

Medieninformation

Die Alpengarnele belebt den Marktplatz

Markthalle Innsbruck erweitert ihr Angebot vor der Halle

In der Markthalle Innsbruck findet man nicht nur qualitativ hochwertige Produkte und traditionelle Gerichte aus aller Herren Ländern, sondern seit Kurzem auch einen Imbissstand, der es in sich hat: die Alpengarnele. Das erweiterte Angebot soll das Markthallen-Feeling nach außen transportieren und noch mehr BesucherInnen anlocken.

Nach sechs erfolgreichen Jahren des Projektes Alpengarnele wagen die Inhaber Daniel Flock und Markus Schreiner nun den nächsten Schritt und begeben sich mit ihrem Food-Container auf neues Terrain. Mit viel Raffinesse und Regionalität wollen sie mit ihrem Konzept die Alpengarnele imbisstauglich gestalten. Selbstgemachte Wraps mit Alpengarnelen, Pulled Pork, Chicken oder vegetarisch, Fish & Chips, Salate oder gefüllte Ravioli – all diese Köstlichkeiten können in Zukunft auf dem sonnigen Marktplatz am Inn genossen werden.

Nachhaltiger Garnelen-Genuss

Die gelernten Konstrukteure und Hobbyfischer gründeten 2015 die Alpengarnele. „Die Idee ist bei einem klassischen Wirtshausgespräch entstanden, als wir uns über die mangelhafte Qualität der erhältlichen Ware sowie die schlechten Zuchtbedingungen in Asien unterhalten haben“, erinnert sich Daniel Flock. Mit viel Aufwand, Energieeffizienz und ohne Abwasser zu produzieren, werden seither die Alpengarnelen gezüchtet. In einem schonenden Prozess wachsen die Garnelen in Sushi-Qualität und ohne Chemie und Antibiotika über fünf Monate heran. Den Unterschied schmeckt und sieht man. „Unsere Garnelen müssen aufgrund ihres guten Eigengeschmacks kaum gewürzt werden und verlieren beim Kochen kein Wasser“, verrät der Standbesitzer. Der Ab-Hof-Verkauf ist immer freitags und unter der Woche auf Reservierung möglich. Ansonsten können die Alpengarnelen auch bei Fischzucht Kofler in der Markthalle Innsbruck erworben werden. Frisch halten die Garnelen bis zu fünf Tage, während sie schockgefroren bis zu einem halben Jahr verwendet werden können.

Regionalität als Aushängeschild

Die beiden Quereinsteiger möchten an ihrem neuen Stand vor der Markthalle nicht nur hochwertige, sondern eben auch regionale Produkte anbieten. Neben der hauseigenen Alpengarnele arbeiten sie deshalb mit lokalen Produzenten zusammen: Vom Getränkelieferanten, der sie mit Säften in Bioqualität und nachhaltigen Sirupen beliefert, über Zillertaler Bier in verschiedenen Sorten sowie regionales Eis der Firma „Hitzefrei“.

Außerdem wird die Tiroler Pasta-Manufaktur mit hauseigenen Garnelen und Fischen von Tiroler Fischzüchtern beliefert, welche später zur Füllung für Tortellini und Ravioli weiterverarbeitet und als Gerichte am Stand verkauft werden. Während aktuell nur frische Speisen angeboten werden, sollen zukünftig auch die fertigen Produkte am Stand erworben werden können. Der Stand ist je nach Wetterlage von Montag bis Samstag von 11:00-21:00 Uhr geöffnet.

Marktgeschehen im Freien

Den Standort im Herzen Innsbrucks haben die frisch gebackenen Gastronomen bewusst gewählt, denn Markthallen werden immer mit einheimischen Gerichten und Tradition verbunden. Als Verfechter von Regionalität fühlen sie sich umgeben von Frische und Qualität sehr wohl. „Wir hatten bereits eine mobile Küche für den Fischmarkt gebaut und fanden es schade, diese nur einmalig zu nutzen. Angesichts dessen haben wir nach einer längerfristigen Lösung gesucht und sind in der Markthalle Innsbruck fündig geworden“, freut sich der erfahrene Fischzüchter. „Uns ist die gute Zusammenarbeit mit den anderen StandbesitzerInnen enorm wichtig. Nur mit einem vielfältigen Angebot können wir gemeinsam das Interesse der Kundschaft wecken und allesamt davon profitieren.“ Bereits früher war die Markthalle im Außenbereich gastronomisch vertreten, seither gab es keine Outdoor-Küche mehr, dafür aber Sitzgelegenheiten auf der Inn-seitigen Sonnenterrasse. Nun möchte man mit dem Stand der Alpengarnele diesen Schritt erneut wagen, zusätzliche Kundschaft für die Markthalle begeistern und einen kleinen Vorgeschmack auf die Kulinarik und Vielfalt im Innenbereich geben.