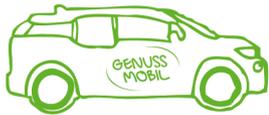




GENUSS.SPUR

STEIERMARK



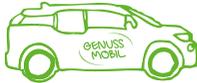
CLAUDIA ROSSBACHER & SABINE FLIESER-JUST

KULTUR

GMEINER



GENUSS.SPUR

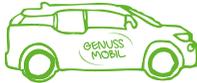


STEIERMARK

CLAUDIA ROSSBACHER & SABINE FLIESER-JUST

GENUSS.SPUR STEIERMARK

CLAUDIA ROSSBACHER & SABINE FLIESER-JUST



KULTUR

GMEINER



Besuchen Sie uns im Internet:

www.gmeiner-verlag.de

© 2019 – Gmeiner-Verlag GmbH

Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch

Telefon 07575/2095-0

info@gmeiner-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2019

Lektorat/Redaktion: Daniel Abt

Umschlaggestaltung, Layout, Herstellung: Katrin Lahmer

Illustrationen: Genussmobil, Simone Hölsch, Katrin Lahmer

Rahmen-Illustrationen: melrodiq/ envato.com

Printed in Slovenia

ISBN: 978-3-8392-6165-1



Sabine Fliesser-Just ist gelernte Gastronomin, Diplom-Sommelière für Wein und Käse und Präsidentin des Steirischen Sommelierversins. Sie arbeitet als Dozentin für Tourismusberufe und selbstständiger Genusscoach, gerne auch in ihrem geheimen Weinkeller in Graz.

Claudia Rossbacher, gebürtige Wienerin und Wahlsteirerin, ist diplomierte Tourismusmanagerin, war Model, Texterin und Kreativdirektorin, ehe sie mit ihren Steirerkrimis zur Bestsellerautorin wurde.



INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich willkommen!	12
Vorwort von Hermann Schützenhöfer	14

WESTSTEIERMARK

Wirtshaus Jagawirt	20
✂ Kürbiskern-Topfen Gugelhupf	22
Krimi: Rücktrittsreif 	23
Der Blaue Wildbacher und die Schildhermadln	24
✂ Steirermadl	25
Hahnhofhütte	26
✂ Kastanien-Rexi	28
✂ Kastanientorte	30
✂ Kastanien-Schilcher-Suppe mit Zimtstangerl	31
Wein- und Kastanienhof Klug	32
Hofbrennerei Uli Steinbauer	34
✂ Kirsch-Punsch	35
Ribes Säfte	36
Hofkäserei Deutschmann	38
✂ Kürbissuppe	40
✂ Erdäpfel-Kürbis-Rösti	41
✂ Gefüllter Kürbis	42

HOCHSTEIERMARK

Gasthof Eberhard	48
✂ Rehschlögel mit Grammelbuchteln	50
Eberhard Apfelsaft	53
Michi's frische Fische	54
Am Steirerkrimi-Filmset oder Alles für die Fisch	56
Krimi: Rufmord 	57
✂ Branzino & Gemüse aus dem Ofen	58
Wirtshaus Steirereck am Pogusch	59
Lurgbauer	60
✂ Rollmops aus dem Bach	61
Privatbrauerei & Bedarfswirtshaus Erzbergbräu	62

✂ Heimisches Biofisch-Sashimi und Tatar	64
✂ Räucherforellensuppe	65
✂ Räucherforellen-Palatschinke	66
✂ Fischlaibchen	67
✂ Forelle Müllerin	68
✂ Zander auf Linsen-Kürbisgemüse	69

SÜDOSTSTEIERMARK

Bio-Weinhof Monschein, Dörfel Stub'n und Moschnäk	74
✂ Schneckenhaschee auf Semmelschnitten	77
✂ Monschein Grammelpogatscherln	78
Herrenhof Lamprecht	80
Weingut Müller	82
Weinhof Josef Scharl Restaurant & Kunsthof Malerwinkl	86
Weingut Winkler-Hermaden auf Schloss Kapfenstein	88
Wein von Josef Totter	90
Steirerreis	92
Obsthof Glanz-Pörtl	94
Berghofer Mühle	95
Garten Café Vom Hügel	96
Zotter Schokoladenmanufaktur und Essbarer Tiergarten	98
Krimi: Martini 	99
✂ Käferbohnenaufstrich	100
✂ Vulkanland-Schweinsbraten mit Schlipfkrapfen	101

