



habe mich in diesem Segment seit jeher stark engagiert, wodurch über die Jahre ein Netzwerk gewachsen ist. Uns war es wichtig, in jeder steirischen Region einen Gastronomie-Leitbetrieb zu präsentieren, der besonders ist in seiner Herangehensweise bzw. seinen Produkten – und der nach dem Slowfood-Prinzip arbeitet und das auch lebt – verinnerlicht hat.

Wie lange haben Sie an dem Buch gearbeitet?

Rossbacher: Wir waren ziemlich genau ein Jahr unterwegs – haben alle vier Jahreszeiten kulinarisch erlebt. Die meiste Zeit waren wir zu Dritt unterwegs – gemeinsam mit Fotografin Lucija Novak. Wir hatten ein Genussmobil – ein E-Mobil, das uns Energie Steiermark für dieses Projekt zur Verfügung gestellt hat. Das war auch eine Herausforderung, da wir auf unserer GenussSpur stets Ausschau halten mussten, wo die nächste Schnellladestation der Energie Steiermark zu finden ist.

– eigentlich die Tourismusregionen. In der Obersteiermark haben wir Schladming-Dachstein, Gesäuse und Ausseerland zusammengefasst.

In der Steiermark existieren ja viele Weinbaubetriebe – wie sind Sie da bei der Auswahl vorgegangen?

Fliester-Just: Durch langjährige Zusammenarbeit sind nicht nur Partnerschaften, sondern auch Freundschaften entstanden. Natürlich denkt man an diese Betriebe zuerst. Vor allem aber haben biologische und biodynamische Weine mein Herz erobert. Die Steiermark bietet in den drei unterschiedlichen Weinbaugebieten eine Vielfalt an großartigen, unverwechselbaren Weinen, da fällt die Auswahl naturgemäß schwer. Wichtig war mir auch, verschiedene Arbeitsstile zu zeigen, Geheimtipps zu verraten und interessante Geschichten zu erzählen. Der Leser soll Gusto bekommen.

Es sind aber auch Erzeuger im Buch präsentiert. Ist das der richtige Begriff?

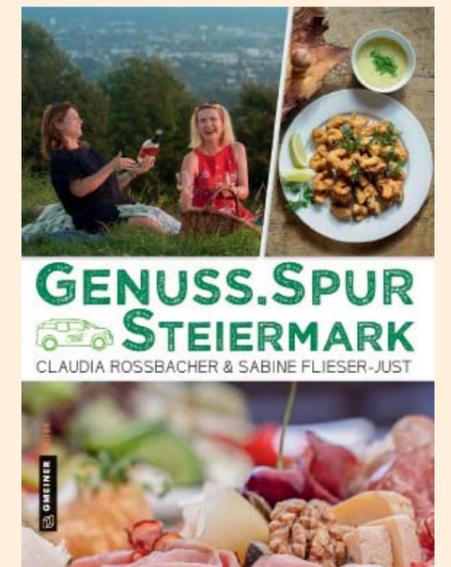
Fliester-Just: Ich nenne sie gerne Lebensmittel-Handwerker. Und die weiterverarbeitenden Betriebe, wie auch die Gastronomie, bezeichne ich als Lebensmittel-Veredler.

Ich finde es bemerkenswert, dass Sie viele Produkte aus der Steiermark präsentieren, die man gar nicht in dieser Region vermuten würde ...

Fliester-Just: Beispielsweise die Trüffel aus Graz. Die hatte ich bereits vor zehn Jahren in meinem Betrieb. Damals waren es noch sehr vereinzelte Exemplare. Heute wird schon sehr viel mehr gefunden, die Grazer Gastronomie damit versorgt ... Wir stellen auch einen heimischen Fischproduzenten vor, der Branzino in Weltklasse-Qualität züchtet – und Steirische Bio-Garnelen in Aquaponikanlagen. Wir zeigen einen

Koch aus der Ost-Steiermark, der selbst eine Art Soja-Sauce herstellt. Eine Würzsauce, die aus fermentierten Süßlupinien entsteht. Es kommt auch ein steirischer Reis-Produzent vor. Wir können somit in der Steiermark Sushi ohne CO2-Fußabdruck herstellen ...

Aber auch bei den Rezepten haben Sie Besonderes ausgewählt –



Claudia Rossbacher, Sabine Fliester-Just
GenussSpur Steiermark
272 Seiten, zahlr. Fotos, Hardcover
978-3-8392-2517-2, € 22,- | Gmeiner Verlag

nicht nur Schwammerlsterz oder Käferbohnenaufstrich ...

Fliester-Just: Man kennt mich in der Genusswelt – erwartet ein gewisses Qualitätslevel. Wir haben Bodständige aber auch Rezepte, die überraschen und begeistern werden. Einige Köche, wie der ehemalige Haubenkoch Willi Haider, haben uns ebenso Rezepte zur Verfügung gestellt. Er war einst bei meinen Eltern Kochlehrling. Aber auch wir zwei haben uns eingebracht. Zu allen Rezepten braucht man keine außergewöhnlichen Gerätschaften. Ein normaler Herd reicht.

Wird die GenussSpur jenseits der steirischen Grenzen weitergezogen?

Rossbacher: (lacht) Wir haben richtig Lust auf noch mehr GenussSpur bekommen. Besonderheiten im Verborgenen zu entdecken, sich damit auseinanderzusetzen und das Resultat daraus weiterzugeben, hat was. Für mich war die Autorschaft im Team neu – es gefällt mir ...

Danke für das Gespräch!

Was für eine Art Buch ist es geworden – ein Kochbuch ... ein kulinarisches Reisehandbuch ... oder ...?

Rossbacher: Ja genau (lacht). All das und noch viel mehr. Es ist ein Genussbuch geworden.

Man findet darin auch kriminelle Appetithappen aus Ihrer Feder?

Rossbacher: Ja – pro Region ein Kurzkrimi – vielleicht die kürzesten Rossbacher's ever. Es sind Kostproben geworden.

Wie wurde das Buch gegliedert?

Rossbacher: Wir haben das Buch in neun Regionen der Steiermark aufgeteilt

Ossi Hejlek im Gespräch mit **Sabine Fliester-Just und Claudia Rossbacher**

»Der Slowfood-Gedanke hat uns den Weg gewiesen.«

Frau Fliester-Just, Sie haben die gastronomische Komponente ins Autorinnen-Team eingebracht?

Fliester-Just: Ich wuchs in einer Gastronomie-Familie auf, hatte auch selbst einen Gastronomiebetrieb. Jetzt führe ich eine Agentur, wo ich Workshops, Seminare, Genuss-Touren und gastronomische Events durchführe. Ich arbeite auch für Weinbetriebe – organisiere Weinfeste. Und in meinem geheimen Weinkeller in Graz habe ich die Möglichkeit Weinverkostungen abzuhalten – ich liebe meinen Beruf.

Wie haben Sie die kulinarische Auswahl für Ihr Buch getroffen? Sind Sie einer bestimmten GenussSpur gefolgt oder haben Sie Ihre eigene gezogen?

Fliester-Just: Das ist natürlich ein heißes Thema, da es so viele tolle Betriebe in der Steiermark gibt – wir hätten gerne alle von ihnen präsentiert. Wir haben den großen Begriff des Slowfoods über unser Projekt der *GenussSpur Steiermark* gestellt. Mir ging es auch in meiner Gastronomiezeit um regionale und saisonale Produkte, wie auch um faires Produzieren. Ich

