

Film / Kochen & Verkosten / Präsentation

- Genuss erlebbar machen - Rudi Pichler & Simon Tasek
- Pâtissier aus Leidenschaft - Lukas H. Schmiderer
- Buchpräsentation Andrea kocht - Andrea Rieder

im Rahmen des EU-Projektes SchafOhrMarke



Drehaufnahmen im Großarlal. Foto(s): Doppelkopf-Studio

Die beiden Pongauer (v.l.) Rudi Pichler (Spitzenkoch) und Simon Tasek (Filmemacher) beleuchten in diesem Kurzfilm die Wurzeln unserer kulturellen Identität, die von Werten geprägt sind, die heute aktueller sind denn je: Das Schaf ist seit jeher Lieferant für Fleisch, Milch und Wolle. Dankbarkeit, Wertschätzung, vom Zupacken und Zusammenhalten. Die Szenen führen vor Augen, was ein

Lebensmittel ist: Leben, das für uns stirbt, von uns verwertet und wieder aufgenommen wird. Die Faktoren Zeit, handwerkliches Können und Respekt geben Lebensmitteln den Wert, den sie verdienen. Der Film führt dies unmittelbar vor Augen. Es erwartet Sie eine Kombination aus Film und kulinarischer Begleitung.

Gedreht wurde in der Gemeinde Großarl.

Anmeldung bis 19.04.2022 unbedingt erforderlich wegen begrenzter Teilnehmerzahl.

Verein TAURISKA

Mail: office@tauriska.at

Tel.: 0043 (0) 664 5205203

www.tauriska.at

Fr, 29. 4. 2022, 19:00 Uhr

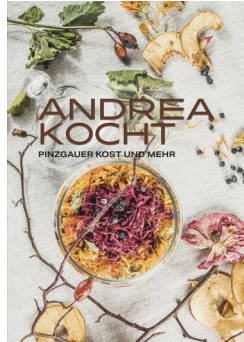
TAURISKA-Kammerlanderstall

Künstlergasse 15a, 5741 Neukirchen

Buchpräsentation Andrea kocht von Andrea Rieder



Foto(s): Hollersbacher Kräutergarten



Die Bio-Bäuerin & Kräuterpädagogin bewirtschaftet mit ihrer Familie in Hollersbach den „Leitenbauernhof“. Nachhaltigkeit und die Liebe zur Natur spiegeln sich in ihren Projekten. Gemeinsam mit Gleichgesinnten gründete die Pinzgauerin den Verein „Hollersbacher Kräuter- und Bienenlehrpfad“. Der Kräutergarten mitten im Zentrum der Gemeinde ist eine echte Erfolgsgeschichte.

Publikation Schafgarbe

Tauchen wir ein in die vielfältige Welt dieser faszinierenden Pflanze. Zum Räuchern, Kochen, Genießen, Heilen und Schützen -- unerschöpflich die Anwendungsmöglichkeiten. Lernen wir das Kraut kennen, schätzen und lieben.

Buch Andrea kocht

„Früher war es Gang und Gebe, dass am Bauernhof das gekocht wurde, was es gerade gab. Aus wenigen Zutaten wurden viele Gerichte gekocht – das ist eine Kunst. Dabei entstanden zahlreiche Rezepte, wie wir sie heute kennen und lieben“, erklärt Buchautorin Andrea Rieder.

Pâtissier aus Leidenschaft - Lukas H. Schmiderer



Pâtissier Lukas Schmiderer, Salzburgerhof, Zell am See.
Foto: Jessica Alice Hath Fotografie



Im Vogtturm. V.l.: Lukas. H. Schmiderer, Rudi Pichler und Obmann Christian Posch (Zeller Tresterer). Foto: Archiv Rudi Pichler

Geboren 1990 in Zell am See. Lukas ist Mitglied der Zeller Trestererpass. Neben dem aktiven Ausüben des Trestererbrauches pflegt er auch die Vereinschronik sowie eine umfangreiche Privatsammlung. Durch sein Engagement rund um den Pinzgauer Perchtenbrauch übernimmt Schmiderer im Februar 2020 das Amt des Pinzgauer-Gaureferenten für Perchten, Krampus und Tresterer .

Pâtissier aus Leidenschaft

Der gebürtige Zeller gehört seit 2010 zum Salzburgerhof-Team und kletterte die Karriereleiter vom Commis-Pâtissier bis zum Chef-Pâtissier hinauf. Seine fantastischen Desserts, tollen Dekorfiguren für Buffets zu verschiedensten Anlässen und nicht zuletzt die handgeschöpften Pralinen – eine besondere Spezialität im Genießerhotel – zeugen ebenso von kulinarischer Raffinesse wie auch von außergewöhnlicher Kreativität.

Kabinett im Schmidererhaus

In eine Familie aus Kunstmaler, Heimatsammler und Brauchtumpfleger hineingeboren, führt er im Stammhaus der Familie inmitten von Zell am See ein kleines Museum, „Kabinett im Schmidererhaus“, in dem Brauchtum, Kunst und Kultur in wechselnder Sonderschau gezeigt werden. Neben seinem Beruf, arbeitet Lukas im Pinzgauer Bezirksarchiv sowie im Zeller Stadtmuseum „Museum Vogtturm“ mit.



Foto: Design 23, Stephy Brennsteiner

Ausstellung „SchafOhrMarke“

Die Begriffe *Schaf*, *Ohr* und *Marke* im gegenseitigen Wechselspiel können in der aktuellen Ausstellung im TAURISKA-Kammerlanderstall in Neukirchen erkundet werden. Künstlerische Werke, historische Artefakte, Fotografien, Wollerzeugnisse, Informatives rund ums Schaf und Filme über den Schafabtrieb und das Schafe scheren laden zum Verweilen ein.

Öffnungszeiten: jeden Do 11:00-16:00 und auf Anfrage