

*Die Liebe geht
durch den Magen!*

VULKANLAND
Saismanufaktur
Reichtum der Region
Anna Meier
Thysaliskompott



www.vulkanland.at

Inwertsetzung der

VULKANLAND
Saismanufaktur
Reichtum der Region

Steirisches Vulkanland
Februar 2010



Aus Garten, Küche und Keller Zuhause schmeckt's am besten

Das Ziel sind 10.000 das eigene für sich und andere veredelnde Hausmanufakturen im Steirischen Vulkanland.

Im Steirischen Vulkanland gibt es noch eine enorme Zahl an Hausgärten und fruchtbarem, gesundem Grund und Boden. Die Inwertsetzung dieser lebendigen Basis ist für die regionale Zukunftsfähigkeit wesentlich. Ein gutes Fundament für die Hausmanufakturen. Der Anbau eigener Früchte, die Veredelung in der eigenen Küche und

die Präsentation und Lagerung in attraktiven Kellern und an besonderen Präsentationsplätzen wertet das Eigene auf. Die Wertschätzung für die mit eigener Kreativität und Können veredelten Produkte steigt. Das Ziel sind 10.000 wertvolle Hausmanufakturen im Steirischen Vulkanland bis zum Jahr 2020.



Das Gute liegt so nah!



Zukunftstrend: Inwertsetzung des Eigenen

Alle mit Grund und Boden sind in der Lage, ihre eigene Hausmanufaktur zu schaffen - in der eigenen Küche und im eigenen Keller.

Das Eigene gewinnt an Bedeutung. Auf das Globale ist zu wenig Verlass. Das Eigene hat Potenzial. Das Fremde ist ausgereizt. Das Steirische Vulkanland hat seine Kräfte gebündelt und vertieft die Wertschätzung für das Vorhandene, das Eigene. Die eigene Arbeit, die Veredelung von regionalen

Produkten in der eigenen Hausmanufaktur, aber auch die Wertschätzung der familiären Küche und Mahlzeit, der Hausarbeit, der unentgeltlichen und gerade deshalb enorm wertvolle familiären Arbeit zuhause bekommt im Steirischen Vulkanland auf's Neue Beachtung. Achtung und Wert nehmen damit stetig zu.

Eine neue Zukunft säen

Der eigene Garten ~ Ort des Glücks

Die Basis ist die fruchtbare Erde, das Ergebnis vieler Jahrmillionen der Bodenbildung und der Kräfte der Meere und Vulkane. Humusreiche Erde ist im Steirischen Vulkanland „noch“ reichlich vorhanden. Die Aussaat ist der Beginn. Mit den eigenen Händen in den Boden gebracht, ist das erste Aufgehen der Saat eine enorme Bereicherung. Die Pflanze

beim Wachsen zu beobachten und zu begleiten lässt zudem die Vorfreude auf eine reiche Ernte wachsen.

Vieles kann, ohne es anzubauen, geerntet werden - etwa Wildkräuter oder Beeren. Das steigende Bewusstsein motiviert die Vulkanländer zunehmend zu naturnaher und biologischer Bewirtschaftung und Produktion.

Wir ernten, was wir säen. Die Freude, das Eigene beim Wachsen zu beobachten, erfüllt mit Glück.





Die eigene Ernte macht stolz Der eigene Keller wird bedeutend

Im Steirischen Vulkanland erleben attraktive Keller eine neue Renaissance. In wertvollen Kellern lagern beste Produkte.

Die Früchte zu ernten ist Genuß für das arbeitsreiche Jahr. Die Ernte ist eine innere und äußere Bereicherung. Es erfüllt die Menschen mit Stolz. Mit großer Leidenschaft werden die Früchte der Jahreszeit geerntet. Mit Sorgfalt wird gelagert und veredelt, was frisch nicht gegessen werden kann. Die Alten wussten um die Qualität des Kellers. Ohne großen Energieaufwand garantierten die Erdkeller für optimale Haltbarkeit. Das natürliche Klima sorgte für ideale Bedingungen, um die Früchte auch noch nach Monaten genießen zu können.



Vulkanland-Handwerk



Besondere Produkte der Region verdienen besondere Räume

Vulkanland-Handwerker schaffen besondere Keller- und Präsentationsräume für außergewöhnliche Produkte.

