

# Pinzgauer erleben „AlpenGenuss“

Mehr als drei Jahre wurde beim EU-Projekt „AlpenGenuss – Saponi Alpini“ intensiv zusammengearbeitet, nunmehr ist das Projekt abgeschlossen.

Vier Regionen – ein Ziel: Unter dieser Devise engagierten sich seit 2009 Regionen aus Österreich und Italien im Rahmen des Interreg-Projektes „AlpenGenuss – Saponi Alpini“. Der Fachbereich Gemeindeentwicklung im Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen war gemeinsam mit dem Pinzgau eine davon. Weitere Teilnehmer kamen aus Osttirol, Südtirol und aus der Provinz Belluno. Das Ziel: Durch Bildungsmaßnahmen werden innovative Modelle für die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus entwickelt, und durch die Stärkung der Zwischensaison werden langfristig Ganzjahresarbeitsplätze geschaffen.

## Projekt für Jugendliche

„Vor allem jungen Menschen sollten mit diesem Projekt neue berufliche und wirtschaftliche Perspektiven in der Region eröffnet werden“, weist Projektleiterin Christine Stadler von der Gemeindeentwicklung Salzburg auf einen wichtigen Aspekt hin. Deshalb lag es nahe, die Jugendlichen einzubinden: Im Pinzgau konnten die HBLW Saalfelden und die LFS Bruck für die engagierte Mitarbeit gewonnen werden. „Die jungen Menschen haben damit auch andere Kulturen im Alpenraum kennengelernt und ihre Ideen in innovative Projekte und Entwicklungen eingebracht“, informiert Regionalmanager Michael Payer.

Zahlreiche Initiativen sind dabei auch dank der Unterstützung durch Verein Tauriska, Leopold-Kohr-Akademie, Wirtschaftskammer, AMS und Bezirksbauernkammer entstan-



Das Projekt wurde mit einer großen Veranstaltung in Südtirol abgeschlossen. Die Pinzgauer Jugendlichen kredenzen Schankerl aus ihrer Heimatregion.

Bild: GE/SCHWEINÖSTER

den. So wurde beispielsweise von den teilnehmenden Schulen gemeinsam mit Kooperationspartnern digital gestütztes Lehr- und Lernmaterial entwickelt – und das zweisprachig, in Deutsch und Italienisch. „Neben den Unterrichtsmaterialien ist dabei auch das interregionale Rezeptbuch ‚AlpenGenuss erleben‘ entstanden“, ergänzt Christine Stadler. Das Besondere daran: Im Rahmen des Projektes wurden gemeinsame Leitprodukte – Käse, Kartoffel, Rind, Schaf und Honig – sowie regionsspezifische Produkte definiert. Das Buch beinhaltet Rezepte genau zu diesen Nahrungsmitteln – und das aus allen vier teilnehmenden Regionen.

## Grenzüberschreitend

Eine Bereicherung stellten für die Schüler, ihre Lehrer und Fachleute auch die verschiedenen grenzüberschreitenden Exkursionen dar. Sie konnten dabei Interessantes in Südtirol und Belluno kennenlernen. Wertvolle Erfahrungen sammelten die jungen Menschen auch bei Berufspraktika in anderen Re-



Alles Käse: Der Entwicklung von Käsespezialitäten war ein Schwerpunkt in der LFS Bruck gewidmet. Kostproben davon gab es auch bei der Abschlussveranstaltung in Südtirol.

Bild: GE/SCHWEINÖSTER

gionen. Und im Rahmen von Präsentationsveranstaltungen war die Mitarbeit der Jugendlichen ebenfalls gefragt: Bei Schaukochen und Verkostungen im Pinzgau, aber auch bei der Abschlussveranstaltung „Tourismus trifft Landwirtschaft“ im Südtiroler Brixen haben sie ihre gastronomischen Fähigkeiten eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

## Blick in die Zukunft

Mit der neuen „Internet-Karte der Bildungsdestinationen“ [www.alpengenuss.net](http://www.alpengenuss.net) wurde ein nachhaltiges, grenzüberschreitendes Netzwerk einge-

richtet. Damit können unterschiedlichste regionale und transnationale Bildungstouren zusammengestellt werden – sowohl für Bildungszwecke als auch für Freizeit- oder Tourismusprogramme. „Dieses Angebot kann vor allem auch für Schulen nützlich sein“, sind die Direktoren der Land- und Hauswirtschaftlichen Fachschulen Bruck, Christian Dullnigg und Ulrike Winding, überzeugt.

GEMEINDEFÖRDERUNG  
**Salzburg**

Land Salzburg  
Für unser Land!

salzburger  
bildungswerk

SIR  
SALZBURGER INSTITUT FÜR  
RAUMORDNUNG & WOHNEN

**Salzburger Nachrichten**