Die über 800 Jahre alte Riegersburg thront auf einem Basaltkegel in der Südoststeiermark. Foto: www.thermenland.at/de

Johann Koller in seinem Kürbisatelier (unten links), Koch und Künstler Peter Troißinger (Mitte), Winzer Sigi Meister produziert Vulkanlandsekt nach der Champagnermethode (rechts). Fotos: Ute Strunk

Die Andersmacher

Die abgelegene Südoststeiermark hat sich dank kreativer Ideen zu einer erfolgreichen Tourismusregion entwickelt – hier kann man wunderbar schlemmen und baden

Von Ute Strunk

Denkt man an Österreich, kommen einem sofort die Berge in den Sinn. Dabei liegen etwa 40 Prozent des Landes gar nicht in den Alpen. Der südöstliche Zipfel der Steiermark ist bestenfalls hügelig, doch auch das hat seinen Charme. Hier kann man wunderbar wandern, Rad fahren und baden. Aber vor allem kann man hier schlemmen.

Das einstige „Armenhaus“ Österreichs im Grenzgebiet zu Ungarn und Slowenien hat sich zu einer florierenden Region gemausert, die sich auf das besonnen hat, was sie zu bieten hat: regionale Produkte. Regionale Produkte und das Wissen, dass man gemeinsam weiterkommt als allein. Zu verdanken ist dieser Wandel, der sich in den vergangenen 40 Jahren vollzogen hat, einer Menge kreativer Köpfe. Denn außer Landwirtschaft gab es hier früher nicht viel, schon gar keinen Tourismus. Die jungen Leute zogen weg, Jobs waren rar.

Auch Johann Koller ist als junger Mann in die Stadt abgewandert und Polizeibeamter in Wien geworden, weil es in seiner Heimat, der Südoststeiermark, keine Perspektive gab. Die Verbundenheit aber blieb. Und wann immer er von seinen Besuchen auf dem heimatlichen Hof zurück nach Wien reiste, brachte er seinen Kollegen Kürbiskernöl mit. Das war damals, in den 90er-Jahren, längst noch kein Trendprodukt. „Wir haben es in großen Sahneflaschen aufbewahrt und allein für den Hausgebrauch pressen lassen.“ Das steierische Kürbiskernöl kam bei seinen Kollegen so gut an, dass Johann Koller auf die Idee kam, weitere Produkte aus den Kürbissen, die in seiner Heimat wuchsen, herzustellen. Gemeinsam mit seinem Freund, dem Koch Josef Fürnschuss, entwickelte er eine ganze Produktpalette. Den Durchbruch für seine neue Geschäftsidee brachte 1999 eine Bestellung des Delikatessenhändlers Julius Meinl aus Wien. Auf einen Schlag wurden Kollers Produkte bekannt. Das Geschäft mit dem Kürbis läuft seither so gut, dass er sogar seinen Job bei der Polizei aufgeben konnte.

Auch Josef Zotters Geschäfte laufen gut. Dabei ist seine heute blühende Schokoladenmanufaktur aus der Not heraus entstanden. Als nämlich seine Konditorei in Graz pleiteging, besann sich der Chocolatier auf den heimischen Kuhstall in der Steiermark, in dem er fortan seine Schokolade von Hand schöpfte. Das war vor rund 20 Jahren. Mit seinen kreativen Ideen kämpfte sich Josef Zotter an die Spitze – er gehört heute zu den 25 weltbesten Schokoladenherstellern. Rund 265 000 Besucher kommen jährlich in sein „Schoko-Laden-Theater“ in Riegersdorf, wo 400 Sorten Schokolade aus fair gehandelten Rohstoffen produziert werden. Hier kann man schauen, staunen und probieren. Wie wäre es zum Beispiel mit Süßkartoffelschokolade oder Gin-Zitronen-Schokolade? Soll es ein Choco-Shot in der Spritze sein (als sogenanntes „Breitband-Antidepressivum“) oder doch lieber Mitzi-Blue – eine runde Schokolade in Schallplattenform? Gewöhnungsbedürftig sind die Variationen mit Schweineblut und die mit Fisch. Doch auch sie schmecken entgegen aller Befürchtungen gut. Josef Zotter ist ein schräger Typ, ein Andersmacher, dessen Markenzeichen zwei verschiedene Schuhe sind. Einer, für den Trends allenfalls dafür da sind, einen Gegentrend zu setzen.

Solche Andersmacher wie Josef Zotter und auch Johann Koller braucht es, damit eine abgelegene Grenzregion wie die Südoststeiermark zu einer erfolgreichen Tourismusregion werden konnte. Es braucht Menschen und Produkte, die regionale Aushängeschilder sind: Obst, das zu Essig und Edelbränden verarbeitet wird – wie in der Manufaktur Gölles in Riegersburg. Weintrauben, die zu Sekt und Champagner gerüttelt werden – wie im „Kulinarium“ von Sigi Meister, ebenfalls in Riegersburg.