Die Wertschätzung definiert den Wert des Produktes. Die Wertschätzung des Eigenen und die hingebungsvolle Veredelung motiviert Menschen, ihren Produkten würdige Räume zu schaffen; Keller authentisch und mit viel Energie und Leidenschaft zu gestalten, die Speis mit schönen Regalen auszustatten, Rexgläser mit Etiketten zu versehen und repräsentativ hineinzustellen. Die Vulkanland-Handwerker sind hier gefordert, die Räume für das Eigene der hohen Wertigkeit der Produkte anzupassen; ganz gemäß dem Motto: Vulkanland-Handwerker schaffen Lebensqualität.

Das Eigene tut der Umwelt gut Lebensmittel tragen Verantwortung

Das Eigene tut der Umwelt und den Menschen gut und steht in der Qualität über dem Globalen. Das Eigene hat eine hervorragende Ökobilanz. Die Produkte gehen nicht um die Welt, sondern werden vom Garten ins Haus getragen, im eigenen Keller gelagert, in der eigenen Küche veredelt und meist in wiederverwendbare Gläser gefüllt. Und werden sie angeboten, so bleibt der Wertschöpfungskreislauf klein. Der regionale Nutzen ist umso größer. Das Eigene schafft Unabhängigkeit von globalen Strukturen. Die ganzheitliche Qualität des Eigenen ist von anonymen Anbietern nicht zu schaffen.

Das Eigene kann locker mit der Feinkost in Delikatessenzläden mithalten.





Das kulinarische Erbe verdient unsere Wertschätzung

Wissen bewahren und für die Zukunft wieder als wertvoll und bereichernd ins eigene Tun integrieren.

Die Veredelung wurde in dieser Region über Generationen gepflegt und verfeinert. Das Vulkanland ist die Kulinarische Region Österreichs geworden. Um diese Position weiter zu vertiefen, müssen wir das noch vorhandene, teils noch geliebte Wissen wieder achten und schätzen. Was unsere Großmüt-

ter als ganz selbstverständlich pflegten, die natürliche Haltbarmachung und Lagerung, muss als Fertigkeit zum Selbstverständnis heutiger und künftiger Generationen werden. Die Bürger sind gefordert, mit dem über Generationen perfektionierten Wissen verantwortungsvoll umzugehen.



Wissen weitergeben



Den Lebensraum wertschätzen Neue Achtsamkeit für Regionales

Die Wertschätzung für den Lebensraum Steirisches Vulkanland steigt. Jeder Ort und jeder Garten ist einzigartig.

Die Hausmanufakturen der Region sind auch Ausdruck der Wertschätzung der regionalen Vielfalt. Sie sind eine Huldigung der fruchtbaren Basis der Region, in der wir leben. Die natürlichen Ressourcen nicht ausbeuten, sondern in ihrem natürlichen Ausmaß zu nutzen, stärkt die Basis der Kulinarischen Re-

gion Vulkanland. Nachfolgenden Generationen wird damit eine starke wirtschaftliche Basis geschaffen, vermehrt vom Eigenen zu leben. Die Beziehung von Mensch und Landschaft vertieft sich. So entsteht eine neue Achtsamkeit der Natur gegenüber. Ein Wertschätzungskreislauf.

Verfeinerung des Lebensstils Neue Ess- und Tischkultur

Das Ritual des gemeinsamen Kochens, Essens und Tischgebets stärkt die Familie, bereichert die Mahlzeit mit Energie (Handkontakt, Hingabe, Freude am Kochen, Einstimmung) an und steigert die Wertschätzung für Zutaten bzw. Produkte. Die Tisch- und Esskultur ist Spiegelbild des familiären Zusammenlebens und erhöht See-

le und Geist. Frische aus dem eigenen Garten, vertrauensvoll und energiereich, ist eine Bereicherung für jedes Mahl. Das Eigene am Teller dient dem Wohle kommender Generationen; gemäß dem Motto: Mit geringstem Energie- und Ressourcenverbrauch maximale Lebensqualität im Steirischen Vulkanland.

Eine neue Ess- und Tischkultur macht die Lebenskultur des Steirischen Vulkanlandes einzigartig.





Edles aus der Hausmanufaktur Reichtum der Familien

Für Familie, Verwandte und Freunde wird das Kriterium „selbergemacht“ in der eigenen „Haus-Manufaktur“ zum Qualitätskriterium.

