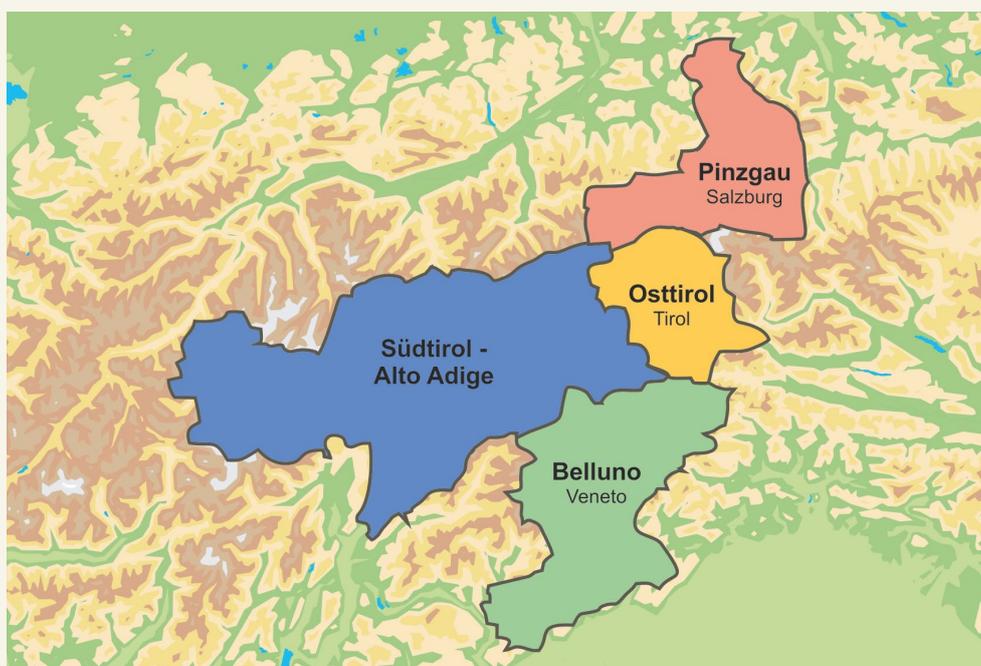




# AlpenGenuss SaporiAlpini

**Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft & Tourismus**

**Azioni di formazione per la realizzazione di valore aggiunto in un'innovativa collaborazione tra agricoltura & turismo**



**Projektergebnisse 2009–2013**



Förderprogramm: Interreg IV Italien-Österreich, Aufruf 2009  
Genehmigung des Projektes am 28./29.03.2009 durch den  
Lenkungsausschuss  
Faszikel-Nr. 4702-2009

Projektlaufzeit: 09/2009–08/2012  
Projektverlängerung: bis 05/2013  
[www.interreg.at](http://www.interreg.at)

## Inhalt

Vorwort .....	3
1. Projekt „AlpenGenuss / Saporialpini“ .....	4
2. Projektergebnisse.....	6
3. Partnerregionen.....	8
4. Interregionale Leitprodukte .....	10
5. Regionale Leitprodukte.....	11
6. Erfolgsbeispiel Kochlehrbuch.....	12
7. Google-Maps – <a href="http://www.alpengenuss.net">www.alpengenuss.net</a> .....	12
8. Erfolgsbeispiele Seminare und Kurse .....	13
9. Erfolgsbeispiele Lehrfahrten und Exkursionen.....	14
10. Messeauftritte.....	16
11. Veranstaltungen.....	17
12. Kontakte Projekt- und Kooperationspartner.....	19

## Impressum

**Herausgeber:** Partner 3 SIR, Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen, Gemeindeentwicklung, [www.sir.at](http://www.sir.at); [www.gemeindeentwicklung.at](http://www.gemeindeentwicklung.at)

**Koordination der Broschüre:** Christine Stadler (Projektpartner 3)

**Redaktion:** Stefan Walder, Eva Thaler Gridelli (Projektleitung), Florian Kirchler, Martin Ebert (Lead Partner)

**Redaktionelle Mitarbeit:**

Lead Partner: Autonome Provinz Bozen-Südtirol, Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung, [www.provinz.bz.it/land-hauswbildung](http://www.provinz.bz.it/land-hauswbildung)

Partner 1: Provinz Belluno, Dienst für sozialwirtschaftliche und kulturelle Entwicklung, [www.provincia.belluno.it](http://www.provincia.belluno.it)

Partner 2: Osttirol, Landwirtschaftskammer Tirol Bezirkslandwirtschaftskammer, [www.lk-tirol.info](http://www.lk-tirol.info)

Partner 3: Salzburg/Pinzgau, SIR Institut für Raumordnung und Wohnen, Gemeindeentwicklung, [www.sir.at](http://www.sir.at); [www.gemeindeentwicklung.at](http://www.gemeindeentwicklung.at)

Kooperationspartner: vgl. S. 19

**Urheberrechte:** Der Herausgeber informiert über Bild- und Textquellen. Kontakt: [christine.stadler@salzburg.gv.at](mailto:christine.stadler@salzburg.gv.at)

**Übersetzungen Deutsch/Italienisch:** Traduzioni STR i.A. Lead Partner

**Grafik:** bigfoot design.at GmbH – [www.bigfoot-design.at](http://www.bigfoot-design.at); i.A. von Partner 3 SIR, Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen, Gemeindeentwicklung

**Druck:** DDM Druck und digitale Medien GmbH, Salzburg

**Auflagen:** 1.000 Broschüren (Deutsch), 500 Broschüren (Italienisch); Erscheinungsweise: 2013, einmalig

**Bezug:** kostenfrei, verfügbar auch als PDF-Datei unter [www.interreg.at](http://www.interreg.at) und Partner Web-Seiten, siehe S. 19

**Verlag:** 3-85426 SIR Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen

**ISBN** 978-3-85426-035-6

Salzburg-Bozen, Jänner 2013

„Wir haben uns in dieser Broschüre bemüht, Frauen und Männer gleichermaßen in ihrer geschlechtlichen Identität sichtbar zu machen. Wir legen aber auch großen Wert auf einen gut lesbaren, verständlichen Text. Daher steht an einigen Stellen, an denen sich personenbezogene Bezeichnungen häufen und eine andere Formulierung nicht möglich war, nur die männliche Variante, es hätte ebenso gut nur die weibliche sein können. Wir bitten die Leserinnen und Leser um Verständnis für diese Entscheidung.“



## Vorwort

Landwirtschaft trifft Tourismus und Handel, diese Zielvorstellung stand am Anfang des EU-Interreg Projektes „AlpenGenuss / SaponiAlpini“, das unter der Federführung der Autonomen Provinz Bozen - Südtirol mit den Projektpartnern Belluno, Osttirol und Salzburg durchgeführt worden ist. Gefördert durch das EU-Interreg-Programm Italien-Österreich haben sich die vier Alpenländer gemeinsam auf den Weg gemacht und durch die Aufwertung regionaler landwirtschaftlicher Produkte einen konkreten Beitrag zur Verbesserung der grenzüberschreitenden Beziehungen, der Erhaltung der Kulturlandschaft und von Arbeitsplätzen, zur „Entsaisonalisierung“ der Produkte und Dienstleistungen und der Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit geleistet. In vielen Aktionen ist es gelungen, die Menschen, die die Landwirtschaft, den Tourismus und den Handel in Salzburg, Osttirol, Belluno und Südtirol prägen, zusammenzuführen und sie für ein gemeinsames Ziel zu begeistern. Besonders freuen wir uns darüber, dass über die Schulen auch unsere Jugendlichen mitmachen konnten. Sie sind es nämlich, die die Zukunft in unseren Ländern prägen und gestalten werden.

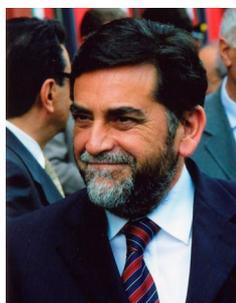
Das Projekt „AlpenGenuss / SaponiAlpini“ ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie in Zeiten der Veränderungen Organisationen voneinander lernen und sich gegenseitig unterstützen können: Herausforderungen gemeinsam annehmen, gemeinsam nach Lösungen suchen und Konzepte erarbeiten und diese auch gemeinsam umsetzen – all das ist in „AlpenGenuss / SaponiAlpini“ sehr gut gelungen.

Das Kochlehrbuch, das multimediale Unterrichtsmaterial, die Broschüre zum Gesamtprojekt, die digitalen Bildungsdestinationen „google maps“, sowie die durchgeführten Seminare und Exkursionen belegen eindrucksvoll die wertvolle Arbeit, die hier geleistet worden ist. Diese Ergebnisse sind auch Ausdruck für die Kreativität und das Innovationspotential, das in den Menschen der Alpenregionen steckt.

