

Der Daberer präsentiert "Slow Food Lehre"

Von Redaktion (mailto:redaktion@hotelundtouristik.at) Mittwoch, 04. Mai 2022



Daberer Slow Food Lehre ist die neue Ausbildung für die Esskultur der Zukunft im Biohotel und bei Produzenten-Partnern (v. l.): Lukas Zankl (Produzenten-Partner Slow Food Lehre, Bio-Rohmilchkäser in Dellach im Gailtal), Herwig Eetl (Edelgreissler, Obmann Slow Food Convivium Gail- & Lesachtal), James Paul (Küchenlehrling im Biohotel der daberer), Hotelchefin Marianne Daberer, Magdalena Liebert (Küchenlehrling im Biohotel der daberer). "Wir sind überzeugt, dass es uns dadurch gelingt, die gegenseitige Wertschätzung zwischen Tourismus und Lebensmittelhandwerk weiter zu verstärken und die Berufsausbildung noch umfassender und zukunftsorientierter zu machen", so Marianne Daberer.

(/news/media/7/Dabe-Slo-Foo-Leh-ist-die-neu-Ausbild-fr-die-Esskul-62572.jpeg)

Das neue Ausbildungsmodell verknüpft Tourismus und Lebensmittelhandwerk. Daberer-Lehrlinge in den Berufen Köchin/Koch sowie Restaurant-Fachfrau/-mann erlernen, zusätzlich zu ihrer Ausbildung im Hotel, direkt bei Produzenten, wie handwerklich Lebensmittel hergestellt werden.

Entwickelt wurde das neue Lehrangebot vom Biohotel der daberer in St. Daniel im Gailtal in Kärnten. „Wir sehen in der Zusammenarbeit von Produzenten-Partnern und Tourismus großes Potenzial für ein nachhaltiges Lebensmittel-Bewusstsein“, betont Marianne Daberer, die das Hotel gemeinsam mit ihrem Bruder Christian leitet. „Durch unsere neue ‚Slow Food Lehre‘ wecken wir bei unseren Lehrlingen die Begeisterung und das Verständnis für handwerklich produzierte Lebensmittel“, erklärt die Hotelchefin und Obfrau der Arge Slow Food Travel.

Wer selbst in der Landwirtschaft mitarbeitet und etwa Bio-Rohmilchkäse herstellt, erkenne den Aufwand und Mehrwert einer guten, sauberen und fairen Produktion. Dadurch wird der Umgang mit dem Produkt viel bewusster. Daberer: „Gleichzeitig können die Lehrlinge den Wert

der Lebensmittel den Gästen gegenüber viel authentischer vermitteln.“ Die Lehrlinge selbst profitieren durch eine noch ganzheitlichere Ausbildung, sie werden zu Experten für ein nachhaltiges Lebensmittelverständnis.

Klassische Lehre erweitert um Slow Food

Die Slow Food Schwerpunkte finden während der Arbeitszeit der Lehrlinge und bei voller Übernahme der Kosten bzw. Spesen durch den Daberer statt. Es sind dies jährlich ein Produzenten-Modul (eine Woche bei einem von sechs ausgewählten Produzenten-Partnern), jährlich die Teilnahme an drei weiterbildenden Slow Food Travel-Workshops (je zwei bis vier Stunden), eine mehrtägige Slow Food-Studienreise – zur zweijährig stattfindenden Slow Food-Messe „Terra Madre“ nach Turin oder ins Piemont, zur Wiege der Slow Food-Bewegung – im letzten Lehrjahr – als Höhepunkt und Abschluss der Slow Food-Lehre im Daberer.

„Wir bauen auf die klassischen Lehrberufe – Köchin/Koch bzw. Restaurant-Fachfrau/-mann – auf und machen die Slow Food-Philosophie zum fixen Bestandteil unserer Ausbildung. Die qualitativ hochwertige Lehre im Hotel wird durch Slow Food-Ausbildungsschwerpunkte erweitert. Die Lehrlinge gewinnen dadurch einen umfangreicheren, ganzheitlicheren Einblick ins Lebensmittelhandwerk sowie in die Produktion und Verarbeitung“, weiß Marianne Daberer.

Aktives Mitarbeiten bei handwerklichen Kleinproduzenten

Die Daberer-Lehrlinge verbringen jährlich eine ganze Woche direkt bei einem Produzenten. Dabei lernen sie dessen Betrieb bis ins Detail kennen und arbeiten aktiv mit. Sechs ausgewählte Partner sind für die Slow Food-Lehre an Bord. „Vier davon liegen wie wir in der weltweit ersten Slow Food Travel-Region im Gail- und Lesachtal. Zwei weitere aus Osttirol und Unterkärnten machen die Produzenten-Module rund um Lebensmittel- und Getränke-Handwerk perfekt“, beschreibt Christian Daberer, der für die Lehrlingsausbildung verantwortlich zeichnet, die Partnerbetriebe. Je nachdem welcher Lehrschwerpunkt gewählt wird, werden die Produzenten gemeinsam mit dem Lehrling ausgewählt.

Die zur Wahl stehenden drei Lebensmittel-Handwerker und drei Getränke-Experten sind Bio-Rohmilchkäser Lukas Zankl (Dellach im Gailtal), Biobauer und Fleischhauer Markus Salcher (St. Lorenzen im Lesachtal), Bio-Gemüse-Bäuerin und Saatgutexpertin Christine Halder (St. Stefan im Gailtal), Loncium-Bier-Braumeister Klaus Feistritzer (Kötschach-Mauthen), Schnapsbrenner Rudolf Schwarzer (Lienz in Osttirol) und Bio-Winzer Markus Gruze (St. Georgen am Längsee).

Workshops in der Slow Food Travel Region

Workshops sind fixer Bestandteil des Angebots der weltweit ersten Slow Food Travel Region. Vielfältige Themen von Getreideanbau über Kräuter-Know-how bis hin zur Imkerei und zum Brothandwerk oder das Eintauchen in die Welt der Edeltreiberei von Slow Food Pionier Herwig Ertl stehen zur Wahl. Die Daberer Slow Food Lehrlinge nehmen, nach freier Wahl, an jährlich drei dieser Workshops teil.

Die Slow Food-Lehre wird ab Sommer 2022 in zwei Ausbildungszweigen angeboten. Zum einen gibt es die Slow Food-Kochlehre, zum anderen gibt es die Lehre zur/m Slow Food-Restaurant-Fachfrau/-mann. Beide Lehrabschlüsse sind mit Matura (4 Jahre) oder ohne Matura (3 Jahre) möglich. Zusätzlich erhält jeder Lehrling zum Abschluss eine Urkunde mit dem Lehrzusatz „Slow Food Lehre“, in der alle slow-food-spezifischen Ausbildungen der Lehrzeit angeführt sind.

Bewerbungen für die Slow Food-Lehre beim Daberer ab Sommer 2022; Ansprechpartner Christian Daberer unter: www.biohotel-daberer.at/slowfoodlehre (<http://www.biohotel-daberer.at/slowfoodlehre>) oder jobs@biohotel-daberer.at (<mailto:jobs@biohotel-daberer.at>)

(Red)



Die Daberer Lehrlinge bei der Arbeit im Käsekeller unter Anleitung von Bio-Röhmilchkäser Lukas Zankl (v.l.): James Paul, Lukas Zankl und Magdalena Liebert.

(/news/media/7/Die-Dabe-Lehrl-bei-der-Arbe-im-Kseke-unte-Anlei-vo-62576.jpeg)

