

## WAS, WANN, WO?

## DONNERSTAG, 18. 11.

**HARTBERG.** Sonnenenergie rechnet sich. Solarvortrag. Information über Technik, Wirtschaftlichkeit, Förderung und Finanzierung. Am Ökopark, 19 Uhr. Tel. (03332) 622 50-151.

**HARTBERG.** Informationsveranstaltung. Cooperatives Offenes Lernen in der HLW Hartberg. Anmeldung Tel. (03332) 64130, 18 Uhr.

**HARTBERG.** Kochschule. Regionale, schmackhafte Gerichte. Kursleitung: Gabi Fank und Christa Kainer. Kursbeitrag 20,- Euro excl. Lebensmittelkosten. Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin, Edelsee-gasse 18, 18 Uhr, Tel. (03332) 626 03.

**HARTBERG.** Wolfram Berger & Markus Schirmer. „Engel im Kopf“. Ein musikalischer Querschnitt durch poetische Landschaft zwischen zärtlicher Poesie, derbem Humor und spitzer, feiner Ironie – überzogen mit einer Dada-Glasur. Stadtwirke-Hartberg-Halle, 19.30 Uhr. Tel. (03332) 603-121.

**KAINDORF/HARTBERG.** Barbara Balladini. „Von Liebe, Sex und anderen Irrtümern“. Ein Vortragskabarett. Kultursaal, 19.30 Uhr. Tel. (0316) 871 871 11, Tel. 0699-81 85 54 12.

**NEUDAU.** Wenn es zwischen den Geschwistern kracht. Vortragsreihe des Elternberatungszentrum. Volksschule, 19 Uhr. Tel. (03332) 606-242.

**OBERWART.** Energiestammtisch Südburgenland. Thema: Bauen, Dämmen, Sanieren und Heizen. Stadt-Cafe Gamauf, Wienerstraße 3, 19 Uhr.

**SCHÄFFERN.** Filmabend. Schlafes Bruder mit Andre Eisermann. WELAAK, Dr. Karl Putz Weg 1, 19 Uhr.

**SCHÄFFERN.** Auf dem Jakobsweg nach Spanien. Pilgerbericht von Franz und Inge Binder. Kirchenwirt, 19.30 Uhr.

## ANMELDUNG

**ST. JOHANN/HERBERSTEIN.** Recycling einmal anders – Taschen selber nähen am Mittwoch, 24. November. Mit einfachen Tricks und Handgriffen individuelle Unikate herstellen. Haus der Frauen, von 16 bis 21 Uhr, Anmeldung bis 18.11.10 erforderlich. Tel. (03113) 22 07.

## AUSSTELLUNG

**HARTBERG.** Benefizausstellung. Rund 45 KünstlerInnen aus dem Bezirk stellen ihre Werke aus. Bezirkshauptmannschaft, Rochusplatz, von 8 bis 18 Uhr.

**HARTBERG-RING.** Privatgalerie. Acrylbilder, Rotweinbilder – ganzjährig nach Voranmeldung. Privatgalerie „WeingARTen“, Weinstraße 79. Tel. 0650-939 59 53.

## Erfolg geht durch den Magen

Warum alleine wirtschaften, wenn es gemeinsam besser geht? RegioFood versucht, mit Bauern und Dienstleistern regionale Produkte auf den Markt zu bringen, die mehr Geld eintragen.

ULLA PATZ

Als Jörg Moser und Wolfgang Weber nun im Forum Kloster Gleisdorf zur Abschlusspräsentation von „RegioFood“ luden, ließen sich die Gäste die Ergebnisse der knapp ein Jahr dauernden Arbeit auf der Zunge zergehen: „Theorie und Praxis der „Auersbacher Impulse“ wurden in vier Gängen serviert: Chinakohl als Vorspeise, als Hauptspeisen steirischer Karpfen und Sulmtaler Huhn und als Nachspeise steirischer Sterz.

