



Allgemein

Es handelt sich um einen Kochkurs der das Ziel hat, regionale und saisonale Lebensmittel zu attraktivieren. Dabei können nicht nur Speisen aus der klassischen österreichischen Küche kredenzt werden; durch moderne, internationale Gerichte kann auch das Potential österreichischer Lebensmittel hervorgehoben werden. Den TeilnehmerInnen soll vermittelt werden, dass die Vielfalt der österreichischen Lebensmittel sehr groß ist. Die Umsetzung erfolgt zusammen mit den Seminarbäuerinnen. Als Special bekommt jede/r TeilnehmerIn eine eigene Schmankerl-Date Kochschürze.

Organisation

Jeder LJ Bezirk bekommt das Grundkonzept des Kochkurses zur Verfügung gestellt. Der LJ Bezirk nimmt Kontakt mit den Seminarbäuerinnen auf, mit welchen dann der Termin für den Kochkurs ausgemacht wird. Diese Termine müssen vorab auch dem LJ Referat bekanntgegeben werden. Das Schmankerl-Date kann in den Bezirksbildungstag integriert oder extra angeboten werden. Als Veranstaltungsort wird eine dementsprechende Küche benötigt. Diese sollte in jedem LJ Bezirk vorhanden sein. Diese Küchen sind etwa in Fachschulen, Neuen Mittelschulen oder auch in den Bezirkskammern („Frische Kochschule“) zu finden und werden durch den jeweiligen LJ Bezirk organisiert.

Die Umsetzung in den LJ Bezirken soll bis Ende Oktober erfolgen.

Vorgaben für Lebensmittelwahl

Als Ausgangsbasis sind die drei Produkte **Rindfleisch**, **Käferbohne** und **Kürbis** zu verwenden. Diese müssen sich in irgendeiner Form im Menü widerspiegeln. Es sind unbedingt heimische Produkte zu verwenden!

Die Umsetzung ist frei wählbar: es können österreichische als auch internationale Gerichte (z.B. steirisches Sushi, steirische Burritos, steirisches Superfood etc.) gekocht werden. Die Lebensmittel werden von der Seminarbäuerin besorgt.

Der Bezirksvorstand und die Seminarbäuerinnen stellen im Vorhinein ein Menü (mindestens drei Gänge) zusammen, welches dann von den TeilnehmerInnen unter der Führung der Seminarbäuerin zubereitet wird.

Durchführung

TeilnehmerInnen:

Das Schmankerl-Date ist für 15-16 TeilnehmerInnen pro Kurseinheit gedacht. Es sollen maximal vier Personen pro Ortsgruppe teilnehmen, eine Aufstockung nach Anmeldeschluss ist natürlich sinnvoll. Die TeilnehmerInnen, die bei den einzelnen Speisen/Gängen zusammenarbeiten, sollen nicht aus der gleichen Ortsgruppe sein, das Zusammenlosen obliegt dem LJ Bezirk. Die Dauer des Kurses liegt bei etwa vier Stunden.



Produktpräsentation:

Es werden Unterlagen und Infos über die drei Leitprodukte Rindfleisch, Käferbohne und Kürbis von den Seminarbäuerinnen mitgebracht, um mehr über diese zu erfahren. Diese sollen möglichst kreativ vorgestellt werden, z.B. mittels Sketch, G'stanzl oder Flipchart. Durch diese Präsentationen soll den anderen TeilnehmerInnen nahegebracht werden, was das Lebensmittel kann (Inhaltsstoffe, Verwendung etc.). Wann die Präsentationen stattfinden ist frei wählbar (vor dem Essen, vor dem jeweiligen Gang, danach).

Danach:

Die TeilnehmerInnen müssen den LJ Evaluierungsbogen ausfüllen.

Nach dem Kurs soll ein Fotoprotokoll mit kurzem Rückblick (was wurde gekocht, Speisenreihenfolge, Präsentationen etc.) an das LJ Referat geschickt werden.

Finanzen

Die Landjugend Steiermark übernimmt die Kosten der Seminarbäuerinnen samt Fahrtkosten für **ein Schmankerl-Date je LJ Bezirk**. Auch die Kochschürzen dafür werden von der Landjugend Steiermark übernommen.

Der LJ Bezirk hat für die Lebensmittel sowie eventuelle Kosten für die Küche aufzukommen.

Es besteht die Möglichkeit, Unkosten durch Teilnahmebeiträge zu decken. Es darf jedoch kein Gewinn dadurch hervorgehen!

Bewerbung

Jeder LJ Bezirk erhält eine Formatvorlage für die Ausschreibung. Diese soll dann durch die individuellen Infos (Termin, Ort) ergänzt werden.

Kurz und knapp

- Schmankerl-Date = der etwas andere Kochkurs mit regionalen Lebensmitteln
- LJ Bezirk nimmt Kontakt mit Seminarbäuerinnen auf, vereinbart einen Termin und organisiert den Veranstaltungsort
- Infos an LJ Referat
- Bewerbung (mithilfe einer Formatvorlage)
- Durchführung
- Fotoprotokoll
- Spaß haben und genießen!!!