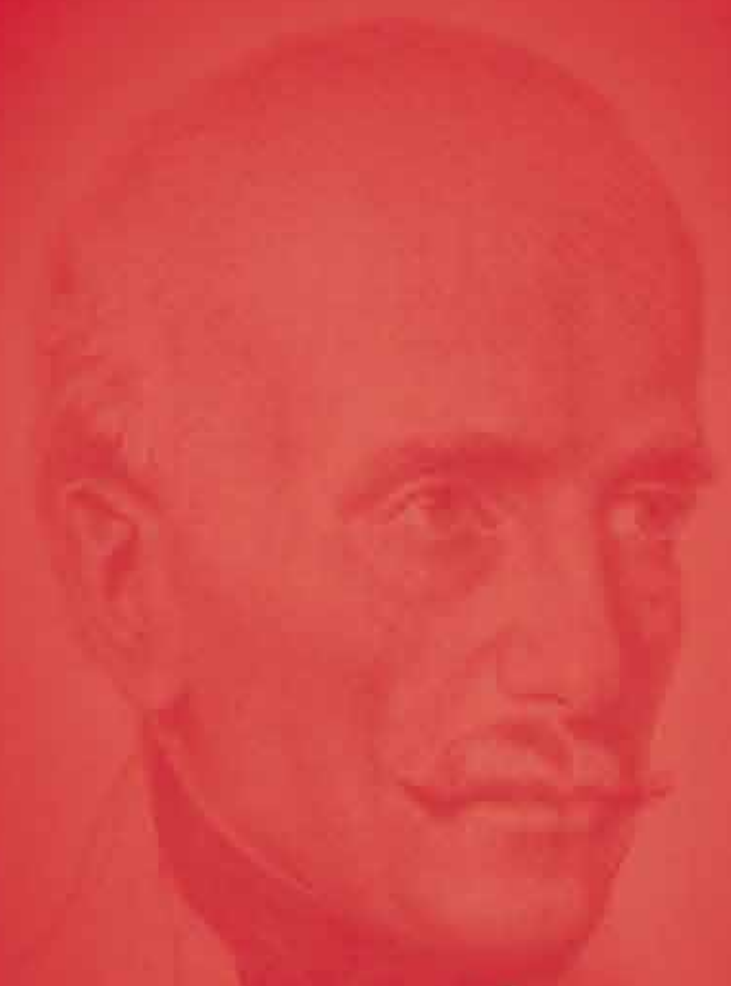




STEIRISCH Ursprung

MIT PETER RAMSPACHER AUF DEN SPUREN VON ERZHERZOG JOHANN ZU DEN BESTEN PRODUKTEN DER STEIERMARK



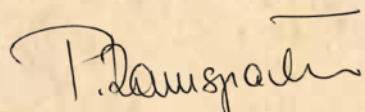
Handwritten signature in cursive script, possibly reading "John F. Kennedy" or similar, with a date "1960" visible below it.

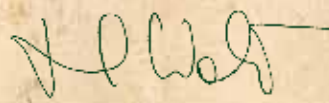
eine kulinarische reise DURCH DIE STEIERMARK auf den SPUREN ERZHERZOG JOHANNS

Erzherzog Johann – der aus der Sicht des Kaiserhauses ungeliebte Habsburger Prinz – wurde von seinem älteren Bruder Franz, dem damaligen Kaiser, Anfang des 19. Jahrhunderts, mehr oder weniger in die Steiermark abgeschoben, in ein damaliges Entwicklungsland, in dem er „nicht viel anrichten“ hätte können. Heute wissen wir, dass er im positiven Sinn sehr viel „angerichtet“ hat, geht doch unter anderem die Gründung der Montanuniversität und der Technischen Universität sowie die Gründung des Landesmuseums Joanneum auf seine Initiative zurück. Es ist auch eine bekannte Tatsache, dass sich der Erzherzog für die Landwirtschaft, vor allem für den Weinbau und im weitesten Sinne für das damalige kulinarische Geschehen in der Steiermark nachhaltig verdient gemacht hat. Durch seine rege Reisetätigkeit in der gesamten Steiermark erkannte er die Armut vor allem der bäuerlichen Bevölkerung und es war ihm ein großes Anliegen, deren Lebenssituation und die soziale Sicherheit zu verbessern. Essen und Trinken hatten beim Erzherzog einen großen Stellenwert, er war zwar die höfische Küche gewohnt, legte aber, vor allem in den Jahrzehnten, in denen er in der Steiermark lebte, sehr großen Wert auf gute traditionelle Küche, aber auch auf deren Schlichtheit, der er auf seinen ausgedehnten Reisen in der Steiermark ständig begegnete. Kulinarisch war es vor allem seine Gattin Anna Plochl, die die einfache Biedermeierküche der damaligen Zeit bekannt gemacht hat, zahlreiche Gerichte werden heute noch auf Basis ihrer Rezepte sehr geschätzt. Erzherzog Johann war kulinarisch einem ständigen Wechsel von der luxuriösen Küche am Wiener Hof und der einfachen Küche der ländlichen Bevölkerung ausgesetzt, er hat aber nachweislich eine besondere Affinität zur heimischen, einfachen Küche erkennen lassen. Die traditionellen Speisen dieser Küche konnte und wollte er auf seinen zahlreichen Reisen, Wanderungen und Jagdausflügen in der gesamten Steiermark kennen lernen. Seine Steiermarkreisen waren keineswegs Erholungsreisen, er war ein ständig Wissbegieriger und wollte sich stets ein Bild über die Lebensumstände, vor allem der Produktion von Lebensmitteln, verschaffen. So schlug er zum Beispiel den Apfelbauern als kundiger Pomologe neue Kultivierungsmethoden vor, seine absolute Vorliebe galt jedoch der Förderung des Weinbaus. Sein Engagement in diese Richtung hatte zweifelsohne nachhaltigen Einfluss auf die Entwicklung des steirischen Weinbaus. Es ist mit Bestimmtheit ein Verdienst des Erzherzogs, dass das Weinland Steiermark mit den Rebsorten Sauvignon und Morillon, die er in die Steiermark auf ein Musterweingut bringen ließ, heute zur internationalen Spitze zu zählen ist. Er war ein modern und sozial denkender Mensch, sehr viele Orte zeugen von seinem Wirken, Zeit seines Lebens hielt er sich an den von ihm geprägten Leitspruch **„Das Alte**



bewahren, aber Neues zulassen“. Begeben Sie sich nun auf eine kulinarische Reise durch die Steiermark auf den Spuren Erzherzog Johanns, der stets **„nach dem Guten“** strebte, für den aber immer die Einfachheit und die traditionelle Herstellung von Lebensmitteln sehr wichtig waren.


Peter Ramspacher


Walter Neuwirth



- DAS HÜGELLAND ÖSTLICH VON GRAZ & DAS SCHÖCKLLAND
- DAS STEIRISCHE VULKANLAND
- DAS ZIRBENLAND
- STEIRISCHE EISENWURZEN & GESÄUSE
- STEIRISCHE EISENSTRASSE
- AUSSEERLAND-SALZKAMMERGUT
- HOLZWELT MURAU
- NATURPARK SÜDSTEIRISCHES WEINLAND
- WIRTSCHAFTLEBEN
- OSTSTEIRISCHES KERNLAND
- DAS SCHILCHERLAND
- OSTSTEIRISCHES THERMENLAND-LAFNITZTAL
- WESTSTEIERMARK-LIPIZZANERHEIMAT
- ENERGIEREGION WEIZ-GLEISDORF
- ALMENLAND
- KRAFTSPENDESDÖRFER JOGLAND
- STEIRISCHES WECHSELLAND
- MARIAZELLERLAND-MÜRZTAL
- BERGREGION OBERES ENNSTAL



erLEBNISHOTEL STEIRISCH URSPRUNG

Walter Neuwirth hat mit seinem Erlebnishotel „Steirisch Ursprung“ ein einzigartiges Baujuwel geschaffen, in dem man sich in einem unvergleichlichen Ambiente um Jahrhunderte zurückversetzt fühlt. In mehreren Umbauphasen entstand aus einem ursprünglichen, für die Oststeiermark typischen Erzherzog Johann Haus ein stattliches Spätbarockhaus, wie es sich früher die „besseren Leute“ gebaut haben. Ist das Äußere des Gebäudes, für das größtenteils Baumaterialien aus dem alpenländischen Raum Verwendung fanden, schon beeindruckend, wird es vom interessanten Innenleben sogar noch übertroffen.

Das oberste von drei Geschossen ist ausschließlich unterschiedlichsten Hotelzimmern vorbehalten, wobei die einzelnen Zimmer auf verschiedene Themen aus dem traditionellen ländlichen Leben ausgerichtet sind. So können sie sich unter anderem entweder für ein Holzhackerzimmer, ein Heustadlzimmer, für ein Bauernzimmer oder für ein Schattenzimmer entscheiden, wobei das interessant gestaltete Hochzeitszimmer von der Attraktivität her gesehen sicherlich den „Vogel abschießt“.

Sämtliche Zimmer sind mit Heubetten ausgestattet, sodass man getrost behaupten kann, dass man in diesem Erlebnishotel in den Heubetten mit der Natur sprichwörtlich auf Tuchfühlung ist. Das Gras als Ausgangsprodukt für die Füllung der Heuauflagen wird von einem Landwirt aus Gasen in der Oststeiermark schonend, ohne Verlust von den wichtigen Inhaltsstoffen wie etwa Heublumen, getrocknet.

Walter Neuwirth holt sich durch diese speziellen Betten das Aroma von duftenden Gräsern und Kräutern nachhaltig in die Zimmer, zusätzlich sorgen die Betten aus massivem Zirbenholz mit den Heumatratzen für einen gesunden und erholsamen Schlaf.

Die unterschiedlich gestalteten bzw. eingerichteten Zimmer werden dem Motto „Steirisch Ursprung“ insofern gerecht, zeichnen sie sich keineswegs durch Luxus aus, sondern sind den Wohnverhältnissen in den Bauernhäusern, wie man sie vor etwa 200 Jahren vorfand, getreu nachempfunden.

Die einzelnen Zimmer zeichnen sich nicht durch ihre Größe aus, sie sind bewusst klein gehalten und lassen durch „Zusammenrücken“ ein besonderes Gefühl von Behaglichkeit aufkommen. Walter Neuwirth ist bei der Gestaltung der Zimmer von dem Motto ausgegangen: „Der Genuss steckt im Einfachen“.



Der dominierende Baustoff in allen Hotelzimmern ist Holz, das ausschließlich von alten landwirtschaftlichen Gebäuden aus dem alpenländischen Raum stammt und in restaurierter Form als Wandverkleidungen, Decken oder in Form von historischen Fußböden in die Zimmer eingebaut wurde.

In den jeweiligen Sanitärbereichen versteckt sich modernste Technik hinter liebevoll gestalteter rustikaler Verbauung wie etwa am Beispiel der WC Anlagen, die rein äußerlich den altbewährten und für die damalige Zeit gebräuchlichen Plumpsklos täuschend ähnlich sehen. In den Duschbereichen steht man auf originalen, alten Mühlsteinen oder abgerundeten Bachsteinen.

Würde Erzherzog Johann heute auf einer Reise in die Oststeiermark im „Steirisch Ursprung“ Hotel übernachten, würde er in Bezug auf die Einrichtung vermutlich nicht erahnen, dass mittlerweile annähernd 150 Jahre verstrichen sind.

DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDDÖRFER
JOGLLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL





DAS HÜGELLAND
 ÖSTLICH VON GRAZ &
 DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL



wohlfühLoase mit BIERwELlNESS

In Original Lärchenholzbottichen im stark germhältigen Biersud der Haut was Gutes tun. Und mit einem Glas selbstgebrautem Bier der Seele. Ein Bierbad kann ein Fest für den menschlichen Körper werden, denn die im Bier enthaltene Hefe ist ein ganz natürliches Konzentrat aus den so lebenswichtigen B-Vitaminen, die unser Körper sehr dringend benötigt. Herz, was willst du mehr.





Neben dem Bad im Biersud und Hallenbad beinhaltet unsere Wohlfühlreise auch Massagen, auf die wir besonders stolz sind:

- **Hopfen-Kürbiskernöl-Massage** (entspannend)
- **Honigmassage** (entgiftend und vitalisierend)
- **Gelee Royal-Massage** für die Schönheit
- **Alpen-Massage** (erfrischend)
- **Honigmond-Massage** für Verliebte und Hochzeitspaare



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL





UNSERE BAUERNLÄDEN: 100% STEIRISCHE SPEZIALITÄTEN

Alles fing damit an, als 3 Bauern einen Bauernladen in Graz gründeten. Anfangs war das Angebot noch beschränkt, doch aufgrund der großen Nachfrage nach den Spezialitäten direkt vom Bauernhof wurde das Angebot laufend erweitert.

Unsere Bauernläden in **Seiersberg**, **Citypark** und **Brodersdorf** werden nun von ca. 70 Bauern von allen Regionen der Steiermark mit selbstgemachten steirischen Spezialitäten beliefert. Besonders wichtig ist es für uns, dass die Bauern der steirischen Regionen die Möglichkeit haben Ihre Spezialitäten in den Bauerläden zu präsentieren. Das Ziel ist es, die Wertschöpfung der Re-

gion Steiermark zu heben und den Konsumenten höchste Qualität und Transparenz bei der Herkunft und der Produktion der Lebensmittel zu garantieren. Unsere Produkte umfassen zum einen Fleischwaren, wie Selchfleisch, Krainer, Hamburger, Mulbrat, Wild, Aufstriche, uvm. und zum anderen auch frische, hausgemachte Mehlspeisen, sowie jeden Tag frisch geliefertes Holzofenbrot vom Bauern. Wir bieten auch eine große Auswahl an steirischen Weinen und Schnäpsen von regionalen Weinbauern an und eine Vielzahl an anderen Köstlichkeiten, wie hausgemachte Marmelade, eingelegte Früchte, Honig, Essige, Kürbiskerne, typisch steirisches Kürbiskernöl, uvm. Bei uns finden Sie auch passende saisonale Dekorationen für Haus, Garten oder Eingangstür. Diese Produkte aus Naturmaterialien der Region werden natürlich von unseren benachbarten Bauern in Handarbeit liebevoll hergestellt. Weiters haben wir in unserem Sortiment auch die beliebte Schokolade von Zotter. Diese ausgefallenen Schokoladekreationen mit dem einmaligen Art-Design ist bei Jung und Alt bereits Kult geworden. Wir laden Sie

ein, mit Ruhe unsere Bauernläden zu durchstöbern und die große Auswahl der steirischen Spezialitäten von unserer Bauern zu entdecken.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

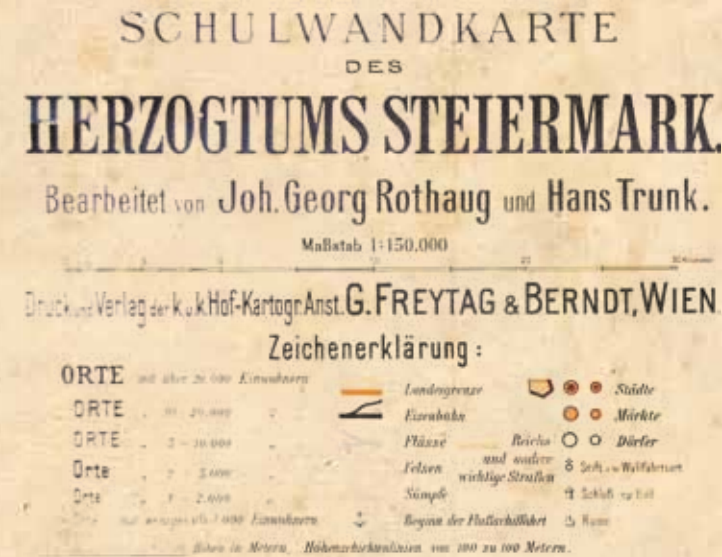
Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



Bei meinen Nachforschungen auf den kulinarischen Spuren Erzherzog Johanns habe ich mich in einem Zeitraum von etwa einem Jahr auf die Reise durch die Steiermark auf die Suche nach den besten Produkten, die nach alter Tradition und handwerklicher Kunst von engagierten Produzenten hergestellt werden, begeben. Ich habe mich dabei von der Obersteiermark über die West- und Südsteiermark bis in die Oststeiermark vorgearbeitet, mich mit den jeweiligen Produzenten unterhalten, ihnen bei der Herstellung von Spezialitäten über die Schulter geschaut und wenn möglich, ihnen auch Geheimnisse entlockt. Um zu wissen, worüber ich berichte und wie diese Produkte schmecken, habe ich alle Spezialitäten einem

intensiven Verkostungsprozess unterzogen. Die in vorliegender Arbeit angeführten Rezeptvorschläge habe ich nach überlieferten Rezepten in meinem aus der Zeit Erzherzog Johanns stammenden Bauernhaus am Eichberg in der Südsteiermark nachgekocht.



**RENNER
SCHILCHER
WEINGELEEE**

Schilcher als süßer Brotaufstrich oder pur zum Genießen. **210 ml**

ARTIKELNUMMER
2039



**RENNER
SCHILCHER
ZWETSCHKEN**

Saftige Zwetschken in Schilcher eingelegt - Kompott für Männer. **210 ml**

ARTIKELNUMMER
882



**REGNER GEFÜLLTER
MURTALER LEBKUCHEN**

Weicher Honiglebkuchen mit fein passierter Fruchtfüllung. **ca. 140 g**

ARTIKELNUMMER 7406



**REGNER
3ER LEBKUCHEN GEMISCHT**

3er Lebkuchen gemischt, ein beliebter Lebkuchen mit Nüssen und Fruchtstücken. **ca. 250 g**

ARTIKELNUMMER 7403

Mein erster Haltepunkt führt mich in die Obersteiermark, wo in Seckau der Konditormeister Michael Regner hervorragende Lebkuchenspezialitäten nach alten Rezepturen herstellt.

seckauer Lebkuchen manufaktur

Honig, Gewürze, Nüsse und Mandeln, die sehr teuren Hauptzutaten für Lebkuchen konnten sich früher nur Herrschaftshäuser, vor allem aber Klöster leisten. Die Herstellung von Lebkuchen hatte in Klöstern eine lange Tradition, so ist es nicht verwunderlich, dass heutzutage die bekanntesten Lebkuchenhersteller zwar nicht mehr in den Klöstern selbst, aber im Bereich von Klöstern oder bekannten Wallfahrtskirchen zu finden sind. Unweit der aus dem 12. Jahrhundert stammenden Benediktinerabtei Seckau in der Obersteiermark befindet sich die Seckauer Lebkuchen Manufaktur von Michael Regner. Der Familienbetrieb Regner kann auf 350 Jahre Backtradition zurücksehen. 1660 als Hofbäckerei gegründet, im Jahre 1949 um das Zuckerbäckergewerbe erweitert, hat sich schließlich der Konditormeister Michael Regner, der sein Handwerk in einer Murauer Konditorei erlernte, seit dem Jahre 1995 mit großer Leidenschaft unter anderem auf die Herstellung von verschiedensten Lebkuchenspezialitäten konzentriert. Michael Regner hat alte traditionelle Rezepturen wiederbelebt, die einzigartige Vielfalt der Rezepturen und die Geschmackvielfalt sind die markantesten Qualitätsmerkmale dieser Lebkuchen Manufaktur.