Ein besonderer Dank gilt dem ehemaligen Landesrat Hans Berger, der dieses Projekt initiiert hat mit dem Ziel die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Handel zu fördern und den Lehrpersonen der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“, der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung „Dietsheim“ sowie der Hotelfachschule Bruneck. Wir danken allen Beteiligten und wünschen weiterhin viel Erfolg bei ihrer Arbeit für die Zukunft unserer Länder.



**Südtirol**  
Dr. Luis Dumwalder  
Landeshauptmann und  
Landesrat für Landwirtschaft



**Belluno**  
Dr. Vittorio Capocelli  
Außerordentlicher  
Kommissar



**Tirol**  
Ökonomierat Anton  
Steixner  
Landeshauptmann-  
Stellvertreter



**Salzburg**  
Dr. Tina Widmann  
Landesrätin



# 1. Projekt „AlpenGenuss / SavoriAlpini“

## Mission

Mit dem Projekt „AlpenGenuss / SavoriAlpini – Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft und Tourismus“ leisten die Projektpartner einen konkreten Beitrag zur Stärkung von Tradition und Regionalität als Prinzip und Verbesserung des interregionalen und lokalen Erfahrungsaustausches, zur Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Bildungsträgern und Interessensgruppen der Landwirtschaft, des Tourismus – besonders des Gastgewerbes – und des Handels im kleinen Kreislauf.

## Sinn und Zweck

Durch gezielte Projektaktivitäten soll ein konkreter Beitrag geleistet werden, um interregionale und lokale sozialwirtschaftliche Beziehungen zu stärken. Durch Regionalentwicklung soll das Kulturland und dessen Tradition erhalten und gegen die Abwanderung und für die Erhaltung des Standortes sensibilisiert werden. Dabei soll besonderes Augenmerk auf die „Entsaisonalisierung“ der Produkte und Dienstleistungen gelegt und die Wettbewerbsfähigkeit erhöht werden. Durch Sensibilisierung – vor allem bei Jugendlichen – zu gesunder Ernährung und Esskultur, traditionsgebundener und nachhaltiger Nahrungsmittelherstellung, Verarbeitung und Verabreichung soll zum Erhalt bestehender und zukunftsfähiger Arbeitsplätze in Landwirtschaft, Tourismus und Handel beigetragen werden.

## Vision und Werte

Aus Verbundenheit zu Lebensraum, Kultur und Traditionen entsteht eine Küche mit Gerichten, für die lokale Produkte verwendet werden. Gerade die Neuentdeckung und die verbreitete Kenntnis dieser Kultur und insbesondere der landwirtschaftlichen und gastronomischen Traditionen der Alpenländer führten zur Entstehung des länderübergreifenden Projekts „AlpenGenuss / SavoriAlpini“: Dieses Projekt umfasst ein großes, aus mehreren Nationen bestehendes Gebiet innerhalb der Alpen, in dem die wirtschaftlichen Branchen des Agrar-Lebensmittelsektors, des Fremdenverkehrs und der Gastronomie ihre Angebote im Einklang mit dieser Kultur unter Wahrung und Aufwertung der Traditionen darbieten.

Das interregionale Projekt „AlpenGenuss / SavoriAlpini“ hat sich der kulturellen Werte des Alpenlebens angenommen und sie als Leitfaden für die Strategien und Tätigkeiten verwendet:

- **Traditionelle Identität:** Für eine kulturelle Neuentdeckung und Aufwertung der lokalen Traditionen im Rahmen der Gastfreundschaft, Landwirtschaft und Viehzucht, der Gastronomie, des gesellschaftlichen Lebens im Sinne von qualifiziertem Tourismus.
- **Umweltverträglichkeit:** Für eine Neuentdeckung der Kultur des funktionellen Einsatzes aller Nahrungsmittel und Umweltressourcen (durch nachhaltigen landwirtschaftlichen Anbau und Viehzucht, eine ausgewogene Ernährung basierend auf lokalen Produkten, Gerichten aus der traditionellen Küche, die jedes verfügbare Nahrungsmittel aufwerten) sowie Ablehnung jeder offensichtlichen Form von Verschwendung.
- **Respekt für die Natur und die Alpenlandschaft** (durch angemessene landwirtschaftliche Tätigkeiten und Gebiets-erhaltung, aber auch mit einem Modell für bewussten, kulturell gehobenen Tourismus).
- **Wirtschaftliche Entwicklung, Erhaltung der Kultur und Traditionen** (durch eine konsequent einheitliche Tätigkeit aller am Projekt Beteiligten).



## Partnerschaft und Kooperationen

Unter der Federführung der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol, Landesabteilung Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung, haben die Projektpartner Provinz Belluno – Dienst für sozialwirtschaftliche und kulturelle Entwicklung, Osttirol – Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz und Salzburg – Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen, Fachbereich Gemeindeentwicklung (mit der Region Pinzgau) im Jahre 2009 das Projekt „AlpenGenuss / SaporìAlpini“ ins Leben gerufen.

Die Planung und Umsetzung der inhaltlichen Tätigkeiten erfolgte in enger Zusammenarbeit mit lokalen Bildungsträgern, speziell Berufs- und Fachschulen der Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung sowie des Hotel- und Gastgewerbes, aber auch mit relevanten Interessensgruppen sowie unter wissenschaftlicher Begleitung.

## Strategie

Mit dem EU-Programm INTERREG IV Italien-Österreich verfolgt die Europäische Kommission das strategische Ziel der Verbesserung grenzüberschreitender sozialwirtschaftlicher Beziehungen der alpenländischen Regionen sowie die Sicherung des Kulturlandes und Standortes für die Beschäftigung. Das Projekt „AlpenGenuss / SaporìAlpini“ wurde im September 2009 genehmigt, mit einer Laufzeit von 36 Monaten.

Die Projektaktivitäten richten sich auf eine ganzheitliche Betrachtungsweise von regionalen Kreisläufen in Bezug auf Ursprung und Qualität von Lebensmitteln, deren Herstellung, Verarbeitung, Vermarktungs- und Verabreichungsstrategien. Dabei soll die Vertiefung von Kompetenzen, Verbesserung der Professionalität und erhöhte Bereitschaft zur Innovationsbereitschaft von Jugendlichen und Erwachsenen im Sinne des „lebenslangen und alle Lebensbereiche umfassenden Lernens“ (Lissabon Strategie, 2000) gezielt gefördert werden.

Zur Zielerreichung und Umsetzung der Aktivitäten arbeitete das interregionale Projektkernteam, bestehend aus dem Lead Partner Südtirol, Partner Belluno, Osttirol und Pinzgau/Salzburg eng mit lokalen Kooperationspartnern und Interessensgruppen zusammen. Dabei legte es besonderen Wert auf die aktive Einbindung von Lehrpersonen, Schülerinnen und Schülern sowie Produzenten und Anbietern von Dienstleistungen aus Landwirtschaft, Tourismus und Handel im kleinen Kreislauf.

## Projektziele und Hauptaufgaben

Folgende fünf Projektziele und entsprechende Hauptaufgaben (sogenannte Workpackages) wurden zur Erreichung der Ergebnisse umgesetzt:

- Analyse der Ist-Situation in den Partnerregionen und Erhebung von Guten Praktiken (Workpackage 1: Ist-Analyse und Erhebung von Guten Praktiken)
- Entwicklung und Umsetzung von zweisprachigem und digital gestütztem Lehr- und Lernmaterial (Workpackage 2: Konzeption von Bildungsmodellen)
- Entwicklung und Umsetzung von Kursen, Seminaren, Praktika, Lehrfahrten und Exkursionen für Jugendliche und Erwachsene (Workpackage 3: Umsetzung von Bildungsangeboten)
- Verbreitung von Wissen zur Sensibilisierung der Relevanz von regionalen Kreisläufen in Bezug auf Ursprung und Qualität von Lebensmitteln, deren Herstellung, Verarbeitung, Vermarktungs- und Verabreichungsstrategien (Workpackage 4: Verbreitung von Wissen)
- Interregionale Zusammenarbeit zur Ergebniserreichung (Workpackage 5: Projektmanagement)



## 2. Projektergebnisse

Abgeleitet von den Projektzielen wurden in interregionaler und lokaler Zusammenarbeit zwischen den Schülerinnen und Schülern und deren Lehrpersonen, den Fachexperten und Expertinnen aus Wissenschaft und Praxis unter der Leitung der vier Projektpartner folgende Schlüsselergebnisse für Bildungszwecke gemeinsam entwickelt und umgesetzt:

LEHR- & LERNMATERIALIEN	BILDUNGSANGEBOTE	WISSENSVERBREITUNG
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochlehrbuch</li> <li>• Unterrichtsmaterial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurse, Seminare</li> <li>• Erfahrungsaustausch, Lehrfahrten &amp; Exkursionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multimediale Produkte</li> <li>• Messeauftritte, Veranstaltungen</li> </ul>

### Kochlehrbuch

Ausgewählte Berufs- und Fachschulen der Partnerregionen haben unter der Leitung des Berufsbildungsnetzwerkes ENAIP im Auftrag der Provinz Belluno und auf der Grundlage der interregionalen und regionalen Leitprodukte traditionelle Rezepte ausgewählt, neu interpretiert und in einem zweisprachigen interregionalen Kochlehrbuch zusammengefasst. Das Kochlehrbuch ist auch als E-Book kostenfrei verfügbar unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it).

