

ZWEI REGIONEN – EIN ZIEL FACHSCHULE NAAS

## 3-jähriges länderübergreifendes Schülerprojekt am Höhepunkt

24. Oktober 2018, 13:15 Uhr • 109x gelesen • 0 • 0

hochgeladen von [Angela Hippacher](#)Autor: [Angela Hippacher](#) aus Weiz

Gemeinsam mit vier oststeirischen Fachschulen Land- und Ernährungswirtschaft und der Qualifizierungsagentur - QUA entstand das Projekt - in der Region heimische Lebensmittel wie: **Apfel, Kren, Kürbis, Holunder, Aronia** und **Käferbohne** verstärkt auf den Speisekarten der Tourismusbetriebe anzubieten.

Diese Produkte wurden unter den Namen **FLAGSHIP PRODUCTS** zusammengefasst und verstärkt im Laufe der letzten drei Schuljahre in der Fachschule NAAS eingesetzt.

Die Schüler/Innen der **FACHSCHULE NAAS** besuchten die umliegenden Tourismusbetriebe, um eine Speisekartenanalyse durchzuführen.

Diese wurden gemeinsam mit der QUA ausgewertet und das Ergebnis den Betrieben übermittelt. Vielerlei Rezepte wurden gesammelt, die im Schulspeiseplan Einzug hielten. Dadurch fand eine Sensibilisierung der Schüler/Innen statt.

Ende April 2018 fand ein Schüleraustausch der **FS NAAS** in die Tourismusschule Radenci/Slowenien statt.

Eine Koch- Challenge zwischen den steirischen Fachschulen und der Tourismusschule Radenci wurde ausgetragen. Darüber berichtete sogar der **ORF** in einem Beitrag der Sendung DOBER DAN.

Letzte Woche erfolgte der Gegenbesuch der Tourismusschule Radenci in der Steiermark. Sie wurden mit köstlichen, heimischen Gerichten, in denen die Flagship-products enthalten waren, verwöhnt.

Gestern vertieften sich die Schüler/Innen der **FACHSCHULE NAAS** in das Leitprodukt unserer Region - **DEM APFEL**.

Die theoretische Einstimmung zum Thema APFEL gestaltete Seminarbäuerin **Maria Leßl** und war Grundlage für den praktischen Teil des Apfelworkshops.

Der praktische Abschnitt fand seinen Höhepunkt in der Verarbeitung mit dem diplomierten Küchenmeister, Käsesommelier und F&B Manager **Ferdinand Bauernhofer**.

Die Flagship-products fanden im Viergänge Menü hervorragend Platz. Die Schüler/Innen der **FACHSCHULE NAAS** kochten mit Begeisterung.

