

19 Wirte kochen zur regionale10

Kultur-Hungrige aufgepasst – die regionale10 hat auch kulinarisch einiges zu bieten. Im Rahmen des Projekts „Essgeschichten“ werden in Kooperation mit Kulinarium Steiermark in 19 Gasthöfen täglich „regionale10-Speisen“ unter dem Motto „Speisen von Einst und Jetzt“ angeboten.

Kultur mit allen Sinnen genießen – für den kulinarischen Beitrag sorgt das Teilprojekt „Wirtshaus“ im Rahmen des Projekts „Essgeschichten“. Bei einem Workshop im Gasthaus „Sölkstub'n“ in St. Nikolai im Sölktaal am Dienstag dieser Woche wurden gemeinsam Erwartungen ausgesprochen, Ziele und die inhaltliche Ausrichtung des Projekts definiert.

Insgesamt werden sich 19 regionale Wirte – allesamt Kulinarium-Steiermark-Wirte bzw. Anwärter auf diese Auszeichnung – am Projekt beteiligen. Angeboten werden Spezialitäten aus der Region wie Ennstaler Schafkässtrudel, Steirerkasschnitzerl, Fleischkrupfen, Sterz und vieles mehr. „Wir möchten die Wirte aus der Region für die stärkere Einbindung regionaler Produkte sensibilisieren. Die Wirte können stolz auf ihre regionale Küche sein. Mit diesem Projekt wollen wir sie dazu ermutigen, den regional verankerten Kochweg weiterzugehen“, sagt Projektleiterin Hanni Rützler über die Ziele von „Wirtshaus“. Für Workshopleiter Willi Haider ist es wichtig, „der regionale10 auch ein ku-

linarisches Gesicht zu geben und den Genuss der Stärken und Qualitäten der regionalen Kulinarik für Besucherinnen und Besucher des Festivals zu ermöglichen“. Präsentiert werden die 19 teilnehmenden Wirte bei der Eröffnung des Projekts „Essgeschichten“ am 19. Juni beim eurogast in Liezen.

Essgeschichten

In weiteren drei Teilprojekten werden unsere Essgewohnheiten ausgeleuchtet und hinterfragt. Im Teilprojekt „Schule“ machen sich Schülerinnen und Schüler aus drei obersteirischen Schulen auf die Suche nach verloren gegangenen Mahlzeiten. Junge Menschen suchen im Gespräch mit der älteren Generation nach Antworten, wie man seinerzeit Lebensmittel gelagert und zubereitet hat und was an Festtagen keinesfalls fehlen durfte.

Obersdorf bei Bad Mitterndorf steht im Mittelpunkt des Teilprojektes „Dorf“ – an sieben Stationen wird einen Nachmittag lang gezeigt, wie man regional aus dem Vollen schöpft. Die „Zuagroasten“ nehmen die Deckel von den Kochtöpfen und zeigen kulinarische Leckerbissen aus der Heimat. Das Teilprojekt „See“ soll an die Wildnis in uns erinnern und auch daran, dass das Essen in Gesellschaft am besten schmeckt. Am Putterersee wird es an zwei Abenden im Juli deftig zugehen. Es wird Grillstationen, Fackeln und Flammenkörbe rund um den Badeteich geben.



Die teilnehmenden Wirte sowie Dietmar Seiler, Künstlerischer Leiter der regionale10, sind für den Besucheransturm beim steirischen Kulturfestival gewappnet.

Foto: regionale10/Hans Krasner