



## Vom guten Brot

Roswitha Huber

Kalchkendlalm, Rauris

Roswitha Huber hat vor rund 20 Jahren mit der Schule am Berg ein Projekt gestartet, durch das mittlerweile hunderten Kindern aber auch Erwachsenen aus aller Welt der Wert der Lebensgrundlage Brot und dessen Qualität nähergebracht wurde.

Die Faszination gerade hier auf der 400 Jahre alten Kalchkendlalm in der Ursprünglichkeit der alpinen Landschaft, am Rande des Nationalparks Hohe Tauern selbst Brot zu backen ist ungebrochen.

Fotocredits: Siegrid Cain

## Programm

- Ich mache mir ein Butterbrot
- Von der Milch zur Butter
- Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen

## Wir säen Zukunft für die Ernährung unserer Kinder

„Ob Bio die Welt ernähren kann, ist nicht die Frage – Bio muss die Welt ernähren!“ so Hans Herren, zweiter Vorsitzender des Weltagrarrates. Der Weltagrarrat legte 2008 den Weltagrarrat vor. An diesem arbeiteten 400 Wissenschaftlerinnen und -schaftler fünf Jahre lang im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank. Er fordert einen radikalen Richtungswandel in der Landwirtschaft. Zur zukünftigen Ernährung der Weltbevölkerung benötigt es eine Ausdehnung der biologischen Landwirtschaft und die Förderung von Kleinbauern.

**Programm**

Angebote für Erwachsene und Kinder:  
**Ich mache mir ein Butterbrot:** Einfaches Brot aus Mehl, Salz und Wasser selber backen, Feuer machen, das Besondere am Holzofenbrot, Getreide- u. Teigarten, Brotsorten, Brotgewürze, Butter mit einem kleinen Buttermodel selber herstellen;  
**Faszination Milch:** verschiedene Milchprodukte, pasteurisieren, homogenisieren und zentrifugieren. Der Weg von der Milch zur Butter, Herstellung von Frischkäse, Kühe melken;  
**Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen:** Fleischproduktion und Tierhaltung

**Ausbildung**

Diplompädagogin

**Gruppengröße**

mind. 6 Personen

**Zeitraum des Angebotes**

April - November

**Programmdauer**

5 Stunden

**Kosten**

EURO 20,- pro Schüler aus dem Bundesland Salzburg, EURO 80,- pro Person, inkl. Mittagsjause, Getränke und Laib Brot zum Mitnehmen für jeden Teilnehmer

**Zufahrtsbeschreibung**

Bundesstraßen 173 und 311 → Taxenbach → Rauris → Wörth → links Fröstlbergweg die Serpentine hoch nach 2 km Gabelung rechts → am Ende des Weges liegt die Alm

**Öffentliche Anreise**

Bahnhof Rauris-Taxenbach → von hier aus verkehrt ein Postbus bis zum Fröstlberg. Direkt an der Haltestelle geht der Fröstlbergweg aufwärts → nach ca. 2 km Serpentine gabelt sich der Weg → hier rechts vorbei → am Ende des Weges liegt die Alm

**Kontaktdaten****Huber Roswitha**

Die Schule am Berg  
 Fröstlbergweg 44, 5661 Rauris  
 T +43(0)6544/6445  
 E roswitha.huber@rauris.net  
 W www.schule-am-berg.at



**Wir sparen in der Zeit, nicht erst in der Not**  
 Heute sehen alle die Notwendigkeit, schädliche Treibhausgase zu reduzieren. Die Biobäuerinnen und -bauern sparen seit Jahrzehnten CO<sub>2</sub> durch ihre Wirtschaftsweise. Sie schützen unser Klima im doppelten Sinne: Einerseits verzichten sie auf den Einsatz von „Kunstdünger“, dessen Herstellung auf Erdöl beruht. Dadurch vermeiden sie den Ausstoß schädlicher Treibhausgase. Andererseits bauen sie lebendige, humusreiche Böden auf, die große Mengen an CO<sub>2</sub> speichern.