Kompetente Verstärkung für die steirischen Seminarbäuerinnen!

Seit 8. März weht in der Steiermark frischer Wind unter den Seminarbäuerinnen!
Neun engagierte und bestens ausgebildete Seminarbäuerinnen mehr, wollen sich ab sofort als Botschafterinnen für die Qualität und den Wert heimischer Lebensmittel einsetzen!
Mit Motivation, Kompetenz, Individualität und Persönlichkeit, präsentierten sich die neun Teilnehmerinnen des diesjährigen Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin/Seminarbauer beim Abschlusstag am 8. März 2017 am Steiermarkhof. Die Jury konnte sich eingehend im Zuge Ihrer Abschlusspräsentationen von ihrem Können und der guten Vorbereitung auf die neuen Aufgaben überzeugen!
Wir gratulieren den „neuen“ Seminarbäuerinnen sehr herzlich, bedanken uns für die schöne gemeinsame Zeit und wünschen Ihnen für Ihre zukünftige Tätigkeit viel Energie, Freude und Erfolg!

Im Rahmen des 20-tägigen Zertifikatslehrgangs wurde von einem engagierten ReferentInnenteam umfangreiches Wissen zu unterschiedlichsten Themenbereichen vermittelt.

Der Bogen spannte sich über eine Vielfalt von Themen: Persönlicher Auftritt, Kommunikation und Präsentation, Veranstaltungsplanung für unterschiedliche Zielgruppen, Zeitmanagement, Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Sensorik, Diätetik, bis zu Hygiene, Steuer & Recht und Grundlagen der Kalkulationen. Neben einer fundierten theoretischen Qualifizierung, wurde auch auf die praktische Schulung der angehenden Seminarbäuerinnen großen Wert gelegt. Die praktischen Kocheinheiten wurden von bereits „erfahrenen“, routinierten Seminarbäuerinnen und Fachreferentinnen durchgeführt, sie gewährten einen guten Einblick in den zukünftigen Arbeitsbereich.

Eine abschließende Fachexkursion zum Betrieb Fischerauer Feinstes (Essig & Senf), Biohof Labonca und Kulmer Fisch rundete das Programm inhaltlich gut ab, zeigte anschaulich, dass es sich lohnt seinen Visionen zu folgen und bot der Gruppe nicht zuletzt einen schönen gemeinsamen Abschluss.

Bestens bewährt hat sich auch wieder die Veranstaltungskooperation von LFI und der Abteilung Ernährung und Erwerbskombination! Die TeilnehmerInnen wurden während der letzten Monate insbesondere beim Erarbeiten Ihrer Abschlussarbeiten und Ihrer persönlichen Zielsetzungen für ihre ersten Kurs- und Workshop-Vorbereitung fachlich kompetent und umsichtig begleitet. Vielen Dank den Kolleginnen der LK/Abteilung EE!

Am 8. März – am internationalen Frauentag - präsentierten die angehenden Seminarbäuerinnen der sechsköpfigen Fachjury Ihre persönlichen Projekte zu folgenden Themen:

- Gebacken – Gestrichen – gekostet! (Gebäck und Aufstriche)
- Zucker – süß und versteckt!
- Nachhaltige Ernährung
- Dinkelback- und Kochkurs
- Alles Topfen – oder was?
- Die Sojabohne
- Honig- das flüssige Gold!

- Hülsenfrüchte
- In der Backstube für Kinder

Allen gemeinsam ist den Absolventinnen das Anliegen, den Wert, die Vielfalt und Qualität unserer heimischen Lebensmittel an KonsumentInnen, egal ob groß oder klein, weiterzugeben!