UNSERE REGIONALEN LEITPRODUKTE

– SPEISEKARTENANALYSE –

OKTOBER 2017, VERSION 1.2

Projekt Flagship Products
Interreg SI-AT33

VOR-WORT

Die Steiermark ist ein Genussland!

Wir können auf die Vielzahl unserer regionalen Produkte stolz sein. Durch den Genuss von heimischen Lebensmitteln können wir die Umwelt schonen und sehr viele Arbeitsplätze in der Steiermark sichern, sowie viele neue Arbeitsplätze schaffen.
Ich bin stolz auf unsere Kulinarik und werde auch weiterhin unsere steirischen Köstlichkeiten genießen.

Mag. Michael Schickhofer

LANDESHAUPTMANN-STV.

Kofinanzierung des Projektes Flagship Products

Österreich als die kulinarische Schatzkammer!

Die Steiermark gilt in Österreich als die kulinarische Schatzkammer, wobei Qualität, Frische, einzigartiger Geschmack und Regionalität die vier Säulen der steirischen Lebensmittelphilosophie bilden.
Diesen wertvollen Eigenschaften gebührt eine entsprechende Wertschätzung. Die steirische Landwirtschaft wird daher weiterhin ein verlässlicher Partner der Gastronomie und der Tourismuswirtschaft sein.

Ök.-Rat Johann Seitinger

LANDESRAT

Kooperation mit den Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft

---

Innovation durch regionale Leitprodukte!

Die Analyse zeigt deutlich, dass die Betriebe der Region nicht nur wirtschaftlich Herausragendes leisten, sondern auch mit einem variantenreichen, genussorientierten Angebot ein positives Beispiel in Sachen Innovationskraft setzen. Die steirische Wirtschaftskammer dankt den regionalen Betrieben für ihre herausragende Leistung und wünscht ihnen auch für die Zukunft alles Gute.

KR Johann Spreitzhofer

SPARTENOBMANN-STV. TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT STEIERMARK

Gastronomie und Hotellerie

Flagship Products

DAS PROJEKT

Die Ost- und Südoststeiermark zeichnet sich durch eine Reihe sehr hochwertiger Produkte aus. Einige davon, die sogenannten Flagship Products, sind nicht nur in ihrer Qualität einzigartig, sondern werden in der Ost- und Südoststeiermark auch in einer Menge produziert, die den österreichischen Gesamtbedarf deckt, beispielsweise Käferbohnen mit 95 % oder Holunder mit 84 %. In Sachen Kren-Anbau sind die Ost- und Südoststeiermark sogar weltweit unangefochtene Spitzenreiter. Zu den Leitprodukten zählen außerdem Thermen- und Mineralwasser, Kürbis und Apfel.

Vergangenes Jahr startete das Projekt „Flagship Products" in dem die anbaureichsten Lebensmittel der Region als Leitprodukte definiert wurden, haben wir uns nun die Frage gestellt, wie sich diese Produkte in unserer Region präsentieren: Wie sie sowohl von Einheimischen als auch von Gästen wahrgenommen werden und letzten Endes auch, wie oft sie im Angebot der Gastronomie vorkommen und auch als regionale Produkte gekennzeichnet sind. Um dazu eine repräsentative Studie durchführen zu können, haben wir uns Verstärkung von verschiedenen Schulen aus der Ost- und Südoststeiermark geholt. Gemeinsam mit den Schülern wurden 150 Speisekarten der Region aufgenommen und analysiert. Im selben Zug wurden die Schüler zu ihren persönlichen Meinungen zu den Leitprodukten befragt.

> Die Anzahl der Gerichte hat uns teilweise wirklich überrascht.

Das Ergebnis war durchwegs positiv und teilweise auch unerwartet. So ist beispielsweise der Kürbis in rund 364 Gerichten auf den Speisekarten der Ost- und Südoststeiermark vertreten. Der Apfel findet sich in 136 Speisen wieder und belegt damit Platz zwei. Überrascht hat uns der Kren, denn er erfreut sich großer Beliebtheit und verfeinert derzeit 110 regionale Köstlichkeiten. Großen Nachholbedarf gibt es bei den Speisenkarten allerdings noch in der Nennung der regionalen Lieferanten und bei der Kennzeichnung als steirische Leitprodukte. Auch bei der Befragung der Jugendlichen schneidet ganz klar der Apfel mit 76 % als beliebtestes Produkt ab, gefolgt von Kürbiskernöl und Holunder. Weniger beliebt hingegen sind Käferbohnen und Kren, was höchstwahrscheinlich auf die unentdeckten Einsatzmöglichkeiten der Produkte zurückzuführen ist.

SO OFT SIND UNSERE LEITPRODUKTE AUF DEN SPEISEKARTEN VERTRETEN:

Kürbis	**364**	Gerichte
Apfel	**136**	Gerichte
Kren	**110**	Gerichte
Käferbohne	**39**	Gerichte
Holunder	**9**	Gerichte

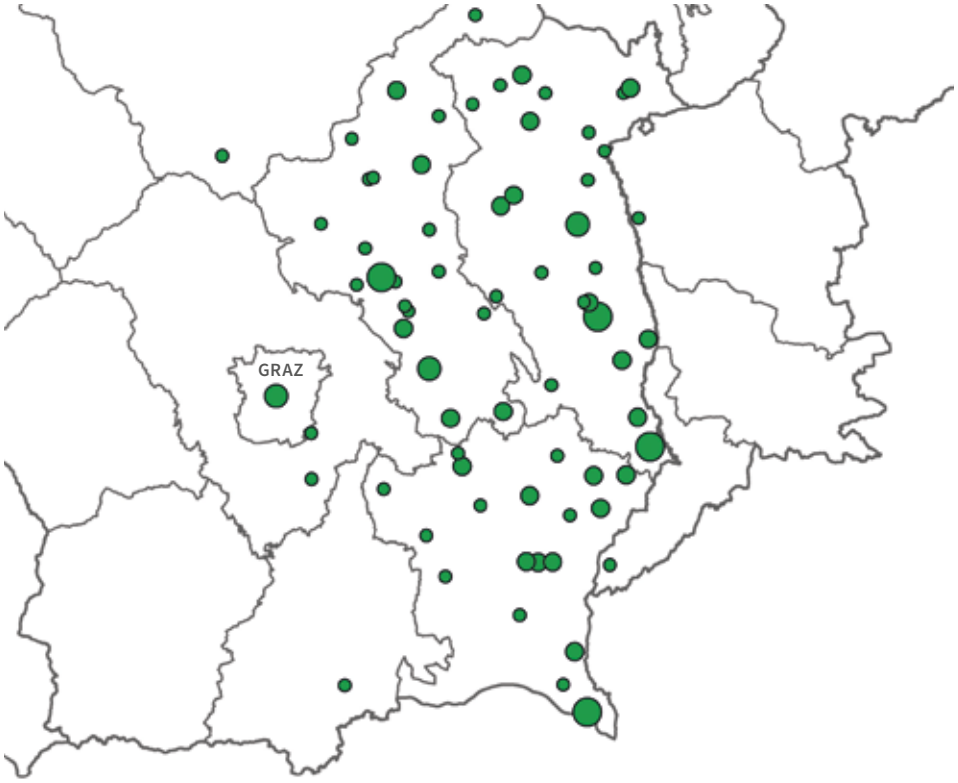
Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Flagship Products in der Region etabliert und verhältnismäßig gut im Angebot der Gastronomie verankert sind. Eine solide Basis, auf der wir optimal weiter aufbauen können, um die Ost- und Südoststeiermark noch deutlicher von anderen Regionen abzuheben.