Ein hoher Eieranteil, die besten Gewürze, Schokolade, hochqualitativer Honig sowie zahlreiche regionale Rohstoffe und der völlige Verzicht von Haltbarmitteln sind das Geheimnis der außergewöhnlichen Qualität der Seckauer Lebkuchen. An die 20 verschiedene Lebkuchensorten werden heute nahezu das ganze Jahr über in dem Handwerksbetrieb hergestellt, wobei traditionellerweise die Monate November und Dezember die absolute Lebkuchensaison darstellen. Als unangefochtener Renner hat sich laut Aussage von Michael Regner die Hausmischung, bestehend aus 6 Sorten mit viel Schokolade sowie der Zirben-trüffellebkuchen herausgestellt.



REGNER SECKAUER FRÜCHTERIEGEL

Feiner Honiglebkuchen mit geschnittenen Dörripflaumen, Feigen, Aranzini, Zitronat, Rosinen und Konfitüre.
ca. 240 g

ARTIKELNUMMER 7407



REGNER LeBKUCHENSTANGERL MIT KÜRBISKERNFÜLLUNG

Lebkuchen mit knuspriger Kürbiskernfüllung, überzogen mit Schokolade, mit Kürbiskernkrokant bestreut.
ca. 180 g

ARTIKELNUMMER 7405



REGNER LeBKUCHENSTANGERL MIT APFEL MASCHANZKA

Lebkuchen mit Apfel-Maschansker-Schnaps verfeinerte Marzipan- und Apfelmarmeladefüllung, mit Schokolade überzogen. ca. 180 g

ARTIKELNUMMER 7404



DAS HÜGELLAND ÖSTLICH VON GRAZ & DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE EISENWÜRZEN & GESÄUSE

STEIRISCHE EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK SÜDSTEIRISCHES WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES THERMENLAND-LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER JOGGLAND

STEIRISCHES WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-MÜRZTAL

BERGREGION OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop



Meine kulinarische Reise führt mich weiter in die nördliche Weststeiermark, wo sich am Wöllmissberg, südlich von Köflach, die Familie Tieber auf die Herstellung von BIO Nudeln spezialisiert hat.

NUDELN

Als Getreidesorten wurden in der Steiermark schon immer neben Roggen, Gerste und Hafer vor allem Weizen angebaut, aus dem man Brot, Knödel, Mehlspeisen und Nudeln herstellte. Aus den Rezeptaufzeichnungen von Anna Plochl geht hervor, dass in ihrer Küche Nudeln in verschiedenster Form als Beilage und Suppeneinlage Verwendung fanden. Zu Hühnergerichten wurden vielfach Bandnudeln serviert, Krautfleckerl stellten eine nahrhafte Hauptspeise in den Herbst- und Wintermonaten dar. Bis in die heutige Zeit gilt etwa die Nudelsuppe noch immer als die klassische „Sonntagssuppe“.



**TIEBER
WEIZEN
SUPPENNUDELN**

Klassische Suppeneinlage.
300 g

ARTIKELNUMMER 601



**TIEBER
WEIZEN KRÄU-
SELHÖRNCHEN**

Für Aufläufe, ideal für
Nudelpfanne.
300 g

ARTIKELNUMMER 602



**TIEBER
WEIZEN BAUERN-
HOFFIGUREN**

Nicht nur für Kinder
gemacht!
300 g

ARTIKELNUMMER 603



**TIEBER
WEIZEN
FLECKERL**

Für pikante oder
süße Fleckerl-
gerichte.
200 g

ARTIKELNUMMER 604



WÖLLMISSBERGER BIO NUDELSPEZIALITÄTEN

Die Familie Tieber aus St. Martin am Wöllmissberg in der Weststeiermark kam nicht auf direktem Wege, sondern über die Eier ihrer 3000 Freilandhühner zu den Nudeln. Seit Mitte Februar 2011 werden von der Familie Tieber aus Eiern und Hartweizengrieß, beides aus biologischer Landwirtschaft, verschiedenste Nudelspezialitäten hergestellt. Mittlerweile umfaßt die Produktpalette 8 Sorten an Weizennudeln und 5 Sorten an Dinkelnudeln. Die Nudelauswahl reicht von Suppennudeln, Band- und Spiralnudeln über Fleckerl und Spaghetti bis zu Kräuselhörnchen und Bauernhoftiere als Suppeneinlage für Kinder. Da die Qualität von Nudeln neben dem verwendeten Weizengrieß auch wesentlich vom Anteil der Eier abhängt, werden für die Wöllmissberger Bio-nudelspezialitäten grundsätzlich 6 Eier je Kilogramm verwendet. Eier und Wasser sind weiters für die Konsistenz und die Bindfestigkeit des zu verarbeitenden Nudelteiges verantwortlich. Nachdem die Nudeln in einer Spezialmaschine in die gewünschte Form gebracht wurden, werden sie 2 Tage lang schonend luftgetrocknet. Diese langsame Trocknungsart garantiert den Erhalt des vollen Geschmacks der Nudeln.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWÜRZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENEDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



REZEPT KRAUTFLECKERL

Das einfache Rezept mit Weißkraut und Fleckerln (Nudel) hat auch Anna Plochl ihrem Erzherzog aufgetischt und in ihre Rezeptesammlung aufgenommen.

Zutaten Weißkraut, Fleckerl, Schmalz, Zwiebel, Zucker, Essig, Speck vom Mangalitzschwein, Kümmel, Salz, Pfeffer

Zubereitung Krautstrunk entfernen, Kraut würfelig schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Zucker in Schmalz karamelisieren, fein geschnittene Zwiebel mitrösten und mit etwas Essig ablöschen. Das abgetropfte Kraut begeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und weich dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die in Salzwasser bissfest gekochten und abgeseihten Fleckerl dazugeben und gut durchrösten. Zum Schluss ausge- lassene Speckwürfel, vorzu- gswise vom Mangalitzspeck, unter die Krautfleckerln rühren.



**TIEBER
DINKEL
SUPPENNUDELN**

Der gesunde Suppentopf.
300 g

ARTIKELNUMMER 605



**TIEBER
DINKEL
SPAGHETTI**

Die vollwertige Ab-
wechslung.
300 g

ARTIKELNUMMER 607



**TIEBER
DINKEL
SPIRALEN**

Aus Dinkelvollmehl,
fester im Biss.
300 g

ARTIKELNUMMER
606



Bei einer Radtour durch die Weststeiermark mit Musikkollegen von der Marktmusikkapelle Frauental haben wir im Schilcherweinbaubetrieb der Familie Klug-Krainer in Feldbaum in der Gemeinde Bad Gams Halt gemacht, um uns wie es in der Weststeiermark üblich ist, mit Schilcher und einer deftigen Jause von den Strapazen der Radtour wiederum zu stärken.

SCHILCHER

Die Blaue Wildbachertraube, aus der der Schilcher, ein einzigartiger, säurebetonter Wein hergestellt wird, dürfte von einer Wildrebenart stammen, die schon zur Zeit der Kelten, um etwa 400 vor Christus kultiviert wurde. Der daraus gewonnene Wein kann somit zu einem der ältesten Weine in Mitteleuropa gezählt werden. Die Bezeichnung Schilcher steht für eine Weintypologie, nicht für eine Rebsorte. Der Schilcher verdankt seinen Namen seiner schillernden Farbe, die je nach Anbauregion von hellrosa über zwiebelchalenfarbig bis zu dunkelrosa reichen kann. Die erste namentliche Erwähnung des Schilchers kommt in einem Dokument aus dem Jahre 1580 vor, in dem er vermutlich aufgrund seiner Farbe als „Schiller“ bezeichnet wurde. Man kann daraus schließen, dass der Schilcher schon im 16. Jahrhundert zu einem rosafärbigen Wein, die typische Charaktereigenschaft des klassischen Schilchers, ausgebaut wurde. Hauptanbaugebiet des Schilchers ist die Weststeiermark, auf 90% der Weinbaufläche ist diese Sorte ausgepflanzt. Der Grund für die starke Konzentration des Anbaus der Wildbacherrebe auf die Weststeiermark liegt an den für diese Rebsorte günstigen Bodenbeschaffenheiten. Die Weingärten befinden sich in frostsicheren Lagen zwischen 400 und 600 Meter Seehöhe, auf den kristallinen Böden erlangt der Wein eine fruchtbetonte Aromatik mit einem breiten Duftspektrum nach schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren sowie die für den Schilcher typische spritzige Säure.

Die Blaue Wildbacherrebe zählt zu den spätreifenden Sorten, meist wird sie erst in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Die gewünschte Rosafärbung wird durch die Stehzeit der gerebelten Trauben auf der Maische vor dem Pressvorgang reguliert. Wegen seiner reschen und belebenden Säure und Frische wird der Schilcher auch sehr gerne als Aperitif getrunken. Brettljause und Schilcher werden in der Weststeiermark bei Getränke- oder Essensbestellungen schon in einem Atemzug genannt, die Kombination aus Brettljause und Schilcher hat sich zu einem Wahrzeichen der Weststeiermark entwickelt.

Im Jahre 1840 erwarb Erzherzog Johann die Herrschaft Stainz, 1850 wurde er zum ersten Bürgermeister von Stainz gewählt. Es war erstmalig und einmalig, dass ein Mitglied des Kaiserhauses zum Bürgermeister einer kleinen Marktgemeinde gekürt wurde. Er übte dieses Amt bis Ende 1858 aus und es ist anzunehmen, dass der Erzherzog in den nahezu 20 Jahren, die er in Stainz, im Zentrum des Schilcheranbaugebietes, verbrachte, auch Schilcher getrunken hat.



RAUCH WEISSBURGUNDER

Frische Brotkruste,
nussig, kernig, strukturiert,
mit einem weichen
Finale.
0,75 l

ARTIKELNUMMER 2176



PLATZER ST. LAURENT

Dunkles Rot,
Brombeeren,
weiche Tannine.
0,75 l

ARTIKELNUMMER 802



KLUG BLAUER WILDBACHER

Intensive Waldbee-
rennote und würziges
Zedernholzaroma.
0,75 l

ARTIKELNUMMER 813



KLUG SCHILCHER LIKÖR

Abgerundet im Ge-
schmack, schmeckt pur
als Aperitif oder nach
dem Essen.
0,2 l

ARTIKELNUMMER 6044



KLUG WESTSTEIRISCHER SCHILCHER

Ein herrlich fruchtig-
frischer Wein. Leicht und
trocken ausgebaut mit
lebendigem Schilcher-
bukett.
0,75 l

ARTIKELNUMMER 810





SCHILCHERWEINBAU KLUG-KRAINER

Beim „Jaga“, wie der Vulgoname des Schilcherweinbaubetriebes Klug-Krainer lautet, ist der Schilcher zuhause. Nicht nur weil dort ein hervorragender Schilcher gekeltert wird, sondern auch weil genau dort, aus dem unmittelbar benachbarten Wildbach, der Schilcher herkommt. Seit über 40 Jahren wird am Hof Schilcher kultiviert, die Riede Pirkleiten, eine optimale Lage für den Schilcher, ist laut Kataster nachweislich die älteste Riede im Gemeindegebiet von Bad Gams. Seit etwa 14 Jahren bewirtschaftet Robert Krainer zusammen mit seiner Frau Christine, einer ausgebildeten Weinbaumeisterin, eine Anbaufläche von rund 4 ha, die fast ausschließlich mit Schilcherreben bepflanzt ist. Die beiden „patzen beim Schilcher nicht viel herum“, sie haben sich auf lediglich 3 Ausbausorten, einen klassischen Schilcher, einen als Rotwein



ausgebauten blauen Wildbacher und einen Schilcher Frizzante konzentriert. „Unsere Weine spiegeln den typischen Charakter der Region wieder“, erklärt mir Robert Krainer auf die Frage nach der Besonderheit seiner Weine. Den Sortentypus erlangen die Klug Weine in erster Linie vom sauren Urgesteinsboden, dem Stainzer Schiefer, der dem Wein ein herrliches Säurerückgrat und eine besondere Fruchtigkeit verleiht. Die typische zwiebelschalene Färbung des Schilchers erreicht Robert Krainer durch eine Stehzeit des gerebelten Leseguts auf der Maische von 6 bis maximal 12 Stunden in Abhängigkeit von der Reife der Trauben.



KLUG SCHILCHER FRIZZANTE

Perschaumwein mit natürlicher Kohlensäure, trocken, fruchtige Frische.

0,75 l

ARTIKELNUMMER 1239



KLUG SCHILCHER GRAPPA

Komplex und lang anhaltend am Gaumen, idealer Begleiter zu deftigen Jausen.

0,2 l

ARTIKELNUMMER 817



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGLLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

Käse

Käse war schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts ein unverzichtbarer Bestandteil einer steirischen Jause, in den letzten Jahrzehnten ist Käse immer mehr als Finalist eines Menüs eingesetzt worden, der den Magen schließen soll. War es früher fast ausschließlich der „Steirerkas“, ein Sauermilchkäse aus der Obersteiermark, der sich auf den Speisetischen fand, sind es heute hochqualitative, neue Käsesorten, die sich im Käseangebot finden. Die Steiermark hat sich am Käsesektor zu einem der vielseitigsten Gebiete in Österreich entwickelt. In der modernen Küche wird vermehrt auf regionale, unverfälschte Produkte zurückgegriffen, der Schwerpunkt der Käseproduktion liegt zwar infolge des Milchangebotes noch immer in der Obersteiermark, die südliche Steiermark hat jedoch in den letzten Jahren durch eine Reihe von bemerkenswerten Klein- und Privatkäsereien nicht nur quantitativ, sondern vor allem auf qualitativer Ebene stark aufgeholt.

BIOHOF KROGGER

Bei meiner Reise zu den besten Produkten der Steiermark wurde ich im Joglland, am Fuße des Wechsels, am Biohof der Familie Krogger, einige Kilometer außerhalb von Mönichwald fündig. Seit 1981 bewirtschaften Marianne und Anton Krogger eine biologische Landwirtschaft mit dem Ziel, gesunde und naturbelassene Frischmilchprodukte herzustellen. Am Bergbauernhof auf einer Seehöhe von 800m liefern 40 Kühe etwa 1000 Liter Milch, die täglich frisch zu einer Vielzahl von Milchprodukten verarbeitet werden. Die Produktpalette reicht unter anderem von Frischkäse, Vollmilch, Butter über Sauerrahm, Schlagobers und Topfen bis zu einer reichen Auswahl an verschiedensten Joghurtspezialitäten. Einen der Schwerpunkte der Erzeugnisse stellt der Frischkäse dar, der in unterschiedlichen Varianten in der Hofkäserei hergestellt wird. Neben dem Naturkäse stellt ein Kräuterfrischkäse mit Majoran, Schnittlauch und Knoblauch eine ausgesprochene Spezialität dar. Als Zubereitungsart sei ein Frischkäseteller mit dünn aufgeschnittenem Käse, Paradeiser, frischem Basilikum und Olivenöl angeführt. Eine steirische Variante des Käsetellers mit Käferbohnen, Zwiebel, Essig und reichlich Kürbiskernöl ist ebenfalls empfehlenswert. Ich hatte das Vergnügen von Marianne Krogger reichlich bewirtet zu werden und konnte mich so von der Qualität der Produkte überzeugen. In einem langen Gespräch, das ich mit Marianne führte, kam in jedem Satz die bedingungslose Leidenschaft, mit der sie hinter ihren Produkten steckt, deutlich zum Ausdruck. Im angeschlossenen Hofladen werden neben den eigenen Produkten etwa 30 Käsesorten von anderen Produzenten, sowie Honig, Marmeladen, verschiedenste Säfte, Schnaps, Most und Essig angeboten.



KROGGER EMMENTALER

ARTIKELNUMMER 754



KROGGER RÄUCHERBUTTERKÄSE

Weicher aromatischer Butterkäse sanft über Buchenholz geräuchert, Rinde ist genießbar, 45 % F.i.T. ca. 300 g

ARTIKELNUMMER 752



KROGGER BERGKÄSE & BRUDER MEINRAD

Würziger Hartkäse, natürlicher Fettgehalt (45%), 12 Monate gereift. ca. 300 g

Bruder Meinrad: würziger, geschmackvoller Käse, mind. 5 Monate Lagerung. ca. 300 g

ARTIKELNUMMERN 755, 7531



POLZ ZWEIGELT

Dunkles Rot, würziger Duft nach Zwetschken und Kirschen. 0,75 l

ARTIKELNUMMER 2184




Hofkäserei Deutschmann

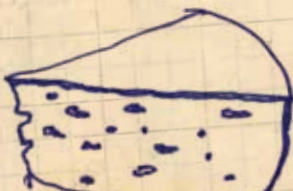
Zu einer der innovativsten Käsereien in der Steiermark gehört die Hofkäserei von Franz Deutschmann im weststeirischen Frauental. Seinen Bekanntheitsgrad, der mittlerweile über Österreich hinaus reicht, hat Franz Deutschmann für seine Käsespezialitäten aus Bio-Rohmilch erlangt. Seit etwa 20 Jahren betreibt der engagierte Käsemacher die Hofkäserei, heute werden etwa 1000 l Kuhmilch aus dem eigenen Betrieb sowie von Bauern aus der Region verarbeitet. Sämtliche Käsesorten werden in einem alten Ziegelgewölbekeller zur Reife gebracht.



Vielfach ausgezeichnete Käsesorten wie Rohmilch-Camembert, „Fasslkäs“ oder „Steirerschimmel“ gehören zur Produktpalette der Hofkäserei. Die Regionalität, durch die sich die Hofkäserei auszeichnet, wird etwa durch den „Fasslkäs“, einem mit Rotweingeläger behandelten Schnittkäse, sowie dem „Steirischen Kürbiskernkäse“ und dem „Steirerschimmel“ unterstrichen. Paradesorte der Hofkäserei ist zweifelsohne der Rohmilch-Camembert, ein Weichkäse mit Edelschimmel, der seinem Vorbild aus Frankreich um nichts nachsteht. Der Weiße Rohmilch-Brie sowie der Rote Brie ergänzen das Angebot an cremigen Weichkäsesorten.

In der Bio-Affineur-Linie verfeinert Franz Deutschmann Weichkäse mit Bio-Met bzw. Bio-Metgelägen zu seinem „Honigtraum“ oder mit Bio-Zweigelt und gerebeltem Basilikum zur „Roten Traube“. Zwei erlesene Blauschimmelkäse werden für die Bio-Affineur-Linie mit Zwetschkenbrand und Dörrzwetschken oder mit Schilcher Strohwein affinert.

