

Innovatives Denken fördern

Vier Regionen – ein Ziel: Unter diesem Motto arbeiten seit 2009 Regionen aus Österreich und Italien im Rahmen des Interreg-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.

Auch Schulen arbeiten im Pinzgau an diesem EU-Projekt mit: die LFS Bruck und die HBLW Saalfelden. Die Jugendlichen können dabei nicht nur andere Kulturen im Alpenraum kennenlernen, sondern bringen auch ihre kreativen Ideen in innovative Projekte und Entwicklungen ein.

„Die bessere Marktpositionierung der heimischen Lebensmittel ist für uns im Rahmen dieses Projektes von besonderem Interesse“, informieren die Direktoren der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Bruck, Christian Dullnigg und Ulrike Winding. Über Schülerprojekte wurde beispielsweise in Zusammenarbeit mit Experten und Landwirten das Fachwissen der regionalen Käseherstellung gezielt gefördert. Darüber hinaus erstellten die Schüler eine Analyse des bäuerlichen Angebots für den Tourismus rund um den



Schafwollverarbeitung in Sand.

Bild: LFS BRUCK

Zeller See. Und über die Grenzen des Pinzgaus hinaus wird mit den Regionen Belluno und Südtirol zusammen gearbeitet und der Gedankenaustausch gefördert.

Vor Kurzem führte eine Fachexkursion die Schüler nach Südtirol. Auf dem interessantesten zweitägigen Besuchspro-

gramm: die Hofkäserei Weitlauer in Vierschach mit der Graukäse- und Buttererzeugung, der Getzlechnhof in Luttach mit dem Kräuteraanbau, die Schafwollverarbeitung in Sand, die Landwirtschaftsschule in Saalern, der Vinschger Bauernladen in Naturns mit seinem Vermarktungskonzept und der

Bioobstbaubetrieb der Familie Luggin in Laas mit Apfelsaft-, Essig- und Trockenobstherstellung. Den Abschluss des intensiven „Fachausflugs“ bildeten eine Stadtbesichtigung in Brixen und der Besuch des Käseaffineurs „DEGUST“ in Vahrn, welcher ein starkes und erfolgreiches Marketingkonzept präsentierte.

Die Schüler und Lehrer der Fachschulen Bruck wurden bei der Exkursion von Landwirten aus dem Pinzgau, Regionalmanager Michael Payer und Christian Vötter vom Verein Tauriska begleitet. „Gemeinsam denken und handeln sowie Synergien nutzen und innovatives Denken fördern – diese Projektziele wurden sicher erfüllt“, freut sich Ulrike Winding, die für die Organisation der Fahrt verantwortlich zeichnete.

Bis zum Frühjahr 2012 wird in den vier Regionen noch eifrig gearbeitet, alle Ergebnisse werden als Abschluss im Südtiroler Brixen präsentiert.

Grenzerlebnis auf dem Krimmler Tauernpass

„SaporAlpini – AlpenGenuss“ hat die Projektpartner aus dem Pinzgau, Süd- und Osttirol sowie aus der Provinz Belluno in den vergangenen Jahren fest zusammengeschweißt. Um dies zu bekräftigen, trafen sie sich Ende Juli zum Speisen an der Grenze von Österreich und Italien, dem Krimmler Tauernpass auf 2634 Metern Höhe.

Die Pinzgauer waren vom Krimmler Achenal, die Südtiroler von der anderen Seite, dem Ahrntal, aufgestiegen. Ein unwirtliches Treffen bei Miesewetter, doch für die Projektpartner ein Höhepunkt ihrer Zusammenarbeit. Mit dabei auch ein italienisches Filmteam, das eine Dokumentation über die historische Bedeutung des Grenzübergangs am Krimmler Tauern produziert.

Die Gäste ließen sich die Südtiroler und Pinzgauer Spezialitäten schmecken, auch ohne sichtbares Alpenpanorama.



Die Wanderer waren bei Regen und Nebel von beiden Seiten auf den Krimmler Tauernpass aufgestiegen.

Bild: SCHWEINÖSTER