

AUF ZU
KULINARISCHEN
ENTDECKUNGS-
REISEN!

GENUSSHOTEL

RIEGERSBURG

Starzenberg 144
A-8333 Riegersburg
Tel +43-3153-20-0-20
Fax +43-3153-20-0-20-20



GENUSSVOLL UNTERWEGS IM LAND UM RIEGERSBURG

Das steirische Vulkanland ist eine der reizvollsten Destinationen für Genießer, und die auf einem mächtigen Fels errichtete Riegersburg ist der Dreh- und Angelpunkt in dieser kulinarisch so ergiebigen Region.

Das Angebot an attraktiven **Genussgelegenheiten** ist beeindruckend. Auf dem Burgareal selbst sind **Weingärten** angelegt, an der nahen Klöcher-Weinstraße werden Traminer von Weltklasse gekeltert, von Riegersburg ist es nur eine Fahrt von wenigen Minuten bis zur **Schokolade-Erlebnisswelt** des Sepp Zotter und zu Alois Gölles' **Manufaktur für edlen Brand** und feinen Essig, die Delikatessen-Manufaktur

und das vielfach ausgezeichnete Gasthaus von Hans-Peter und Bettina Fink liegen in nächster Nähe ebenso wie die Erzeugungsstätten von **feinsten Schinken und Käse**, edler Öle, Sulmtaler Hühner und Wildbachforellen.

Auch reifen hier erstklassige Früchte in aller Sortenvielfalt, erstreckt sich doch rund um Riegersburg **der größte Obstgarten Österreichs**. Für Ihre kulinarische Entdeckungsreisen wurde diese Fibel zusammengestellt. Sie weist Ihnen den Weg von A wie Almo (aus dem köstliche Rindfleischgerichte gezaubert werden) bis Z wie Zwetschke (die unter anderem in Form herzhafter Destillate zu genießen ist).

GESCHMACK AUS DER NATUR ENTDECKEN

– Aus dem Genussland Steiermark –

Der Most

Meist aus Äpfeln oder Birnen hergestellter Obstwein von relativ geringem Alkoholgehalt. Dafür wird der Saft der Früchte zur Gärung gebracht, und schon nach sechs bis acht Wochen erfreut und erfrischt der Most den Genießer mit einem Geschmackspektrum von kräftig-herb bis mild-fruchtig. Abgesehen vom klassischen Most werden im steirischen Obstland noch eine Reihe Most-verwandter Erfrischungen erzeugt, beispielsweise elegante Cidres und Schaumweine, die vor allem bei sommerlichen Temperaturen auf der Terrasse oder im Garten die größte Freude bereiten. Eine Gruppe begabter Obstbauern im steirischen Vulkanland hat mit der Marke „Caldera“ einen Most von besonderer Güte und in ausnehmend attraktiven Flaschen auf den Markt gebracht.



Im Apfeland rund um die Riegersburg ist es nicht weit zum guten Most. Gute Mostschenken, die Mostothek in Markt Hartmannsdorf und viele Apfelbauern bieten den Most zum Verkauf.

16 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Die Vogelbeere

Früchte der Eberesche, die auch vom Menschen geschätzt werden. Während für den Genuss im rohen Zustand oder in Form von Marmelade die Beeren der häufig kultivierten Mährischen Eberesche in Frage kommen, hält der Brenner von edlen Destillaten nach wild wachsenden Formen, botanisch: „Gemeinen Ebereschen“, Ausschau. Das Gemeine an den wild reifenden Beeren ist ihr hoher Gehalt an Bitterstoffen. Das Freundliche daran ist ihr üppiges Gedeihen auf den steirischen Almen und ihre Weitergabe von feinsten Aromen nach Marzipan und Mandeln an die Brände. Das belohnt den Brenner für die Mühen und erfreut den Kenner.

Der vollaromatische und elegante Vogelbeerbrand von Gölles in Riegersburg zählt zu den kostbarsten Erzeugnissen steirischer, ja österreichischer Edelbrandkultur.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

STEIRISCHE
GENUSSNATUR: VON
SONNENWARMEN
WEINGÄRTEN AUF
AUSSICHTSREICHE
ALMEN



Der Morillon

Ein edler Weißwein, der nur in der Steiermark verbreitet ist, wobei Morillon als regionale Bezeichnung für die andernorts als Chardonnay bekannte Rebe verwendet wird. Morillon vulgo Chardonnay hat eine ebenso lange wie ruhmreiche Geschichte. Etwa im Hochmittelalter wurde die Rebe von Kreuzrittern aus Vorderasien in das Burgund gebracht, vor etwa 120 Jahren ist sie in der Steiermark sesshaft geworden.

Weiters weiß man vom Chardonnay vulgo Morillon, dass er die Eigenarten seines Weinbergs besonders gut zur Geltung und somit regionale Eigenarten zum Ausdruck bringen kann. Im Fall der Steiermark durch fruchtige Frische, feinseliertes Bouquet und – im Fall der großen Weine – mächtigen Nachhall am Gaumen.

Als eine der besten Morillon-Lagen gilt die Riede Starzenberg, die dem Weingut Eibel die Trauben für grandiose Weine beschert.



26 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

– Aus dem Genussland Steiermark –

Die Herzkirsche

Stammt wie alle Süßkirschen von der kaukasischen Vogelkirsche ab. Unterscheidet sich von ihren Verwandten außer durch die namensgebende Form auch durch ihre tiefdunkle Farbe und eine besonders ausgeprägte Fleischigkeit. Herzkirschen werden in weiten Teilen Europas kultiviert, doch kaum ein zweites Anbaugebiet kommt ihren Bedürfnissen in ähnlich freundlicher Weise entgegen wie das Oststeirische Hügelland. Hier bringt der Einfluss des panonischen Steppenklimas tagsüber das rechte Maß an Trockenheit und Wärme, die Voralpen sorgen nachts für die nötige Abkühlung. Unter diesen idealen Voraussetzungen reifen hocharomatische Früchte heran.



Eine quintessenzielle

*Geschmacksverdichtung erfährt
die Herzkirsche in der Manufaktur*

*Gölles, wo aus vollreifen Früchten
Edelbrände gewonnen werden.*



14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



AROMAKRAFT AUF
GUT STEIRISCH: DIE
QUINTESSENZ DES
FRUCHTGESCHMACKS
IM EDELBRAND

Die Forelle

Feiner Fisch aus der Familie der Lachsartigen (Salmonidae). Kommt in zahlreichen Arten vor, in der Küche vor allem als Regenbogen- und Bachforelle. Wie alle Salmoniden enthalten auch Forellen große Mengen an bekömmlichen Omega-3-Fettsäuren, wobei der intramuskuläre Fettgehalt auch kulinarisch von Interesse ist, da sich „saftige“ Fische besonders gut für das Räuchern eignen. Forellen können ein Gewicht von sechs Kilo erreichen, für die genussvolle Verwertung bevorzugt man aber solche mit 300 bis 500 Gramm. Forellen werden in großem Umfang gezüchtet, aromatischer noch als die domestizierten Fische sind allerdings die wild aufgewachsenen Exemplare, die in den sauberen steirischen Fließgewässern in attraktiver Zahl vertreten sind. Unter den Rezepten für Forelle haben „Forelle Müllerin“ – mit Mehl bestäubt und in wenig Fett gebraten – und „Forelle blau“ – in einem Sud aus Weißwein, Apfelessig und Gewürzen pochiert – eine Sonderstellung.

Welch feinen Geschmack Forellen aus reinem Gebirgswasser entwickeln können und wie erfreulich Räucherforelle schmecken kann, lässt sich anhand der Kulmer Wildbachforellen genussreich erkosten.



