# 5 Gründe für die Steiermark

Was für ein Genuss! Im Süden Österreichs kann man sich so richtig verwöhnen lassen.

VON ANNA M. LÖFKEN

Ganz entspannt: In der Steiermark kann man es sich gut gehen lassen.
Fotos: Thermen- & Vulkanland Steiermark, Harald Eisenberger, Gerd Greiser (3), Robert Leßmann – Adobe Stock

## 1. Der Kürbis gehört nicht nur zum Herbst

Wer durch die Steiermark fährt, sieht fast an jeder Ecke ein Schild mit: „Kürbiskernöl zu kaufen". Dieses dickflüssige, dunkelgrüne Öl, das so wunderbar nach Nüssen schmeckt, ist eines der bekanntesten Produkte dieser Region im Südosten Österreichs. Ein kurvenreicher Weg führt zum Kürbishof Koller in Fehring. Hier oben, mit weitem Blick über eine grüne Hügellandschaft, baut Johann Koller den speziellen Ölkürbis an, dessen Kerne ohne Schale sind. Das sei wichtig für die Qualität!

Hier gibt es aber nicht nur ein vorzügliches Kernöl, sondern auch andere Köstlichkeiten wie Kürbiskernpesto, Chutney, Marmelade und geröstete Kerne mit Schoko-Chili oder Vanille-Zimt. Und gleich auch Rezeptideen für zu Hause. Denn spätestens nach diesem Besuch weiß man, dass der Kürbis längst nicht nur zum Herbst gehört.

## 2. Der Himmel für Leckermäuler

Schon mal Schokolade mit Fisch, Käse oder Schweinsgrieben gegessen? Klingt nicht so appetitlich, schmeckt aber sensationell gut! Josef Zotter kennt keine Barrieren, schon gar nicht, wenn es um den Geschmack seiner Schokoladen geht. Der 58-jährige Konditor ist ein unkonventioneller Mensch und hat in Riegersburg im Südosten der Steiermark ein kleines Schoko-Imperium geschaffen. Über 400 Produkte bringt er jährlich auf den Markt. „Wir kaufen unseren Kakao direkt bei Kleinbauern in Peru oder Guatemala", sagt er und erzählt leidenschaftlich von seiner letzten Reise nach Südamerika. Fair gehandelter Biokakao, in Mischkultur angepflanzt, stehe nicht nur für einen besonderen Geschmack, sondern auch für den Erhalt von Kulturen – von Menschen und Pflanzen. Macher Zotter sprüht nur so vor Ideen. Rund 40 Sorten fliegen jährlich aus dem Sortiment und er kann sich vor lauter neuen Kreationen im Kopf kaum entscheiden, welche davon produziert werden sollen. Im nächsten Herbst wird einiges mit Algen dabei sein. Das sei schon mal klar. Und wenn eine Sorte nicht gut ankomme, wie zum Beispiel dunkle Schokolade mit Käferbohnen und Rotwein-Zwiebeln, wird sie auf seinem Ideenfriedhof begraben. Dort liest man auf Grabsteinen auch: „Erdbeer-Hummer". Damit der Hummer nicht sterben muss, ist die Idee gestorben. Oder „Schwarzbier mit Wildreis". Seine wunderbar verrückte Welt mit Schoko-Riesenrad, Pralinen-Seilbahn und Roboter-Service ist zu besichtigen – und zu kosten. Kleiner Tipp: Zwischendurch immer wieder Wasser trinken, dann kann man mehr probieren!

## 3. Die Leidenschaft zweier Brüder

Steil verlaufen die Weinstöcke hinab ins Tal. Willi Sattler stapft mit einem Spaten zum Rebhang und hebt eine Schaufel Erde auf. „So sieht ein lebendiger Boden aus", sagt der Winzer vom Sernauberg bei Gamlitz und zeigt auf Klee und Kamille, auf Brennnesseln und Wildkräuter. Und dieser Mikroorganismus in den Weingärten erzeuge auch bessere Trauben, die ihre Herkunft klarer zeigten. „Wir brauchen keine Herbizide. An Bio führt kein Weg vorbei", sagt der 60-Jährige und hat seine Anbaufläche von 40 auf 36 Hektar reduziert. Er komme sich manchmal vor wie ein Wanderprediger, aber dies sei nötig, um ein Umdenken zu erwirken. Willi Sattler zeigt schon längst, wie großartige Weine produziert werden. Vor allem Sauvignon blanc kommt bei ihm in die Flaschen. Seit 2016 tragen die Weine das grüne Siegel, das heißt sie sind biozertifiziert. Zum Weingut gehören auch ein herrliches Landhotel mit 15 Zimmern (DZ/F ab 136 Euro) sowie ein Pool im Weingarten. Das Wirtshaus und das Gourmetrestaurant führt sein Bruder Hannes. Der 57-jährige Haubenkoch verwöhnt seine Gäste mit feiner Kost aus der Region wie gefüllte Kaffee-Ravioli mit Saibling und Kardamomschaum oder Schwein im Brotmantel mit Sellerie (Menü ab 59 Euro). Und im Wirtshaus wird Bodenständiges wie Backhendl aus dem Sulmtal (10,50 Euro) serviert. Sein neues Kreativfeld ist ein 600 Quadratmeter großer, naturbelassener Kräuter- und Gemüsegarten. Und wenn Hannes Sattler von den Melonen und Pastinaken, den zehn verschiedenen Tomatenarten und alten Sorten wie der Urkarotte erzählt, dann leuchten seine Augen.