Hofkäserei Deutschmann:
 Weinempfehlungen zu den Käsesorten von Franz D. 
 Rohmilch Camembert: steir. Savignon
 Fassekäs: Zweigelt Reserve
 Steirerschimmel: Beerenauslese
 auf die Ladung kommt auf!!




DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWÜRZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRER
JOGGLAND

**STEIRISCHES
WECHSELLAND**

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

DEUTSCHMANN STEIRISCHER FASSLKÄSE

Halbfester Schnittkäse mit natürlichem Fettgehalt von mind. 45% F.i.T., etwa 3 Monate gereift. Rundes, volles Aroma, leicht pikant und würzig. Eingeschlagen in Leinentuch. **ca. 330 g**

ARTIKELNUMMER
2014



DEUTSCHMANN STEIRISCHER KÜRBISKERNKÄSE

Ein Weichkäse mit natürlichem Fettgehalt von mind. 45% F.i.T. Der Käseteig enthält gehackte, geröstete Kürbiskerne. Eingeschlagen in Leinentuch. **ca. 330 g**

ARTIKEL-
NUMMER
2016



DEUTSCHMANN BIO-CAMEMBART MIT ROHMILCH

Ein harmonisch schmeckender Weichkäse mit Edelschimmel, der von außen nach innen reift und einen Fettgehalt von mind. 45% F.i.T. aufweist. **ca. 200 g**

ARTIKEL-
NUMMER
2017



Wein

ERZHERZOG JOHANN DER STEIRISCHE WEINBAUPIONIER

Morillon und Sauvignon blanc, um nur einige zu nennen – Synonyme für steirischen Wein, zwei unverwechselbare Leitsorten, haben sich in den letzten Jahrzehnten in der internationalen Weinszene etabliert. Heute im Zeitalter der Globalisierung wären diese Rebsorten früher oder später in der Steiermark kultiviert worden, doch nur wenige wissen Bescheid, dass diese Rebsorten auf das Wirken Erzherzog Johanns zurückgehen, der dieses Rebmateriale schon vor fast 200 Jahren aus Frankreich in die Steiermark bringen ließ, um diese in seinem Musterweingut in Pickern bei Marburg, in der ehemaligen Untersteiermark, auszupflanzen. Im Jahre 1826 nahm Erzherzog Johann persönlich an der ersten Weinlese in Pickern teil.

Erst nahezu 150 Jahre später ergaben ampelographische Nachforschungen, dass es sich beim Morillon um einen „reinrassigen“ Chardonnay handelte. Bis vor etwa 30 Jahren war der international höchst anerkannte Sauvignon blanc in der Steiermark als Muskatsylvaner bekannt, ein Name der aus der Zeit des Erzherzogs stammte und über Österreich hinaus wenig Beachtung fand. Auch erst vor wenigen Jahrzehnten kam man darauf, dass sich hinter dem Muskatsylvaner die so genannte Edelrebe Sauvignon blanc versteckte. Erst durch das Können und der Erfahrung, unter Einhaltung einer konsequenten Qualitätsphilosophie seitens engagierter steirischer Winzer, wird diese Rebe heute als eine der bedeutendsten steirischen Leitsorten gehandelt. Schade, dass Erzherzog Johann diese Entwicklung nicht mehr erleben konnte.



KOARL THALLER MOARHOF

Klassischer steirischer Bordeaux-Blend, opulent und mächtig, mit Dörrzwetschen und schwarzem Tanninkern. 0,75 l

ARTIKELNUMMER 2102



KOARL THALLER CABERNET SAUVIGNON

Gereift und ausgewogen, kompakt und fest mit interessanter Struktur. Vollmundig und mollig mit schöner Länge. 0,75 l

ARTIKELNUMMER 2109



KOARL THALLER ZWEIFELT

Geschmeidig weich, zarte Kirschanklänge unkompliziert und trinklustig. 0,75 l

ARTIKELNUMMER 2311



KOLLERITSCH WELSCHRIESLING KLASSIK

Samtig animierendes Fruchtbuket. 0,75 l

ARTIKELNUMMER 2335



Auf der Suche nach den Weinsorten Morillon und Sauvignon blanc bin ich auf meiner kulinarischen Reise durch das steirische Weinland im Weingut Erwin Sabathi in Pössnitz bei Leutschach fündig geworden.

WEINGUT ERWIN SABATHI, PÖSSNITZ

Am Weingut Sabathi in Pössnitz unweit von Leutschach wird bereits in der dritten Generation Weinbau betrieben. Seit 1992 leitet Erwin Sabathi mit seinen beiden Brüdern die Geschicke am Weingut. Der im Jahre 2004 neu errichtete Weinkeller, die gepflegten Weingärten in besonderen Lagen stellen neben dem Können und der Erfahrung der Sabathi Brüder die Grundvoraussetzungen für die Erzeugung hochwertigster Qualitätsweine dar.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

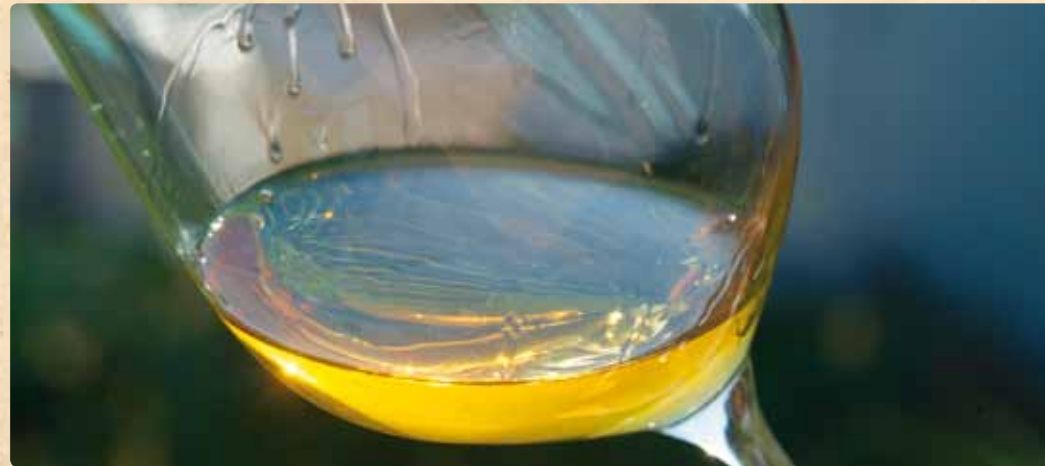
Sept. 2010
Verkostungsprotokoll: Erwin Sabathi

Morillon Merveilleux 2008

alk: 14,0 vol.%, fruchtig im klare u. im Abgang
mineralisch, sehr gut eingebunden, sehr dicht!!
eintammer! kann ihn noch 3-4 Jahre lagern

Sauvignon blanc Merveilleux 2008

alk: 14 vol.%, sehr dicht, starke Mineralik
Tasse nach edels. Libisch, Kräutler
lang anhaltender Abgang - ein Traum!



ERWIN SABATHI WEISSBURGUNDER

Aromatisch, kühle
Würze, sehr delikat,
lebendig frischer
Genuss im Abgang.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2325



ERWIN SABATHI CHARDONNAY MORILLON

Reif und saftig, Kräuter,
Pistazien, etwas
minzblättrig, straff
strukturiert, mineralisch
angehaucht.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2324



ERWIN SABATHI SAUVIGNON BLANC KLASSIK

Stachelbeere, Johan-
nisbeere, Pfefferminze,
grünblättrig, kompakt
und fokussiert, anspre-
chende Frucht.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2323



Bei meinen Streifzügen durch das Weinland Steiermark konnte ich in der Südsteiermark, als am Eichberg im steirischen Rebenland Ansässiger, meinen Heimvorteil großzügig ausspielen. Trotz Reiseerfahrung, Lokalkennntnis und Freundschaft zu vielen Winzern habe ich keine Verkostungsmöglichkeit ausgelassen und immer wieder Neues dazugelernt.

DER BUSCHENSCHANK – PHÄNOMEN UND STEIRISCHES KULTURGUT

Wein, Brettljause, Sturm und Kastanien, uriges Ambiente – unverzichtbare Attribute eines Buschenschanks. „Der Buschenschank“, wie er grammatikalisch richtig heißt, leitet sich sprachlich nicht, wie man glauben würde, vom Begriff Schank bzw. Schänke, sondern vom „Buschen“ ab, der früher einen Betrieb kennzeichnete, in der selbst erzeugte Speisen und Getränke ausgeschenkt werden. Weinausschanken hat es in der Steiermark schon vor etwa 1200 Jahren gegeben, die Existenz der Buschenschanken im heutigen Sinn in den Weinbaugebieten haben wir jedoch Kaiser Josef II zu verdanken, der im Jahre 1784 durch eine Zirkularverordnung den Weinbauern die Erlaubnis erteilte, die eigene „Fechung“, das sind hofeigene, selbst erzeugte Lebensmittel wie Fleischwaren, Brot, Käse, vor allem aber Wein und Obstmost „zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und in welchem Preis er will, zu verkaufen oder auszuschenken“. Ausgehend von Julisch-Venetien hatte diese Verordnung in allen Weinbaugebieten der Österreichisch-Ungarischen Monarchie Gültigkeit. Im Wesentlichen hielt diese Verordnung in der Steiermark nahezu 140 Jahre, erst im Jahre 1928 wurde mit geringen Abweichungen das erste steirische Buschenschankgesetz verordnet. So muss für Buschenschanken in der Steiermark Wein oder Obstwein aus dem eigenen Betrieb mit Kellerwirtschaft stammen, der Ausschank dieses Weines darf nur in der Gemeinde des Erzeugungsortes oder der landwirtschaftlichen Hauptbetriebsstätte erfolgen. Fleischprodukte sollten vorwiegend aus eigener Veredelung stammen oder von einem Direktvermarkter zugekauft werden, wobei größter Wert auf Produkte regionalen Ursprungs gelegt werden sollte. Als eindeutiges Abgrenzungskriterium zum Gastgewerbe ist die Verabreichung von warmen Speisen in einem Buschenschank grundsätzlich untersagt.



MUSTER WELSCHRIESLING KLASSIK

Zitrusfrüchte, sehr süffig, leicht zu trinken.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2366



MUSTER WEISSBURGUNDER KLASSIK

Schöne Apfelnoten, frisch, fruchtig und sehr saftig.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2365



MUSTER SAUVIGNON BLANC KLASSIK

Stachelbeernote, faszinierender Trinkgenuss.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2360



MUSTER GELBER MUSKATELLER KLASSIK

Sehr duftige Note, mit ganz tollem Abgang.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2361



MUSTER CHARDONNAY KLASSIK

Reife Note nach Banane, weich im Abgang.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2362



DIE SÜDSTEIRISCHE WEINSTRASSE

Die Südsteirische Weinstraße ist die älteste und bekannteste der acht Weinstraßen, die es im steirischen Weinland gibt. Sie wurde 1956 ins Leben gerufen und ist von den Ortschaften Ehrenhausen, Gamlitz, Spielfeld und Leutschach zu erreichen. Zu jeder Jahreszeit präsentiert sich die steirische Weinlandschaft in einem anderen, stets reizvollen Kleid. Eine Vielzahl von Weinbaubetrieben und Buschenschanken bieten den Besuchern eine umfangreiche Auswahl an traditionellen Speisen und Weinen bester Qualität. Auf mehreren Streckenabschnitten verläuft die Weinstraße entlang der slowenischen Grenze, Hinweistafeln weisen darauf hin, dass die Staatsgrenze in der Straßenmitte verläuft. Hauptsaison an der Weinstraße ist der Herbst zur Lesezeit, wo Sturm und Kastanien und Brettljause zum Verweilen und Genießen einladen.



WEINGUT BERNHARD MUSTER

Nahezu im Herzen der Südsteirischen Weinstraße liegt in Glanz das Weingut von Bernhard Muster. Das Weingut zeichnet sich durch die für die Steiermark typische Sortenvielfalt, vor allem im Weißweinssektor aus. Der Sortenspiegel reicht vom Welschriesling über Weißburgunder, Sauvignon blanc, Morillon, Sämling, Rivaner bis zum Muskateller. Bernhard Muster baut seine Trauben unter Einsatz modernster Technik für einen computergesteuerten, temperaturgeregelten Gärverlauf in Edelstahlbehältern, zu erlesenen Weinen aus. Die Rotweine wie etwa den Zweigelt oder ein Cuvee aus Zweigelt und blauem Wildbacher lässt Bernhard Muster sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriquefässern reifen um ihnen eine optimale Tanninstruktur zu verleihen. Dem Weingut ist ein gemütlicher Buschenschank angeschlossen, in dem man neben den ausgezeichneten Weinen auch die dazupassende Jause mit allen Sinnen in traumhafter Umgebung genießen kann.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKELLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



MUSTER SÄMLING 88 KLASSIK

Sämlisch weich, unge-
heuerlich tolle Rebe.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2363



MUSTER BLAUER ZWIEGELT KLASSIK

Ein sehr reifer, edelsü-
ßer, voluminöser Wein.
0,75 l

ARTIKELNUMMER
2364





In meinem Reisetagebuch auf der Suche nach den besten kulinarischen Spezialitäten findet sich ein interessanter Eintrag über die Familie Lanz, die auf ihrem Bauernhof in Nestelbach bei Graz seit Jahren knuspriges Holzofenbrot bäckt. Beim Besuch der Familie Lanz kam mir der Umstand, ein ausgesprochener Frühaufsteher zu sein insofern zugute, beginnt doch der Backvorgang mit dem Beheizen des Holzofens schon um drei Uhr morgens. Der zum Brotbacken verwendete Teig wird jeweils am Vorabend mit Sauerteig zubereitet und geknetet um in den Nachtstunden „aufgehen“ zu können.

BROT UND GETREIDE

Für Brot, das zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln zu zählen ist, standen schon seit Jahrhunderten den Bauern und den Bäckern die Brotgetreidesorten Weizen und Roggen zur Verfügung. Auch in der Küche fanden Weizen- und Roggenmehl für die Zubereitung von Knödeln, Nudeln und Mehlspeisen Verwendung.

Der für die steirische Küche typische Heidensturz hingegen wird aus gemahlenem Buchweizen hergestellt, wobei der Buchweizen nicht zu den Getreidesorten zu zählen ist, sondern zur Familie der Knöterichgewächse gehört.

Neben Weizen und Roggen wurde in der Steiermark immer schon auch Gerste und Hafer angebaut, wobei aus Gerste Bier gebraut wurde und Hafer zum Großteil als Pferdefutter Verwendung fand.



RENNER TRAMINER HIMBEEREN

Fruchtige Himbeeren
eingelagt in süß-
aromatischen Traminer
Wein - ein Traum!
200 g

ARTIKELNUMMER
2041



RENNER KÜRBIS INGWER

Fruchtig, exotisch
aufs Butterbrot
oder zu Käse.
200 g

ARTIKELNUMMER
2123



FINK'S ESSIG KIRSCHEN

Von steirischen Süß-
kirschen saftig-kna-
ckig-süß-säuerliches
Aroma, zu kräftig
gereiftem Käse, Wild-
gerichten, Pasteten &
Terrinen, einfach zum
Naschen.
280 ml

ARTIKELNUMMER
6038



FINK'S SCHWARZE NÜSSE

In kräftigem Sirup
(ganz/Scheiben),
herb-elegant & ara-
matisch, zu Pasteten
Käse, Wild, Braten &
Desserts, eignet sich
auch zum Erwärmen
& Braten.
280 ml

ARTIKELNUMMER
6039

Brot

HOLZOFENBROT der familie LANZ

Die Familie Lanz betreibt in Nestelbach bei Graz einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung. Seit einigen Jahren hat sich Silvia Lanz sehr intensiv der Herstellung verschiedenster Vollkornbrotarten, die im Holzofen gebacken werden, verschrieben. Die junge, dynamische Bäuerin, die das Handwerk des Brotbackens von ihrer Schwiegermutter in Nestelbach erlernt hat, ist auf allen Linien eine Qualitätsfanatikerin, die keinen Arbeitsschritt des Brotbackens dem Zufall überlässt. Dies zeigt sich schon beim Beheizen des Backofens. Um bei jedem Backvorgang die gewünschte, klar definierte Backofentemperatur zu erreichen, wird das verwendete Holz, Kiefer und Fichte, auf Kilogramm genau abgewogen. Herzstück der vor zwei Jahren neu errichteten Backstube sind zwei Holzbacköfen, die von einem erfahrenen Ofensetzer nach alter, traditioneller Bauweise errichtet wurden.

Sechsmal die Woche wird am Bauernhof Lanz Brot gebacken, wobei zum Großteil eigenes, selbst vermahlenes Getreide je nach Nachfrage bis zu acht verschiedenen Brotsorten verarbeitet wird. Neben Dinkelbrot, Sesambrot, dreierlei Vollkornbrot, Walnussbrot, um nur einige zu nennen, ist das Holzofenroggenbrot unangefochten die Leitsorte in der Produktpalette der Familie Lanz.

Der Brotteig für das Roggenvollkornbrot wird jeweils am Vorabend ohne Hefezusatz, mit Sauerteig vom Vortag zubereitet und in den frühen Morgenstunden meist zu Laiben von 3 kg geformt und anschließend bei einer Ofentemperatur von 260°C etwa eineinhalb Stunden zu appetitlichen, krustigen Brot gebacken.

Mit dem süß-pikanten Kürbisbrot, in das Honig, Ingwer, Hokkaidokürbisfleisch und Kürbiskerne eingearbeitet sind, wurde Silvia Lanz bereits zum dritten Mal zur Landessiegerin in der Sparte „Innovatives und kreatives Brot“ gekürt.



**LANZ
ROGGEN-
VOLLKORN-
BROT**

Weizen, Roggen und Dinkelvollkornmehl mit Gewürzen aus Sauerteig knusprig gebacken - Landessieger.
1 kg

ARTIKELNUMMER 696



LANZ DINKELBROT

Aus Dinkelvollmehl, für Allergiker geeignet.
1 kg

ARTIKEL-
NUMMER
698

LANZ HOLZOFENBROT

Aus Weizen, Roggen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, Brotgewürz mit Sauerteig.
1 kg

ARTIKEL-
NUMMER
699



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGLLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

Als Geologiestudent vor mehr als 30 Jahren machte ich im Rahmen einer Oststeiermarkexkursion Bekanntschaft mit dem ehemaligen Silberbergbaustollen von Arzberg. Damals konnte ich nicht wissen, dass ich dieses Stollengebäude in einem völlig anderen Zusammenhang nochmals besuchen sollte. Der Arzberger Silberstollen ist nämlich die Heimstätte für die Reifung der Arzberger Almenland Käsespezialitäten.

