

Das schwarze

BESTSELLER KÜRBIS. Der Steirer Johann Koller hat seinen Hof auf Kürbisdelikatessen spezialisiert.



FEINKOSTLADEN STEIERMARK.

Vom Kürbis bis zum Styria Beef – die Steiermark tischt den Österreichern viele Köstlichkeiten auf.

Der Kürbis kommt kulinarisch Interessierten natürlich als Erstes in den Sinn, wenn man an die Steiermark denkt. Die Bauern der grünen Mark haben es verstanden, aus dem Kürbis eine wahre Feinschmeckerdelikatesse zu machen. Ne-

ben vielen Köstlichkeiten wie Knabberkernen oder Kürbiskernkäse steht vor allem das herrliche Kürbiskernöl, das übrigens 1735 erstmals erwähnt wurde, im Mittelpunkt dieses kulinarischen Trends. Die Folge: Zahlreiche Bauern, die noch vor wenigen Jahren

Der Klassiker: Backhendl

Das Backhendl ist die Leibspeise der Steirer.

Zutaten: 2 Junghühner brutfertig, 3 Eier, Mehl, glatt, Semmelbrösel, Salz, Öl zum Backen, 2 Zitronen, 1 Hand voll Petersilie

Zubereitung: Hühner vierteln, Rückgrat und Hals wegschneiden, Haut entfernen. Innenseite der Keule bis zum Knochen einschneiden, Hühner kräftig würzen. Dann in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren. In heißem Öl beidseitig

goldbraun backen. Aus dem Öl heben, mit Küchenkrepp abtrocknen. Petersilie im verbliebenen heißen Öl knusprig backen, aus dem Öl heben, abtropfen lassen, salzen. Backhendl anrichten und Petersilie obenauf drapieren.



Gold der Steirer



STYRIA BEEF. Das Aushängeschild der gehobenen steirischen Küche.



ESSIG & CO. Der Delikatessenbetrieb Pölzer bietet höchste Qualität.

eine gemischte Landwirtschaft führten, haben sich erfolgreich als Kürbishersteller etabliert. Auch der Steirer Johann Koller aus Fehring hat diesen Weg eingeschlagen. Koller: „Vor fünf Jahren haben wir unsere kleine gemischte Landwirtschaft auf Kürbis spezialisiert.“ Und dem kulinarischen Einflusstreichtum von Johann Koller sind offenbar keine Grenzen gesetzt: Neben dem klassischen Kürbiskernöl gibt es in seinem Feinkostangebot auch noch Kürbiskernpesto, Senf, Chutney oder Konfitüre für

den steirischen Frühstückstisch. Koller über den Trend: „Wir Kürbisbauern profitieren auch davon, dass der Kürbis durch Halloween viel bekannter geworden ist. Unsere Abnehmer sind erster Linie gehobene Feinkost- und Delikatessengeschäfte.“

Markenzeichen Styria Beef.

Zu einem weiteren wichtigen Aushängeschild der steirischen Feinschmeckerwelt avancierte das Styria Beef. Das in vielen Küchen und vor allem von Haubenköchen bevorzugte Fleisch gilt heute in der Alpenregion als Musterbeispiel für eine nachhaltige Fleischherzeugung, von der auch kleine bäuerliche Betriebe profitieren. Vor allem die wundervolle Region zwischen Teich- und Sommeralm, wo die bäuerliche Landwirtschaft noch naturnah mit der wunderschönen Almlandschaft arbeitet, ist das Zentrum der Styria-Beef-Zucht.

Feinkostläden. Aber die Steiermark hat die Haussmannskost noch durch viele andere Gerichte

bereichert. Ein fixer Bestandteil der österreichischen Küche ist etwa das in heißem Öl herausgebackene Backhendel, die Klachsluppe, das Arme-Leute-Gericht Sterz oder das Verhackerte, das gerne bei Jausen und Heurigen als Brotaufstrich gereicht wird. Typisch für die Steiermark ist auch das heiß Gerucherte, das steirische Geselchte. Alle diese Speisen und auch Getränke wie Apfelsaft, Most oder diverse Edelbrände erleben heute, teils

Rindfleisch, Kürbis & Co

Die besten Gourmet-Shoppingtips in der Steiermark.

