

Der Tag fängt gut an. Mit einer Klangschalen-Meditation in der Salzgrotte der Therme Loipersdorf. Danach folgt ein Streifzug durch die unterschiedlich warmen Becken mit dem gesunden Quellwasser. Aber den ganzen Tag nur in der Therme verbringen? Dazu gibt es hier zu viel zu entdecken und zu schmecken. Denn die Steiermark ist nicht nur die Heimat des aus tiefem Vulkangestein sprudelnden Heilwassers, sondern ein Paradiesgarten, in dem mehr als Äpfel verführen. Dunkelgrün bis ebenholzfarben schillert es auf dem Teller. Ein intensiv nussiger Duft steigt auf. Mit etwas Brot wird das flüssige Gold aufgetupft. Der Geschmack ist überwältigend. Johann Koller strahlt. „Vor zwei Generationen

konnte niemand außerhalb der Steiermark etwas mit dem ‚Motorenöl‘ anfangen“, erzählt er. Aber dann sprach sich die Kunde vom guten Kürbiskernöl allmählich herum. Koller war damals Polizist in Wien. Immer öfter wurde er von Kollegen gebeten, Kernöl vom heimatischen Hof mitzubringen. Er hängte den sicheren Beamten-

job an den Nagel, zog zurück in sein Dorf und begann, sich um die Veredelung von „Plutzern“ zu kümmern, wie der Ölkürbis hierzulande genannt wird. Mit einem befreundeten Koch machte sich Koller daran, Feinkost rund um den Kürbis zu kreieren. „Ich war der erste, der das heute so beliebte Kürbiskern-Pesto im Angebot

hatte“, erzählt er. Heute gibt es bei ihm Chutney, Konfitüren sowie Knabberkerne in zig Geschmacksvarianten aus der gelben Riesenfrucht. Probieren darf man alles. Dafür ist sein Kürbisatelier ja da. Den weiten Blick in die sanft gewellte Landschaft gibt es gratis dazu.

Kultige Kakaoprodukte

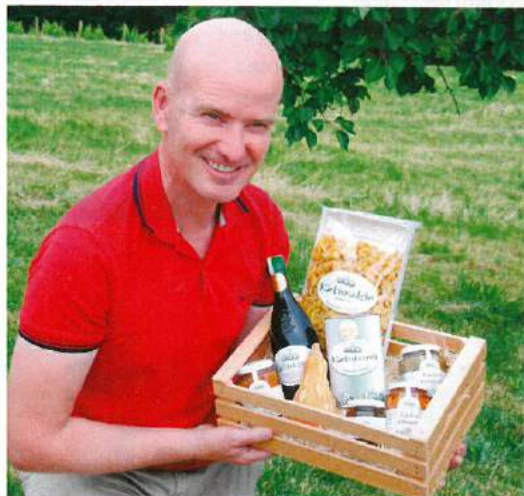
Von Herrn Koller ist es nur ein Katzensprung nach Schloss Kapfenstein. Am Fuß der schmucken Feste findet sich das Weingut Winkler-Hermaden. Der ganze Stolz der Winzer ist ihr „Olivin“, der im Barrique ausgebaute wertvollste Zweigelt des jeweiligen Jahrgangs. Der herrliche Trop-

Von Claudia Diemar **Sechs Heilbäder zur Entspannung und Dutzende von Genussadressen für Feinschmecker. „Rezeptouren“ nennen sich drei neue Routen, auf denen man die Schatzkammer im Südosten Österreichs entdecken kann.**

Schwelgen in der Steiermark

Thermalbäder und Genussstouren

Johann Koller präsentiert die beliebtesten Produkte aus seinem Kürbisatelier.



„Vor zwei Generationen konnte niemand außerhalb der Steiermark etwas mit dem ‚Motorenöl‘ anfangen“, sagt Kürbisbauer Johann Koller.



fen funkelt in tiefem Granatrot. Er betört mit Aromen von Weichselkirschen und Noten von Bitterschokoladen. Familie Winkler-Hermaden betreibt auch das oberhalb liegende Schlosshotel. Die Küche verwendet vor allem einheimische Produkte. Die „Kapfensteiner Kürbiskernknödel“ sind längst legendär.

