



Gibanica, Striezel und

Wie man Menschen im steirisch-slowenischen Grenzgebiet zusammenbringen kann, beweist der Verein GlaMUR. Jetzt gibt es ein ungewöhnliches Kochbuch.

GlaMUR vernetzt Gemeinden und Betriebe in Österreich und Slowenien und zeigt, welche große Produktvielfalt sie gemeinsam auf den Tisch bringen. Ziel des Vereins, dessen Mitglieder auch viele Bauern, Buschenschenken und Tourismusbetriebe sind, ist es, möglichst viele Menschen davon zu überzeugen, die regionalen Angebote zu nutzen. Unter

der grenzübergreifenden Marke GlaMUR vertreiben mittlerweile über 200 Betriebe aus 19 Gemeinden ihre Produkte und Angebote. Obmann Georg Pock ist dabei die Zusammenarbeit der beiden Nachbarländer ein besonderes Anliegen: „Mir ist es wichtig, dass wir die Region als österreichisch-slowenische Gesamtregion sehen. Landwirtschaftlich und kulinarisch gibt es mehr Ähnlichkeiten als Unterschiede.“

Im Rahmen eines transnationalen LEADER-Projektes sind ein Betriebskatalog, die Website www.glamur.at, eine Übersichtskarte, ein Jugendfestival und nun auch ein Kochbuch entstanden. Darüber freut sich auch Landesrat Hans Seitinger: „Das Projekt GlaMUR ist ein eindrucksvoller Beweis dafür, dass die große Gemeinsamkeit zwischen der Steiermark und Slowenien über die kulinarische Erlebniswelt weiter gestärkt werden kann.“ Und LAbg. Franz Fartek ergänzt: „Es steckt so viel Potential in dieser Region. Das gilt es, sichtbar zu machen.“

Mit dem Kochbuch „Küchen-geschichten – Zgodbe iz kuhinje“ möchte der Verein die Menschen und Geschichten hinter den Produkten vor den Vorhang holen. Hinter diesem Bildband und Lesebuch stecken Anna



LAbg. Franz Fartek: „Es steckt viel Potential in dieser Region.“

Tropper und Thomas Raggam. „Wir wollten kein klassisches Kochbuch machen, sondern Begegnungen festhalten“, so die Autorin Anna Tropper. „Die Rezepte sind natürlich auch wichtig, aber im Mittelpunkt standen für uns die Menschen.“ Gelungen ist das in Form von Reportagen und zahlreichen Fotografien, die sich den Menschen behutsam annähern und sie beim Zubereiten der Gerichte festhalten. Der Autor und Fotograf Thomas Raggam erzählt: „Wir haben die Personen und die von ihnen gekochten Speisen immer zuhause, in ihrem Umfeld, fotografiert. So sind ehrliche, authentische Bilder entstanden.“

Rezepte und Geschichten

In zahlreichen Bildern und detaillierten Beschreibungen können die Leser Frauen und Män-



Auch Gerhard Ertl aus Khünegg ist eine Küchenreportage gewidmet.

Fotos: Schubiduquartett (2), Archiv

Genießen und retour

Die Steiermarkflasche gibt es seit zehn Jahren. 430 Rückgabestellen, auch in SPAR-Märkten, sorgen für noch mehr Nachhaltigkeit.

Bester Wein und die Steiermark sind untrennbar miteinander verbunden. Eingebettet in die Hügellandschaft im Süden und Osten der Steiermark liegen die DAC-Weinbaugebiete Vulkanland Steiermark, Südsteiermark und Weststeiermark. Jährlich werden in den steirischen Weinbergen Trauben für 220.000 bis 280.000 Hektoliter Wein geerntet. Und genau dieser Wein braucht auch eine passende Flasche. Die Steiermarkflasche, als wiederbefüllbare Flasche für steirischen Wein, wurde 2011 vom Land Steiermark, der Weinbauabteilung der Landwirtschaftskammer und SPAR ins Leben gerufen. Mit modernisiertem Logo, SPAR-Vergütungsboni bei Flaschenrückgabe, Info-Offensive im Wohnbau sowie einer interaktiven Karte, die zu den 430 Rückgabestellen führt, werden zum Zehn-Jahr-Jubiläum weitere Aktivitäten gesetzt, um die Wiederbefüllung der Millionen Steiermarkflaschen, die sich im Umlauf befinden, zu forcieren.

