

# Die Steiermark in aller Munde

Steiermark

DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

© Steiermark Tourismus / Harry Schiffer (Bild-Nr. 8289)

## Die Kulinarik im Grünen Herz

*Der Feinkostladen Österreichs. Der Obstgarten Österreichs. Wie auch immer die Steiermark genannt wird, eines ist sicher: Sie ist das fruchtbarste Bundesland Österreichs, das Genussmittel von großer Qualität und Vielfalt von Apfel bis Zirbe hervorbringt.*

*Die Steirer sind sich dieses Schatzes rund um die kulinarische Trilogie Wein, Kürbis-(kernöl) und Apfel, die wesentlich zum steirischen Lebensgefühl beitragen, sehr bewusst und hegen und pflegen diesen mit großer Leidenschaft. Die Kulinarik stellt somit eines d e r Aushängeschilder der Steiermark dar.*

### **Der Geschmack des Südens rund um Kürbis, Wein und Apfel**

Allein schon die Landschaft weckt den Appetit. *Weinhügelmeere*, gesäumt von *Pappeln*, *Klapotetzen* (hölzerne Windräder) und *Weingüter* in traditioneller wie zeitgemäßer Architektur, weite Felder mit *gelb-orangen Kürbissen* und *grün-rote Obstplantagen* lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wein, Kürbis und Apfel spielen als Wegbegleiter die kulinarische Hauptrolle und lassen sich auch bei Veranstaltungen von der Blütezeit bis zur Ernte feiern. Darüber hinaus vervollständigen Schinken, wie der Vulcano, aber auch Essige, Schnäpse, Eingelegtes, Käse, Kren (Meerrettich), Käferbohnen und ungewöhnliche Schokoladenvariationen die Genusskarte.

Klein und fein ist die Steiermark als eine der vier Weinbauregionen Österreichs. Auch wenn der Steiermark-Anteil an der Gesamtweinbaufläche Österreichs nur 12 % beträgt, haben sich die steirischen Weißweine durch vielfache internationale Auszeichnungen gerade in den letzten Jahren einen ungleich höheren internationalen Namen gemacht. Die Bandbreite der Weine ist groß, zwei besondere Sorten sind hervorzuheben: Der *Sauvignon Blanc* wurde zum

Aushängeschild der Südsteiermark und deren Erfolgsgeschichte, der hell- bis rubinrote *Schilcher* mit dem Hauptanbaugebiet Weststeiermark ist weingesetzlich geschützt und darf nur aus der Blauen Wildbacher Rebe gewonnen werden.

Klassifiziert wird steirischer Wein mittlerweile nach dem DAC-System. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Districtus Austriae Controllatus teilt die Weine in den drei Weinregionen *Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark* in Gebiets-, Orts- und Riedenweine, um das Terroir noch besser herauszuschmecken zu können.

### **Der Geschmack des Nordens rund um Wild, Saibling und Steirerkas**

Im Norden, in dem Wälder, Berge, Almen und die würzig-frische Luft den Appetit anregen, prägen Pfandlgerichte, der typische Steirerkäs, Bauernkrapfen und eine jahrhundertealte *Bierbrautradition* die Küche. Auf den Speisekarten finden sich jede Menge „tierischer“ Geschmackserlebnisse rund um Lamm, Styriabeef (Premium-Rindfleischmarke der steirischen Bio-Bauern mit strengsten Kontrollen), Almo, Keis- und Hochschwab-*Wild* und fangfrische *Saiblinge*. Edelbrände von der Zirbe bis zur Vogelbeere runden den Genuss ab.

*Steirerkäs ist nicht gleich Steirerkäs*: Während es sich beim Ennstaler Steirerkäs um einen intensiv schmeckenden, bröseligen Graukäse handelt, ist der Murtaler Steirerkäs ein glasiger und elastischer Kochkäse. Beide eint: Sie schmecken köstlich, der eine sogar mit Geruch. 😊

Unterschied *evangelische und katholische Krapfen*: Getreidemehl stellt die Basis für den Hefeteig, steirisch Germteig, dar. Stammt es aus Weizen, dann sind die daraus geformten Krapfen evangelisch, ist es aus Roggen, dann sind die Krapfen katholisch. Zumindest rund um Schladming und Ramsau am Dachstein.

Ihren Ursprung haben diese in der speziellen Topografie und vor allem in der konfessionellen Geschichte der Region. Denn Ramsau liegt auf einem vom Sonnenschein begünstigten Hochplateau an der Südseite des Dachsteins, wo auch Weizen gedeiht; unten im Tal hingegen, an den schattseitigen Nordhängen der Tauern, war nur Roggenanbau möglich. Die relativ abgeschiedene Lage von Ramsau machte es möglich, dass dort zur Zeit der Gegenreformation die Bevölkerung im Geheimen evangelisch bleiben konnte, während im offenen Tal der Katholizismus dominierte.

Im Sommer 2019 entwickelte der steirische Star- und Haubenkoch Richard Rauch (in Deutschland bekannt aus der TV-Kochsendung „Küchenschlacht“) zusammen mit den Hüttenwirten der Region Schladming-Dachstein je ein besonderes Almgericht. Seither wird auf 14 Hütten die *„Almkulinarik by Richard Rauch“* kredenzt, sommers wie winters.

