



Für Katharina Pircher vom Hotel Paradies trägt der Tourismus Verantwortung dafür, vor Ort einzukaufen und lokale Betriebe zu stärken.

—INTERVIEW

Wo mehr als Gemüse wächst

Bergler Acker, Tiers am Rosengarten.

Hinter dem Stall des Messnerhofs bauen fünf Hotels, ein Restaurant und eine Almhütte gemeinsam Gemüse für ihre Küchen an. Edith Rauchegger von der Almhütte Messnerjoch und Katharina Pircher vom Hotel Paradies erzählen, wie aus einem konkreten Bedarf ein Gemeinschaftsprojekt wurde.



alma
Von unseren Höfen.
Für unsere Teller.

Der Bergler Acker ist ein Gemeinschaftsgarten, an dem fünf Hotels, ein Restaurant und eine Almhütte beteiligt sind. Seit 2024 wächst hier Gemüse für eure Küchen. Wie ist es dazu gekommen und warum gerade hier?

Katharina: Den Anstoß gab eine ganz konkrete Versorgungslücke vor Ort: Tiers hat keine Gemüseproduzent:innen, die größere Mengen anbauen, und obwohl es im Tourismusverein Überlegungen gab, näher mit der Landwirtschaft zusammenzurücken, haben wir nie einen landwirtschaftlichen Betrieb gefunden, der zum Beispiel Kartoffel für uns angebaut hätte. Irgendwann mussten wir es eben selbst anpacken.

Edith: Den konkreten Anstoß gab ein Betriebsausflug des Tourismusvereins, bei dem wir einen Gemeinschaftsacker im Ahrntal besichtigt haben. Schon auf der Rückfahrt war klar, dass wir das in Tiers auch probieren

wollten. Wir haben uns dann nach einem geeigneten Platz und Betrieben umgeschaut, die mit von der Partie wären. Im August 2024 haben wir die ersten Pflänzchen gesetzt – auf einem Acker neben unserem neuen Stall.

Die Küchen, die Teil dieser Kooperation sind, sind ganz verschieden, traditionelle Berggasthäuser sind ebenso dabei wie die gehobene Gastronomie. Wie passt das unter einen Hut?

Edith: Das ist tatsächlich das Spannende daran: Jeder Betrieb kocht anders und benötigt unterschiedliche Mengen an Gemüse. Am Anfang haben wir den Bedarf erhoben und jeder Betrieb hat angegeben, was er verlässlich verwenden kann. Auf dieser Grundlage ist unser Anbauprogramm entstanden: verschiedene Kohl- und Salatsorten, Rote Bete, Wurzelgemüse, Radieschen, Gurken, Zucchini, Bohnen, Mangold, Kartoffeln.



Von Kohl und Kartoffeln bis hin zu Blumen: Seit August 2024 wächst auf dem Bergler Acker Gemüse für fünf Hotels, ein Restaurant und eine Almhütte. Koordiniert wird das Projekt von Edith Rauchegger.





Alex Andreis und Katharina Pircher vom Hotel Paradies setzen konsequent auf eine Küche, die sich daran orientiert, was vor Ort wächst und verfügbar ist.

Wie ist der Ablauf ganz konkret organisiert: Wer baut an und pflegt den Garten? Wer erntet? Wer kriegt was?

Edith: Anfang des Jahres klären wir gemeinsam, was wir anbauen und bereiten die Beete auch gemeinsam vor. Ein Glücksfall ist Fabian, unser Mitarbeiter am Messnerhof. Er ist Gärtner und kümmert sich neben der Arbeit

—Wenn jemand einmal einen Krautkopf mehr oder weniger bekommt, ist das nicht dramatisch.

am Hof um den Acker. Wenn nötig, helfen wir alle mit. In unserer WhatsApp-Gruppe informiert uns Fabian, wann das geerntete Gemüse abholbereit ist. Er lässt uns auch wissen, wenn er beim Ernten Hilfe braucht. Wer kann, eilt dann zum Acker. Die Erdäpfel ernten wir alle gemeinsam, weil das viel Arbeit ist. Bei der Aufteilung sind wir pragmatisch: Wenn jemand einmal einen Krautkopf mehr oder weniger bekommt, ist das nicht dramatisch. Katharina: Wir beide sind zum Beispiel die einzigen, die Bohnen mögen (*beide lachen*). Die werden extra für uns angebaut, dafür verzichten wir eben auf etwas anderes. Edith: Und manchmal tauschen wir einfach. Das läuft ohne großes Aufheben. Beim Man-

gold halten wir es so, dass die Betriebe abwechselnd die gesamte Jahresernte bekommen, man braucht eher große Mengen, damit man damit auch etwas anfangen kann.