13 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Das Traubenkernöl

Speiseöl kann grundsätzlich aus einer Vielzahl an Früchten und Pflanzen gewonnen werden, doch auch bei diesem Genuss- und Lebensmittel machen die Art und Qualität der Rohstoffe sowie die handwerkliche Sorgfalt den großen Unterschied. In feinschmeckerischer wie in gesundheitlicher Hinsicht ist kalt gepresstes Öl von besonderer Wertigkeit, weil durch diese schonende Behandlung weit mehr nützliche Inhalts- und Aromastoffe erhalten bleiben als bei Ölen, die durch Hitzebehandlung gewonnen werden. In steirischen Ölmühlen wird der kostbare Saft aus einer Vielzahl heimischer Früchte, unter anderem – die Steiermark ist schließlich eine der bedeutendsten Weinregionen – auch aus Traubentrestern gewonnen. Für einen einzigen Liter hochwertiges Traubenkernöl benötigt man 15 Kilogramm Kerne, die in Steinmühlen vermahlen und in Stempelpressen behutsam von Hand ausgepresst werden.

Als Spezialist für hochwertige Öle ist die Ölmühle Fandler in Pöllau bei Hartberg weithin bekannt und jedenfalls einen Besuch wert.



17 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Muskateller

Vermutlich aus den Küstengebieten Kleinasiens stammende, sehr alte Rebsorte. Gelangte im 12. Jahrhundert durch Pilger, Kreuzfahrer und venezianische Händler nach Mitteleuropa und bereicherte dort auch die Tafel von Kaiser Friedrich Barbarossa. In Österreich ist die 200 Sorten umfassende Familie hauptsächlich durch den Gelben Muskateller vertreten. Besonders gut behagen den überaus anspruchsvollen, spät reifenden Trauben die sonnenreichen Lagen in der Steiermark, wo der Gelbe Muskateller auf etwa drei Prozent der Rebflächen ausgepflanzt ist. Im Gegensatz zu der international gebräuchlichen Art, Muskateller (oder auch Moscatells, Moscato etc.) als Süßweine zu vinifizieren oder zu Likören zu verarbeiten, werden in der Steiermark die meisten Muskateller leicht, pikant und erfrischend ausgebaut, sodass sie sich ganz vorzüglich für den Aperitif oder als Begleitung zu duftigen Sommergerichten eignen.

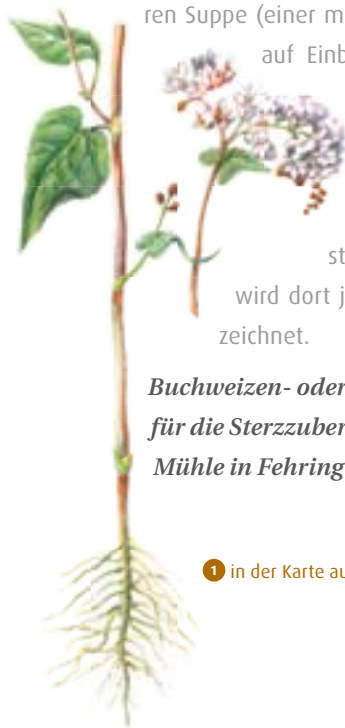
Wer sich an der fruchtigen Frische des Muskatellers erquicken möchte, kann dies beispielsweise mit einem Wein vom Weinhof Thaller tun.



Der Sterz

Ein sehr einfaches, kostengünstiges und nahrhaftes Gericht aus Buchweizenmehl oder Maisgrieß von hoher Traditionalität im ländlichen Bereich, insbesondere in der Steiermark. Bei Bauern und Landarbeitern nach wie vor verbreitet. Der Sterz aus Buchweizenmehl (Heidenmehl) wird Heidensterz genannt, der zum Frühstück verzehrt heißt logischerweise Frühstückssterz. Die Zubereitung erfolgt lediglich mit Wasser und Salz, wobei jedoch eine gewisse Bandbreite in den Sterz-Erscheinungsformen gegeben ist. Beispielsweise gewinnt der Sterz an Knusprigkeit, wenn er nach dem Kochen im Ofen überbacken wird. Zur Geschmacksbereicherung werden dem Sterz gelegentlich Grammeln beigegeben, und als Beilage zur Saueren Suppe (einer mit Essig und Kümmel aromatisierten, auf Einbrennbasis hergestellten Suppe) erscheint er dem gestandenen Steirer geradezu unverzichtbar. In der feinen Restaurantküche hat der Sterz in den letzten Jahrzehnten eine erstaunliche Renaissance durchgemacht, wird dort jedoch überwiegend als Polenta bezeichnet.

Buchweizen- oder Heidenmehl von idealer Eignung für die Sterzzubereitung kann bei der Berghofer-Mühle in Fehring erworben werden.



29 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

1 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Das Kürbispesto

Entsteht aus dem steirischen Nationalgemüse Kürbis unter Anwendung der international gebräuchlichen Pesto-Verfertigungsmethode (Pesto: italienisch für „das Zerstoßene“). Analog dem klassischen Pesto kommen auch für das Kürbispesto Öl, Käse und Sämereien zum Einsatz, allerdings sehr überwiegend Kürbiskern- statt Olivenöl, Bergkäse statt Parmesan und Kürbiskerne statt Pignoli. Basilikum spielt im steirischen Kürbispesto keine (bedeutende) Rolle, dafür jedoch das Fruchtfleisch von aromakräftigem Kürbis, beispielsweise Muskatkürbis. Passt wie die italienische Verwandtschaft auf Nudeln, zu Schinken, Würsten und zum kräftigen Käse.



Kürbispesto ist ein Fixpunkt im Sortiment von „Fink’s Echte Delikatessen“, die in Walkersdorf hergestellt werden.

5 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



GESCHMACKS-
VIELFALT, WIE SIE
DER STEIRISCHE
KÜRBIS BIETET: VOM
KERN ZUM ÖL ZUM
PESTO

Der Apfel

Aus Asien stammender Angehöriger der Rosenholzgewächse. Wildformen gibt es seit mindestens 10.000 Jahren, die ersten Kulturäpfel pflückte man vor 4000 Jahren in den Obstgärten



Persiens und Ägyptens. Im Pharaonenreich standen die Früchte in so hohem Ansehen, dass sie den verstorbenen Herrschern auch als Proviant für den Weg ins Jenseits in die Grabkammern mitgegeben wurden. In Österreich ist der Apfel mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von 28 Kilo heute die wichtigste heimische Obstsorte. Fast 80 Prozent der gesamten Ernte des Landes werden in der Steiermark eingebracht.



Steirische Äpfel sind nicht nur in ihrer naturgegebenen Form ein großes Genussprodukt, sondern auch der Gegenstand vielfältiger kulinarischer Veredelung. Zum Beispiel zu Fruchtsaft, Most und Marmelade, worauf sich die vielen Obstbauern der Region vorzüglich verstehen.

WAS DIE STEIRISCHEN
OBSTGÄRTEN SO
UNVERGLEICHLICH
MACHT: SONNENREIFE
FRÜCHTE IN GROSSER
SORTENVIELFALT



Der Steirerkas

Sauermilchkäse mit außergewöhnlichen Eigenschaften. Optisch von Grau über Gelb bis Hellbraun changierend. Von der Form überwiegend klumpig, von der Konsistenz je nach Alter und Herkunft topfig bis speckig und bröselig. Vom Geschmack in der Jugend mild und im fortgeschrittenen Alter recht heftig. Wird überwiegend im steirischen Ennstal gefertigt, die Verbreitung der von Kennern in aller Welt geschätzten archaischen Käsespezialität reicht jedoch über das Steirische kaum hinaus. Steirerkas ist ein unverzichtbarer Bestandteil der original steirischen Jause und eine kongeniale Ergänzung von in Fett gebackenen Roggenmehlkrapfen.



Nach Steirerkas verlange man in Buschenschenken, wodurch man sich neben dem kulinarischen Genuss auch ein gutes Argument für den Konsum von viel reschem Wein oder herbem Most einhandelt.



