



Beim Eröffnungskochen überzeugten sich einige Gäste in der Ludlalm selbst vom Lungauer Kochwerk. Katharina Stiegler (l.) und Anna Bauer (r.) präsentierten die heimischen Spezialitäten.



Es geht um Liebe zum Kochen

Das Lungauer Kochwerk bietet Kochkurse für jedermann an und setzt sich für die Wertschöpfung von regionalen Produkten sowie die Landwirtschaft ein.

Tamsweg. Am Anfang standen die Fragen, wie viel Lungau ist noch auf den Tellern, was soll man kochen und wie? Das Lungauer Kochwerk, das sich nun das erste Mal auf der Ludlalm am Prebersee präsentierte, schafft Abhilfe. „Wir sind im Kern eine traditionelle Kochschule und wollen den Leuten zeigen, wie man regionale Produkte verkochen kann. Außerdem ist es uns ein Anliegen, Konsumenten und Produzenten zusammenzuführen und die Leute für landwirtschaftliche Produkte zu sensibilisieren, denn die Landwirtschaft ist prägend im Lungau“, sagt Projektleiterin Roswitha Prodingler.

Vom Schöpfsernen über Wild und Kräuter bis hin zum Studentenkochkurs: Es gibt für jeden



Von links: Katharina Stiegler, Rosemarie Rothschof, Magdalena Resch (LFS), Roswitha Prodingler (Projektleitung), Anna Bauer (Multi-Augustinum), Christina Bauer, Gabi Wieland und Jasmin Pickl (Projektbetreuung).

BILDER: THERESA BOGENSPERGER

Geschmack den passenden Kurs. Gutes Essen, Liebe zum Kochen und qualitative regionale Lebensmittel stehen dabei im Mittelpunkt. Das Biosphären-Leaderprojekt, mitgetragen von acht en-

gagierten Lungauerinnen, will durch die Kochkurse den Teilnehmern ein gesteigertes Interesse an landwirtschaftlichen Produkten vermitteln. Weitere Ziele sind, wieder regionales Fleisch in

die Metzgereien zu bekommen sowie eine authentische Gastronomie. Erreicht werden soll dies durch Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten.

Beim Eröffnungskochen auf der Ludlalm standen Räucherlachsterrine, Kräutertopfenockerlsuppe, Wildhendl mit gefülltem Lammfleischachtling sowie Käsevariationen und zum Nachtisch Bauernkrapfen mit Rahmkochpraline und Buttermilcheis auf der Karte. Daneben wurde auch das Ergänzungsprojekt, die „Lungauer Speis“, eine virtuelle Plattform, die es ermöglicht nachzuvollziehen, wo es in der Region welche Produkte zu kaufen gibt, präsentiert. Weitere Projekte stehen in den Startlöchern. **Theresa Bogensperger**

GENUSSFEST JEDERMANN

KULINARIK
SALZBURG

www.kulinarik-salzburg.at

SPORTMESSE
BEWEGUNG BEGERBERT

www.sportmesse-salzburg.at

30.09. - 01.10.2017 | MESSEZENTRUM SALZBURG



Regionale Lebensmittel sind beim Lungauer Kochwerk die Basis.