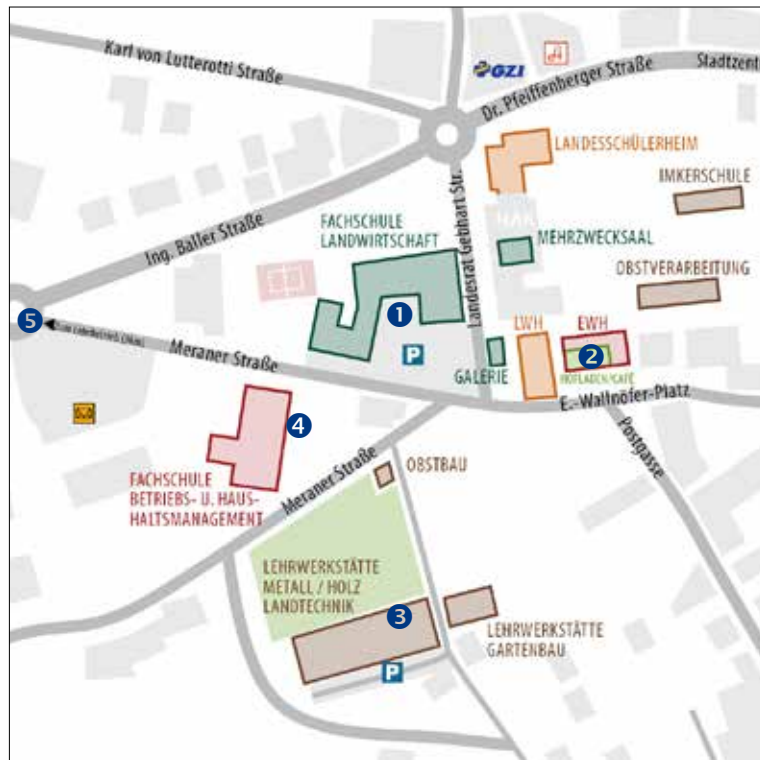


## Lageplan der Stationen



- 1 Fachschule für Landwirtschaft (FSL)
- 2 LLA-Museum und LLA-Café
- 3 Lehrwerkstätten Gartenbau, Holz- und Metalltechnik
- 4 Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement (EWH)
- 5 Landwirtschaftlicher Lehrbetrieb

# Einladung

zum

# Tag der Regionalität

an der LLA Imst

Im Fokus: „Unser Getreide“

*Freitag, 28. April 2017, 10 - 15 Uhr*



## Regionalität: Vom Trend zum nachhaltigen Erfolgsfaktor

Die von der Agrarmarketing Tirol schon vor Jahren begonnene Strategie, regional erzeugte landwirtschaftliche Produkte zu forcieren und ins Rampenlicht zu stellen, hat inzwischen im Lebensmittelhandel viele Nachahmer gefunden. Nahezu alle großen Vermarkter haben sich in diesen Trend eingeklinkt. Die lange Zeit als Schwachstelle empfundene Ebene der Vermarktung funktioniert auf weite Strecken sehr gut, oft sogar so gut, dass es am Angebot der beworbenen Produkte mangelt.

Eine Stoßrichtung, um die lokale Produktion zu forcieren und darüber hinaus innovativ zu gestalten, verfolgen wir an der LLA Imst seit ca. 15 Jahren. Erste Ansprechpartner sind die Schüler/innen der beiden Fachrichtungen. Mit unserem Hofladen wollen wir bei ihnen das Bewusstsein schaffen bzw. stärken, der eigenen Produktion die ihr zustehende Wertschätzung entgegen zu bringen.

**Der Tag der Regionalität ist ein weiterer Baustein in diesem Bemühen!**

## Regionalität: Information - Kulinarik - Verkauf

- Getreidebau und Getreideernte bei unseren Vorfahren
- Regionale Getreidearten/-sorten - Eigenschaften, Verwendung, Bedeutung
- Maschinen und Geräte für den Getreidebau
- Wirtschaftliche Bedeutung des Getreidebaus
- Getreide in der Ernährung, gesundheitliche Aspekte
- Brotbacken, eine alte Kulturtechnik
- Projekt „Pitztåler Tirgge“
- Getreideverarbeitung in lokalen Bäckereien und in der Bierbrauerei
- Forschungsbauernhof: Rund ums Getreide
- **Kulinarische Spezialitäten**
  - „Håndg'måcht's" - Nudeln & Co (LLA-Café)
  - „Schmankerln auf Getreidebasis" (Speisesaal im Hauptgebäude)
  - „Dem Ursprung so nahe; traditionelle Gerichte erstrahlen in neuem Glanz" (FSBHM)Die Zutaten stammen von bäuerlichen und gewerblichen Betrieben der Region bzw. aus der Produktion der LLA Imst.
- Pflanzenmarkt - Biokräuterjungpflanzen, Getreidesaatgut, Gemüsepflanzen (Lehrwerkstätte Gartenbau)