### Unterrichtsmaterial

Unter der Leitung der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern haben Lehrkräfte der Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dietenheim und die Hotelfachschule am Bildungszentrum Bruneck eine zweisprachige Mappe mit Lehr- und Lernmaterialien für den Unterricht an landwirtschaftlichen und gastgewerblichen Schulen erstellt. Die Unterrichtsmappe mit sämtlichen Lehr- und Lernmaterialien steht allen Interessierten kostenfrei zur Verfügung unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it).

### Kurse, Seminare

Unter der Leitung aller vier Projektpartner wurden in allen Regionen Kurse und Fachseminare für Lehrpersonen der Berufs- und Fachschulen der Bereiche Landwirtschaft, Hotel- und Gastgewerbe, landwirtschaftliche Produzenten und Dienstleister des Hotel- und Gastgewerbes, insbesondere Köche sowie Direktvermarkter, durchgeführt. Dabei konnten diese Zielgruppen ihre Erfahrungen in einem interregionalen Kontext austauschen, ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten unter fachlicher Begleitung vertiefen und Zukunftsszenarien für die Innovationsfähigkeit ihrer Region und für die interregionale Zusammenarbeit entwickeln. Informationen zu den einzelnen Angeboten erteilen die jeweiligen Projektpartner.





## Erfahrungsaustausch

**Praktika.** Für Schülerinnen und Schüler der am Projekt „AlpenGenuss / Saporialpini“ beteiligten Schulen der Provinz Belluno wurden Betriebspraktika in der Region Pinzgau/Salzburg organisiert. Die Jugendlichen konnten dadurch neben dem Erlernen der Sprache auch die Kultur und Traditionen kennen lernen und sozialwirtschaftliche Beziehungen aufbauen.

**Lehrfahrten und Exkursionen.** Alle Projektpartner haben für Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler sowie landwirtschaftliche Produzenten und Dienstleister, speziell Köche des Hotel- und Gastgewerbes, Lehrfahrten und Exkursionen organisiert, damit letztere die Kultur und Tradition der Nachbarregionen kennen lernen, sich zu den Themen Biologie, Botanik, Zoologie und Ernährung austauschen und ihre Kompetenzen in Bezug auf die Leitprodukte des Projektes, ihr Wissen über deren Ernährungswerte, die Relevanz des Standortes, die Produktions-, Verarbeitungs-, Vermarktungs- und Verabreichungsverfahren vertiefen. Einige bekamen neue Impulse für die Umsetzung kreativer und innovativer Ideen. Informationen zu den einzelnen Angeboten erteilen die jeweiligen Projektpartner.

## Multimediale Produkte

**Google-Maps für Bildungsdestinationen:** Unter der Leitung des Partners Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen, Fachbereich Gemeindeentwicklung und zur Vermittlung von Wissen über die Herkunft, Bedeutung, Qualität und Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln sowohl auf der Ebene der berufsbildenden Schulen als auch im Rahmen der beruflichen Weiterbildung und Sensibilisierung von Betriebsinhabern und Konsumenten wurden Bildungsdestinationen aller Partnerregionen im Internet auf Basis von Google Maps eingerichtet – [www.alpengenuss.net](http://www.alpengenuss.net).

**E-Learning-Kurs:** Unter der Leitung der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern haben Lehrkräfte der Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dietenheim und die Hotelfachschule am Bildungszentrum Bruneck das entwickelte Lehr- und Lernmaterial auch als E-Learning-Kurs aufgearbeitet, wodurch ein nachhaltiger Kosten-Nutzen-Effekt – vor allem weil die Aktualisierung der Inhalte kostengünstig und mit wenig Aufwand erfolgen kann – erreicht wurde. Der E-Learning-Kurs steht allen Interessierten kostenfrei zur Verfügung unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it).

**E-Book:** Das unter der Leitung der Provinz Belluno in Zusammenarbeit mit allen Projektpartnern entwickelte interregionale Kochlehrbuch ist auch als E-Book kostenfrei verfügbar.

**Filmdokumentation:** Alle Projektpartner verfügen über Filmdokumentationen zu den durchgeführten Aktivitäten. Der Lead Partner Südtirol stellt einen Film über das gesamte Projekt „AlpenGenuss / Saporialpini“ zur Verfügung. Informationen: [land-hauswbildung@provinz.bz.it](mailto:land-hauswbildung@provinz.bz.it)

## Messeauftritte und Veranstaltungen

Im Sinne der Erlebnisgastronomie wurden die Rezepte zu den Leitprodukten des Projektes „AlpenGenuss / Saporialpini“, die auf der Grundlage historisch-wissenschaftlicher Recherchen neu interpretiert wurden, im Rahmen von verschiedenen Messeauftritten und Veranstaltungen unter aktiver Miteinbeziehung der Schulen, der landwirtschaftlichen Produzenten und Dienstleister des Hotel- und Gastgewerbes einem breiten Publikum näher gebracht. Mit Präsentationen, Plakaten und Gesprächen wurde aufgezeigt, was „hinter den Kulissen“ notwendig ist, um qualitativ hochwertige Produkte aus der Region anbieten zu können. Der hohe Anklang dieser Aktivitäten beim Publikum ist auch ein Beweis dafür, dass eine ständige Professionalisierung der Jugendlichen und Erwachsenen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung notwendig ist. Informationen zu den einzelnen Angeboten erteilen die jeweiligen Projektpartner.



### 3. Partnerregionen

Am Projekt „AlpenGenuss / SaporìAlpini“ beteiligten sich vier Regionen aus Italien und Österreich: Südtirol, Belluno & Vicenza, Osttirol, Pinzgau/Salzburg.

#### Südtirol

Die Autonome Provinz Bozen-Südtirol ist die nördlichste Provinz Italiens und bildet zusammen mit der Provinz Trient die autonome Region Trentino Südtirol. Südtirol hat eine Gesamtfläche von 7.400 km<sup>2</sup>. Von den 507.657 (2010) Einwohnern lebt ein Fünftel in der Landeshauptstadt, der Rest lebt in den Haupttälern an Eisack, Etsch und Rienz, sowie in den größeren Nebentälern, etwa dem Ultental, Sarntal, Passeier und Ahrntal. Die meisten Siedlungen liegen zwischen 300 und 1.200 m über dem Meeresspiegel. Südtirol verfügt über zahlreiche ausgedehnte Hochalmen mit saisonaler Weidenutzung und über umfangreiche Waldgebiete besonders zwischen 800 und 1.800 m Seehöhe. In Südtirol leben drei Sprachgruppen miteinander: Deutsche 69,15 %, Italiener 26,47 % und Ladinier 4,37 % (2011).

Südtirols Wirtschaft ist vor allem durch den Dienstleistungsbereich geprägt, und hier vor allem durch den Tourismus. Die Landwirtschaft beschäftigt 6,6 % (2010) der Südtiroler Erwerbsbevölkerung. Neben der Vieh- und Milchwirtschaft, haben der Apfelanbau und der Weinbau eine lange Tradition in Südtirol. Mehr über Südtiroler Produkte: [www.suedtirol.info/produkte](http://www.suedtirol.info/produkte).

Die regionalen Kreisläufe zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Handel spielen eine Hauptrolle in der Wirtschaftsstruktur: Die Erlebnisgastronomie bietet heute über 1.400 lokale Produkte aus dem ländlichen Raum, wodurch auch Kultur und Tradition vermittelt werden. Um weiterhin die sozial-wirtschaftliche und kulturelle Attraktivität des Landes zu gewährleisten, sind eine qualitativ hochwertige Berufsausbildung und Weiterbildung sowie ständige Förderung der Innovation die Haupterfolgskriterien.

