



Slow Food® Styria



Terra Madre Day

Anlässlich des 20. Jahrestags der Gründung von Slow Food International organisierten am 10. Dezember 2009 rund 1.300 Slow Food Convivien in 130 Ländern auf allen Kontinenten nachhaltige kulinarische Festlichkeiten.

In Zeiten von Fast Food, Nahrungsmittelimitaten, des Verlusts der Esskultur, der biologischen Vielfalt und der Identität ganzer Regionen, standen Bewusstseinsbildung für lokale und regionale Lebensmittel, die Förderung der kleinstrukturierten Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks sowie der biologischen Vielfalt im Agrar- und Lebensmittelbereich, im Mittelpunkt der Veranstaltungen.

Terra Madre Day in der Steiermark

Auch in der Steiermark, wo der Slow Food-Gedanke seit nunmehr 10 Jahren verbreitet wird, organisierte Slow Food Styria-Initiator Manfred Flieser drei Kulinariker, an denen sich die Stadt Hartberg, die Region „Hügelland östlich von Graz-Schöcklland“, die LF Alt Grottenhof in Graz-Wetzelsdorf, Bäuerinnen und Bauern sowie Köchinnen und Köche aktiv beteiligten.

Terra Madre Day in Hartberg

In Hartberg, der ersten Città Slow der Steiermark, wurde der Adventmarkt heuer ganz im Sinne der Slow Food-Philosophie gestaltet.

Am Terra Madre Day-Stand kitzelte Küchenmeister Johann Reisinger mit traditionellen, regionalen Köstlichkeiten die Gaumen Hunderter Genießer. Mit gedünsteten Pastinaken und geschmortem Styria Beef auf Schwarzbrot, gewürzt mit frischen Kräutern und Altausseeer Natursalz. Auch mit Lebkuchen aus Bioroggen, traditionell gewürzt



Von links: Manfred Flieser, Regina Hinze (Stadtmarketing Hartberg) und Küchenmeister Johann Reisinger.

Weihnachts-Punch aus Hartberger Biorotwein und einem alkoholfreien Punch aus Hirschbirnensaft aus dem Pöllautal.

Bei der Fleischauswahl griffen wir bewusst zu beinahe vergessenen Fleischteilen wie Wadschunken, Hieferl und Wangerln. Schließlich besteht das Rind nicht nur aus Filet, Beiried und Tafelspitz.

Auch Bundespräsident Heinz Fischer schätzt steirische Slow Food-Initiativen und ließ es sich in Hartberg richtig schmecken.



Bundespräsident Heinz Fischer mit KM Johann Reisinger.
Fotos: © Bernhard Bergmann

Terra Madre Day in Eggersdorf bei Graz



Von ursprünglich rund 200 steirischen Apfelsorten sind mittlerweile nur noch circa zehn in Supermärkten erhältlich.

Vergessenes, schmackhaftes, unbehandeltes Obst von Streuobstwiesen, stand deshalb in der Volks- und Hauptschule Eggersdorf bei Graz im Mittelpunkt des Terra Madre Days.

Von einer Ausstellung, Verkostung und geschmacklichen Bewertung alter Obstsorten, über einen „Parcours der Sinne“ – wo Kinder spielerisch erfahren konnten, dass Geschmack nicht der einzige Sinn beim Essen ist – bis hin zur Zubereitung regionaler Köstlichkeiten aus Obstartitäten und gemeinsamen Gaumenfreuden beim Degustieren, reichten die Terra Madre-Themen, wofür viele Kinder und Eltern motiviert werden konnten.



Mittels des Slow Food Styria-Projekts zur Erhaltung von Streuobstwiesen, jenem Landschaftselement, welches die Region „Hügelland östlich von Graz-Schöcklland“ am meisten prägt, wurden bislang mehr als 8.000 hochstämmige Apfelbäume alter Sorten an die Bevölkerung weitergeben.

Finanziell unterstützt und koordiniert wird das Projekt seitens des Landes Steiermark – Abteilung 16, Landes- und Gemeindeentwicklung.



Begeistert von den Bratäpfeln: Anna Wünscher, die Slow Food-Koordinatorin in der Region „Hügelland östlich von Graz – Schöcklland“ (Foto oben).

Zubereitet wurden die herrlichen Schmankerln nach traditionellen Rezepten von Schülerinnen der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Haidegg mit Unterstützung ihrer Direktorin Maria Schütz.





Slow Food® Styria



Terra Madre Day in der LFS Alt Grottenhof in Graz

„Renaissance der steirischen Sterzkultur“ lautete das Terra Madre Day-Thema in der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt Grottenhof in Graz-Wetzelsdorf.



Das Menü:

Erdäpfelsterc mit Mostschaumsuppe



Heidenstercznödel mit Grubenkraut



Brennsterc mit Rahmsuppe



Türkensterc mit Grammeln



Maisschmarren mit Häferlkafee.