Der Kürbis

Aus Mittelamerika stammender, seit mindestens zehntausend Jahren kultivierter Verwandter von Gurke, Melone und Zucchini. Wird heute auf allen fünf Kontinenten angebaut, und Botaniker wissen zwischen etwa 800 Sorten zu unterscheiden. Schmackhafteste Kürbisse gedeihen auf steirischer Scholle, wobei für die gute Küche die gelb- und festfleischigen Sorten herangezogen werden. Das Spektrum der Köstlichkeiten aus steirischen Kürbissen reicht vom klassischen Kürbisgemüse über Suppen zu Cremes und nicht zuletzt zu süß-sauer eingelegtem Kürbis. Darüber hinaus werden die Kürbiskerne auch geröstet.



Eine über das bekannte Kernöl weit hinausreichende Auswahl an Kürbisspezialitäten bietet Gemüsespezialist Heinz Wagner in dem unweit von Riegersburg gelegenen St. Kind.



24 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

TYPISCH STEIRISCHE
GENUSSKULTUR VON
FELD UND ALM:
EINFACH, SCHMACKHAFT

Der Tresterbrand

Wird aus Trester oder Trebern – also der Masse aus Fruchtfleisch und Kernen – gewonnen, die nach dem Abpressen von Maische zurückbleibt. Für die Veredelung zu Genussmitteln kommt vor allem Traubentrester in Frage, der bei der Erzeugung von Wein anfällt. Daraus können überaus wohl-schmeckende Tresterdestillate gewonnen werden, welche in Frankreich „Marc“, in Griechenland „Raki“ und in Italien „Grappa“ heißen. In der Steiermark, dem Land der großen Weine und begabten Bren-ner, verlangt man hingegen nach einem Tresterbrand oder – noch ein-facher – einem Trebernen. Tresterbrände sind kostbare Elixiere, können doch aus vielen Kilo Trester nur wenige Liter Fein-brand gewonnen werden. Der geringen Ausbeute steht allerdings eine überragende Aromatik ge-genüber, denn kein anderes Destillat kann mit einer so aus-geprägten Konzentriertheit und Dichte am Gaumen aufwar-ten wie der Tresterbrand.



Vorzügliche Brände aus Trester von österreichischen Spitzenweinen werden in der Manufaktur Gölles in Riegersburg gebrannt.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Die Gartenkräuter

Wo die Böden und das Klein-
klima gut für den Wein sind,
entwickeln auch Kräuter ihre
feinste Aromatik. Das wird nicht zuletzt in
den Genussregionen der Steiermark eindrucksvoll unter Be-
weis gestellt. Unter anderem bei der Gärtnerei Wagner, wo
nicht nur Dutzende spezielle Würzpflanzen aufs prachtvollste
gedeihen, sondern wo man ihnen auch im Vulkanland-
Schaugarten beim Wachsen zusehen kann. In großer Zahl
Kräuter besichtigen und beschnuppern kann man auch in
Söchau, das sich wegen der Omnipräsenz der aromatischen
Pflanzen und seines attraktiven Schaugartens zu Recht ein
„Kräuterdorf“ nennen darf.

***Der sehenswerte Vulkanland-Kräutergarten der
Gärtnerei Wagner befindet sich in Kapfenstein.***

7 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



SO SCHMECKT
DIE STEIERMARK:
HERZHAFT MIT
DEM DUFT DES
SÜDENS

Der Maschansker

Nach der nordböhmischen
Ortschaft Maschau (tsche-
chisch Mastov) benannte
und bereits im 11. Jahr-
hundert erstmals urkund-
lich erwähnte Apfelsorte. Die heute
in der Steiermark kultivierte Variante ist wahrscheinlich Ende
des 18. Jahrhunderts entstanden. Maschansker-Äpfel wer-
den sehr spät im Jahr, zumeist erst Ende Oktober, geerntet.
Ihr Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und fest. Die vitale Säure
und das ausgeprägte, ein wenig an Süßwein erinnernde Aro-
ma der Maschansker-Äpfel machen sie prädestiniert für die
Erzeugung von feinem Apfelessig und herzhaften Apfelbrän-
den. Darüber hinaus eignen sie sich hervorragend als Tafel-
obst, geben schmackhaftes Dörrobst und sind die Grundlage
von vorzüglichem Apfelsaft und Apfelmost.



***Erstklassige Edelessige und ausgezeichnete
Apfelbrände vom Maschansker sind in der Manufaktur
Gölles in Riegersburg zu verkosten und zu erwerben.***

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

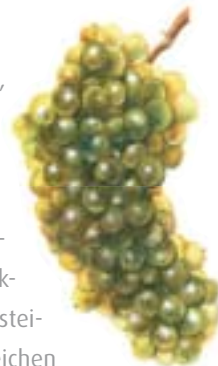
STEIRISCHE WEIN-
VIELFALT: VON FRISCH
UND FRÜCHTIG BIS
ZUR HÖCHSTEN
ELEGANZ



– Aus dem Genussland Steiermark –

Der Welschriesling

Spätreifende, zartgrüne Weißweinsorte, deren Ursprung in Frankreich oder Italien liegen dürfte. Das aktuelle Hauptanbaugebiet ist jedenfalls Österreich, wo nicht wenige der schönsten Welschrieslinge gekeltert werden. Beglückende Geschmackserlebnisse erbringen namentlich die steirischen, denn auf warmen, nährstoffreichen Böden windgeschützter Südhänge entwickeln die Welschriesling-Trauben eine besondere Aromatik, die sich dem Wein in Form von frischer Fruchtigkeit, feinwürzigem Bukett und lebhaftem Säurespiel mitteilt. Unter anderem wird Welschriesling auch in den Weingärten der Riegersburg kultiviert, wo der Weinbau eine bis 1681 zurückreichende Tradition hat und in den letzten Jahrzehnten zu einer neuen Hochblüte geführt wurde.



Zahlreich sind die vorzüglichen Welschrieslinge in der Steiermark, und als besonders schönes Beispiel kann die Veste Weiß von der Riegersburg genannt werden.

3 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Das Weizer Berglamm

Eine von über 400 Weizer Schafbauern gezüchtete Spezialität, wofür in der Region rund um die Orte Naas und Weiz kleine Schafherden gehalten werden. Die in bekömmlicher Natur auf hochgelegenen Weiden lebenden Tiere rekrutieren sich aus traditionell steirischen Rassen und ernähren sich auf doppelt delikate Weise von würzigen Gräsern und Kräutern. Was man mit wachem Geschmackssinn leicht überprüfen kann, denn das Fleisch der Weizer Berglamm ist nicht nur zart und bekömmlich, sondern darüber hinaus von angenehm würzigem Aroma. Von der regionalen Gastronomie wird Weizer Berglamm zu großen Köstlichkeiten verwandelt, aber auch in Form von Würsten oder Rohschinken erfreut es die Genießer.

Spezialitäten vom Weizer Berglamm und von den Weizer Schafbauern – vom Fleisch über Würste bis zu Käse – kann man in einem speziellen Schaf-Shop in der Marburger Straße in Weiz erstehen.



30 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



Die Quitte

Aus Persien stammende Frucht, die schon im antiken Griechenland aufgrund ihres einzigartigen Aromas, ihres auffallenden Dufts und ihrer leuchtend gelben Farbe hohe Verehrung genoss. Ihren Namen verdankt sie der Stadt Kydonia (heute Chania) auf Kreta, die für die Qualität ihrer Quitten gerühmt wurde. Ihrerseits ist die Quitte der Namensgeber für die Marmelade (von portugiesisch „marmelo“ für Quitte). Die besondere Eignung der Quitten für das Einkochen ist ursächlich mit der naturgegebenen Gelierkraft der Früchte verbunden, wes-

halb daraus in traditioneller Weise ein leckeres, wenn auch ein wenig derb als „Quittenkas“ bezeichnetes Gelee hergestellt wird. Eine Erneuerung der Quittengelee-Idee kommt nicht von ungefähr aus der Steiermark, in der die meisten von Österreichs Quittenbäumen kultiviert werden und eine Vielzahl an Genusskreaturen am köstlichen Werk ist, um Essiggelee von der Quitte zu erzeugen, für das frisch gepresster Quittensaft mit reinem Quittenessig und Zucker geliert wird.