Ziel ist, die Leitprodukte noch stärker in das gastronomische und touristische Angebot einzubinden. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Steirisches Käferbohnen-Curry, scharfes Kren-Eis, Holunder-Rahm-Suppe mit Kürbis-Nockerl – warum nicht aus dem Gewöhnlichen Außergewöhnliches machen? Wir alle sind gefragt, vom Produzenten über die Tourismusbetriebe bis hin zur Gastronomie. Denn wir alle haben die Möglichkeit, unsere Region und damit auch unsere wirtschaftliche Zukunft maßgeblich mitzugestalten – und dazu möchten wir Sie herzlich einladen! Zur Entwicklung unserer Region gehört natürlich auch die Einbindung der Jugendlichen. Ein weiterer Schritt sind Workshops an Schulen zu den jeweiligen Flagship Products, sowohl um die Wertigkeit unserer regionalen Produkte im Bewusstsein der Jugendlichen noch stärker zu verankern als auch den Variantenreichtum in der Verarbeitung und Präsentation der Produkte erlebbar zu machen und gemeinsam weiter auszubauen.

IN DIESEM SINNE FREUEN WIR UNS ÜBER EINE IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES FRUCHTBARE ZUKUNFT.

Lage der Betriebe

AUSGEWERTETE REGIONEN



Anzahl der Betriebe

- 1 Betrieb
- 2–4 Betrieb
- 4–6 Betrieb
- 6–10 Betrieb

In Kooperation mit:

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Halbenrain - St. Martin

Halbenrain 1, 8492 Halbenrain

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas - St. Martin

In der Weiz 109, 8160 Weiz

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Hartberg - St. Martin

Gartengasse 6, 8230 Hartberg

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Vorau - St. Martin

Stift 2, 8250 Vorau

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein - St. Martin

Petzelsdorf 1, 8350 Fehring

Landesberufsschule Bad Gleichenberg

Mailandbergstraße 16
8344 Bad Gleichenberg

Tourismusschulen Bad Gleichenberg

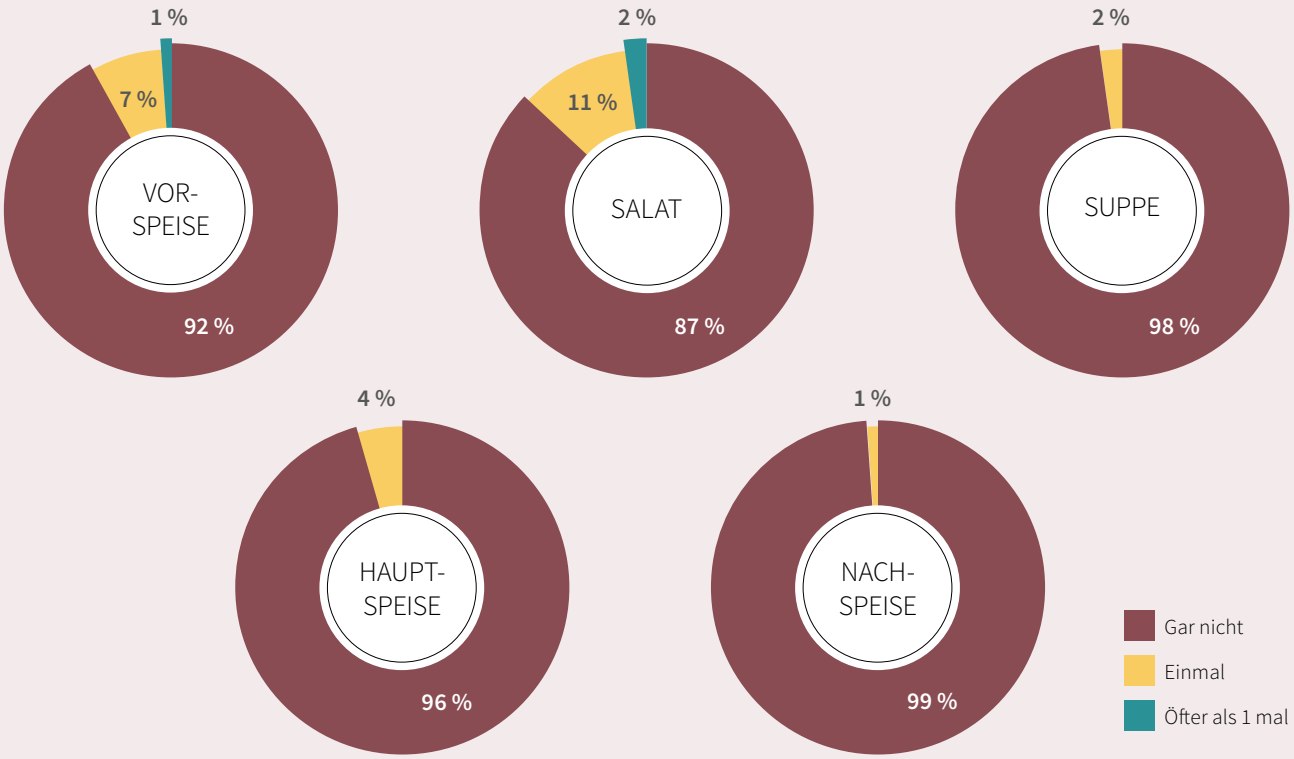
Kaiser-Franz-Josef-Straße 18
8344 Bad Gleichenberg

Flagship Products

KÄFERBOHNE

Eine feincremige Konsistenz und ein zart nussiger Geschmack zeichnen die Käferbohne aus. Die Qualität der steirischen Käferbohnen beruht auf dem Zusammenspiel zwischen den idealen Gegebenheiten in der Südoststeiermark, das seit Generationen weitergegebene Fachwissen an Anbau und Erntemethoden und die an die Umwelt optimal angepassten Sorten.

