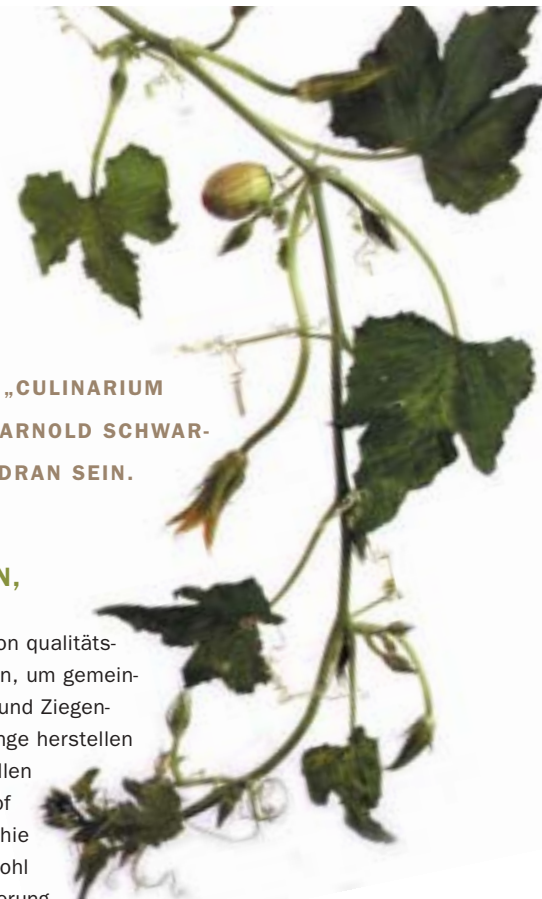


Kulinarische Steiermark

ACHT ERZEUGER TYPISCH-STEIRISCHER DELIKATESSEN, IN ZUSAMMENARBEIT MIT „CULINARIUM ÖSTERREICH“ AUSGEWÄHLT. UND WENN MAN SICH STEIRISCHE KRAFTPAKETE WIE ARNOLD SCHWARZENEGGER ODER CATCH-WELTMEISTER OTTO WANZ ANSCHAUT, MUSS SCHON WAS DRAN SEIN.



WEIZER BERGLAND SPEZIALITÄTEN, Oststeiermark

Unter diesem Namen fanden sich eine Gruppe von qualitätsorientierten Bauern und Fleischhauern zusammen, um gemeinsam Markengerechte Produkte aus Rind-, Schaf und Ziegenfleisch in für die Vermarktung ausreichender Menge herstellen zu können. Zu diesem Zweck wurde ein neuer, allen modernen Richtlinien entsprechender Schlachthof gebaut, alle Mitglieder auf die Qualitäts-Philosophie eingeschworen. Das Ergebnis sind Produkte sowohl mit Tradition als auch mit moderner Qualitätssicherung.

Weizer Mostbratl

Um diese dunkelrote, mürbe Delikatesse zu erlangen, wird ein Teil von der Beiried namens „Huf“ drei bis vier Wochen in Mostbeize eingelegt, dann über Buchenholz kalt geräuchert und noch sechs Wochen sorgfältig gereift. Besonders zart und edel.

DAS WEIZER MOSTBRATL
100 g / € 3,85

DER TIPP VON GABI HALPER
Mostbratl dünn aufgeschnitten, die ideale Ergänzung zu Kürbis- bzw. Rotweinrisotto.



GOTTFRIED FRANZ FINK, Südoststeiermark

Der Name Fink ist in Riegersburg wahrlich kein unbekannter. Denn nicht zuletzt sorgte der junge und preisgekrönte Hans-Peter Fink dafür, dass der elterliche Gasthof am Fuß des Burgberges zu einer Pilgerstätte für Feinschmecker und Fans steirischer Moderne wird, bevor er dem Ruf des Hotel Sacher folgte. Bruder und Vintothekar Gottfried Franz sorgt derzeit mit seinem in

Insiderkreisen höchst gelobten Schinken für Furore: Nicht nur, dass der Schinken sicher zu den besten im ganzen Lande zählt, er wird auch an einem äußerst speziellen Platz hergestellt, nämlich in seiner „Turm-Schinkerei“ im Turm beim so genannten Steinkellertor auf dem langen Weg hinauf zur Festung. 700 Schinken hängen da bereits in dieser außergewöhnlichen Produktionsstätte zur Reifung.