Noch imposanter als Kapfenstein drückt sich der Hügel mit der Riegersburg empor. Die mächtige Wehrburg mit dem Beinamen „stärkste Festung der Christenheit“ ist kilometerweit zu sehen und bietet einen wunderbaren Panoramablick. Doch obwohl ein Schrägaufzug fußfaule Besucher bequem nach oben bringt, bleibt mancher im Tal hängen. Bei den kultigen Kakaoprodukten der Firma von Josef Zotter nämlich, dessen Manufaktur das Eldorado von Süßmäulern ist. Wer will, kann hier Schokoladen verkosten, bis der Gürtel spannt. Auf einem kleinen Fließband ziehen die Spezialitäten vorbei: Bitterschokolade etwa, die mit Bergkäse, Chili oder Spargel gefüllt ist. Die Riegersburg mit ihrer markanten Lage ist Schnittstelle von zwei der drei kulinarischen Routen des Thermenlandes. „Rezeptouren“ nennen sich



diese Rundkurse, die Sportliche durchaus mit dem Fahrrad schaffen. Am schönsten aber erbummelt man sie beim „Autowandern“. Dieser schon nostalgische Begriff meint eine gemächliche Landpartie mit jeder Menge höchst geschmackvoller Pausen. Der eigene Wagen ist zudem von Vorteil, wenn man unterwegs allerlei Köstlichkeiten kaufen will. In jedem der besuchten Betriebe erhalten Besucher ein Faltblatt mit Informationen und einem Rezept. So weiß man, was man mit den jeweiligen Produkten anstellen kann.

Deftige Delikatessen

Bislang waren wir auf der „Mix-Tour“ unterwegs, deren nordwestlichste Adresse die Schinkenmanufaktur Vulcano mit ihren feinen luftgetrockneten

Schinken und Wurstwaren ist. Hier werden Liebhaber deftiger Delikatessen glücklich. Herzhaft und würzig geht es auch in der Fromagerie zu Riegersburg zu, wo Bernhard Gruber die Milch einheimischer Kühe zu feinsten Käsespezialitäten veredelt. Die „Käsekunstwerkstatt“, so Herr Gruber, liegt bereits auf der weiter nördlich gelegenen „ManufakTour“. Alle Gourmet-Routen führen nicht nur zu Produzenten regionaler Spezialitäten, sondern auch zu Speis und Trank in Gasthäusern und Restaurants, die besondere Qualität bieten. In Bad Blumau gehört dazu neben dem Dorfwirt die Haubenküche des Restaurants Windhager im Rogner Bad Blumau. Bad Blumau ist mehr als eine Stippvisite wert. Friedensreich

Hundertwassers grandiose Architektur macht dieses Ensemble aus Hotel und Therme zu einem Gesamtkunstwerk. Am Rand des Solesees bauen die Gäste aus purem Glück kleine Steinmännchen. In den Innenbecken schwimmt man zwischen einem Wald von bunten Keramiksäulen. Und ab und zu kommt der Bademeister mit wohlriechendem Räucherzeug vorbei, als wolle er einen verzaubern. Aber auch in Bad Blumau kann man nicht ewig im äußerst wirksamen warmen

Links: Eine deftige Jause mit Regionalprodukten sollte man sich im Thermenland nicht entgehen lassen. Rechts: „Käsekunstwerkstatt“ nennt sich die Fromagerie in Riegersburg zu Recht.

Bitterschokolade gefüllt mit Bergkäse, Chili oder Spargel – erlaubt ist, was schmeckt.



Die handgeschöpften Bio-Schokoladen von Josef Zotter sind ein Verkaufshit – und weit über die steirische Landesgrenze hinaus bekannt.



