

# Vegane Küche wird digital

Eine für den deutschsprachigen Raum wohl neuartige vegane Koch-App will mit leckeren Rezepten und vielen praktischen Funktionen das alltägliche Kochen stark erleichtern.

Hinter „Vegan Cheffrey“ stecken zwei Grazer Unternehmen: Alexander Wruss und seine Freundin Marina Schweiger sind die kreativen Köpfe hinter dem Projekt, die befreundeten App-Entwickler Dominik Groß und Thomas Spitzer liefern das technische Know-How. Davor stand die Erkenntnis: Wruss und Schweiger ernähren sich seit vier Jahren vegan, allerdings dachten die Beiden anfangs, dass die Abwechslung am Speiseplan damit radikal dahin sei. Ganz so war es dann doch nicht und im Jänner ging die kostenlose App mit 100 rein veganen Rezepten online. Seitdem gesellen sich jeden Tag fünf neue Gerichte dazu, die von Frühstück über Pasta bis

hin zu Smoothies und Desserts reichen. Die App verfügt auch über viele smarte Funktionen. Los gehen kann es mit der individuellen Wochenplanung. Die daraus automatisch generierte Einlaufsliste nimmt einem viel Nachdenken ab. Die Vier versprechen, dass Köche trotz Schritt-für-Schritt Anleitung ihr Smartphone beim Kochen nicht ständig in der Hand haben oder anfassen müssen. Sobald die Hand vor das Handy gehalten wird, soll die App automatisch zum nächsten Schritt springen und eine Hands-Free-Bedienung ermöglichen. Die aktuell kostenlos zum Download stehende App soll mit einem monatlichen Abo ergänzt werden. Funktionen wie Anbindung an Supermärkte, Erweite-



Vegan kochen leicht gemacht mit einer neuen App

Der Wochenplan-Funktion, die man in Zukunft auch mit Partner oder Wohnungskollegen teilen kann, und ein Tool, das sagt, was man mit den Zutaten im Kühlschrank kochen kann, sollen folgen. Zudem können sich Veganer auf ein „good-to-know“-Feature mit Infos über Nährwerte freuen. ■



Fotos: zVg

Dank Bee-founding ein neues Bienenvolk gründen und auch jederzeit besuchen.

# Summende Aktion für Bienen

Südlich von Graz hat sich Jahren das Projekt „Bee-founding“ etabliert. Hier können sich Private, aber auch Unternehmen an der Gründung neuer Bienenvölker aktiv beteiligen.

Schon Willi Dungl hat gesagt, man soll nur Honig aus maximal 30 Kilometer Umgebung essen, da dieser Honig jenes Pollenspektrum enthält, das der Körper schon kennt. Da passt die Idee des „Bee-founding“ perfekt dazu. Es ist eigentlich ganz einfach. Privatperson oder Unternehmen fördert eine neue Bienenwohnung, diese nutzt dann der Imker, um ein völlig neues Bienenvolk ins Leben zu rufen. Das unterscheidet sich von anderen Bienenpatenprojekten, wo bereits bestehende Bienenvölker nur ein „Mascherl“ bekommen. Arbeit hat man damit keine, diese wird von der Familienimkerei

Pruntsch aus Werndorf und der Imkerei Kaiserbiene aus Kalsdorf übernommen. Im Gegenzug bekommt der Bee-funder einiges geboten. Die Bienenvölker stehen mit Firmentafel und QR Code zur Webseite des Unternehmens an stark frequentierten Wegen wie etwa am Murradweg R2 direkt beim Kraftwerk Mellach mit bis zu 3.000 Passanten täglich. Dazu erhält der Bienenpate eine in Holz gerahmte Urkunde für die Geschäftsstelle des Unternehmens. Auf der Homepage [www.bee-founding.at](http://www.bee-founding.at) werden alle Bee-funder präsentiert und in einer eigenen Google-Map sind sie

mit einem Häuschen und Link eingetragen. Nicht zuletzt gibt es 40 Gläser Honig. Die Bee-funder können ihre Bienenvölker auch jederzeit besuchen, um mal etwas abzuschalten

oder einfach mehr über das Leben der Bienen zu erfahren. Mittlerweile sind knapp 20 Unternehmen – darunter auch internationale – bei der Aktion dabei.