Diese vier Produkte (siehe Beiträge auf Seite 29) waren es, die Moser und Weber in die engere Wahl zogen, um Beispiele für Wertschöpfung in einer Region rund um ein spezielles Produkt zu erzielen. Diese Wertschöpfung geht mit einer Vernetzung von Bauern und Lebensmittelverarbeitern, Designern und Vermarktungsspezialisten einher.

## Kurze Zeit

Stolz sind Moser und Weber darauf, dass es innerhalb kurzer Zeit gelungen ist, ein Produkt in den Handel zu bringen: die „Galantine“ vom Sulmtaler Edel-Huhn, ein gegarter Rollbraten, vakuumiert und bratfertig.

Ziel ist, die Wertschöpfung in der Region zu halten. „Die Produktionsabläufe sind heute schon so gespalten, dass es gar nicht einfach ist, etwa ein rein steirisches Mais-Schwein auf den Markt zu bringen“, sagt Moser. Ferkelzucht, Mastbetrieb, Schlachthof und Verarbeiter oder Futtermittel kommen oft aus unterschiedlichen Regionen.



Die Umsetzer: Jörg Moser (links) und Wolfgang Weber mit ihrem ersten Produkt

PATZ, AP/KIENZLE, FOTOLIA, GERY WOLF, MELBINGER

Das Team Moser-Weber untersucht nun diese Abläufe und spannt Produzenten zusammen. „Inhaber kleiner Betriebe haben oft tolle Ideen. Nach der Euphorie kommen die Probleme mit Hygiene, Design, Vermarktung – das birgt viel Risiko. So sterben viele Ideen“, sagt Weber.

Das Pilotprojekt endete mit der Abschlusspräsentation, wer aber Ideen hat, kann sich in Auersbach beraten lassen. Die Kosten dafür dürften, so Moser und Weber, durch verschiedene Förderschiedenen moderat ausfallen.

## AUERSBACHER IMPULSE

Das Impulszentrum Auersbach nahe Felzbach hat den Schwerpunkt innovative Lebensmittelproduktion.

Mieter sind produzierende Betriebe (Vulcano oder Lava Bräu) und lebensmittelnaher Dienstleister (Anlagenplaner, Produktdesign und Marketing).

Ein Projekt des Impulszentrums ist „RegioFood“, das Betriebe des Lebensmittelhandwerkes vernetzt und die Vermarktung regionaler Produkte unterstützt.

„Inhaber kleiner Betriebe haben oft tolle Ideen. Nach der Euphorie kommen Probleme mit Hygiene, Design, Vermarktung – das birgt viel Risiko. So sterben viele Ideen.“

Wolfgang Weber, GeoSys



## Sterz, süß oder pikant

Polenta oder Heidensterz, Brennsterz, Käferbohnensterz oder Erdäpfelsterz sind typisch steirische Spezialitäten mit dem Ruf des „Armeleute-Essens“. Wie also die regionale Wertschöpfung erhöhen und ein Produkt anbieten, für das der Kunde auch bereit ist, mehr zu bezahlen? Der Weg von Re-

gioFood: Sterzmischungen mit getrockneten Früchten oder getrocknetem Gemüse anzubieten. Das klappt beispielsweise gut mit getrockneten Pilzen oder Schwammerln, aber auch mit getrockneten Äpfeln.

Daneben wird auch über ein tiefgekühltes Fertigprodukt nachgedacht. In Frankreich etwa gibt es bereits solche Fertigprodukte mit Sterz.



## Chinakohl südkoreanisch

Chinakohl wird in der Steiermark großflächig angebaut und unterliegt starken Preisschwankungen, die der internationale Markt vorgibt.

Um diese Schwankungen auszugleichen hat man versucht, ein Alternativprodukt zu kreie-

ren und stieß dabei auf das südkoreanische Kimchi (auch „Gimchi“). Kimchi ist eine Zubereitungsart für Gemüse, die auf Milchsäuregärung basiert.

Derzeit ist man dabei, ein steirisches Kimchi aus Chinakohl auszuprobieren. Es soll, ähnlich wie Sauerkraut, vergoren werden. Nur soll es bekömmlicher sein, weil es weniger scharf schmeckt.



