HNA.de

ReiseZeit

Neue Karriere der alten Genüsse

Im Herbst dreht sich in der Steiermark alles um Kürbis, Holunder und Wein

Neue Karriere der alten Genüsse

Von Marlies Heinz

Sobald es Herbst wird, leuchten auf den Äckern der Steiermark die orangeroten Kürbisse. Wenn Stängel und Blätter längst ihrem Ende entgegentrocknen, werden die Riesen-Früchte zum Star. Doch die wenigsten werden wegen ihres Fleisches angebaut. Sie sind nur die Hülle für die eigentliche Kostbarkeit - die Kerne. Die Maschinen, die über die Felder fahren, sammeln die Brocken ein, zerhacken sie und in einer Art Zentrifuge werden die Kerne sofort vom Fruchtfleisch getrennt. Das bleibt als Dünger gleich auf dem Feld.

Die Kürbisse "ausbatzeln"

Wer zusehen möchte, was mit den Kernen weiter passiert, der erlebt das während der Führung durch eine der vielen Kürbiskernmühlen, beispielsweise bei Familie Berghofer in Fehring. Für neugierige Besucher wurden ein paar aufgeschnittene Kürbisse bereitgelegt, an denen der Gast unter Anleitung von Liane Berghofer Handgriffe und Vokabeln übt: "Ausbatzeln" heißt, wenn man mit der Hand ins Fruchtfleisch, den "Batz", greift und die Kerne hervorwühlt. Dann werden die Kerne gewaschen, getrocknet, gemahlen, mit etwas Wasser und Salz versetzt in einem Kessel gefüllt, dort gerührt und erhitzt.

Jetzt ist der Experte gefragt: Alois Bauer. Er überwacht das Teigig-Werden der gemahlenen Kerne, des Öl-Sterzes und entscheidet, wann der Augenblick gekommen ist, die Presse mit der öligen Masse zu befüllen und Druck auszuüben. Und dann beginnt die Kostbarkeit aus dem Hahn zu rinnen: olivgün, etwas schaumig, nussig duftend. Rund zweieinhalb Kilo Kerne - das ist die Ernte aus dreißig bis vierzig Kürbissen - braucht man für einen Liter Öl.

"Der Bauer hierzulande muss sich etwas einfallen lassen, wie er seine Produkte loskriegt."

Johann Lafer

Alois Bauer hält seinen Krug unter den Strahl, kippt ein paar Tropfen auf einen Teller, schnuppert - und ist zufrieden. Doch die Zufriedenheit seines heutigen Gastes ist ihm noch wichtiger. Sterne-Koch Johann Lafer, gebürtiger Steirer, ist bei ihm aufgetaucht um Ausschau nach Köstlichkeiten aus der alten Heimat zu halten. "Der Bauer hierzulande muss sich etwas einfallen lassen, wie er seine Produkte loskriegt", erzählt Lafer, während er Brotwürfel ins frischgepresse Öl tunkt und auf der Zunge zergehen lässt. "Also setzt er auf Spezialitäten." Appetit und Wissendurst kann man schon während der Führung in bereitgestellten Kerne- oder Öl-Schälchen stillen. Für den Souvenirkauf bietet der Hofladen hunderte Fläschchen.

Konfitüre, Chutney und Pesto

In der Steiermark wird aber längst nicht alles Kürbisfleisch gleich wieder untergepflügt. Auf dem Kürbishof Koller in Fehring beispielsweise produziert man Kürbis-Chutney und Kürbis-Ingwer-Konfitüre, Kürbis-Nudeln und getrüffeltes Kürbisschmalz, Kürbis-Pesto und vieles mehr. Das liegt daran, dass der junge Johann Koller vor ein paar Jahren den traditionell arbeitenden Hof seiner Eltern verlassen hat und nach Wien gegangen ist. "Dort habe ich mir die Leute angeguckt, wie die nach Delikatessen suchen. Und mit einem befreundeten Koch habe ich ausprobiert, was man mit der althergebrachten Frucht alles anstellen könnte. Dann war für mich die Richtung klar: Wenn ich zurück nach Fehring komme, dann nur, um einen Kürbishof aufzubauen." Jetzt nennt sich sein Hofladen sogar "Verkaufsatelier" und Führungen gibt es auch.