# Aufgespielt wird beim Bacherlwirt!

„Bühne frei!“ heißt es im April in „Rudi“s Stadl“ im Bacherlwirt Hengsberg: Man lädt zur Oberkrainer Gala und zum österlichen Schlagernachmittag.

Die „alte Normalität“ ist noch nicht ganz da, schon geht beim Bacherlwirt die Post ab: Am Sonntag, 3. April, spielen ab 15 Uhr Alpenoberkrainer, Oberkrainer Power, Sulmtal Express, Salzburg Sound und das Mißebner Trio bei der Oberkrainer Gala. Ostern mit Monika Martin und André Fenna kann man am 18. April erleben; Beginn ebenfalls um 15 Uhr. Karten: Rudolf Graz-Eggenberg, Bacherlwirt Hengsberg, Raiffeisen, Ö-Ticket, [www.mally-events.at](http://www.mally-events.at) Info: ☎ 0699 10333130 ■



Feinste Oberkrainer-Klänge, live gespielt vom Sulmtal Express, beim Bacherlwirt Hengsberg.

**RUDI'S STADL**  
FEIERN. TANZEN. GUATESSEN

**Sa 19.3.2022 18<sup>h</sup>**  
**5 Jahre André Fenna**  
Jubiläumsfest mit neuer Single  
**Oberkrainer Gala** **So 3.4.2022 13<sup>h</sup>**  
mit Alpenoberkrainer • Oberkrainer Power  
Sulmtal Express • Salzburg Sound  
Mißebner Trio • Moderation Daniel Düsenflitz

**Fr 8.4.2022 19<sup>h</sup>** **Auf'spielt im Lavanttal**  
mit Junge fidele Lavanttaler • Hubert Urach  
Geschwister Scharf • Die 4 von der Koralm • Silke Hinteregger  
Die 4 Lavanttaler • Moderation Daniel Düsenflitz

**Mo 18.4.2022 12<sup>h</sup>** **Ostern mit Monika Martin & André Fenna**

**Sa 7.5.2022 19<sup>h</sup>** **Die 4 Lavanttaler**  
**So 8.5.2022 12<sup>h</sup>**  
**Muttertag mit Oliver Haidt**

**Do 9.6.2022 19<sup>h</sup>** **Kabarett**  
**Isabella Woldrich "Männerschnupfen"**

**7 Sünden** **Mi 15.6.2022 19<sup>h</sup>**  
des Schlaglers mit Rosanna Rocci • Moderation Daniel Düsenflitz

Schrotten 5 | 8411 Hengsberg | T: +43 699 10333130 | [www.bacherlwirt.com](http://www.bacherlwirt.com)

**Glöckl Bräu**

Das steirische Wirtshaus  
im von Graz

Regionale Küche  
Traditionell & gemütlich  
Steirische Gastlichkeit  
Glöckl Bräu aus dem Holzfass

Täglich ab 9 Uhr geöffnet!  
Glockenspielplatz 2-3 | A-8010 Graz | [office@gloecklbraeu.at](mailto:office@gloecklbraeu.at)  
T: +43 316 / 81 47 81 | [www.gloecklbraeu.at](http://www.gloecklbraeu.at)  
Loss'uns Freunde werden: [f@gloecklbraeu](https://www.facebook.com/gloecklbraeu) [@gloecklbraeu](https://www.instagram.com/gloecklbraeu)

1 Paar  
Weißwürste  
+ Breze  
€ 9,-  
Bis 12.00 Uhr