Wie gut Essiggelee zu Schinken und Käse passt, kann hier in diesem Hotel erkostet werden. Die ganze Welt der feinen Essige (und Essiggelees in mehreren Sorten) wird in der Manufaktur Gölles in Riegersburg erlebbar.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

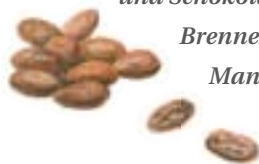
STEIRISCHE GENUSSIDEEN FÜR DEN REST DER WELT: KREATIONEN MIT FEINER SCHOKOLADE

Der Schokoladelikör

Eine Kreation von Sepp Zotter, Österreichs führendem Chocolatier, und Alois Gölles, dem quintessenziellen Brenner. Aus Edulkakao gewonnene dunkle Schokolade wird für diesen Likör mit edlem Schokoladengeist vermählt, der seinerseits aus einer Mischung aus gerösteten Kakaobohnen und Rohrzuckerdestillat gebrannt wird. Das Ergebnis ist geistreich-belebend (mit moderaten 17% Vol. Alk.), attraktiv schokoladibraun, verführerisch süß und cremig sowie reizvoll schokoladig im Geschmack.

Wo der Schokoladelikör zu Hause ist, gibt es noch zahlreiche andere anregende Getränke zu verkosten

und Schokoladen zu vernaschen: in der Brennerei Gölles in Riegersburg und in der Manufaktur Zotter, gleich vis-à-vis am Bergl.



15 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Die Williamsbirne

Um 1770 vom englischen Lehrer John Stair gezüchtete Edelbirne, die aber nicht unter dem Namen ihres Schöpfers reüssierte, sondern unter dem des Baumschulbesitzers Richard Williams in die botanische Literatur einging. Wobei die heutige Bezeichnung „Williams“ eine arge Verkürzung des ursprünglichen Namens darstellt, der eigentlich „William’s Bon Chretien“ (franz. Bon Chretien = guter Christ), also Williams-Christ-Birne lautet. Die Sorte gilt unter ihresgleichen als Primadonna: Sie ist nicht nur die aromatischste aller Birnen, sondern auch sehr anspruchsvoll. Auf den fruchtbaren Böden und unter den Händen der Obstbauern der Steiermark gedeiht sie jedoch besonders gut, und in der Steiermark – genau: in der Manufaktur Gölles in Riegersburg – wird auch das sehr wahrscheinlich kostbarste aller Genussmittel aus der Williamsbirne verfertigt: „XA Williams“, der extra lang gereifte Edelbrand.



XA von der Williamsbirne und andere feine Obstbrände sind hier in diesem Hotel und in der Manufaktur Gölles in Riegersburg zu verkosten.



14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

DER STEIRISCHE BRAUCH,
WENN ES UM DEN
TYPISCHEN GESCHMACK
GEHT: KERNÖL DAZU!

– Aus dem Genussland Steiermark –

Das Kürbiskernöl

Steirische Spezialität mit weltweiter Verbreitung. Als kulinarischer Solitär anerkannt durch die amtlich registrierte und geschützte Herkunftsbezeichnung Steirisches Kürbiskernöl. Gewonnen wird das Öl aus den gerösteten Kernen des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*), einer Varietät des Gartenkürbisses, die vor über 100 Jahren durch natürliche Mutation entstanden ist und sich von den zahlreichen anderen Kürbisformen durch einen schalenlosen Samenkern abhebt. Charakteristisch für das vor allem für herzhaftes Salate und die kalte Küche verwendete Öl sind die feinen, nussigen Geschmacksaromen mit feinem Röstton. Optisch erkennbar ist gutes Kernöl an der Farbe, die bei Draufsicht rötlich schimmert und bei Durchsicht (also vor weißem Hintergrund oder auf weißem Porzellan) grünlich erscheint.



*Ein Kernöl der wohlschmeckendsten,
hochwertigsten und reinsten Form wird seit
über hundert Jahren von der Familie
Berghofer in Fehring produziert.*



1 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Sauvignon Blanc

Aus Frankreich, wahrscheinlich aus dem Bordeaux stammende, sehr alte Rebsorte. Wird heute in zahlreichen Weinbaugebieten der Welt kultiviert, erbringt aber vor allem in der Steiermark Weine von höchst attraktiver Stilistik. Diese ist von einem feinen Duft nach Holunderblüten geprägt und von einem Geschmack, der an weiße Ribisel und Stachelbeeren erinnern kann. Üblicherweise wird Sauvignon Blanc jung getrunken, Weine aus guten Lagen und Jahren weisen jedoch auch ein erhebliches Reifepotenzial auf. Rund die Hälfte aller österreichischen Sauvignon Blancs stammt aus der Steiermark.



Hervorragende Exemplare steirischer Sauvignons entspringen der Lage Moarfeitl des Weinguts Neumeister in Straden.

27 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



Das Sulmtaler Huhn

Im Südsteirischen verwurzelte, sehr robuste und ungewöhnlich schwere Hühnerrasse. Erfreut ihre Züchter sowohl durch besondere Legefreudigkeit als auch durch ein außerordentlich delikates Fleisch. Entstanden im Raum zwischen Graz und Marburg, wurden Hühner dieser Edelrasse schon im 18. und 19. Jahrhundert als erlesene Köstlichkeit an den Tafeln der europäischen Fürstenhäuser hoch geschätzt. Nach 1945 fast völlig in Vergessenheit geraten, besannen sich in den 1980er-Jahren engagierte Hühnerzüchter auf diese autochthone steirische Spezialität. Seither gelten Sulmtaler Hühner wieder als besondere Geflügdelikatesse. In der guten regionalen Küche findet heute auch das Ei des Sulmtalers zunehmend Verwendung. Sein ausgeprägter Geschmack und das intensive Safrangelb des Dotters geben Backwaren und Mehlspeisen wie der untersteirischen Poganzze ihren unverwechselbaren Charakter.

Große Verdienste um die Bewahrung des Sulmtaler Huhns erwerben sich die Züchter im südsteirischen Sulmtal und Sausal.



22 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

STEIRISCH VON ALTERS
HER: TRADITIONSREICHE
SPEZIALITÄTEN AUS
VIEHZUCHT UND
LANDWIRTSCHAFT

Das Kriecherl

Eine selten gewordene, gleichwohl in der Steiermark noch gut verbreitete Wildform von Pflaume und Mirabelle, die durch kleine, süße Früchte mit feinem Geschmack auffällig wird. Außergewöhnlich ist auch, dass Kriecherl in den verschiedensten Farben von Gelb über Rot bis Blau vorkommen, wobei in der Steiermark die blaue Variante am häufigsten anzutreffen ist. Die aromatischen Tugenden der Kriecherl sind mindestens seit dem Mittelalter bekannt. Seit dieser Zeit werden aus Kriecherln auch hochprozentige Genussmittel gewonnen. Da sich die Kerne kaum vom Fruchtfleisch trennen lassen, werden sie bei der Obstbrandherstellung mit eingemaischt, was den typischen, an Bittermandeln erinnernden Steinton in die Brände bringt.



Die Aromavielfalt der Kriecherl zeigt sich besonders einprägsam im Kriecherlbrand der Schnapsbrennerei Gölles in Riegersburg.



14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

STEIRISCHER HAUSBRAUCH:
BEI JEDEM HOF EIN KRIECHERL-
ODER ZWETSCHKENBAUM



Die schwarzen Nüsse

Eine Delikatesse, die der Natur durch handwerklichen Fleiß erst abgerungen werden muss. Die Ernte von jungen, grünen Nüssen mit noch unverholztem Kern steht am Anfang des umfänglichen Verwandlungsprozesses. Diese werden eingestochen und tagelang gewässert, mit Zucker und Gewürzen gekocht, in Zuckersirup eingelegt und schließlich monatelang gereift. Dann haben die gelben und grünen Gerbstoffe durch die Lufteinwirkung ihre Farbe geändert, und die Nüsse sind schwarz und gut. Sehr gut sogar und besonders als Begleitung zu Schinken, Käse, Wildgerichten und manchen Desserts, zu denen eine bittersüße Note passt.

