



Qualität und Vielfalt vom Apfel bis zur Zirbe © Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

Die Kulinarik im Grünen Herz

Der Feinkostladen Österreichs. Der Obstgarten Österreichs. Wie auch immer die Steiermark genannt wird, eines ist sicher: Sie ist das fruchtbarste Bundesland Österreichs, das Genussmittel von großer Qualität und Vielfalt vom Apfel bis zur Zirbe hervorbringt.

Die Steirer sind sich dieses Schatzes rund um die kulinarische Trilogie Wein, Kürbis-(kernöl) und Apfel, die wesentlich zum steirischen Lebensgefühl beitragen, sehr bewusst und hegen und pflegen diesen mit großer Leidenschaft. Die Kulinarik stellt somit eines d e r Aushängeschilder der Steiermark dar.

Der Geschmack des Südens rund um Kürbis, Wein und Apfel

Allein schon die Landschaft weckt den Appetit. *Weinhügelmeere*, gesäumt von *Pappeln*, *Klapotetzen* (hölzerne Windräder) und *Weingütern* in traditioneller wie zeitgemäßer Architektur, weite Felder mit *gelb-orangen Kürbissen* und *grün-rote Obstplantagen* lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wein, Kürbis und Apfel spielen als Wegbegleiter die kulinarische Hauptrolle und lassen sich auch bei Veranstaltungen von der Blütezeit bis zur Ernte feiern. Darüber hinaus vervollständigen Schinken, wie der Vulcano, aber auch Essige, Schnäpse, Eingelegtes, Käse, Kren (Meerrettich), Käferbohnen und ungewöhnliche Schokoladenvariationen die Genusskarte.

Klein und fein ist die Steiermark als eine der vier Weinbauregionen Österreichs. Auch wenn der Steiermark-Anteil an der Gesamtweinbaufläche Österreichs nur 12 % beträgt, haben sich die steirischen Weißweine durch vielfache internationale Auszeichnungen gerade in den letzten Jahren einen ungleich höheren internationalen Namen gemacht.

Die Bandbreite der Weine ist groß, zwei besondere Sorten sind hervorzuheben: Der *Sauvignon Blanc* wurde zum Aushängeschild der Südsteiermark und deren Erfolgsgeschichte, der hell- bis

rubinrote *Schilcher* mit dem Hauptanbaugebiet Weststeiermark ist weingesetzlich geschützt und darf nur aus der Blauen Wildbacher Rebe gewonnen werden.

Klassifiziert wird steirischer Wein mittlerweile nach dem DAC-System. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Districtus Austriae Controllatus teilt die Weine in den drei Weinregionen *Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark* in Gebiets-, Orts- und Riedenweine, um das Terroir noch besser herauszuschmecken zu können.

Der Geschmack des Nordens rund um Wild, Saibling und Steirerkas

Im Norden, in dem Wälder, Berge, Almen und die würzig-frische Luft den Appetit anregen, prägen Pfandlgerichte, der typische Steirerkäs, Bauernkrapfen und eine jahrhundertalte *Bierbrautradition* die Küche. Auf den Speisekarten finden sich jede Menge „tierischer“ Geschmackserlebnisse rund um Lamm, Styriabeef (Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bio-Bauern mit strengsten Kontrollen), Almo, Xeis- und Hochschwab-*Wild* und fangfrische *Saiblinge*. Edelbrände von der Zirbe bis zur Vogelbeere runden den Genuss ab.

Steirerkäs ist nicht gleich Steirerkäs: Während es sich beim Ennstaler Steirerkäs um einen intensiv schmeckenden, bröseligen Graukäse handelt, ist der Murtaler Steirerkäs ein glasiger und elastischer Kochkäse. Beide eint: Sie schmecken köstlich, der eine sogar mit Geruch. 😊

Unterschied *evangelische und katholische Krapfen*: Getreidemehl stellt die Basis für den Hefeteig, steirisch Germteig, dar. Stammt es aus Weizen, dann sind die daraus geformten Krapfen evangelisch, ist es aus Roggen, dann sind die Krapfen katholisch. Zumindest rund um Schladming und Ramsau am Dachstein.

Ihren Ursprung haben diese in der speziellen Topografie und vor allem in der konfessionellen Geschichte der Region. Denn Ramsau liegt auf einem vom Sonnenschein begünstigten Hochplateau an der Südseite des Dachsteins, wo auch Weizen gedeiht; unten im Tal hingegen, an den schattseitigen Nordhängen der Tauern, war nur Roggenanbau möglich. Die relativ abgeschiedene Lage von Ramsau machte es möglich, dass dort zur Zeit der Gegenreformation die Bevölkerung im Geheimen evangelisch bleiben konnte, während im offenen Tal der Katholizismus dominierte.

Im Sommer 2019 entwickelte der steirische Star- und Haubenkoch Richard Rauch (in Deutschland bekannt aus der TV-Kochsendung „Küchenschlacht“) zusammen mit den Hüttenwirten der Region Schladming-Dachstein je ein besonderes Almgericht. Seither wird auf 15 Hütten die *„Almkulinarik by Richard Rauch“* kredenzt, sommers wie winters.

Zwischen Gletscher und Weinmeeren: die Genusshauptstadt Graz

Seit 2008 trägt die Landeshauptstadt Graz als eine der Genussregionen Österreichs diesen Titel. Wohlverdient. Denn mit *800 (!) Stadtbauern* hat Graz nicht nur die meisten aller österreichischen Gemeinden, sondern europaweit auch die *höchste Dichte an Markttagen* auf den insgesamt rund 15 Bauernmärkten.

