

der daberer. das biohotel - 5. Juli 2022

Daberer Slow Food Lehre: Neue Ausbildung für die Esskultur der Zukunft

Tourismuslehre mit Slow Food Mehrwert. Neues Ausbildungsmodell verknüpft Tourismus und Lebensmittelhandwerk. Daberer-Lehrlinge in den Berufen Köchin/Koch sowie Restaurant-Fachfrau/-mann erlernen, zusätzlich zu ihrer Ausbildung im Hotel, direkt bei Produzenten, wie handwerklich Lebensmittel hergestellt werden. Entwickelt wurde die neue Lehre vom Biohotel *der daberer* in St. Daniel im Gailtal in Kärnten.

"Wir sehen in der Zusammenarbeit von Produzenten-Partnern und Tourismus großes Potential für ein nachhaltiges Lebensmittel-Bewusstsein," betont Marianne Daberer, die das klimaneutrale Biohotel *der daberer* in St. Daniel im Gailtal gemeinsam mit ihrem Bruder Christian leitet. „Durch unsere neue Slow Food Lehre wecken wir bei unseren Lehrlingen die Begeisterung und das Verständnis für handwerklich produzierte Lebensmittel“, erklärt die Hotelchefin und Obfrau der Arge Slow Food Travel. „Wer selbst in der Landwirtschaft mitarbeitet und etwa Bio-Rohmilchkäse herstellt, erkennt den Aufwand und Mehrwert einer guten, sauberen und fairen Produktion. Dadurch wird der Umgang mit dem Produkt viel bewusster. Gleichzeitig können die Lehrlinge den Wert der Lebensmittel den Gästen gegenüber viel authentischer vermitteln“, betont Marianne Daberer. Die Lehrlinge selbst profitieren durch eine noch ganzheitlichere Ausbildung. "Unsere Slow Food Lehrlinge werden zu Experten für ein nachhaltiges Lebensmittelverständnis. Davon profitieren sie beruflich, wie auch privat, ein Leben lang, unabhängig davon, wohin sie sich nach der Lehre beruflich entwickeln“, streicht sie das Besondere der Slow Food Lehre heraus.

Klassische Lehre erweitert um Slow Food

"Wir bauen auf die klassischen Lehrberufe - Köchin/Koch bzw. Restaurant-Fachfrau/-mann - auf und machen die Slow Food Philosophie zum fixen Bestandteil unserer Ausbildung. Die qualitativ hochwertige Lehre im Hotel wird durch Slow Food Ausbildungsschwerpunkte erweitert. Die Lehrlinge gewinnen dadurch einen umfangreicheren, ganzheitlicheren Einblick ins Lebensmittelhandwerk sowie in die Produktion und Verarbeitung", weiß Marianne Daberer. Die Slow Food Schwerpunkte finden während der Arbeitszeit der Lehrlinge und bei voller Übernahme der Kosten bzw. Spesen durch den Daberer statt. Es sind dies:

- Jährlich ein Produzenten-Modul (1 Woche bei einem von 6 ausgewählten Produzenten-Partnern)
- Jährlich die Teilnahme an 3 weiterbildenden Slow Food Travel Workshops (je 2 bis 4 Stunden)
- Eine mehrtägige Slow Food Studienreise - zur zweijährig stattfindenden Slow Food Messe "Terra Madre" nach Turin oder ins Piemont, zur Wiege der Slow Food Bewegung - im letzten Lehrjahr - als Höhepunkt und Abschluss der Daberer Slow Food Lehre.

Die Produzenten-Module: Aktives Mitarbeiten bei handwerklichen Kleinproduzenten

"Unsere Lehrlinge verbringen jährlich eine ganze Woche direkt bei einem Produzenten. Dabei lernen sie dessen Betrieb bis ins Detail kennen und arbeiten aktiv mit. Wir freuen uns, dass sechs ausgewählte Partner die Slow Food Lehre gemeinsam mit uns anbieten. Vier davon liegen wie wir in der weltweit ersten Slow Food Travel

Region im Gail- und Lesachtal. Zwei weitere aus Osttirol und Unterkärnten machen die Produzenten-Module rund um Lebensmittel- und Getränke-Handwerk perfekt", beschreibt Christian Daberer, der für die Lehrlingsausbildung verantwortlich zeichnet, die Partnerbetriebe. Je nachdem welcher Lehrschwerpunkt gewählt wird, werden die Produzenten gemeinsam mit dem Lehrling ausgewählt. Die zur Wahl stehenden drei Lebensmittel-Handwerker und drei Getränke-Experten sind:

- Bio-Rohmilchkäser Lukas Zankl, Dellach im Gailtal
- Biobauer und Fleischhauer Markus Salcher, St. Lorenzen im Lesachtal
- Bio-Gemüse-Bäuerin und Saatgutexpertin Christine Halder, St. Stefan im Gailtal
- Loncium-Bier-Braumeister Klaus Feistritzer, Kötschach-Mauthen
- Schnapsbrenner Rudolf Schwarzer, Lienz in Osttirol
- Bio-Winzer Markus Gruze, St. Georgen am Längsee

Handwerkliche Kleinproduzenten zur Daberer Slow Food Lehre im O-Ton

Lukas Zankl, Bio-Rohmilchkäser in Dellach im Gailtal:

"Ich halte die Daberer Slow Food Lehre für eine coole Sache. Das Besondere daran ist, dass die Lehrlinge während der Lehrzeit hinaus zu den regionalen Produzenten kommen und während der Woche, die sie bei uns mitarbeiten, detaillierte Einblicke und viel mehr Verständnis für unser Handwerk, das Käsemachen, bekommen. Das ist wertvoll und wichtig, weil sie dann viel mehr zu den Produkten wissen und viel besser mit den Lebensmitteln umgehen können."

