



Im Bild Kursleiterin Anna Steinlechner (3. v. l.), mit den Kursteilnehmern und Roswitha Prodingler (r.).

## MITEINANDER

# Im Kochwerk wird wieder fleißig umgerührt

Pünktlich zum Herbstbeginn präsentiert das Lungauer Kochwerk sein neues Kursprogramm für Herbst und Winter. Roswitha Prodingler liefert Einblicke.

**Lungau.** Anna Maria Steinlechner aus St. Michael hat den Kursreigen eröffnet. Zwei Tage lang wurden Schätze für die „gut gefüllte Vorratskammer“ hergestellt, der Sommer sprichwörtlich ins Glas gebracht. Lehrer und Lehrerinnen der Salzburger Landwirtschaftsschulen nutzten das Miteinander-Kochen auch für den persönlichen Austausch, für Teambuilding.

Am zweiten Tag wurde Anna Maria auch von Kursleiterin Evelyn Schaar unterstützt.

Roswitha Prodingler: „Es war und ist der perfekte Auftakt für einen kulinarischen Herbst. Dem Lungauer Kochwerk sind die regionalen Lebensmittel sehr wichtig. Das Miteinander ist dabei eine wunderbare Draufgabe. Die ausgezeichneten Kursleiterinnen und Kursleiter haben die

vielfältigsten Ideen, wie aus jeder Küche eine Genusswerkstatt werden kann“, sagt die Bezirksbäuerin.

Das neue Programm des Lungauer Kochwerkes reicht von Speck-Selch-Kurs über Nudelwerkstatt, Pralinen und Konfekt sowie Räuchern in der Vorweihnachtszeit bis hin zur Herstellung einer Lungauer Weihnachtsbratwurst.