Wie häufig kommt die Käferbohne in den Gerichten vor?



Die Käferbohnenproduzenten in der Südoststeiermark bewirtschaften etwa 200 Hektar Land und holen einen Ertrag von ca. 250 Tonnen pro Jahr ein. 95 % aller österreichischen Käferbohnen kommen aus der Steiermark.

Gerichte unserer Gastronomie zur KÄFERBOHNE

Käferbohnensuppe mit Schinkenstreifen

✗

Steirisches Tonnato mit Käferbohnencreme und Schafskäse

✗

Carpaccio von der roten Rübe mit Krenschaum, Käferbohnen-Hummus, Koriander, knuspriger Buchweizen

✗

Käferbohnenstrudel mit Kürbiskernsoße und Erdäpfel

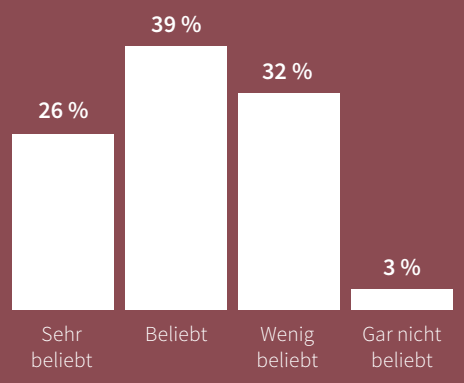
✗

Käferbohnenparfait an karamellisierten Käferbohnen auf Früchtemosaik

JUGENDBEFRAGUNG

Befragung von 100 SchülerInnen

Wie beliebt ist die KÄFERBOHNE aus deiner Sicht in der Bevölkerung?

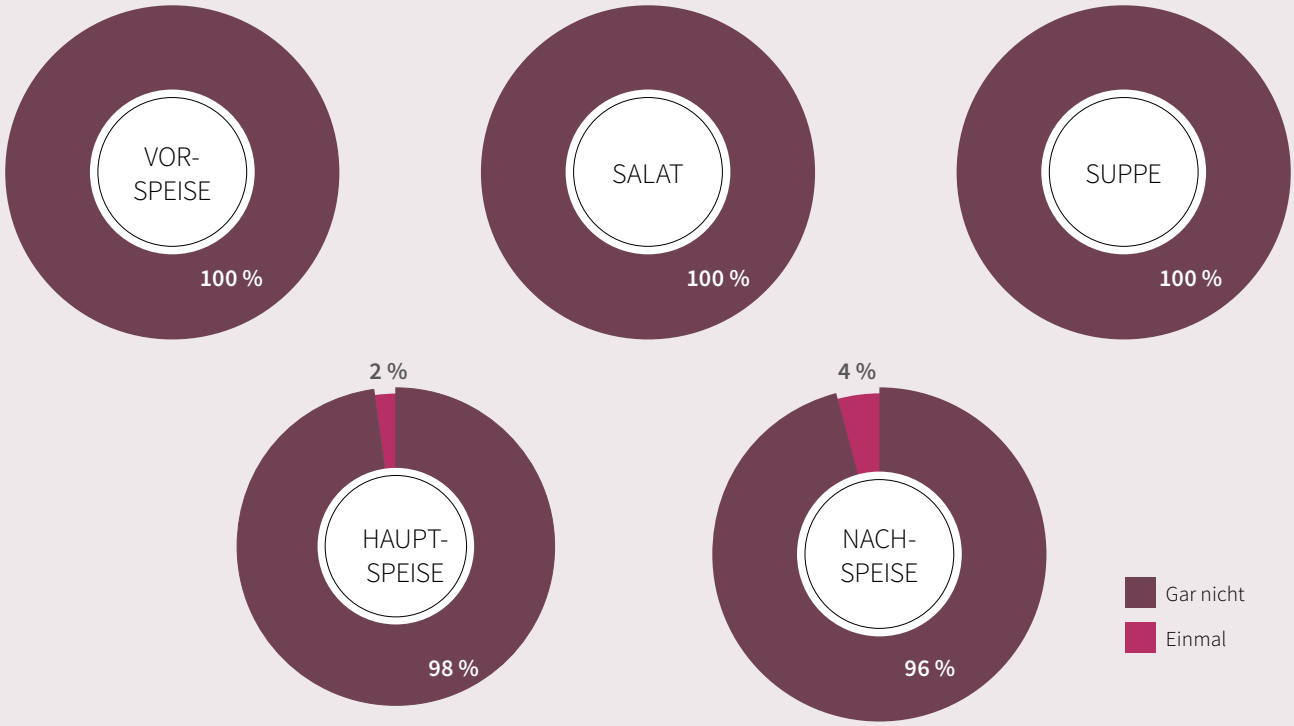


Flagship Products

HOLUNDER

Der Holunder ist eine heimische, stabile Kultur mit langer Tradition. Die klimatischen Bedingungen in der Region Ost- und Südoststeiermark ermöglichen eine hohe Qualität der vielfältigen Produkte – sämtliche Pflanzenteile (Blüten, Beeren, Rinde und Blätter) des Holunder können in der Verarbeitung verwendet werden. Geerntet werden die reifen Beeren, ausschließlich von Hand, im August.

Wie häufig kommt der Holunder in den Gerichten vor?



Die Anbaufläche von Holunder in Österreich beträgt ca. 1.170 Hektar, davon in der Steiermark rund 978 Hektar (verteilt auf 324 Betriebe). Das heißt 84 % der Holunderernte Österreichs kommen aus der Steiermark.