Markus Gruze, Bio-Winzer in St. Georgen am Längsee:

"Küche und Service sind Schlüsselberufe, die zu einer neuen Wertschätzung von Lebensmitteln besonders viel beitragen können. Das Verständnis darüber, wie ein Grundprodukt hergestellt wird, wie viele Stunden Arbeit darin stecken, was die echten Kosten eines Produktes sind und was wir als Gesellschaft wofür zahlen - das sind Dinge, die man erst erkennt, wenn man selbst hautnah beim Entstehen der Lebensmittel mit dabei war. Der tiefere Einblick, den die Daberer Slow Food Lehre in das Miteinander von Landwirtschaft, Naturverbundenheit, Wirtschaft und Konsumation gewährt, ist ein großer Mehrwert für den einzelnen Lehrling. Dieser Einblick trägt auch dazu bei, dass das Miteinander von Tourismus und Lebensmittelhandwerk befriedigend gelingen kann."

Workshops in der Slow Food Travel Region - Teilnahme an jährlich drei davon

Workshops sind fixer Bestandteil des Angebots der weltweit ersten Slow Food Travel Region. Vielfältige Themen von Getreideanbau über Kräuter-Know-How bis hin zur Imkerei und zum Brothandwerk oder das Eintauchen in die Welt der Edeltreibe von Slow Food Pionier Herwig Ertl stehen zur Wahl. Die Daberer Slow Food Lehrlinge nehmen, nach freier Wahl, an jährlich 3 dieser Workshops teil.

Daberer Slow Food Lehre - zwei Ausbildungszweige jeweils mit/ohne Matura

Die Slow Food Lehre wird in zwei Ausbildungszweigen angeboten. Zum einen gibt es die Slow Food Kochlehre, zum anderen die Lehre zur/m Slow Food Restaurant-Fachfrau/-mann. Beide Lehrabschlüsse sind mit Matura (4 Jahre) oder ohne Matura (3 Jahre) möglich. Zusätzlich erhält jeder Lehrling zum Abschluss eine Urkunde mit dem Lehrzusatz "Slow Food Lehre", in der alle slow-food-spezifischen Ausbildungen der Lehrzeit angeführt sind.

Junge Lehrstellensuchende & Slow Food Interessierte im zweiten Bildungsweg

„Die Slow Food Lehre ist ein neues von uns entwickeltes Konzept. Es richtet sich an junge Lehrstellensuchende und an Slow Food interessierte Erwachsene im zweiten Bildungsweg. Wir sind überzeugt, dass es uns dadurch gelingt, die gegenseitige Wertschätzung zwischen Tourismus und Lebensmittelhandwerk weiter zu verstärken und die Berufsausbildung noch umfassender und zukunftsorientierter zu machen. Wir alle können so gemeinsam zu einer Esskultur der Zukunft beitragen,“ ist Marianne Daberer begeistert von der Win-Win-Situation, die durch die neue Lehre entsteht. "Den Slow Food Lehrlingen bieten wir, wie unseren anderen Mitarbeitern auch, die Möglichkeit, in einem unserer Teamhäuser zu wohnen", ergänzt Christian Daberer.

Daberer Slow Food Lehrling werden - jetzt bewerben!

Für alle an der Slow Food Lehre Interessierten ist es möglich, sich beim Daberer zu bewerben. Slow Food Lehrstellen werden für Köchin/Koch bzw. Restaurant-Fachfrau/-mann vergeben.

Ansprechpartner: Christian Daberer

Details & Bewerbung: www.biohotel-daberer.at/slowfoodlehre oder jobs@biohotel-daberer.at

Fakten - der daberer. das biohotel

- Hotelkategorie: 4-Sterne Superior
- 44 Zimmer, 82 Betten
- 50 Mitarbeiter, davon 5 Lehrlinge
- 2 Teamhäuser zur Unterbringung der Mitarbeiter
- Ganzjährig geöffnet, bis auf wenige Wochen im Frühjahr und im Spätherbst
- Lage am Waldrand oberhalb von St. Daniel im Gailtal in Kärnten, auf 710 m Seehöhe, in der weltweit ersten Slow Food Travel Region im Gail- und Lesachtal
- Gegründet 1928 als Heilbad mit eigener Kalzium-Magnesium-Hydrogen-Karbonat-Quelle
- Seit 1978 Bio und Nichtraucher-Haus
- Hotelführung: Geschwister Marianne und Christian Daberer
- Klimaneutralität - der daberer ist als Hotelbetrieb klimaneutral
- Relax Guide 2022: 18 Punkte und 3 Lilien
- Europäisches Umweltzeichen (EU-Ecolabel) für Tourismusbetriebe
- Grüne Haube für herausragende Naturküche
- Mitgliedschaften: Slow Food Travel, Wanderhotels

| | |
|---|---|
| <p>Weitere Hotel-Informationen: der daberer. das biohotel Familie Daberer 9635 St. Daniel 32 Gailtal Kärnten Österreich Tel: +43 4718 590 E-Mail: info@biohotel-daberer.at www.biohotel-daberer.at</p> | <p>Weitere Presse-Infos & -Fotos: Oliver Pichler Media Hutweidengasse 69/1/15 1190 Wien Österreich Tel: +43 1 5128737 E-Mail: daberer@opmedia.info Presse-Servicebereich: www.opmedia.at/Daberer</p> |
|---|---|

22.07.05.Daberer-SlowFoodLehre.docx