



In der Fachschule Hartberg-St. Martin wird Kren gerne für die Zubereitung der Speisen verwendet

Foto: Fachschule Hartberg

Speisekartenstudie

11.11.2017 14:51

So viel Regionales landet auf den Tellern

Es gibt kaum ein Gasthaus mehr, das sich nicht regionale Küche auf die Fahnen heftet. Schülerinnen und Schüler von fünf steirischen Fachschulen wollten es genau wissen und nahmen die Speise- und Getränkekarten von 150 Betrieben unter die Lupe. Vor allem Kürbis, Apfel und Kren werden vielfältig zu Speisen verarbeitet.

Der Fokus der Untersuchung lag auf der Ost- und Südoststeiermark. Die Speise- und Getränkekarten wurden gezielt nach fünf Leitprodukten der Region untersucht. Eindeutiger Spitzenreiter war der Kürbis mit 364 (!) Gerichten, vom klassischen Schnitzel in der Kürbiskernpanier über ein Kürbismousse bis zu Buchteln mit Vanille-Kürbissauce.

An zweiter und dritter Stelle folgten mit Respektabstand der Apfel (136 Gerichte) und der Kren (110), abgeschlagen waren die Käferbohne mit 39 sowie der Holunder mit neun Speisevariationen. "Positiv überrascht haben uns vor allem die vielen Kren-Gerichte", sagt Dietmar Fuchs von der Qualifizierungsagentur Oststeiermark, welche das Projekt leitete.

Die Untersuchung zeigte auch Verbesserungspotenzial bei den Speisekarten: So sind die regionalen Lieferanten eher selten angeführt, auch ist es für die Gäste oft nicht sofort ersichtlich, ob regionales Mineralwasser angeboten wird.

Für Lehrlinge und Schüler werden nun eigene Workshops und Spieleboxen zu den einzelnen Leitprodukten entwickelt.

Daten & Fakten

- Die Untersuchung erfolgte im Rahmen des steirisch-slowenischen Projekts "Flagship Products", das landwirtschaftliche Leitprodukte der Region fördern soll.
- Fünf Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin machten mit: Halbenrain, Schloss Stein (Fehring), Hartberg, Voralpe und Naas.
- In der Fachschule Halbenrain gibt es sogar eine eigene "Junior Company", die Käferbohnenprodukte herstellt.

Jakob Traby, Kronen Zeitung