ARZBERGER ALMENLAND STOLLENKÄSE

Der Großteil der in der Viehwirtschaft anfallenden Milch, vor allem auf den Almen, wurde seit Jahrhunderten meist zu Butter und in weiterer Folge zu Butterschmalz als hochwertiges Kochfett verarbeitet. Butter hatte den großen Nachteil, nur begrenzt haltbar zu sein, aus diesem Grunde ging man über, die anfallende Milch zu länger haltbaren Käsesorten zu verarbeiten. Im oststeirischen Almenland hat die Viehhaltung eine sehr lange Tradition, allerdings lag der Schwerpunkt hauptsächlich in der



Produktion von Rind- und Kalbfleisch. Erst im Laufe des letzten Jahrzehnts hat sich die Region des oststeirischen Almenlandes, dem größten geschlossenem Almgebiet in Mitteleuropa, auch zu einem bedeutenden Zentrum der Käseproduktion etabliert. Der Käse hat sich mittlerweile zu einem Leitprodukt des Naturparks Almenland entwickelt.

Seit einigen Jahren wird hochwertige Milch von Kühen, die ihre Sommerweiden auf der Teichalm haben, von der Almenlandsennerei der Familie Leitner in Tulwitz, nahe Arzberg, zu qualitativ hochwertigen Käsesorten verarbeitet. Die für die Käseerzeugung verwendete Milch stammt von Kühen, deren Fütterung ausschließlich aus Grünfutter und Heu besteht. Gärfutter würde die gewünschte Käsequalität negativ beeinflussen.

Die Besonderheit der in Tulwitz erzeugten Käsesorten liegt aber darin, dass diese seit dem Jahre 2008 in einem eigens vorgetriebenen Stollen im Bereich des ehemaligen Arzberger Silberbergbaues zur Reife gebracht werden. In diesem Stollen herrscht für die Käsereifung ein ideales Milieu in der Form, dass die Temperatur von 10°C im Jahreszeitenverlauf nicht schwankt, weiters herrscht eine kontinuierlich hohe Luftfeuchtigkeit von 98 – 99%. Für die Käsereifung bis zu einem Jahr ist weiters die Tatsache von großer Bedeutung, dass der Silbergehalt der ehemaligen Lagerstätte, die vor etwa 400 Millionen Jahren entstanden ist, antibakteriell wirkt und keinerlei unerwünschte Schimmelbildung während des Reifeprozesses zulässt.



ARTIKELNUMMER
2018



ARTIKELNUMMER
2019



ARTIKELNUMMER
2020



ARTIKELNUMMER
2021

Jede Käsesorte reift in einem eigenen abgeschlossenen Stollen, einmal wöchentlich erfolgt eine Käsepflege durch Einreiben der Käselaiibe mit Salz oder Rotwein. 7 verschiedene Käsesorten reifen im Arzberger Stollen, darunter auch Schafmilchkäse, deren Milch von Betrieben der benachbarten Weizer Schafbauern stammt. Die einzelnen Käsesorten unterscheiden sich durch unterschiedliche Fettgehalte bzw. unterschiedlich langen Reifezeiten.

„Man muss dem Käse, für den ein hochwertiges Ausgangsprodukt verwendet wird, für die Reifung genügend Zeit unter optimalen Lagerungsbedingungen geben, dann spiegelt sich die Natur des Almenlandes im unvergleichlichen Aroma des Stollenkäses wider“ berichtet mit Stolz Franz Möstl, der Initiator dieser steirischen Käsespezialität, die sich im Spitzenfeld der österreichischen Käsekultur angesiedelt hat.

rezept steirische käsespätzle

Der Almenland Käse aus Arzberg eignet sich natürlich auch hervorragend in der Küche, beispielhaft sei das folgende Gericht angeführt, das erst durch die Verwendung des Stollenkäses seine typische Schmackhaftigkeit erlangt.

Zutaten: 3 Sorten Almenland Hartkäse, Milch, Eier, Salz
Zwiebeln, Butter, frisch geschnittener Schnittlauch

Zubereitung: Mit Milch, Eiern und Salz einen zähen Spätzleteig zubereiten und mit einem Spätzlehobel in ausreichend kochendes Salzwasser reiben. Spätzle mit kaltem Wasser abseihen und abtropfen lassen. Nicht zu wenig Zwiebeln grob schneiden und in Butter langsam goldgelb bräunen. Spätzle dazugeben und durchrühren. 3 Sorten vom Almenland Hartkäse grob reiben und über die Spätzle streuen. Gut durchrühren und auf kleiner Flamme leicht krustig anbraten. Vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



**ARZBERGER
KNAPPENKÄSE**

Stollenreifung, mild aromatischer Geschmack, Reifezeit: mindestens 9 Monate, 50% F.i.T.
500 g

ARTIKELNUMMER
2022



BIO HOLLER VULKAN

Bio-Vitalsaft aus schwarzem Holunder, Äpfeln, schwarzen und roten Ribiseln, Aronia; Wirkung bindet freie Radikale, antioxidative Wirkung.
250 ml

ARTIKELNUMMER
2026



HOLLER VULKAN

Die Vitalkraft aus dem Vulkanland - das Original!
250 ml

ARTIKELNUMMER
2027



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGÜT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop

alte SCHWEINERASSEN

Schwein

Mangalitzaschwein Das klassische Hausschwein war früher das Mangalitzaschwein, eine aus Ungarn stammende Nutztier – Schweinerasse, die sich durch krause und lockige Borsten auszeichnet und aufgrund des außergewöhnlichen Haarkleides auch „Wollschwein“ genannt wird. Die Mangalitzaschweine können ganzjährig im Freien leben, ihr Haarkleid und ihre dicke Speckschicht stellen einen natürlichen Schutz vor extremer Witterung dar. Die Zucht des Mangalitzaschweines lässt sich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen, Ende des 20. Jahrhunderts hat es sich zur führenden Zuchttrasse entwickelt. Von der gesamten Schweinepopulation zur Zeit der Österreichisch – Ungarischen Monarchie von etwa 7 Millionen Exemplaren betrug der Anteil des Mangalitzaschweines mehr als 90%.



Ab der Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Mangalitzaschwein einerseits durch das Aufkommen der Massentierhaltung, andererseits durch die Zucht von schnellwüchsigen englischen Schweinerassen verdrängt. Die Verbrauchergewohnheiten hatten sich geändert, Speck war plötzlich nicht mehr „in“, man träumte nur mehr von fettarmen Schinken. Dieser Trend zu extrem magerem Schweinefleisch wurde dem Mangalitzaschwein als spätreifes Speckschwein zum Verhängnis, in den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts konnten kaum noch 200 Exemplare des Mangalitzaschweines gezählt werden. Erst durch einen neuerlichen Trend zu natürlichen Lebensmitteln und gesunder Ernährung, der vor etwa 10 Jahren einsetzte, blieb dem Mangalitzaschwein das Aussterben erspart. Man hatte zwischenzeitlich erkannt, dass der Speck des Mangalitzaschweines doch nicht so ungesund sei wie bisher angenommen, die Fleischqualität jedoch um einiges höher als die von einem in einem halben Jahr schnell gemästeten Schwein. Die in freier Natur lebenden Mangalitzaschweine sind ständig in Bewegung, laufen sehr viel und wachsen folglich wesentlich langsamer, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.



Turopoljeschwein Eine ähnliche Geschichte wie dem Mangalitzaschwein wiederfuhr dem Turopoljeschwein, einer ebenfalls alten Schweinerasse, die vom mittlerweile ausgestorbenen Siska-Schwein, einem Nachkömmling des mitteleuropäischen Wildschweins, abstammt. Die Schweinerasse hat den Namen von der Region Turopolje im heutigen Kroatien, in der diese Schweine, vor allem in den ausgedehnten Auengebieten der Save als die typische Schweinerasse galt. Auch das Turopoljeschwein eignet sich wie das Mangalitzaschwein hervorragend für die extensive Weidehaltung. Ebenfalls infolge der Nachfrage nach magerem Fleisch und weniger Speck wurde diese Rasse sehr stark dezimiert und stand wie das Mangalitzaschwein vor dem Aussterben.

FEIERTAG SCHINKEN

Rohschinken 8 Monate gereift, durch ausgewogene Würze und Meersalz angenehm mild, 300 g im Ganzen oder geschnitten.

90 g

ARTIKELNUMMER
931



FEIERTAG SCHINKENSPECK

Mit Buchenholz kalt geräuchertes Schinkenspezialität, mindestens 4 Monate gereift.

ca. 300 g

ARTIKEL-
NUMMER
939



FEIERTAG ORIGINAL WEIZER MOSTBRATL

Zartes, ausgewähltes, in Most eingelegtes Fleisch.

ca. 300 g

ARTIKEL-
NUMMER
936



FEIERTAG BIO MULBRATL

Wird traditionell mit heimischen Gewürzen gebeizt und über Buchenholz geräuchert. Hauchdünn auf einem Bauernbrot ist es eine echte steirische Spezialität.

ca. 300 g

ARTIKEL-
NUMMER
937



Heute gibt es eine Anzahl von bäuerlichen Betrieben in der Steiermark, wie etwa in der Genussregion „Weststeirisches Turopoljeschwein“, die diese alten Schweinerasen hinsichtlich der Haltung und Fütterung nach vorgegebenen Biorichtlinien züchten. Das Schweinefleisch aus dieser Region wird teilweise unter dem Markennamen „Manturoschwein“, einer Kreuzung aus dem Mangalitzaschwein mit dem Turopoljeschwein, angeboten.

FLISCHEREI FEIERTAG

Die Fleischerei Feiertag in Weiz besteht seit dem Jahre 1938, seit Beginn an steht das Familienunternehmen hinter der Philosophie, ausschließlich erstklassige Rohstoffe von Produzenten aus der Region um Weiz zu wertvollen Lebensmitteln nach alter Tradition zu verarbeiten. Peter Feiertag war es immer schon ein Anliegen, Rohstoffe aus artgerechter Tierhaltung unter strenger Einhaltung artgerechten Tiertransports zu beziehen. Durch die Produzenten aus der Region werden diese Vorgaben erfüllt, gleichzeitig ist dies auch eine Garantie für die Qualität des Fleisches, das täglich frisch angeliefert wird. Aus der Genussregion Almenland stammt das ALMO Almochsenfleisch sowie das Rind- und Kalbfleisch, das Schweinefleisch wird von Bauern aus dem Bezirk Weiz geliefert, die Weizer Schafbauern sind die Lieferanten für das Lammfleisch. Der Großteil der Fleischsorten wird auch in BIO-Qualität angeboten. Die Speckspezialitäten werden vom Turopoljeschwein von Produzenten aus dem weststeirischen Ligist erzeugt.

Die Fleischerei Feiertag produziert unter anderem feinste Jausenspezialitäten wie etwa das Weizer Mulbrat, ein kurz angeselchtes und luftgetrocknetes Schweinskarree oder das Weizer Mostbrat, das vom Beiried des Almenland Almochsen stammt und als besondere Veredelung in eine Mostlake eingelegt und anschließend luftgetrocknet wird. Aus dem weststeirischen Turopoljeschwein wird ein Bio Schinkenspeck erzeugt, der sich durch seine schneeweiße Farbe sowie durch die kompakte, zarte Fettqualität auszeichnet.



FEIERTAG BIO HAMBURGER

Deftiger steirischer Jausenspeck, geräuchert und mit Meersalz gesalzen. **ca. 300 g**

ARTIKELNUMMER 938



FEIERTAG BIO-TUROPOLJE KARREESPECK

Feinster Karreespeck von den weststeirischen Turopoljeschweinen. Hauchzartes Fleisch mit schneeweißem Speck. **ca. 300 g**

ARTIKELNUMMER 934



FEIERTAG KRAFTWEIZER

Köstliche Rohwürstl. **ca. 300 g**

ARTIKELNUMMER 935



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWÜRZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

WEIZER SCHAFBAUERN

Schafe sind neben den Ziegen die ältesten Wirtschaftstiere, sie sind genügsam und anpassungsfähig und lieferten schon seit Jahrtausenden dem Menschen Fleisch, Milch und Wolle. Das Schaf wurde vor etwa 10.000 Jahren vermutlich in Anatolien domestiziert, von wo es sich nach ganz Europa verbreitete. Im Mittelalter zählte in Österreich, vorwiegend in den gebirgigen Regionen Tirols und der Steiermark das Schaffleisch zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. In einem Grazer Kochbuch aus dem Jahre 1804 sind zahlreiche Lamm- und Schafrezepte überliefert, auch Anna Plochl servierte Erzherzog Johann nachweislich verschiedenste Lammspezialitäten. Das „Steirische Schöpserne“, ein gebratenes Hammelfleisch, war zur Zeit Erzherzog Johanns ein typisches Bauernessen. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde das Schaf durch das Schweinefleisch ersetzt, vorwiegend jedoch in der bürgerlichen Küche. Durch die geänderten Essgewohnheiten und dem Trend zu magerem Schweinefleisch reduzierte sich der Schafbestand in der Steiermark von 1946 bis 1970 von rund 75.000 Tieren auf etwa 16.000 Tiere. Seit Mitte der 70er Jahre nimmt der Schafbestand infolge der wieder steigenden Nachfrage nach Lammfleisch und Schafmilchprodukten jedoch wieder kontinuierlich zu, im Jahre 2010 wurden in der Steiermark knapp 83.000 Schafe gehalten.



Dem Trend zu gesunder Ernährung und bodenständiger, traditioneller Kost entsprechend, haben sich 1994 rund 400 bäuerliche Produzenten zur Vermarktungs- als auch Produktionsgemeinschaft der „Weizer Schafbauern“ zusammengeschlossen. Die Weizer Schafbauern haben sich mittlerweile zum Marktführer für Schafprodukte in Österreich entwickelt. Hinsichtlich der Rasse wird von den Weizer Schafbauern vorwiegend das Weizer Berglamm, eine Kreuzung aus den weiblichen Rassen des Tiroler Bergschafes, des Merinoschafes und des Juraschafes mit der männlichen Rasse Texel gezüchtet. Die Schafe werden in kleinen Herden artgerecht gehalten und tragen wesentlich zur Pflege der Kulturlandschaft, insbesondere der steilen und schwer zu bearbeitenden Berggebiete bei. Das Fleisch und die Milch stammen ausschließlich von Lämmern und Schafen, die im Weizer Bergland geboren und aufgewachsen sind. Mit den hochwertigen Rohstoffen wird eine reichhaltige Palette von Fleisch- und Wurstwaren und Milchprodukten von Joghurt über Topfen und Brimsen bis zu hochwertigen Käsesorten erzeugt. Im Jahr werden etwa 7.000 Lämmer und Schafe sowie an die 500.000 Liter Schafmilch verarbeitet. Der Erfolg gibt den Weizer Schafbauern Recht, nicht umsonst ist Österreich eines der wenigen Ländern innerhalb der EU, in dem der Schafbestand steigt, fast überall in Europa ist der Schafbestand rückläufig.



WEIZER SCHAFBAUERN LAMMKANTWURST

Würzige Kantwurst aus 100 % reinem Lammfleisch.
ca. 500 g

ARTIKELNUMMER
640



WEIZER SCHAFBAUERN LAMMROHSCHINKEN

Geräuchertes und luftgetrocknetes Lammfleisch. Mindestens 2 Wochen in der Weinbeize eingelegt.
ca. 300 g

ARTIKELNUMMER
641



WEIZER SCHAFBAUERN LAMMKRAINER

Schmackhaftes Grillwürstl aus hochwertigem Lammfleisch. Über Buchenholz geräuchert.
ca. 240 g

ARTIKELNUMMER
642



WEIZER SCHAFBAUERN LAMMKNOBLAUBSTANGERL

Eine würzige, leicht geräucherte Stangertwurst mit feinem Knoblaucharoma.
ca. 200 g

ARTIKELNUMMER
643



rezept Lamnbraten IN DER "peka" auf ISTRISCHE ART

Die „Peka“ ist eine Gusseisenpfanne mit Deckel, sie wird traditionell in Istrien für die Zubereitung von Brot oder Fleischgerichten mit Beilagen verwendet. Als Österreich zur Zeit der Monarchie noch Zugang zum Meer hatte, sind uns aus dieser Zeit einige Zubereitungsarten für Brot und Fleischgerichte erhalten. Für den Lamnbraten in der Peka wird Lammschulter oder Lammkeule in 6-8 cm große Stücke geteilt und mit reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt. Mit dem Fleisch werden ganze Erdäpfel, Karotten, ganze Schalotten, Speckscheiben und Lauch mit Olivenöl, Lorbeerblättern, Rosmarinzweigen, Salz und Pfeffer gut durchmischt und mit einer Flasche Weißwein übergossen. Peka mit dem Deckel verschließen und auf Holzglut stellen und die gesamte Peka mit Holzglut überdecken. Nach einer Stunde die Peka von den abgebrannten Glutresten reinigen und mit der heißen Pfanne servieren.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBELNAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

RAABAUER BIO KÜRBISKERN SALZ

Feines Bio-Meersalz
trifft feingemahlene
steirische Kürbiskerne,
für Salate, Gemüse,
Fisch und Fleisch-
gerichte.
150 g

ARTIKELNUMMER
2233



RAABAUER BIO KNOBLAUCH SALZ

Feines Knoblaucharoma
mit Meersalz vereint für
Schweinsbraten, Gurken-
salat und Fischgerichte.
35 g

ARTIKELNUMMER
2234



RAABAUER BIO CHILISALZ

Dezente Schärfe ideal für
Fleischmisch- und Wok-
gerichte oder pur auf's
Butterbrot.
50 g

ARTIKELNUMMER
2235



Käferbohnen

Die Käferbohne gelangte Ende des 16. Jahrhunderts aus Mittelamerika aufgrund ihrer feuerroten Blüten ursprünglich als Zierpflanze nach Europa. Erst später wurde erkannt, dass die Bohnen, die im rohen Zustand ungenießbar sind, nachdem sie aber mehrere Stunden zum Quellen eingeweicht und anschließend gekocht werden, ein kulinarischer Genuss sind.



Bohnen sind in der Steiermark aufgrund der optimalen Klimabedingungen schon seit Jahrhunderten angebaut worden, sie waren in der Steiermark ein unentbehrliches Speisegut, vor allem in der bäuerlichen Küche. Erzherzog Johann förderte aus Anlass einer Hungersnot den Anbau von Kartoffeln und Bohnen. Auf seinem Mustergut Hart bei Graz sammelte und züchtete er verschiedenste Bohnensamen und ließ diese zum Anbau an Bauern verteilen. Seit einigen Jahren geht man hinsichtlich der Anbaumethode teilweise von der üblichen Heckenkultur zu einer neuen Kulturform über, indem man den Mais als Stützpflanze verwendet. Diese Kulturform hat sich durchgesetzt, da sie viel Arbeit erspart. Ende Oktober werden Mais und Bohnen gleichzeitig maschinell geerntet, gedroschen und voneinander getrennt.