Gerichte unserer Gastronomie zum HOLUNDER

Wildschweinbraten mit Holundersauce

✗

Ragout aus der Hirschkeule in kräftiger Rotwein-Wacholderbeeren-Sauce dazu gedünstetes Rotkraut und gebackene Sesam-Topfen-Paunzen mit Holunderbeer-Apfelconfit

✗

Geeiste Linzertorte mit Holler, Spagatkrapfen und Haselnussrahm

✗

Dessertteller Klöcherhof: Topfennockerln im Haselnussmantel & Holunderparfait auf Fruchtsauce mit Früchtegarnitur und Schlagobers

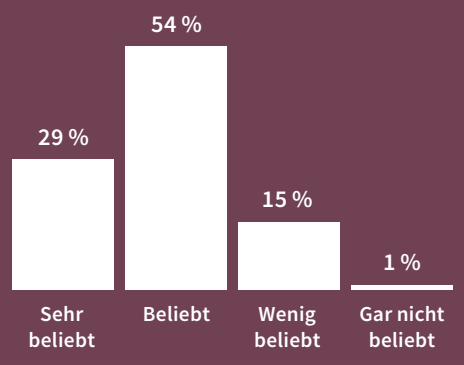
✗

Holunderkrapfen

JUGENDBEFRAGUNG

Befragung von 100 SchülerInnen

Wie beliebt ist der HOLUNDER aus deiner Sicht in der Bevölkerung?

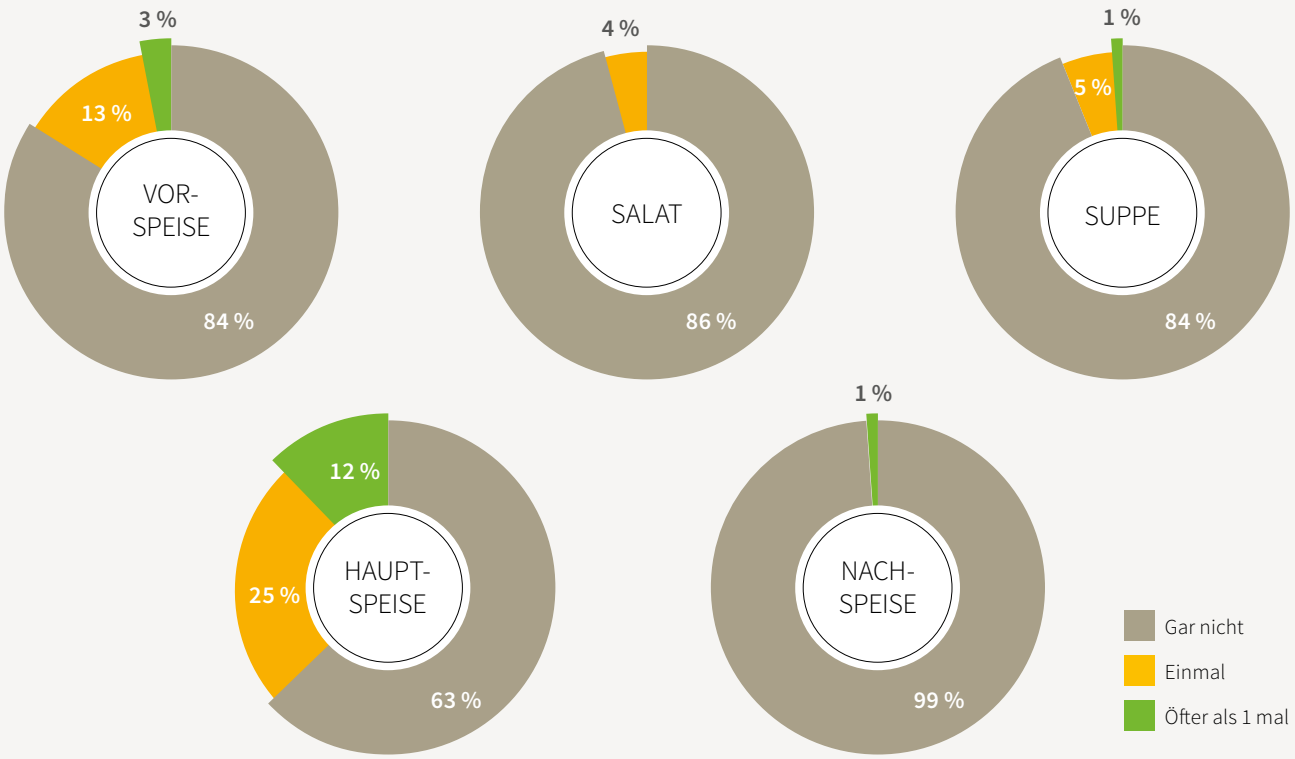


Flagship Products

KREN

Der typisch steirische Kren wird größtenteils in der Südoststeiermark angebaut. Er liebt lehmige Böden, die aufgrund eines hohen Anteils verwitterter Minerale im Vulkanlandboden und einer guten Speicherfähigkeit für Nährstoffe und Wasser besonders fruchtbar sind. Einzigartig in der Steiermark ist es, dass die Krenwurzel waagrecht gepflanzt und vom Landwirt extra noch einmal gehoben wird.

Wie häufig kommt Kren in den Gerichten vor?



Pro Hektar steirischer Kren sind rund 1.000 Arbeitsstunden notwendig. Von Mitte März bis Mitte April wird angepflanzt. Im Herbst wird der steirische Kren geerntet – dabei spricht man von „Kren ausbaun“. 99 % der Krenernte kommen aus der Steiermark.

Gerichte unserer Gastronomie zum KREN

Steirerkren-Sauermilchsuppe mit gebackenem Grammelknödel

✗

Frischkäseterrine mit Flußkrebsen und Kren

✗

Suppenfleisch mit Apfelkren (mit Kren aus der GENUSSREGION Steirischer Kren g.g.A)

✗

Lachsforellenfilet in Apfelsud gegart mit Süßkartoffel-Krenstampf, Honig-Balsamico und Käsechip

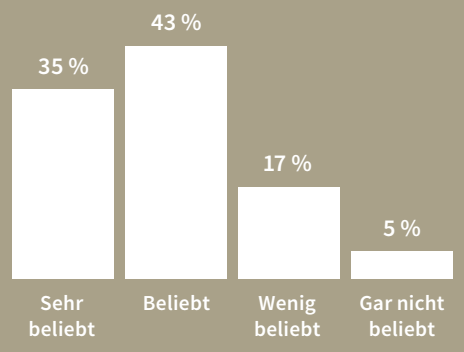
✗

Gekochte Almo-Rindschulter mit Semmelkren und Rösterdäpfel

JUGENDBEFRAGUNG

Befragung von 100 SchülerInnen

Wie beliebt ist der KREN aus deiner Sicht in der Bevölkerung?

