

s'Gadile – Marktplatz für Köstlichkeiten der Stubai Bauern

Erntefrisches Gemüse, saftiges Obst, Eier, Joghurt, Käse, Butter, Honig, Speck, Kaminwurzeln, Brot, Nudeln, Tees und vieles mehr findet ihr im Gadile in Fulpmes. „Unser Angebot ist gerade zu dieser Jahreszeit besonders groß“, erklärt Katharina Bauer stolz. „Unser schönes Tal hat reichlich Spezialitäten zu bieten, die wir in der Speisekammer – das bedeutet Gadile nämlich – anbieten. Das Sortiment wechselt im Laufe der Saison, aber auch im Winter kann man aus dem vollen Schöpfen. Marmelade, Sirup oder eingelegtes Gemüse sind dann ganz besonders beliebt.“

Hergestellt werden die heimischen Spezialitäten von 15 Bauern aus dem Stubaital. Der Grundgedanke einen Marktplatz zu schaffen, an dem die Kunden möglichst viele Produkte an einem Ort finden wird im Stubaital gut angenommen. Zahlreiche Einheimische so wie auch Gäste finden ihren Weg in die ehemalige Szabo-Drogerie in Fulpmes. Nachhaltigkeit und Regionalität werden tagtäglich gelebt: Rohstoffe aus dem Tal, handwerkliche Herstellung und kurze Transportwege sprechen für sich.

„Im Stubaital gibt es viele bäuerliche Familienbetriebe. Die Direktvermarkter haben sich ein weiteres Standbein geschaffen, indem sie traditionelle Rezepte und innovative Produkte zum Kauf anbieten. Unsere Kulturlandschaft mit ihren Wiesen und Almen kann so erhalten werden und bietet Erholung und Genuss. Jeder unserer Kunden unterstützt mit seinem Einkauf das Tal in seiner Gesamtheit!“, erklärt Lukas Rasinger, warum ihm das Gadile so wichtig ist.

Wer das Gadile noch nicht kennt, sollte unbedingt vorbeikommen. Geöffnet ist der Selbstbedienungsladen Montag bis Samstag von 7:00-19:00 Uhr. Frisches Bauernbrot gibt es am Donnerstag, Fische (gerne auch auf Vorbestellung) am Freitag. Jeden Freitag findet zudem von 14:00-17:00 Uhr eine Verkostung statt. Eine ideale Gelegenheit, sich über die Spezialitäten und die Landwirte zu informieren.

