



Die steirischen und slowenischen Projektpartner wollen Produkte der Region noch besser positionieren

TRUMMER

## Kulinarik stärkt Tourismus

Neun regionale Produkte werden von steirischen und slowenischen Partnern so entwickelt, dass sie zu neuen Attraktionen für die Gäste werden.

REGINA TRUMMER

Das Apfel, Kürbis, Käferbohne, Holunder, Kren, Brot, Milch, Honig sowie Thermen- und Mineralwasser fein schmecken, ist bekannt. Hierzulande jedenfalls. Ein neues Projekt, das steirische und slowenische Partner unter Federführung der Qualifizierungsagentur Oststeiermark (Qua) vereint, wollen diese neun „Flagship Products“ nun neu positionieren und vermarkten.

„Wir wollen unseren besonderen regionalen Kulturen mehr Wertigkeit geben und das Bewusstsein dafür schärfen, um sie im Tourismus besser verwerten zu können“, erklärt Anton Gangl (Region Südoststeiermark) das Ziel des auf drei Jahre angelegten

1,8 Millionen-Euro-Projekts und ist stolz, dass man unter insgesamt 52 Einreichungen ausgewählt wurde. Neue Perspektiven sollen sich, so Hubert Lang (Region Oststeiermark), auch für die Landwirtschaft ergeben: „Die Anbaugelände können sich mit den neun Leitprodukten über die Grenzen hinweg als einzigartige Kulinarikregion national und international positionieren.“

Zur Motivation, das Projekt anzugehen, meint Dietmar Fuchs (Qua): „Gäste sagen uns, dass man die Käferbohne, die zu 94 Prozent in der Südoststeier produziert wird, im Gasthaus nicht bekommt. Das wollen wir mit der Entwicklung konkreter touristischer Angebote ändern.“

Ein wichtiger Ansatz für die Zukunft ist der Beitrag, den die

touristischen Kaderschmieden in Bad Gleichenberg und im slowenischen Radenci mit der Ausbildung junger Gastgeber leisten. Denn auch Marko Kac (Institut für Innovation, Slowenien) bekräftigt: „Wir wollen mehr regionale Produkte im Tourismus.“

Konkrete neue und interessante Angebote erwartet sich Eva Luckerbauer (Oststeiermark Tourismus) zum Beispiel für die Apfelstraße. Schon auf Schiene ist auch die Verarbeitung des Kürbisölkuchens zu glutenfreiem Mehl. Wolfgang Riener (Thermenland Steiermark): „Unsere Gäste sind hochinteressiert an traditionellen Produkten, die nun neu aufgeladen werden. Wir erwarten dadurch eine deutliche Erweiterung der Wertschöpfungskette in der Region.“



### KOMMENTAR

REGINA TRUMMER

#### Höchste Zeit

Mit einiger Lebenserfahrung weiß man grundsätzlich, dass Käferbohnen mit Rettich und Kernöl aufgetischt werden müssen, Kürbis nach Omas Rezept unter den Delikatessen meilenweit vor Hummer und Co. kommt und ein Apfeltommerl als Nachspeise kaum zu toppen ist.

Für junge Leute, die ihren Geschmack vorwiegend bei Schachtelwirt und Pizzaboten geschärft haben, mutet das traditionelle Essen der Region freilich fast ein bisschen außerirdisch an.

Deshalb ist es höchste Zeit, dass ein Projekt sich mit den regionalen Köstlichkeiten beschäftigt. Und zwar vom Acker bis auf den Teller. Denn selbst hervorragend gewachsene Erdäpfel kann man in der Küche noch immer ruinieren.

Einen wichtigen Part am steirisch-slowenischen Interreg-Projekt „Flagship Products“ übernehmen die Tourismusschulen.

Geben wir nämlich die regionalen Köstlichkeiten und ihre Zubereitung nicht an die Jungen weiter, könnten sie bald völlig vergessen sein.

Sie erreichen die Autorin unter [regina.trummer@kleinezeitung.at](mailto:regina.trummer@kleinezeitung.at)

### FÜR SIE DA

#### REGIONALREDAKTION WEIZ

Birkfelder Straße 25, 8160 Weiz.  
Telefon: (03172) 65 20; Fax-DW: 15.  
E-Mail: [weizred@kleinezeitung.at](mailto:weizred@kleinezeitung.at);

Redaktion: Sonja Berger (DW 18), Robert Breidler (DW 14), Raimund Heigl (DW 16), Ulla Patz (DW 11);

Werbeberater: Christoph Burböck (DW 12);

Abo-Service: (0316) 875 3200;

Sekretariat: Elfriede Brunnader, Doris Haider;

Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr

#### Mehr Nachrichten

aus der Region  
finden Sie im Internet auf

[www.kleinezeitung.at/weiz](http://www.kleinezeitung.at/weiz)