#### Belluno

Die Provinz Belluno, mit einer Fläche von 3.678 km<sup>2</sup>, erstreckt sich vom Hochweißstein, wo der Piave-Fluß entspringt, bis zum mehr als 100 km entfernten Monte Grappa. Im Norden grenzt sie an Südtirol und Österreich, im Westen an das Trentino, im Osten an Friaul, im Süden an die Provinzen Treviso und Vicenza. Die Berglandschaft besteht aus den einzigartigen Dolomiten, die von der Unesco als Weltnaturerbe anerkannt wurden, und den Voralpen von Belluno. Sie zeichnet sich durch zahlreiche Wasserläufe und Seen aus, die sich häufig im Zuge der Errichtung von Staudämmen und Wasserkraftwerken gebildet haben.

Die gebirgige Lage hat seit jeher die Entwicklung der für die Alpengebiete typischen Tätigkeiten wie die Holzverarbeitung, Almwirtschaft, Schafzucht und das Handwerk begünstigt. Heute noch spielt der primäre Sektor eine grundlegende Rolle in der Erhaltung der Umwelt und Landschaft.

Während sich der Tourismus, der vor allem an den Winter- und Wintersport gebunden ist, größtenteils auf die Berggebiete konzentriert, haben sich im Tal Industrieanlagen angesiedelt. Trotzdem konnten zahlreiche Landwirtschaftsbetriebe entstehen, die das Potential der fruchtbaren Böden und den Weg des Agri-Tourismus zu nutzen wussten.

Die Bohne aus Lamon, der Honig und die zwei Slow-Food-Präsidi (eine alte Gerstensorte aus den Tälern von Belluno und das Lamm aus Alpage), gehören neben den Milch- und Käseprodukten der Almen zu den zahlreichen Spezialitäten, die gemeinsam mit den natürlichen, landschaftlichen und kulturellen Ressourcen grundlegend zur Entwicklung von Wirtschaft und Fremdenverkehr beitragen können.



## Osttirol

Die Hohen Tauern im Norden und die Dolomiten im Süden bieten Osttirol eine landschaftliche und klimatische Vielfalt. Der „Windschatten“ der höchsten Berge Österreichs sorgt außerdem für ein mildes sonniges Klima. Osttirol bedeckt mit 2.020 km<sup>2</sup> nahezu ein Sechstel der Tiroler Landesfläche. Der intensiv genutzte Raum nimmt 8,2 % der Gesamtfläche des Bezirks ein, hingegen liegen extensive Alm- und Waldflächen über dem Landesdurchschnitt. Der Bezirk hat Anteil am Nationalpark Hohe Tauern.

Die Region hat eine Kultur bewahrt, die sich durch Ursprünglichkeit und Natürlichkeit abhebt. Sie gilt als eines der naturbelassensten Rückzugsgebiete in Mitteleuropa.

Osttirol ist von einer traditionellen kleinräumigen landwirtschaftlichen Bewirtschaftung geprägt. Intakte Landwirtschaft bremst die Abwanderung, trägt zur Erhaltung der Kulturlandschaft und zum Schutz vor Naturgefahren bei, ist ein wesentliches Element im Tourismus und schafft Lebensqualität in der Region. Die Nationalparkregion Hohe Tauern, das Hochpustertal und die Lienzer Dolomiten sind die drei Ferienregionen, die mit Naturerlebnissen und sportlicher Vielfalt punkten. Kulinarisch bietet Osttirol eine Vielfalt an Spezialitäten, wobei die Osttiroler Kartoffel „Oskar“ und das Osttiroler Berglamm eine große Rolle spielen. Erlesene Schnäpse aus heimischen Früchten sind weit über die Grenzen hinaus bekannt. Aber auch Honig, Speck, Würste, Käse und eine Vielzahl an weiteren Delikatessen, die ab Hof, in Bauernläden, am Stadtmarkt und in zahlreichen Gasthöfen angeboten werden, machen die Region und ihre Bezirkshauptstadt Lienz mit dem mediterranen Flair erlebenswert.

## Pinzgau/Salzburg

Die Region Pinzgau ist deckungsgleich mit dem politischen Bezirk Zell am See. Mit einer Flächenausdehnung von 2.640 km<sup>2</sup> ist der Pinzgau der größte Bezirk des Bundeslandes Salzburg.

Die Bevölkerung der Region umfasst 84.570 Einwohner (2009). Die größten der insgesamt 28 Gemeinden sind die Städte Zell am See (Bezirkshauptort, 9.638 Ew), Saalfelden (15.884 Ew) und Mittersill (5.445 Ew).

Das Bevölkerungswachstum stagniert; die Abwanderung ist größer als in anderen Bezirken Salzburgs, aber die Geburtenrate kann die Bilanz derzeit noch ausgleichen. Viele junge, gut ausgebildete Menschen wandern jedoch aus der Region ab, die Folge ist eine Überalterung der Gesellschaft.

Der Pinzgau ist eine der bedeutendsten Tourismusregionen des Landes Salzburg. Der Fremdenverkehr – mit einer starken Wintersaison und einer etwas schwächeren Sommersaison – bildet die Haupteinnahmequelle für die Region. Daraus resultieren aber starke jahreszeitliche Schwankungen auf dem Arbeitsmarkt. Ein allgemeiner Trend zu kürzeren Reisen mit geringerer Aufenthaltsdauer macht sich auch im Pinzgau bemerkbar.

Die Landwirtschaft kann aufgrund des Geländes nicht durch Massenproduktion punkten, profiliert sich aber über regionale Besonderheiten und hohe Qualität der Produkte. Sie erfüllt vielfältigste Aufgaben in den Bereichen Primärproduktion und Versorgung mit Rohstoffen und Lebensmitteln sowie deren Veredelung. Die Viehzucht, Erhaltung und Pflege alter, besonders angepasster Tierrassen wie dem Pinzgauer Rind sowie Landschaftspflege und damit die Erhaltung der typischen Kulturlandschaft sind auch für den Tourismus von maßgeblicher Bedeutung.



## 4. Interregionale Leitprodukte

Alle Aktivitäten des Projektes „AlpenGenuss / SaponiAlpini“ haben einen gemeinsamen Nenner, und zwar sind dies fünf interregionale Leitprodukte und vier regionale Produkte, die wir hier in der Folge kurz vorstellen.

### Rind

Im Projekteinzugsgebiet wurde die Mutterkuhhaltung, die Erzeugung und Verarbeitung von Jungrind vertieft. Aufgrund der guten Muttereigenschaften und besonderen Fleischqualität gewinnt die Mutterkuhhaltung zunehmend an Bedeutung. Das Jungrindfleisch wird in der klassischen Mutterkuhhaltung erzeugt. Das Fleisch von Jungrindern aus Mutterkuhhaltung ist dunkelrosa, riecht angenehm aromatisch und bleibt wegen seiner feinen Marmorierung sehr saftig. Jungrind aus der Mutterkuhhaltung ist im Vergleich zu Rindfleisch reicher an Omega- und konjugierter Linolsäure.

### Schaf

In den Alpenregionen wurden die kargen Futterflächen des Mittel- und Hochgebirges durch das Beweiden mit den Schafen genutzt. Heute werden die Schafe über den Winter in Ställen gehalten und mit Vegetationsbeginn auf die Heimweiden getrieben. Im Sommer werden sie auf die Hochalmen aufgetrieben und leisten somit wichtige Dienste bei der Erhaltung der hochalpinen Kulturlandschaft. Lammfleisch ist ein wertvolles Lebensmittel, da es viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiße enthält.

### Käse

Im Alpenraum hat die Käseherstellung eine lange Tradition. Seit ihrer Besiedelung wurden in den Alpentälern, welche nicht für den Ackerbau geeignet waren, Tiere zur Nutzung des Graslandes gehalten. Milch und Käse waren wesentlicher Bestandteil der Ernährung. Käse wird nicht nur wegen der großen Vielfalt seiner Aromen geschätzt, sondern deckt einen großen Bedarf an lebenswichtigen Nährstoffen ab. Das im Käse enthaltene Milcheiweiß ist leicht verdaulich und für den Körper besonders wichtig.

### Kartoffel

Die Kartoffel stammt aus der Neuen Welt, wo sie seit über 6000 Jahren als Grundnahrungsmittel genutzt wird. Erst spanische Seefahrer brachten sie mit nach Europa. Als eine der jüngsten Kulturpflanzen Europas, die zur Familie der Nachtschattengewächse gehören, ist die Kartoffel heute eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel und aus unserer Ernährung nicht mehr wegzudenken.

### Honig

In tausenden von Jahren ist es der Menschheit nicht gelungen der Biene ihre Freiheit zu nehmen. Nach wie vor ist sie trotz der Haltung und Pflege durch den Imker ein Wildtier geblieben. Über Honig, Propolis, Gelee Royal und vor allem auch den so wertvollen Blütenpollen, macht uns die Biene diese pflanzlichen Inhaltsstoffe für den menschlichen Organismus nutzbar. Die Bienenprodukte der Alpenregionen sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Heilmittel und gelten als Energielieferant für Körper, Geist und Seele.





