 Bewandert. Begeistert. Bewährt.

Presse-Info Pitztal

19. Juni 2020

**Der echte Pitztaler:**

**Ein Burger für alle**

**Der neu gegründete Verein „Pitztal regional“ bringt bäuerliche**

**Produzenten und Gastronomie zusammen. Leitprodukt ist der „Pitztal Burger“.**

**Zugegeben, andere waren schneller. Zwar können Gäste auch im Pitztal schon seit Jahren direkt vom Bauernhof frische Eier, Honig, Käse, Fleisch und andere Leckereien aus der Region kaufen. Aber ein schlüssiges Gesamtkonzept fehlte bislang. Das hat jetzt der neu gegründete Verein „Pitztal regional“ auf den Weg gebracht – mit Ambition, Weitblick und Spaß an der eigenen Kreativität. Leitprodukt ist der „Pitztal Burger“, der das Beste aus der Region zusammenbringt. Ein ehrliches Rezept und für nur 12,90 Euro mit Beilagen – egal auf welcher Hütte oder in welchem Restaurant Gäste bestellen.**

Die Mitglieder des Vereins haben lange gemeinsam probiert. Fleischpflanzerl-Rezepte mit Koriander oder Basilikum fielen als erste durch. Schnell war klar: der „Pitztal Burger“ sollte ehrlich sein und durch den Eigengeschmack des hochwertigen Rindfleischs überzeugen. „Das Vieh weidet den ganzen Sommer auf unseren intakten Almen und ernährt sich von frischen Gebirgskräutern“, sagen Benedikt Lederle, der für die Gastronomie am Hochzeiger zuständig ist, und sein Kollege Bernd Matschnig vom Pitztaler Gletscher unisono. „Besser kann die Fleischqualität einfach nicht sein.“ Salz und Pfeffer, ein ganz klein wenig Gewürz (das nicht verraten wird) – mehr braucht das Kernstück des Pitztal Burgers nicht, um zu überzeugen. Auch das wichtige Beiwerk wie Speck, Bergkäse und Zwiebeln stammt selbstverständlich von den Bauern des Pitztals. Das Brot kommt von der Traditionsbäckerei Schranz, die aus Dinkel-, Roggen- und Weizenmehl die gesunden Burger-Deckel herstellt.

„Wir haben hervorragende Produzenten im Pitztal, die wir jetzt zusammenbringen“, führen die Experten aus. Zum Teil durch die unterschiedlichen Zutaten im Burger-Leitprodukt selbst, aber auch darüber hinaus. Denn die Schlachterei in Wenns, in der die hochwertigen Ingredienzien zu echten Pitztal Burgern verschmelzen, die sich Gäste dann in Restaurants, Hotels und auf Berghütten auf der Zunge zergehen lassen können, wird um ein neues Verkaufslokal erweitert. Oder besser: einen zentralen Hofladen für die gesamte Region. Von Preiselbeermarmelade über Honig und Zirbenöl können Besucher hier demnächst auch all die lokalen Spitzenprodukte erstehen, die das Pitztal so besonders machen. Die sich aber nicht alle in einem Burger vereinen lassen.

Der Verein „Pitztal regional“ möchte die Rückbesinnung auf die eigenen Stärken fördern, bringt bäuerliche Produzenten und Gastronomie in engen Austausch und will Besuchern ermöglichen, den Geschmack des Pitztals mit nachhause zu nehmen. Derzeit gibt es 150 Mitglieder im Verein, die Zahl wächst.

**Weitere Infos:** Tourismusverband Pitztal, Unterdorf 18, A-6473 Wenns,

Tel. +43 (0) 54 14 86999, [info@pitztal.com](mailto:info@pitztal.com), [www.pitztal.com](http://www.pitztal.com)