OBERES MURTAL

Schloss Farrach	106
✂ Karottentatar mit eingelegtem Gemüse	108
✂ Marinierter Kalbskopf mit Pilzen, Tomatenvinaigrette & Balsamessig	109
Hotel und Gasthof Schallerwirt	110
✂ Erdäpfel-Schwammerl-Suppe mit Heidensterz	111
Biohof & Mostschank Wölfl vlg Zeischgl	112
✂ Rosa gebratenes Beiried mit sautierten Steinpilzen	114
✂ Schwammerlstrudel	115
✂ gebackene Steinpilze	116
Krimi: Silberhochzeit 🍷	117

ALPINE STEIERMARK

ARX Boutique-Hotel, Restaurant, Bar & Weinbistro	122
✂ Zuckermais-Trüffel-Cremesuppe	124
Wild auf Wild	125
Krimi: Weidmannsdank 🍷	125
Gäste- und Seminarhaus Sölkstüb'n	126
Bed & Breakfast Haus Anna Plochl	128
✂ Faschingskrapfen	129
Käse & Wein	130

OSTSTEIERMARK

Retter Seminarhotel – Bio Restaurant	138
Krimi: Hirschrupf 🍷	139
✂ Fledermaus vom Retter Bio-Schwein mit Erdäpfel-Soufflé, zweierlei Spargel und Rhabarber	140
Wirtshaus Friedrich	142
Bäckerei und Schokoladenmanufaktur Felber	143
Sanddornjägerei und Manufaktur Sandicca	144
✂ Spargelsuppe	145
✂ Spargelsalat	146

✂ Spargel mit Butter und Bröseln	147
✂ Bärlauch-Risotto	149

SÜDSTEIERMARK

Gasthaus Koschak Wirt & Weinbauer	154
✂ Buchweizenravioli	156
✂ G'selchte Königsberger Henn mit Bandnudeln	157
Weinwanderung im Sausal	158
Krimi: Die Wahrheit liegt im Wein 🍷	159
Weingut und Weingartenhotel Harkamp	160
Bio-Betrieb Wunsum	162
Zieglerwirt	163
Bioweingut Warga-Hack	164
Weinwanderung am Silberberg und Kogelberg	166
Weingut Kodolitsch	168
Ölmühle Hartlieb	170
Weingut Stefan Potzinger	172
Bio-Buschenschank Otto Knaus	174
Garten Polz	176
Weingut Werlitsch	178
Weingut Lackner-Tinnacher	180
✂ Forellenschluss mit Paradeiser und pikantem Pfirsich	182
✂ Ochsenherzparadeiser mit Schafkäse	183
✂ Parmigiana	183
✂ Überbackene Topfenpalatschinken	185

REGION GRAZ

Landhaus Rois	190
✂ Weiß gedünsteter Kalbstafelspitz mit Steirerkrennockerln	193
✂ Almenland Schaf-Frischkäse-Tascherl	194
✂ Essigmanufaktur Pölzer Spezialitäten	196
Monis Nudelmanufaktur	198
Bio-Imkerei Gruber	200
Handbrauerei Forstner	202
Gruber Hofladen	204
Krimi: Schade um die Nudeln 🍷	205

✂	Hühnersuppe vom Wildkräuterhuhn mit Nudeln	206
✂	Sabines Schafkäseknudeln	207
✂	Schinkenfleckerl überbacken	209
✂	Krautfleckerl	209

Glossar der steirischen und österreichischen Begriffe	258
Noch mehr »GenussSpur«-Tipps	260

GRAZ

	Restaurant Genießerei am Markt	214
✂	Bärlauch-Cazpacho mit saurer Kartoffel Kaiser-Josef-Markt	217
✂	Kürbiskernschnitzel mit Erbsenreis	221
✂	Fisolensalat	222
✂	Rahmgurkensalat	223
✂	Marillenknödel in Butter-Zimt-Brösel	225
	Weinbar Klapotetz	226
	Delikatessen Nussbaumer	227
	Restaurant und Café Tscheppe ums Eck	228
	Greißlerei Das Gramm & Supermarkt Das Dekagramm	229
	Kaffeerösterei Paul & Bohne	230
	Meisterkonditorei Kristinas	232
	Vegane Eisdiele Eisperle	234
	Pilzzucht Pilzkiste	236
✂	Quiche mit Austernpilzen und Lauch	237
	Bauernladen Gerlitz	238
	Krimi: Erst die Arbeit, dann der Mord 	239
	Mischgarten Lienhof	240
	Trüffeln aus Graz	242
	Die Lange Tafel der GenussHauptstadt Graz	244
	Der geheime Weinkeller	246
✂	Kürbiskern-Stangerl	248
✂	Polenta à la geheimer Weinkeller	249
✂	Apfelstrudel	251
✂	Erdäpfel und Saiblingskaviar	253
✂	Steirische Gebirgsgarnelen und Erdäpfel	255
	Die Tischgesellschaft im Traditionswirtshaus Laufke	256

Legende:



Krimi



Rezept









Herzlich willkommen!

