**Regionaler Kulinarikmotor**

**Der Steirische Bauernbundball wartet auch heuer mit vielen kulinarischen Genüssen auf. Im Mittelpunkt steht aber der heimische Wein, der weit über die Grenzen der Steiermark bekannt und ein Imageträger für beste und lückenlos nachvollziehbare Qualität ist. Die steirischen Bäuerinnen und Bauern betreiben nachhaltigen Ackerbau mit kluger Fruchtfolge und Winterbegrünung und damit verbundenem Humusaufbau, um CO2 zu binden und somit einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.**

In Sachen Kulinarik wird beim Ball nichts dem Zufall überlassen. Das Organisationsteam rund um Bauernbund-Direktor Franz Tonner kümmert sich darum, beste heimische Produkte am Ball anzubieten Die zugekauften Produkte müssen alle höchsten Qualitäts-, Umwelt- und Tierwohlstandards entsprechen und sollten zu einem Absatzanreiz für heimische Produkte führen. „Rindfleisch aus der Steiermark statt aus Übersee hilft dem Klimaschutz und stärkt die Kulturlandschaft, denn nur der Wiederkäuermagen kann aus dem Gras unserer Wiesen und Almen wertvollstes Eiweiß herstellen. Selbst beim Bier schauen wir auf den Gebrauch von heimsicher Braugerste, die von den Murtaler Bauern produziert und von der Brauerei Murau zum feinen Murauer Bier veredelt wird“, zeigt sich Bauernbund-Direktor Franz Tonner froh über die Regionalität der heimischen Firmen. Ebenso wird es heuer mit den Rib Eye Boys Robert Buchberger und Nino Sifkovits ein neues kulinarische Highlight rund ums Rindfleisch in der Halle A im Obergeschoß im Bereich der LAHÜ-Bar. Für den VIP-Bereich zeichnet sich wieder Wolfgang Edler vom Landhaus Oswald verantwortlich und in der Stadthalle wird Toni Legenstein die Besucher kulinarisch verwöhnen.

Bauernbundobmann Franz Titschenbacher: „Der Steirische Bauernbundball ist für uns eine großartige Möglichkeit, mit gutem Beispiel voranzugehen und heimische Produkte zu verwenden. Wir unterstützen damit unsere Bäuerinnen und Bauern. Diesmal ganz besonders die Weinbauern, die mit viel Liebe und Fleiß wunderbaren Rebensaft erzeugen“. Und die Zahlen sprechen für sich: So werden etwa 8000 Flaschen Steirischer Qualitätswein, 1000 Kilogramm Schweinefleisch, 4500 ganze Hendl, 1200 Kilogramm Rindfleisch, 4000 Salatteller oder 5000 Stück steirische Äpfel sowie 20.000 Liter Murauer Bier am Ball der Bälle gebraucht. Alle Produkte haben AMA-Gütesiegel-Qualität. Über 60 steirische Weinbauern werden ihre edlen Tropfen zum Verkosten anbieten und das Murauer Bier ist ebenfalls wieder dabei. Also nichts wie die kulinarische Vielfalt der Steiermark genießen.

**Zitat**

„Der Bauernbundball ist nicht nur der größte Ball Europas, sondern in seiner festlichen Tradition ein einmaliges Erlebnis für alle Ballbesucher und eine Leistungsshow unserer Bäuerinnen und Bauern mit ihren großartigen Produkten!“

ÖR Franz Titschenbacher, Obmann Steirischer Bauernbund

**Zahlen zur Kulinarik:**

* 750 Liter Kernöl
* 4500 Hendl
* 1000 Kilo Schweinefleisch
* 4,5 Tonnen Getreide
* 1600 Kilo Erdäpfel
* 4000 Paar Frankfurter
* 500 Kilo Kürbiskerne
* 1200 Kilo Rindfleisch
* 350 Kilo Wildbret
* 4000 Teller Vogerlsalat mit Ei
* 5000 Stück steirische Äpfel
* 8000 Flaschen Steirischer Qualitätswein
* 20.000 Liter Murauer Bier
* 10000 Liter Mineralwasser

(Alle Angaben ohne Gewähr)