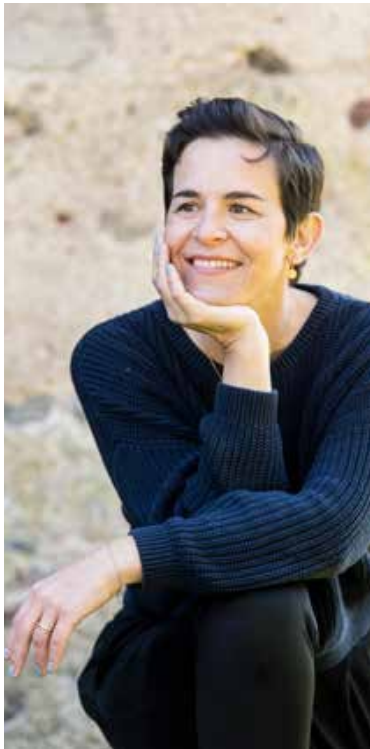


Foto: Biohotel Daberer



Slow Food als Zusatzausbildung

Im Biohotel Daberer haben Lehrlinge die Möglichkeit, zu diesem Thema eine zusätzliche Ausbildung zu machen. Dazu Gastgeberin Marianne Daberer: „Wir haben unsere Idee der Slow Food Lehre vor einem Jahr gestartet und die Idee dahinter ist, dass der Lehrling neben der ‚normalen‘ Lehrzeit im Betrieb auch je Lehrjahr eine Produzentenwoche absolviert. So ist er dann z. B. eine Woche in der Käseerei von Lukas Zankl und produziert Rohmilchkäse oder eine Woche bei Winzer Markus Gruze oder eine Woche bei Fleischermeister und Bauer Markus Salcher. Die Partner werden ganz nach Lehre und Interesse individuell mit dem Lehrling gewählt. Alle Partner sind langjährige Produzenten-Partner beim Daberer. Der Lehrling lernt durch eine intensive Zusammenarbeit mit dem Produzenten den Wert von Lebensmitteln besser kennen und geht dann auch achtsamer damit um.“

www.biohotel-daberer.at