Bohnen sind in der Steiermark aufgrund der optimalen Klimabedingungen schon seit Jahrhunderten angebaut worden, sie waren in der Steiermark ein unentbehrliches Speisegut, vor allem in der bäuerlichen Küche. Erzherzog Johann förderte aus Anlass einer Hungersnot den Anbau von Kartoffeln und Bohnen. Auf seinem Mustergut Hart bei Graz sammelte und züchtete er verschiedenste Bohnensamen und ließ diese zum Anbau an Bauern verteilen. Seit einigen Jahren geht man hinsichtlich der Anbaumethode teilweise von der üblichen Heckenkultur zu einer neuen Kulturform über, indem man den Mais als Stützpflanze verwendet. Diese Kulturform hat sich durchgesetzt, da sie viel Arbeit erspart. Ende Oktober werden Mais und Bohnen gleichzeitig maschinell geerntet, gedroschen und voneinander getrennt.

Bohnen sind in der Steiermark aufgrund der optimalen Klimabedingungen schon seit Jahrhunderten angebaut worden, sie waren in der Steiermark ein unentbehrliches Speisegut, vor allem in der bäuerlichen Küche. Erzherzog Johann förderte aus Anlass einer Hungersnot den Anbau von Kartoffeln und Bohnen. Auf seinem Mustergut Hart bei Graz sammelte und züchtete er verschiedenste Bohnensamen und ließ diese zum Anbau an Bauern verteilen. Seit einigen Jahren geht man hinsichtlich der Anbaumethode teilweise von der üblichen Heckenkultur zu einer neuen Kulturform über, indem man den Mais als Stützpflanze verwendet. Diese Kulturform hat sich durchgesetzt, da sie viel Arbeit erspart. Ende Oktober werden Mais und Bohnen gleichzeitig maschinell geerntet, gedroschen und voneinander getrennt.

STEIRERKRAFT POLENTA FEIN

Steirische Polenta
grob / fein für Sterz,
pikante Polentascheiben,
süße Gerichte.
1.500 g

ARTIKELNUMMER
963



SCHAGER'S TAFELKREN

Frischer, steirischer
Kren mit cremigen
Obers vereint,
zu Selchwaren oder
auch Räucherfisch.
210 ml

ARTIKELNUMMER
725



SCHAGER'S PUSTASALAT

Steirisches Delikatess-
kraut vereint mit grünen
und roten Paprikastreifen,
Zwiebeln und Gewürzen
in Essig eingelegt.
370 ml

ARTIKELNUMMER
720



STEIRERKRAFT GENUSSPESTO KÜRBISKERN MIT GEWÜRZEN

Geriebene Kürbis-
kerne mit Gewürzen
in Kernöl genußvoll
vereint.
90 g

ARTIKELNUMMER
964



steirerkraft

Steirerkraft ist ein Unternehmen, das sich auf den Anbau, auf die Verarbeitung und auf den Vertrieb von Kürbiskernen, Käferbohnen und Mais spezialisiert hat.

Die Firmenphilosophie zielt auf die Verarbeitung von hochqualitativen Rohstoffen mit garantiert steirischer Herkunft ab. Alle Steirerkraft Produkte sind hochwertige, nach traditioneller Art, unter Einhaltung strengster Qualitätskriterien hergestellte Erzeugnisse. Neben Kürbiskernen und Kürbiskernöl hat sich Steirerkraft als zweiten Schwerpunkt ganz auf die steirische Käferbohne konzentriert. Die Käferbohnen werden schonend getrocknet oder essfertig zu Dosenbohnen oder zu steirischer Bohnensuppe weiterverarbeitet.

rezept KäferBOHNENSALAT

Zutaten Käferbohnen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl, Essig

Zubereitung Die steirische Käferbohne ist aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks aus der traditionellen steirische Küche nicht mehr wegzudenken. Das wohl klassischste Bohnengericht ist der Steirische Käferbohnen Salat mit Zwiebel, Essig und steirischem Kürbiskernöl. Zum Verzehr müssen die Käferbohnen mindestens 12 Stunden zum Aufquellen in reichlich Wasser eingeweicht und anschließend weichgekocht werden. Bohnen abseihen und auskühlen lassen. Fein geschnittenen Zwiebel und etwas Knoblauch dazugeben und mit einem Dressing aus Kürbiskernöl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren und zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.



STEIRERKRAFT GENUSSPESTO KÜRBISKERN MIT BASILIKUM

Geriebene Kürbiskerne mit Basilikum in Kernöl genußvoll vereint.
90 g

ARTIKELNUMMER
965



STEIRERKRAFT KÄFERBOHNEN TROCKEN

Wertvolle Käferbohnen aus der südoststeirischen Genussregion.
1 kg

ARTIKELNUMMER
961



STEIRERKRAFT KÄFERBOHNEN GEKOCHT

Köstliche Käferbohnen aus der Steiermark. Schon essfertig gekocht.
500 g

ARTIKELNUMMER
962



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop

Mit der angenehmen Vorbelastung selbst Schnapsbrenner zu sein, habe ich mich auf meiner kulinarischen Reise in die Oststeiermark begeben, um dort einigen Schnapsbrennern über die Schulter zu schauen. Meine Auswahl fiel dabei auf Sepp Wilhelm bei Weiz, der sich im steirischen Apfelzentrum ganz der Herstellung verschiedenster Apfelschnäpse verschrieben hat. Von Puch bei Weiz führte mich meine Reise weiter nach Riegersburg zu Alois Gölles, einem begnadeten Brenner, der sich neben der Schnapsbrennerei ein zweites Standbein mit seiner Essigmanufaktur geschaffen hat.

Apfel apfelANBAU IN DER STEIERMARK

Der Apfel, eine zu den Rosenholzgewächsen zählenden Ostsorte, die aus Asien stammt, ist heute in Österreich die bedeutendste Obstsorte, wobei die Steiermark mit 80% das Hauptanbaugebiet ist. Erzherzog Johann war stets geprägt von Interesse an der Natur, es war ihm ein großes Anliegen, den Bauern das Leben durch neue Anbaumethoden in der Landwirtschaft zu erleichtern. Neben dem Weinbau galt sein Interesse aber auch der Kultivierung von Äpfeln. Anlässlich eines Aufenthaltes in der Oststeiermark, dem heutigen Zentrum des Apfelanbaus, sprach er von einer „Reise ins Paradies“. Er schlug den oststeirischen Apfelbauern neue Anbaumethoden vor, dass heute der Obstbau in der Oststeiermark diesen hohen Stellenwert hat, ist unter anderem sicher als Vermächtnis des menschenverbundenen Erzherzogs anzusehen.

So ließ er unter anderem in Thernberg in der Buckligen Welt Versuchsgärten für den Apfelanbau anlegen, um Erziehungsarten und verschiedenste Apfelsorten studieren zu können. Er bemühte sich auch sehr um die Erhaltung alter, dem Aussterben bedrohter Apfelsorten.

Neben dem Apfel als Tafelobst gibt es eine Vielzahl von kulinarischen Veredelungen des Apfels, an vorderster Stelle steht neben der Verarbeitung zu Fruchtsäften, Most oder Essig, die Erzeugung von hochwertigen Destillaten.



WILHELM VOGELBEERBRAND

Orangerote Beeren von der Eberesche, aus Höhenlagen von den steirischen Almen. Eine steirische Spezialität.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
287, 295



WILHELM KRIECHERLBRAND

Edel und dezent nach Pflaumen duftend, typischer Steinton - Rarität!
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
277, 296



WILHELM ZWETSCHKENBRAND

Von alten Zwetschkenbäumen, über 4 Jahre im Eichenfass gelagert. Ausgewogenes, zartfruchtiges, von Eiche-Vanillearomen umrahmtes Bukett.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
282, 2147



WILHELM HOLUNDERBRAND

Zarte doch typische Holundernote in der Nase, die sich am Gaumen vorsetzt. Fein würzig im Abgang - charaktervoll.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
286, 2150



WILHELM MARILLENBRAND

Voller, aromatischer Marillenduft mit dezenterem vornehmen Mandelton im Abgang.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
278, 2151



OBSTBAU WILHELM IN PUCH BEI WEIZ

Sepp Wilhelm aus Puch bei Weiz, im Zentrum des steirischen Apfelanbaus, hat sich schon seit Jahren der Herstellung von Destillaten aus verschiedensten Apfelsorten verschrieben.

„Der Jausenwind lässt unsere Äpfel optimal reifen“ sagt Sepp Wilhelm voll Stolz über eine der naturräumlichen Voraussetzungen für das Gedeihen seiner Äpfel. Sepp Wilhelm kultiviert heute etwa 17 ha Obstgärten, 70% davon sind verschiedenste Apfelsorten mit einem Baumbestand von etwa 80.000 Apfelbäumen.

Er ist damit einer der größten Tafelobstproduzenten in der Oststeiermark, einen Teil seiner Äpfel veredelt er neben verschiedensten anderen Obstsorten wie Kirsche, Birne, Holunder, Himbeere, Vogelbeere, Quitte und Kriecherl in seiner modernen Schnapsbrennerei zu hochwertigen



Edeldestillaten. Je nach Sorte werden die Destillate in Glas- und Edelstahlbehältern oder in Holzfässern zur Reifung gelagert. Sein wohl hochwertigstes Produkt ist der so genannte „Abakus“, ein Apfelschnaps, den Sepp Wilhelm als Mitglied der legendären Apfelmänner von Puch unter Einhaltung strengster Richtlinien erzeugt. Im Abakus soll der Apfel in „höhere geistige Sphären“ gehoben werden. Es soll niemals einen besseren Apfelschnaps geben als den Abakus. Die Herstellung des Abakus ist streng gehütetes Geheimnis der Apfelmänner, jedes Jahr wählt das Kollegium der Apfelmänner nach genauer Prüfung jene Apfelsorte aus, welche die „gsmackigste“ des Jahres ist. Nach dem Einmaischen und der Vergärung vergeistigen die Apfelmänner in einer 3 Tage und 2 Nächte dauernden Brennklause unter Ausschluss jedweder Öffentlichkeit den jungen Abakus.

WILHELM QUITTENBRAND

Zarter Duft nach Quitten, am Gaumen etwas voller, mild auf der Zunge.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
281, 2148



WILHELM GUTE LUISE

Die Birne „Gute Luise“ eignet sich sehr gut als Edelbrand, sie hat ein sehr feines aber neutrales Aroma.
0,35 l, 0,2 l

ARTIKELNUMMERN
283, 2156



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



BIER

Bier

Bier zählt zu den Lebensmitteln mit der längsten Tradition, es ist durch Ausgrabungen belegt, dass die Sumerer schon etwa 6000 vor Christus im Zwischenstromland zwischen Euphrat und Tigris ein bierähnliches Getränk brauten. Die Bierherstellung wurde von den Ägyptern weiterentwickelt, über die Römer und Griechen gelangte schließlich die Kunst der Bierherstellung nach Europa. In Mitteleuropa entwickelte sich das Bier zum beliebtesten alkoholischen Getränk, wobei die Mönche in den Klöstern maßgebliche brautechnische Entwicklungsarbeit zur Bierherstellung leisteten. Das von den Mönchen im Mittelalter entwickelte Brauverfahren wird grundsätzlich heute noch von den kommerziellen Brauereien angewandt.

Bier hat neben Wein vor allem in der Steiermark eine mehrere Jahrhunderte lange Tradition, bot doch die südliche Steiermark ideale Klimabedingungen für Gerste und Hopfen, die beiden Hauptzutaten für das Bierbrauen. Zu der Zeit Erzherzog Johanns Mitte des 19. Jahrhunderts war die damalige Untersteiermark das Hauptanbaugebiet für Hopfen in der gesamten Monarchie. Unter dem Markennamen „Untersteirischer Hopfen“ wurde bis zum Zusammenbruch der Monarchie dieser Hopfen in alle Welt exportiert. Der Hopfen, der dem Bier den typischen herbitteren Geschmack verleiht, wird heute im Bereich von Leutschach in der Südsteiermark auf etwa 80 ha angebaut.

ERLEBNISBRAUEREI IM HEUSTADL

Walter Neuwirth ist über den Honig und den Met zum Bierbrauen gekommen, wobei er die Philosophie verfolgte, die positiven Eigenschaften sowie die wertvollen Inhaltsstoffe des Honigs an das Bier weiterzugeben. Um dem Bier einen intensiveren und runderen Geschmack zu verleihen, gibt Walter Neuwirth mindestens 5 kg Honig zum Bier und lässt es gemeinsam vergären. Das Malz für seine Biere wird von Bauern aus dem Mittelburgenland angeliefert, der Hopfen stammt aus dem Anbaugebiet um Leutschach sowie aus dem Mühlviertel. Vier Biersorten werden in der Erlebnisbrauerei gebraut, neben Dinkel- und Gerstenbier umfasst das Sortiment noch Kürbis- und Honigbier. Auf alle Fälle erwähnenswert ist die Tatsache, dass Walter Neuwirth den gesamten Energiebedarf für das Bierbrauen mit der Kraft der Sonne aus einer eigens dafür errichteten Solaranlage abdeckt.

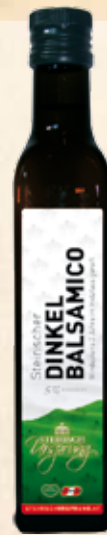


STEIRISCH URSPRUNG SINGLE MALT WHISKY SINGLE CASK

Die Würze entsteht in unserer Brauerei, die Destillerie Weutz aus St. Nikolai im Sausal verarbeitet dies zu feinem Whisky. Mindestens 4 Jahre im Eichenfass gereift.

0,5 l

ARTIKELNUMMER
126



STEIRISCH URSPRUNG DINKELBALSAMICO

Wird aus feiner Dinkelschälwürze gewonnen und in verschiedenen Holzfässern min. 2 Jahre gelagert und zu Balsamico verarbeitet.

0,25 l

ARTIKELNUMMER
249



STEIRISCH URSPRUNG FEINSTER APFELESSIG NATURTRÜB

Aus alten steirischen Mostäpfeln, sehr fruchtintensiv, mindestens 1 Jahr im Holzfass gelagert.

0,25 l

ARTIKELNUMMER
229



STEIRISCH URSPRUNG FEINSTER HONIGESSIG ANGESETZT MIT ROSMARIN

Honigessig, angesetzt mit Rosmarin, ergibt einen harmonischen, leicht würzigen Geschmack. Besonders geeignet für Salate mit südländischem Charakter und in Kombination mit Olivenöl.

0,25 l

ARTIKELNUMMER
188



STEIRISCH URSPRUNG APFEL BALSAMESSIG

Fruchtiger, geschmacksintensiver Balsamessig, im Fass gereift. Harmonisiert sehr gut mit steirischem Kürbiskernöl.

0,25 l

ARTIKELNUMMER
246

Essig

Das Essigmachen zählt zu den ältesten Lebensmittelherstellungsverfahren und ist genauso alt wie die Bierherstellung. Essig wurde schon seit Jahrtausenden als Würz- und Konservierungsmittel verwendet, im Mittelalter fand Essig auch als Desinfektions- und Reinigungsmittel Verwendung. Essig wird durch Vergärung alkoholischer Flüssigkeiten mit Essigsäurebakterien (Essigmutter) hergestellt. Sind Essige früher meist Zufallsprodukte gewesen, bei denen alkoholische Getränke durch die in der Raumluft natürlich vorhandenen Bakterien zur Essigbildung führten, wird heute für qualitativ hochwertigen Essig die Gärung gezielt gesteuert. Heute verwendet man Essig für die Herstellung von Marinaden für Salate und für das Einlegen zur Konservierung von Gemüse. Essige werden unterschieden nach dem Ausgangsmaterial, das alkoholisch vergoren und dann zu Essig weiterverarbeitet wird. Waren früher Wein und Apfelmost die gängigsten Ausgangsprodukte für Essig, so gibt es heute eine Vielzahl von Obstsorten und Beeren, aus denen hochwertige Essige hergestellt werden.



Balsamessig STEIRISCH URSPRUNG

Für den klassischen Balsamessig wird Traubenmost durch Kochen eingedickt, mit Essigsäurebakterien zur Gärung gebracht und anschließend in Holzfässern gelagert. Anlässlich einer Weinverkostung am Weingut Meranovo bei Marburg, das auf eine Gründung Erzherzog Johanns zurückgeht, kam Walter Neuwirth die Überlegung, dass der auf diesem Weingut mit einer beachtlichen Restsüße ausgebaute Wein ein perfektes Basismaterial für eine Balsamessigherstellung darstellen könnte. Mit Michael Löscher, dem bekannten Bierbrauer aus Flamborg fand Walter Neuwirth einen kongenialen Partner, die Idee der Balsamherstellung zu verwirklichen. Dieser Balsamessig wird im Submersverfahren hergestellt, wobei einem 8-9%igen Essig aus dem Wein von Meranovo ein eingedickter Traubensaft dazugegeben wird, um anschließend in Akazienfässern zu lagern. Die ersten Ergebnisse waren vielversprechend, der auf diese Art und Weise hergestellte Balsamessig eignet sich hervorragend zum Würzen verschiedenster Salate, aber auch zur Verfeinerung von Saucen.

STEIRISCH URSPRUNG WEIN BALSAMESSIG

Schonend gepresst und behutsam gereift. Dieser Essig bietet ein kraftvolles Geschmackserlebnis.
0,25 l

ARTIKELNUMMER 247



STEIRISCH URSPRUNG ROTWEIN ESSIG NATURTRÜB

Aus sortenreinen steirischen Weinen vergoren und im Holzfass gereift. Gut geeignet für die feine Küche.
0,25 l

ARTIKELNUMMER 248



STEIRISCH URSPRUNG FEINSTER HONIGESSIG

Hergestellt aus Honigwein. Ein Jahr im Holzfass ausgebaut, weist der Honigessig einen balsamicoartigen Charakter auf. Passt besonders gut auf Blattsalat mit Steirischem Kürbiskernöl.
0,25 l

ARTIKELNUMMER 47



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



Bei meinen zahlreichen kulinarischen Reisen in die Oststeiermark führte mich der Weg oftmals nach Brodingberg nahe Gleisdorf auf das Anwesen von Walter Neuwirth, der mit Kürbis- und Honigprodukten „groß“ wurde. Über den Honig kam Walter Neuwirth auf das Bier, seit einiger Zeit hat er seine Produktpalette mit Balsamessig erweitert.

HONIG

Vor dem Aufkommen des Zuckers in Europa vor nahezu 1000 Jahren wurde ausschließlich Honig als Süßungsmittel verwendet. Die höfische Küche zur Zeit Erzherzog Johanns war unter anderem durch eine Vielzahl delikater Nachspeisen gekennzeichnet, für deren Zubereitung Zucker verwendet wurde. In der herrschaftlichen Küche konnte man sich zur damaligen Zeit den teuren Zucker leisten, der bürgerlichen und bäuerlichen Küche war nahezu ausschließlich der kostengünstigere Honig vorbehalten, der vor allem als Zutat für Festtagsbäckereien und Lebkuchen, aber auch als Getränkesüßungsmittel Anwendung fand. Wachszieher und Lebzelter, deren Arbeitsgrundlage Honigprodukte waren, erlebten zur Zeit des Erzherzogs eine Hochblüte.