Riegersburger Turmschinken

Das Rezept für diesen Schinken stammt von den mit Fink befreundeten Grafen Formentini aus dem friulanischen San Floriano, ist bereits über vierhundert Jahre alt und natürlich streng geheim. Ursprung dieses hervorragenden Schinkens war eigentlich eine Wette mit den Italienern, dass in der Steiermark auch guter Prosciutto reifen kann. Was Fink nur zu eindrucksvoll bewiesen hat.

DER RIEGERSBURGER TURMSCHINKEN 100 g / € 3,98



IMKEREI KOHL, Südoststeiermark

Bienen spielen eine wichtige Rolle in der südlichen Steiermark, die vielen und nirgendwo besseren Apfel-, Birnen- und sonstige Obstbäume müssen ja schließlich bestäubt werden. Seit 1996 beschäftigt sich Franz Kohl aus Breitenfeld nahe bei Riegersburg ausschließlich mit Bienen. Neben einer ganzen Reihe von Honigprodukten ist es vor allem auch sein Imkereimuseum, in dem er die Entwicklung der Bienenhaltung während der letzten hundert Jahre zeigt – Haltung von Bienen in Körben, in Bäumen oder in eigenen, kleinen Häusern –, das das Publikum anlockt. Außer Honig bietet Karl Kohl auch noch Propolis- und Wachsprodukte, Honiglikör, Honigwein und Honigcremes an.



Kastanienhonig

Einer der faszinierendsten und bei Honig-Kennern beliebtesten Honig-Sorten überhaupt, da sich das spezielle und herbe Aroma der Kastanienblüten sehr deutlich erkennen lässt. Der sehr hohe Fruchtzuckeranteil dieses Honigs macht ihn flüssiger als viele andere Honig-Sorten, was die Verarbeitung erleichtert.

DER KOHL KASTANIENHONIG 250 g / € 3,90

KÜRBISHOF KOLLER, Südoststeiermark

Seinen Ruf als der absolute Kürbisspezialist hat sich der Kürbischof Koller schon vor Jahren erarbeitet. Schließlich hat man mit dem sympathischen Riesengemüse schon seit einigen Jahrzehnten zu tun und kann somit auf reichlich Erfahrung mit Kürbis & Co zurückblicken. Was den Kollers neben den Klassikern wie Kürbiskernöl und den beliebten Knabberkürbissen

auch den Mut zum Experiment mit völlig neuen Kürbisprodukten gibt, wie zum Beispiel einem Kürbiskernpesto oder einer Kürbismarmelade.

Für sämtliche Produkte des Kürbischofs Koller kommen selbstverständlich steirische und nur steirische Kürbisse in Betracht, seit einiger Zeit von der EU sogar mit dem Signum des „geschützten geographischen Anbaus“ versehen, was einem DOC-Status in Italien oder einer AOC-Würde in Frankreich nahe kommt.



Steirisches Kürbiskernpesto

Die steirische Antwort auf den Klassiker aus Genua: Kürbiskerne, Hartkäse, Petersilie, Meersalz und natürlich reichlich Kürbiskernöl, nussiger Geschmack, toll für Pasta oder zur Rindfleischsuzl.

DAS STEIRISCHE KÜRBISKERNPESTO 100 g / € 4,50

Kürbiskonfitüre

Kürbis, auch einmal süß: Für diesen außergewöhnlichen Fruchtaufstrich wird Kürbisfruchtfleisch mit Zucker, Pektin, Kürbiskernen, Zitronensaft und Ingwer gemischt. Das Ergebnis sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt am Roggenbrot fantastisch.

DIE KÜRBISKONFITÜRE 190 g / € 3,90

