Regionaler Kulinarikmotor

Der Steirische Bauernbundball präsentiert sich auch heuer als kraftvoller Motor regionaler Kulinarik. Im Mittelpunkt stehen hochwertige heimische Lebensmittel, die aus nachhaltiger Landwirtschaft und verantwortungsvoller Nutzung des steirischen Waldes stammen. Damit wird die gesamte Wertschöpfungskette sichtbar – vom Acker über den Stall bis hinein in den Forst.

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern setzen auf nachhaltigen Ackerbau mit kluger Fruchtfolge, Winterbegrünung und Humusaufbau. So wird aktiv CO₂ gebunden und ein wertvoller Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Ergänzt wird dieses Engagement durch die kulinarische Nutzung regionaler Produkte.

In Sachen Kulinarik wird beim Steirischen Bauernbundball nichts dem Zufall überlassen. Das Organisationsteam rund um Mastermind Raffael Fux sorgt dafür, dass ausschließlich beste heimische Produkte angeboten werden. Alle zugekauften Zutaten erfüllen höchste Qualitäts-, Umwelt- und Tierwohlstandards und sollen gezielt einen Absatzanreiz für regionale Produkte schaffen.

„Regionalität heißt für uns auch, den Wald mitzudenken“, erklärt Fux. „Wildbret aus heimischen Revieren, Haselnüsse oder Beeren aus dem steirischen Wald sowie traditionelle Zubereitungsarten wie in Holz geräuchertes Kartoffelpüree zeigen, wie vielfältig und zeitgemäß regionale Küche sein kann.“

Auch beim Fleisch setzt man bewusst auf kurze Wege: Rind- und Schweinefleisch aus der Steiermark stärkt die bäuerlichen Betriebe, erhält die Kulturlandschaft und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz.

Kulinarische Highlights erwarten die Besucherinnen und Besucher in allen Bereichen der Stadthalle: In der Halle A im Obergeschoß bei der LAHÜ-Bar sorgt Robert Buchberger mit kreativen Gerichten rund ums heimische Rindfleisch für Akzente. Für den VIP-Bereich zeichnet sich erneut Wolfgang Edler vom Landhaus Oswald verantwortlich, während Toni Legenstein in der Stadthalle mit regionaler Küche auf höchstem Niveau verwöhnt.

Die Zahlen sprechen für sich und unterstreichen die Dimension des kulinarischen Konzepts am größten Ball Europas: Tausende Portionen regionaler Speisen, verarbeitet aus Zutaten mit AMA-Gütesiegel-Qualität, machen den Ball zu einer einzigartigen Leistungsschau der steirischen Lebensmittelproduktion.

Zahlen zur Kulinarik:

• 750 Liter Kernöl

• 4500 Hendl

• 1.000 kg Schweinefleisch

• 600 kg Rindfleisch

• 600 kg Wildbret

• 4,5 Tonnen Getreide

• 1600 kg Erdäpfel

• 4000 Paar Frankfurter

• 500 kg Kürbiskerne

• 4000 Teller Vogerlsalat mit Ei

• 20.000 Liter Murauer Bier

• 10.000 Liter Mineralwasser

(Alle Angaben ohne Gewähr)

„Der Steirische Bauernbundball ist für uns eine großartige Möglichkeit, mit gutem Beispiel voranzugehen. Wir zeigen, wie vielfältig, hochwertig und modern heimische Produkte aus Landwirtschaft und Wald sind – und unterstützen damit unsere Bäuerinnen und Bauern ebenso wie die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Wälder.“

**LR ÖR Simone Schmiedtbauer**

**Obfrau**

**Steirischer Bauernbund**