Ein Jahr lang waren wir unterwegs. 12.000 Kilometer. Kreuz und quer durch die Steiermark, im Genussmobil, auf Schneeschuhen, zu Fuß und mit dem Fahrrad, um der »GenussSpur« zu folgen. Sabine, die Genussexpertin, Claudia, die Steirerkrimi-Autorin, und Lucija, die Fotografin. Gekannt haben wir uns schon vorher, inzwischen sind wir dicke Freundinnen geworden. Ja, unsere gemeinsame Reise durch die steirischen Regionen hat auch bei uns ihre »GenussSpuren« hinterlassen. Doch damit sind keineswegs nur ein paar läppische Extra-Kilos gemeint.

Wir haben miteinander wunderbare Genussplätze entdeckt, in Kochtöpfe, Fässer und Bottiche geblickt, sind unzählige Treppen auf- und abgestiegen und durch steile Weingärten geklettert. Wir haben so viele Köstlichkeiten probiert und für Sie, unsere Leserinnen und Leser, Rezepte zusammengetragen oder selbst ausgetüftelt und gekocht. Einige Klassiker der steirischen Küche wurden uns von Willi Haider – Haubenkoch, Kochbuchautor und Chefberater für das Kulinarium Steiermark – zur Verfügung gestellt, wofür wir uns sehr herzlich bedanken.

Allem voran aber durften wir einzigartigen Menschen begegnen. Persönlichkeiten, die uns viel zu erzählen hatten. Sie alle haben eines gemeinsam: die Leidenschaft für ehrliche Produkte, Lebens- und Genussmittel aus der Region. Wir haben mit Landwirten, Winzern, Lebensmittelhandwerkern, Köchen, Gastronomen, Produzenten, darunter einigen Innovatoren, gesprochen. Keiner von ihnen hat einen einfachen Weg eingeschlagen. Doch alle arbeiten sie aus voller Überzeugung und mit Hingabe. Für die Heimat, die Menschen, die Natur, die uns so vieles schenken, wenn wir ihnen nur achtsam und respektvoll begegnen.

Was wir erlebt, genossen und gekocht haben, möchten wir nun mit Ihnen teilen. Denn was gibt es Schöneres, als sich gemeinsam mit lieben Menschen an einen Tisch zu versammeln und in entspannter Atmosphäre zu genießen? Einige ausgewählte Adressen haben Platz in unserem Buch gefunden. Etliche Empfehlungen mehr haben wir für Sie aufgelistet. Doch es sind bei Weitem nicht alle, das hätte den Rahmen gesprengt.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und -reisen! Unsere Entdeckungen mögen auch Ihnen viele genuss- und freudvolle Momente in unserer wunderschönen, so vielseitigen Steiermark bereiten.

Sabine Claudia Lucija

Herzlichst Sabine, Claudia und Lucija
Graz, im August 2019

PS.: Wer wissen möchte, wie es auf der »GenussSpur« weitergeht:

 [instagram.com/genuss.spur.steiermark](https://www.instagram.com/genuss.spur.steiermark)

 [facebook.com/genussSpur.Steiermark](https://www.facebook.com/genussSpur.Steiermark)







Vorwort

Die Steiermark ist ein Genuss; kulturell, landschaftlich und nicht zuletzt auch kulinarisch. Mit allen Sinnen verwöhnt unser Land Einheimische und Gäste gleichermaßen. Vom ewigen Eis des Dachsteingletschers im Norden bis zum Weinland im Süden gibt es kaum eine Region, die so viel zu bieten hat. Vielfalt ist steirisch!

Einen Einblick in diese Vielfalt verschafft dieses eindrucksvolle Buch. Es ist eine kulinarische und kulturelle Reise durch die Steiermark und legt eine Spur des Genusses vom Schneeschuhwandern bis zur Entspannung in den Thermalquellen durch das Land. Diese Spur führt Sie, liebe Leserinnen und Leser, zu spannenden Genussadressen, erstklassigen Genusshandwerkern und ausgezeichneten Gaststätten, in denen Sie die vielgerühmte steirische Gastlichkeit und Herzlichkeit erfahren.

Der große steirische Kulturpolitiker Hanns Koren hat einst gesagt, dass Heimat nicht Enge, sondern Tiefe sei. Und so freut es mich, dass in diesem Buch auch die Literatur, in Form von regionalen Krimiepisoden aus der Feder von Claudia Rossbacher, nicht zu kurz kommt. Ihre Texte ergänzen die profunden Genuss Spuren, denen sie zusammen mit Sabine Fliesser-Just im ganzen Land gefolgt ist.

