



Das Regionale Jugendmanagement ...

- baut regionale Strukturen der Jugendarbeit auf und pflegt diese, z.B. das regionale Netzwerk JUGEND mit relevanten AkteurInnen, Organisationen, Einrichtungen und Vereinen sowie VertreterInnen der südoststeirischen Gemeinden
- verankert das Thema JUGEND in den Gemeinden und in relevanten Gremien, um Bewusstsein für die Wichtigkeit von Jugendarbeit zu schaffen
- gibt als zentrale Drehscheibe Informationen über jugendrelevante Themen weiter, z.B. über den Newsletter ****JUGEND AKTUELL**** oder die Jugend-Webseite
- berät und unterstützt bei Projekten und Veranstaltungen von und für Jugendliche
- vermittelt und berät in allen Fragen, die junge Menschen betreffen und setzt sich für die Interessen von Jugendlichen ein
- hat für das Jahr 2020 die beiden Schwerpunkte Digitalisierung und jugendpolitische Bildung und Beteiligung
- orientiert sich an einer regionalen Jugendstrategie, angelehnt an die „Strategische Ausrichtung der Kinder- und Jugendarbeit in der Steiermark“ des Land Steiermark

Kontakt:

Tamara Schober, BA

Regionales Jugendmanagement

Regionalmanagement Südoststeiermark

Steirisches Vulkanland GmbH

Email: jugendmanagement@vulkanland.at

Tel.: 03152/8380-15 oder 0664/886 7474 6

www.jugend.vulkanland.at

[instagram.com/rjmsuedoststeiermark/](https://www.instagram.com/rjmsuedoststeiermark/)

[facebook.com/rjmsteirischesvulkanland](https://www.facebook.com/rjmsteirischesvulkanland)

Mit kleinen Pflänzchen zum großen Erfolg

Im Trautmannsdorfer Trauteum wurde der Innovationspreis 2020 des Steirischen Vulkanlandes in der Kategorie Kulinarik verliehen.

Jungpflanzen Scherr aus Weixelbaum ist der große Sieger und zählt zu Österreichs größten Jungpflanzenproduzenten. Ausgezeichnet wurde das von Christa und Leo Scherr geführte Unternehmen für die Etablierung einer Snack-Gemüselinie „Green Bites“. Damit befeuert das Familienunternehmen den Urban Gardening Trend. Platz zwei ging an den Eichkögler Thomas Brandl. Inginity heißt seine mit ausgewählten Zutaten handgeschöpfte Gin- und Tonic-Linie. Elisabeth Flucher aus Mühldorf wurde für ihr Bio Pulled Pork vom Wollschwein der dritte Preis zuerkannt. Der wurde heuer zweimal verliehen, nämlich auch an Josef Fink aus Schützing, der mit seiner Schwammerlmanufaktur neue Wege der kulinarischen Grundversorgung aufzeigt. Mit der aus der Hosentasche gezogenen Petrischale könne er mehr Pilze erzeugen, als Österreich in der Lage wäre aufzuessen, verdeutlichte er im Rahmen der Verleihung das Potenzial. Lebenskulturpreise gab es für Kristel Junesch aus Hatzendorf für die Umsetzung ihres Paradieschens

und für Isabella und Peter Kerschbaumer aus Markt Hartmannsdorf und ihren Ursteirerhof. Adele und Helmut Pirc wurde für die kulinarische Veredelung seltener Obstsorten der Kulinarik-Kreativpreis verliehen, genauso wie der Fachschule Schloss Stein für ihre Suppenwürzinnovation bzw. die Kürbispraline, der Noom-Brauerei in Lembach für ihre Kreativbiere und Herbert Gartner für sein Aronja-Kracherl. Andrea Diesel wurde für ihre Vulkanland-Trüffel und den steirischen Safran der Lebensraumpreis verliehen. Den bekam auch Sandra Pucher für ihre Tatanka Bisonzucht. Der Festkulturpreis ging pünktlich zum 10-Jahr-Jubiläum an das Weinfest Terra Vulcania. Die Arbeitsgemeinschaft „Bio mit Herkunft“ bekam den Zukunftspreis zugesprochen.



Foto: Vulkanland/Schmidt