ERZEUGERGENSCHAFT STEIR. RIND, 8020 Graz, Lagerg. 158, Tel.: 0664/338 05 30

PRODUKTE: Bionidfleisch

ESSIG & ÖL PÖLZER

SPEZIALITÄTEN, 8063

Eggersdorf, Brodingberg 4

PRODUKTE: Biokräuter,

Kräuteresigge

WEIZER SCHAFFBAUERN, 8160

Weiz, Marburger Str. 45, Tel.:

03172/303 70-0 **PRODUKTE:**

Lammspez., Selchkäse, Lamm-

rohschinken, Lammgeselchtes,

Patschawurz, Lammetzle in

Kräuter-Knoblauch-Beize

ARGE WEIZER FLEISCH-

SPEZIALITÄTEN, 8160 Weiz,

Werksweg 102, Tel.: 03172/

22 68 **PRODUKTE:** Weizer

Mulbrat, Weizer Mostbrat

HAUS DES APFELS J. KELZ, 8182

Puch b. Weiz, Harl 24, Tel.:

03177/31 17 **PRODUKTE:**

Tafelost, Most, Apfelsaft,

Edelbrände

HONIGKEREI NEUWIRTH,

8200 Brodersdorf 21, Tel.:

03117/51 71 **PRODUKTE:** Div.

Blütenhonigsorten mit Blumen,

div. Honigcremes

Die ESSIGMACHER,

8212 Pischeldorf 156, Tel.:

03113/23 48

PRODUKTE:

Gurken-, Schilcher-,

Bier-, div. Beeren-

essige, Weinessige

LANDWIRTSCH.

DREHSCHNEIBE,

8223 Margarethen/Raab,

Entscheidorf 6, Tel. 03119/

31 16 14 **PRODUKTE:** Traminer,

Kürbis-Ingwer-Konfitüre,

Bauernjause, steir. Kürbis-

kernöl, Kürbiskerne



Steirerkäse gibt es in der Käseerei Blumauer.

OBSTHOF RETTER, 8225 Pöllau,

Pöllauer Berg 235, Tel.:

03335/41 31 **PRODUKTE:**

Bio-Hochlandrind, Edel-

brände, Fruchtliköre, eingelegte

Früchte in Sirup, Quittenkäse,

Chutney

BIOHOFKÄSEREI UND HOFLADEN

KROGGER, 8252 Mönichwald,

Kamerviertel 61, Tel.: 03336/

48 65-0 **PRODUKTE:** Jogland-

Kräuterkäse, Bio-Bergbauern-

butter

BLUMAUER HOFKÄSEREI, 8283

Blumau, Kleinsteinbach 58,

Tel.: 03383/25 29-0

PRODUKTE: Kürbiskern- und

Schichtkäse, Doppelschimmel-

käse aus Rohmilch, Frischkäse

mit Pralinen und Marzipan

STEIRERSPARGELHOF BRUGNER,

8283 Blumau 17, Tel.: 03383/

34 40 **PRODUKTE:** Spargel-

gemüse

HONIGKEREI KOHL, 8313

Breitenfeld an der Rittschlein,

Tiefenbach 63, Tel.: 03387/

29 75 **PRODUKTE:** Div. Honig-

sorten, div. Honigcremes

LEMBACHHOF NATUR-

FRUCHTSÄFTE, 8330 Feldbach,

Auersbach 130, Tel.: 03152/

82 75 230 **PRODUKTE:** Apfel-

Cassis-, Apfel-Holunder-, Apfel-

Karotten-Saft

VULCANO FLEISCHWAREN-

MANUFATUR, 8330 Feldbach,

Auersbach 26, Tel.: 03114/

21 51 **PRODUKTE:** Roh-

schinken, Kaiserteil, Karree-

schoepf, Schopf, Räucherfleisch,

Vulcano-Würstel

FAMILIE PIRKER, 8630 Maria-

zell, Grazer Str. 10, Tel.:

03882/21 79 153

PRODUKTE: Viele Honigsorten,

Lebkuchen, Liköre