Bioweine: Willi Sattler hat schon längst umgesattelt.

## 4. Kraftstoffe für den Körper

Das Ehepaar Kober aus Hochenegg im Ilztal schwört auf die Aroniabeere. Diese kleine blaue Frucht, die auf den ersten Blick wie eine Heidelbeere aussieht, soll es ganz schön in sich haben. Reich an Vitaminen und Mineralstoffen liefere sie ordentlich Kraftstoffe für den Körper. Außerdem wirke sie entzündungshemmend und rege den Stoffwechsel an. „Morgens und abends ein Schnapsglas voll mit dem Ursaft der Aronia, und das Immunsystem wird angekurbelt", sagt Biobäuerin Irmgard Kober. Vor sechs Jahren haben sie und ihr Mann Franz mit der Pflanzung dieser Powerbeere begonnen und seither die Produktpalette immer mehr erweitert. In ihrem Hofladen verkauft sie mittlerweile nicht nur Säfte aus Aronia, sondern auch Fruchtaufstriche, Schokobeeren und Liköre.

Erntezeit: Ehepaar Kober auf seiner Aronia-Plantage

## 5. Schönheit aus alten Klosterbüchern

Luise Köfer wollte schon immer Kosmetikerin werden. Dabei hat es die Winzertochter aber nicht belassen. Die 55-Jährige aus der Südsteiermark entwickelte mit „Vinoble" eine eigene Kosmetiklinie, die vor allem die Wirkstoffe der Traube nutzt. Weitere Naturzutaten sind Ackerstiefmütterchen, Lavendel und die Damaszenerrose. Die Rezepte stammen vor allem aus alten Klosterbüchern. „Das Geheimnis für eine glückliche Haut findet sich in keinem Labor. Es liegt in der Natur", sagt sie und möchte mit ihren Unisex-Produkten auch Männer überzeugen. Nachhaltigkeit ist ihr sehr wichtig. So werden die Cremes, Masken, Seren und Gels nicht mehr in Plastik verpackt, sondern nur noch in Glasgefäßen mit einem Eschenholz-Deckel und Stoffetiketten. Und wenn man Glück hat, macht sie die Führung in ihrer modernen Manufaktur in Fresing selbst. Dann streicht sie wohlduftende Cremes auf den Handrücken, lässt riechen und fühlen. Und erzählt begeistert, was für wunderbare Wirkstoffe in den Tiegeln und Töpfchen schlummern. Man glaubt ihr sofort – vor allem, wenn man in ihr strahlendes Gesicht schaut.

Strahlend: Luise Köfer macht Naturkosmetik.

## Steiermark

**Unterkunft**
Das Genusshotel Riegersburg ist ein modernes Haus mit 44 Zimmern, umringt von Weinbergen und mit schönem Blick auf die Riegersburg. DZ/HP ab 246 Euro (www.genusshotel-riegersburg.at). Wer es gemütlich mag, ist im Hotel Das Kappel in Kitzeck richtig. Das familiengeführte Haus hat 21 Zimmer und einen herrlichen Pool. DZ/F ab 138 Euro (www.daskappel.at).

**Aktivitäten**
Die Zotter Schokoladen-Manufaktur in Riegersburg hat von Mai bis Oktober von 9 bis 20 Uhr und von November bis April von 9 bis 19 Uhr geöffnet. Sonn- und feiertags geschlossen. Tagesticket: 16,90 Euro, Kinder ab 4 Jahren ab 5,90 Euro, www.zotter.at.
Verkostungen auf dem Kürbishof Koller in Fehring finden mittwochs bis freitags um 13 Uhr und samstags um 11 Uhr statt (kostenfrei für Besitzer der Genuss-Card), www.kuerbisatelier.at.
Sattlerhof in Gamlitz, www.sattlerhof.at.
Führungen und Verkostungen auf dem Aronia Hof in Hochenegg im Ilztal sind nach Anmeldung für Gäste mit Genuss-Card kostenfrei, www.aroniahof-kober.at.
Einstündige Führungen durch die Manufaktur der Kosmetikfirma Vinoble in Fresing gibt es nach Anmeldung, zum Preis von 10 Euro pro Person. Die Produkte sind in ausgewählten Hotel-Spas und auf bestimmten Kreuzfahrtschiffen erhältlich, sie können auch online bestellt werden, www.vinoble-cosmetics.at.

**Allgemeine Informationen**
Steiermark Tourismus, www.steiermark.com, Thermen- und Vulkanland Steiermark, www.thermen-vulkanland.at, www.genusscard.at