Abschließend wünsche ich allen Leserinnen und Lesern dieses einzigartigen Buches viel Freude bei einem weiß-grünen Streifzug entlang der »GenussSpur« Steiermark!

Ein steirisches »Glück auf!«

Hermann Schützenhöfer
Landeshauptmann der Steiermark

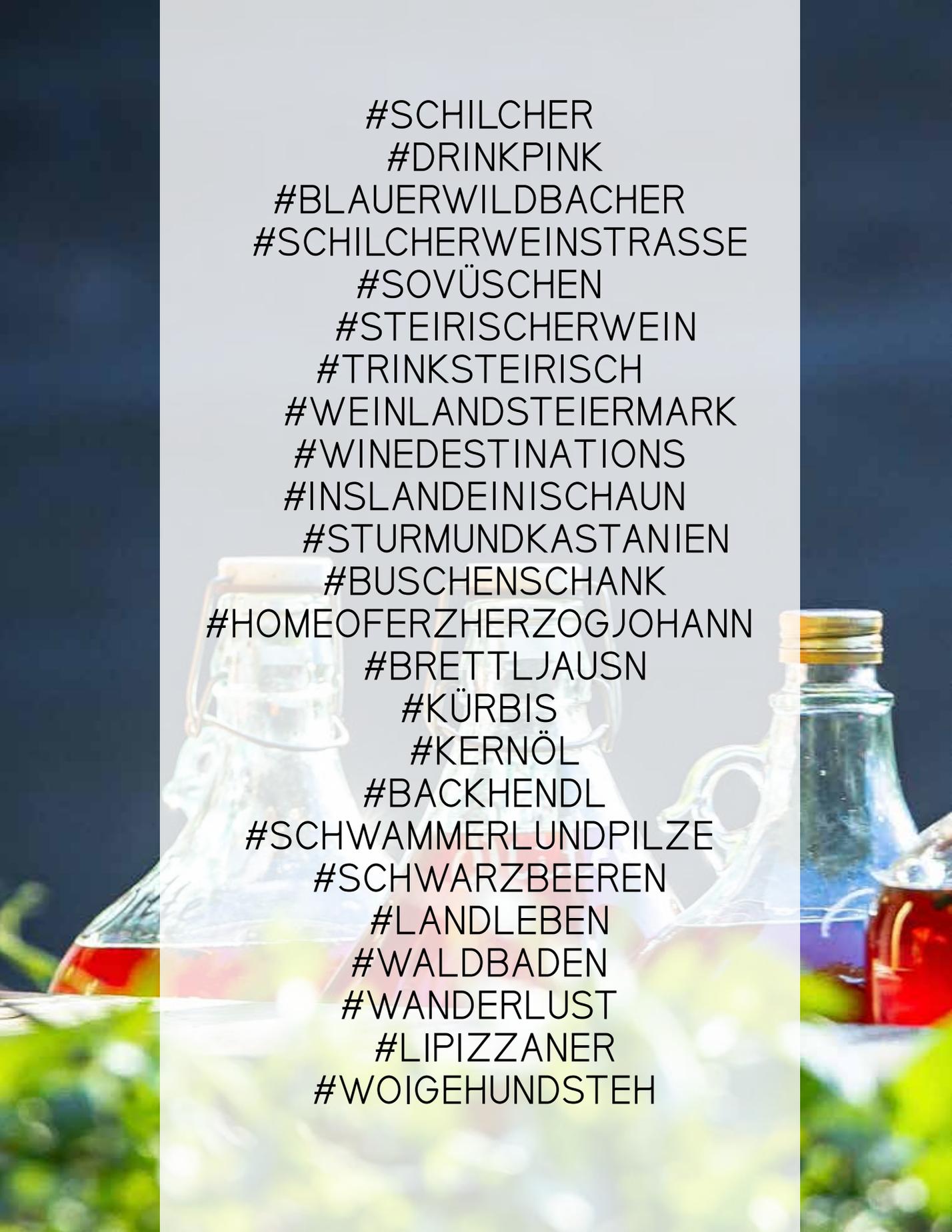
Graz, im April 2019







WESTSTEIERMARK

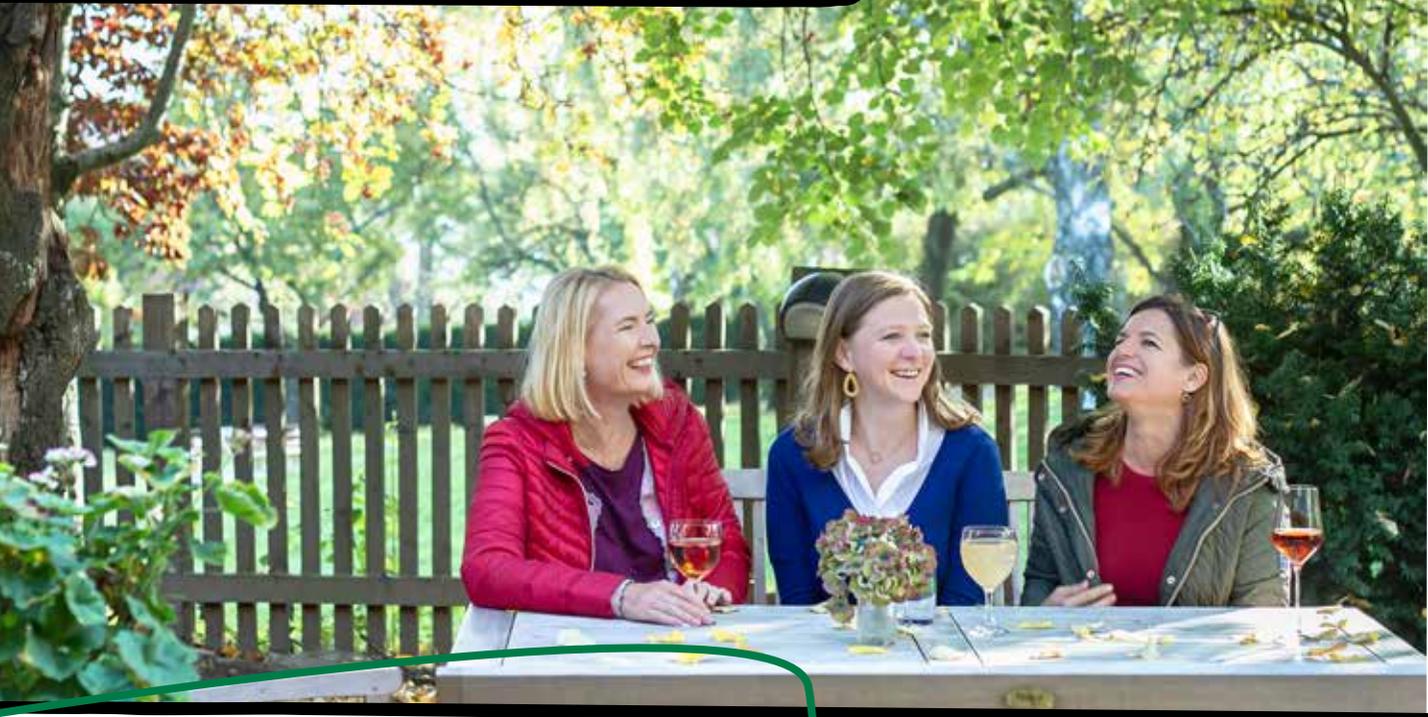


#SCHILCHER
#DRINKPINK
#BLAUERWILDBACHER
#SCHILCHERWEINSTRASSE
#SOVÜSCHEN
#STEIRISCHERWEIN
#TRINKSTEIRISCH
#WEINLANDSTEIERMARK
#WINEDESTINATIONS
#INSLANDEINISCHAUN
#STURMUNDKASTANIEN
#BUSCHENSCHANK
#HOMEOFERZHERZOGJOHANN
#BRETTLJAUSN
#KÜRBIS
#KERNÖL
#BACKHENDL
#SCHWAMMERLUNDPILZE
#SCHWARZBEEREN
#LANDLEBEN
#WALDBADEN
#WANDERLUST
#LIPIZZANER
#WOIGEHUNDSTEH



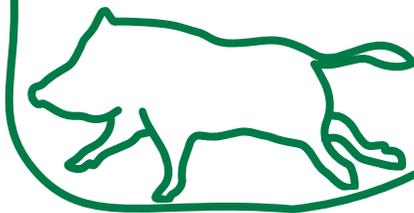
WWW.SUED-WEST-STEIERMARK.AT

WIRTSCHAUS JAGAWIRT



Als wir den Gastgarten des Wirtshauses Jagawirt auf der Sommerebene betreten, nehmen Jaqueline und Denis als Erste Notiz von uns. Aber nur kurz. Denn was sie in der Wiese finden, ist deutlich interessanter. Als »Haushendln mit Familienanschluss« müssen die beiden sich schließlich selbst ihr Futter suchen. Und so wissen sie ganz genau, unter welchem Tisch im herrlichen Gastgarten gerade etwas für sie abfallen könnte. Von den Hühnern unbehelligt dürfen wir weitergehen und betreten ein ländliches Paradies. Die Waldschweine pflegen ihren entzückenden Nachwuchs, auf dem ganzen Hof sind die Kaninchen los, und Ziege Sabine meckert uns hinterher, als wir am Stamm- und Haupthaus ankommen. Hier schlägt das Herz des zu einem kleinen Dorf gewachsenen Gehöfts, auf dem die Familie Goach schon seit Jahrzehnten vorlebt, wie Gastronomie im Einklang mit der Natur funktionieren kann.

