

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt AUS DER SCHULE GEPLAUDERT...

6. Neumarkter Bildungswochen 2019 zum Thema „Auf den Spuren...“

In der Zeit vom Freitag, 15. März, bis zum Freitag, 12. April 2019, fanden zum 6. Mal die Neumarkter Bildungswochen statt. Organisiert wurden sie vom Bildungsausschuss in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung und Vereinen aus Neumarkt.

In dieser Ausgabe der Bildungswochen drehte sich alles um gemeinsame Bezugspunkte und Überlieferungen. Der Ursprung der Neumarkter Quellen, typische Neumarkter Nachnamen, Dorfgeschichte, Geschichte der Etsch zählten ebenso zum Programm, wie Lebensmittel mit Tradition, Pflanzen und Verwendung von Kräutern. An verschiedenen Orten in Neumarkt fand ein buntes Angebot zu diesen Themen statt.

„Graukäse trifft Urpaarl“

Unter diesem Motto fand die Eröffnung der Bildungswochen 2019 statt. Schülerinnen der 3. Klasse der Fachschule Neumarkt führten in diese besonderes Geschmackserlebnisse ein.

Als Vorbereitung haben sich die Schülerinnen der 3. Klasse mit traditionellen Südtiroler Lebensmitteln auseinander gesetzt. Der Graukäse und das Urpaarl spielten dabei die Hauptrolle.

Bei einer Lehrfahrt nach Mühlwald im Tauferer Ahrntal haben die Schülerinnen den Graukäse kennengelernt und dort auch selbst Graukäse hergestellt. Dass unsere Region aber nicht nur Käse und Brot als traditionelle und somit schützenswerte Lebensmittel zu bieten hat, haben die Schülerinnen auch erfahren. So haben sie Nachforschungen zur Vereinigung Slow



Food und ihren Presidi (= schützenswerte Lebensmittel, die den Kriterien von Slow food entsprechen) angestellt. In Südtirol zählen zur Zeit neben dem Ahrntaler Graukäse und Vinschger Paarl, das Villnösser Brillenschaf und das Grauvieh zu den geschützten Lebensmitteln.

Die Schülerinnen haben bei der Auftaktveranstaltung der Bildungswochen ihr Schulprojekt vorgestellt und die Vertreter der verschiedenen Neumarkter Vereine und Passanten mit einem selbst gebackenen Brot aus regionalem Getreide und verschiedenen Graukäse Kreationen überrascht.

Wussten Sie...

Graukäse ist ein ausgesprochener Magerkäse. (2% Fett in der Trockenmasse).

Graukäse wurde von der abgerahmten Milch, die bei der Butterherstellung übrig blieb, hergestellt.

Erste schriftliche Aufzeichnungen zum

Graukäse reichen bis ins Jahr 1325 zurück. Je nach Form und Pressung des Käsebruchs entstehen unterschiedliche Käsetypen: wird die Topfenmasse nur locker in die Form gedrückt, kann diese durchreifen. Bei stark gepressten Laiben reißt nur die äußere Schicht und der Käse bleibt im Inneren säuerlich und spröde (traditioneller Typ). Das Paarl-Brot hat seinen Ursprung in den Mauern des Klosters Marienberg in Burgeis.

Im 13. Jahrhundert stellten die Benediktinermönche einen Teig aus Roggenmehl, Weizenmehl und Sauerteig her und verfeinerten das Ganze mit Kümmel, Fenchel und Brotklee.

Daraus formten sie flache Brotlaibe und fügten jeweils 2 davon zusammen.

Das Ur-Paarl wurde zu ganz besonderen Anlässen gebacken, nämlich zu Hochzeiten! Das Paar aus Brotlaiben steht für das Brautpaar und die Vereinigung der Eheleute!