BIENENPRODUKTE VON wALTER NEUWIRTH

Derzeit hat Walter Neuwirth etwa 60 verschiedene Bienenprodukte in seinem Verkaufsprogramm. Der Honig stammt aus verschiedenen Regionen der gesamten Steiermark sowie aus dem mittleren



Burgenland. Unter den natürlichen Honigarten wie etwa Raps-, Akazien- oder Kastanienhonig fallen aufgrund ihrer Seltenheit Fenchel- und Heidenhonig besonders auf. Der absolute Renner unter den gerührten Honigen ist der Kürbiskernhonig, die reichhaltige Sortenpalette umfasst weiters Honige, die mit Zimt, Himbeeren, Haselnüssen oder Lebkuchen, um nur einige zu nennen, verfeinert werden. Es werden aber auch in Honig eingelegte Früchte wie Mandeln, Kürbiskerne, Haselnüsse und Walnüsse angeboten.



**STEIRISCH
URSPRUNG
WALDBLÜTEN
HONIG**

Ausgewogenes Gemisch aus Nektar und Honigtau. Enthält höhere Pollenanteile von Löwenzahn und anderen Kräutern.
250 g

ARTIKELNUMMER 8



**STEIRISCH
URSPRUNG
KÜRBISKERNE
IN HONIG**

Kürbiskerne in Akazienhonig eingelegt.
225 g

ARTIKELNUMMER 113



**STEIRISCH
URSPRUNG
API 3
HONIG, POLLEN
& PROPOLIS**

Mit Honig, Pollen und Propolis ist hier im Glas die gesamte Palette der Bienenprodukte vereint.
250 g

ARTIKELNUMMER 41



**STEIRISCH
URSPRUNG
BLÜTENHONIG
MIT HIMBEEREN
VERFEINERT**

Cremiger Blütenhonig mit Himbeeren.
240 g

ARTIKELNUMMER 111



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



**STEIRISCH
URSPRUNG
BLÜTENHONIG
MIT HASELNÜSSEN
VERFEINERT**

Cremiger Blüten-
honig mit gemahlene
Haselnüssen.
Honig einmal anders:
die Früchte des
Sommers vereint
mit der energie-
spendenden Kraft
des Honigs.
250 g

ARTIKELNUMMER 114



**NEUWIRTH
HONIGSEIFE**

Milde Honigseife,
duftet nach Honig
und Bienenwachs.
75 g

ARTIKELNUMMER
132



**NEUWIRTH
PROPOLISSEIFE**

Reinigt, pflegt und
beruhigt die Haut auf
natürliche Weise.
75 g

ARTIKELNUMMER
131



**NEUWIRTH
TRAUBENMET**

Feinster, steirischer Wald-
honig mit Isabelltrauben
vergoren und im Arkazien-
fass gelagert.
0,1 l

ARTIKELNUMMER
109

Kürbiskernöl – das "grüne Gold" der Steiermark

Das „grüne Gold“, wie das Kürbiskernöl auch genannt wird, zählt zweifellos zu den typischen steirischen Besonderheiten, keine kulinarische Spezialität wird öfter mit der Steiermark automatisch in Verbindung gebracht wie das unvergleichliche Kürbiskernöl.

Der Kürbis, der zu den Beerengewächsen gehört, zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und stammt vermutlich aus dem Süden Mexikos. Christoph Columbus brachte die Kulturform nach Europa, nach einigen Jahrzehnten war der Kürbis in ganz Süd- und Mitteleuropa verbreitet. Neusten Untersuchungen zufolge stammt der Steirische Ölkürbis vom texanischen Kürbis (*cucurbita texana*) ab. Der steirische schalenlose Ölkürbis (*cucurbita pepo* var. *styriaca*) ist eine Mutante, die spontan vor etwa 130 Jahren entstanden ist,

bei der die Samenschale nicht verholzt und verdickt ist. Von dieser Eigenheit stammt das typisch oliv- bis dunkelgrüne Aussehen. Aus Aufzeichnungen geht hervor, dass der Ölkürbis bereits im 18. Jahrhundert in der südlichen Steiermark zur Ölgewinnung angebaut wurde. Zur Zeit Erzherzog Johanns wurde aus getrockneten und gerösteten Kürbiskernen mittels einer „Ölkuh“, einem einfachen bäuerlichen Gerät aus Holz, Kernöl durch „Ausschlagen“ gewonnen. Der Großteil der in der Steiermark auf einer Fläche von über 26.000 ha angebauten Kürbisse wird zur Herstellung von Kürbiskernöl verwendet, ein geringer Teil wird zu verschiedensten Knabberkernen verarbeitet. Werden die Verarbeitungsschritte bei der Ölgewinnung schonend durchgeführt, bekommt das Kernöl die typische Farbe, das unnachahmliche Aroma und den einmaligen nussigen Geschmack. Für die Herstellung eines Liters reinen Kürbiskernöls benötigt man etwa 2,5 kg getrocknete Kerne.



STEIRISCH URSPRUNG KNUSPER KÜRBISKERNE MIT SCHOKOLADE

Knackige Kürbiskerne in
knackiger Schokolade.
75 g

ARTIKELNUMMER
251



STEIRISCH URSPRUNG KNUSPER KÜRBISKERNE MIT ZIMT

Für besinnliche Stunden.
75 g

ARTIKELNUMMER
252



STEIRISCH URSPRUNG KNUSPER KÜRBISKERNE MIT KAFFEE

Der kraftvolle Muntermacher
mit Biss.
75 g

ARTIKELNUMMER
83



STEIRISCH URSPRUNG KNUSPER KÜRBISKERNE MIT VANILLE

Für süße Naschkatzen.
75 g

ARTIKELNUMMER
73





REZEPT "KERNÖLSCHMÖLZI", eine Eierspeis mit Kürbiskernöl

Zutaten Kürbiskernöl, Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung Kürbiskernöl in einer Pfanne erhitzen und leicht versprudelte Eier dazugeben. Die Eier mit dem Kernöl ganz kurz verrühren, würzen und leicht stocken lassen und eventuell mit frischen Kräutern garnieren. Die Kernölschmölzi wird aus der Pfanne mit frischem Brot gegessen, die Kernölreste können mit Brot ausgetunkt werden.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

KÜRBISKERNPRODUKTE VON WALTER NEUWIRTH

Vor Jahren hat Walter Neuwirth noch selbst Kürbisse für die Ölerzeugung angebaut, heute bezieht er die Kerne von Vertragsbauern aus der Region. Die getrockneten Kerne werden monatlich frisch von der Firma Steirerkraft ausschließlich zu steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verarbeitet. Aus getrockneten Kürbiskernen lässt Walter Neuwirth 15 verschiedene Sorten von Knabberkernen mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen produzieren.



BERGHOFERS KÜRBISKERNLIKÖR

Eine Spezialität mit
echten steirischen
Kürbiskernen. Vor
Genuss gut schütteln.
18% Alkohol.
500 ml

ARTIKELNUMMER
6035



PÖLZER KÜRBISKERNSENF

Passt hervorragend zu delikatem
Käse und kaltem Braten, zu
Gegrilltem und ist die perfekte
Ergänzung für Saucen und
Dressings.
160 g

ARTIKELNUMMER
6034



STEIRISCH URSPRUNG KÜRBISKERNÖL

Das grüne Gold der Steiermark.
1 l, 1/2 l, 1/4 l

ARTIKELNUMMERN 95, 91, 48



Bei meinen Streifzügen durch die Oststeiermark geht es mir stimmungsmäßig immer wieder wie es Erzherzog Johann seinerzeit ergangen ist, als er auf seinen Besuchen in der Oststeiermark immer wieder „von einer Reise ins Paradies“ sprach. Besonders eindrucksvoll zeigt sich die Oststeiermark zur Zeit der Apfelblüte im Frühjahr und nicht weniger reizvoll im Herbst zur Zeit der Apfelernte.

Die Geschichte des Apfels

Aus Relikten der Steinzeit geht hervor, dass die Menschen schon vor etwa 2000 Jahren vor Christus bereits Äpfel, die zu dieser Zeit im Mittelmeerraum heimisch waren, gegessen haben. Ein Apfel wurde Adam zum Verhängnis, da er verbotener Weise einen Apfel vom Baum gestohlen hat und darauf aus dem Paradies verbannt wurde. Unser heutiger Kulturapfel dürfte aus einer Kreuzung vom Asiatischen Wildapfel mit dem Kaukasusapfel entstammen und über Handelswege von Asien nach Europa gekommen sein. Die alten Apfelsorten waren früher klein und sauer, erst durch die Kunst des Veredelns kam es zu einer Verbesserung der Größe und des Geschmacks. Heute gibt es in Mitteleuropa etwa 1.500 Apfelsorten, von denen aber nur etwa 50 – 60 wirtschaftliche Bedeutung haben.



Apfelsaft

In Österreich wird Apfelsaft auch als Süßmost bezeichnet, er wird durch Pressen von Äpfeln erzeugt und durch Pasteurisieren haltbar gemacht. Vor dem Abfüllen des Apfelsaftes in Flaschen kann dieser filtriert werden, in letzter Zeit hat es sich jedoch stark durchgesetzt, den Apfelsaft naturtrüb mit den bei der Pressung anfallenden Schwebstoffen abzufüllen. Untersuchungen haben gezeigt, dass naturtrüber Apfelsaft durch die in den Schwebstoffen enthaltenen Antioxidantien gesünder ist als der gefilterte Saft. Außerdem schmeckt naturtrüber Apfelsaft natürlicher und kräftiger als der klare filtrierte Saft.



RENNER DINKELMEHL FEIN

Angebaut mit rein natürlichem Dünger.
1 kg

ARTIKELNUMMER
615



KOHLBAUER'S APFELMOST

Wie früher aus frisch gepressten Äpfeln - heute genauso gut!
1 l

ARTIKELNUMMER
372



RAABAUER ARONIA BIOSIRUP

Ein Sirup aus Apfelbeeren. Sie werden von dem Geschmack überrascht sein.
0,5 l

ARTIKELNUMMER
2230



SCHREIBER DER URSTEIRER

Apfelsaft aus fein ausgewählten Äpfeln. 100 % aus biologischer Landwirtschaft.
0,33 l

ARTIKELNUMMER
613



SCHREIBER APFEL-KAROTTEN SAFT

Geschmackvoller Saft aus Äpfel und Karotten. 100 % aus biologischer Landwirtschaft.
1 l

ARTIKELNUMMER
612

BIO-HOF SCHREIBER

Seit dem Jahre 1999 betreibt die Familie Schreiber ihre Landwirtschaft als Bio-Hof nach den Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus. In ihrem Bio-Obstbau wird vollständig, auch auf die im Bio-Obstbau erlaubten Spritzungen, verzichtet. Schwerpunktmäßig werden Äpfel, aber auch Birnen zu hochwertigen Säften verarbeitet, die ohne Konservierungsstoffe naturtrüb abgefüllt werden. Eine absolute Spezialität unter den verschiedensten Säften stellt der „Energiebündel Saft“, eine interessante Mischung aus Apfelsaft, dem ein Anteil an Saft von Karotten und roten Rüben beigegeben wird. Apeflessig und Apfelmost ergänzen das Angebot aus der Obstverwertung.

Am Bio-Hof Schreiber werden auch Kürbisse angebaut, deren Kerne zu Kürbiskernöl und Knabberkernen weiterverarbeitet werden. Nicht zuletzt bietet die Familie Schreiber auch die Bio-Getreidesorten Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer an.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGÜT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENEDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



SCHREIBER ENERGIEBÜNDL SAFT

Diese Spezialität besteht
aus einer Mischung von
64 % Apfel, 24 % Karotten
und 12 % Rote Rüben.
100 % aus biologischer
Landwirtschaft.
1 l

ARTIKELNUMMER
611



SCHREIBER BIRNEN-APFEL SAFT

Herrliche Mischung
aus Birnen und Apfel.
100 % aus biologischer
Landwirtschaft.
1 l

ARTIKELNUMMER
610



Als gebürtiger Obersteirer kam ich des öfteren in den Genuss, Wildfleisch, meist als Wildgulasch oder in Form von Hirschselchwürsten zu essen. Erst auf der Suche nach den besten und außergewöhnlichsten Speisen habe ich in Mitterfladnitz im Raabtal am Hirschenhof Papst die Erfahrung gemacht, dass man aus Wildfleisch neben Würsten und Schinken auch eine Vielzahl an delikaten Aufstrichen und Pasteten herstellen kann.

WILD IN DER STEIRISCHEN KÜCHE

Die Jagd hat in der Steiermark, im Speziellen in den ausgedehnten Wäldern und den Gebirgsregionen der Obersteiermark, eine sehr lange Tradition. In der Jagdsaison war Wildbret eine willkommene Abwechslung am Küchentisch. Die Jagd war allerdings Feudalrecht, Wild war deshalb nur einer sehr beschränkten Bevölkerungsgruppe, vorwiegend dem Adel und den begüterten Grundherren zugänglich. Nicht umsonst ließ Kaiser Franz Joseph im Jahre 1879 das kaiserliche Jagdschloß in Mürzsteg, in einem der attraktivsten Jagdreviere der Obersteiermark, erbauen. In der Ära Kaiser Franz Josephs sollen in diesem Revier an die 20.000 Stück Wild erlegt worden sein. Auch Erzherzog Johann war der Jagd sehr zugetan, er jagte vorwiegend in einem nicht minder attraktiven Jagdrevier, im Hochschwabgebiet, mit dem Sitz in seinem Jagdschloß am Brandhof. Es ist überliefert, dass eine der Leibspeisen des Erzherzogs der gebratene Hirschrücken war, den ihm seine Frau Anna Plochl des öfteren zubereiten musste.

Wild



Jagdmesser
Reliefschnitzerei in Bein,
19. Jahrhundert
Landesmuseum Joanneum
Foto Nicolas Lackner



XEIS HIRSCHSALAMI

Aus Hirsch- und Schweinefleisch über Buchenholz zart geräuchert, herzhafter Geschmack.
ca. 280 g

ARTIKELNUMMER 2032



XEIS HIRSCH-PUNKERL

Aus Hirsch-, Rind- und Schweinefleisch herzhaft gewürzt, geräuchert.
ca. 190 g

ARTIKELNUMMER 2033

XEIS WILDSCHWEINSALAMI

Die herzhafte und würzige Salami wird aus reinem Wildschweinefleisch hergestellt.
ca. 400 g

ARTIKEL-
NUMMER
621



PAPST HIRSCHLEBER PASTETE

Feine Pastete mit kräftigem Wildlebergeschmack. Die Pastete schmeckt besonders als Brotaufstrich zu einer herzhaften Brettljause.
180 g

ARTIKELNUMMER 624

HIRSCHENHOF papst

Im Jahre 1999 hat Hermann Papst seine Landwirtschaft in Mitterfladnitz nahe Kirchberg an der Raab auf reine Wildhaltung umgestellt. Durch die etwa 100 Stück Rothirsche, die Hermann Papst in einem großen Wildgehege hält, erstreckt sich die Wildsaison über das gesamte Jahr. Neben den eigenen Hirschen als Schwerpunkt verarbeitet Hermann Papst in seinem Fleisचेreibetrieb auch Rehe, Hasen, Fasane und Wildschweine ausschließlich steirischen Ursprungs zu etwa 50 verschiedenen Produkten.



Neben 18 verschiedenen Sorten an Pasteten werden am Hirschenhof Papst auch Rohwürste, Kochwürste, verschiedenste Schinkenspezialitäten und Sulzen hergestellt. Frischfleisch vom Wild kann unter anderem auf zwei Grazer Bauernmärkten jeden Samstag vormittags erstanden werden.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop



PAPST WILDSCHWEIN LEBERPASTETE

Aus heimischen Wildschwein-Schinkenfleisch gefertigt.
180 g

ARTIKELNUMMER 625



XEISS WILDFLEISCH PASTETE

Herzhafter Aufstrich aus 60 % Wildfleisch und 17 % Schweineleber.
100 g

ARTIKELNUMMER 2036



XEISS WILDLEBER PASTETE

Zart - bekömmliche Pastete aus 50 % Hirschfleisch und 25 % Hirschleber.
100 g

ARTIKELNUMMER 2037

Schnaps

SCHNAPS

Die Herstellung von hochprozentigem Alkohol hat eine mehrere Tausend Jahre alte Tradition, nach Europa gelangte die Destillation erst im 7. Jahrhundert nach Christus, der erste Nachweis der Schnapsbrennerei in Österreich stammt aus der Mitte des 16. Jahrhunderts. Es waren vor allem die Klöster, in denen „Hochprozentiges“ hergestellt wurde.

Eine erste Hochblüte erlebte die Schnapsbrennerei in Österreich zur Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Es gibt heute noch zahlreiche Brennereien, die das Schnapsbrenn-Monopol aus der Zeit Maria Theresias, der Großmutter von Erzherzog Johann, besitzen. Maria Theresia hat das Brennrecht an „rechtschaffende, fleißige und ordentliche Bauern“ verliehen. Das an den jeweiligen Hof gebundene Brennrecht erlaubte den Bauern, jährlich 300 Liter Alkohol zu erzeugen und Obst aus Österreich zuzukaufen.

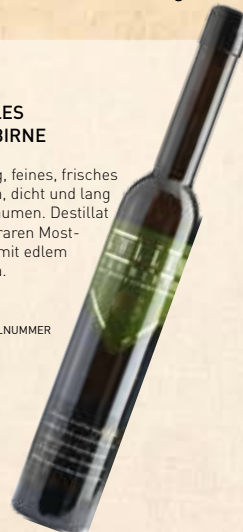
In der Steiermark haben vor allem bäuerliche Brennereien eine lange Tradition. Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war die Schnapsbrennerei das letzte Glied der Obstverwertung, die auf diese Weise erzeugten Produkte waren zwar „berauschend“, nicht berauschend war hingegen die Qualität der erzeugten Produkte. Vor etwa 30 Jahren erfolgte bei den Schnapsbrennern in der Steiermark ein radikales Umdenken, man begann in erster Linie auf Qualität zu setzen. Dazu gehörten die Verarbeitung von hochwertigen Ausgangsprodukten, eine kontrollierte Gärung des Obstes, sowie eine sorgfältige Destillation in modernen Destillieranlagen.