Ab Ostern sind die Türen des Wirtshauses für Gäste geöffnet. Die Saison beginnt mit der Fleischweihe direkt vor dem Haus, einem Osterfeuer und einer zünftigen Osterjause. Das Fleisch fürs Geselchte und die Oster-

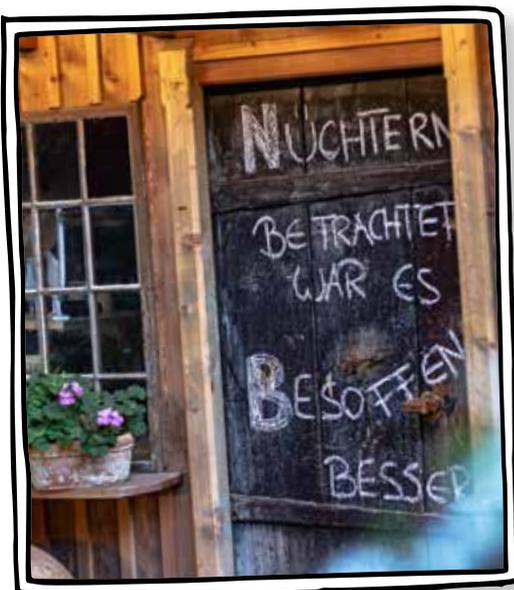


krainer stammt selbstverständlich aus der eigenen Freilandschweinezucht. Werner Goach beherrscht das Fleischerhandwerk, und dass er zum Veredeln keine Zusatzstoffe verwendet, schmeckt man Bissen für Bissen. In der Sturm- und Kastanienzeit gibt es Spezialitäten wie Kastaniencremesuppe oder gefüllte Blutwursttascherln auf Kastanienpolenta, bevor im November die Martinigansln auf die Speisekarte kommen. Beliebte Klassiker wie das mit Mangalitzaschinken und Käse gefüllte, in Kürbiskernpanier resch herausgebackene Hausschnitzel oder die knusprigen Spanferkelstelzen werden beinahe ganzjährig aufgetischt.

Die Getränke- und Weinbegleitung liegt in den Händen der jüngeren Familiengeneration, die ihr Bekenntnis zum Prädikat »Weingasthof« lebt. Verena, die inzwischen die Geschäfte führt, und Ehemann Wick bieten eine große Auswahl an köstlichen Weinen aus Nah und Fern an. Diplom-Sommelier Wick hat sich kürzlich einen Traum erfüllt und bewirtschaftet mit Sommelierkollegen ein Weingut am Leithaberg im Burgenland.

Die feinen Tropfen gibt es beim Jagawirt auch für zu Hause. Wie die kulinarischen Köstlichkeiten aus der eigenen Produktion kann man sie im Hofladen erstehen, den Maria Goach mit treffsicherem Geschmack liebevoll bestückt. Viele Kleinode, die es hier zu kaufen gibt, finden sich in den schmucken Gästezimmern wieder, in denen es sich wunderbar übernachten lässt. Kein Wunder, dass die meisten, die einmal beim Jagawirt waren, immer wiederkehren.

www.jagawirt.at
Reinischkogel/St. Stefan ob Stainz



KÜRBISKERN-TOPFENGUGELHUPF

Süßes vom Jagawirt

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Zucker
- 50 g Honig
- 130 g Butter
- 130 g Topfen
- 50 g geriebene Nüsse,
- 80 g fein gehackte Kürbiskerne
- 5 Eier, Dotter und Eiklar getrennt
- 40 g Brösel
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- ½ TL Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- Staubzucker

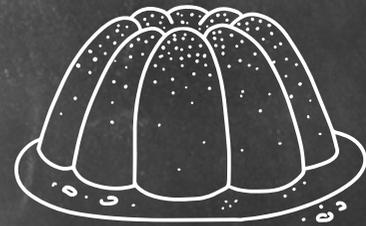
Aus dem Zucker, dem Honig, dem Vanillezucker, Backpulver, der Butter, den Dottern und dem Saft der Zitrone einen Abtrieb bereiten.

Den passierten Topfen dazugeben. Aus dem Eiklar einen Eischnee schlagen.

Unter die sehr flaumige Masse den Eischnee, die Brösel, die Nüsse, die Kürbiskerne und die geriebene Zitronenschale heben.

Die Masse in ausgefettete und mit fein gehackten Kürbiskernen bestreute Gugelhupfförmchen füllen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze etwa 35 – 40 Minuten backen.