Weit hin sichtbar thront die Riegersburg über der Landschaft. Der gleichnamige Ort ist Schnittstelle von zwei kulinarischen Routen des Thermenlandes.



um diese Kerne erfährt man im Käferbohnen-Kabinett Bäcksteffel von Michaela Summer, die auf der nach Süden führenden „NaTour“ liegt. Zum Beispiel, dass Käferbohnen und Kernöl eine perfekte Kombination ergeben.

Im nahen Bad Radkersburg warten noch einmal heiße Quellen. Die dortige Parktherme ist schon wegen ihrer Lage inmitten hoher Bäume erlebenswert. Wer genug vom warmen Wasser hat, kann im kühlen 50-Meter-Becken sportlich seine Bahnen ziehen. Aber bitte nicht zu sehr verausgaben. Denn im Zentrum dieses an der Grenze zu Slowenien gelegenen Thermalkurortes laden wunderschöne Renaissancefassaden zum Stadtbummel ein. Ganz südländisch mutet hier die Steiermark an. Kein Wunder, dass sie auch die „Toskana Österreichs“ genannt wird. ■

Hundertwassers grandiose Architektur macht die Therme von Bad Blumau zu einem Gesamtkunstwerk.

Wasser treiben. Und glücklich kann ja auch ein Gaumenschmaus machen.

Nach Walkersdorf ist es nun nicht mehr weit. Hier gehen der Gasthof Haberl und Fink's Delikatessen eine geniale Liaison ein. „Glück im Glas“ lautete das Motto von Bettina Fink, die sich auf das Einmachen von Baum- und Feldfrüchten spezialisiert hat. Marillen, Preiselbeeren, schwarze Nüsse – alles schmeckt umwerfend gut. Unter den zwei Dutzend Mitarbeitern ist auch

Sohn Hans-Peter, derzeit einziger Auszubildender im Fach Obst- und Gemüsekonservierer in ganz Österreich. Verkosten kann man die Delikatessen bei einer Betriebsführung oder beim Degustationsmenü im Gasthaus.

Österreichs Toskana

Eine weitere Spezialität der Region sind Käferbohnen, violett-

schwarz geflammte Bohnenkerne, die vor allem zu einem proteinreichen Salat verarbeitet werden. Alles rund

Südländisches Flair verbreitet die Innenstadt von Bad Radkersburg.



ARCD-Reiseservice

Anreise: Ab München sind es mit dem Pkw je nach Route rund 500 km nach Loipersdorf. In Österreich führt eine nördliche Route auf der A1 und A2 über Wels und Baden zum Ziel; die Südroute verläuft auf der A9 über Leoben und Bruck an der Mur. Alternativ per Flieger nonstop von Berlin, Düsseldorf und Frankfurt nach Graz und weiter mit dem Thermenland-Shuttle (30 € pro Person und Transferstrecke).

Unterkunft: Rogner Hotel Bad Blumau, Wohnen à la Hundertwasser, DZ mit HP + Thermeneintritt ab 170 €, www.blumau.com. Thermenhotel Vier Jahreszeiten in Loipersdorf, gediegen und inhabergeführt, DZ mit HP + Thermeneintritt ab 224 €, www.4-jahreszeiten.com. Kürbischhof Gartner in Weinberg/Raab, schöne Zimmer, Ferien-

wohnungen sowie zwei Ferienhäuser, DZ mit Frühstück ab 70 €, www.kuerbischhof.at. Weitere schöne ländliche Quartiere unter www.landlust.at.

GenussCard: Viele Gastgeber bieten bei Buchung die „GenussCard“ mit Gratiszugang zu knapp 170 Ausflugsadressen, darunter viele RezeptTouren-Betriebe, www.genusscard.at.

ARCD-Buchungsservice: Das ARCD Reisebüro ist Ihnen gern bei der Buchung von Flügen und Unterkünften behilflich. Kontakt: Tel. 0 98 41 / 4 09 150 oder info@arcd-reisen.de.

Auskünfte: Thermenland Steiermark, Tel. 00 43 33 85 / 6 60 40, www.thermenland.at (hier auch genaue Infos zu den RezeptTouren).