



Projektbezeichnung ***Bewusst-Regional-Gesund***

Angaben zum Antragsteller

Verein LEADER-Region NÖ Süd, Obmann LAbg. Bgm. Rupert Dworak

Hauptplatz 1/1/4, 2620 Neunkirchen

Tel.: 02635/612 07 Fax: 02742/222 333 9025 e-mail: office@leader-noe-sued.at

In Zusammenarbeit mit dem Ideenbringer Dir. Prof. Mag. Jürgen Kürner (Tourismusschulen Semmering) und seinem Kollegen FL Wolfgang Ruzicka.

Angaben zum Projekt

-Ausgangslage

Die Tourismusschule ist ein Kompetenzknoten in den Bereichen

- Kur- und Wellnesstourismus
- Bilinguale Tourismusklassen
- Restaurant- und Barexperte

Zahlreiche hochwertige Produkte in der Region sind bereits vorhanden, jedoch kaum Wissen über die richtige Zubereitung derselben.

-Projektziele

- Durch eine Vernetzung mit den landwirtschaftlichen Betrieben in der Region (ProduzentInnen und DirektvermarkterInnen) sowie den diversen Genussregionen in der Umgebung soll Wissen zu Regionalität und bewusster Ernährung lebendig und interessant zugleich weiter gegeben werden.
- SchülerInnen aus den Pflichtschulen profitieren vom Know-how der LehrerInnen der Tourismusschulen Semmering über regionale Produkte und ihre Zubereitung. So sollen die Themenbereiche „**Regionalität**“ und „**Bewusste Ernährung**“ interessant näher gebracht werden. Aber auch die Tourismusschulen Semmering profitieren von den zu erwartenden interessierten PflichtschülerInnen, die erste Kontakte mit den Tourismusschulen Semmering knüpfen – so entsteht eine Win-Win-Situation für beide Seiten.
- Stärkung des regionalen Selbstverständnisses für regionale Produkte und ihrer gesunde Zubereitung.
- In Zukunft regionale Produkte in die heimischen Gastronomiebetriebe bringen und verankern.

-geplante Maßnahmen

Stufe 1:

Jeweils eine Klasse einer Pflichtschule besucht einen Vormittag lang die Tourismusschulen Semmering.

„Woher kommen die Nahrungsmittel?“. Zuerst werden die regionalen Produkte vorgestellt (z.B. Rindfleisch, Schweinefleisch, Schafs- und Ziegenkäse, Most, Bier...), es erfolgt auf vergnügliche Art und Weise der „theoretische“ Input (durch regionale ProduzentInnen und DirektvermarkterInnen, die sich selbst und ihr Produkt vorstellen – eventuell auch Obmänner der hiesigen Genussregionen!).

„Wie bereite ich die Nahrungsmittel zu?“. Dann folgt die gemeinsame Zubereitung mit den SchülerInnen der Tourismusschulen in der Lehrküche – auch hier profitieren sowohl die Tourismusschulen als auch die Pflichtschulen von dem gemeinsam erworbenen Wissen und der Vernetzungsmöglichkeit.

„Gemeinsamer Aspekt des Lernens: Tourismus- und PflichtschulschülerInnen lernen mit- und voneinander“.

Das gemeinsame Mittagessen mit einem abschließenden Gespräch rundet den Halbttag ab – für die Eltern zuhause gibt es noch einfach erklärte Kochrezepte mit regionalen Produkten, die sie mit Ihren Kindern zubereiten können.

Die Bezirksbauernkammern der Region (Neunkirchen und Wiener Neustadt) sind über das Projekt informiert und haben sich bereit erklärt, aktiv an einer Umsetzung mitzuwirken.

Ausblick:

Das Projekt soll weiter entwickelt werden, etwa durch regionale Kochkurse mit Produkten der Region. Auch eine eigene Angebotsreihe für MitarbeiterInnen der Gastronomie ist möglich, ebenso Seminare im Bereich Marketing, Werbung, Sales und Ähnliches.

Schließlich soll die Tourismusschulen Semmering zu einem Kompetenzzentrum für lokale, regionale Produkte ausgebaut werden, etwa mit einer jährlichen Seminarreihe, Kochbüchern, regelmäßigen SchülerInnenprojekten im Rahmen der Reife- und Diplomprüfung, einer Vermarktungsplattform o.ä.

Ziel ist es, die Tourismusschule als Kommunikationsdrehscheibe für Gastronomie und Produzenten in der Region zu etablieren sowie zu einem Impulsgeber für die gastronomische Professionalisierung in der Region zu machen.

-örtliche Angaben (Projektstandort, räumlicher Wirkungsbereich)

Angesprochen sind alle Pflichtschulen in den Gemeinden der LEADER-Region Niederösterreich Süd.

-Zeitplan (Projektbeginn, -schluss, -phasen)

Herbst/Winter 2010/2011: geplanter Start für Stufe 1

Pilot-Projektphase: 1 Jahr

-Kosten des Vorhabens

Stufe 1:

In einem Jahr können 15 Schulklassen ins Projekt eingebunden werden. Pro Klasse und Halbttag belaufen sich die Kosten auf € 840,-- inkl. MWSt. Gesamt also € 12.600,--. Inkludiert sind die Lebensmittel, die Vorbereitung und Durchführung durch einen Lehrer der Tourismusschulen Semmering und die notwendigen Unterlagen für die Schülerinnen und Schüler und ihre Eltern (Rezeptmappe).

Finanzierung des Vorhabens

Eigenmittel:	€ 2.520,00 inkl. MWSt.
Erbetene Förderung (80%):	€ 10 080,00 inkl. MWSt.
Gesamt:	€ 12.600,00 inkl. MWSt.