Den Gugelhupf aus den Förmchen stürzen und mit Staubzucker bestreuen.





KRIMI: RÜCKTRITTSREIF

Polternd betreten die Männer die Gaststube des Dorfwirtshauses. Offensichtlich hatten sie sich bereits woanders Mut angetrunken. Im Halbkreis stellten sie sich um den Stammtisch herum auf. Keiner von ihnen wagte es, den Mund als Erster aufzumachen.

»Was wollts denn? Hockts euch her da. Die Runde geht auf mich«, krakeelte der einzige Gast am Tisch. Auch er hatte wohl schon recht tief ins Glas geblickt.

»Wir woll'n nix mit dir trinken, Bürgermeister. Wir woll'n, dass du z'rucktrittst.«

»Ich soll z'rucktreten? Aber wieso denn?«

»Du hast dich an der Uschi vergriffen. Das gehört sich nicht für einen Bürgermeister«, dozierte der Dorflehrer.

»Glaubt's ihr der Schlamp'n leicht mehr als mir?«

»Der Luis hat doch gesehen, wie du die Uschi nach dem Dorffest hinters Gebüsch gezerrt hast.«

Luis nickte, wagte es aber nicht, dem Herrn Bürgermeister ins aufgedunsene Gesicht zu blicken.

»Deine Hose hast erst zuag'macht, wie i di zur Red g'stöllt hab«, erinnerte er ihn mit gesenktem Haupt.

»Aber geh ... Die Uschi wollt's doch auch«, behauptete der Bürgermeister.

»Deswegen hast ihr den Mund zuag'haltn, und sie hat die ganze Zeit g'reart?«

Schulterzucken. Dazu ein letztes hämisches Grinsen.

Als die Männer den Dorfwirt verließen, war der Blick des Bürgermeisters so leer wie sein Schnapsglas. Dass er mehrere Projektile in seinem Kopf hatte, die von unterschiedlichen Waffen stammten, kümmerte nicht einmal den Arzt, der seinen Tod feststellte. Wieder so ein tragischer Selbstmord!





DER BLAUE WILDBACHER UND DIE SCHILCHERMADLN

Der Blaue Wildbacher zählt mit Sicherheit zu den interessantesten autochthonen (also alteingesessenen, einheimischen) Rebsorten weltweit. Und er spielt die Hauptrolle auf der Schilcher Weinstraße, die sich von Ligist bis Wies erstreckt. Die Region ist geprägt von einem ganz besonders selbstbewussten Menschenschlag, der voller Stolz auf seine wunderschöne Heimat ist. Können wir gut verstehen, die Liebe zur Schilcherheimat.

Unter den Einheimischen und hinter vorgehaltener Hand werden wir, wenn wir gemeinsam mit unserer lieben Freundin, Edelbrennerin Maria Steinbauer, unterwegs sind, die *Schilchermadln* genannt. Als Zuaugroaste (Claudia), dort Geborene (Sabine) und dort Verwurzelte (Maria) fühlen wir uns im Schilcherland pudelwohl. Und trinken gerne Schilcher, den Roséwein aus der Blauen Wildbachertraube. Am liebsten prickelnd, aber auch gerne still. Manchmal experimentieren wir damit: Claudia hat vor einiger Zeit ein Getränk

zu Ehren der *Schilchermadln* erfunden, das an heißen Tagen herrlich erfrischt und garantiert die Laune hebt. Vor allem, wenn man die Variante mit Schilcherfrizzante oder -sekt statt Mineralwasser wählt. Ihren Longdrink taufte sie »Steirermadl«.

Um dem Schilcher direkt beim Erzeuger zu begegnen, treffen wir uns beim Langegger Winzer Stefan Langmann auf der Terrasse. Die bietet eine überwältigende Aussicht. Ins Land »einischau'n« kann man hier, sogar bis ins slowenische Nachbarland »umi«. Der Buschenschank ist noch geschlossen, daher kann Stefan sich die Zeit nehmen für eine immer wieder spektakuläre Zeremonie: Mit einem Säbel sabriert er für uns eine Flasche Sekt. Vor dem Köpfen herrscht darin ein Druck von bis zu sechs Bar. Kein Wunder, dass der Korken beim Säbeln ab-

zischt. Aber nicht nur das Zelebrieren dieses Rituals ist ein Vergnügen, die schonende Verarbeitung des Grundweines und das gekonnte Versekten sorgen für feinsten Trinkgenuss.

Wildbacher in Rosé lässt die fruchtige Variante der Rebe hervorscheinen. Intensive Walderdbeeren und -himbeeren, Melisse und Holunderblüten strömen aus dem Glas in die Nase. Die prickelnden Perlen animieren zum nächsten Schluck.