*Im Besitz höchster
Kennerschaft zur Verfertigung
von derartigen Spezialitäten und
gesegnet mit dem nötigen Fleiß sind*

*Bettina und Hans Peter Fink, die ihre „Echten
Delikatessen“ in Walkersdorferzeugen.*



5 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

STEIRISCHE KOSTBARKEITEN UNTER GLAS: VOM BESTEN HONIG BIS ZU EINGELEGTEN DELIKATESSEN

Der Honig

Bereits von den Menschen der Jungsteinzeit geschätztes, aus fast 200 Inhaltsstoffen bestehendes Nahrungs- und Genussmittel. Wird von lediglich sechs der 20.000 weltweit bekannten Bienenarten produziert. Kam als unwiderstehliche Köstlichkeit, mit der die Zauberin Circe Odysseus und seine Gefährten zu betören weiß, in Homers großem Epos schon vor fast 3000 Jahren zu literarischen Ehren. Der aus den Waben herausgeschleuderte Honig ist zunächst völlig flüssig und erhält seine feste Konsistenz erst allmählich durch Kristallisation. Je nach Sorte nimmt dieser Vorgang zwischen wenigen Tagen und mehreren Monaten in Anspruch. In der Steiermark, einem Land mit großer Genussgeschichte, erzeugen 3500 Imker Honig in eindrucksvoller Sortenvielfalt.

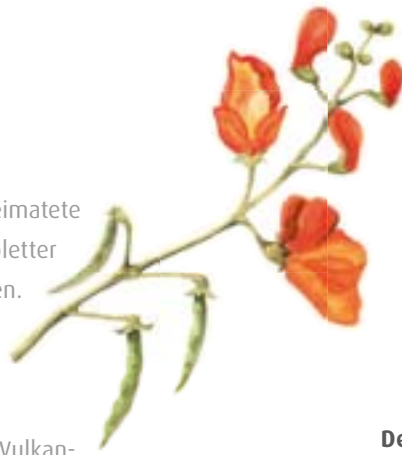


Stellvertretend für zahlreiche Qualitätsimker in der Steiermark sei Manfred Frühwirt genannt, der seinen „Bienengarten“ bei Edelsbach im Steirischen Vulkanland pflegt.

6 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Die Käferbohne

Ursprünglich in Südamerika beheimatete Hülsenfrucht mit schwarz-violetter Zeichnung und üppig roten Blüten. Wird seit dem 16. Jahrhundert auch in Europa angebaut. Liebt warme Böden und windgeschützte Lagen und findet im steirischen Vulkanland ein ideales Terroir vor. Enthält wenig Fett, aber reichlich Proteine, Mineralstoffe und Vitamine. Zeichnet sich in kulinarischer Hinsicht vor allem durch ihren kräftig nussigen Geschmack aus, der sich im Salat ebenso angenehm bemerkbar macht wie im Eintopf, in der Suppe, im Chili oder im original steirischen Bohnensterz.



Käferbohnen mit kraftvollem Geschmack stellt Steirerkraft in St. Ruprecht an der Raab bereit.

20 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Käse

Hat sich im Genussland Steiermark in den letzten Jahrzehnten recht eindrucksvoll manifestiert. Unter den zahlreichen verdienstvollen Käsereien seien pars pro toto drei hervorgehoben: die Biohof-Käserei Reisenhofer, die Hofkäserei Deutschmann und die Schafskäserei Masser. Diese bringen Köstlichkeiten wie Rohmilch-Camembert, Rauchkäse und Frischkäse mit Kürbiskernöl hervor, Fasslkäs, Brie in Weiß und Rot, „Steirerschimmel“ oder und nicht zuletzt Schafskäse in verschiedensten Varianten, von klassisch-frisch bis blauschimmelig. Der Zuspruch, der den neuen Steirer-Käsen entgegengebracht wird, ist groß, und auch die offiziellen Ehren sind beachtlich: Denn zahlreiche der Käse und der Käser wurden in kritischen Vergleichen schon mit bedeutenden Preisen ausgezeichnet.



Die genannten Käsereien finden Sie in Kleinsteinbach (nahe Bad Blumau), in Frauental und Hollenegg bei Deutschlandsberg.

2 11 und 18 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

ORIGINAL STEIRISCH:
STERZ, FASSLKÄS' UND
STEIRERSCHIMMEL

Der Starzenberger

Eine Käsespezialität, die durch ein spezielles Veredelungsverfahren zu besonderer Aromatik geführt wird. Grundlage des Starzenbergers ist echter Bergkäse aus steirischer Rohmilch, wobei diese ausschließlich von grasenden Kühen aus Almhaltung stammt. Die ohne chemische Zusätze und Konservierungsmittel hergestellten Käselaibe werden im Reiferaum vor dem Genusshotel Riegersburg mit 10-jährigem Balsam-Apfelessig und Eichenfass-gelagertem Apfelbrand von Gölles mehrfach affinert, wodurch sich die Aromatik des Apfels mit jener des Käses zu einem neuen Geschmackserlebnis verbindet.

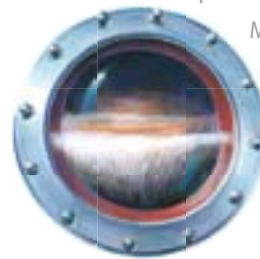
Wie die Starzenberger-Käse gelagert und gereift werden und wie köstlich sie schmecken, lässt sich in der Käsegrotte vor dem Genusshotel Riegersburg beobachten und im Hotel erkosten.



12 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Schokoladengeist

Das Ergebnis einer fruchtbaren Zusammenarbeit des ideenreichen Chocolatiers Sepp Zotter mit dem vielfach ausgezeichneten Brenner Alois Gölles. Im Schokoladengeist verbindet sich das vielschichtige Aromengeflecht des Kakaos mit der essenziellen Kraft aus dem Destillationsprozess. Für Schokoladengeist werden in der



Manufaktur Zotter Kakaobohnen behutsam geröstet und gebrochen und mit einem bei Gölles in Riegersburg destillierten Rohrzuckerbrand vermischt. Durch doppeltes Brennen dieses kraftvollen Ansatzes wird ein vom Kakaobohnenaroma geprägtes Destillat gewonnen. Dieser Schokoladengeist ist klar und wird in der attraktiven Stärke von 43% Vol. Alk. angeboten.

Wo der Schokoladengeist zu Hause ist, gibt es noch zahlreiche andere Destillate zu verkosten und Schokoladen zu vernaschen: in der Brennerei Gölles in Riegersburg und in der Manufaktur Zotter, gleich vis-à-vis am Bergl.

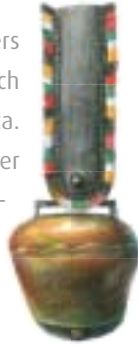


15 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Almo

Kurzform für Almochse. Lieferant von besonders schmackhaftem Rindfleisch und markenrechtlich wie folgt definiert: männliches, kastriertes, ca. 2,5-jähriges Rind, das mindestens zwei Sommer auf einer Alm gelebt hat. Dank der Bewegungsfreiheit, einer im Flachland nicht vorkommenden Vielfalt an Gräsern und Kräutern im Naturfutter, des Zugangs zu frischem Almquellwasser und des langsameren (weil natürlichen) Wachstums entwickeln Almochsen ein ausnehmend feinfaseriges, zartes und schmackhaftes Fleisch. Während es sich bei der Marke „Almo“ um eine neuzeitliche Kreation handelt, kann die Weidewirtschaft in der Steiermark auf eine besonders lange Tradition zurückblicken. Archäologische Funde im Dachsteingebirge belegen, dass schon vor fast 4000 Jahren Rinder auf steirischen Almen grasten. Heute gilt das Gebiet rund um Teichalm und Sommeralm als Europas größtes zusammenhängendes Almweidegebiet.

