

BESSER LEBEN > ESSEN & TRINKEN



SLOW-FOOD-LEHRE

Hier wird Esskultur zum Beruf gemacht

Georg Hoffelner
Themenlead
Kulinarik

Runter vom Gas heißt es im Gailtal schon lange. Slow Food ist dort im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Marianne Daberer erklärt, warum es in ihrem Biohotel jetzt auch Slow-Food-Lehrlinge gibt.

12. Juni 2022,
19:04 Uhr





© der daberer/F. Neumüller

Die Daberer
Lehrlinge bei der
Arbeit im
Käsekeller unter
Anleitung von
Bio-
Rohmilchkäser
Lukas Zankl

**Sie erweitern im Biohotel Daberer die klassische
Lehre um Slow Food. Wie kann man sich das im Detail
vorstellen?**

TEZENIS
swimwear

**Neue
Bademoden-Kollektion
ab 9,99€**

Jetzt shoppen



Marianne Daberer (Biohotel der daberer) und Herwig Ertl
(Edelgreissler, Obmann Slow Food Convivium Gail- & Lesachtal)
© der daberer/F. Neumüller

Kleine Zeitung Schnupperabo

**3 Monate lesen & nur 1 Monat bezahlen -
40,90 € einmalig**

Täglich vor die Haustür erhalten

Beilagen mit Themenschwerpunkten

Abo endet automatisch

HIER BESTELLEN

MARIANNE DABERER: Wir schaffen eine einmalige Verknüpfung zwischen Tourismus und Lebensmittelhandwerk, indem wir die klassischen Lehrberufe Köchin/Koch und Restaurantfachfrau/-mann um lehrreiche und spannende Slow-Food-Module erweitern. Neben der qualitativ hochwertigen Lehre im Hotel verbringt der Lehrling jährlich eine Woche bei einem Produzenten-Partner. Dafür konnten wir sechs herausragende Lebensmittelhandwerker gewinnen. Mit dabei sind Bio-Rohmilchkäser Lukas Zankl, Biobauer und Fleischhauer Markus Salcher, Bio-Gemüse-Bäuerin und Saatgutexpertin Christine Halder, Loncium-Bier-Braumeister Klaus Feistritzer, Schnapsbrenner Rudolf Schwarzer und Bio-Winzer Markus Gruze. Außerdem organisieren wir für jeden Lehrling jährlich drei Slow-Food-Travel-Workshops bei uns in der Region. Und zum Schluss wartet eine Reise ins Piemont, in die Wiege des Slow Foods. **Welche Aufgaben dürfen Eure Lehrlinge in diesem Bereich kennenlernen?**

Bei unseren Produzenten-Partnern arbeitet der Lehrling eine Woche lang mit. Dabei geht es darum,

direkt im Produktionsalltag, der ja auch je nach Jahreszeit variieren kann, mitzuarbeiten und das Produkt und seine Entstehung kennenzulernen. Alles, was man einmal selbst mit den Händen gemacht hat, versteht man viel besser als jede Theorie.

Warum ist es für unsere kulinarische Zukunft wichtig, Produzenten und ihr Handwerk kennenzulernen?



Bier vom Daberer Slow Food-Lehre-Produzenten-Partner
Loncium auf der Schulter von Küchenlehrling James Paul im Bild
(von links nach rechts): Lukas Zankl (Produzenten-Partner Slow-
Food-Lehre, Bio-Rohmilchkäser in Dellach im Gailtal) | Herwig
Ertl (Edelgreissler, Obmann Slow Food Convivium Gail- &
Lesachtal) | Marianne Daberer (Biohotel der daberer) |
Magdalena Liebert (Küchenlehrling im Biohotel der daberer)
© der daberer/F. Neumüller

Für ein zukunftsfähiges, wertschätzendes
Lebensmittelverständnis sind Küche und Service
Schlüsselberufe. Durch die handwerkliche Mitarbeit
bekommt man ein Verständnis für das Grundprodukt,
man versteht, wie viele Stunden Arbeit darin stecken,
man durchschaut die wahren Kosten eines Produkts
und auch, was wir als Gesellschaft wofür zahlen. Mit
diesem Sommer geht es los. **Welche
Ausbildungszweige stehen zur Auswahl?**

