

Bewerbung für den Wettbewerb

„Tourismus trifft Landwirtschaft“

1. Kurzbeschreibung:

Auf Anregung des ehemaligen Südtiroler Landesrat für Landwirtschaft Hans Berger, haben sich die Fachschule für Landwirtschaft Dietenheim und die Hotelfachschule Bruneck entschieden gemeinsam ein Projekt zur Thematik „Landwirtschaft trifft Tourismus / Tourismus trifft Landwirtschaft zu entwickeln und durchzuführen.

Im vergangenen Schuljahr 2012- 2013 wurde das Projekt mit den Schüler/ -innen der 3. Klasse FSLW und mit den Schüler/ -innen der 4. Klassen der Hotelfachschule erstmalig durchgeführt und evaluiert.

Nach der Evaluierung, wurde das Konzept für das Schuljahr 2013 – 2014 überarbeitet und mit der Planung für das kommende Schuljahr gestartet.

Ziel:

Das Ziel des Projektes ist es, den Schüler/ -innen aus beiden Ausbildungsbereichen (Landwirtschaft und Tourismus) die Schwerpunkte der jeweiligen Ausbildung zu präsentieren. Die Schüler/ -innen sollen bereits in jungen Jahren und noch innerhalb ihrer Ausbildung für die beiden Bereiche sensibilisiert werden. Der zukünftige Gastronom oder Hotelier soll erkennen, welche Arbeit und welcher Einsatz in der Landwirtschaft nötig ist, um qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Die zukünftigen Landwirte hingegen sollen erkennen, welche Ansprüche die Gastronomie heute an die regionalen, landwirtschaftlichen Produkte hat.

Zeitlicher und inhaltlicher Ablauf:

1. Aktionen an der Hotelfachschule

Die Inhalte des 1. Teils an der Hotelfachschule wurden nach dem Konzept: „DIRE, FARE & GUSTARE“ von KM Reinhard Steger, das er nach dem Motto des Begründers von Slow Food, Carlo Petrini entwickelt hat, durchgeführt.

Der erste Teil des Projektes fand an vier Nachmittagen, vom 8. bis zum 11. Oktober 2012 an der Hotelfachschule statt. Die Schüler/ -innen der Landwirtschaftsschule haben für die vier Nachmittage und für das gemeinsame Kochen Produkte des landwirtschaftlichen Betriebes „Mair am Hof“ mitgenommen, wie z.B. verschiedene Kartoffelsorten, Honig, Äpfel, Karotten, rote Rüben, Sellerieknollen usw.

An der Hotelfachschule wurden die Produkte und deren Anbau und Pflege den Schüler/ -innen der Hotelfachschule vorgestellt. Anschließend wurden die Schüler/ -innen beider Schule in gemischte Gruppen eingeteilt. Die Schüler/ -innen hatten nun die Aufgabe aus den Produkten Gerichte zu entwickeln. Diese wurden dann gemeinsam zubereitet, optisch ansprechend angerichtet, präsentiert und schlussendlich verkostet. Dabei wurden die Fachschüler/ -innen der Landwirtschaft von den Hotelfachschüler/ -innen fachlich unterwiesen.

Die Schüler/ -innen wurden von den Fachlehrern der Hotelfachschule begleitet und KM Reinhard Steger unterzog die fertigen Kreationen einer Prüfung und gab den Schüler/ -innen sein fachliches Feedback.

Einige Beispiele für die Menüfolgen, die von den Schüler/ -innen entwickelt und gekocht wurden:

- **Gruß aus der Küche**

Tatar von der marmorierten Rohne in knusprigen Teigblättern und gelbe Rohnenchips

- **Kalte Vorspeise**

Buntes Kartoffelchipstürmchen mit Südtiroler Bauernspeck und Kräutercreme, marinierte Kirschtomaten

- **Suppe**

Cremesüppchen von der Pustertaler Sellerieknolle mit Rahm und Ahrntaler Graukäse

- **Warme Vorspeise**

Risotto und Chips vom Topaz-Apfel mit gebratenem Rotbarbenfilet und Aceto Balsamico

- **Warme Vorspeise**

Gnocchi von der Lobbicher Karotte im violetten Kartoffelfond

- **Fischgericht**

Gedämpfte Seezunge im Gewürztraminerfond an Pustertaler Kürbis und Thymianöl

- **Hauptgericht**

Geschnetzeltes vom heimischen Bio- Jungrind mit Püree vom Pustertaler „Erdapfel“ und geschmortes Wurzelgemüse

- **Dessert**

Törtchen von der Zweigelt Traube an Creme von Südtiroler Blütenhonig und Rotweintruben

Hinweis: Die gesamte Konzeptunterlage und die Menübeispiele befinden sich bei den Ablagen.

