

SAUNA-MASSAGE IM DOLOMITENBAD • REFORMHAUS • MASSAGE-KOSMETIK-FUSSPFLEGE

KURT G BRUNNER LIENZ ROSENGASSE 19 64711
© 04852

Sechs Osttiroler Betriebe bei Gesundheits-Qualitätsoffensive

„Tirol Q“ heißt die neue Qualitätsmarke von zehn Gesundheitsberufen. Sechs Osttiroler Unternehmer starteten gemeinsam mit 51 anderen Tiroler Betrieben als Pioniere diese neue Qualitätsoffensive der Wirtschaftskammer Tirol und werden nun erstmals mit dem „Tirol Q“-Schild zertifiziert.

Seit 2005 gibt es das Branchenentwicklungsprogramm an der Wirtschaftskammer Tirol. Das Projekt „Gesundheitswirtschaft“, von Landesinnungsmeister „Gewerbe und Handwerk“ Joseph Gaertner ins Leben gerufen, ist ein Ergebnis daraus. Sein Ziel ist es, den Standort der Gesundheitsbetriebe in Tirol zu sichern, alle gewerblichen Gesundheitsberufe miteinander zu vernetzen und der Bevölkerung den hohen Stellenwert der eigenen Gesundheit vor Augen zu führen. „Wir wollen nicht Kassen lukrieren, sondern das Bewusstsein stärken, wie viel die Gesundheit jedes Einzelnen wert ist“, so Gaertner beim Pressegespräch.

Auf Anhieb meldeten sich insgesamt 90 Tiroler Betriebe, davon acht aus Osttirol, bei der neuen Qualitäts-Initiative an. 57

schafften es ins „Finale“, davon sechs Osttiroler Gesundheitsbetriebe. „Wer bei uns mitmachen

will, muss die Meisterprüfung haben, sich ständig fort- und weiterbilden, also auf dem neuesten



Sie wurden mit dem „Tirol Q“-Schild zertifiziert. V. l.: Joseph Gaertner, Oswald Außerlechner, Walter Ortner, Katharina Nothdurfter, Michael Breschan und Norbert Feichter.

Foto: Magdalena Girstmair

„Slow Food“ als Vermarktungs-Chance für Bauern

Ihre Produkte weltweit unter dem Status der biologischen Natürlichkeit vermarkten können Interessierte bei „Slow Food“. Das italienische Gegenstück zum amerikanischen „Fast Food“ will nun auch Osttiroler Bauern und ihre Produkte als Produzenten für sich gewinnen.

100.000 Mitglieder in 150 Ländern mit über 800 Produkten zählt das im Jahr 1989 vom römischen Gourmet Carlo Petrini gegründete Gegenstück zum amerikanischen „McDonalds“ heute. Bis jetzt gehörte noch kein einziger Osttiroler Produzent diesem internationalen Projekt, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, regionale Lebensmittel, die am Markt nicht bestehen können oder in ihrer Existenz gefährdet sind, wieder marktfähig zu machen und deren Produzenten zu stärken, an. Das wollten die Asslinger Botanikerin Dr. Brigitte Vogl-Lukasser und Mag. Tena Mimica von „Slow Food Wien“ nun ändern und veranstalteten darum einen Info-

Abend in der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt in Lienz.

Acht Kriterien

Was Slow Food-Produzenten an „Erfolg“ zu erwarten haben, erklärte Mimica. „Das Produkt wird durch internationale Anerkennung aufgewertet, es wird weltweit viel Werbung dafür betrieben, die Produzenten können an allen Slow Food-Veranstaltungen teilnehmen und bekommen Unterstützung unserer Organisation.“ Acht Kriterien gilt es zuerst zu erfüllen, bevor das Produkt in die „Arche des Geschmacks“, ein internationales Projekt von „Slow Food“, aufgenommen wird. „Das jeweilige Produkt muss eine regionale

Verankerung haben, gentechnisch frei sein, aus bäuerlicher Kleinproduktion und handwerklicher Verarbeitung stammen, selten oder sogar vom Aussterben bedroht sein, die Würde der Tiere und Pflanzen respektieren, ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt sein, aus nachhaltiger Bio-Produktion stammen und die biologische Vielfalt fördern und es muss erwerbbar sein.

Keine Großindustrie

Vogl-Lukasser: „Wir wollen im kleinen Bereich bleiben und nicht für die Großindustrie produzieren. Es geht darum die regionale Vielfalt zu stärken, und außerdem müssen Slow Food-Produkte noch handwerklich,

Stand der Lehre und Technik sein, er muss die Gewerbeberechtigung haben und den Mystery Check bestehen“, erklärt Gaertner die Qualitätskriterien zur Zertifizierung. Beim „Mystery Check“ wird der Betrieb von „Schein-Kunden“ auf seine Kundenzufriedenheit getestet. Hat es ein Betrieb bis zur Zertifizierung geschafft, wird er mit dem Schild „Tirol Q – Ausgezeichneter Gesundheitsbetrieb“ belohnt. „Zudem wird der Betrieb gezielt von uns vermarktet, die Ressourcen und Leistungen durch ein großes Netzwerk optimiert, er erhält einen Wettbewerbsvorteil durch das Qualitätszertifikat und Kunden mit hoher Wertschöpfung“, betont Gaertner.

Der Optiker Norbert Feichter aus Lienz, Optiker Robert Trost aus Matrei, der Orthopädietechniker Michael Breschan aus Lienz, Orthopädietechniker Walter Ortner aus Lienz, der Orthopädienschuhmacher Oswald Außerlechner aus Kartitsch und die Kosmetikerin sowie Fußpflegerin Katharina Nothdurfter wurden nun mit dem „Tirol Q“ ausgezeichnet. „Für mich ist es ein einzigartiger Vorteil, denn durch diese Zertifizierung hebt man sich von den anderen Betrieben positiv ab. Außerdem erreichen wir somit das, was wir als Gesundheitsbetriebe wollen: das Bestmögliche für die Osttiroler“, so Katharina Nothdurfter. Magdalena Girstmair



V. l.: Dr. Brigitte Vogl-Lukasser und Mag. Tena Mimica.

Foto: Magdalena Girstmair

nicht maschinell hergestellt werden.“ Sie schlägt Osttiroler Pferdebohnen und Herbstrüben als Nominierungen vor. „Die werden bei Slow Food bis jetzt noch nicht angeboten, und wir haben von den 1.700 Bauern in Osttirol jeweils an die 20 Landwirte gefunden, die diese beiden Sorten noch anbauen.“

Magdalena Girstmair