

# ANNA KOCHT

Text: Angelika Pehab

Fotos: anderskompetent, Land Salzburg

DAS AUSBILDUNGSZENTRUM „OBERRAINANDERSKOMPETENT“ IN UNKEN SETZT AUF DIE TALENTE VON JUGENDLICHEN MIT LERN-SCHWIERIGKEITEN UND AUF REGIONALE PRODUKTE. IN KOMBINATION ERGIBT DAS EINE VIELSEITIGE AUSBILDUNG, WIE FÜR DIE 20-JÄHRIGE ANNA.

**Tipp**  
Frisches Biogemüse im Gartencenter  
Mo-Fr., 8.30-12 Uhr  
und 13-17 Uhr

Wohnen und arbeiten am Campus in Oberrain hat seine Vorteile.



Es gibt vermutlich kaum einen schöneren Platz für eine Ausbildung als den Campus Oberrain in Unken. Hier, im ehrwürdigen Schloss im Pinzgau, das um 1400 erbaut wurde, den angeschlossenen modernen Werkstätten und der eigenen Landwirtschaft werden derzeit 65 Jugendliche mit Lernschwierigkeiten auf ein möglichst selbstbestimmtes Leben vorbereitet. Die Großküche versorgt andere Einrichtungen in der Gemeinde gleich mit und ist wie das selbst angebaute Biogemüse mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

### Ein Tag am Campus

Schon früh treffen sich die ersten Jugendlichen am Campus. Unter ihnen Anna Gruber, die in einer Wohngruppe mit eigenem Zimmer und Blick aufs hochgelegene Wetterkreuz wohnt. In Oberrain macht sie eine Teilqualifizierung zur Köchin und ist im dritten Ausbildungsjahr. Kurz vor sieben Uhr ist sie gerade auf dem Weg in die Schlossküche. Von Ausbilder Gerald Weiß gibt's ein herzliches „Guten Morgen!“, dann werden die Aufgaben für den Tag besprochen: 65 Mal Vormittagsjause für die Jugendlichen aus allen sieben Ausbildungssparten steht als erstes am Programm. Dafür



Leonie, Christina und Veronica vom Gartenbau-Team wissen, worauf es in der Landwirtschaft ankommt.



Auf zwei Hektar wird Biogemüse angebaut und saisonal frisch geerntet.

sind Karotten, Kohlrabi sowie Salatgurken zu Gemüsesticks zu schneiden. „Ich mag eigentlich alle Arbeiten“, erzählt Anna über ihre vielseitige Tätigkeit in der Küche. Das Gemüse dazu hat sie am Tag davor frisch vom zwei Hektar großen hauseigenen Acker geholt. Hier baut das junge Gartenbau-Team verschiedenste Gemüse-, Kräuter- und Salatsorten an. Zum einen für die Verarbeitung in der Küche, zum anderen für den Direktverkauf im Gartencenter. Der Schinken für die Jausenbrote wird



gleich noch von der Metzgerei Rass aus dem benachbarten Lofer zugestellt. Auch das Fleisch für das Mittagessen – heute gibt's Gulasch – wird dabei sein. Anna hilft bei der Warenübernahme, trägt die Kisten in die Küche und macht sich gleich daran, das Fleisch in große Würfel zu schneiden.

„Unser Gartenbau-Team baut Biogemüse auf den eigenen Feldern an und in der Küche wird mit regionalen Produkten gekocht. Die SalzburgerLand Herkunftszertifizierung der Gemeinschaftsverpflegung war ein logischer Schritt, um zu zeigen, was Gutes in unseren Gerichten steckt.“

Diana Kienpointner-Hauser

### Gelebte Regionalität im Dorf

Etwa 150 Mittagessen sind heute zu kochen. Knapp zwei Drittel davon werden in der Mensa, wo auch externe Gäste willkommen sind, verspeist. Zudem kommen die Unkner Kindergartenkinder, die Bewohner:innen der Seniorenresidenz Alpinum und die Abonent:innen von „Essen auf Rädern“ in den Genuss der Oberrainer Spezialitäten. Dass das Team rund um Betriebsleiterin Diana Kienpointner-Hauser dank Eigenanbau aus dem Vollen schöpfen kann, zeigt sich insbesondere am reichhaltigen Salatbuffet. „Wir haben richtige Salat-Fans hier“, lacht Kienpointner-Hauser, die gerne auch Kooperationen rund um das Thema Nachhaltigkeit vorantreibt. „Die Bewusstseinsbildung liegt uns besonders am Herzen. Schließlich sind es unsere Jugendlichen, die in der Welt von morgen leben werden“, erklärt die studierte Psychologin. So wird mit dem regionalen TEH-Verein zur „Förderung der traditionell europäischen Heilkunde“ ebenso zusammengearbeitet wie mit dem Land Salzburg in Sachen Förderung der Biodiversität.



Sie freuen sich über die Auszeichnung mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat: Thomas Petsch (Bereichsleiter Ausbildung), Diana Kienpointner-Hauser (Betriebsleiterin), Anna Gruber (Teilqualifizierung Köchin), Landesrat Josef Schwaiger, Gerald Weiß (Ausbilder Gastronomie) und Bürgermeister Florian Juritsch (v. l. n. r.)



### Vielseitige Aufgaben

Anna ist inzwischen von der Küche zur Essensausgabe in der Mensa gewechselt. Sie plaudert mit den Gästen und Kolleg:innen, erzählt, was es heute gibt, und schöpft nebenbei souverän Suppe in die vielen Teller. Am Nachmittag wird sie für ein Catering noch Fingerfood und eine Topfencreme mit Beeren aus dem Naschgarten zaubern. Danach ist Freizeit am hauseigenen Pool angesagt – und die haben sich alle mehr als verdient.



SalzburgerLand herkunftszertifiziert sind Kräuter und verschiedene Biogemüse sowie Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung aus regionalen Zutaten.

**Campus Oberrain  
anderskompetent gmbh**  
Unken 8  
5091 Unken  
T +43 6589 4216  
office@anderskompetent.at  
www.anderskompetent.at