2. Vorstellung des Projekts bei der Bergbauerntagung:

Am Freitag, den 01. Februar 2013 wurde das Projekt im Rahmen der Bergbauerntagung der Abt. 22 in Bozen vorgestellt. Zwei Schüler/ -innen der Fachschule für Landwirtschaft und zwei Schüler/ -innen der Hotelfachschule haben das Projekt anhand einer Powerpointpräsentation vorgestellt.

Hinweis: Die entsprechende Powerpointpräsentation befinden sich bei den Ablagen

3. Aktionen an der Fachschule für Landwirtschaft.

Vom 27. bis zum 30. Mai 2013 fanden die Aktionen an der Fachschule für Landwirtschaft statt. Die Schüler/ -innen wurden wiederum an vier Nachmittagen in vier gemischte Gruppen eingeteilt.

Die Fachschüler/ -innen und Fachlehrer/ -innen der Landwirtschaft unterwiesen ihre Gastschüler/ -innen in folgenden Bereichen:

- Nutztierhaltung
- Imkerei
- Milchverarbeitung
- Acker- und Gemüsebau

In allen vier Bereichen konnten die Schüler/ -innen aktiv mitarbeiten und Tätigkeiten verrichten, die Bestandteil der Ausbildung an der Fachschule sind.

Auch an der Fachschule für Landwirtschaft wurden die Hotelfachschülerinnen von den Junglandwirt/ -innen unterwiesen, immer unter der Begleitung der jeweiligen Fachlehrpersonen.

Über diese Tage wurde von der Rai (Telefilm) ein Filmbericht für die Jugendsendung „Klick“ aufgenommen.

Hinweis: Die entsprechende Unterlage zum Projektteil 2 und eine Diskette mit der Filmaufnahme von Telefilm befinden sich bei den Ablagen

4. Evaluierung

Nach beiden Teilen des Projektes wurde mit den Schüler/ -innen eine Evaluierung durchgeführt.

Die Ergebnisse sind zum Großteil sehr gut ausgefallen und haben uns darin bestärkt, das Projekt weiter zu entwickeln und erneut durchzuführen.

Anregungen seitens der Schüler/ -innen wurden in die Planung für 2013-2014 aufgenommen.

Hinweis: Die entsprechende Auswertungen der Evaluierungen befinden sich bei den Ablagen

5. Ausblick:

Für das Schuljahr 2013 - 2014 ist das Projekt bereits in Planung.

Neuerungen

KM Reinhard Steger wird im kommenden Schuljahr als Auftaktveranstaltung für die Schüler/ -innen der Fachschule für Landwirtschaft ein Referat halten, in dem er auf die Erfordernisse der Gastronomie an die Landwirtschaft hinweisen wird. Zudem wird er gemeinsam mit der Schulleiterin der Fachschule Dietenheim, Gertrud Nußbaumer im Rahmen des Auftaktreferats die Schüler/ -innen bereits über die Projektinhalte informieren.

Weiters werden die Aktionstage an der Fachschule für Landwirtschaft ganztägig durchgeführt werden, damit alle Schüler/ -innen die Möglichkeit haben in allen vier Bereichen zu arbeiten.

Eine Entwicklung findet auch in der Auswahl der Produkte statt. In den Monaten April, Mai und Juni 2013 wurde an der Fachschule für Landwirtschaft mit den Schüler/ -innen bereits

damit begonnen verschiedene Kartoffelsorten und Acker- und Gemüsesorten anzubauen um im Herbst eine noch vielfältigere Produktpalette mit an die Hotelfachschule bringen zu können.

6. Anlagen:

1. Anmeldeformulare beider Schulen
2. Bewerbungsunterlage
3. Konzeptunterlage: DIRE , FARE & GUSTARE
4. Menüfolgen der Aktionstage an der Hotelfachschule
5. Beschreibungsunterlage der Aktionen an der Fachschule für Landwirtschaft
6. Kopie Pressebericht zur Aktion an der Hotelfachschule / Tageszeitung Dolomiten vom 31. Oktober 2013
7. Powerpointpräsentation für die Bergbauerntagung (auf Speicherstick)
8. Fotodokumentation (auf Speicherstick)
9. Diskette mit dem Filmbericht von Telefilm für die Jugendsendung „Klick“
10. Unterlagen mit den gesammelten Evaluierungsergebnissen

Hinweis:

- Die Unterlagen werden Ihnen als Ausdruck gesendet.
- Auf dem beigelegten Stick sind die Powerpointpräsentation und die Fotodokumentation gespeichert.