



Lebensmittel aus dem SalzburgerLand: Alle unsere Produkte stammen aus der Natur oder der Landwirtschaft (www.garantiert-regional.at).

Lernen, wie man richtig genießt

Mit allen Sinnen. Das Ländliche Fortbildungsinstitut Salzburg (LFI) bietet jährlich rund 600 Kurse an. Viele davon beschäftigen sich mit dem Thema Genuss. Dieser kann in unterschiedlichsten Facetten erfahren werden.

Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Genießen wird mindestens ein Sinnesorgan angeregt. Es lassen sich etwa kulinarische Genüsse, zum Beispiel als Bestandteil der Ess- und Trinkkultur, geistige Genüsse, wie das Hören von Musik oder das Lesen interessanter Lektüre, sowie körperliche Genüsse unterscheiden. Am häufigsten wird der Begriff allerdings im Zusammenhang mit Essen und Trinken verwendet.

LEBENSMITTEL AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) gibt es viele Genuss-Kurse. Der Großteil davon sind Kochkurse, die von den Salzburger Seminarbäuerinnen gehalten werden. Bei diesen werden mehr

Sinne angesprochen: der Geschmacks-, der Geruchs-, der Tastsinn (Kochen ist Handarbeit!) und auch der Sehsinn. Denn wie heißt es so schön: „Auch das Auge isst mit!“

Das Thema Ernährung bildet beim LFI Salzburg einen Schwerpunkt, fest verwurzelt in der Landwirtschaft, mit den regionalen Bäuerinnen und Bauern, die wertvolle Lebensmittel produzieren. Und egal, um welches Lebensmittel es sich handelt: Es kommt alles aus der Landwirtschaft, aus der Natur.

„Genuss und Bildung – ein Widerspruch? Ganz im Gegenteil, denn Genuss kann man mit Erfahrung und Schulung lernen, indem man die Sinne weiterentwickelt“, sagt Manuela Spießberger, Geschäftsführerin des LFI Salzburg gegenüber ECHO. Im vielfältigen

Kursangebot des LFI erfreuen sich etwa Klassiker wie „Brot & Gebäck“, „Sauerteig & Vollkorngebäck“ oder „Striezel & Pinze“ besonderer Beliebtheit und werden stark nachgefragt. Neu im Angebot sind Kurse zum Thema Krapfen und Schmalzgebäck sowie „Her mit dem jungen Gemüse“. Dem Thema bewusstes Einkaufen und nachhaltig Kochen widmet sich der Kurs „Mein Essen – meine Zukunft“. Auch neuen, hippen Themen gegenüber ist das LFI aufgeschlossen. So gibt es Kurse zum Kochen mit dem Thermomix.

WEITERE GENUSS-FACETTEN

Genuss bedeutet aber nicht allein Kochen und Essen, sondern auch sich mit der Herkunft der Lebensmittel zu beschäftigen: Was wächst wo? Ob „Kräuterwanderungen“, „Pilze besser kennen lernen“, „Bio Garten fängt im Boden an“ oder „Altes Pflanzenwissen neu beleben“ – all diese Kurse beschäftigen sich mit Genuss.

Auch Getränke sind ein Genuss. So erkunden Kursteilnehmer die unterschiedlichen Möglichkeiten, Obst zu verarbeiten, etwa alles rund um den Edelbrand – den



Manuela Spießberger, Geschäftsführerin LFI Salzburg: „Mit rund 600 Kursen und 15.000 Teilnehmern pro Jahr ist das LFI Salzburg zwar nicht der größte Anbieter von Aus- und Weiterbildungen, aber wohl der beste, was Themen wie Natur, Umwelt, gesunden Genuss und die Nähe zur heimischen Landwirtschaft betrifft. Die persönliche und berufliche Aus- und Weiterbildung wird immer wichtiger.“

Foto: Studio Verbeid/Salzburger Agrar Marketing, LFI Salzburg



Neu im LFI-Angebot: Kurse zum Thema Krapfen und Schmalzgebäck, bei welchen etwa herrliche Rosenkrapfen entstehen.



Alles rund um den Edelbrand: Wie Schnapsbrennen richtig funktioniert, erfährt man bei Matthias Seidl (Walser Brennkammer), Kursleiterin Marianne Wartbichler und Referent Ulrich Zeni (v. li.).

Schnaps. Von der Einführung in das kleine Schnaps ABC, über die Geheimnisse der Destillation, bis zum Schnapsensorik- und Schnapsbrennkurs. Das Premiumangebot ist der Zertifikatslehrgang „Bäuerliche Obstverarbeitung“. In diesem Lehrgang lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer alles über die Herstellung von Saft, Most, Essig, Schnaps und Likör. Weitere Highlights sind die Kurse „Marmeladen und Chutney“ sowie „Saft und Sirup“. Der Trend zum Selbermachen hält weiter an. Ganz besonders auch in der Verarbeitung von Milch. So erfreuen sich die Kurse zum Selber-Herstellen von Joghurt, Topfen oder Frischkäse wachsender Beliebtheit.

Und Genuss hat auch mit „Schönsein“ zu tun. Wie wär's mit dem Kurs „Flechtfrisuren zur Tracht“, einem selbstgenähten Dirndlkleid oder mit einem Kalligrafiekurs? Eine von Hand geschriebene Karte zu einem besonderen Anlass erfreut jeden und jede!

MITARBEITER IN DER GÄRTNEREI

Immer mehr Betriebe stellen engagierte und interessierte branchenfremde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein – und das mit zum Teil großem Erfolg. Zahlreiche Erfahrungen aus verschiedenen gärtnerischen Betrieben zeigen, dass Menschen aus einem ehemals anderen Tätigkeitsfeld neue Aufgaben in der grünen Branche mit Freude und Engagement erfüllen. Damit diese sich noch besser mit den Produkten und Abläufen in den Betrieben zurechtfinden, bietet das LFI Salzburg den Lehrgang

„Einstieg gärtnerischer Endverkauf“ an. Der Lehrgang wird berufsbegleitend angeboten und ist modular aufgebaut.

Anmeldungen online unter: www.sbg.lfi.at: Kursnummer Lehrgang „Einstieg gärtnerischer Endverkauf“: 40103-19-01

LFI Unterwegs

- 5. Oktober** – 20 Jahre Reitpädagogik am Zacherlgut in Thalgau
- 20. Oktober** – beim Herbstgenuss im Freilichtmuseum Großgmain
- 1., 7. und 8. Dezember** – bei der Advent Roas im Freilichtmuseum Großgmain
- 20. bis 22. März 2020** – bei der Kulinarikmesse im Messezentrum Salzburg

kontakt & info

- **Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Salzburg**
Maria-Cebotari-Straße 5, 5020 Salzburg
- T** +43 662 641248
- E** lfi@lk-salzburg.at
- W** www.sbg.lfi.at
- FB** www.facebook.com/lfisbg

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