Das aus dem steirischen Almenland stammende Almochsenfleisch der von Karl Schirnhofner kreierten Marke Almo wird von den Gastronomen im Genussland Steiermark sehr gern zubereitet.



Der Schilcher

Ein Roséwein aus der Blauen Wildbacher-Rebe, die wahrscheinlich um 400 vor Christus von keltischen Siedlern auf dem Gebiet der heutigen Steiermark aus einer heimischen Wildrebe gezogen wurde. Benannt nach seiner typischen, zwischen Blassrosa und Dunkelrot schillernden Farbe – „Schilcher“ kommt von Schillerwein –, wird der Schilcher bereits in den ältesten deutschsprachigen Wein- und Kellerbüchern erwähnt. Einen besonders engagierten Förderer fand er in Erzherzog Johann, der – erkennend, dass die Wildbacher-Rebe gerade auf den Gneis- und Schieferböden im Weststeirischen Hügelland hervorragende Trauben bringt – eine spezielle Rebschule für den Schilcherweinbau errichten ließ. Dass es sich beim Schilcher um eine exklusiv steirische Spezialität handelt, ist seit 1976 auch per



Gesetz geregelt, denn demnach dürfen nur Weine von steirischen Rieden als Schilcher bezeichnet werden.



Als Meister in der genusskräftigen Verwertung der Wildbacher-Trauben erweist sich seit Jahrzehnten der Weinhof Wippl in Riegersburg. Feiner Essig aus Schilcher, der hervorragend mit Kernöl harmoniert, wird von der Manufaktur Gölles in Riegersburg gewonnen.

14 und 25 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



Das Schwammerl

Im österreichischen Sprachraum gebräuchliche Bezeichnung für den Speisepilz an sich, im Speziellen jedoch das Eierschwammerl vulgo Pfifferling. Schwammerl im Allgemeinen und Eierschwammerl im Besonderen brauchen zum Gedeihen viel Wärme, reichlich Feuchtigkeit sowie nährstoffreiche Böden, wobei all das in den steirischen Wäldern in nahezu idealtypischer Weise gegeben ist. Ungeachtet der technisch nachweisbaren Tatsache, dass Schwammerl zu 90 Prozent aus Wasser bestehen, weisen sie doch – vor allem, wenn sie pflückfrisch veredelt sind – einen für Feinschmecker höchst attraktiven Aromareichtum auf. Hochsaison haben Schwammerl in den Sommermonaten und im Frühherbst, das ganze Jahr jedoch erfreuen sie den Genießer als eingelegte Schwammerl.



Eingelegte Steinpilze und Eierschwammerl werden von Bettina und Hans Peter Fink in Walkersdorferzeugt.

5 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

GENIESSERS WALD-
HEIMAT: WILD
WACHSENDE
KÖSTLICHKEITEN



Der Brimsen

Aus Siebenbürgen stammender, mild-pikanter Süßmilchkäse von topfenähnlicher Konsistenz. Höchste Brimsenqualität kommt heute allerdings aus der Steiermark, was den Weizer



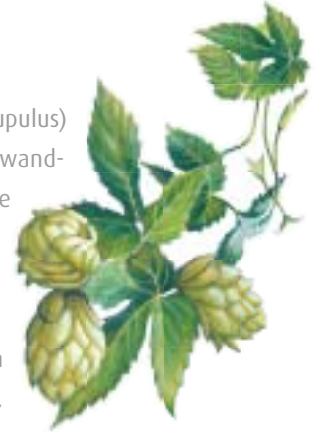
Schafbauern zu verdanken ist. Diese hegen und pflegen ihre Herden auf würzigen Bergwiesen, was sich der Milch und also auch dem Brimsen auf köstliche Weise mitteilt. Brimsen wird traditionellerweise aus reiner Schafsmilch zubereitet und unter Beigabe von Salz in kleinen Holzfässern zur Reife gebracht. Sein feinwürziger Geschmack kommt nicht zuletzt in Salaten und ganz besonders in Aufstrichen hervorragend zur Geltung. Echter Liptauer etwa verdient nach den strengen Gesetzen der reinen kulinarischen Lehre seine Bezeichnung nur dann, wenn er mit Brimsen hergestellt worden ist. Beglückende Geschmackserlebnisse beschert aber auch die Zubereitung à la Burrata, wobei der Brimsen mit feinem Balsamessig beträufelt wird.

Sehr verdienstvoll um die Bewahrung dieser Rarität unter den Käsesorten haben sich die Weizer Schafbauern gemacht, bei denen Brimsen auch gekauft und verkostet werden kann.

30 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Hopfen

Der Echte Hopfen (*Humulus lupulus*) ist eine dem indischen Hanf verwandte Kletterpflanze aus der Gruppe der Nesselgewächse und durch seine Unentbehrlichkeit für das Bierbrauen bekannt. Der Hopfen verleiht dem Bier den typischen herben Geschmack, erhöht die Haltbarkeit und verhilft dem Schaum zur Standfestigkeit. Der Hopfenanbau verlangt hinsichtlich Boden, Klima und Witterung besondere Voraussetzungen, die sich in Österreich nur in drei Anbaugebieten finden: im Mühlviertel, im Waldviertel und rund um das steirische Leutschach, wo auf etwa 80 Hektar der Hopfen kultiviert wird. Das stark mediterran geprägte Mikroklima in dieser südsteirischen Region sowie der Boden mit starker Humusschicht bieten der Kletterpflanze die besten Bedingungen, sodass die Steiermark nicht nur zu einem Land der feinen Weine, sondern auch zu einem der allerbesten Biere werden konnte.



Die besondere Qualität des Südsteirischen Hopfens schmeckt man ganz vorzüglich im Steirischen Bier.

Der Balsam

Balsamessig ist der wertvollste Essig der Welt. Er wird in einem komplexen Prozess durch Einkochen von Fruchtsaft und Reifung in einer Reihe verschieden großer Fässer aus verschiedenem Holz – der so genannten Batteria – gewonnen. Das Verfahren stammt ursprünglich aus dem italienischen Modena und wurde 1984 im steirischen Riegersburg zur Erzeugung einer ganz besonderen Essigspezialität herangezogen: des Gölles-Balsam-Apfelessigs. Diese Delikatesse beeindruckt durch ihre große Fruchtigkeit, die Raffinesse des Aromaspiels, die Vielfalt der kulinarischen Nutzbarkeit und nicht zuletzt durch ein enormes Reifepotenzial. Mehr als 20 Jahre alte Balsam-Apfelessig-Reserven werden in der Manufaktur Gölles unter dem Gütesiegel XA (für extra alt) auf Flaschen gezogen und zählen zu den kostbarsten Würz- und Genussmitteln der Welt.



Batterias für Balsam-Apfelessig sind hier in diesem Hotel zu sehen. Mehr über edlen Essig erfahren Sie in der Manufaktur Gölles in Riegersburg.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

STEIRISCHE
GENUSSGEHEIMNISSE:
LANG GEREIFTE
KÖSTLICHKEITEN



MIT STEIRISCHEM
FEINGEFÜHL:
KREATIONEN
INSPIRIERTER
MEISTER

Die Schokolade

Eine der weltgrößten Delikatessen und ein schönes Beispiel dafür, wie steirische Inspiration und Handwerkskunst den genusskulturellen Schatz der Welt bereichern können. Der Ursprung jeder Schokolade liegt in den Samen einer Tropenpflanze namens *Theobroma Cacao* L., wobei „Theobroma“ für „Speise der Götter“ steht und „L.“ für Linné, den großen Botaniker, der den Kakaobaum wissenschaftlich katalogisierte. Das Steirische kommt mit der speziellen Form der „Handgeschöpften Schokolade“ ins Spiel, die Sepp Zotter am Bergl vis-à-vis der Riegersburg entwickelt und zu Welt- ruhm geführt hat.