## 5. Regionale Leitprodukte

### **Buchweizen – Südtirol**

Der Buchweizen oder „Schwarzpolenta“, wie er im Alpenraum auch genannt wird, ist eine alte Kulturpflanze der alpinen Berglandwirtschaft. Durch die kurze Vegetationszeit und die geringen Klima- und Bodenansprüche ist er wie geschaffen für die rauen Bedingungen hoch gelegener Alpentäler. In den letzten Jahren ist der Anbau parallel mit dem Getreideanbau jedoch stark zurückgegangen. Heute wird er noch in einigen Alpentälern Südtirols, Osttirols und der Steiermark kultiviert. Die weißen bis rosa Blüten sind im Spätsommer eine wertvolle Bienenweide. Sobald die Körner reif sind, wird der Buchweizen geschnitten, gedroschen und gereinigt. Anschließend werden die Körner getrocknet, geschält und gemahlen. Buchweizen kann als echtes „Getreide“ verwendet werden, was sich in den zahlreichen lokalen Gerichten widerspiegelt, die mit „Schwarzpolenta“ zubereitet werden.

### **Hülsenfrüchte – Belluno & Vicenza**

Nach Belluno gelangten die Hülsenfrüchte um 1530 durch den Humanisten und Theologen Pietro Valeriano (Giovanni Pietro Dalle Fosse), der im Dienst von Papst Clements VII. stand, und der einige Bohnen vom Spanischen Hof geschenkt bekam. Sie verbreiteten sich nur schwer, was vor allem auf die gängige Meinung ihrer schwierigen Verdaulichkeit zurückzuführen ist. Die Bohne konnte sich in diesen Tälern nur deshalb durchsetzen, weil sie mit anderen Pflanzen angebaut wurde und es den Bauern ermöglichte, eine größere Auswahl an Produkten zu gewinnen. Nach dem Zweiten Weltkrieg konnte die Bohne aus der Umgebung von Feltre, die unter dem Namen des Ortes Lamon, in dem sie hauptsächlich produziert wird, bekannt ist, auf nationaler und internationaler Ebene eine immer wichtigere Position in der Kochkunst und gastronomischen Literatur erobern. Das 1993 gegründete Schutzkonsortium organisiert eine Reihe an Initiativen, um ihr Ansehen und ihre Qualität zu verbessern und höhere Mengen zu erzielen, so wurde ihr auch die Ursprungsbezeichnung I.G.P. (geschützte geografische Angabe) verliehen, die ihre Besonderheit und Ursprünglichkeit bestätigt.

### **Getreide – Osttirol**

Der Roggen gehört zur Familie der Gräser, er kann 1,5 bis 2 Meter hoch werden und wirkt farblich von blau bis graugrün. Wegen seiner Anspruchslosigkeit kann er auf ärmeren Böden wachsen; er verträgt Trockenheit, Kälte und Nässe besser als andere Getreidesorten. Der Roggen eignet sich sehr gut für den Anbau in Gebirgsregionen. In den 1960er Jahren hat sich in Osttirol der Getreideanbau aus den Hanglagen und Bergtälern beinahe zur Gänze zurückgezogen und ist fast ausschließlich im Lienzer Talboden zu finden. Es wird neben Winterroggen, Winter- und Sommerweizen, Sommergerste, Dinkel und etwas Hafer hauptsächlich Triticale (Kreuzung aus Weizen und Roggen) und Mais angebaut. Heute werden nur noch wenige Flächen für den Anbau des typischen Brotgetreides genutzt. Doch in der Talbodengemeinde Dölsach findet man noch Bauern, die das typische „Brotkorn“ Roggen anbauen und in weiterer Folge das Mehl und köstliches Bauernbrot ab Hof vermarkten.

### **Äpfel – Pinzgau**

Der Pinzgau, hier im Besonderen die Orte Bramberg am Wildkogel und Niedernsill, waren im 19. Jahrhundert auch ein bedeutender Schauplatz der Obstkultur im Gebirge. In historischen Hinweisen über die Entwicklung des Obstbaus im Pinzgau wird Bramberg als „der beste Platz für Gedeihen und Pflanzung von Fruchtbäumen“ angeführt. Etwa um 1850 wurden folgende kultivierte Apfelsorten dokumentiert: Zwiebler, Borsdorfer, Weinling und Spitzling. Auch wenn die Wertschätzung der Bevölkerung für Produkte aus ihrer Region in der Vergangenheit gesunken war, so blieben Werte wie Authentizität und Identität doch erhalten. Schließlich geht es auch um den typischen Geschmack einer Region. Die Aktivitäten der Obstbauvereine mit den Obstpressen im Pinzgau haben bei vielen Menschen die Begeisterung für heimisches Obst, die Freude an blühender Landschaft und die Wertschätzung für den eigenen Apfelsaft und die regionalen Imkereiprodukte wieder geweckt. Dass die meisten Obstbäume in der Region ohne Kunstdünger und chemische Spritzmittel auskommen, ist dabei ein besonderes Qualitätsmerkmal.



## 6. Erfolgsbeispiel Kochlehrbuch

**Zweck und Ziele.** Das Kochlehrbuch soll ein konkreter Beitrag zum Schutz der Tradition und Kultur der typischen Produkte der Alpenregionen sowie zur Ernährungserziehung sein, insbesondere der jüngeren Generationen. Es ist aber auch ein Behelf, der den Gastgewerbeservice verbessern und die Wettbewerbsfähigkeit ausbauen soll.

**Zielgruppen.** Das Kochlehrbuch wendet sich an Lehrer/innen und Schüler/innen der berufsbildenden Schulen im Bereich Landwirtschaft und Gastronomie, aber auch an alle Personen, die an der Ernährung mit typischen Regionalprodukten Interesse haben und ihre Kenntnisse sowie Kompetenzen in Bezug auf deren Herstellung, Zubereitung, Verabeichung und Entwicklung der Innovationsfähigkeit verbessern möchten.

**Aufbau und Inhalt.** Das unter der Leitung der Provinz Belluno entwickelte Kochlehrbuch berücksichtigt in seinem regionsübergreifenden Charakter die gebietsbezogene, typische Beschaffenheit und Qualität der Produkte sowie deren Verfügbarkeit am örtlichen Markt, aber auch die Möglichkeit, die Landwirtschaftsbetriebe direkt mit den verarbeitenden Unternehmen in Verbindung zu bringen. Die Partner haben ihre Aufmerksamkeit insbesondere auf stark repräsentative Produkte der örtlichen und regionsübergreifenden Tradition gelenkt. Das in italienischer und deutscher Sprache verfügbare Kochbuch beinhaltet mehr als 184 Farbseiten mit 54 Rezepten samt den jeweiligen Informationen zur Zubereitung, zur Geschichte und Kultur des Herkunftsgebiets, die Beschreibung der in jeder Region verwendeten Produkte, Nährwertangaben und Abbildungen der ausgewählten Gerichte. Das Kochlehrbuch ist kostenlos auch als E-Book erhältlich.

## 7. Google-Maps – www.alpengenuss.net



**Sinn und Zweck.** Dank der digital gestützten Bildungsdestinationen ist es möglich sich Wissen über die Herkunft, Bedeutung, Qualität und Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln anzueignen und Kontakte zu Bildungsträgern der Aus- und Weiterbildung, landwirtschaftlichen Betriebsinhabern mit Angeboten zu „Schule am Bauernhof“ und anderen Bildungsdestinationen, wie Naturparkhäusern im Internet zu finden.

**Zielgruppen und Kategorien der Bildungsdestinationen**  
Die abrufbaren Informationen sind für Bildungseinrichtungen, Fachleute aus den Bereichen Landwirtschaft, Tourismus und Handel sowie für touristische Zielgruppen oder Repräsentationstouren interessant.

Die erfassten Bildungsdestinationen sind:

- Berufsbildende Schulen, die am Projekt „AlpenGenuss / SaporiAlpini“ mitgewirkt haben
- Bauernhöfe und Almen, die Besucherprogramme zu regionalen Lebensmitteln anbieten
- Destinationen, die Besucherprogramme und Wissensvermittlung über regionale Lebensmitteln anbieten – wie Herkunft, Qualität, Bedeutung, Verarbeitung

**Kartendarstellung und Zugang.** Die Google-Maps-Karte und Satellitenbildkarte mit den Bildungsdestinationen zeigen auch „street views“ (Straßenbilder vom Standort), „zoom“ (Detailkarte Lageplan), „directions“ (Routenplanung zum Erreichen der Destination), geo-codierte Fotodatenbank „Panoramio“ und Webseiten der Destinationen zur Information über das „Bildungs- und Genusstouren-Angebot“.