GÖLLES SAUBIRNE

Rassig, feines, frisches Aroma, dicht und lang am Gaumen. Destillat einer raren Mostbirne mit edlem Aroma.
0,35 l

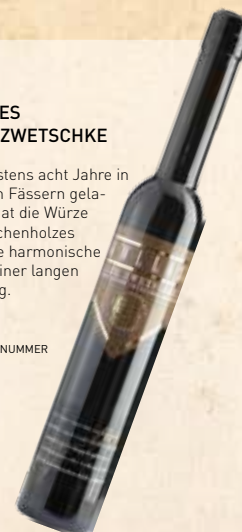
ARTIKELNUMMER
604



GÖLLES ALTE ZWETSCHKE

Mindestens acht Jahre in kleinen Fässern gelagert. Hat die Würze des Eichenholzes und die harmonische Note einer langen Reifung.
0,35 l

ARTIKELNUMMER
2090



GÖLLES HIRSCHBIRNE

Der Klassiker. Mild mit feinstem Duft und Geschmack. Zarte, primäre Birnenaromen.
0,35 l

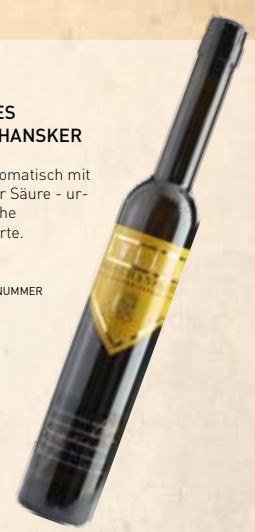
ARTIKELNUMMER
2094



GÖLLES MASCHANSKER

Fein-aromatisch mit pikanter Säure - ursteirische Apfelsorte.
0,35 l

ARTIKELNUMMER
2097



BRENNEREI UND ESSIGMANUFAKTUR GÖLLES IN RIEGERSBURG

Hört man den Namen Gölles, denkt man unweigerlich an Schnaps oder Essig, zwei Produkte, für die Alois Gölles aus Riegersburg über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Aus dem einstigen Hobby von Alois Gölles hat sich ab der Mitte der 90er Jahre ein Leitbetrieb in



der österreichischen Schnapsbrennereiszene entwickelt. Alois Gölles legte immer Hauptaugenmerk auf die Verarbeitung typischer steirischer Obstsorten wie Zwetschken und Kriecherl oder Obstsorten, die heute kaum noch erhältlich sind. So legte er Obstgärten mit Maschanzker, einer alten steirischen Apfelsorte, sowie mit Saubirne und Vogelbeere an, um daraus hochwertigste Destillate zu erzeugen.

Seit 1984 betreibt Alois Gölles auch eine Essigmanufaktur, in der er ausschließlich vollreife, gesunde und auserlesene Früchte aus eigenem Anbau verwendet. Weine, Bier oder Moste, die ebenfalls zu Essig vergoren werden, bezieht Alois Gölles von Produzenten aus der Region.

DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDELDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

GÖLLES RÖTWEIN ESSIG ZWEIGELT

Aus sortenreinen
Weinen, steirischen
Äpfeln oder Birnen
vergoren und
mindestens drei
Jahre in Eichen-
fässern gereift.
0,25 l

ARTIKELNUMMER
7688



GÖLLES HIMBEER ESSIG

Vollfruchtiges
und kraftvolles
Geschmacks-
erlebnis aus
erntefrischen
Himbeeren.
0,25 l

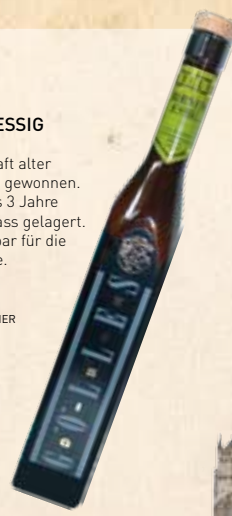
ARTIKELNUMMER
7684



GÖLLES BIRNEN ESSIG

Aus dem Saft alter
Mostbirnen gewonnen.
mindestens 3 Jahre
im Eichenfass gelagert.
unverzichtbar für die
feine Küche.
0,25 l

ARTIKELNUMMER
7683



SCHLOSS REGGERSBURG
Wir sagen Murau für Wädlebau Markt Lufthafen



Schokolade

SCHOKOLADE

Anfang des 16. Jahrhunderts gelangte Kakao durch spanische Seefahrer aus Südamerika nach Europa, wobei der Geschmack anfangs bei den Europäern wenig Gefallen fand. Interessanterweise haben die Klöster die Vorzüge des Kakaogetränks als erste erkannt indem sie den Kakao mit Honig, Zucker, Nüssen und Blütenwasser verfeinerten und somit diese Art der Schokolade als flüssiges Nahrungsmittel während der Fastenzeit konsumieren durften. Im 19. Jahrhundert wurden schließlich in der Schweiz die ersten Tafelschokoladen hergestellt, wie wir sie heute kennen.



Nach Österreich gelangte die Schokolade von der Schweiz aus, als im Jahre 1887 Carl Russ Suchard in Bludenz die erste Schokoladefabrik in der damaligen österreichisch – ungarischen Monarchie gründete.

zotter schokolade

Zotter Schokolade – eine Spezialität, die auf der Zunge zergeht, stellt ein Produkt dar, das mittlerweile Kultstatus erreicht hat und im kulinarischen Angebot der Steiermark einen ähnlichen Stellenwert hat wie das steirische Kernöl oder wie der steirischer Wein. Ende der 90er Jahre begann Josef Zotter seine eigenen Schokoladekreationen zu erfinden, dabei zeichnete er sich immer schon durch ein Übermaß an Kreativität aus, er bezeichnet sich selbst als „Geschmacksartist“.

Seit Mitte des Jahres 2007 betreibt er eine neue Produktionsstätte mit einem eigenen Schokoladewerk. So verarbeitet er die besten Kakao-Bohnen von der Röstung über Walzwerke und anschließendem Conchieren zu gewünschten, hochqualitativen Schokoladen als Ausgangsprodukt für die Vielfalt seiner unterschiedlichsten Schokoladekreationen. Mittlerweile gibt es schon mehr als 300 Sorten im Zotter Schokoladenangebot. Josef Zotter ist in Europa der einzige, der von der Bohne bis zum gewünschten Endprodukt ausschließlich in BIO und FAIR Qualität produziert. Neben modernsten technischen Geräten zur Schokoladenerzeugung ist die Schokoladenfabrik noch immer eine Manufaktur, gehen doch alle handgeschöpften Schokoladen im Produktionsprozess durch viele Hände der mittlerweile etwa 120 MitarbeiterInnen.



ZOTTER AMARETTO MARZIPAN

La Dolce Vita: Marzipan mit Amaretto getränkt, auf einer Schicht selbst gemachtem Mandelnougat. Mandeln versüßen das Leben – im Marzipan, im Nougat und im Mandellikör.

70 g

ARTIKEL-
NUMMER
7545



ZOTTER ANANAS MIT SELLERIE

Sonne & Erde: Josef Zotter enthüllt die Geschmacksverwandtschaft der sonnig exotischen Ananas und des erdig würzigen Selleries. Eine Schicht Ananas-canache und eine dünne Schicht überzogen mit Milchschokolade.

70 g

ARTIKELNUMMER 7586



ZOTTER APFELKAROTTEN MIT INGWER

Der Energizer: Eine Variation des Frühstückstrinks mit einer feinen Karotten-Canache und einer Schicht Apfel-Ingwer.

70 g

ARTIKEL-
NUMMER
7579



ZOTTER BANANE KOKOS

Welcome to paradise! Ein paradisischer Klassiker mit einer Füllung aus selbst gemachtem Kokosnougat.

70 g

ARTIKEL-
NUMMER
7556



zotter gold

Die Schokoladenkreation Zotter Gold entstammt einer gemeinsamen Idee von Josef Zotter und Walter Neuwirth, edle Schokopralinen in Anlehnung an eine Schmuckkollektion zu entwerfen. Schlussendlich wurden daraus aber vier kostbare Pralinen, in die vier Hauptthemen im Angebot von Walter Neuwirth – Kürbis, Bier, Honig und Essig phantasievoll eingearbeitet wurden. Mit dieser Linie gelang es Josef Zotter eine Brücke zwischen unterschiedlichen Grundsokoladen und den vier traditionellen steirischen Zutaten zu bauen, um sowohl der Schokolade als auch den steirischen Spezialitäten eine interessante, neue Wertigkeit zu verleihen. Sämtliche Zutaten beanspruchen das Attribut in ihren Ländern absolut „ursprünglich“ zu sein. Josef Zotter ließ bei diesen Schokoladenschöpfungen seiner Phantasie und seiner Geschmackserfahrung freien Lauf, indem er die geschmacksintensiven Kürbiskerne mit einer kräftigen dunklen Schokolade kombinierte oder eine Honig-Metfülle mit einer zartsüßen Schokolade umhüllte. Die Umsetzung der Bier- und Essigpralinen stellte eine noch größere Herausforderung dar, da das Endprodukt nicht nur kreativ gestaltet, sondern am Ende auch schlüssig und harmonisch sein sollte. Sepp Zotter gelang es, das Produkt Bier und Schokolade, eine an und für sich unübliche Kombination, mit Karamelschokolade, die mit Malz harmoniert, mit Milch- und weißer Schokolade, die den Bierschaum symbolisiert, zu einem Geschmackserlebnis umzusetzen. Bei der Essigpraline hatte die Füllung mit Milkschokolade die Aufgabe, den Essig zu entschärfen.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE VARIATION KINDER

Geschüttelt oder gerührt.
Zwei Zubereitungsfor-
men – ein Ziel: Ein
Geschmackser-
lebnis, an das
sich der
Gaumen
noch
lange
erinnert.
110 g

ARTIKELNUMMER
7571



ZOTTER TRINKSCHOKOLADE VARIATION KLASSIK

Die Trinkschokolade kann
sowohl mit „Milch, Soja-
milch, Reismilch,
Hafermilch, etc.“
zubereitet
werden.

110 g

ARTIKEL-
NUMMER
7562



ZOTTER GOLD PRALINÉS

Spezielle Creation zwischen Zotter
und Neuwirth. Die Schachtel bein-
haltet Bier-, Kürbismarzipan-,
Balsamessig- und
Honigpralinés.

ARTIKEL-
NUMMER
7610



Durch zahlreiche Aufenthalte in Oberitalien, Slowenien und Kroatien bin ich ein ausgesprochener Rohschinkenliebhaber geworden. Schon vor einigen Jahren bin ich auf den Vulcanoschinken aus Auersbach bei Feldbach aufmerksam geworden. Nach vielen Besuchen der Schinkenmanufaktur mit unzähligen Verkostungen kann ich schon seit einiger Zeit behaupten, dass der Vulcano Schinken einen Vergleich mit den bekanntesten ausländischen Spitzenprodukten nicht zu scheuen braucht.

SCHINKEN

Schon zur Zeit Erzherzog Johanns waren die Steirer große Fleischverzehrer, wobei dem einfachen Volk Fleisch nur zu den „heiligen Zeiten“ zugänglich war. Am Lande wurde Frischfleisch meist nur zu den Schlachtzeiten in der kalten Jahreszeit gegessen. Der Erzherzog selbst mied vor allem Schweinefleisch, wenn er es trotzdem vorgesetzt bekam, musste es mager sein. Er war ein Freund von Rindfleisch, Wild und Geflügel. Es ist aber überliefert, dass der Erzherzog bei seinen zahlreichen Jagdausflügen und Wanderungen in der Obersteiermark zur Jause vor allem Geselchtes und Speck aufgetischt bekam. Zu dieser Zeit war das Räuchern (Selchen) die einzige Art der Konservierung von Fleisch über einen längeren Zeitraum. Das kalte und feuchte Klima in den alpinen Regionen ließ vorerst eine Lufttrocknung größerer Fleischstücke, wie es in südeuropäischen Ländern seit Jahrtausenden die gängige Methode ist, in der Steiermark nicht zu. Erst durch „über die Grenze schauen“ und Erfahrungssammlung sowie zahlreichen Trocknungsversuchen innovativer steirischer Produzenten, hat sich die Haltbarmachung von Schinken durch

Lufttrocknung auch in der Steiermark seit etwa zwanzig Jahren durchgesetzt. Einer der steirischen Paradebetriebe und Pionier der Produktion von luftgetrockneten Beinschinken in der Steiermark ist zweifellos die Vulcano Schinkenmanufaktur im oststeirischen Auersbach nahe Feldbach.



VULCANO ROHSCHINKEN 8 MONATE GEREIFT

Durch ausgewogene Würze und Meersalz angenehm mild.
200 g, 500 g

ARTIKELNUMMER
2371, 2391



VULCANO KARREE 3,5 MONATE GEREIFT MIT SCHWARZE

Zart marmoriert, fein im Aroma, ausgewogenes Verhältnis von Fett und Fleisch. Eine Delikatesse für den verwöhnten Genießer.
300 g, 500 g

ARTIKELNUMMER
2372, 2392

VULCANO SPECKFRÜCHTE ZWETSCHKEN

Aus dem Vulkanland, süße und fruchtige Früchte ummantelt mit mild würzigem Speck.

ARTIKELNUMMER
2375



VULCANO SPECKFRÜCHTE DATTLEN

Aus dem Vulkanland, süße und fruchtige Früchte ummantelt mit mild würzigem Speck.

ARTIKELNUMMER
7685



VULCANO SCHINKEN, AUERSBACH BEI FELDBACH

In Auersbach, einer kleinen Ortschaft im Herzen des oststeirischen Vulkanlandes haben sich im Jahre 1999 drei Bauern zusammengetan, um die gemeinsame Idee zu verwirklichen, mit Ihrer Erfahrung und dem Wissen in der Schweinehaltung, in Einklang mit der Natur, aus wertvollem Rohmaterial einen hochwertigen Schinken zu erzeugen. Dies war die Geburtsstunde einer einzigartigen, unvergleichlichen Rarität, des Vulcano Schinkens, der das kulinarische Angebot der Oststeiermark um eine wesentliche Facette erweitert hat. Für die Herstellung des Vulcano Schinkens wird ausschließlich das Vulcanoschwein, eine steirische Edelrasse aus einer Kreuzung von Edelschwein als Muttersau und Duroc, herangezogen. Dabei kommt es hinsichtlich der Fleisch- und Fettqualität der Schlegel, die zu Schinken verarbeitet werden, in erster Linie auf die Fütterung an. Diese erfolgt im Falle des Vulcanoschweines aus einer speziell abgestimmten Getreidemischung aus Roggen, Weizen und Gerste, sowie aus Molke.

Da der Geschmack des Schinkens vor allem durch das intramuskuläre Fett, durch die Marmorierung und durch die Fettqualität bestimmt wird, diese Faktoren wiederum vom verabreichten Futter abhängen, muss auf eine dementsprechende Fütterung besonderer Wert gelegt werden. Die Fettqualität, die sich in der Marmorierung des Schinkens zeigt, ist das Hauptqualitätsmerkmal des Vulcano Schinkens. Die Zulieferbetriebe für den Vulcano Schinken sind nicht auf Schnellmast ausgerichtet, die langsame Fütterung soll zusätzlich die Fleischqualität erhöhen. Die Tiere werden nach etwa 10 Monaten mit einem Gewicht von 130 bis 180 kg geschlachtet. Bei der Schinkenherstellung hält man sich an die Philosophie einer langen Reifung bei relativ hohen Temperaturen von 18° bis 20° Grad. Grundvoraussetzung für eine Lagerung bei diesen Temperaturen ist jedoch, dass die Fettqualität stimmt. Aushängeschild in der Vulcano Produktpalette ist der klassische Rohschinken, der in zwei Herstellungsvarianten, die sich durch die Reifezeit, beziehungsweise durch die Reifung mit, oder ohne Knochen unterscheiden. Der Schlegel ohne Knochen reift lediglich 8 bis 10 Monate, der Variante mit Knochen wird zur vollen Geschmacksausbildung eine Reifezeit von 15 bis 18 Monaten gegönnt. Neben den Schlegeln werden Edelteile des Vulcanoschweines wie das Karree, die Lende, der Schopf oder das Kaiserteil bei einer Temperatur von 22° Grad mit einer Dauer von maximal zwei Tagen kalt geräuchert und mehrere Monate zur Reifung gelagert.



DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte
der besten Produzenten in der
Steiermark.

Am einfachsten geht die Ge-
nussbestellung online unter
www.steirischursprung.at/shop



VULCANO RÄUCHERSPECK

4 Monate gereift, zart, zart und nochmals zart, angenehme Bisseigenschaft, besonders resch, kultivierter Geschmack.
200 g, 500 g

ARTIKELNUMMERN
2373, 2393



VULCANO AUERSBACHER KÜRBISKERNSALAMI

Echte steirische Kürbiskerne geben dieser Salami eine unverwechselbare Note.
300 g

ARTIKELNUMMER
2395



VULCANO AUERSBACHER PEFFERSALAMI

Geschmackvolle Salami mit Pfefferkörnern.
300 g

ARTIKELNUMMER
2396



fleisch

Fleisch hatte in der traditionellen steirischen Küche immer schon einen großen Stellenwert, wobei früher dem einfachen Volk Fleisch nur zu den „heiligen Zeiten“ zugänglich war. Am Lande wurde Frischfleisch meist nur zu den Schlachtzeiten in der kalten Jahreszeit gegessen. In den Städten hingegen gab es schon immer Fleischhauereien, in denen das ganze Jahr über Frischfleisch bezogen werden konnte, das jedoch meist der reicheren Bevölkerungsschicht vorbehalten war. Einschränkungen mit völligem Fleischverzicht wurden durch die kirchlich vorgeschriebenen Fastenzeiten auferlegt, diese Enthaltung vom Fleischgenuss galt für alle Gesellschaftsschichten und wurde vom einfachen Landvolk wie von den höheren Gesellschaftsschichten strikt eingehalten. Das Fleischangebot in der Steiermark war früher sehr gebietsabhängig, es reichte vom Rind und dem Wild in der Obersteiermark über Geflügel aller Art bis zum Schwein, das schwerpunktmäßig in den Maisanbaugebieten der südlichen Steiermark gezüchtet wurde. In Anbetracht der Tatsache, dass es früher keine technischen Hilfsmittel zur Kühlung bzw. zur Konservierung des Fleisches über einen längeren Zeitraum gab, musste nahezu das gesamte Schwein so aufgearbeitet werden, dass es zu Speck, Geselchtem oder zu Würsten weiterverarbeitet werden konnte. Das Räuchern war die einzige Möglichkeit, Fleisch über einen längeren Zeitraum haltbar zu machen. Die Lufttrocknung von größeren Fleischstücken, wie es in südlichen Ländern immer schon seit vielen Jahrhunderten praktiziert wurde, war im alpinen Raum wegen der zu niedrigen Temperaturen und der zu hohen Luftfeuchtigkeit nicht möglich.



verhackert

Das Verhackert, ein unverzichtbarer Bestandteil einer Brettljause wird oftmals als das „steirische Nationalgericht“ bezeichnet. Das Verhackert war ursprünglich kein Brotaufstrich, der Name leitet sich vom „hacken“ ab, dem Vorgang, bei dem Speck mit einem Messer fein gehackt wurde. Geselchtes und Würste, die über einen längeren Zeitraum gelagert werden sollten, wurden in dem sogenannten „Mochatkübel“ im Verhackert eingelegt, das Verhackert hatte dabei die Funktion, das eingelegte Fleisch luftdicht zu verschließen.