Handgeschöpfte und noch viele andere Schokoladen in steirisch-weltläufiger Inspiration können bei Sepp Zotter besichtigt und verkostet werden.

15 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Olivin

Ausschließlich vom Weingut Winkler-Hermaden im südoststeirischen Kapfenstein gekelterter, reinsortiger Wein der Zweigeltrebe. Benannt nach dem grünen Kristall im vulkanischen Urgestein, das dem Olivin seine ausgeprägt elegante Typizität verleiht. Nur die besten Zweigelttrauben jedes Jahrgangs werden für die Vinifizierung und die anschließende, 18 Monate währende Lagerung im kleinen Eichenfass herangezogen. Geschmacklich zeichnet sich diese finessenreiche Kreszenz durch ein dezentes Raucharoma mit Weichsel- und feinen Bitterschokoladetönen aus, optisch durch ein sattes, tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Vorbildlich ausgeprägt ist beim Olivin nicht zuletzt auch die Tugend der Lagerfähigkeit, in der er von kaum einem anderen österreichischen Qualitätswein übertroffen wird.



Zur Verkostung von Olivin und anderen feinen Weinen aus dem Weingut Winkler-Hermaden empfiehlt sich die kurze Fahrt nach Schloss Kapfenstein.



28 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

JUWELEN AUS
STEIRISCHEN RIEDEN:
OLIVIN UND ANDERE
GROSSE WEINE

– Aus dem Genussland Steiermark –



Die Hauszwetschke

Eine spätreifende Sorte der Pflaumen, die über die außergewöhnlich lange Vegetationsperiode ein Maximum an aromatischen Inhaltsstoffen anreichert. In Zentraleuropa ist die wahrscheinlich aus dem Kaukasus stammende Zwetschke erst seit dem Hochmittelalter beheimatet, erfreut sich seither aber beständiger Beliebtheit. So sehr, dass in manchen Regionen wie der Steiermark ein Zwetschkenbaum zu jedem Bauernhaus gehört, was dieser gewissen Pflaumensorte letztendlich den Namen „Hauszwetschke“ eingetragen hat. Diese besonders saftige, süß-aromatische Hauszwetschke findet sich in der steirischen Genusswelt in vielerlei Formen

wieder, beispielsweise als Mus (Powidl), Knödelfülle oder Brand. Letzterer macht besondere Freude, wenn im Fass gereift.



Eine der eindrucksvollsten Zwetschkengenüsse bietet die acht bis zehn Jahre im Eichenfass gelagerte „Alte Zwetschke“ von Gölles in Riegersburg.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Schinken

Was für den Zigeunerbaron des Johann Strauß galt, gilt auch für die in und um Feldbach tätigen Vulcano-Landwirte: nämlich, dass der allerhöchste Lebenszweck im Borstenvieh und Schweinespeck liegt. Aus langsam gewachsenen, mit hochwertigem Futter verwöhnten Schweinen gewinnen sie schmackhafteste Fleischspezialitäten. Nicht nur die Haltung, die Fütterung und die Erzeugung des Futters auf den eigenen Äckern zeugt von der Naturverbundenheit der Vulcano-Bauern, auch der Geschmack ihrer Produkte wird dem Naturprinzip gerecht. Die Veredelung erfolgt mit wenig Salz, Gewürzen und Rauch, sodass das Aroma des Edelschweinerne optimal zur Geltung kommt. Neben luftgetrockneten Schinken mit langer Reifezeit wird eine ganze Reihe weiterer Spezialitäten von Vulcano angeboten – vom kostbaren Trüffelilet über Speckzwetschken bis zu „Oskar“, einem reschen Rückenspeck mit dem Potenzial zum Lebenszweck.

Wie die Vulcano-Schinken reifen, kann im Schinkenkeller vor dem Genusshotel Riegersburg beobachtet oder bei den Erzeugern besichtigt werden. Die Vulcano-Schinkenmanufaktur befindet sich in Auersbach und empfängt gegen Voranmeldung gerne Gäste.



Der Kren

Eine würzige Wurzel, die in deutschsprachigen Ländern jenseits von Österreich, Bayern



bzw. Franken auch Meerrettich genannt wird. Die Meriten dieses Rettichs zeigen sich erst beim Reißen desselben, denn die Wurzel an sich ist geruchlos. Beim schwungvollen Zerkleinern auf der feinen Reibe entweicht dem Kren der wunderbare Duft des Allylisothiocyanat, der kundige Genießer durchaus zu Tränen der Vorfreude rühren kann. Frisch gerisener Kren ist nicht nur als Beigabe zu Schinken, Würsten und Speck, als Zutat für Saucen (Semmelkren) und als Unentbehrlichkeit für das Krenfleisch wertvoll, sondern desgleichen auch medizinisch: enthält viel Vitamin C, B1, B2, Kalium, Magnesium etc. und wurde seit dem Mittelalter bis annähernd in die heutigen Tage gegen Ohrenweh, Dreitagefieber und Vergiftungen eingesetzt. Auf nahrhaft-humosen Böden gedeiht der Kren besonders gut, also auch und vor allem in der Steiermark.



Steirischer Kren der allerbesten Art wird von Steirer-Kren in Feldbach unter die Leut' und hinaus in die Welt gebracht.

21 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Der Traminer

Eine Rebsorte von geheimnisvoller Herkunft. Die Mutmaßungen der Önologen über das ursprüngliche Anbauggebiet reichen von Italien über Griechenland bis Ägypten. Genauer erforscht wurden inzwischen die weit verzweigten



verwandtschaftlichen Beziehungen des Traminers – neueren genetischen Untersuchungen zufolge stammen unter anderem Pinot Noir, Grüner Veltliner, Silvaner und Sauvignon Blanc von ihm ab. In vergleichsweise kleinen Quantitäten, aber besonders feiner Qualität wird Traminer in der Oststeiermark gekeltert. Die windgeschützten Lagen, das milde Klima und die vulkanischen Böden rund um den Klöchberg bieten der Rebe ideale Bedingungen, die Bandbreite der Vinifizierungen reicht von klassisch-süß bis zu belebend-pikant und trocken. Gemeinsam ist allen guten Traminern, dass ihr Bouquet an Wildrosen erinnert, weshalb man vom Traminer auch als dem „Wein mit dem Duft der Rose“ spricht. Traminer und Gewürztraminer stammen übrigens von Trauben der gleichen Rebe, wobei die Weine dann als Gewürztraminer bezeichnet werden, wenn sie ein besonders ausgeprägtes – also würziges – Geschmacksbild zeigen.

Vom Reiz der Traminer kann man sich beispielsweise am Gräflich Stürgkhschen Weingut in Klöch überzeugen.



9 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

ZUM LOB DER STEIRISCHEN GEMÜTLICHKEIT: DER BUSCHENSCHANK

Der Hirsch

Ist in rund 45 Arten auf der Erde vertreten und hat sich an unterschiedlichste Lebensverhältnisse angepasst, sodass er gleichermaßen in Wüsten, Wäldern, Grasländern und Sumpfgeländen sein Auskommen findet. Die steirischen Wälder behagen ihm jedoch ganz offenbar besser als die allermeisten anderen Lebensräume, weshalb hier sehr beachtliche Hirschpopulationen zu verzeichnen sind. Passionierten Waidmännern gilt das Steirische als nachgerade elysisches Terrain. Auch Erzherzog Johann ging hier oft und gerne auf die Pirsch, zumal in Begleitung der schönen Postmeisterstochter Anna Plochl, die sich später in eine Gräfin von Meran verwandelte. Hirschfleisch ist im Allgemeinen von ausgeprägt kerniger Struktur und besitzt einen herzhaften, charakteristischen Eigengeschmack, der besonders gut mit kräftigen Gewürzen wie Wacholderbeeren, Nelken oder auch Lebkuchengewürz harmonisiert.