Solche Projekte bringen unterschiedliche Herausforderungen mit sich, sie können an Kosten, Zuständigkeiten oder Erwartungen scheitern. Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Edith: Ehrlich gesagt ist erstaunlich viel gut gegangen. Wir sind ohne große Erwartungen gestartet. Wenn nichts wächst, wächst eben nichts, haben wir uns gesagt. Aber wir hatten Glück mit dem Gärtner, Glück, dass der Grund gerade brach lag und dass er so sonnig liegt. Nur für den Winteranbau ist die Lage des Ackers zu schattig.

Katharina: Jeder Betrieb hat von Anfang an gesagt: Wir sind bereit, Kosten und Verantwortung mitzutragen, obwohl wir nicht wissen, was wir dafür bekommen.

Edith: Schwieriger ist die Kommunikation mit dem Gast. Wir erklären in den Speisekarten, was der Bergler Acker ist und wir merken, dass unsere Haltung ankommt. Wofür die Gäste dann weniger Verständnis aufbringen ist, wenn ein Gemüse ausgegangen ist. Im Winter gibt es Diskussionen, weil wir keine Tomaten in den gemischten Salat geben. Die haben dann einfach nicht Saison. Da sind wir konsequent.

Ein Gemeinschaftsprojekt braucht eine gemeinsame Haltung: Was braucht es noch, damit unterschiedliche Betriebe wirklich zusammen an einem Strang ziehen?

Edith: Wir sind eine gute Truppe. Alles wird gemeinsam entschieden, und wenn etwas schief geht, tragen wir es auch gemeinsam. Wir haben Leitsätze ausgearbeitet, hinter denen alle stehen, ein gemeinsames Erscheinungsbild, ein Logo. Viele Junge sind an vorderster Front dabei – das ist wichtig. Diese Haltung, diese Form der Zusammenarbeit, ist nicht selbstverständlich.

Katharina: Konkurrenzdenken oder Neid gibt es nicht. Tiers ist eine kleine Gemeinschaft – die Bergler eben – und als solche müssen wir zusammenhalten. Nach der gemeinsamen Kartoffelernte sitzen wir bei der Marenden zusammen, ratschen, tauschen uns aus. Das ist ein kleines Fest.

Lokale Kreisläufe funktionieren nur, wenn das Produzierte auch verlässlich abgenommen wird. Welche Verantwortung trägt der Tourismus dabei?

Katharina: Eine große: Auch für unseren Dorfbäcker ist es entscheidend, dass wir Tourismusbetriebe bei ihm einkaufen. Nur für die Einheimischen allein würde er wohl kaum jede Nacht aufstehen, um Brötchen zu backen. Der Tourismus hat die Verantwortung, lokal einzukaufen – sonst verschwinden diese Betriebe. Und damit verlieren am Ende alle.

Was du vom Bergler Acker lernen kannst

Bleib offen für Neues. Es ist nicht selbstverständlich, dass Hofbesitzer:innen Privatgrund für einen Gemeinschaftsgarten zur Verfügung stellen. Ohne die Bereitschaft, andere auf dem eigenen Grund wirtschaften zu lassen, gäbe es dieses Projekt nicht.

Krumme Gurken als Qualitätszeichen. Obst und Gemüse vom eigenen Acker sehen manchmal anders aus als beim Großlieferanten. Das erfordert ein Umdenken in der Küche und ein Team, das diesen Weg mitgeht. Ein Besuch bei den Produzent:innen hilft dabei.

Gemeinschaftsgarten als Treffpunkt. Beim Jäten und Ernten tauscht man sich aus – über Rezepte, Küchentechniken, tägliche Herausforderungen. Dieser Austausch ist so wertvoll wie das Gemüse selbst.



Hinter jedem dieser Porträts steht das Netzwerk **alma**. Was in der Dolomitenregion Seiser Alm auf den Teller kommt, entsteht nicht zufällig – es ist das Ergebnis enger Abstimmung zwischen Landwirt:innen und Gastronom:innen. Sie besprechen Mengen, passen Wege an und entscheiden gemeinsam, was wachsen kann und wie es seinen Weg vom Hof auf den Teller findet. So entsteht ein lokaler Wirtschaftskreislauf, in dem Angebot und Nachfrage zusammenfinden – getragen von Vertrauen und Verlässlichkeit.

alma ist kein Label und keine Kampagne, sondern ein Netzwerk, das diese Zusammenarbeit sichtbar macht: konkret und nah am Alltag der Menschen, die hier arbeiten und wirtschaften.

—seiseralm.it/alma