

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayern schmeckt. Essen WERTschätzen. Esskultur (er)leben

Kochworkshops für Jugendliche im Hofbräuhaus Traunstein Bräustüberl sowie in der Berufsschule III Traunstein



Das „Bayern schmeckt.“- Team aus Traunstein

(Traunstein) In Zeiten von Fertigpizza und Fastfood ist es alles andere als selbstverständlich, dass sich Jugendliche selbst eine gesunde Mahlzeit aus regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln zubereiten. Aus diesem Grund haben sich acht Partner des Wertebündnis Bayern zu dem Projekt „Bayern schmeckt.“ zusammengeschlossen. Ziel ist es, Jugendlichen zwischen 14 und 16 Jahren näher zu bringen, wie viel Lebensfreude in Ernährung und Esskultur stecken. Unter dem Motto „Miteinander Kochen und Essen ist cool!“ richten junge Menschen gemeinsam ein Event aus und laden ihre Eltern dazu ein.

Am Freitag, den 24. März 2017 ab 18 Uhr fand das Abschlussevent im Projekt „Bayern schmeckt“ im Hofbräuhaus Traunstein Bräustüberl statt. Eine Woche lang lernten die Jugendlichen in fünf Modulen das Gastgewerbe kennen, überlegten, was sie kochen wollen, besuchten als landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe die Nußdorfer Gärtnerei Dandl & Sengl sowie die Chieminger Thermofischerei Irmi Wallner und griffen selbst zu Kochlöffeln und Töpfen.

Seite 2 von 4

Rudi Zeif, Geschäftsführer des Bräustüberls vom Hofbräuhaus Traunstein freute sich, das Projekt, das zum zweiten Mal in Traunstein stattfand, ausrichten zu dürfen: „Es ist mir ein Herzensanliegen, jungen Menschen zu zeigen, wie gut ihre Heimat auf dem Teller schmeckt“. Dabei lernen die Jugendlichen ganz nebenbei ein Fest zu planen, zu organisieren, heimische Lebensmittel auszuwählen, Partygerichte zu kochen, alkoholfreie Cocktails zu mixen, Tische zu dekorieren und als Gastgeber ihre Gäste zu verwöhnen. Großer Abschluss des Workshops war für die jugendlichen Teilnehmer dann das Event, bei dem sie zeigen konnten, was sie gelernt haben, da sie neben Speisen und alkoholfreien Getränken auch für das musikalische sowie künstlerische Rahmenprogramm verantwortlich waren.

Das Menü:

Dinkelvollkornbrot mit Bärlauchaufstrich,
schaumig geschlagene Bergbauernbutter
mit Rote-Rüben-Salz und Gartenkresse

Gebeizte Renke mit Erbsenpüree,
eingelegte Babykarotten in Orangensud
und gepickelte Radiesserl mit Affilakresse und Veilchen

Rind an sous-vide gegartem, geblähtem Lauch,
Schwarzwurzelcreme, Schwarzwurzelchips und Kartoffelschnitte

Karottenkuchen
mit Buttermilchgelee und Rosinen

Die Projektträger DEHOGA Bayern und die Projektpartner von „Bayern schmeckt.“, allen voran die KEG Katholische Erziehergemeinschaft Ursula Lay, haben im Rahmen des Wertebündnis Bayern ein Projekt auf den Weg gebracht, von dem alle Beteiligten überzeugt sind, dass es den Jugendlichen Spaß macht und obendrein auch deren Sozialkompetenz stärkt. Geleitet haben das Projekt Oberstudiendirektor Dr. Martin Brunnhuber und Oberstudienrätin Johanna Sich von der Berufsschule 3 in Traunstein.

Seite 3 von 4

Das Projekt wird wissenschaftlich begleitet und evaluiert. Denn alle Projekte des Wertebündnis Bayern sind so konzipiert, dass sie nach einer zweijährigen geleiteten Erprobungsphase nachhaltig umgesetzt werden können, um zum Beispiel von Jugendgruppenleitern in ganz Bayern jederzeit gemäß des vorliegenden Modulplanes durchgeführt zu werden.

Bayern schmeckt beinhaltet die folgenden Module:

Modul 1 (Gastronomischer Betrieb/Schule)

- Hausführung
- Hygieneschulung
- Geschmackserlebnis

Modul 2 (Exkursion)

- Landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe
- Bio-Gärtnerei Dandl & Sengl, Nußdorf sowie
- Thermofischer Irmi Wallner, Chieming)

Modul 3 (Einkauf auf dem Markt)

- Speisen und Getränke auswählen
- Rezepte und Einkaufsliste erstellen
- Lebensmittel einkaufen

Modul 4 (Kochen und Vorbereiten)

- Tische eindecken
- Dekorationsarbeiten
- Rahmenprogramm organisieren
- Gerichte kochen und Getränke anrichten

Modul 5 (Event mit Gästen) im Bräustüberl des Hofbräuhaus Traunstein

Freitag, 24. März 2017 ab 18.00 Uhr Event mit Gästen

- Gäste empfangen
- Kochen und Servieren
- Evaluation

Peter Stocker, Kreisvorsitzender Traunstein des DEHOGA Bayern ist überzeugt: „Bayern schmeckt.“ zeigt Schülern und Eltern sehr praktisch auf, dass eine gastgewerbliche Ausbildung die Basis für 111 Berufe ist und zudem eine weltweite Jobgarantie und die Studienberechtigung bietet.“

Seite 4 von 4

Die Projektpartner „Bayern schmeckt.“ sind:

- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. – Projektleitung und fachlicher Betreuer durch Jungköche
- BayWa Stiftung – Fachlicher Berater und Projektsponsor
- Landeselternverband der bayerischen Realschulen e.V. – Zusammenstellung der Jugendgruppen
- Bayerischer Jugendring/Berufsschule III Traunstein – Pädagogische Betreuung
- Bayerischer BauernVerband e.V. und Bayerisches Landwirtschaftsministerium – Regionale, saisonale Nahrungsmittel und landwirtschaftliche Exkursion
- JFF - Institut für Medienpädagogik in Forschung und Praxis – Mediale Dokumentation durch ein Jugendfilmteam
- Katholische Erziehergemeinschaft Bayern – Pressearbeit
- Landesmediendienste Bayern e.V. – Filmmaterial
- Bayerische Staatskanzlei – Wertebündnis Bayern

Projektinformationen und Teilnahmebedingungen finden Sie unter <http://www.dehoga-bayern.de/aktuelles/aktionen-initiativen/wertebuendnis-projekt-bayern-schmeckt.html>



- Ende der Pressemitteilung -