Kulinarische Rundgänge, Veranstaltungen wie die *spektakuläre Lange Tafel* mitten in der Stadt, Kochkurse, Kulturprogramme inkl. Genuss wie z.B. die styriarte-Menüs, und eine spannende Lokalszene mit ganz viel Gastgartenleben, denn Graz sitzt & schmaust gerne draußen, prägen die Stadt.

Zwischen Gletscher und Weinmeeren: die GenussHauptstadt Graz

Seit 2008 trägt die Landeshauptstadt Graz als eine der Genussregionen Österreichs diesen Titel. Wohlverdient. Denn mit **800 (!) Stadtbauern** hat Graz nicht nur die meisten aller österreichischen Gemeinden, sondern europaweit auch die **höchste Dichte an Markttagen** auf den insgesamt knapp 15 Bauernmärkten.

Kulinarische Rundgänge, Veranstaltungen wie die **spektakuläre Lange Tafel** mitten in der Stadt, Kochkurse, Kulturprogramme inkl. Genuss wie z.B. die styriarte-Menüs, und eine spannende Lokalszene mit ganz viel Gastgartenleben, denn Graz sitzt & schmaust gerne draußen, prägen die Stadt.

Berühmte Köche: allen voran Johann Lafer

Der Steirer Johann Lafer ist einer der bekanntesten Köche Österreichs und Deutschlands – und kulinarischer Botschafter der Steiermark. Johann Lafers Tipps zur Kulinarik in den steirischen Regionen finden sich auf www.steiermark.com/lafer: Von der Hüttenkulinarik im Norden über die städtische Genusskultur bis zum Wein und Kürbiskernöl im Süden inkl. Lieblingsrezepten. Wer dann auf den Geschmack gekommen ist – für den stehen buchbare Urlaubsangebote auf den Spuren von Johann Lafer bereit: Beispielsweise Johann Lafers Schmankerlreise, die in die Oststeiermark sowie ins Thermen- und Vulkanland führt, wie etwa zur Ölmühle Fandler oder zur Vulcano Schinkenmanufaktur. (Urlaubs-)Genuss garantiert.

Steirische Speisekarte

Vorspeisen-Spitzenreiter: Kürbiscreme- oder Schilcherrahmsuppe, Schwammerlsuppe mit Heidensturz, Vogerlsalat mit Erdäpfeln, geräucherter Wildschinken.

Hauptspeisen-Sieger: das Nationalgericht der Steirer, das Backhendl (gebackenes Huhn), knusprig gebratene Forellen und Saiblinge, steirisches Wurzelfleisch, Almo-Steaks mit frischen Pilzen oder auch ein saftiger Kürbisstrudel.

Essensfinale: Spagatkrapfen mit Schlag, Strauben, üppige gefüllte Potizen, flaumige Krapfen, saftige Obst-Strudel oder –knödel, in erster Linie natürlich vom Apfel.

Eine Besonderheit, die steirische Brettjause: Sie besteht aus einem Aufschnitt (z.B. Geselchtes, Schweinsbraten, Schinken, Trockenwürstel, Speck, Lendbrat, Selchwürstel) und Aufstrichen (etwa Verhackert=Schweineschmalz, Leberstreichwurst, Grammelfett, Bratfett, Kürbiskernaufstrich) mit Kren und Schwarzbrot und wird auf einem „Holzbrettl“ serviert. Dazu noch ein Käferbohnenalat mit Kernöl und Rettich oder auch Schafkäse mit Kernöl. Einfach göttlich.

Wo und wie genießt man in der Steiermark?

- Kulinarium Steiermark mit über 150 ausgezeichneten Betrieben - vom Haubenlokal bis zur urigen Hütte.
„Kulinarium Steiermark“ wurde vor 12 Jahren auf Initiative des Tourismusressorts des Landes Steiermark ins Leben gerufen, um das Qualitätsbewusstsein im Bereich Kulinarik zu fördern.
- 109 vom Restaurantführer Gault Millau für 2022 ausgezeichnete **Hauben-Restaurants** tischen formidabelst auf: die höchste Bewertung erhielten Harald Irka am Pfarrhof in St. Andrä, die Geschwister Rauch in Trautmannsdorf und Gerhard Fuchs im Restaurant Weinbank in Ehrenhausen.

- Die Einkehr in einem der mehr als *1.000 Buschenschänken* in den drei steirischen Weingebieten, davon rd. 70 mit Auszeichnung für ein besonderes Angebot (z. B. Fisch), gehört bei einem Besuch der sieben Weinstraßen einfach dazu: Gegessen werden hausgemacht Spezialitäten – und dazu gibt’s die hauseigenen Weine, Säfte und Schnäpse der Weinbauern.
- *„Essen im Grünen“*: Picknickangebote im ganzen Land ermöglichen das Sitzen und Schmausen im Freien.
- *„Von der Ernte zum Genuss“* lautet das kulinarische Miterleben, wenn im Herbst allerorts geerntet, verkocht und verkostet wird. Die Gastgeber öffnen Hof-, Keller- und Stalltüren und laden zum Miterleben ein.

Pressinformationen: Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH

ute.hoedl@steiermark.com, martina.haselwander@steiermark.com (Grünes Herz Management)

Fotos/Texte: www.steiermark.com/foto und www.steiermark.com/presse

Graz, Jänner 2023