Heute haben die Gäste die Wahl zwischen sechs Thermen in sechs Orten.

Es braucht aber auch Menschen wie Peter Troißinger und seinen Sohn Peter Junior, die mit zwei Gault&Millau-Hauben gekrönt in ihrem Restaurant Malerwinkl für kulinarischen Hochgenuss sorgen. Troißinger, dessen Markenzeichen eine orangefarbene Brille ist, wurde anfangs belächelt, als er anfing, neben seiner Arbeit als Koch auch noch zu malen. Etliche seiner Werke schmücken inzwischen sein Kunsthotel und er richtete sogar einen Kunst-Panoramaweg als Spazierweg ein. „Montags, wenn die Küche kalt bleibt, da mache ich Kunst“, sagt der 60-Jährige, der schier endlose Energie zu haben scheint.

Und so ist Peter Troißinger mit seinem Sohn auf jeden Fall mit dabei, wenn die fünf Spitzenköche der Region einmal im Jahr gemeinsam auf der Riegersburg ihren Gästen ein „Künstlermenü“ servieren. Dann, wenn es im weißen Barocksaal zuerst musikalische Leckerbissen gibt (in diesem Jahr in Form eines Klarinettenkonzertes) und wenn im Anschluss daran in der Burgtaverne getafelt wird. Die Veranstaltung bildet den Höhepunkt des Kulinarischen Kulturfrühlings, der in diesem Jahr zum zehnten Mal stattgefunden hat.

Nur mit dem Aufzug gelangen die Gäste auf die über 800 Jahre alte Burg, die auf einem Basaltkegel thront. Das ist auch für die Haubenköche eine Herausforderung, die ihre Zutaten auf den Berg schaffen müssen. Und während oben im weißen Saal Melodien von Mozart, Schubert und Händel erklingen, werden im Vorraum unter der Burgtaverne fast 100 Teller für die Vorspeise vorbereitet: Es gibt Blumauer Spargel, Schafjoghurt und schwarze Nüsse von Hans Peter Fink, einem weiteren Gastronom der Spitzenklasse. Hand in Hand arbeiten die fünf Küchenchefs an diesem Abend. Und auch beim Aperitif im Rittersaal der Burg haben sich einige Produzenten aus der Steiermark zusammengetan, um den Gästen feine regionale Spezialitäten zu servieren: Vulcano-Schinken, Käse, Schokolade und Vulkanlandsekt.

Apropos Vulkanland: Dass sich die Region so positiv entwickelt hat, ist nicht nur allein den Produzenten regionaler Erzeugnisse zu verdanken, sondern auch den Vulkanen, die es vor Urzeiten hier gegeben hat. Die sind nämlich der Grund dafür, dass es in der Steiermark Thermalwasser gibt – und das ist eigentlich einem Zufall zu verdanken. Als nämlich in den 70er-Jahren in Loipersdorf nach Erdöl gebohrt wurde, fand man statt des schwarzen Goldes Thermalwasser – sehr zur Enttäuschung derjenigen, die sich eine Ölquelle erhofft hatten. Schon bald aber erkannte man das Potenzial des heißen Wassers und die erste Thermalquelle wurde gebaut.

Heute haben die Gäste die Wahl zwischen sechs Thermen in sechs Orten, zwischen Wellness und Gesundheit, zwischen Entspannung und Spaß im Wasserpark. In der Südoststeiermark kann man nämlich nicht nur hervorragend schlemmen, man kann auch wunderbar baden – und zwar bei jedem Wetter.

REISE-CHECK

- **Anreise**: Mit Austrian Airlines ab Frankfurt nach Graz ab circa 300 Euro hin und zurück.
- **Unterkunft**: Kunsthotel Malerwinkl in Hatzenport, DZ ab 59,90 Euro mit Frühstück, www.malerwinkl.com.
- **Aktivitäten**: Zotter Erlebniswelt in Riegersburg, Preis Schoko-Genuss-Tour: Erwachsene 16,90 Euro, www.zotter.at. Kürbisatelier Koller in Fehring, Kürbisdelikatessen zur Verkostung und zum Verkauf, www.kuerbisatelier.at. Therme Loipersdorf, Tageskarte für Thermenbad, Sonnensauna und Erlebnisbad: Erwachsene: 34,40 Euro, www.therme.at.
- **Auskunft**: Tourismusverband Riegersburg, www.riegersburg.com. Thermen- und Vulkanland Steiermark, www.thermenland.at.