

Käsesommelier des Jahres Otmar Stellner

Dass sich zwischen ihm und Käse einmal eine richtig große Liebe entwickeln würde, hätte sich Otmar Stellner nicht gedacht. Vom Schmelzkäse im Schulbrot habe er als Junge ein „kleines Trauma“ gehabt. Heute darf sich der Lehrer „Käsesommelier des Jahres“ nennen.

Stellner bildet pro Jahr mehr als hundert Käsekenner und Käsesommeliers aus, schreibt Bücher über Käse und wird bei Fernsehsendungen gerne als Experte hinzugezogen. In fachli-



Otmar Stellner inmitten seiner Schüler

chen Fragen können ihm nur wenige das Wasser reichen. Und auch sein Engagement, die Bedeutung des heimischen Käses hervorzuheben, ist außergewöhnlich. Mit der Auszeichnung zum „Käsesommelier des Jahres“ wurde sein Einsatz gewürdigt.

„Unter einem Vorwand hat mich ein Freund hingelockt“, erzählt der Tourismusschullehrer. Entsprechend sprachlos sei er gewesen, als er nichts ahnend im Publikum saß und plötzlich die Laudatio auf ihn gehalten wurde: „Die Auszeichnung ist eine große Ehre für mich.“

Seine berufliche Laufbahn hat Stellner als Kochlehrling im Restaurant Schwarzer Adler in Wien gestartet. Zehn Jahre später ist er in seinen Ausbildungsbetrieb zurückgekehrt – als Küchenchef. Seit 2001 unterrichtet er nun schon an den Tourismusschulen Salzburg in Klessheim. „Wissen zu haben ist schön. Es an junge Leute weiterzugeben aber noch um vieles schöner“, betont Stellner. Er leitet seine Schüler zum bewussten Genießen an und fördert auch ihre Experimentierfreude im Umgang mit Käse. Besonders stolz macht es ihn, wenn sie dann bei Wettbewerben auftrumpfen. Das passiert häufig. In den vergangenen fünf Jahren holten sich Stellners Schützlinge beim Bundesfinale der jungen Käsekenner immer einen Stockerlplatz.

1. Österreichischer Tourismus-Innovationspreis Die Gewinner

Wirtschafts- und Tourismusminister Reinhold Mitterlehner hat den 1. Österreichischen Innovationspreis Tourismus verliehen. Die Gewinner kommen aus Kärnten und Vorarlberg.

„Innovationen sind auch im Tourismus wichtiger denn je, damit wir uns im globalen Wettbewerb nachhaltig durchsetzen können. Nur Beherbergung, Verpflegung und Service anzubieten, ist immer öfter zu wenig, weil der Gast auf der Suche nach einem stimmigen Urlaubserlebnis anspruchsvoller geworden ist. Daher müssen wir einen Mehrwert mit innovativem Charakter erzeugen“, so Mitterlehner bei der Preisverleihung.

In der Kategorie „Kooperation“ gewann die Arge Naturerlebnis Kärnten mit ihrem Projekt „Naturerlebnis Kärnten – Magische Momente“. Den Sieg in der Kategorie „Einzelbetrieb“ holte sich die Metzler Käse-Molke GmbH aus dem Bregenzerwald in Vorarlberg mit dem Projekt „Naturhautnah – Bauernhof begreifen“. Beide Gewinner erhalten ein Preisgeld von je 10.000 Euro.

Der Betrieb der Familie Metzler in Egg zeichnet sich laut der Experten-Jury durch eine Kombination mehrerer innovativer Ansätze aus. So wird das Thema Regionalität vorbildlich aufgegriffen und den Gästen die naturbezogenen Angebote und die nachhaltige Tierhaltung am Hof sehr gut näher gebracht. Beim „Naturerlebnis Kärnten“ lobte die Jury den innovativen Ansatz, eine Vielzahl komplexer touristischer Einzelangebote und Dienstleistungen professionell und übersichtlich zu einem Gesamtprodukt zu bündeln.



Metzler Käse-Molke GmbH, die Gewinner aus dem Bregenzerwald



Arge Naturerlebnis Kärnten, die „magischen Momente“ wurden ausgezeichnet

In der Kategorie „Einzelbetrieb“ wurde der zweite Platz der Area 47 Betriebs GmbH in Tirol für das Projekt „Area 47 – The Ultimate Outdoor Playground“ zuerkannt, der dritte Platz ging an „Naturbursch Training Riegersburg“ in der Steiermark mit dem Projekt „Kletter- und Erlebnispark Riegersburg“.

In der Kategorie „Kooperation“ wurde die Fuschlsee Tourismus GmbH in Salzburg für das Projekt „Via Culinaria 4 Kids“ mit

dem zweiten Platz ausgezeichnet und mit dem dritten Platz die Martin Schwarz GmbH in Wien für das Projekt „SmartGuide Wien Innere Stadt“.

Der Österreichische Innovationspreis Tourismus wird von Bund und Ländern gemeinsam vergeben, um die gesamtwirtschaftliche Bedeutung des Tourismus zu unterstreichen und die wichtigen, innovativen Impulse in diesem Wirtschaftssektor zu würdigen. Ausgezeichnet werden „innovative, buchbare Angebote und Produkte in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft“. Die Entscheidung unter den nominierten Projekten trifft eine unabhängige Fachjury auf Basis folgender Kriterien: Innovationsgedanke beziehungsweise Neuartigkeit des Projektes, Vorbildwirkung und Vorzeigecharakter für andere Unternehmen, ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit, Beitrag zur nachhaltigen Qualitätsverbesserung, wirtschaftliche Tragfähigkeit des Projektes, Steigerung der Wertschöpfung.