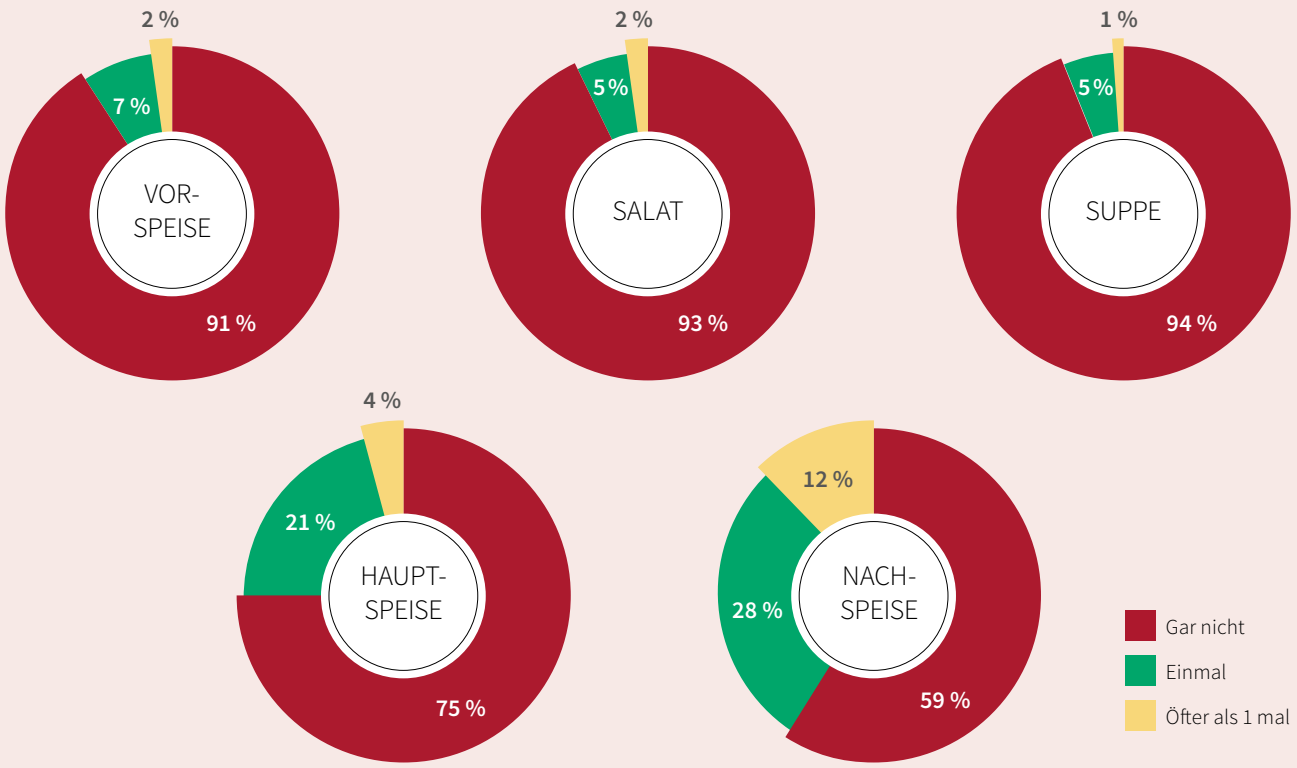


Flagship Products

APFEL

Äpfel sind das beliebteste Obst der Österreicher. Gründe dafür sind der gute Geschmack, die ganzjährige Verfügbarkeit und die positive Wirkung auf die Gesundheit.
Die steirische Paradiesfrucht ist ein sehr vielfältiges Obst, es kann aromatisch, würzig, zart-säuerlich, süßlich, aber auch sehr vitaminreich sein. Rund 20 kg Äpfel verspeist der Österreicher jährlich.

Wie häufig kommt der Apfel in den Gerichten vor?



Auf der insgesamt 25 km langen „Steirischen Apfelstraße“, befinden sich die meisten Obstgärten in der Region mit über 5 Millionen Apfelbäume. Die Apfelblütezeit dauert von Mitte April bis Mitte Mai. Die Ernte erfolgt sortenabhängig von August bis Oktober.

Gerichte unserer Gastronomie zum APFEL

Käse-Nußkugel mit Apfel-Kürbischutney

✗

Apfel-Sellerieschaumsuppe mit Vollkorncroutons

✗

Backhendlsalat auf frischem Blattsalat mit Kürbiskernöl und Apfelessig

✗

Gebratene steirische Hühnerbrust auf Apfel-Calvados-Rahm serviert mit glaciertem Marktgemüse und Spinattagliolini

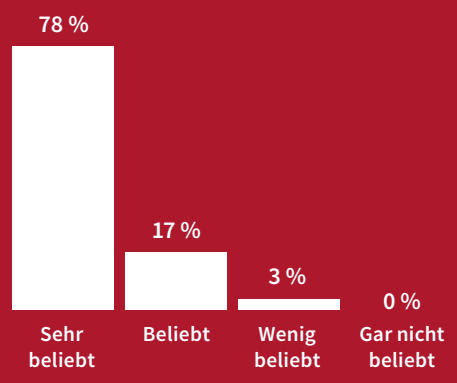
✗

Hausgemachte Apfelbuchteln mit lauwarmer Vanillesauce und Knuspermüsliparfait

JUGENDBEFRAGUNG

Befragung von 100 SchülerInnen

Wie beliebt ist der APFEL aus deiner Sicht in der Bevölkerung?

