

Vier Regionen – ein Ziel

Unter diesem Motto arbeiten seit 2009 Regionen aus Österreich und Italien im Rahmen des Interreg IV-Projektes Italien-Österreich „AlpenGenuss – SaporAlpini“ zusammen.

Das Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen, Fachbereich Gemeindeentwicklung, ist gemeinsam mit dem Pinzgau eine davon. Weitere Teilnehmer kommen aus Osttirol, Südtirol und der Provinz Belluno. Das Ziel: Durch Bildungsmaßnahmen werden innovative Modelle für die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus entwickelt.

„Damit sollen vor allem auch den Jugendlichen in den Regionen neue Perspektiven und zukunftsfähige Arbeitsplätze ermöglicht werden“, informiert Christine Stadler von der Gemeindeentwicklung Salzburg. Erfreulicherweise konnten im Pinzgau auch Schulen – die HBLW Saalfelden und die LFS Bruck – für die Mitarbeit an diesem EU-Projekt gewonnen werden. „So lernen junge Menschen nicht nur andere Kulturen im Alpenraum kennen, sondern bringen zusätzlich ihre kreativen Ideen in innovative Projekte und Entwicklungen ein“, freut sich Regionalmanager Michael Payer.

Transnationale Küche

Zahlreiche Initiativen wurden in den vergangenen zwei Jahren bereits gesetzt, im Mittelpunkt des jüngsten Treffens der Projektpartner aus Italien und



Vier Schülerinnen der 3A und 3B überreichten LR Tina Widmann das erste Exemplar ihres Fotobuches. Weiters (v.li., hinten) Birgit Tatzreiter, Regionalmanager Michael Payer, Ingrid Mittendorfer, die Direktorin der HBLW Saalfelden, Margit Brauneder, Stefan Walder aus Südtirol, der Leiter des EU-Projektes „AlpenGenuss – SaporAlpini“, und Christine Stadler.

Bilder: GE/SCHWEINÖSTER/BAUER

Österreich Anfang April im Pinzgau stand u.a. die Präsentation des Fotobuches „Transnationale Küche“ mit österreichischen und italienischen Spezialitäten. Entstanden ist dieses gelungene Werk unter dem Motto „Alpine Well Food“ im Rahmen des Unterrichtes der 3A und 3B der HBLW Saalfelden.

Nach einem Italienisch-Intensivkurs erarbeiteten die Schülerinnen eine Präsentation über den Pinzgau für italienische Besucherinnen und Besucher und übersetzten sowohl Rezepte unserer Gegend als auch aus den EU-Partnerregionen ins Italienische bzw. Deutsche.

„Die Schule lud zu einem Essen mit Schmankerln aus dem Pinzgau und aus Norditalien,

übersetzten Schülerinnen der Klasse mit dem Schwerpunkt „Internationale Kommunikation der Wirtschaft“ kurze Texte zu den Gerichten. Das erste Exemplar überreichten die Schülerinnen im Rahmen des EU-Partnertreffens an Landesrätin Tina Widmann.

„Erlebnis-Genuss-Programme“ stehen im Mittelpunkt eines weiteren Projektes der HBLW Saalfelden, die gemeinsam mit Partnerbetrieben aus der Gastronomie und Hotellerie entwickelt werden. So wird die weit über die Pinzgauer Grenzen hinaus bekannte Coniserie Berger „Schokolade für junge Leute“ herstellen.

Gabriele Marik: „Vier Schülerinnen haben im Rahmen ihres Maturaprojektes vier neue Schokohighlights im Retrostil sowie Poster, Katalog und Flyer zur Bewerbung entworfen.“

Die Tafeln im Look der 70er Jahre werden in allen Berger Geschäften erhältlich sein.

Genuss-Themen im weitesten Sinn – eine Bildungstour durch den Oberpinzgau mit den Schwerpunkten „Genussregion Pinzgauer Rind & Bramberger Apfel“ sowie dem „Nationalpark Hohe Tauern“, ein Besuch des Chaletdorfes „Bergdorf Priesteregg“ in Leogang und die Auseinandersetzung zum Thema „Symbiose zwischen Landwirtschaft und Tourismus“ – rundeten das EU-Partnertreffen im Pinzgau ab.



das die am Projekt teilnehmenden Klassen zubereiteten und den Gästen servierten“, erzählen Birgit Tatzreiter und Margit Brauneder, engagierte Professorinnen an der HBLW Saalfelden. Die Speisen wurden von der Medieninformatikklasse, geleitet von Gabriele Marik und fachkundig unterstützt von Klaus Bauer, professionell fotografiert und in Szene gesetzt. Darüber hinaus verfassten und