



Fotos von unseren Schulen...

Schulprojekt
„Landwirtschaft *veredelt* Tourismus
Tourismus *veredelt* Landwirtschaft“

**Apfel – Ernte bis Verarbeitung sowie
von der Biene zum Honig**

**Lehrplankooperation von:
LLA Imst und TFBS Landeck**



Inhaltverzeichnis

Projektanlass	2
Ziel unseres Projektes:	4

Projektanlass und Umsetzung

An der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel in Landeck werden seit einigen Jahren in den Lehrberufen „Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau „Gastronomiefachfrau/-mann“ regionale Produkte im Rahmen der Unterrichtsfächer „Ernährungslehre, Küchenmanagement, Projektpraktikum, Fachkunde, Fachpraktikum und Kochen“ unterrichtet.

Aus unseren bisherigen Erfahrungen hielt sich der Umgang mit heimischen Produkten jedoch in Grenzen. Deshalb haben wir gemeinsam mit unseren Schülern/innen die Palette von regionalen Produkten und Spezialitäten erweitert und in die obigen Unterrichtsfächer verstärkt eingebaut.

Was jedoch an unserer Schule fehlte, war der enge Kontakt mit Schüler/innen welche in landwirtschaftlichen Schulen sich intensiv mit der Produktion von heimischen Produkten auseinandersetzen bzw. in diesem Bereich ausgebildet werden.

Nach erfolgreichen Gesprächen und großem Interesse beider Schulen konnte zwischen der:

- LLA – Landwirtschaftliche Lehranstalt Imst und unserer Schule der
- TFBS für Tourismus und Handel Landeck

eine Schulpartnerschaft entwickelt werden. Diese Partnerschaft wurde im Schuljahr 2017/18 gestartet. In dieser intensiven Kooperation wurden in den Schuljahren 2017/18 die Bereiche Milchwirtschaft, Fleischverarbeitung, Heimische Kräuter und 2018/19 Apfelernte, Honigproduktion, Getreideanbau ausführlich bearbeitet.

Folgende zwei Projekte wurden in diesem Schuljahr (2018/19) bereits fertiggestellt und werden im Rahmen dieses Schulprojektes

„Tourismus trifft Landwirtschaft“

kurz mit Zielsetzung sowie Umsetzung vorgestellt.

Am Projekt Apfel waren neun SchülerInnen der TFBS Landeck sowie fünf SchülerInnen der LLA Imst beteiligt.

Beim zweiten Projekt Honig wurde aus einer reinen Kochklasse fünf SchülerInnen der TFBS und fünf SchülerInnen der LLA ausgewählt.

Neben den direkt teilnehmenden SchülerInnen wurden die Inhalte auch an die anderen SchülerInnen der jeweiligen Schule weitergegeben, bzw. waren diese mittelbar an der Umsetzung beteiligt.

Die Projekte wurden durch Schulbesuche von ganzen Unterrichtstagen an der jeweiligen Partnerschule abwechslungsweise umgesetzt.

Die Umsetzung dieses Projektes hat einen Mehrwert für alle beteiligten SchülerInnen. Einerseits kommen die SchülerInnen in den Genuss, auch einmal einen anderen Schultyp kennen zu lernen, andererseits wird ein spezielles Produkt, in unserem Fall der Apfel sowie der Honig in der Region als vielseitiges Nahrungsmittel von allen Seiten bearbeitet, bzw. werden die verschiedensten Zubereitungsmöglichkeiten erarbeitet und auch dann in der Praxis umgesetzt.

Aufgrund der bisherigen Erfahrungen soll der Umfang dieses Projektes zeitlich ausgedehnt werden, und durch laufende Evaluierungen einem kontinuierlichen Qualitäts-Entwicklungsprozess unterzogen werden. Dadurch können bestimmte Lerninhalte noch intensiver bearbeitet bzw. vertieft werden. (z.B. Bepflanzung, Pflege der Obstbäume sowie Plantagen, Zuschnitt der Obstbäume, Bekämpfung der Schädlinge etc...)

Dasselbe gilt auch beim Honig vom Rohstofflieferanten bis zum Endprodukt.

Die SchülerInnen der landwirtschaftlichen Schule lernen dadurch in welcher Qualität Produkte hergestellt werden müssen, damit diese im Tourismus einen guten Preis für die Landwirte erreichen. Die Lehrlinge in Tourismus lernen die Verarbeitung der qualitativ hochwertigen heimischen Produkte, und erkennen den Mehrwert für den Tourismus.

Im Rahmen dieses Projektes werden auch laufend neue Rezepte mit den heimischen Produkten kreiert und in einem Rezeptbuch erfasst.

Ziel unseres Projektes:

Mit mehreren Exkursionen im Austausch zwischen den beiden Schulen wurde und soll auch in Zukunft ein wesentlicher Beitrag geleistet werden, um einerseits die angehenden TouristikerInnen (Köchen, Restaurant- und Gastronomiefachleuten), sowie die jungen LandwirtInnen andererseits, im Bereich von regionalen und saisonalen Produkten (Fleisch, Milch, Gemüse, Kräuter, Getreide ...) bereits in die Ausbildung zu sensibilisieren. Dadurch soll das Bewusstsein für regionale Produkte und der Mehrwert dieser qualitativ hochwertigen Lebensmittel nachhaltig in die Ausbildung integriert werden. Damit wird nicht nur einem wesentlichen Grundgedanken der Kooperation zwischen Landwirtschaft und Tourismus bereits in der Ausbildung Rechnung getragen. Vielmehr sehen wir darin eine zukunftsorientierte qualitative Verbesserung für die Gäste und Einheimischen in unserem Land.

Ein besonderes Ziel dieses Projektes ist die Nachhaltigkeit für die SchülerInnen. Diese möchten wir durch die Dokumentation des Projektablaufes und mit der Rezeptsammlung unserer selbst produzierten, regionalen und qualitativ hochwertigen Gerichte zB aus den Rohstoffen Apfel und Honig auch in der Zukunft in die Tat umsetzen.

- Unser Bezirk Landeck lebt von einer guten und innovativen Ausbildung
- Lehrplankooperation und Projektabstimmungen in den Schulen der LLA-Imst mit der TFBS-Landeck und umgekehrt

- Im Lehrplan verankerte Projektstage welche mit wechselnden Themen saisonal abgestimmt werden
- Die beiden Schulen können einen wichtigen Beitrag für eine touristische, landwirtschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung leisten
- Ideen und Möglichkeiten können entwickelt werden um künftige Akzente und Impulse für die Region zu setzen

Die Kooperation zwischen beiden Schulen ist eine Initiative zur Förderung von zukunftsfähigem Konsumverhalten der nächsten Generationen mit Besinnung auf regionale und saisonale Produkte.

Der Nutzen und die Sinnhaftigkeit liegen klar auf der Hand:

- Unabhängigkeit von vielen Lieferanten
- Qualität der Produkte
- Regionale Wertschöpfung
- Kurze Transportwege

Mit unserem Schulprojekt

- „Lehrplankooperation der LLA-Imst und der TFBS-Landeck“

wollen wir eine Anregung – eine Idee – eine Möglichkeit aufzeigen, wie wir gemeinsam die Saisonalität und die Regionalität der Tiroler Landwirtschaft und im Tourismus in den Unterricht verstärkt einbauen und umsetzen können.

Unser Ziel ist es mit regionalen Produkten unsere Gäste zu begeistern und die Arbeit der Landwirte in den Tiroler Regionen Wert zu schätzen.