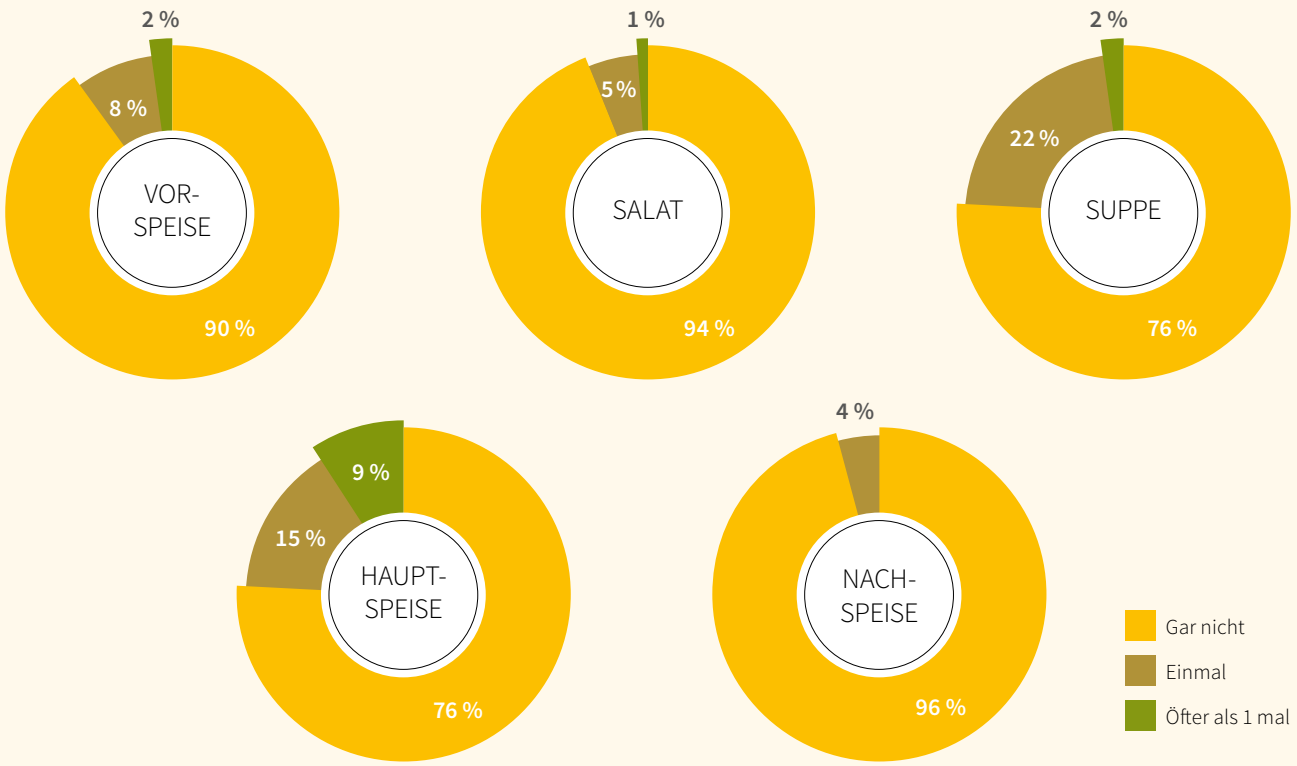


Flagship Products

KÜRBIS

Die Kürbispflanze liebt sonnig-feuchtes Klima, wie es vor allem in der Ost- und Südoststeiermark vorherrscht, daher stammt das beste Kürbiskernöl auch aus diesen Regionen. Mit seinem nussigen Geruch, dem leicht geröstete Geschmack und der dunkelgrüne Farbe verwöhnt es das Auge und den Gaumen. Kernöl verleiht allen Speisen ein unvergleichliches Aroma.

Wie häufig kommt der Kürbis in den Gerichten vor?



Auf 26.000 Hektar wird österreichweit Ölkürbis angepflanzt, davon etwa 16.000 Hektar in der Steiermark. Pro Hektar werden ca. 600 kg Kerne geerntet. Für die Herstellung von 1 Liter reinem steirischen Kürbiskernöl werden etwa 2,5 kg getrocknete Kerne benötigt.

Gerichte unserer Gastronomie zum KÜRBIS

Kürbismousse auf Blattsalat mit eingelegten Schwammerln

X

Steirische Muskat-Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kürbiskernöl

X

Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

X

Schweinsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und Mossbackerkäse in Kürbiskernpanade

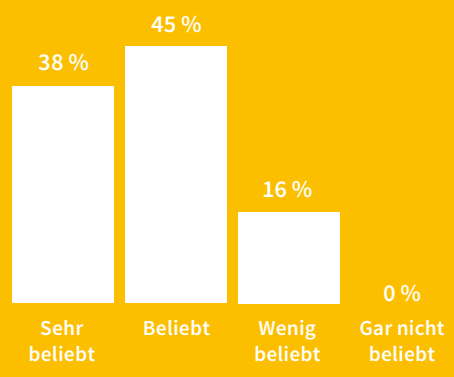
X

Buchteln mit Vanille-Kürbiskernsoße

JUGENDBEFRAGUNG

Befragung von 100 SchülerInnen

Wie beliebt ist der KÜRBIS aus deiner Sicht in der Bevölkerung?

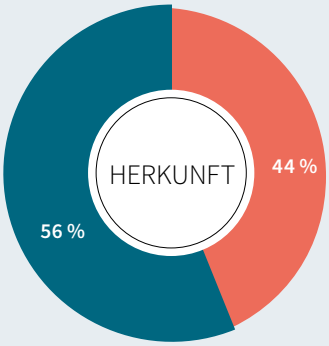


Flagship Products

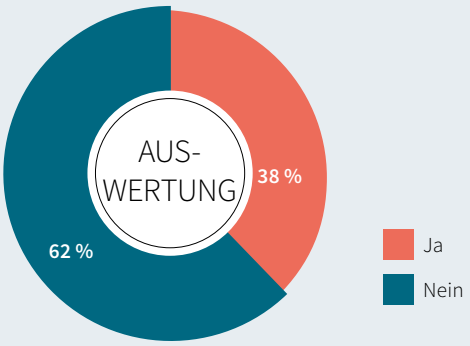
WASSER

In der Süd- und Oststeiermark entspringen heiße, heilkräftige Thermalquellen und hervorragende Trinkwässer. Die wichtigsten Anwendungsformen sind das Bad, die Trinkkur und die Inhalation. Der Österreicher trinkt pro Tag im Durchschnitt 1,8 Liter Wasser. Bereits der Verlust von einem Zehntel des Körperwassers kann gesundheitlich gefährlich werden.

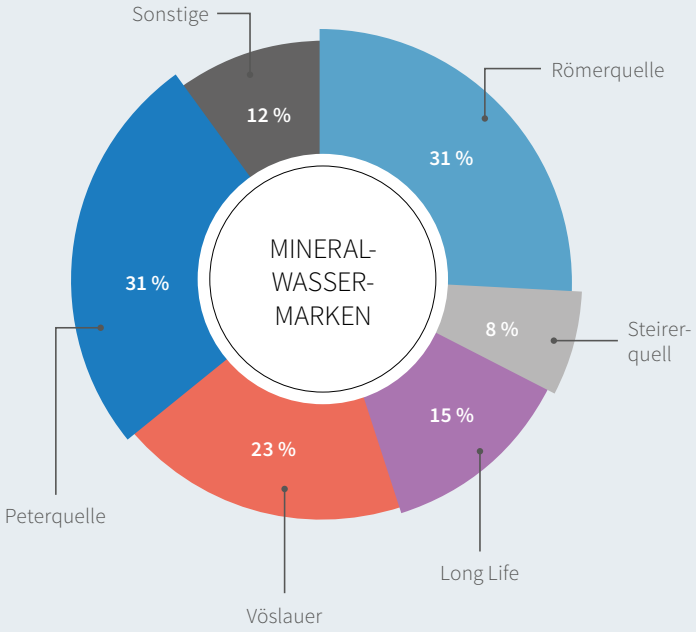
Wird in der Getränkekarte die Herkunft/Marke angegeben?