Zugang zur Karte: [www.alpengenuss.net](http://www.alpengenuss.net)



## 8. Erfolgsbeispiele Seminare und Kurse

### Südtirol: Fachseminarreihe „Tourismus trifft Landwirtschaft“

Unter dem Motto „REGIONALE KREISLÄUFE – GROSSE WIRKUNG“ haben zwischen April und Mai 2012 in Südtirol weitere Fachseminare für Akteure aus Landwirtschaft, Tourismus und Handel stattgefunden. Dabei standen der Wissens- und Erfahrungsaustausch aus Theorie und Praxis im Vordergrund, um Handlungsszenarien zur Förderung von Wertschöpfungskreisläufen zu entwickeln und davon Maßnahmen für die neue EU-Programm-Periode 2014–2020 abzuleiten. Schwerpunkt der Fachseminarreihe war das Hervorheben, dass Innovation und ständige Verbesserung in Produktion und Dienstleistung zur Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit beitragen. Dabei sind der Erfahrungsaustausch und das Voneinander-Lernen ein bestimmender Erfolgsfaktor.

Informationen: [land-hausbildung@provinz.bz.it](mailto:land-hausbildung@provinz.bz.it)

### Belluno und Vicenza: Berufsbegleitende Kurse für Fachleute

Unter Einbindung der Berufsbildungsnetzwerke Enaip Veneto – Feltre und Vicenza, Calalzo di Cadore sowie der Hotelfachschule in Asiago wurden zwischen Dezember 2011 und April 2012 zwölf Kurse in den Provinzen Belluno und Vicenza für über fünfzig Fachleute abgehalten. Unter der Leitung eines Branchen- oder Produktexperten wurden Zubereitungsarten und Serviermöglichkeiten der Gerichte nach den Rezepten aus dem „AlpenGenuss / SaporìAlpini“ Rezeptlehrbuch vorgeführt. Referenten waren Chefköche der Vereinigung Alto Gusto, die in Belluno an der Spitze der Gastronomiebranche stehen, und Vertreter von mit fünf Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants. Der Schwerpunkt wurde auf die Kombination zwischen Speisen und Wein gelegt, ein Thema, das unter den Fachleuten, die immer auf der Suche nach neuen Ideen sind, großen Anklang fand.

### Osttirol: Masterlehrgang „AlpineGenüsse“

Im Zeitraum zwischen Herbst 2012 und Frühjahr 2013 wird unter der Leitung der Landwirtschaftskammer Tirol, Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz, in Kooperation mit verschiedenen Bildungseinrichtungen der Partnerregionen ein Masterlehrgang angeboten.

### Pinzgau/Salzburg: Fachseminare

Ab dem Schuljahr 2009/10 wurden von den beteiligten Schulen im Pinzgau Fachseminare mit externen Experten durchgeführt und dabei die Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte gestärkt.

Die Land- und Hauswirtschaftlichen Fachschulen Bruck ([www.lfs-bruck.at](http://www.lfs-bruck.at)) konzentrierten sich auf das Produkt „Käse“ (Entwicklung von Käseinnovationen mit Publikumspräsentation; Käse-Schreibwerkstatt). Durch das EU-Projekt hat sich die LFS Bruck zu einem Kompetenzzentrum für Käseinnovationen entwickelt.

Die Seminare der Italienischklassen an der HBLW Saalfelden ([www.hbla-saalfelden.at](http://www.hbla-saalfelden.at)) waren auf die transnationale Küche Norditalien-Pinzgau mit Kochbucherstellung, Schulung der Geschmack-Sensorik bei Kindern („Genusskoffer“ und Theaterstück „Genusshäschen“) sowie das Entwickeln von Animationsprogrammen wie „Kochen mit Kindern“ ausgerichtet.





## 9. Erfolgsbeispiele Lehrfahrten und Exkursionen

### Südtirol: Die Fachschulen Salern und Dietenheim auf Exkursion

Zwei dreitägige Lehrfahrten für die Drittklassler der Landesfachschulen für Landwirtschaft wurden im März 2012 durchgeführt. Die Bildungsziele für die Lehrfahrten nach Salzburg und Osttirol wurden von den Lehrpersonen der Fachschule definiert.

In Osttirol statteten die Schüler dem Betrieb „Villgrater Natur“ einen Besuch ab, in dem heimische Schafwolle zu Betten, Matratzen und Dämmstoffen verarbeitet wird. In Matrei wurde dagegen das „Kräuterwirthaus Strumerhof“ besichtigt, ein Bauernhof mit hofeigener Gaststätte, in der vor allem eigene Produkte, allen voran die am Hof gezogenen Kräuter verarbeitet werden. Beim Besuch des „Strumerhofs“ wurde den Schülerinnen und Schülern vor Augen geführt, mit welchen Strategien ein Hof auch in extremer Lage erfolgreich geführt werden kann. In Fusch an der Großglocknerstraße stand der Besuch eines Schausägewerks auf dem Programm, während in Weißbach und Maishofen zwei Milchwirtschaftsbetriebe besichtigt wurden. Vor allem ersterer weist eine enge Verbindung zur Fachschule Dietenheim auf, stellt der Pinzgauer Betrieb doch schon seit mehreren Jahren einen Praktikumsplatz für Dietenheimer Schüler zur Verfügung. Abgeschlossen wurde die Lehrfahrt mit einem Besuch des Instituts für Nutztierforschung Raumberg-Gumpenstein, bei dem es in erster Linie um die Entwicklung biologischer Bewirtschaftungsformen für Viehbetriebe und die Verbesserung von Weidehaltungssystemen für Biobetriebe ging.

### Belluno: Exkursionen in die Regionen Pinzgau und Osttirol

Die vorgesehenen Aktivitäten wurden im Oktober 2011 mit Fachleuten für Fremdenverkehr und Landwirtschaft durchgeführt. Im Rahmen der Besuche präsentierten die örtlichen Partner einige Produktions-, Gastwirtschafts- und Landwirtschaftsbetriebe der Regionen Pinzgau und Osttirol. Im Pinzgau wurden die lokalen Rinderzüchtungsmethoden und das damit verbundene gastronomische Angebot, die Apfelproduktion und -verarbeitung und schließlich das Gastgewerbe auf hohem Niveau vorgeführt. In Osttirol konzentrierte sich die Aufmerksamkeit auf eine Modell-Ziegenzüchtung, auf ein stark an der Philosophie der ausschließlichen Verwendung von örtlichen Produkten orientiertes Restaurant und auf eine führende Firma in der Produktion von aus Naturprodukten gewonnenen Essenzen und ätherischen Ölen.

Die Schülerinnen und Schüler nahmen an zwei Veranstaltungen teil, die wichtige Meilensteine der Abschlussphase des Projekts darstellten. So besuchte die Gruppe aus Vicenza im April 2012 nach einem Treffen mit den gleichaltrigen Schülerinnen und Schülern der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern die Messe Tipworld in Bruneck, bevor sie nach Lienz weiterreiste.

Die Gruppe aus der Provinz Belluno nahm aktiv an der Organisation des transnationalen Events teil, das am 19. Mai 2012 in Brixen stattfand, indem sie einen Beitrag zur Zubereitung der zur Verkostung angebotenen Speisen leistete. Wie ihre Kolleginnen und Kollegen beendeten sie ihren Besuch mit der Weiterfahrt nach Lienz.





## Osttirol: Exkursionen für Schulen, Produzenten und Gastronomen nach Südtirol und Belluno

Exkursionen stellen eine Bildungsmaßnahme dar, um neue Wertschöpfungsketten im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft und Tourismus zu realisieren. Sie bieten viele Chancen für fremdsprachliches und landeskundliches Lernen. Zusätzlich erleben Schülerinnen und Schüler sowie Produzenten „Handlungsfelder“ und gut funktionierende Modelle in der Praxis.

Die regionalen Partnerschulen, Hotelfachschule Lienz und Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz, sowie Produzenten und Gastronomen aus der Region Osttirol führten im Zuge des Projektes Exkursionen in die Partnerregionen Belluno und Südtirol durch.

Neben dem grenzüberschreitenden Aufbau von Partnerschaften und dem fachlichen Austausch, kann mit einer solchen Bildungsmaßnahme die Motivation gesteigert und langfristiges Interesse an der Zusammenarbeit geweckt werden.

## Pinzgau/Salzburg: Exkursionen für Schulen und Fachleute nach Südtirol und Belluno

Seit Herbst 2009 beteiligten sich in der Region Pinzgau/Salzburg die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe Saalfelden (HBLW) und die Landwirtschaftliche Fachschulen Bruck an der Großglocknerstraße (LFS) am Projekt „AlpenGenuss / SaponiAlpini“.

