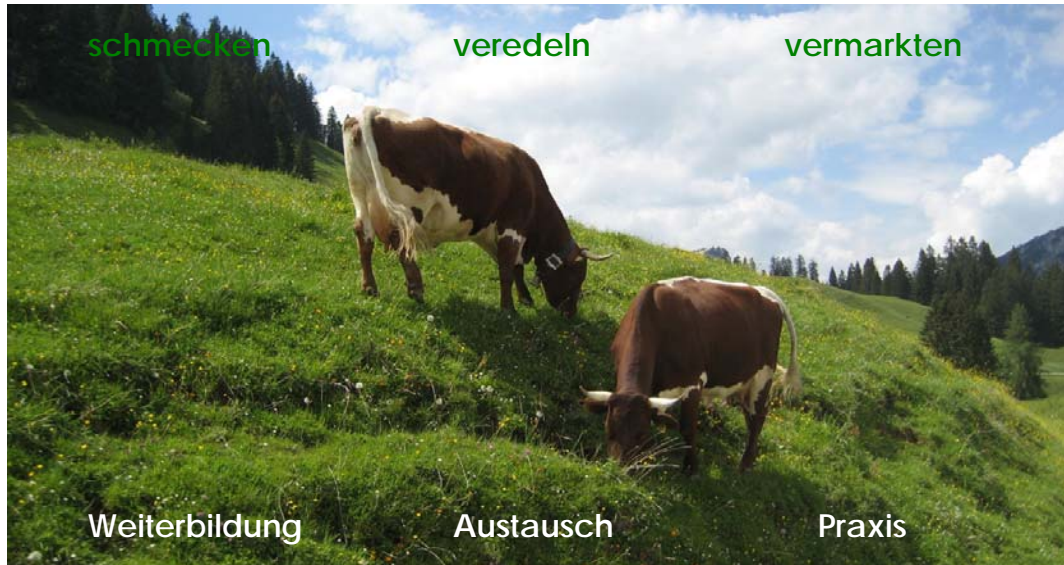


Gustostückerl aus dem Saalachtal

Fortbildung für die Gastronomie der Region

Die Region Saalachtal mit dem Naturpark Weißbach bietet viele kulinarische Spezialitäten. Lernen Sie diese besser kennen, entwickeln Sie innovative Gerichte und vermarkten Sie diese erfolgreich!



Werden Sie kulinarischer Botschafter Ihrer Region und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit regionalen Schmankerln!

Gustostückerl aus dem Saalachtal

Regionalität und Bio liegen im Trend und gewinnen auch in der Gastronomie an Bedeutung. Informieren Sie sich zu diesen Trends und holen Sie sich praktische Tipps und Anregungen durch die Diskussion mit Experten und Kollegen!

Dieser Kurs bietet Ihnen:

- Kennenlernen der Spezialitäten aus der Region
Naturparkprodukte, Saalachtaler Bauernprodukte
- Zusammenhänge zwischen Landschaft, regionalen Produkten und Tourismus
- Hintergrundinfos zu Bio, Fair Trade, Slow Food
- Praktische Tipps zur erfolgreichen Vermarktung
- Entwicklung von Ideen für den eigenen Betrieb
- Austausch und Diskussion mit Experten
- Vernetzung mit Produzenten, Vermarktern und Kollegen aus der Region
- Über den Tellerrand schauen: Exkursion mit good-practice Beispielen



Genießen Sie in den Pausen Kostproben von regionalen und biologischen Produkten!

Termine und Inhalte

Montag 27.04.09 17:00-21:30	<ul style="list-style-type: none">• Die Naturpark Philosophie: Landschaft-Kulinarik-Tourismus• Regionalität und Produkte aus der Region• Netzwerk Saalachtaler Bauernladen• Diskussion mit:<ul style="list-style-type: none">– Vertreter der Saalachtaler Bauernprodukte– Marelli Asamer-Handler, Verband d. Naturparke Österreichs
Dienstag 28.04.09 17:00-21:30	<ul style="list-style-type: none">• Marketing• Kommunikation – wie sag ich's dem Gast• Slow Food• Kochworkshop mit Martina Lettner
Mittwoch 29.04.09 7:30 bis ca 18:00	<p>Exkursion in den Naturpark Sölk­täler</p> <ul style="list-style-type: none">• Projekt Naturpark Wirte• Erfahrungsaustausch mit Naturpark Wirt (Fam. Lemmerer, Gasthaus Sölkstüb'n)• Betrieb „7 Geißlein“ Verarbeitung und Vermarktung von Ziegenmilchprodukten
Mittwoch 06.05.09 17:00-21:30	<ul style="list-style-type: none">• Bioprodukte• Fairer Handel• Praktische Umsetzung von Regional und Bio in der Gastronomie• Diskussion mit:<ul style="list-style-type: none">– Peter Hecht (Bio Austria Sbg)– Alois Brandstätter (Gasthaus Schützenwirt, Puch bei Hallein)

➤ Wann und Wo

Florianisaal Weißbach, 5093 Weißbach bei Lofer
27.04., 28.04. 06.05.2009 jeweils 17:00–21:30 Uhr
29.04. ab ca 7:30 Exkursion

➤ Anmeldung bis 15.04.09!

info@naturpark-weissbach.at

Mag. Christine Klenovec
Begrenzte Teilnehmerzahl!

➤ Kontakt

Agrar.Projekt.Verein
DI Birgit Roitner-Schobesberger
Dresdner Straße 70, 1200 Wien
office@agrarpjektverein.at
www.agrarprojektverein.at

➤ Veranstalter

Agrar.Projekt.Verein in Kooperation mit dem Naturpark Weißbach und dem Verband der Naturparke Österreichs



AGRAR.PROJEKT.VEREIN



**naturpark
weißbach**



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.