Die steirische Wesensart verträgt sich mit dem Kernigen und Herzhaften ganz wunderbar, weshalb die Hirschfleischveredelung hier besser als sonst wo gelingen kann. Steirerwild vom Gut Hirschenhof der Familie Papst unterstreicht dies in Gestalt zahlreicher Hirschfleischspezialitäten.

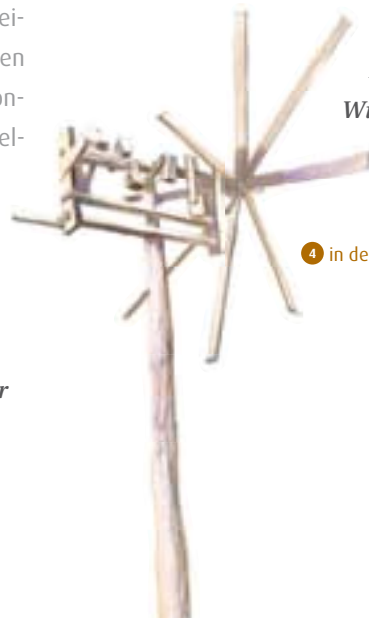


Der Buschenschank

Bei Steirern, aber auch bei Gästen äußerst beliebte Einrichtung, die auf die Zeit Josephs II. zurückgeht. Der Kaiser billigte mit seiner Zirkularverordnung (1784) den Weinbauern das Recht zu, eigene Erzeugnisse selbst zu verkaufen, an wen immer sie wollen. Namengebend für den Buschenschank – das hofeigene Lokal – ist der am Eingang angebrachte „Buschen“: ein Bündel von Zweigen, das anzeigt, dass der Buschenschank geöffnet ist. Neuerdings werden gern auch Schankbäume als weithin sichtbare Zeichen für offene Buschenschanken aufgerichtet. Im Gegensatz zu (fast) vergleichbaren Einrichtungen in anderen Regionen wird den steirischen Buschenschanken per Gesetz genauestens vorgeschrieben, welche Art von Speisen und Getränken sie ihren Gästen anbieten dürfen: nämlich ausschließlich kalte Speisen und Getränke regionalen Ursprungs.



Einen typischen Buschenschank mit hervorragenden Weinen und passenden Schmankerln aus eigener Produktion betreibt die Winzerfamilie Bernhart in Riegersburg.



4 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

Die Breinwurst

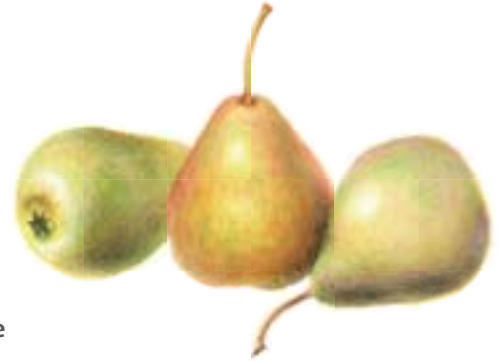
Traditionsreiche Deftigkeit der steirischen Küche mit hohem Nähr- und mittlerweile auch großem Seltenheitswert. Besteht aus verschiedenen fascierten Fleischsorten (wobei jedenfalls Schwarten und Kopffleisch nicht fehlen dürfen) und dem Brein, worunter je nach kulinarischer Konfession ein Hirse-, Gersten- oder Buchweizenteig zu verstehen ist. Diese Rohmasse wird nicht zu sparsam mit Majoran, Knoblauch und schwarzem Pfeffer gewürzt, zu länglichen Würsten geformt und im Ofen knusprig gebraten. Als Beilage sind Sauerkraut und geröstete Erdäpfel üblich.

Die besten Chancen auf Breinwurst eröffnen sich dort, wo die steirische Genusskultur besonders hingebungsvoll gepflegt wird: im Vulkanland rund um Riegersburg.

8 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel



– Aus dem Genussland Steiermark –



Die Saubirne

Robuste, speckige und auffallend dickschalige Variante der in über 5000 Sorten verbreiteten Gattung Pyrus. Enthält zahlreiche Gerb- und Bitterstoffe, die sich in den unverarbeiteten Früchten eher irritierend am menschlichen Gaumen bemerkbar machen. Als umso erbaulichere Sinneswahrnehmung gestaltet sich die Begegnung mit der Saubirne dafür in Form von Edelbränden, in denen sich scheinbar widersprüchliche Duft- und Geschmackseigenarten zu einem reizvollen Ganzen zusammenfügen: Gute Brände von der Saubirne sind zartgliedrig und finessenreich, doch auch rassig und herausfordernd im Duft sowie dicht und lang am Gaumen.

Feinste Destillate von der Saubirne und anderen aromaträchtigen Früchten werden in den Kupferkesseln der Manufaktur Gölles in Riegersburg gebrannt.

14 in der Karte auf der letzten Seite dieser Fibel

GENUSSTOUR
DURCHS STEIRISCHE
VULKANLAND: VON A
WIE ALMO BIS Z WIE
ZWETSCHKENSCHNAPS



DAS GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

Mitten im steirischen Vulkanland, mit bester Aussicht auf die Riegersburg und umgeben von wahrhaft idyllischer Natur steht das Hotel Riegersburg seinen Gästen zur Verfügung. Vor allem Genussreisende werden von dem behutsam in die Landschaft integrierten Hotel angesprochen, verfügt das Haus doch über eigene Räume zur Reifung von Käse und Schinken, eine eigene Bateria zur Lagerung von wertvollstem Balsam-Essig, ein unvergleichliches Sortiment edler

Destillate und beste Verbindungen zu den Delikatessen- und Genusskreaturen der näheren und weiteren Umgebung.

Mehr über das Genusshotel Riegersburg finden Sie auch auf **www.hotel-riegersburg.at**

Für einen persönlichen Kontakt rufen Sie bitte Tel. +43 (0)3153/200 20 oder senden Sie ein E-Mail angeness@hotel-riegersburg.at

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1 Berghofer-Mühle | Fehring |
| 2 Biohof-Käserei Reisenhofer | Blumau |
| 3 Burgwein Riegersburg | Riegersburg |
| 4 Buschenschank Bernhart | Riegersburg |
| 5 Fink's Echte Delikatessen | Walkersdorf |
| 6 Frühwirts „Bienengarten“ | Edelsbach bei Feldbach |
| 7 Gärtnerei Wagner | Kapfenstein |
| 8 Genusshotel Riegersburg | Riegersburg |
| 9 Gräflich Stürgkhsches WG | Klöch/Kapfenstein |
| 10 Gut Hirschenhof Papst | Studenzen |
| 11 Hofkäserei Deutschmann | Frauental |
| 12 Käsegrotte Starzenberg | Riegersburg |
| 13 Kulmer Forellen | Birkfeld |
| 14 Manufaktur Gölles | Riegersburg |
| 15 Manufaktur Zotter | Bergl bei Riegersburg |
| 16 Mostothek | Markt Hartmannsdorf |
| 17 Ölmühle Fandler | Pöllau bei Hartberg |
| 18 Schafskäserei Masser | Deutschlandsberg |
| 19 Söchau Kräutergarten | Söchau |
| 20 Steirerkraft | St. Ruprecht/Raab |
| 21 Steirer-Kren | Feldbach |
| 22 Sulmtaler | Großklein |
| 23 Vulcano-Schinkenmanufaktur | Feldbach |
| 24 Heinz Wagner | St. Kind |
| 25 Weinhof Wippel | Riegersburg |
| 26 Weingut Eibel | Hatzendorf |
| 27 Weingut Neumeister | Straden |
| 28 Weingut Winkler-Hermaden | Kapfenstein |
| 29 Weinhof Thaller | Großwillfersdorf |
| 30 Weizer Schafbauern | Weiz |