Im Sommer 2010 waren die Schülerinnen und Lehrerinnen der HBLW Saalfelden unterwegs in Südtirol und Belluno. Auf dem Programm stand der Besuch der Berufsschule IPSSAR di Falcade, die Besichtigung der Molkereigenossenschaft Agordo (Käserei) und des Geschäfts der Kooperative sowie in Südtirol der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern. Begeistert waren die Schülerinnen auch von Schloss Trauttmansdorff; in Meran führten sie eine Passantenbefragung zu Ernährungsgewohnheiten durch.

Schwerpunkte der Exkursion, die 2011 von der Land- und Hauswirtschaftsschule Bruck an der Großglocknerstraße – gemeinsam mit Fachleuten aus dem Pinzgau – nach Südtirol durchgeführt wurde, waren die Besichtigungen von Graukäse- und Butterproduktion in Vierschach, Kräuteraanbau in Luttach, Schafwollverarbeitung in Sand, Vinschger Bauernladen in Naturns, Apfelsaft-, Essig- und Trockenobstproduktion, Betriebsbesichtigung DEGUST in Vahrn/Salern (Käseaffineur) sowie der Besuch der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft in Salern.





## 10. Messeauftritte

### Südtirol: Thementage bei der Fachmesse Tipworld, Bruneck 2012

Die Tipworld ist ein wichtiger Branchentreffpunkt für Gastronomie und Hotellerie und zieht jährlich viele Besucher aus dem gesamten Alpenraum an. Den Messebesuchern bietet die Aktionsbühne der Tipworld ein kulinarisches Programm zum Thema „Landwirtschaft trifft Tourismus“.

Die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim und die Hotelfachschule Bruneck organisierten verschiedene Thementage rund um Südtiroler Qualitätsprodukte. Schülerinnen und Schüler präsentierten gemeinsam mit ihren Lehrpersonen sowie Fachexperten lokale landwirtschaftliche Produkte und boten diese zur Degustation an.

Hauptziel der Veranstaltung auf der Tipworld war die Sensibilisierung eines breiten Publikums zu Themen aus Landwirtschaft und Tourismus. Die Messebesucher sollten speziell konkrete Informationen und Wissen aus der Praxis über das Zusammenspiel zwischen landwirtschaftlichen Produzenten, dem Handel im kleinen Kreislauf und der Gastronomie erhalten.

Auf dem Programm der Thementage wurden folgende Schwerpunkte vertieft:

- Kulturlandschaft und Genussregion Südtirol
- Qualitätsfleisch aus Südtirol mit Verkostung regionaler Fleischprodukte
- Käse und Honig aus Südtirol mit Verkostung von Südtiroler Käse ausgewählter Milchhöfe, Hof- und Almkäsereien sowie verschiedener Honigsorten

### Belluno: Messe Longarone „Sapori Italiani“, Oktober 2011

Die Provinz Belluno hat in Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungsnetzwerk Enaip Veneto vom 15. bis 17. Oktober 2011 auf der Lebensmittelmesse „SAPORI ITALIANI“ in Longarone das Projekt „AlpenGenuss / SaporiAlpini“ sowie dessen Zwischenergebnisse präsentiert. Die bis zu diesem Zeitpunkt neu interpretierten traditionellen Rezepte wurden durch lehrreiche Präsentationen der von den Chefköchen des italienischen Köcheverbands (Associazione Italiana Cuochi) zusammengestellten Rezepte dargelegt. Die Erläuterung der Auswahl der Produkte und ihrer Merkmale war der Enaip Veneto unter Mitarbeit von Slow Food und dem Italienischen Sommelierverband (Associazione Italiana Sommelier) anvertraut. Am Ende der Zubereitung wurden im Publikum kleine Kostproben für die organoleptische Beurteilung und die Bewertung der önologische Kombination verteilt. Die Veranstaltung konnte am Samstag und Sonntag ein breites Publikum begeistern und am Montag, der den Akteuren der Branche vorbehalten ist, großes Teilnahmenteilnahme verzeichnen.





## 11. Veranstaltungen

### Regionaler ökologischer Fußabdruck, TAURISKA, Bramberg 2010

Es war ein Wochenmarkt der besonderen Art! Im August 2010 diente der damals bereits seit drei Jahren beim Samplhaus in Bramberg am Wildkogel stattfindende Wochenmarkt als Plattform für die Veranstaltung „Regionaler ökologischer Fußabdruck“. Der Organisator „Verein TAURISKA“ bot damit auch dem EU-Projekt „AlpenGenuss / SaporAlpini“ die Möglichkeit zur Vorstellung des Projektes im Pinzgau, im Zusammenwirken von Salzburg und Südtirol. Neben den Produzenten aus der Umgebung präsentierten sich auch die Genussregionen „Pinzgauer Rind“, „Bramberger Obstsaft“ und „Lungauer Eachtling“ sowie das Südtiroler Vermarktungsmodell „Ahrntal Natur“. Den Besuchern wurden Kostproben serviert - eine Besonderheit war dabei auch die „Heusuppe“. Sie wurde vom Obmann des örtlichen Obstbauvereins nach einem Südtiroler Rezept zubereitet. Viele staunten über den ausgezeichneten Geschmack.

Dieser Wochenmarkt ist sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen sehr beliebt. Die Besucher der Region schätzen die hohe Qualität der Produkte und den Austausch mit den Produzenten und der Bevölkerung sowie die Information über die Herkunft der Lebensmittel. Die bei der Veranstaltung angebotene Vielfalt und das Zusammentreffen der Menschen ist ein praktisches Beispiel für das Credo von Leopold Kohr „thinking globally with local examples“.



### Agrarlandesrat aus Salzburg besucht Südtirol, 2010

Im Herbst 2010 besuchte der Salzburger Agrarlandesrat Sepp Eisl gemeinsam mit einer Delegation aus dem Pinzgau – dem Verein TAURISKA und Partnerbetrieben der Obstpresse Bramberg – das Südtiroler Ahrntal; sie trafen auch mit dem Südtiroler Landesrat Hans Berger zusammen.

Auf das Südtiroler Unternehmen „Ahrntal Natur“ wurden die Salzburger Vertreter durch die Vorstellung bei der Veranstaltung „Regionaler ökologischer Fußabdruck“ in Bramberg am Wildkogel (Pinzgau) aufmerksam.

Von Geschäftsführer Michael Oberhollenzer gab es eine Einführung in das Konzept von „Ahrntal Natur“; mehr als 300 Produkte von 50 regionalen Lieferanten werden vermarktet. Danach ging es zum Kleinstahlhof, der „Ahrntal Natur“ mit Ziegenkäse beliefert, zur Schwarzbachalm, wo Produkte der Vermarktungsinitiative auf den Tisch kamen, und schließlich in den Pircher-Supermarkt in Sand in Taufers, wo „Ahrntal Natur“-Produkte verkauft werden.

Durch die Bündelung der Vermarktung regionaler bäuerlicher Produkte kann ein Beitrag zur Erhöhung der Wertschöpfung aus der landwirtschaftlichen Produktion und für eine nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Handel geleistet werden.





## Genusswanderung zum Krimmler Tauernpass, 2011

Hauptziel der Initiative des Grenztreffens am Krimmler Tauernpass (Österreich/Italien) auf 2.634 m Seehöhe zwischen den vier Partnerregionen war, den Austausch bäuerlicher Produkte diesseits und jenseits der Grenze zu fördern. Was lag also näher als den „Genuss“ auf dem historischen Schmugglerweg zu zelebrieren? Die Pinzgauer waren vom Krimmler Achenal, die Südtiroler von der anderen Seite, dem Ahrntal, hinaufgestiegen. Ein Treffen bei unwirtlichem, regnerisch-kaltem Wetter, doch für die Projektpartner ein Höhepunkt ihrer Zusammenarbeit. Zwei Dutzend Gäste von jeder Seite ließen sich, dick eingemummt, die mitgebrachten Produkte schmecken. Ein kurzer Abstecher führte die Pinzgauer zum 80-jährigen Mentler-Bauern Johann Leiter, der im Sommer immer noch Graukäse produziert und an Südtiroler Abnehmer liefert. Leiters Vorfahren hatten – wie auch andere Ahrntaler – einst Almgründe im Krimmler Achenal gekauft, weil diese ertragreicher waren als das steile und enge Ahrntal. Der Südtiroler kennt Wilderer- und Schmugglergeschichten und sah als Almhirte im Jahr 1947 Scharen von Menschen vorbeiziehen. „Arme Leute“, sagte der Vater. Es waren osteuropäische Juden, die nach Italien geschleust wurden. Daran erinnert heute jährlich das Projekt „Alpine Peace Crossing“ über den Tauernweg. Dieser Weg führt durch eine faszinierende hochalpine Landschaft und war als Verbindung zwischen Salzburg und Venedig durch Jahrhunderte als Übergang bedeutend. Bereits die Römer waren mit ihren Legionen aus der Provinz Noricum hier unterwegs. Im Mittelalter benutzten ihn Viehhirten, Bauern, Jäger, Regierende und Beamte, eilige Kurier, Soldaten, Flüchtlinge, Seelsorger, Pilger, Handwerker, Schmuggler, Säumer mit dem „Weißen Gold“ vom Salzburgerischen her und Händler mit Wein und Schnaps aus umgekehrter Richtung. Der Hintergrund der Initiative: Bei allen vier Projektpartner verliert die Landwirtschaft zunehmend an Boden. Milch und Fleisch der Bauern werden abgeliefert, Getreide wird kaum mehr angebaut, eigene Produkte gehen verloren. Das Projekt „AlpenGenuss / SaporìAlpini“ vernetzt und will die Landwirtschaft und den Tourismus fester zusammenschmieden, regionalen Speisen Wert, Profil, ein starkes Image geben – und damit letztlich der Schließung von Betrieben und der Abwanderung von jungen Menschen vorbeugen helfen. Ein 20-minütiger Film wurde über das gemeinsame Treffen an der Grenze gedreht.

