

## **Aliens in der Südsteiermark. Und sie können sogar auf Ihrem Teller landen.**

Neobiota sind Lebewesen, die sich in einem Gebiet etablieren, in dem sie zuvor nicht vorgekommen sind. Dort angekommen verdrängen sie oft heimische Tiere und Pflanzen. Diese sogenannten „Aliens“ bereiten dem Naturschutz große Probleme und werden durch den Klimawandel begünstigt. Da es derzeit nicht möglich ist diese invasiven Arten nachhaltig aus der Umwelt zu entfernen, empfiehlt die Europäische Union Neobiota zu nutzen, um ihre Weiterverbreitung einzudämmen.

Zu diesem Thema hat sich der Naturpark Südsteiermark gemeinsam mit der Berg- und Naturwacht und dem Fischereiverein Leibnitz eine kreative Lösung ausgedacht: die Neobiota landeten auf unseren Tellern! Im Rahmen einer Kochshow mit Starkoch Dominik Stolzer (Hotel Sacher) wurden einige Arten im Naturparkzentrum Grottenhof zu einem wohlschmeckenden Menü verkocht.

Naturpark Obmann Bgm. Reinhold Höflechner begrüßte die wissenshungrigen Gäste mit einem Appell, dass nur mit gemeinsamen Anstrengungen die südsteierische Natur- und Kulturlandschaft erhalten werden kann. Das Naturparkmotto „Schützen durch Nützen“ prägte die Veranstaltung mehr denn je.

Ökologe Wolfgang Suske moderierte mit Expertenwissen und einem gehörigen Schuss Humor durch die von LEADER Südsteiermark und Regionsmitteln des StLREG unterstützte Veranstaltung. Der Chefkoch Dominik Stolzer lies seiner Kreativität freien Lauf und servierte den Gästen ein außergewöhnliches Menü.

Der erste Gang bestand aus Signalkrebs in Löwenzahnbutter glasiert in Topinambur-Ravioli. Unser Fazit: Der Signalkrebs sollte keinesfalls ausgesetzt, sondern besser zu schmackhaften Gerichten zubereitet werden.

Gefangen wurden die Krebse im Vorfeld durch vom Fischereiverein ausgelegte Reusen an speziellen Stellen entlang der Sulm.

Als zweiten Gang konnten die Besucher\*innen Nutria-Ragout mit Steinpilzen kosten. Während Dominik Stolzer das äußerst schmackhafte Ragout zubereitete, erzählte Jäger Andreas Schrampf wie er in seinem Jagdrevier zu den Tieren gekommen ist. Frau Dr.<sup>in</sup> Andrea Krapf, Neobiota-Fachexpertin des Landes Steiermark, gab anschließend einen detaillierten Einblick in die Problematiken des stark in der Südsteiermark vorkommenden pelzigen Eindringlings.

Köstlich zubereitete confierte Regenbogenforellen-Filets mit in Knochenmark knusprig gebratenen Brot-Croutons und fluffiger Reis-Wolke stellen den letzten Hauptgang dar. Auch bei diesem Gang war es eine wahre Freude Dominik Stolzer in seinem Element, der Küche, zu erleben, wo er sein Können und Wissen gekonnt zu Verfügung stellte. Bgm. Helmut Leitenberger, selbst begeisterter Fliegenfischer und Vorstandsmitglied des Fischereivereins Leibnitz bewundert die Vielfalt der Fischarten in den ausgestellten Aquarien und betonte wie wichtig der Erhalt und Schutz der heimischen Gewässer ist.

Als Nachspeise servierte Dominik seinen begeisterten Gästen ein fast-heimisches Kuchlein – ein Kürbis Tartelette mit Birne. Verziert wurden die Tarteletts allerdings mit kleinen, nussig schmeckenden Samen des hoch-invasiven Springkrautes. Raphael Narrath, Bezirksleiter der Berg- und Naturwacht Leibnitz, berichtet über seine Erfahrungen bei der Eindämmung dieser Art und erzählte Schmankerl von der Sammlung dieser springenden Samen, die Mitglieder der Berg- und Naturwacht dankenswerter Weise mit großer Geduld durchgeführt haben.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Gäste sowohl mit humoristisch transportiertem Expertenwissen als auch mit kreativen Speisen am Ende der Veranstaltung gesättigt waren. Auch LABg. und stellvertretende Regionsvorsitzende der Südweststeiermark Bernadette Kerschler zeigte sich angetan von der Idee Bewusstseinsbildung für diese Problematik über Kulinarik zu transportieren und freut sich, dass solche Projekte mit Unterstützung der Europäischen Union und des Landes Steiermark möglich gemacht werden.

*Mit Unterstützung von Bund, Land Steiermark und Europäischer Union (LEADER) und der Region Südweststeiermark durch Mittel des StLREG.*

