



Elisa Fisel

Ein Braten zum Anbeißen

Angehende Techniker der Albert-Reis-Technikerschule bringen die Landwirtschaft in die Küche der Verbraucher

Verschiedene Workshops für Verbraucher mit Informationen vom Erzeuger zum Thema Ernährung wurden im Zeitraum von Juni 2016 bis Dezember 2017 in einer Veranstaltungsreihe des Fachbereichs Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit der Albert-Reis-Technikerschule angeboten. Ziel war es, die Verbraucher unterhaltsam zu informieren und den Bezug zur Produktion von Nahrungsmitteln herzustellen, sowie die Wertschätzung für die Produkte und den Kontakt zum Bauern vor Ort zu stärken.

Der Dialog zwischen Verbrauchern und Erzeugern sollte bei allen Veranstaltungen im Mittelpunkt stehen. Die Technikerschüler der Albert Reis Technikerschule bereiteten die Vorträge im Rahmen des Unterrichtsfachs Betriebliche Kommunikation, Thema Öffentlichkeitsarbeit vor. Die Veranstaltungsthemen gaben die Inhalte vor:

- Erzeugung von Rindfleisch,
- Schweinefleisch,
- Milch und Geflügel.

Die Titel der verschiedenen Abende waren bisher: „Schweinefleisch - ein vielseitiger Klassiker“, „Abwechslungsreiche Gerichte

mit Milch und Milchprodukten“, „Rindfleisch aus der Region - immer ein Genuss“. Eine Veranstaltung zum Thema Geflügel ist bereits in Planung für die erste Jahreshälfte 2018. Mit der Lebenswelt der Verbraucher konnten sich die angehenden Agrartechniker aus eigener Lebenserfahrung identifizieren: Unter anderem verglichen die Schüler in ihren Vorträgen die Futtermischwägen in der Rinderhaltung mit der Küchenmaschine, wo verschiedene Grundzutaten gemäß Rezept hinein gefüllt werden und am Ende Gewürze, wie Vihsalz und Mineralstoffe die Mischung abrunden, so dass die Tiere eine vollwertige Nahrung erhalten.

Neben verschiedenen Haltungsformen in der Rinderhaltung wurden auch die Beweggrün-

de für die Betriebsausrichtung mit oder ohne Weidehaltung genauso erörtert, wie die Entscheidung für biologische oder konventionelle, intensive oder extensive Produktion. Die vielfältige Landschaft in Baden-Württemberg lässt ja nicht immer die Landbewirtschaftung mit Maschinen zu. Die Milchverkostung von H-Milch, länger haltbarer Milch und pasteurisierter Frischmilch brachte manch Geschmacksnerven durcheinander, weil jeder glaubte zu erkennen, welche Milch es war und doch oft eine ganz andere Verkostungsprobe in der Lösung zum Vorschein kam. Auch über Stroheinstreu in der Schweinehaltung und wie „sauwohl“ sich die Tiere bei richtigem Management fühlen können, wurde berichtet.

Im Anschluss an die Vorträge wurden gemeinsam die Rezepte für die 5 Teams in den Kochnischen der Küche im Grünen Zentrum Laiz besprochen. Die 10 bis 15 Teilnehmer pro Abend waren nicht nur an den Vorträgen interessiert, sondern waren auch schnell wunschgemäß den Rezepten von Vorsuppe

über Hauptgericht bis Nachspeise zugeteilt. Die Rezepte und Zutaten waren bereits professionell in jeder Küchennische durch die Kursleiterinnen des Fachbereichs Landwirtschaft, Frau Seifried und Frau Keller, vorbereitet, so dass viele Hände in sehr kurzer Zeit ein wahres Festtagsmenü zauberten. Manch Schüler konnte sogar den Kontakt zum Neukunden in der eigenen Direktvermarktung herstellen. Denn die Verbraucherinnen und Verbraucher hatten beim Kochen und dem gemeinsamen Verzehr der Gerichte im direkten Dialog noch die Möglichkeit ihre Fragen an den Landwirt oder die Landwirtin zu bringen. Dabei wurden unter anderem diese Fragen geklärt: „Wo bekomme ich qualitativ hochwertiges Fleisch her?“, „Wie kann ich die Landwirte von nebenan unterstützen?“, „Warum kann man manchmal nur das Gesamtpaket beim Direktvermarkter kaufen, und nicht die edlen Fleischteile einzeln?“, „Was kann der Erzeuger tun, damit qualitativ gute Produkte im Laden landen?“. Insgesamt war es ein rundes Projekt, das allen Beteiligten Spaß gemacht hat. ■



Elisa Fisel
Albert-Reis-
Technikerschule
Sigmaringen
Tel. 7571/ 102-8613
Elisa.Fisel@lrasig.de