Wer die Möglichkeit hat, eröffnet seine eigene „Hausmanufaktur“, für die eigene Familie und für Freunde, Bekannte und Verwandte. Eingelegtes, Mehlspeisen, Obst und Gemüse, Getränke von beseelter Hand veredelt - das Zeitalter des Regionalen, des Eigenen ist angebrochen. Das Eigene gewinnt wieder an Bedeutung; in allen Bereichen des Lebens, so auch in der Kuli-

narik. Die Regel „je näher, desto besser“ erscheint intuitiv richtig. Das Motto „Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah“ gilt insbesondere für Lebensmittel. Wir suchen wieder die Nähe, die Beziehung (zwischen Produkt, Produzent und Region). Das Authentische erscheint wertvoller und richtiger. „Söwag’mocht“ ist insbesondere im Steirischen Vulkanland ein Qualitätskriterium.

Weniger Geld, mehr Leben Die Hausmanufaktur spart Geld

Was ich selbst schaffen kann, muss ich nicht ausgeben. Die Hausmanufaktur spart Geld und bereichert das Leben.

Aus einer Fläche von 300 bis 1.000 m² lassen sich im Jahreschnitt 3.000 bis 10.000 Euro durch die Eigenversorgung einsparen. Regionale Geschenkkultur, Eingelegtes, Marmeladen, Gemüse oder Pasteten, Geselchtes und vieles mehr sind wertvolle Geschenke für jeden Anlass. Die Ökonomie

des Schenkens bringt Freude und positive Beziehungen. Der Hausgarten der Großeltern versorgt Kinder und Enkel mit und garantiert beste Lebensmittel von unschätzbarem Wert. Wenn man weniger ausgeben muss, kann man auch bei geringerem Verdienst auf höchstem kulinarischen Niveau leben.



Eigene Wertschöpfung



Das Verständnis der Region Werte für eine gute Zukunft

Das Eigene bringt der Region Sicherheit, stärkt das Vertrauen und steigert die Wertschöpfung. Die Region bekennt sich zum Regionalen und strebt eine neue Balance von global und regional an. Was hier wächst und entsteht, hat Wert. Die Region ist sich für Massenproduktion zu schade. Das Vulkanland bekennt sich zu bäuerlichen/gewerblichen Familienbetrieben, nicht aber zu großindustrieller

Nahrungsmittelproduktion. Die Region erkennt die Jahreszeiten als wesentlichen Wert der eigenen Lebenskultur. Den Rhythmus der Natur im eigenen Tun zu erkennen, bereichert die eigene Hausmanufaktur. Das Vulkanland lebt das Prinzip der Wertschätzung. So findet sich die Region in ihrer Herrlichkeit auf www.vulkanland.at oder www.vulkanland.mobi, um von der Welt entdeckt zu werden.

Das Vulkanland ist sich für Massenproduktion zu schade. Was hier wächst, hat Wert.

Menschen der Region kaufen vorzugsweise regionale Produkte.





Neue Philosophie, neue Werte für eine Zukunft in Zufriedenheit

Das Steirische Vulkanland hebt einen verborgenen Schatz: Das Wissen und die Fähigkeiten vieler Generationen.

Das Steirische Vulkanland bekennt sich zur Kulinarik, zum Handwerk, zur Eigenenergie und zur Lebenskraft. Das Eigene steht im Mittelpunkt der Philosophie. Die Region will die Kulinarische Region Österreichs werden. Sie will das Eigene und die Hand am Werk in allen Bereichen attraktiv machen. Die Hausmanufaktur ist Ausdruck einer reichen kulinarischen Kultur, die über Generationen gepflegt wurde. Die Hausmanufaktur steht für die Inwertsetzung jener Fähigkeiten, die als oft verborgenes Wissen noch in den Familien verfügbar ist. Dieses Potenzial zu heben, muss den Bürgern der Region in den kommenden Jahren ein Anliegen werden.

Die große Kraft der Sprache Dem Eigenen neue Bedeutung geben

Die Wertschätzung für den Lebensraum Steirisches Vulkanland wächst. Wir haben für ihn eine neue Sprache gefunden.

