

MITEINANDER

„Bon appétit“ im Gymnasium

Regionale Produkte trafen auf die traditionelle französische Küche – als Ersatz für die Frankreichreise.

Tamsweg. Da die Frankreichreise im letzten Jahr aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt werden musste, entging den Schülern des BG Tamsweg die Möglichkeit, die französische Kultur direkt vor Ort näher kennenzulernen. Als Ersatz gab es Anfang November einen zweitägigen Koch- und Back-Workshop. Französischprofessorin Bettina Oberreiter stellte die Tage unter das Motto „A table! – Chez nous im Lungau.“ Übersetzt: Zu Tisch! – Bei uns im Lungau. Klassische französische Gerichte wurden dabei mit saisonalen Produkten

aus dem Lungau zubereitet. „Großzügig finanziert wurde das Projekt vom Biosphärenpark Lungau“, sagt BG-Schüler Stefan Repetschnigg.

Französische Gerichte mit regionalen Produkten

Unter der Leitung von Wirt Leonhard Kocher wurde in der Küche vom Jagglerhof in Madling liebevoll ein französisches Fünf-Gänge-Menü angerichtet und verkostet. Serviert wurden eine

„Bouillabaisse“, eine französische Fischsuppe mit Forellen vom Schwarzenberg, sowie Ratatouille mit gebackenem Camembert. Als Hauptgang wurde nach französischer Art ein „Coq au vin“ – Hahn im Wein – zubereitet, und zuletzt wurden flambierte Crêpes und eine Käseplatte mit einer Auswahl an Käsespezialitäten vom Niggel-Hof in Lintsching verspeist.

Gebacken wurde, mit tatkräftiger Unterstützung von Barbara Kargl, in der ehemaligen Küche von „Backen mit Christina“ in der Unteren Postgasse in Tamsweg.

Um auch hierbei den regionalen Faktor zu erfüllen, wurde das Mehl von der Ottingmühle in Tamsweg bezogen. Mit der Zubereitung verschiedenster süßer Tartes und pikanter Quiches entwickelte sich nicht nur ein Gespür für die einfache französische Küche. Durch den anschließenden Verkauf der Backwaren an der Schule erhielten die Schüler der Maturaklasse zusätzlich die Möglichkeit, Geld für die Maturareise zu sammeln, nachdem der diesjährige Maturaball aufgrund der Pandemie ebenfalls abgesagt werden musste.



Links im Bild die BG-Schüler mit Jaggler-Wirt Leonhard Kocher und Sophie Waldmann (Biosphäre, 2 v. r.). Rechts im Bild Organisatorin Bettina Oberreiter (l.) und Backexperten Barbara Kargl, bekannt aus der SAT1-TV-Show „Das große Backen“.

BILDER: BG TAMSWEG

Heuer kommt wieder der Nikolaus

Lungau. Laut Erzdiözese sind Besuche mit drei Personen unter Einhaltung der 3G-Regel erlaubt: „Es dürfen keine Nachbarn, Freunde oder Verwandten zum ‚Hausbesuch‘ eingeladen werden, da es sonst eine Veranstaltung ist. Diese sind aufgrund der Verordnung verboten. Zwei Meter Abstand sind einzuhalten, und es gilt FFP-2-Maskenpflicht. Ein Besuch ist nur im Freien möglich.“

TODESFÄLLE

St. Margarethen
Harald Grafinger (62),
12. November.

St. Michael
Rupert Griebner (86), 28. Nov.

Thomatal
Heinz Feichtinger (59),
21. November.

Unternberg
Ernst Aigner (86), 25. Nov.

GEBURTEN

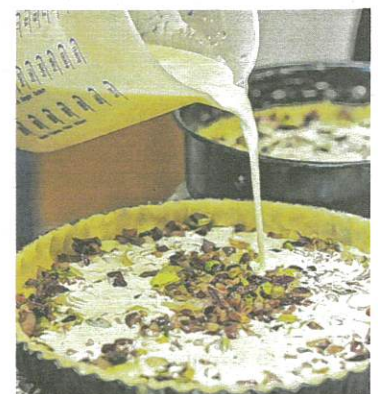
Lucia Sokolovic aus Tamsweg
einen Darian.

Elisabeth Hartl aus Einach
eine Matilda.

Die „LN“ gratulieren herzlich.

WWW.SVH.AT

Lungauer Nachrichten
im Internet



Ein Quiche mit regionalem Herbstgemüse.