

Mediendienst

der Wirtschaftskammer Salzburg



Stabstelle Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

WKS und Stadtgemeinde Bischofshofen investierten 650.000 € - Neue Betriebsküche der Tourismuschulen Bischofshofen im Einsatz - Kulinarik als „Hauptfach“

Frisch aufgekocht is'!

Salzburg, 21. Jänner 2013/WKS. Jetzt hat sie ausgedient, die alte Betriebsküche an der Tourismusschule Bischofshofen. Seit diesem Schuljahr dürfen die SchülerInnen die neue Küche zum Dampfen bringen. 650.000 € hat die WKS gemeinsam mit der Stadtgemeinde Bischofshofen in die Modernisierung investiert. Heute, Montag, wird die Küche offiziell eröffnet.

Am Schulstandort dreht sich alles um das Thema Kulinarik. „Wir haben ganz bewusst Kochen in den Mittelpunkt unserer Ausbildung gestellt. Das Thema ist unglaublich vielfältig und facettenreich und kommt bei den Jugendlichen gut an. Wir geben ihnen wertvolle Grundlagen mit und fördern ihre Kreativität und ihre Experimentierfreude“, erklärt Direktorin Mag. Andrea Kriesmayr: „Denn auch Haubenköche fallen nicht vom Himmel, sondern müssen sich ihr Können erst erkochen.“

Den Kochlöffel mit Begeisterung schwingen

„Sage es mir, und ich vergesse es. Zeige es mir, und ich erinnere mich. Lass es mich tun, und ich behalte es.“ Frei nach dieser konfuzianischen Weisheit wird in Bischofshofen unterrichtet. Mehrere Stunden pro Woche verbringen die SchülerInnen in der Küche. Sie lernen die Grundfertigkeiten und -techniken kennen, auf was es beim Kochen wirklich ankommt und trainieren im Team zu arbeiten. Besonders wichtig ist es den LehrerInnen, Lust am Kochen zu vermitteln. Darum wird nicht nur streng nach Kochbuch gearbeitet, sondern auch immer wieder experimentiert und Neues ausprobiert. „Nicht alle werden später eine Karriere in der gehobenen Küche einschlagen. Aber in jedem Fall wissen sie um die Bedeutung qualitativ hochwertiger Lebensmittel, was Genuss heißt, und müssen sich später nicht von Fertiggerichten ernähren, sondern können selbst den Kochlöffel schwingen“, sagt Direktorin Kriesmayr: „Keine Selbstverständlichkeit mehr in der heutigen Zeit.“

Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und ihre Teamfähigkeit unter Beweis stellen, das können die Jugendlichen in der Projektwoche vor den Semesterferien. Ihre Aufgabe: ein Kochbuch erarbeiten. Von den Rezepten über die Fotos bis zu Gestaltung und Einband sind die SchülerInnen für jeden Arbeitsschritt selbst verantwortlich.

Bildtext 1: Die SchülerInnen kochen in der neuen Betriebsküche eifrig auf.

Bildtext 2: Spaß und Freude am Kochen, das wird an der Tourismusschule in Bischofshofen vermittelt.

Fotos: TSS/Bryan Reinhart

Eine Aussendung der Wirtschaftskammer Salzburg, [Stabstelle Öffentlichkeitsarbeit und Marketing](#), Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg, Tel. 0662/8888-345, Fax: 0662/8888-388

Rückfragehinweis: Rückfragehinweis: Mag. Andrea Kriesmayr, Direktorin der Tourismusschulen Salzburg - Bischofshofen, Tel. 06462/3473-10, E-Mail: akriesmayr@ts-salzburg.at

Diese Aussendung ist auch im Internet abrufbar unter:
<http://wko.at/sbg/presseaussendungen>