Ist eine Getränkekarte zum Auswerten vorhanden?

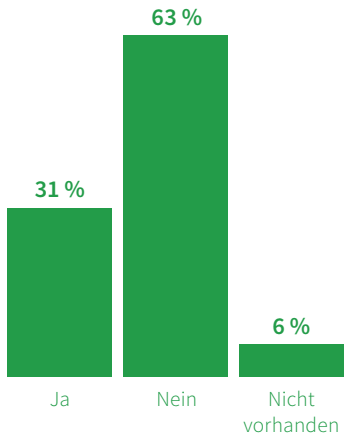


Welche Marken von Mineralwasser sind in der Karte genannt?

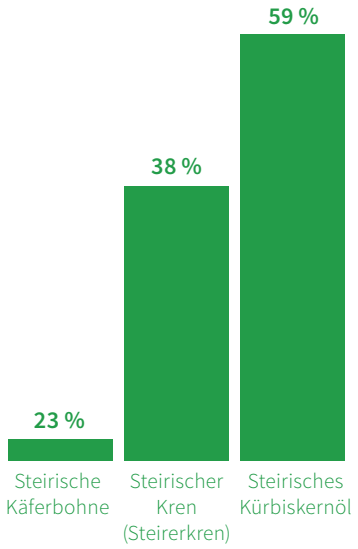


LIEFERANTEN & BETRIEBE

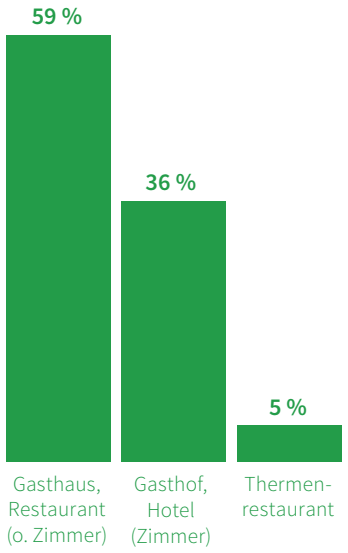
Gibt es in der Karte einen Hinweis auf regionale Lieferanten mit Namensnennung?



Welche der folgenden Produkte kommt wörtlich in der Karte vor?



Um welchen Betriebstyp handelt es sich?

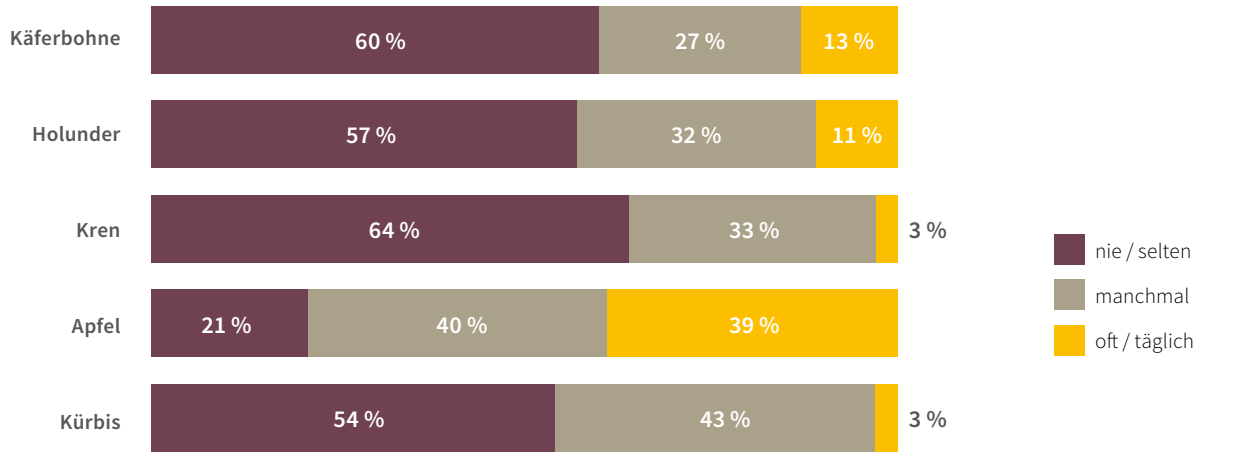


Schülerbefragung

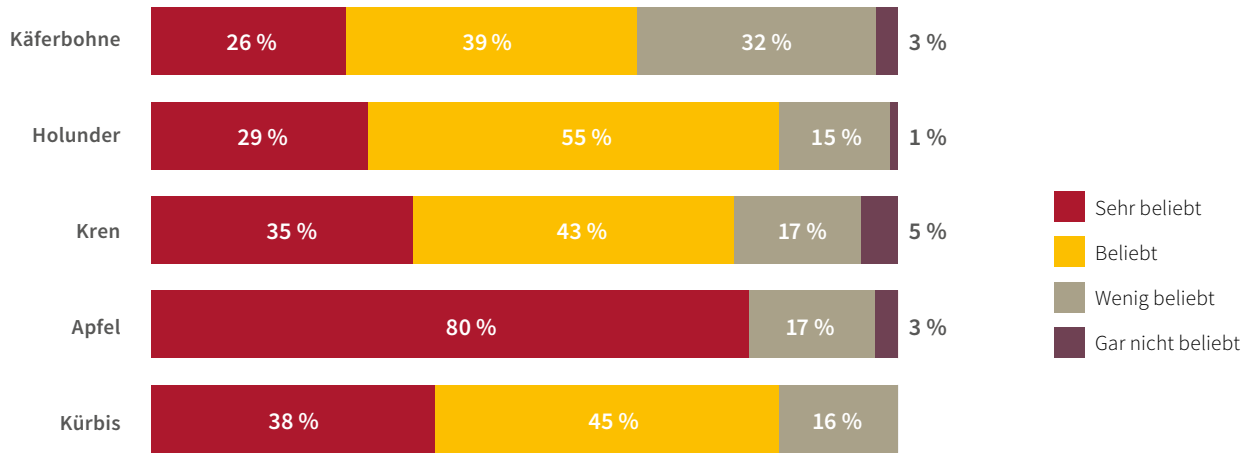
IMAGE DER PRODUKTE

bei den Jugendlichen

Wie oft isst oder trinkst du privat die folgenden Produkte?



