



## 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 Leitprodukte dienen die drei Lebensmittel Rindfleisch, Käferbohne und Kürbis. Diese Leitprodukte müssen sich im Menü widerspiegeln und werden beim Kochkurs durch die TeilnehmerInnen auf möglichst kreative Art und Weise vorgestellt.

Als Special bekommt jede/r TeilnehmerIn eine eigene Schmankerl-Date Kochschürze.

## To Dos Bezirksorganisationen:

- Mit Seminarbäuerin der Region Kontakt aufnehmen
- Termin (spätestens bis Ende Oktober) und Menü mit Seminarbäuerin vereinbaren
- Veranstaltungsort organisieren (Küche in Fachschulen, Bezirkskammern („Frische Kochschule“), NMS etc.)
- Fixe Veranstaltungsinfos dem LJ Referat bekanntgeben
- Schmankerl-Date mittels Formatvorlage an die Mitglieder ausschreiben
- Anmeldungen entgegen nehmen (bis zum Anmeldeschluss max. vier Personen je Ortsgruppe, nach Anmeldeschluss kann bei Bedarf aufgestockt werden) – insgesamt max. 15-16 Personen je Kochkurs!
- Etwaige Unterlagen für Produktpräsentationen vorbereiten (Flipchartpapier, Stifte, Klebstoff, Papier etc.)
- Gruppeneinteilung vorbereiten: je Speise/Gang sollen TeilnehmerInnen aus unterschiedlichen Ortsgruppen zusammenarbeiten um auch LJ Mitglieder außerhalb der eigenen Ortsgruppe kennenzulernen
- Durchführung des Schmankerl-Dates: Fotos machen, Essen und Präsentationen genießen, LJ Evaluierungsbogen ausfüllen lassen
- Fotoprotokoll an das LJ Referat schicken (was wurde gekocht, Speisenreihenfolge, Präsentationen etc.)
- Bezahlung der Lebensmittel und ggf. Raummiete

## Kontaktliste „Schmankerl-Date – Lass dich einkochen!“ Seminarbäuerinnen

Seminarbäuerin aus dem eigenen bzw. Nachbar-Bezirk (wenn es im eigenen keine gibt) kontaktieren.

Seminarbäuerin	LJ Bezirk	Telefon	E-Mail
Hörmann Elisabeth	Bruck an der Mur	0650 / 42 44 332	fam.e.hoermann@gmail.com
Krenn Eva-Maria	Bruck an der Mur	0664 / 73 61 8796	evi.krenn@a1.net
Wöls Elfriede	Bruck an der Mur	0664 / 50 35 247	hubingergut@aon.at
Weinzerl Martha	Feldbach	0664 / 95 06 734	fam.weinzerl@gmx.at
Auer Margarethe	Graz-Umgebung	0664 / 91 09 448	fam.auer@gmx.at
Hillebrand Sandra	Graz-Umgebung	0664 / 54 18 552	markus.hillebrand@aon.at
Gigl Maria	Hartberg	0664 / 45 77 346	ria-gigl@gmx.at
Mauerhofer Michaela	Hartberg	0664 / 17 57 560	mmauerhofer73@gmx.at
Hubmann Barbara	Judenburg	0664 / 97 04 484	hubmann.jaudes@gmx.at
Moser Lesly	Judenburg	0664 / 22 22 969	moser.lesly@aon.at
Aust Johanna	Leibnitz	0664 / 39 25 045	austis@gmx.at
Winkler Anita	Leibnitz	0681 / 20 23 34 41	winklera@gmx.at
Archan Brigitta	Voitsberg	0664 / 52 28 905	stieberhof@hotmail.com
Leßl Maria	Weiz	0676 / 60 94 617	lessl.gustl@aon.at