

Unser Brot - A Handwerk zum Essen, ned zum Vergessen

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | BILDUNG & LEBENSLANGES
LERNEN | GEMEINDEENTWICKLUNG | LEADER | TOURISMUS |
WERTSCHÖPFUNG | GASTRONOMIE |
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | KULINARIK | WISSENSTRANSFER
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 10.06.2020-30.09.2021
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 4.730,00
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 3.784,00
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | LANDJUGEND ANDORF

KURZBESCHREIBUNG

Brot bestimmt seit Jahrhunderten unser tägliches Leben. Millionen Menschen weltweit nehmen das sättigende Grundnahrungsmittel jeden Tag zu sich. Die Wertschöpfungskette vom Korn bis hin zum fertigen Brot ist lange. Mit diesem Projekt soll das Bewusstsein für das Handwerk und das Lebensmittel Brot wieder mehr in unseren Mittelpunkt rücken.

AUSGANGSSITUATION

Das Thema "Brot" erfreut sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Egal ob in Brotbackkursen, Seminaren oder im Rahmen des Unterrichts in Schulen. Das Bewusstsein für eines der wichtigsten Lebensmittel der Welt steigt. Damit das so bleibt, will man mit diesem Projekt auf verschiedenen Ebenen Schwerpunkte setzen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziel des Projektes ist es, einen Brotlehrpfad für die ganze Familie durch Andorf zu gestalten, welcher sowohl mit dem Rad als auch zu Fuß erkundet werden kann. Im Zuge der Ferienpassaktionen werden den Kindern die Grundlagen vom Korn zum Brot und die Sauerteigherstellung nähergebracht.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Ein zentraler Punkt ist die Entwicklung eines eigenen Landjugendbrot. Dadurch soll eine hohe Aufmerksamkeit sowohl für das Landjugend-Brot als auch für die Landjugend erreicht werden. Der Kooperationspartner Bäckerei Buchegger liefert dazu das nötige Know-How und sein Netzwerk der Filialen. Auch nach Projektende ist das Landjugendbrot in den Regalen des Bäckers

erhältlich.

Man möchte die regionale Verfügbarkeit von Korn, Mehl und Brot sichtbar machen und der Bevölkerung Input und Informationen mitgeben. Mit dem Brotlehrpfad entstand ein nachhaltiger Weg, wo Wissenswertes rund um das Brot vermittelt wird. Dieser Lehrpfad kann sowohl mit dem Rad als auch zu Fuß erkundet werden.

Im Rahmen der Ferienpassaktion wird Kindern das Thema Brot in Theorie und Praxis nähergebracht.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Es entstand ein Brotlehrpfad, welcher jahrelang erhalten bleibt und auch weiterhin gepflegt wird. Das Landjugend-Brot gibt es in der Bäckerei Buchegger nach wie vor zu kaufen. Es ist eine Broschüre mit Rezepten, mit Plan vom Lehrpfad und mit Informationen und Wissenswertem über das Grundnahrungsmittel Brot entstanden. Kindern konnte die Faszination rund um das Thema "Brot" im Zuge einer Ferienpassaktion vermittelt werden.



Landjugend Andorf