

## Steirische Fachmesse zeigt neue bunte Lebensmittelwelt

Utl.: Titschenbacher: Bauern, Konsumenten und Vermarkter gehen innovative Wege =

Graz (OTS) - "Die Themen Ernährung und gutes Essen gewinnen bei der Bevölkerung stark an Bedeutung. Die Menschen sehen darin den Schlüssel zur eigenen Gesundheit. Sie erkennen, dass es bei der Ernährung auf die Herkunft der Lebensmittel ankommt und moderne Nahrungsmittel nicht immer gesund sind". Dies erklärte heute der steirische Landwirtschaftskammer (LK)-Präsident Franz Titschenbacher anlässlich der Messe "Lebensmittelpunkt", die heute in Graz stattfindet und von Landwirtschaftskammer, STERTZ und FH Joanneum veranstaltet wird. Titschenbacher: "Neu entstehende Netzwerke aus erfinderischen, innovativen Bauern, progressiven Konsumenten und bereits erfolgreichen Akteuren bei Vermarktungsformen erfüllen hier die Wünsche nach nachhaltig hergestellten, guten und regionalen Lebensmitteln."

Brugner: Lebensstil eröffnet Marktnischen für Bauern

"Der große Trend, dass gutes Essen zum richtigen Lebensstil gehört, und der Megatrend Regionalität ermöglichen den heimischen Bäuerinnen und Bauern, erfolgreich in verschiedene, auch unkonventionelle Nischen einzusteigen", sagte Kammerdirektor Werner Brugner. Als Beispiele führt er an: In der Steiermark wird seit ein paar Jahren erfolgreich Reis angebaut, auch der Steirerkaffee und heimische Oliven, Kiwi-Beeren und Wassermelonen haben ihren Weg auf den Markt gefunden. Event-Bauernhöfe bieten Locations für Hochzeiten und Feste mit einmaliger steirischer Kulinarik. Ein großes Thema, vor allem im urbanen Raum, sind regionale Lebensmittel "rund um die Uhr" vom Automaten, aber auch rollende Bauernmärkte, die mit Lastenrädern beschickt werden. Raritäten vom Holunder, Austernpilze, Fleisch von stressfrei geschlachteten Tieren, aber auch Hanf-Protein-Shakes als Sportnahrung sind nachgefragte Innovationen von steirischen Bäuerinnen und Bauern.

Antworten auf die brennenden Zukunftsfragen zum Thema Essen

Die Messe "Lebensmittelpunkt" mit ihren 40 Ausstellern gibt den innovativen Bauern neuen Schwung sowie Mut und beschäftigt sich vor

allem auch mit der Ernährungs- und Essenszukunft. In der Küche des Steiermarkhofs in Graz bereiten Studierende der FH Joanneum mit den Schülern der Höheren Lehranstalt für Ernährungswirtschaft Nudel-Muffins, Käse-Chips, Energy-Bites und Smoothies zu, die möglicherweise künftig eine ideale Schuljause oder Snacks für Zwischendurch sein können. Die Besucher verkosten auch unkonventionelle Neukreationen aus Insekten und Schnecken.

Einen regen Austausch gibt es auf den Themeninseln: Erfahrene Praktiker geben ihre Erkenntnisse über die Verpackungsfreiheit, die Stadtlandwirtschaft, die 24-Stunden-Automaten sowie über den Onlinevertrieb weiter. Mit Spannung wird das Denkforum erwartet, bei dem Gourmetkritiker Florian Holzer, Marktforscher Werner Beutelmeyer, Online-Bauer Christoph Raunig, Schneckenzüchter Andreas Gugumuck, Landesrat Johann Seitinger und Präsident Franz Titschenbacher der Selbstbestimmtheit beim Essen das Wort reden.

Seitinger: Das Essen von morgen muss ein Erlebnis sein

"Eine wichtige Grundlage für jedes neue Denken müssen Qualität und Flexibilität sein. Das Essen von morgen muss sich zu einem Erlebnis entwickeln und sich dabei auch innovativ am Puls der Zeit bewegen, dann werden Lebensmittel auch eine entsprechende Wertschätzung genießen", unterstrich Landesrat Johann Seitinger.

Manuela Leiner aus Fünffing bei Gleisdorf hat mit ihrem Projekt "Fräulein Holler" durchgestartet. "Wir haben das erste Holunderblüten-Pflückfeld in Österreich eröffnet. Mit unserer Produktserie 'Holunder im Glas' haben wir Köstlichkeiten wie den Holgwer, einen Holunder-Ingwer-Sirup, kreiert. Der Erfolg gibt uns recht, wir wollen unser Angebot mit weiteren außergewöhnlichen Produkten bereichern", so Leiner.

"Die Lebensmittel sollen wie früher dort erzeugt werden, wo sie auch gebraucht werden. Die Landwirtschaft soll auch in stark wachsenden Städten, zumindest in den Randgebieten, erhalten bleiben. Wir wollen einer neuen mündigen Generation an Stadtkonsumenten wertvolle Lebensmittel aus der näheren Umgebung anbieten", erklärte Schneckenzüchter und Stadtlandwirt Andreas Gugumuck aus Wien. Er füttert und veredelt 300.000 Weinbergschnecken. "Die größte Herausforderung war es, unsere Marke aufzubauen, das Erwecken der Schnecken-Esskultur war ein Riesenaufwand", so Gugumuck. "Wir sollten unser Essen neu denken und uns weg von der Fremdbestimmung bewegen",

meinte Gourmetkritiker Florian Holzer, der das Projekt "Ochs im Glas" präsentierte. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Rosemarie Wilhelm  
Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark  
E-Mail: [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at)  
Tel.-Nr.: 0316/8050-1280, Mobil: 0664/1836360

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0135 2019-10-31/13:57

311357 Okt 19

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20191031\\_OTS0135](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191031_OTS0135)