## Event Domplatz Brixen, Südtirol, 2012

In eine Freiluftküche hatte sich der Domplatz in Brixen am 19. Mai 2012 verwandelt. An Ständen, die von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrpersonen der beteiligten Schulen (für Südtirol die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dietenheim sowie die Hotelfachschule am Bildungszentrum Bruneck; für Salzburg die Landwirtschaftlichen Fachschulen Bruck und die HBLW Saalfelden; für Belluno Enaip Veneto und IIS Feltre) und von Projektmitwirkenden aus den Partnerregionen eingerichtet worden waren, konnten sich Interessierte quer durch das Angebot an Qualitätsprodukten aus Südtirol, Salzburg, Osttirol und Belluno kosten: „Ziel ist es, diese Produkte aufzuwerten und so auch neue Chancen in ländlichen Gebieten zu schaffen“, so der damalige Landesrat Hans Berger. Das Ziel sei ein langfristiges, die Zusammenarbeit mit den Schulen der Partnerregionen schaffe aber die notwendige Basis, so Berger, dessen Landesabteilung Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung das Projekt federführend betreut. Als Basis wird auch das Interreg-Projekt selbst gesehen. So haben bereits alle Partner betont, auch über die Dauer des Projekts hinaus zusammenarbeiten zu wollen. Die Salzburger Landesrätin Tina Widmann betonte etwa, dass man nur gemeinsam auf dem globalen Markt bestehen könne. Notwendig sei zudem, regionale Kreisläufe ganzheitlich zu betrachten: vom Ursprung und der Qualität der Lebensmittel über deren Herstellung und Verarbeitung bis zur Vermarktung und zur Verbreitung.



## 12. Kontakte Projekt- und Kooperationspartner

Organisation/Institution	www	E-Mail-Kontakt
<b>Lead Partner Südtirol</b>		
Autonome Provinz Bozen Südtirol, Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung, Bozen/Italien	www.provinz.bz.it/land-hausbildung	land-u-hausbildung@provinz.bz.it stefan.walder@provinz.bz.it eva.thaler@provinz.bz.it
<b>KOOPERATIONSPARTNER</b>		
Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern	www.fachschule-salern.it	fs.salern@schule.suedtirol.it juliane.gasser@schule.suedtirol.it marianne.nepraunig@schule.suedtirol.it
Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim	www.fachschule-dietenheim.it	fs.dietenheim@schule.suedtirol.it gertrud.nussbaumer@schule.suedtirol.it
Hotelfachschule am Berufsbildungszentrum Bruneck	www.bruneck.berufsschule.it/ausbildung/hotelfachschule.asp	sigfried.steinmann@schule.suedtirol.it konrad.gartner@schule.suedtirol.it
EURAC, Institut für Regionalentwicklung und Standortmanagement	www.eurac.edu	info@eurac.edu; lenamarie.lun@eurac.edu miriam.weiss@eurac.edu sabine.pichler2@eurac.edu
Kulturzentrum Grand Hotel Toblach	www.grandhotel-dobbiaco.com	info@grandhotel-dobbiaco.com hj.viertler@grandhotel-toblach.com
Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung – GRW Sarntal	www.grw.sarntal.com	info@grw.sarntal.com
Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung – GRW Wipptal	www.grwwipptal.it	info@grwwipptal.it joachim.hofmann@grwwipptal.it
Gemeinde Ahrntal	www.gemeinde-ahrntal.net	info@ahrntal.eu, info@ahrntalnatur.com
<b>Projektpartner 1 Belluno</b>		
Provincia di Belluno, Economia e politiche comunitarie, Dienst der landwirtschaftlichen Entwicklung, (BL), Italien	www.provincia.belluno.it	attivitа.produttive@provincia.belluno.it
<b>KOOPERATIONSPARTNER</b>		
Enaip Veneto, Agenzia Servizi Formativi della Provincia di Belluno, Feltre (BL)	www.enaip.veneto.it	feltre@enaip.veneto.it
Enaip Veneto, Agenzia Servizi Formativi della Provincia di Vicenza, Vicenza (BL)	www.enaip.veneto.it	vicenza@enaip.veneto.it
Istituto Istruzione Superiore Tecnico, Professionale, Formazione Professionale, per l'Agricoltura, l'Ambiente e le Foreste "Antonio Della Lucia" di Feltre, (BL)	www.agrariofeltre.it	preside@agrariofeltre.it
Slow Food Veneto	www.slowfoodveneto.it	presidente@slowfoodveneto.it
Federazione italiana cuochi – Associazione Belluno	www.fic.it/	info@fic.it
Comunità Montana Feltrina	www.feltrino.bl.it/web/CMFeltrina	tecnico.comunita@feltrino.bl.it
<b>Projektpartner 2 Osttirol</b>		
Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz/Austria	www.lk-tirol.info	martin.diemling@lk-tirol.at elisabeth.obernosterer@lk-tirol.at
<b>KOOPERATIONSPARTNER</b>		
Regionsmanagement Osttirol	www.rmo.at	h.brunner@rmo.at, g.streit@rmo.at
Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe und Hotelfachschule, Lienz	www.hlw-lienz.tsn.at	hlw-lienz@lsr-t.gv.at
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz	www.lla-lienz.tsn.at	lla.lienz@tsn.at, h.frank@tsn.at
Genussregion Osttiroler Kartoffel, Lienz	www.genussregion-osttirol.at	franz.klocker@lk-tirol.at
Genussregion Osttiroler Berglamm, Lienz	www.genussregion-osttirol.at	chrisoph.peintner@rgo.at
<b>Projektpartner 3 Pinzgau/Salzburg</b>		
Salzburger Institut für Raumordnung & Wohnen – SIR, Fachbereich Gemeindeentwicklung, Salzburg/Austria	www.sir.at www.gemeindeentwicklung.at	sir@salzburg.gv.at christine.stadler@salzburg.gv.at
<b>KOOPERATIONSPARTNER</b>		
Regionalmanagement Pinzgau, Zell am See	www.regpi.at	michael.payer@salzburg.gv.at
LFS Bruck – Landwirtschaftliche Fachschule Bruck	www.lfs-bruck.at	christian.dullnigg@lfs-bruck.at
HWS Bruck – Hauswirtschaftliche Fachschule Bruck	www.lfs-bruck.at	ulrike.winding@lfs-bruck.at
HBLW Saalfelden – Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe	www.hblw-saalfelden.at	imittendorfer@salzburg.at margit.brauneder@sbg.at
WK Wirtschaftskammer Zell am See	www.wko.at/sbg/pinzgau	d.hufnagl@wks.at
AMS Arbeitsmarktservice Zell am See	www.ams.at	hermann.unterberger@ams.at
BBK Bezirksbauernkammer Zell am See	www.agrar-net.at	hubert.lohfeyer@lk-salzburg.at
TAURISKA, Kulturverein	www.tauriska.net	ch.voetter@tauriska.at
Leopold-Kohr-Akademie	www.leopold-kohr-akademie.at	s.voetter-dankl@tauriska.at
Genussregion Bramberger Obstsaft	www.obstpresse.at www.tauriska.net	toni.lassacher@sbg.at office@tauriska.at
Genussregion Pinzgauer Rind, ARGE Pinzgauer Rind	www.pinzgauerrind.at	arge-pinzgauer@rinderzuchtverband.at



## SÜDTIROL



BRIXEN  
BRESSANONE



Grand Hotel Toblach Centro Culturale Grand Hotel Dobbiaco Kulturzentrum Grand rzentrum Centro convegni Tagungszentrum Centro conveg

## BELLUNO



## OSTTIROL



## PINZGAU/SALZBURG