Allerdings ist der Kürbis nicht die einzige steirische Spezialität, die dem Herbst Farbe gibt. Auf 1200 Hektar wird in der Steiermark Holunder angebaut, das ist die Hälfte der weltweit verbrauchten Menge. Rund achtzig Prozent des dunklen, in der Region Holler genannten Saftes gehen in die Farbstoffindustrie - die restlichen zwanzig Prozent liegen bei Gourmets und Gesundheitsbewussten wieder ganz groß im Rennen. Gründe dafür gibt es viele: Holunder wirkt entzündungshemmend und antibakteriell, stärkt Stoffwechsel und Immunsystem, senkt Blutdruck und hilft bei Vergiftungen.

Gesund und fit mit Holler

Aber selbst dieses Wundermittel kann man noch veredeln, wie die Mitglieder der steirischen "Holunder-Initiative" bewiesen. Sie erfanden - gemeinsam mit Forschern - den Holler-Vulkan, einen konzentrierten Mix aus Holundersaft, Apfelsaft, rotem und schwarzem Johannisbeersaft sowie Aroniasaft, der sich sehr positv auf die Gesundheit auswirken soll. Wer die Explosivität dieser Kreation kennenlernen möchte, kann dies unter anderem am Hof Familie Christandl in Unterweißenbach. Diese gehört zu den Holunder-Pionieren und experimentiert immer wieder mit den schwarzen Trauben.

Uhudler - ein steirisches Original

Bliebe im Reigen der herbstlichen Früchte noch der Wein. Zugegeben, den gibt es überall. Aber die Steirer haben eine ganz spezielle Rebsorte wieder ins Herz geschlossen, den Uhudler. Sein Vorteil: Er ist resistent gegen die Reblaus und andere Krankheiten und muss kaum gespritzt und gedüngt werden. Sein Geschmack: Geschmacksache. Aber das könnte ja gerade ein Grund sein, ihn zu kosten. Und wenn ein Spitzen-Winzer wie Wolfgang Kowald in Loipersdorf ihn in seine Verkostung einbaut, von Erdbeerduft, dem gelungen Rosé-Ton und der Landschaft schwärmt, dann lässt man sich zu wunderlichsten Aromen verführen - oder greift doch lieber zu Zweigelt und Merlot.

Noch ein Tipp am Rande: Wer sich mit dem farbintensiven Kürbiskernöl bekleckert hat - so raten die Steirer - sollte das betroffene Textil vor dem Waschen in die pralle Sonne legen; (nur) dann geht der Fleck später raus. Schrubben hilft nichts.

Tipps zur Tour: Gaumenfreuden und Genuss

Die Broschüre "Gaumenfreuden" ist ein Wegweiser zu Höfen, Märkten, Restaurants und Produzenten in der Steiermark. Ebenso wie die "Genussradel-Broschüre "oder das Magazin "Echt*Zeit" ist sie kostenlos erhältlich beim Informationsbüro Steirisches Thermenland.

Informationen:

Steirisches Thermenland, Radersdorf 75, 8263 Großwilfersdorf, Tel.: 00 43 / 33 85 / 66 040 (aus Deutschland) , Fax: 66 040-20,

E-Mail: info@thermenland.at,

Internet: www.thermenland.at

Links zum Thema

Sie kennen einen besonderen Link zu diesem Thema? Mailen Sie uns an online@hna.de.

© 2009: Hessische/Niedersächsische Allgemeine, HNA.de
Alle Rechte vorbehalten, Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlag Dierichs GmbH & Co KG
Der direkte Draht zur HNA: Redaktion 0561-203-00, Anzeigen & Vertrieb: 0180-121 21 22