

# Kulinarische Rarität zu Ostern

Den Bauernmarkt in den Supermarkt holen: Das ist das Ziel des Coop Shopping Centers. Mittlerweile gibt es über 30 regionale Lieferanten. Zu Ostern steht das Kitzfleisch im Fokus.

**Tamsweg/St. Michael.** Hinsichtlich regionaler Fleischverarbeitung zählt der Lungau zu den Vorreitern. Bezirksbauernkammer-Obmann Johann Schitter: „Im Lungau geboren, aufgezogen, auf der Alm geweidet und in der Region geschlachtet und veredelt – darum geht es. Es wäre ideal, wenn das Vieh den Lungau nicht verlassen müsste.“

CSC-Geschäftsführer Heimo Prodingler: „Wenn man die Möglichkeit hat, Regionalität in einem Supermarkt zu finden, spart man sich Wege und erhält die gewünschte Qualität. Wir haben es uns als Ziel gesetzt, den Bauernmarkt in den Supermarkt zu integrieren. Es ist der Beginn. Das Thema Nachhaltigkeit gehört weiterhin sensibilisiert. Mittler-

weile haben wir über 30 regionale Lieferanten. Viele Landwirte suchen den Weg zu uns, genau dort wollten wir hin.“

„Unser Ziel ist es, den Bauernmarkt in den Supermarkt zu integrieren.“

**Heimo Prodingler, GF CSC**

Am Montag wurde zu einem Exklusiv-Kochkurs mit besonderen Gästen ins Gasthaus Zur Glashütte in St. Michael geladen. Unter dem Titel „Kitzfleisch für den Festtagstisch“ stand vor allem die Lungauer Qualität im Vordergrund. Johann Schitter: „Ziegenfleisch bereichert mit sei-

nem wunderbaren leichten Wildgeschmack die Lebensmittelvielfalt. Ziegen verspeisen genüsslich Kleingehölze, die auf unseren Almen und Weideflächen überhand nehmen, und sind somit wertvolle Mitarbeiter bei der Erhaltung unserer Kulturlflächen. Das junge Kitz ist in seiner besonderen Zartheit eine kulinarische Rarität.“

Katharina Stiegler, unterstützt von Produzentin Martina Gruber, zeigte den Gästen, welche Köstlichkeiten sich mit Kitzfleisch zubereiten lassen. Weinsommelière Sophie Eßl sorgte für die Getränkebegleitung, Anna Bauer präsentierte Käsespezialitäten.

Mit starken regionalen Partnern wie „Lungauer Fleischinitiative“, „Lungauer Kochwerk“ und

der Produzentenplattform „Lungauer Speis“ gibt es im Coop Shopping Center regelmäßig Genussstage. Am Gündonnerstag, 18. April, findet die Aktion „Lungauer Wagerlgucker“ statt. „Mit dieser Aktion möchten wir gemeinsam auf den regionalen Einkauf aufmerksam machen und diesen Einkauf auch belobigen. Jeder Konsument bekommt dann ein Sackerl mit Lungauer Saatkartoffeln (Lungauer Eachtling), wenn sich ein Artikel aus dem Lungau in seinem Einkaufswagen befindet“, sagt Schitter. Unterstützung bekommt er von der Landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg, dem Lungauer Kochwerk und dem Unterstützerverein der „Reine Lungau“-Milch.

**Hannes Perner**



Von links: CSC-Geschäftsführer Heimo Prodingler, Biosphärenpark-Manager Markus Schaflechner, „Rusty“ Rudi Stumbecker, Katharina Stiegler (Lungauer Kochwerk), „Querschläger“ Fritz Messner, Bezirksbäuerin Roswitha Prodingler, Käsesommelier Anna Bauer, Rene Fender (SPAR Salzburg), Bäuerin Martina Gruber, Weinsommelier Sophie Eßl, Barbara Moser (SPAR Salzburg) und Bezirksbauernkammer-Obmann Johann Schitter in der urigen Küche im Gasthaus Zur Glashütte. BILD: PERNER