Umwelt schonen

Das neue Logo und der QR-Code, der zur Landkarte mit den Rückgabestellen leitet, weisen die Konsumenten direkt auf die Wiederbefüllbarkeit der Steier-

markflasche hin. „Mittlerweile füllen bereits über 300 steirische Winzer ihren Wein in Steiermarkflaschen ab. Durch die Wiederbefüllung können wir im Vergleich zu Einwegflaschen jährlich rund 6000 Tonnen CO₂ und 96 Prozent beim Energieverbrauch einsparen. Damit ist die Steiermarkflasche ein Musterbeispiel für Nachhaltigkeit“, so Landesrat Hans Seitinger.

Flaschenrückgabe

Steiermarkweit kann man bei rund 250 SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Standorten die Steiermarkflasche beim Leertgutautomaten im Supermarkt retournieren. Bis Mai 2022 erhält man hierfür pro zurückgegebener Flasche neun Cent Vergütung. Christoph Holzer, Geschäftsführer SPAR Steiermark und Südburgenland, dazu: „Die Rückgabe und Wiederbefüllung der Steiermark-Weinflasche schont die Umwelt. Mit der Vergütung bis Mai 2022 möchten wir einen zusätzlichen Anreiz bieten, die Steiermarkflasche zu retournieren und sie so im Kreislauf zu halten.“

Unterstützung für die Steiermarkflasche kommt auch von den Gemeinnützigen Wohnbaugenossenschaften, wie ihre Spit-

zenvertreter Christian Krainer, ÖWG, und Wolfram Sacherer, Wohnbaugruppe Ennstal, erläutern: „Für uns ist das Thema Nachhaltigkeit besonders wichtig. Wir achten nicht nur bei unseren Wohnbauprojekten auf das Thema Nachhaltigkeit, sondern räumen ihm generell einen hohen Stellenwert ein. Um unsere Bewohner auf die Steiermarkflasche und ihre Wiederbefüllbarkeit hinzuweisen, werden in allen Wohnprojekten Info-Plakate installiert.“

Nachhaltigkeit

„Für uns Weinbauern ist das nachhaltige und ressourcenschonende Wirtschaften seit jeher besonders wichtig. Neben dem Aspekt des Umweltschutzes stärkt die Rückgabemöglichkeit auch die Kundenbindung und allein in unserem Betrieb haben wir bei der Steiermarkflasche einen Rücklauf von rund 60 Prozent“, erläutert Günther Rauch vom Weinhof Rauch. Alljährlich werden bei den Weinbaubetrieben bereits rund zwei Millionen Flaschen zurückgenommen. Neben den Kosteneinsparungen kann die Verwendung von Mehrwegflaschen den CO₂-Fußabdruck der Weinproduktion um bis zu 44 Prozent (ohne Vertrieb) senken.



Die Mur spielt im Buch „Küchengeschichten – Zgodbe iz kuhinje“ eine bedeutende Rolle. Neben Küchenreportagen gibt es Informationen über den Grenzfluss.

Brot

ner beim Kochen regionaltypischer Speisen beobachten. Sie erfahren die Zubereitung von Fleischspeisen, von Suppen, Brot und Süßspeisen. Klassiker wie Striezel und Gibanica fehlen genauso wenig wie moderne Eigenkreationen. Ein besonderes Augenmerk wird auf das Verwerten und Haltbarmachen gelegt: zum Beispiel auf die Herstellung von eingelegtem Gemüse, von Marmelade und Röster, von Chutney, von Likör und nicht zuletzt auch von Kübelfleisch. „In Khünegg haben wir mit Gerhard Ertl, einem gelernten Fleischer, sogar einen Tag lang Breinwürste gemacht. Es war spannend, da einmal dabei zu sein“, so Thomas Raggam.

Expertise aus der Region

Neben den Küchenreportagen gibt es Interviews mit Experten. „Eine Hauptrolle im Buch spielt die Mur. Sie ist einerseits Grenze, aber auch Verbindung zwischen den beiden Ländern. Wir haben Personen interviewt, die für den Schutz der Mur und ihrer Auen zuständig sind, aber auch Fischer, die über den aktuellen Zustand des Flusses und den Fischbestand Auskunft geben konnten“, so Tropper. Darüber hinaus kommt Georg Pock als Obmann des Vereins GlaMUR zu Wort.



Vorstandsdirektor Wolfram Sacherer, Geschäftsführer Christian Krainer, Landesrat Hans Seitinger, Günther Rauch vom Weinhof Rauch sowie SPAR-Geschäftsführer Christoph Holzer. Foto: Lebensressort/Streibl