



BEREICH Gesundheit

So kocht die Plose

26. Mai bis 16. Jänner 2019

Ausgangssituation Ziele/Inhalte

Der Ploseberg hat sich in den letzten Jahren touristisch sehr stark entwickelt, speziell in den Sommermonaten. Zudem sind neue Gasthöfe und Hotels entstanden. Gleichzeitig verfügt das Gebiet rund um die Brixner Fraktion St. Andrä/Afers, über eine Reihe an Bauernhöfen mit Hofläden. Der Bildungsausschuss St. Andrä/Afers hat sich deshalb Gedanken gemacht, wie man lokale Produkte und kulinarische Gaumenfreuden auch der lokalen Bevölkerung näherbringen kann, um somit auch regionale Kreisläufe zu stärken.



Zielgruppe

Die Bevölkerung rund um den Ploseberg.

Beschreibung

Der Bildungsausschuss von St. Andrä/Afers organisierte von Frühling 2018 bis Jänner 2019 den Vier-Jahreszeiten-Kochkurs: „So kocht die Plose“.

Die Zutaten für die Gerichte wurden bei den Bauernhöfen vom Berg eingekauft und die Rezepte für den Kurs jeder Jahreszeit von den Köchen in den Betrieben am Ploseberg zusammengestellt, erklärt und gemeinsam gekocht. Außerdem erfuhr man, welche anderen Produkte zu jeder Jahreszeit erhältlich sind und wie sie verwertet werden können. In einer eigenen Mappe wurden die Rezepte zum Nachkochen gesammelt.

Maßnahmen

4 Kochkurseinheiten:

1. Leckerer im Frühling: Vegetarisches und Kräuter
2. Leckerer im Sommer: „Grillen am Berg“
3. Leckerer im Herbst: Herbstgerichte
4. Leckerer im Winter: Besonderes im Winter

Zusammenarbeit/ Kooperationen

Der Bildungsausschuss St. Andrä/Afers in Zusammenarbeit mit den Gastbetrieben und Bauernhöfen mit Produktverkauf am Ploseberg.

Dokumentation

Rezeptmappe „So kocht die Plose“ mit allen leckeren Gerichten. In der Mappe findet man auch ein Verzeichnis aller Bauernhöfe mit Hofläden am Ploseberg samt Produkten, die man dort kaufen kann.

Info/Kontakte

Bildungsausschuss St. Andrä/Afers + Bezirksservice Eisacktal Wipptal
www.provinz.bz.it/Weiterbildung/dorf