## Silber aus dem Teich

Eigentlich wollte man den Karpfen, den es in der Steiermark häufig gibt, zu einem Edelprodukt verwerten. Beim Fischen nach Ideen aber tauchte plötzlich der Silberamur, auch Silberkarpfen, auf. Er lebt im selben Teich wie der gängige Karpfen, muss aber nicht zugefüttert werden, weil er sich von

dem ernährt, was ohnehin im Wasser ist (Algen, etc.). Er soll nun als Filet in den Handel kommen. Dazu hat man als erste Partner die Teichwirtschaft Menzel am Waldschacher See und den Fischverarbeitungsbetrieb Kulmer in Haslau zusammengebracht. In Zukunft sollen auch frittierfähige Stücke vom Silberamur auf den Markt gebracht werden.



## Sulmtaler Hendl, fertig

Ein gängiges Speisehuhn lebt rund einen Monat, das Sulmtaler Edel-Huhn wird sechs bis sieben Monate alt und wiegt dementsprechend bis zu zwei Kilogramm.

Das Fleisch ist demnach teurer und überdies für ungeübte Köche nicht ganz einfach zuzu-

breiten. Man suchte also einen Weg, um diese Spezialität einem größeren, zahlungskräftigen Publikum schmackhaft zu machen.

Herausgekommen ist ein fertig gegarter Rollbraten, der nur mehr im Rohr fertig gebraten werden muss. Das Produkt nennt sich „Galantine“ und ist im Probelauf in Wien im Billa Corso bereits im Handel.

## AKTUELL

## Pack erfreut

**HARTBERG.** VP-Nationalrat Jochen Pack begrüßt die gesetzliche Beibehaltung der Erhöhung der Grenze für Freivergaben von Aufträgen durch die öffentliche Hand. Wenn Gemeinden Aufträge bis zu einem Volumen von 100.000 Euro weiterhin ohne teure Ausschreibung direkt vergeben können, helfe das den klein- und mittelständischen Betrieben, meint er.

## Werbung für die Stadt

**HARTBERG.** Im preisgekrönten Steiermark-Tourismusfilm (wir berichteten) kommen auch mehrere Szenen aus dem Bezirk vor. So sind etwa der Hartberger Hauptplatz, die Kirche Pöllauberg, ein Ballonstart und das Restaurant Pusswald zu sehen. Dank seiner guten Kontakt zu den Filmmachern Renate und Andreas Meschuh seien diese Sequenzen gedreht worden, freut sich Gastwirt Hannes Pusswald.

## WAS, WANN, WO?

## AUSSTELLUNG

**HARTBERG.** Einstein begreifen. Das Universum eines Genies. Die Überlegungen und Hypothesen des Physikers werden für Laien verständlich erklärt. Nur noch bis zum 9. Jänner 2011 zu sehen. Ökopark, von 14 bis 20 Uhr, Führungen: 15 und 17 Uhr. Tel. (03332) 653 48.

**HARTBERG.** Aquarell und Acrylbilder. Besichtigung der Privatausstellung nach telefonischer Voranmeldung. Anneliese Wagner, Bahnhofstraße. Tel. (03332) 620 91,

Tel. 0664-978 73 98, www.aaaw.at.  
**BURGAU.** Künstlerkreis Süd. Die Ausstellung „Gefühlswelten“ ist bis 28. November zu besichtigen (Donnerstag bis Sonntag 14 bis 19 Uhr). Schloss, von 14 bis 19 Uhr. Tel. 0664-592 55 11.  
**ST. JOHANN/HERBERSTEIN.** kultura – Weibliche Positionen. Kuratorin: Veronika Dreier. Haus der Frauen, von 8.30 bis 12.30 Uhr. Tel. (0316) 877-2446.

## RAT &amp; HILFE

**HARTBERG.** Das Psychosoziale Beratungszentrum Hartberg, Rotkreuzplatz 1, ist Montag bis Freitag von 9 bis 14 Uhr geöffnet. Tel. (03332) 66 2 66.