

Medieninformation
des Salzburger
Bildungswerkes
8. Februar 2021



St. Margarethen startete Online-Reihe mit regionalen Produkten im Fokus

Wissen im Kopf und Lungau im Körper!

Was wächst und gedeiht im Lungau und was kann daraus Schmackhaftes entstehen? Das Salzburger Bildungswerk St. Margarethen startete gemeinsam mit dem Lungauer Kochwerk und dem MultiAugustinum die Online-Reihe „Lungau im Körper!“. Im Mittelpunkt stehen Milch, Fleisch, Gemüse und Getreide. Produzierende stellen ihr Arbeitsfeld vor und geben ihre Erfahrungen weiter. Darüber hinaus gibt es praktische Tipps und Tricks für Rezeptideen. Nachgedacht und nachgekocht kann auch zu Hause ein „Lungauer Körper!“ zum Verschenken entstehen.

Bewusstsein für Schätze der Region

„So ein Topfen!“ bildete vergangenen Dienstag den Auftakt der dreiteiligen Online-Reihe. Im Mittelpunkt standen Lungauer Milchprodukte und deren regionale Verarbeitung. „Wir möchten mit dieser Reihe Hintergrundwissen vermitteln, welche Produkte bei uns im Lungau verfügbar sind“, so die Organisatoren Peter und Liesi Löcker vom Salzburger Bildungswerk St. Margarethen. „Wenn mehr Bewusstsein vorhanden ist, ist Lungau im Körper!. So unterstützen wir unsere gesamte Region, fördern Gesundheit von Boden, Mensch und Tier, schaffen Arbeitsplätze und darüber hinaus Wertschätzung und Freude“.

Im Fokus: Milchprodukte

David Gruber vom Biomilchhof Ottingergut in Tamsweg stellte seinen Hof und die Minimolk vor. Die rund 50 Teilnehmenden hatten die Möglichkeit, mehr über die Besonderheiten der vom Ottingerbauer verarbeiteten A2-Milch zu erfahren. „Wir konnten uns nicht vorstellen, dass es die Minimolk in einem Jahr nicht mehr gibt“, schilderte Gruber ein Schlüsselerlebnis am Familientisch. Ein Anstoß für ihn und die ganze Familie, in den Hof zu investieren und dem anstehenden Generationenwechsel in der Minimolk mit einer konkreten Idee entgegenzutreten. Im Sommer wurde bei der Milchverarbeitung beim Vögeibauer geschnuppert, sodass seit Herbst 2020 das Sortiment der Minimolk am Ottingerhof weitergeführt werden kann und darüber hinaus um A2-Frischmilch in wiederverwendbaren Glasflaschen erweitert wurde.

Kulinarische Tipps aus der Region

„Es ist uns wichtig, darauf aufmerksam zu machen, welche tollen Produkte im Lungau verfügbar sind“, betonte Evelyn Schaar im kulinarischen Teil der Abendveranstaltung. Sie ist Referentin im Kochwerk und hatte für die Teilnehmenden hinter den mobilen

Geräten Rezeptideen in einem kurzen Videoclip vorbereitet. Darin zeigte Schaar, wie sie aus Joghurt und Topfen vom Ottingerhof köstliche Desserts zaubert, die auch zum Verschenken haltbar gemacht werden können. Während jedem das Wasser im Mund zusammenlief, gab Schaar konkrete Küchentipps weiter. Darüber hinaus machte sie Mut, kreativ zu sein und die Früchte nach Saison zu verwenden, die in der Region vorhanden sind. „Egal ob „Grantr“, Schwarzbeeren oder Himbeeren – schaut, was im Garten wächst oder ihr im Sommer geerntet habt und wählt nach eurem Geschmack“. Die Rezeptideen samt Video, gefilmt von Simon Prodingner, sind auf der Website des Lungauer Kochwerkes www.lungauerkochwerk.at zu finden.

Apropos Milch im Lungau

Darüber hinaus erfuhren die Teilnehmenden aus dem Lungau und darüber hinaus bei „So ein Topfen“ mehr über Milch im Lungau. Gemäß Viehzählung im November 2020 gibt es in der Region 11.340 Rinder, davon 5.976 Kühe (Milchkühe und Mutterkühe). Laut Landeskontrollverband Salzburg sind im Lungau durchschnittlich 10 Kühe am Betrieb mit einem Stalldurchschnitt von 6.000 kg Milch pro Kuh. Aufgerechnet erzeugen 5.000 Kühe ca. 30.000 Tonnen Milch pro Jahr. Ein kleiner Teil davon wird im Lungau direkt zu Käse, Topfen und weiteren Milchprodukten verarbeitet.

Weitere Termine:

23. Februar 2021, 19.00 Uhr

Eingefleischtes mit Eachtling

(Rind-)Fleisch und Erdäpfel im Lungau

Zu Gast: Philip Wind, Greilhof, Flora Löcker, Löckerwirt, Katharina Stiegler, Lungauer Kochwerk

Rezeptideen: Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl, Rindsragout mit Wurzelgemüse, Eachtlingauflauf im Glas

23. März 2021, 19.00 Uhr

Kraut & Ruabm & volles Korn

Gemüse und Getreide im Lungau

Zu Gast: Bernhard Santner, Fötschlhof, Peter Löcker, Biohof Sauschneider, Melanie Brandstätter, Multi Augustinum

Rezeptideen: Selbstgemachte Nudeln, Gemüsepesto

Bild oben: Mit der Online-Reihe „Lungau im Körberl“ wird auf mehr Wissen über Produkte im Lungau gesetzt. Darüber hinaus dürfen konkrete Ideen zur Verarbeitung und Rezeptideen nicht fehlen.

Bild unten: Evelyn Schaar, Referentin im Lungauer Kochwerk, zeigte, wie sie aus Minimolk-Topfen Cheesecake mit Streusel zaubert und im Glas für gut einen Monat haltbar macht.

Bildverweise: SBW (oben), Evelyn Schaar (unten)

Quer denken

Seit 1956 haben wir im Land Salzburg die Erwachsenenbildung im Blick. Ehrenamtliche Bildungswerkleitungen vor Ort sind offen für Wünsche und Anliegen und gestalten das Gemeindeleben aktiv mit.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

MMag. Maria Zehner

Salzburger Bildungswerk, Strubergasse 18/3, 5020 Salzburg

Tel: 0662-872691-16, E-Mail: maria.zehner@sbw.salzburg.at