



Kürbischhof Koller mit Johann Koller erhielt als Kürbisinnovator den 2. Preis.



Verleihung des Innovationspreises für Kulinarik im Innovationszentrum in Auerbach. Sparkassen-Boss Jörg Siegel: „Vulkanland bringt sichtbare Wirtschaftsentwicklung.“



Raimund Pammer war mit „Genial Regional“ klar der Innovativste.

Geniale Vulkanland-Kulinarik

Nicht nur genial regional, auch genial gut und genial vielfältig war der Innovationspreis für Kulinarik.

ROMAN SCHMIDT

Der Innovationspreis für Kulinarik ist verliehen. Zu den bekanntesten Gesichtern gesellte sich ein neues Kontext. Der Kürbischhof Koller in Weinberg (Wegbereiter des Kürbiskernpestos) ist neben dem Johann-Schinken der Familie Rauch in Trautmannsdorf bereits länger in aller Munde. „Genial Regional“ von Raimund Pammer ist allerdings neu. So neu, dass die Entgegennah-

me des Preises quasi zum ersten öffentlichen Auftritt wurde. Raimund Pammer war in der Region bislang lediglich - oder besser - gerade als Schlosswirt von Kornberg ein Begriff. Mit „Genial Regional“ hat er eine Fertigprodukt-Linie ins Leben gerufen, die mit Produkten wie einer Tomatensauce („der Vergleich mit bisher Erhältlichem wird Sie überzeugen“), so Pammer selbstbewusst) oder Bratensaft (für den kleinen Haushalt in der Zubereitung mit großem Aufwand verbunden) eine echte Hilfe und kulinarische Bereicherung sein

soll. „Genial regional“ ist nicht nur der Name der neuen Produktion, sondern auch Philosophie und Mission des Neo-Produzenten Raimund Pammer aus Auerbach. Für den Johann Schinken gab's verdiente Bronze. Kürbisspezialitätenveredler Johann Koller wurde als Vorreiter mit Silber bedacht. Der Kulinarische Goldmedaillensieger Raimund Pammer ist glücklicher Sieger, der sich's gut überlegt hat: „Seit zwei Jahren hing der Zettel mit der Idee für regionale Fertigprodukte am Kasten.“ Nun ist „Genial Regional“ startklar.



DIE SIEGER

- 1. Preis: Raimund Pammer, Genial Regional:** Fertigprodukt-Linie, www.genialregional.at, er verkoichte auf der Gartenküche von Schaden.
 - 2. Preis: Kürbischhof-Koller, Kürbisspezialitäten:** Kürbisspezialitäten www.kuerbisshof-koller.at
 - 3. Preis: Fleischwaren Rauch, Johann-Schinken-Linie:** Johann-Freiland-Schinken und mehr, www.steierwirt.at
- Förderpreise:**
Weingut Krispel, Neusetzer Speck
Obsthof Kaufmann, mit Frühlwirth Honig, Bergthofmühle, Zotter Schokolade; Apfelriegelentwicklung
Obsthof Kaufmann, mit Fink und Strohmeyer; Eistee auf Apfelsaftbasis
Milchhof Krenn, Fruchtmolkeveredelung und Käseentwicklung gemeinsam mit heimischen Käsereien



In den nächsten Jahren wird das Thema Energie immer interessanter. Bewusstseinsbildung für nachhaltige Lebensführung, Energiesparen und Sonnenenergien sind die Themen der ARGE Energie-schau-Straße. Gerade für die Jugend ist es wichtig, dieses Thema begreifbar zu machen. Ein Weg dazu sind Projekttag, wie hier mit einer Wiener Volksschulklasse.



Einer der beliebtesten Treffpunkte des Feldbacher Hauptplatzes ist wieder zugänglich. Denn der bekannte Würstelstand hat sein neues Zuhause wiedergefunden. Inhaber Anton Ninaus legte selbst Hand an, damit der mobile Container an seinen ange-dachten Platz kommt. Wenn der Wintergarten fertig ist, steht dem Genuss von Frankfurter, Krainer etc. nichts mehr im Weg.