sie mich belächelt“

An knapp 40 Vertriebsstellen in ganz Österreich und darüber hinaus gibt es Ihre Marmeladen. Wie ist „Jamsession“ so stark gewachsen?
Es ist organisch gewachsen, wie man so sagt. Vor elf Jahren haben meine Schwester und ich sehr klein angefangen – wir haben am Wochenende gepflückt, geschnitten und gekocht, einfach um Geist und Seele zu beruhigen vom anstrengenden Berufsalltag. Es ist dann sukzessive mehr und irgendwann einfach ein Selbstläufer geworden. Wir waren am Anfang viel auf Märkten in ganz Österreich unterwegs, es war dann auch viel Mundpropaganda.

Woher kam die Leidenschaft für Marmelade?
Ich bin nicht eines Tages aufgewacht und habe gesagt, jetzt will ich Marmelade kochen. Es war einfach logisch, weil ich eben jede Menge Früchte geerntet habe, und die mussten natürlich verarbeitet werden. Interessiert haben mich also die Konservierungsmethoden und so hat das angefangen. Am Anfang wurde ich dafür belächelt – „tust ein bisserl Marmelade kochen, eh lieb“. Aber es geht um so viel mehr als nur Marmelade. Ich komme ja aus der Architektur, bin versiert im Städtebau und war bei der „Urban Gardening“-Bewegung in Graz dabei. Da geht es auch um die Selbstversorgung der Städte und die Nutzung brachliegender Ressourcen. Aus dem heraus ist das Ernten in privaten Gärten und öffentlichen Parks und Grünflächen entstanden und daher kommt auch die Jamsession – für mich macht das einfach Sinn, ich sehe mich als Nahversorgerin.

Architektur und Marmelade liegen inhaltlich also gar nicht so weit auseinander. Wie sieht es wirtschaftlich aus?
Ich hätte nie nur für Geld gearbeitet, dann hätte ich sowieso einen ganz anderen Weg eingeschlagen. Für mich war immer klar, ich will etwas tun, was mir Spaß macht. Aber es funktioniert auch wirtschaftlich: ich lebe ja jetzt schon seit drei Jahren davon, und das nicht so schlecht. Viel Arbeit ist es aber auf alle Fälle.

Aus wie vielen Personen besteht das Jamsession-Team?
Gerade heute war mein Vater wieder einkaufen und er liefert auch. Meine Mutter ist zur Stelle, wenn es etwas zu schneiden gibt, meine ältere Schwester war sowieso von Anfang an dabei, meine jüngere Schwester kümmert sich um die Homepage und mein Freund kann mittlerweile alles, vom Etikettieren übers Einkaufen bis hin zum Liefern. Es ist also die ganze Familie dabei. Mit dem neuen Geschäft geht es aber nicht mehr ohne Mitarbeiter. Jetzt habe ich eine freiberufliche Mitarbeiterin für Social Media und zwei geringfügige Kräfte für den Laden und die Küche.

Leerstand ist auch in der Grazer Innenstadt ein Thema. StadtLABOR GmbH (2)

Ideengenerierung: Leerstandeigentümer und Akteure der Kreislaufwirtschaft vernetzten sich auf Einladung des „StadtLABORs“ im Lendhafen.

Nachhaltig gegen den Leerstand

Wie leere Lokale mit Kreislaufwirtschaftsbetrieben gefüllt werden könnten.

Den Leerstand in der Grazer Innenstadt auflösen und dabei auch noch nachhaltiges Konsumverhalten fördern – so die Vision, die das „StadtLABOR“, die Wirtschaftsabteilung und das Umweltamt der Stadt Graz kürzlich bei einem Vernetzungstreffen mit Eigentümern leerstehender Geschäftsflächen und Akteuren der Kreislaufwirtschaft diskutierte. Bei dem Event, das durch ein EU-Projekt koordiniert wird, wurden gemeinsam neue Ideen gesammelt. „Ziel ist es, das Thema Kreislaufwirtschaft und nachhaltige, zirkuläre Geschäftsmodelle sichtbarer zu machen“, so StadtLABOR-Geschäftsführerin Barbara Hammerl. Sichtbarer machen will man Kreislaufwirtschaft dort, wo Platz wäre und viele Menschen erreicht werden können: in innerstädtischen Leerständen. Laut Projektleiterin Franziska Schruth würden sich Leerstände gut für die Sensibilisierung von kreislauffähigen Konsumformen eignen: „Raum ist in Städten ein knappes Gut. Leerstandsflächen für solche Aktionen zu verwenden, zu attraktivieren und auch wieder zugänglich zu machen, ist ganz im Sinne eines nachhaltigen Umgangs mit endlichen Ressourcen.“ Das Angebot an nachhaltigen und kreislauforientierten Services reicht in Graz von Näharbeiten bis hin zu Foodsharing und einem gemeinsamen Winterspielraum für Kinder. Eine entstandene Idee: ein gemeinsames, großes „Kaufhaus“, das die verschiedensten Angebote und Dienstleistungen bündeln könnte. Dazu brauche es aber vor allem Eigentümer von freien Gewerbeflächen, die bereit sind, im ersten Schritt ihre Flächen vorzustellen und sich für die Konzepte und Visionen zu öffnen.

Im Fokus stehen dabei Hybridfahrzeuge als Taxis. Pixabay

„Green Service“ startet in Graz

Die internationale Taxi-Kette Uber, die Taxifahrten per App-Bestellung anbietet, startet in Graz mit einem neuen Service, der sich „Uber Green“ nennt. Damit sollen sich Kunden künftig rein mit Hybrid- oder Elektrotaxis transportieren lassen können. Preislich soll sich der neue Service in derselben Kategorie wie UberX, das „Premiumangebot“, einordnen. In Wien gibt es dieses Angebot bereits seit längerem, neben Graz wird es nun auch in den Stadtgebieten von Innsbruck und Salzburg ausgerollt.

„Schau vorbei“ geht in die Runde zwei

Die zweite Tranche der Aktion #schauvorbei startete am 24. Oktober, wo wieder 15 Firmen die prominenten Innenstadt-Schaufenster bespielen dürfen. Die großflächigen Vitrinen am Rathauseck Herrengasse/Hauptplatz stehen seit September für Innenstadtbetriebe zur Ausstellung ihrer Produkte zur Verfügung. Bevorzugt werden Gewerbetreibende, die durch Innenstadtbaustellen betroffen sind. Die Initiative der Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusförderung läuft noch bis Dezember. Runde zwei dauert bis Mitte November, ehe 15 weitere Firmen in Runde drei am Zug sein werden.

Die Auslagen am Hauptplatz sind wieder prall gefüllt. Stadt Graz/A15