Süßer Schilcher ist eine besondere Variante aus der Rebsorte. Das markante Säure- und Tanningüst macht den Blauen Wildbacher fit, um auch bei guten Wetterbedingungen lange am Rebstock im Weingarten zu verweilen und zum Prädikatswein zu reifen. Köstlich!

Auch als Rotwein macht die Traube eine sehr gute Figur. Kenner vergleichen kräftige Wildbacher aus großen Rieden auch gerne mit Piemonteser Rotweinen. Na dann!

In Weiß gibt es ihn als gleichgepressten Blauen Wildbacher, auf den Claudia besonders abfährt.

Auf unserer Fahrt Richtung Stainz machen wir noch eine kurzen Abstecher zum Weingut Herrgott. Hier wird noch mit der alten Baumpresse gepresst, das wollen wir uns anschauen.



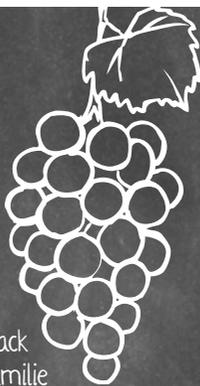
STEIRERMADL

Schilcherland-Longdrink
von Claudia Rossbacher

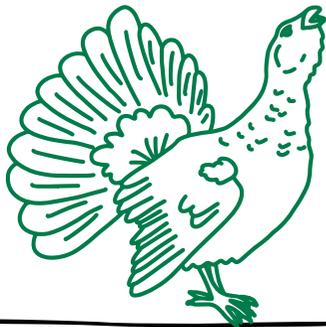
- Zutaten pro Person:
- 1/8 Liter Schilcherwein
 - 1 Schuss Gin
 - 1 Schuss Rosenblütensirup nach Geschmack
(zum Beispiel vom Weingut Familie Kleindienst in Gundersdorf oder von der Lukashof Genussmanufaktur in Stainz)

Alles in ein Weinglas geben und mit Mineralwasser auffüllen, mit frischer Minze und ungespritzten Rosenblättern dekorieren.

Tipp: Statt mit Mineralwasser kann auch mit Schilcherfrizzante oder -sekt aufgegossen werden.
Dann wird's besonders lustig.



HAHNHOFHÜTTE



Die »GenussSpur« Steiermark führt uns in Claudias Stammlokal auf der Sommereben. Nicht nur, weil sich die Hahnhofhütte in unmittelbare Nachbarschaft der Wahlsteirerin befindet, sondern weil hier seit drei Generationen bodenständig, ohne viel Schnickschnack, aber ganz hervorragend gekocht wird.

Vor einigen Jahren hat Chefköchin Petra den Familienbetrieb von Mutter Christl übernommen. Schwester Sabine leitet die Servicebrigade. Auf 1.000 Metern Seehöhe ist man mit jedem per du, deshalb spielen Nachnamen in der Hütte keine Rolle. Höchstens bei der Tischreservierung, die sich wärmstens empfiehlt. Ausflügler, vorwiegend aus Graz und der Umgebung, zieht es an schönen Wochenenden und Feiertagen nämlich in Scharen herauf.

Nach einer Wanderung am Reinischkogel schmeckt der Schweinsbraten aus dem Tischherd halt gleich noch besser, genauso wie die knusprigen Backhendln und Schnitzeln, die Blut- und Breinwurst.



Zum Nachtisch sind Malakofftorte und Schwarzbeerstrudel immer eine Sünde wert. Zur Verdauung gibt's noch einen Blutwurz, den die Christl aus den Wurzeln der gleichnamigen Pflanze und geheimen Zutaten selbst ansetzt. Seine schöne rote Farbe entfaltet der Kräuterlikör am besten, wenn die Flaschen einige Tage lang in der Sonne stehen. Manche sagen ihm eine potenzsteigernde Wirkung nach, was möglicherweise dem botanischen Namen der Pflanze geschuldet ist: *Potentilla erecta*. Wer es genau wissen möchte, kann Blutwurz vom Reinischkogel auch flaschenweise mit nach Hause nehmen.

Ebenso unprätentiös wie die Küche ist der Gastgarten: Stühle und Tische stehen mitten auf der Waldlichtung vor dem Haus, teilweise unter einer majestätischen alten

Linde. Kinder können sich auf der nahen Schaukel oder im Wald austoben. Drei Gästezimmer wurden 2018 renoviert. Ruhiger und entspannter als hier lässt es sich nirgendwo übernachten.

www.hahnhofhuetten.at

Reinischkogel/St. Stefan ob Stainz



KASTANIEN-DESSERTS

Köstlich!
Kastanien-
Rexi



Kastanientorte
(Rezept auf der nächsten Seite)