SIGI KOCH WURZEL SPECK

Geräucherter Jausenspeck, mariniert mit Kräutern und Paprika.
ca. 300 g

ARTIKELNUMMER
932



SIGI KOCH SELCHWÜRSTL

Geräucherte Würstl. Nur aus Schweinefleisch.
ca. 160 g

ARTIKELNUMMER
2009



SIGI KOCH MULBRATL

Ein Karree wird traditionell drei Wochen mit heimischen Gewürzen gebeizt und über Buchenholz kalt geräuchert.
ca. 300 g

ARTIKEL-
NUMMER
2011

SIGI KOCH KNOBLAUCHWÜRSTL

Geräucherte Würstl mit Knoblauch. Nur aus Schweinefleisch.
ca. 500 g

ARTIKEL-
NUMMER
943



SELCHWAREN VON SIGI KOCH

Sigi Koch betreibt eine traditionelle Landwirtschaft mit Ackerbau und Schweinezucht in Flattendorf bei Hartberg, seine Fleischwaren sind unter anderem im Burgl-Markt in der Fußgängerzone in Hartberg erhältlich. Das Rohmaterial für seine Fleischprodukte, die sich schwerpunktmäßig aus verschiedensten Selchwaren zusammensetzen, stammt von naturnah gehaltenen Schweinen aus eigener Zucht.

Seit etwa 20 Jahren hat sich Sigi Koch auf die Herstellung von Selchwaren spezialisiert, wobei das Geheimnis der hohen Qualität seiner Selchprodukte in der zwei bis vierwöchigen Trockenbeizung liegt, bei der die Fleischstücke nur mit Meersalz, Knoblauch und Kräutern gewürzt werden. Während der Beizezeit werden die Fleischstücke mehrmals umgeschichtet. Im Anschluss an die Beizung wird das Fleisch, das nach der Räucherung zum Kochen bestimmt ist, zum Trocknen aufgehängt und dann einen Tag mit Buchenholzspänen geräuchert. Das auf diese Weise geräucherte Fleisch ist angenehm saftig und zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus. Die Rohpökelware wie etwa Bauchspeck und Schinkenspeck werden länger eingebeizt, die Räucherung erfolgt in Intervallen langsam über einen Zeitraum von 5 Tagen.



Eine besondere Spezialität in der Produktpalette von Sigi Koch stellt der ohne Knochen gereifte Rohschinken dar, der mit Meersalz und etwas Knoblauch gewürzt wird und anschließend ohne Räucherung mindestens 10 Monate in einer Klimakammer anfänglich bei einer Temperatur von 13°, die dann auf 18-20° gesteigert wird, reift. „Ein Geschmack und eine Qualität zum Niederknien“, wie mir Sigi Koch stolz berichtet, zeichnet diesen Rohschinken aus. Verschiedenste Wurstspezialitäten wie etwa eine Knoblauchwurst, eine Kürbiskernwurst oder eine Chiliwurst, um nur einige zu nennen, runden das Angebot ab. Nicht zuletzt sei erwähnt, dass Sigi Koch auch verschiedene Aufstriche und Verhackert, einige der Grundzutaten für eine steirische Brettljause, produziert. Sigi Koch, ein Bauer aus Leidenschaft, wie er sich selbst bezeichnet, ist geprägt von der bedingungslosen Liebe zu unverfälschten Produkten. Diese Liebe ist in all seinen Fleischwaren am unvergleichlichen Geschmack eindrucksvoll zu erkennen.



SIGI KOCH STEIRISCHER SCHINKENSPECK

Mit Buchenholz kalt geräucherte Schinkenspezialität. Mindestens 4 Monate gereift. ca. 300 g

ARTIKELNUMMER 2010



SIGI KOCH ZWIEBELLEBER AUFSTRICH

Fein-würziger, Leberaufstrich mit Zwiebeln verfeinert für die Jause. 175 g

ARTIKELNUMMER 2008



SIGI KOCH ORIGINAL STEIRISCHES VERHACKERT

Ursteirischer, rustikaler Brotaufstrich. Hergestellt aus geräuchertem und luftgetrocknetem Schweinespeck. 175 g

ARTIKELNUMMER 2007

DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWÜRZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop

Auf der Suche nach den besten Lebensmitteln bin ich auf eine junge Bäuerin gestoßen, die seit einigen Jahren Grubenkraut, eine nach alter, traditioneller Methode behandeltes Weißkraut, herstellt. Voller Erwartung, näheres über diese Krautherstellung zu erfahren, habe ich mich nach Fischbach zum Bauernhof von Waltraud Froihofer begeben.

DAS GRUBENKRAUT VON WALTRAUD FROIHOFFER

Schon vor der Zeit Erzherzog Johanns waren „Kraut und Ruabn“ als Beilage zu verschiedensten Hauptspeisen ein unverzichtbarer Bestandteil vor allem der bäuerlichen Küche.

Der Klassiker unter den zu konservierenden Gemüsesorten war schon immer das Weißkraut, ein Massengemüse, das zum Verzehr für die Wintermonate haltbar gemacht werden musste. Die Haltbarmachung erfolgte entweder als Sauerkraut oder als Grubenkraut, wobei die relativ aufwändige Zubereitungsmethode des Grubenkrautes in den letzten fünfzig Jahren nahezu in Vergessenheit geraten ist. Wenigen engagierten und traditionsbewussten Produzenten ist es zu verdanken, dass diese Krautreifung in den letzten Jahren eine Renaissance erleben durfte. Die Bäuerin Waltraud Froihofer aus Fischbach in der nordöstlichen Oststeiermark hat sich vor wenigen Jahren intensiv mit der Grubenkrautherstellung beschäftigt, sie gilt als die Wiederentdeckerin dieser traditionellen, steirischen Spezialität. Noch bis Anfang der 70er Jahre wurde diese Art der Krautkonservierung auf vielen Bauernhöfen im Bereich der nördlichen Oststeiermark praktiziert.

Zum Unterschied vom Sauerkraut werden beim Grubenkraut die ganzen Krautköpfe nach der Ernte zugeputzt und in siedendem Wasser in einem mehrere Krautköpfe fassenden Kessel, der mit Holzfeuer beheizt wird, etwa 10 Minuten lang überbrüht. Danach werden die blanchierten Krautköpfe zur Bewahrung der hellen, weißen Farbe einige Stunden in die Sonne zum Trocknen gelegt und anschließend ohne weitere Behandlung in eine mit Steinen oder Holz ausgelegte Grube im Freien zur Gärung bzw. Fermentierung geschichtet und mit einem schweren Deckel abgeschlossen. Dicht an dicht sollen die Krautköpfe mit dem Strunk nach unten mindestens fünf bis sechs Monate in der Grube reifen.



FROIHOFFER GRUBENKRAUT

Aufgrund der arbeitsintensiven Herstellung ist Grubenkraut eine besondere Rarität. Vakuumverpackt. ca. 400 g

ARTIKELNUMMER 617



HANDL NATURTRÜBER APFEL-HOLUNDER SAFT

Reiner Apfel- und Holundersaft in der Glasflasche, pasteurisiert. 1 l

ARTIKELNUMMER 822



RAABAUER HOLUNDERBLÜTEN BIOSIRUP

Ein Holunderblütensirup aus den duftenden und wertvollen Holunderblüten. 0,5 l

ARTIKELNUMMER 2231

Durch den Konservierungsprozess der Milchsäuregärung ist das Grubenkraut bis zu drei Jahren haltbar, ohne an Frische zu verlieren. Das Kraut wird erst nach der Reifung vor dem Verkauf geschnitten. Da bei dieser Herstellungsweise für die mehrmonatige Reifung kein Salz und kein Gewürz beigegeben wird, ist das vergorene Grubenkraut im Vergleich zum Sauerkraut knackiger und kompakter.

REZEPTVORSCHLAG BLUTWURSTGRÖSTL MIT GRUBENKRAUT

Das Grubenkraut wird vorzugsweise als Beilagengericht zubereitet, im folgenden Rezeptvorschlag wird das Grubenkraut zu einem Blutwurstgröstl serviert.

Krautzubereitung Kraut feinblättrig schneiden und kurz abschwemmen, anschließend in reichlich Wasser unter Zugabe von Salz, Kümmel, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt etwa eineinhalb Stunden langsam bissfest kochen. Das Kraut nach der Garzeit abseihen und abtropfen lassen. In einer Pfanne wenig Schweineschmalz und Grammeln erhitzen und das Kraut beigegeben und

gründlich durchschwenken. Mit Schnittlauch oder frisch gehackter Petersilie servieren.



Blutwurstgröstl Enthäutete Blutwurst in einer be fetteten Pfanne leicht anbraten. Bissfest gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel in grob geschnittenem, braun geröstetem Zwiebel schwenken. Die gerösteten Erdäpfel und die Blutwurst mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und gemeinsam leicht krustig anbraten.



RAABAUER RIBISEL BIO-SIRUP

Ein wunderbares Getränk, wo Geschmack und Farbe der leuchtenden Beere eingefangen wurde.
0,5l

ARTIKELNUMMER 2232



WOLF ZAUNSCHIRM MARILLENNEKTAR

Aus steirischen Marillen - Goldmedaille!
48 % Fruchtanteil, pasteurisiert.
1l

ARTIKELNUMMER 2242



WOLF ZAUNSCHIRM PFIRSICHNEKTAR

Aus saftigen Pfirsichen gepresst, 48 % Fruchtanteil, pasteurisiert.
1l

ARTIKELNUMMER 2243



WOLF ZAUNSCHIRM ERDBERRENEKTAR

Aus sonnengereiften Erdbeeren, 48 % Fruchtanteil, pasteurisiert.
1l

ARTIKELNUMMER 2244

DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDESDÖRFER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELLAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL

Wir haben über 800 Produkte der besten Produzenten in der Steiermark.

Am einfachsten geht die Genussbestellung online unter www.steirischursprung.at/shop



SCHMUCKAUSSTELLUNG mit memento mori

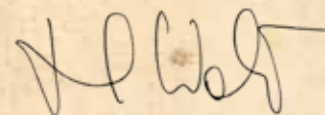
Auf den Spuren von Erzherzog Johann durch die steirischen Regionen haben wir auch Schmuckstücke wiederentdeckt, die wir nun zur größten antiken Schmuckausstellung des deutschen Sprachraumes mit 2.400 Exponaten auf 3 Ebenen zusammengestellt haben. Volksschmuck, Edelsteine und unter der Erde mit Memento Mori auch ein Hauch von Vergänglichkeit.



GÖNNER, FÖRDERER, PROFESSIONISTEN

Es gibt oft Dinge im Leben, die sind mit Worten nicht gebührend darzustellen. Ich möchte hier an der letzten Seite in diesem neuen Genussführer die Möglichkeit ergreifen, mich bei Personen zu bedanken, die sich in den letzten Jahren, wo sich die Vision STEIRISCH URSPRUNG zu verdichten begann, unterstützt und weitergetragen haben. Ohne diese Menschen, ihren Weitblick und ihre Leidenschaft wäre STEIRISCH URSPRUNG bei weitem nicht das geworden, was es heute ist: **DANKE!**

Danke an meine Eltern, meine Kinder Christoph, Kathrin, Julia, Elias, Emanuel und Maria Magdalena, meinen Schatz Bernadette sowie Robert Freier, Dr. Peter Ramspacher, Werner Toplak und allen fleißigen Mitarbeitern sowie den nebenan angeführten Gönnern, Förderern und Professionisten.



Walter Neuwirth

STEIRISCH URSPRUNG
 Brodersdorferstraße 85
 A-8200 Brodingberg
 T +43 3117 5171, F + 17
bestellung@steirischursprung.at
hotel@steirischursprung.at
www.steirischursprung.at

DAS HÜGELLAND
ÖSTLICH VON GRAZ &
DAS SCHÖCKLLAND

DAS STEIRISCHE
VULKANLAND

DAS ZIRBENLAND

STEIRISCHE
EISENWURZEN &
GESÄUSE

STEIRISCHE
EISENSTRASSE

AUSSEERLAND-
SALZKAMMERGUT

HOLZWELT MURAU

NATURPARK
SÜDSTEIRISCHES
WEINLAND

WIRTSCHAFTLEBEN

OSTSTEIRISCHES
KERNLAND

DAS SCHILCHERLAND

OSTSTEIRISCHES
THERMENLAND-
LAFNITZTAL

WESTSTEIERMARK-
LIPIZZANERHEIMAT

ENERGIEREGION
WEIZ-GLEISDORF

ALMENLAND

KRAFTSPENDEDFÖRER
JOGGLAND

STEIRISCHES
WECHSELAND

MARIAZELLERLAND-
MÜRZTAL

BERGREGION
OBERES ENNSTAL



**Raiffeisenbank
Eggersdorf
bei Graz**



Texte, Rezepte, Zeichnungen, Kulinarikbilder:
Dr. Peter Ramspacher www.ramspacher.at

Konzept, Idee, Gesamtherstellung:
pötsch brandmarketing www.brandmarketing.at

Architektur-, Personen- und Produktaufnahmen:
Karl Schrotter www.karlschrotter.at

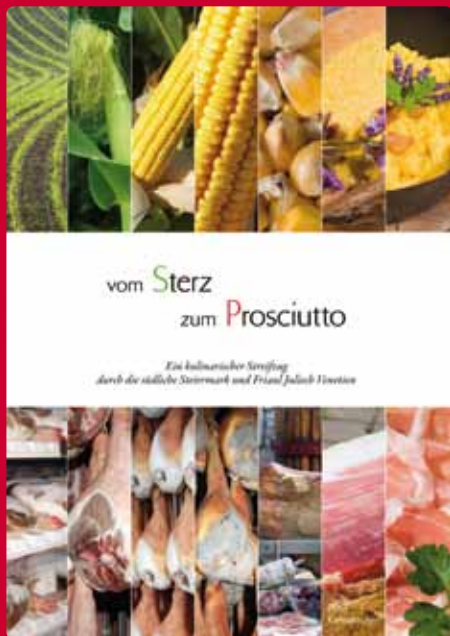
Bild Jagdmesser Landesmuseum Joanneum
Nicolas Lackner

Darstellung Erzherzog Johann Rebschule
Kunstkabinett Primož Premzl Marburg / SLO

Restliche Bilder
Archiv, www.wikipedia.org



70 VON 70: ALMENLAND, BÄCKEREI ALTENBURGER, BERGHOFER JOSEF, BLODER ANDREAS, DOMENICO ST. LAMPRECHT, FANDLER ÖLMÜHLE, DEUTSCHMANN, EDER PERMAKULTUR, FEIERTAG PETER, FINK BERND, FRÖHLICH ELISABETH, FROIHOFFER WALTRAUD, GÖLLES, GRABNER, HABERL & FINK'S DELIKATESSEN, NATURBÄCKEREI HAGER, HANDL, HOLLER VULCAN, KAUFMANN WILMA, FRANZ KLUG, KOCH SIEGFRIED, KOLLERITSCH, KRÄUTERGUT ÖSTERREICHER, KROGGER, KÜRBISHOF KOLLER, KUMPUSCH, LAMPRECHT BUSCHENSCHANK (ALOIS LAMPRECHT), LANG WEINGUT, LANZ MARKUS UND SILVIA, LAZARUS, MACHER OBSTHOF, MONSCEIN ALOIS, MONSCEIN, MUSTER, NEUWIRTH WALTER, HIRSCHENHOF PAPST, PAURITSCH WEINE, PFEILER ROBERT, PLATZER WEINHOF, POLZ ERICH UND WALTER - WEINGUT, PÖLZER, RAUCH - WEIN, REGNER, REITERER WEINGUT, RENNER MARGRET UND VALENTIN, RETTER OBSTHOF BRENNEREI, ROSSMANN, SABATHI ERWIN WEINGUT, SCHAFZUCHTVERBAND, SCHIFFER WALTRAUD, SCHLAGER, SCHMIEDBAUER ANDREAS UND SIMONE, SCHREIBER JOSEF, SEIDL ERIKA, SMOLLE FRANZ, STEIRERKRAFT NATURPRODUKTE, TAUCHER - KOHLBAUER, THALLER KARL WEINGUT, TÖCHTERLEHOF, BIO NUDELN TIEBER, ULRICH PETRA, VALENTIN SIEGFRIED, VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR, WRESSNIGG REINHARD, WANZ, WEIZER SCHAFBAUERN, WILHELM OBST-SCHNAPS, ZAUNSCHIRM-WOLF, ZSIFKOVITS MARTIN, ZOTTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR



Vom Sterz zum Prosciutto

Ein kulinarischer Streifzug durch die südliche Steiermark und Friaul-Julisch Venetien
von Peter Ramspacher

Peter Ramspacher, Naturwissenschaftler, Schnapsbrenner, Maler und begeisterter Koch lebt in der Südsteiermark und war wiederholt beruflich im Friaul unterwegs. Als Kenner der südlichen Steiermark und des Friauls begibt er sich auf eine kulinarische Reise durch diese beiden interessanten Regionen und zeigt in eindrucksvoller Weise Gemeinsamkeiten beider Regionen auf. So stellt sich der weststeirische Karpfen den Meeresfischen aus der Lagune von Grado oder das steirische Kürbiskernöl dem Olivenöl aus der Anbauzone um Triest. Die interessant zusammengestellten Themenkreise reichen von der traditionellen Küche beider Regionen über Bier, Wein, Schnaps, Schinken und Käse bis zu Schokolade. Es sind vor allem die lokalen Spezialitäten und traditionellen Produkte, die in dem reich illustrierten Buch Aufnahme fanden, aber auch typische Gaststätten, Kaffeehäuser oder Konditoreien.

Eine Reihe von Rezepten aus der traditionellen Küche regen zu Nachkochen an, wer nicht auf seine Kochkünste vertraut, kann sich an interessante Restaurantempfehlungen halten. Ein Kapitel über Land und Leute rundet den Themenbogen ab. Das Buch zeigt die große Bandbreite der regionaltypischen Spezialitäten auf und soll die Neugierde wecken, selbst auf Entdeckungsreise in zwei interessante Regionen zu gehen, in denen man neben den kulinarischen Genüssen auch die landschaftlichen Schönheiten in vollen Zügen genießen kann.

328 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag
Format 23 x 33 cm
durchgehend 4-farbig
Preis: EUR 39,90

Buchbestellungen unter: Dr. Peter Ramspacher
A-8453 St.Johann i.S., Eichberg 74
Tel. +43 699 10409266
e-mail: info@ramspacher.at
www.ramspacher.at

Dr. Peter Ramspacher

Geboren 1951 in Murau, Studium der Geographie und Geologie in Graz. Seit 1978 in der JOANNEUM RESEARCH Forschungsgesellschaft in Graz tätig. Bewirtschaftet am Eichberg bei St. Johann im Saggautal einen kleinen Bauernhof mit einer Abfindungsbrennerei. Seit 20 Jahren intensive Auseinandersetzung mit der Aquarellmalerei, Ausstellungstätigkeit im In- und Ausland. In den letzten Jahren verstärkt als Kulinarik Journalist und als Buchautor tätig.

