

WAS, WANN, WO?

SAMSTAG, 4. 5.

BAD RADKERSBURG. Konzert der besonderen Art. Mitwirkende: Thermenlandchor Bad Vöslau, Singkreis Stainz bei Straden, Chor der Stadtpfarrkirche. Stadtpfarrkirche, 17 Uhr.

BAD RADKERSBURG. Tanzabend mit Auftritt von Jungtalent Laurin Greitler. Vitalhotel, 20.30 Uhr. Eintritt frei.

BREITENFELD. Florianimesse der Pfarre. Pfarrkirche, 19 Uhr.

DEUTSCH KALTENBRUNN. Bürsten und Besen selber binden. Mit den letzten Bürstenmachersgesellen der Steiermark Eduard Crnila und Franz Kurzmann. Hof der Liebhaberei, von 11 bis 17 Uhr. Anmeldung erforderlich: Tel. 0699-192 13 365.

FEHRING. Tag der offenen Gartentür. Rosengarten Putz, Höflach, bis Sonntag jeweils von 10 bis 18 Uhr.

FEHRING. Hallenfest der Freiwilligen Feuerwehr. Musik: Skylight. Festhalle Hirzenriegl, 20 Uhr.

FELDBACH. Florianitag mit Vorführungen, Infoständen und Fahrzeugschau. Hauptplatz, 9 Uhr.

FELDBACH. Florianimesse. Stadtpfarrkirche, 19 Uhr.

FRUTTEN-GIESELSDORF. Anwespa'n. Vespatreffen mit Livemusik, Vespa-Weihe und Ausfahrt. Sportplatz Hochstraden, 10 Uhr.

JENNERSDORF. 2. Jennersdorfer Radbörse. Jugendzentrum, 10 bis 14 Uhr.

KAPFENSTEIN. Midisage. Feuerzauber zur Halbzeit der Ausstellung „Engel-Himmelsboten“ & „Einfach Ton“ mit Raku und Schaffelbrand. Veranstalter ist das Frauenwerk Kapfenstein. Im Langen Keller des Weingutes Winkler Hermaden, 17 Uhr. Weitere Öffnungszeiten der Ausstellung: bis 13. Juli jeweils von Montag bis Samstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr.

KORNBERG. Großer Fetzenmarkt des ESV Bergl-Oberkornbach. ESV Halle Hofing, Samstag und Sonntag 6 Uhr.

MURECK. Tag der Sonne mit reichhaltigem Programm. Veranstalter: Klima- und Energiemodellregion – Grünes Band. Lorber-Platz, von 10 bis 14 Uhr.

ST. MAREIN/GRAZ. „Halbe:Halbe“ – Kabarett mit Gabriele Köhlmeier. Turnhalle der Neue Mittelschule, 20 Uhr. Karten: Tel. 0664-140 20 39.

ST. PETER/O. „Orange Wine Kulinari-um“ – 25 archaische Orangeweine im Vergleich. Weingut Ploder-Rosenberg, Samstag und Sonntag, 12 Uhr.

WIR GRATULIEREN

Anna Ranz, Landespflegezentrum Bad Radkersburg, zu ihrem 81. Geburtstag.

Alois Hirschmugl, Trautmannsdorf, 118, zu seinem 80. Geburtstag.

Der gebürtige Salzburger Bernhard Gruber hat in Kornberg eine Käsemanufaktur eröffnet. Reifung und besondere Veredelung sind seine Themen. Der Käseartist hat noch große Pläne.

HELMUT STEINER

Im Salzburger Sheraton hat Bernhard Gruber Koch gelernt. Mit dieser Ausbildung ist er in der Spitzengastronomie um die halbe Welt getingelt. Im Sommer war er immer wieder auf der Alm tätig – und so ist er auch zum Käse gekommen. Bei „Berg Bauer“ in Wörgl hat er als Produktentwickler gearbeitet und später den Käsesommelier gemacht. Dann hat er sich gefragt, was in Österreich noch fehlt: „Eine Manufaktur, die sich mit der Reifung von topfigem, grünem Käse und der Veredelung beschäftigt.“

Dass er dafür ein Objekt in Kornberg mit bestem Ausblick auf die Riegersburg ausgewählt hat, liegt am Umfeld, das dort bestens passt. Denn umgesehen hat sich der 30-Jährige von der Käsestraße Bregenzerwald über Gamlitz bis in die Wachau.

Mit der Fromagerie zu Riegersburg hat Gruber aus der Sicht von Bürgermeister Josef Nestelberger etwas Unmögliches erreicht. Aus der Liegenschaft direkt an der B 66, die keine Augenweide war, hat er nämlich ein Schmuckstück gemacht.



In Österreichs 1. Käsekunst- und Reifungsmanufaktur widmet er sich in vier Reiferäumen seinen beiden Themen: der Affinage (Reifung) und der Veredelung. Der Käse erhält die nötige Zeit, um zur Blüte zu reifen.

Käsekunst

Die Kür ist die Veredelung – die Käsekunst. Die Rohlinge werden mit Weinessenzen bestrichen, in Öl eingelegt, zu neuen Kreationen kombiniert. Vom „Steirischen Apfel“ (Rohling in Apfelschnaps eingelegt, mit getrockneten und pulverisierten Apfelspalten bestreut) – Gruber: „Mehr Apfel kann man in Camembert nicht hineingeben“

**Käseexperte
Bernhard Gruber
gibt Erläuterungen**

– über das Vulkanlandbierkasl (Basis: Heumilchtilsiter) bis zum Schokoladenkäse, in dem Kuhmilch-Roquefort, Zotterkuvertüre und Gölles-Schokolikör verarbeitet werden. Auch mit regionalen Käseereien (Krenn in Raabau, Wurzinger in Fehring) plant Gruber die Kreation neuer Sorten.

Vulkanlandobmann Josef Ober spricht von einer Auszeichnung für die Region. Schließlich habe man mit Käse in der Region keine besondere Erfahrung: „Eine besondere Bereicherung. Gruber bringt viel Wissen in die Region.“

Auch aus Sicht der Wirtschaftskammer ist die Fromagerie „eine tolle Ergänzung zu dem, was wir schon haben“, wie Regionalstellenobmann Günther Stangl betont: „Nicht Masse, sondern beste Qualität.“

Und Gruber hat noch weitere