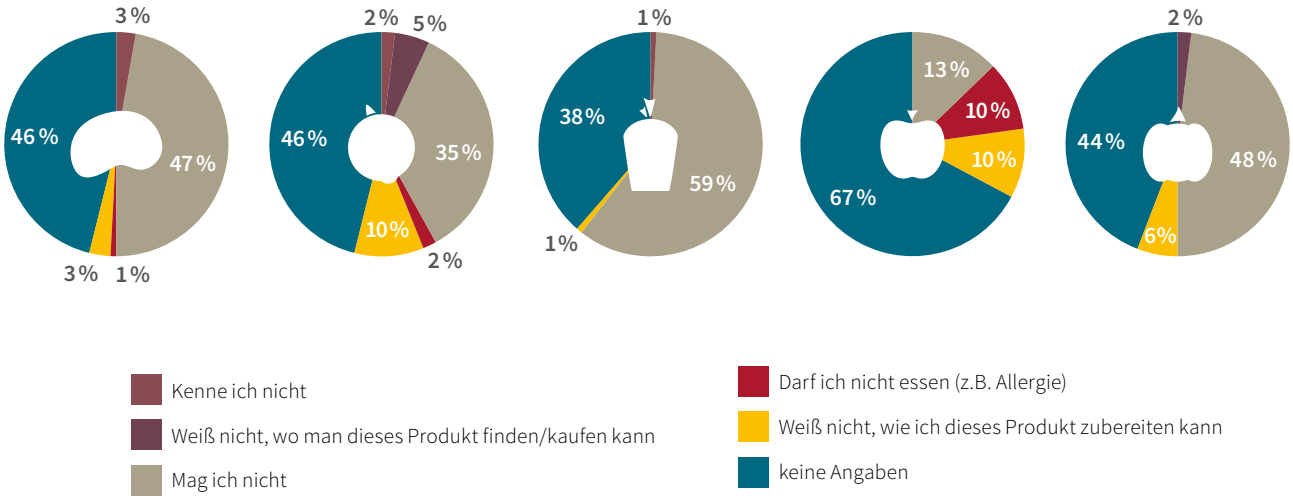
Wie beliebt sind die Produkte aus deiner Sicht in der Bevölkerung?



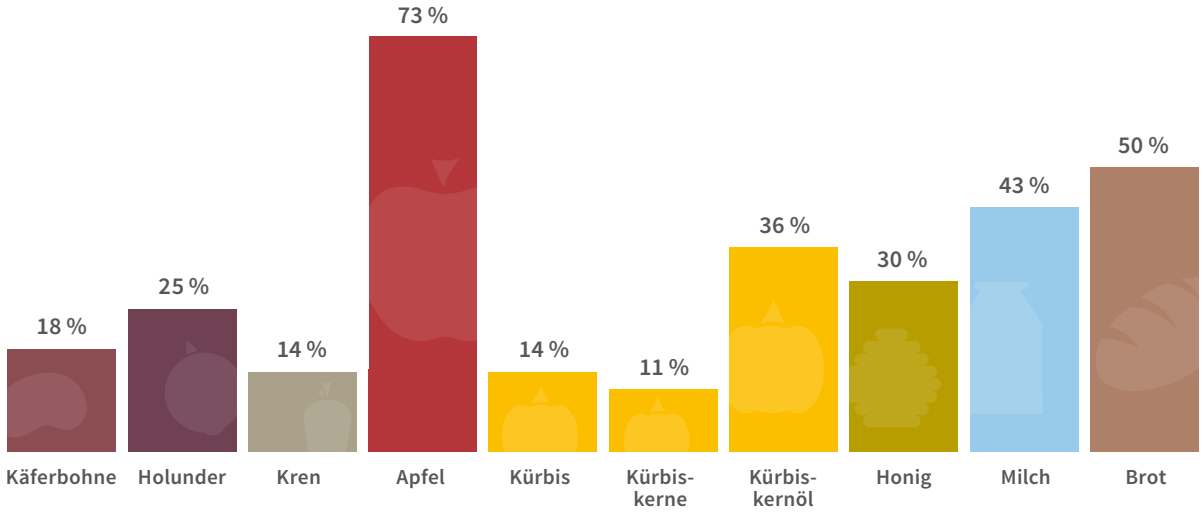
Die Speisekartenanalyse wurde in Zusammenarbeit mit fünf Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin aus Hartberg, Vorau, Halbenrain, Schloß Stein und Naas ausgearbeitet. Des Weiteren hatten auch Schüler und Schülerinnen der Landesberufsschule und Tourismusschule in Bad Gleichenberg mitgearbeitet.

Im Zuge dessen wurden die Schüler und Schülerinnen nach ihrer eigenen Meinung bezüglich der sechs „Flagship Products“ befragt. Ausschlaggebend für die Ergebnisse war der individuelle Geschmack des einzelnen Schülers und der Schülerin, aber auch der Standpunkt in der Gesellschaft aller sechs Produkte.

Welches Produkte isst oder trinkst du nie bzw. selten und was ist der Grund dafür?



Kreuze bei den folgenden Produkten deine 3 Lieblings-Produkte an*



* Zu Vergleichszwecken wurden die 3 slowenischen Leitprodukte (Honig, Milch und Brot) in die Frage mit einbezogen.

Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH

Rathaus-Grazerstraße 1, 8350 Fehring
Tel.: 0664 / 96 44 160, E-Mail: office@qua.or.at

www.qua.or.at

Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH
www.qua.or.at

Tourismusregionalverband Oststeiermark
www.oststeiermark.com

Regionalmanagement Südoststeiermark Steirisches Vulkanland GmbH
www.vulkanland.at

Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH
www.thermenland.at

Regions Entwicklungs- und Management Oststeiermark GmbH
www.oststeiermark.at

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
www.s-ssgtr.ms.edus.si

Zavod za inovativnost in podjetništvo
www.zipiie.eu

Zavod za kulturo, turizem in šport Murska Sobota
www.zkts-ms.si

Razvojna agencija Slovenske gorice d.o.o.
www.rasg.si

Die Speisekartenanalyse wurde im Zuge des Projektes „Flagship Products“ erstellt. Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung – EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.

IMPRESSUM: Projekt: Flagship Products; Herausgeber & Gestaltung: Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA), 8350 Fehring, Grazerstraße 1, www.qua.or.at; Fotos: Bernhard Bergmann, Frankl, WKO, Lebensressort; Statistische Daten auf Basis der Eigenerhebungen in Kooperation mit 5 Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin; Alle Angaben sind mit bestem Wissen erstellt worden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir dennoch keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernehmen können. Satz- und Druckfehler vorbehalten.