Das Steirische Vulkanland schafft die Basis für eine neue Sprache. Regionalität findet wieder Eingang in den alltäglichen Sprachgebrauch. Die regionale Identität wird geschärft. Die Herkunft gewinnt an Bedeutung. Die Sprache ist Ausdruck des Denkens. Der häufige und wertschätzende Umgang mit dem Eigenen in der Sprache garantiert eine neue, positive Zukunft. Die Hausmanufaktur findet wieder Eingang in die Alltagssprache. Der Anbau, die Lagerung und Veredelung wird wieder Gesprächsthema.

Dieses Etikett finden Sie zu Ihrer freien Verwendung für Ihre Hausmanufaktur auf www.vulkanland.at



Neue Wertschätzung



Neues Design macht wertvoll Das Besondere wird sichtbar

Der Wert wird von der Wertschätzung bestimmt. Zur Wertschätzung des Eigenen gehört nicht nur das „Zuhause“ (Speis und Keller) von Früchten, Eingelegtem, Geselchtem, Säften, Wein und Co., sondern auch die Aufmachung. „Hausmanufaktur“-Etiketten werten das Besondere auf, machen es zum attraktiven Geschenk. Die Inwertsetzung des Eigenen geht auch mit der eigenen, persönlichen Inwertsetzung einher. Der eigene Wert, die Wertschätzung des eigenen Könnens, der eigenen Persönlichkeit und Person gehört zum wertvollen Produkt dazu. Diese Allianz von Produkt und Produzent wird in der Hausmanufaktur wieder gelebt.

Das Design von Gläsern, Flaschen und Räumen und die eigene Persönlichkeit werden zum Ausdruck des Besonderen. Das Etikett zur „Hausmanufaktur“ finden Sie auf www.vulkanland.at.



Zukunftsfähigkeit

menschlich - ökologisch - wirtschaftlich

Zukunftsfähigkeit des Vulkanlandes

Im Jetzt ... Wir haben gemeinsam den Wandel von der entwerteten Grenzregion zum innovativen lebenswerten Steirischen Vulkanland geschafft. Es ist gelungen, uns und unserem Lebensraum wieder Wert und Würde zu geben. Die Standortqualität und das Image unserer Region sind im Steigen. Das Steirische Vulkanland steht heute für Qualität und hat Kompetenz in den Bereichen Kulinarik, Handwerk, Lebenskraft und Energieautonomie. Die Kooperationsfähigkeit der Gemeinden, der Verantwortungsträger, der Bürger und Unternehmer hat sich sehr gut entwickelt. Die Weiterentwicklung der Lebenskultur im Steirischen Vulkanland verleiht der Region eine steigende Lebensqualität.

In Zukunft ... Um die Zukunftsfähigkeit unseres lieb gewonnenen Lebensraumes Steirisches Vulkanland zu sichern, ist es notwendig, unseren Lebensraum ökologischer und nachhaltiger zu bewirtschaften. Wir müssen dazu übergehen, die Grundlagen unserer Existenz wieder wertzuschätzen und mit ihnen wieder achtsamer umzugehen. Ohne Eigenverantwortung für unser eigenes Leben und unseren gemeinsamen Lebensraum gehen wir menschlich, ökologisch und wirtschaftlich sehr schwierigen Zeiten entgegen. Durch die gemeinsame, eigenverantwortliche Verfeinerung unseres Lebensstils wird die Schonung der Ressourcen und der Natur erreicht. Wir müssen in den kommenden Jahren gemeinsam so intelligent, vernetzt und umweltschonend werden, dass wir mit geringstem Energie- und Ressourcenverbrauch maximale Lebensqualität erreichen. Wir müssen mehr Eigenverantwortung für unser eigenes Leben und unseren gemeinsamen Lebensraum übernehmen. Die anstehenden Herausforderungen menschlich, ökologisch und wirtschaftlich können nur durch die Regionalisierung, sprich kurze Wege, bewerkstelligt werden; Regionalisierung der Verantwortung, des Know-Hows, der Produktion, des Konsums.

Die Motivation ... Wir haben gemeinsam die Inwertsetzung geschafft. Wir werden in den nächsten Jahren auch die Zukunftsfähigkeit unserer Region Steirisches Vulkanland zu unserem Wohle und zum Wohle unserer Kinder und der Kindeskinde schaffen. Dass wir etwas verändern können, haben wir gemeinsam bereits bewiesen.



Gefördert aus Mitteln des Landes Steiermark Abteilung 16 Landes- und Gemeindeentwicklung



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in ländliche Gebiete



lebensministerium.at