Zu Beginn bieten wir die Lehre in zwei Zweigen an. Die
Lehre zur Slow-Food-Köchin und die zum Slow-Food-
Restaurantfachmann. Dabei ist sowohl eine Lehre mit
als auch ohne Matura möglich. Auch eine Lehre auf
dem zweiten Bildungsweg ist eine Option. Die
Produzentenmodule wählen wir dann gemeinsam mit

dem Lehrling – je nach Ausbildungszweig und auch Interesse.

Gibt es zusätzliche Vorteile, die Lehrlingen geboten werden?



Im Käsekeller von Lukas Zankl, Bio-Rohmilchkäser und Produzenten-Partner der Daberer Slow-Food-Lehre im Bild (von links nach rechts): Magdalena Liebert (Küchenlehrling im Biohotel der daberer) | James Paul (Küchenlehrling im Biohotel der daberer) | Lukas Zankl (Produzenten-Partner Slow-Food-Lehre, Bio-Rohmilchkäser in Dellach im Gailtal) | Marianne Daberer (Biohotel der daberer)
© der daberer/F. Neumüller

Zusätzlich zu den Slow-Food-Modulen nimmt jeder Lehrling wie auch das ganze Team laufend an unseren Antrieb-Schulungen teil. Bei diesen Schulungen dreht sich auch viel um hochwertige Produkte und deren Verarbeitung oder Präsentation. Aber auch Themen wie Zero Waste, Umweltbewusstsein und Persönlichkeitsentwicklung kommen hier vor. Selbstverständlich ist auch, dass alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich die Möglichkeit haben, kostenlos drei Slow-Food-Bio-Mahlzeiten bei uns im Hotel zu essen. Neben der Wohnmöglichkeit in unseren Teamhäusern stehen außerdem sämtliche Hotelangebote kostenlos offen. **Gerade Eure Region, das Gailtal, brennt ja förmlich für das Thema Slow Food. Ist die Botschaft auch im restlichen Land angekommen?**

Ja. So ist das. Darauf sind wir stolz. Hier im Gailtal spürt man an vielen Orten und in vielen Betrieben, wie Slow Food und die Liebe zu Handwerk und Lebensmittelproduktion gelebt und weitergegeben werden. Wie gut die Vernetzung untereinander und das stärkende Miteinander funktionieren. Das Thema ist

hier über Jahrzehnte gewachsen. Das macht es echt. Wir sind hier die Basis für Slow Food in Kärnten. Aber im ganzen Land gibt es Slow Foodies mit Herz und Hirn. In der Produktion und auch in der Weiterverarbeitung. Überall dort, wo es mehr um den Inhalt als um die Plakette geht, dort hat man Slow Food verstanden. Aber es ist noch eine lange Reise.

Gibt es Bestrebungen, Euer Modell breiter auszurollen? Es wäre bestimmt von Vorteil, wenn jeder Lehrling in der Tourismusbranche solche Einblicke und Erfahrungen bekommen könnte.

Mehr zum Thema

WILDKRÄUTER SAMMELN

Die wilden Schwestern aus Bad Gleichenberg feiern das Unkraut

von Georg Hoffelner



AR
So
ku

Slow Food lebt davon, dass gute Ideen neidlos weitergetragen werden. Ich glaube, dass die Slow-Food-Lehre und das daraus entstehende Verständnis

für Landwirtschaft, Naturverbundenheit, Wirtschaft und Konsumation wertvoll für eine Esskultur der Zukunft sind. Daher ist es sinnvoll, das Modell breiter auszurollen. Nur muss dafür halt zuerst die Unternehmensphilosophie stimmen. Ein Restaurant, das Kochen als Aufwärmen von Convenience-Produkten versteht, kann keine Slow-Food-Lehrlinge ausbilden.



Georg Hoffelner, Themenlead Kulinarik

ANZEIGE

0 KOMMENTARE

ANZEIGE