Verkostet wurde unter anderem eine in den 1950er Jahren verschwunden Maisorte:

Roter Steirischer Hausmais, der auf Initiative von Slow Food Styria mit dem Biobauern Karl Geiregger und der LFS Alt Grottenhof vermehrt wird.

Sein Geschmack unterscheidet sich deutlich von konventioneller Sorten.



100% biologisch gekocht haben:

Eva Maria Lipp (LK Stmk.), Maria Weinhandl (ehemalige Bezirksbäuerin in Radkersburg), Lisbeth Rennhofer (Wirtshaus Gallbrunner, Waisenegg), Hermine Koschak (Wirt & Weinbauer Koschak, Heimschuh) und Biobauer Karl Geiregger (Waisenegg) – alle empfohlen von Slow Food Styria.



Grubenkraut - ein Slow Food-Förderkreis-Lebensmittel – die Beilage zu den Heidenknödeln, wurde seinerzeit von Bauern für den Eigenbedarf produziert. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft und die wesentlich einfachere und weniger arbeitsintensive Herstellung von Sauerkraut führten in den 1930er Jahren zum Verschwinden des Grubenkrauts. Am längsten erhalten hat sich diese Praxis rund um Fischbach, wo sie in der Erinnerung der Menschen noch gut präsent ist.

Hergestellt wird das Grubenkraut am Fischbacher Froihofer von Waltraud Froihofer. Informationen: www.grubenkraut.at.

Dass Steirischer Most salonfähig ist, davon überzeugte Mostsommelier Manfred Fauster rund achtzig bewusste Genießerinnen und Genießer, die er an diesem Abend mit einem Frizzante vom Apfel empfing und danach Gang für Gang mit sortenreinen Mosten aus den Apfelsorten Braeburn, Kronprinz Rudolf, Maschansker und einer Steirermost Cuvée verwöhnte.

Steirischer Mostsommelier Manfred Fauster
Föllingerstraße 100
8044 Graz
Tel. 0664/1443401
www.most-sommelier.at



Slow Food-Mitglied Willi Haider:
„Most erlebt endlich seine Wiederentdeckung!“

„Der gestrige Abend in Alt Grottenhof war ein Vorweihnachtsgeschenk bester Güte“, mit diesen Worten bedankte sich am nächsten Morgen ein Gast per E-Mail.

Es müssen eben nicht immer Filet, Tafelspitz und Lammkronen sein. Und schon gar nicht Riesengarnellen, Hummer und Jakobsmuscheln, über Tausende Kilometer herangekarrtes Meerestier, das gerade jetzt um Weihnachten und Neujahr Hochsaison hat.

Slow Food Styria dankt all jenen herzlich, die zum großen Erfolg unserer Terra Madre Day-Veranstaltungen in der Steiermark beigetragen haben:

Regina Hinze, Stadtmarketing Hartberg, www.hartberg.at
Johann Reisinger, www.johann-reisinger.at
Anna Wünscher & Heinrich-Maria Rabl, Region „Hügelland östlich von Graz-Schöcklland“, www.huegelland.at
Direktorin Maria Schütz, Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Haidegg, www.fs-haidegg.at
Direktorin Edeltraud Kolaritsch, Volksschule Eggersdorf
Direktor Erich Kerngast, Andreas Reisenhofer und dem Team der LFS Alt Grottenhof, www.grottenhof.at
Eva Maria Lipp & Maria Weinhandl, Frische KochSchule der LK-Stmk., www.heimisch-essen.at
Lisbeth & Karl Rennhofer, Wirtshaus Gallbrunner, www.gallbrunner.at
Hermine Koschak – Gasthaus Koschak, www.koschak.at
Biobauer Karl Geiregger, 8190 Waisenegg bei Birkfeld 6, Tel. 03174/3378
Waltraud Froihofer, Froihof Fischbach, www.grubenkraut.at
Manfred Fauster, www.most-sommelier.at

... sowie allen Lehrerinnen und Lehrern, Schülerinnen und Schülern der VS Eggersdorf, FS Haidegg, LFS Alt Grottenhof und allen freiwilligen Helferinnen und Helfern!

1811 schrieb Erzherzog Johann während einer Steiermarkreise folgenden Satz in sein Tagebuch: „Gott schütze dieses herrliche Land, in deiner Hand liegt es die Schönheit und das Glück demselben zu bewahren!“

Heute, beinahe 200 Jahre später, muss ich dem Zitat des Erzherzogs hinzufügen:

„Konsumentinnen und Konsumenten, schützt dieses herrliche Land, Bissen für Bissen könnt ihr dazu beitragen, ob unsere schöne Kulturlandschaft erhalten bleibt oder für immer zerstört wird!“

Manfred Fliester
Slow Food Styria

