



„CHEF-NET“ – den Nachbarn besser verstehen

Kulinarisches Wörterbuch, gestaltet von Schülern der Höheren Bundeslehranstalt für Wirtschaftliche Berufe in St. Veit, soll kulinarische Grenzgänge zwischen Kärnten, Friaul Julisch Venetien und der Region Veneto noch genussvoller machen. Dabei gingen der Landesverband Urlaub am Bauernhof in Kärnten, die Provinz Treviso und die Gemeinde Casarsa della Delizia mit „CHEF-NET“ eine genussvolle Kooperation ein.

Essen und Trinken verbindet Menschen über Grenzen hinweg. Die Menschen machen sich immer öfter auf die Suche nach typischen Geschmäckern, regionalen Eigenheiten und Rezepten und legen dabei zunehmend Wert auf regionale und dem Jahresverlauf angepasste Lebensmittel, auf natürlich produzierte Genüsse einer Region.

Frittatina in brodo

Frittatina in brodo, Canederli di albicocca... Oft sind es Sprachbarrieren, die das kulinarische Miteinander kompliziert machen. Die sollen künftig locker übersprungen werden. Die Partner Urlaub am Bauernhof in Kärnten, die Provinz Treviso in der Region Veneto und die Gemeinde Casarsa della Delizia in Friaul Julisch Venetien leisten mit dem Projekt „CHEF-NET“ kulinarische Entwicklungshilfe. Es ist ein grenzüberschreitendes Netzwerk zur Wertschätzung und Förderung der Verwendung regionaler Produkte. Der ländliche Tourismus, die regionstypischen Produkte und die althergebrachten Rezepte sollen den Feinschmeckern in den drei Regionen näher gebracht werden.

Die Kooperation bewegt sich auf drei Stufen: Einem Rezeptbuch fast vergessener Speisen, betriebsübergreifender Praktika und einem Kulinarischen Wörterbuch.

So wurden in Vergessenheit geratene Rezepte aus allen Partnerregionen ausgegraben und in einem Büchlein veröffentlicht. Für die bäuerlichen Vermieter besonders hilfreich sind die Praktika bei denen sich Betriebsinhaber der drei Regionen auf den Bauernhöfen gegenseitig besuchen, um in einer Woche Produkte und Besonderheiten der jeweiligen Küchen kennenzulernen. Daraus haben sich bereits erfrischende Begegnungen ergeben.

Gelebter Italienisch-Unterricht

Im Mittelpunkt steht das Kulinarische Wörterbuch, das künftig auf keiner Reise ins jeweilige Nachbarland mehr fehlen sollte. Damit manövriert man sich mühelos durch die Küchensprachen beider Länder. Unsere Nachbarn wissen jetzt, dass Grießnockerlsuppe „Gnocchetti di semolino in brodo“ heißt und Reindling „Gubana Carinziana“. Die Kärntner kennen sich mit Crema di Zucca (Kürbiscremesuppe) und Bomboloni (Krapfen) aus. „Il menu, per favore“, heißt es richtig, wenn man die Speisekarte haben möchte. Die wichtigsten Floskeln, die man in einem Restaurant braucht und zweisprachige Kärntner Rezepte komplettieren das Büchlein im praktischen Westentaschenformat.

Besonders sympathisch, dass junge Menschen im Rahmen des gelebten Italienisch-Unterrichts mitgewirkt haben. Die jetzt fünfte Klasse der Höheren Bundeslehranstalt für Wirtschaftliche Berufe in St. Veit, hat unter Anleitung von Professor Pauline Huber die wichtigsten Küchenvokabeln und Restaurant-Phrasen zusammengetragen. Die Schüler leisten damit einen Beitrag zur besseren Kommunikation zwischen Gast und Vermieter und nicht zuletzt zwischen den Nachbarn Kärnten, Friaul Julisch Venetien und Veneto.

„Das Wörterbuch hilft den bäuerlichen Vermietern im alltäglichen Umgang mit dem italienischen Gast“, betont die Geschäftsführerin von Urlaub am Bauernhof, Edith Sabath-Kerschbaumer. Urlaub am Bauernhof war nicht nur federführend beim grenzüberschreitenden Projekt „Grenzenlos genießen“, sie waren die Ersten, die in Kärnten den Stellenwert grenzüberschreitender Kooperationen erkannt haben. Das Engagement hat sich gelohnt, immer mehr Italiener werden zu treuen „Urlaub-am-Bauernhof-Gästen“.

Fotos können Sie auf unserer Homepage www.urlaubambauernhof.com unter Service / Presse downloaden. Über eine Veröffentlichung in Ihrem Medium würden wir uns sehr freuen!

Mit freundlichen Grüßen

Edith Sabath-Kerschbaumer

Edith Sabath-Kerschbaumer
Geschäftsführerin des Landesverbandes Urlaub am Bauernhof Kärnten