### **Zwischen Gletscher und Weinmeeren: die GenussHauptstadt Graz**

Seit 2008 trägt die Landeshauptstadt Graz als eine der Genussregionen Österreichs diesen Titel. Wohlverdient. Denn mit *800 (!) Stadtbauern* hat Graz nicht nur die meisten aller österreichischen Gemeinden, sondern europaweit auch die *höchste Dichte an Markttagen* auf den insgesamt knapp 20 Bauernmärkten.

Kulinarische Rundgänge, Veranstaltungen wie die *spektakuläre Lange Tafel* mitten in der Stadt, Kochkurse, Kulturprogramme inkl. Genuss wie z.B. die styriarte-Menüs, und eine spannende Lokalszene mit ganz viel Gastgartenleben, denn Graz sitzt & schmaust gerne draußen, prägen die Stadt.

### **Berühmte Köche: allen voran Johann Lafer**



STEIRISCHE TOURISMUS GMBH  
St. Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz  
T +43 316 / 4003 0, F +43 316 4003 10  
info@steiermark.com, www.steiermark.com

Der Steirer Johann Lafer ist einer der bekanntesten Köche Österreichs und Deutschlands – und kulinarischer Botschafter der Steiermark. Johann Lafers Tipps zur Kulinarik in den steirischen Regionen finden sich auf [www.steiermark.com/lafer](http://www.steiermark.com/lafer): Von der Hüttenkulinarik im Norden über die städtische Genussskultur bis zum Wein und Kürbiskernöl im Süden inkl. Lieblingsrezepten. Wer dann auf den Geschmack gekommen ist – für den stehen buchbare Urlaubsangebote auf den Spuren von Johann Lafer bereit: Beispielsweise Johann Lafers Schmankerlreise, die in die Oststeiermark sowie ins Thermen- und Vulkanland führt, wie etwa zur Ölmühle Fandler oder zur Vulcano Schinkenmanufaktur. (Urlaubs-)Genuss garantiert.

### **Steirische Speisekarte**

Vorspeisen-Spitzenreiter: Kürbiscreme- oder Schilcherrahmsuppe, Schwammerlsuppe mit Heidensterz, Vogerlsalat mit Erdäpfeln, geräucherter Wildschinken.

Hauptspeisen-Sieger: das Nationalgericht der Steirer, das Backhendl (gebackenes Huhn), knusprig gebratene Forellen und Saiblinge, steirisches Wurzelfleisch, Almo-Steaks mit frischen Pilzen oder auch ein saftiger Kürbisstrudel.

Essensfinale: Spagatkrapfen mit Schlag, Strauben, üppige gefüllte Potizen, flaumige Krapfen, saftige Obst-Strudel oder –knödel, in erster Linie natürlich vom Apfel.

Eine Besonderheit, die steirische Brettljause: Sie besteht aus einem Aufschnitt (z.B. Geselchtes, Schweinsbraten, Schinken, Trockenwürstel, Speck, Lendbrat, Selchwürstel) und Aufstrichen (etwa Verhackert=Schweineschmalz, Leberstreichwurst, Grammelfett, Bratfett, Kürbiskernaufstrich) mit Kren und Schwarzbrot und wird auf einem „Holzbrett“ serviert. Dazu noch ein Käferbohnsalat mit Kernöl und Rettich oder auch Schafkäse mit Kernöl. Einfach göttlich.

### **Wo und wie genießt man in der Steiermark?**

- *Kulinarium Steiermark mit 158 ausgezeichneten Betrieben*- vom Haubenlokal bis zur uralten Hütte – wurden für die Periode 2018-2021 als „Kulinarium Steiermark-Betrieb“ ausgezeichnet.  
„Kulinarium Steiermark“ wurde vor 12 Jahren auf Initiative des Tourismusressorts des Landes Steiermark ins Leben gerufen, um das Qualitätsbewusstsein im Bereich Kulinarik zu fördern.
- Bereits über 100 vom Restaurantführer Gault Millau ausgezeichnete *Hauben-Restaurants* (Stand 2020) tischen formidabelst auf: die höchste Bewertung erhielten Harald Irka am Pfarrhof in St. Andrä, die Geschwister Rauch in Trautmannsdorf und Gerhard Fuchs im Weinbank-Restaurant in Ehrenhausen.
- Die Einkehr in einem der mehr als *1.000 Buschenschänken* in den drei steirischen Weinregionen, davon rd. 70 mit Auszeichnung für ein besonderes Angebot (z. B. Fisch), gehört bei einem Besuch der sieben Weinstraßen einfach dazu: Gegessen werden hausgemachte Spezialitäten – und dazu gibt's die hauseigenen Weine, Säfte und Schnäpse der Weinbauern.
- *„Essen im Grünen“*: Picknickangebote im ganzen Land ermöglichen das Sitzen und Schmausen im Freien. Im Sommer 2021 stehen diese unter dem Thema *„Picknicks mit schöner Aussicht“*.



- „*Von der Ernte zum Genuss*“ lautet das kulinarische Miterleben, wenn im Herbst allorts geerntet, verkocht und verkostet wird. Die Gastgeber öffnen Hof-, Keller- und Stalltüren und laden zum Miterleben ein.

**Alle Informationen:** [www.steiermark.com/kulinarik](http://www.steiermark.com/kulinarik)

Pressinformationen: Steiermark Tourismus

[julia.maierhofer@steiermark.com](mailto:julia.maierhofer@steiermark.com) (Reisepresse)

[ute.hoedl@steiermark.com](mailto:ute.hoedl@steiermark.com) (Unternehmenspresse und Fotos)

Fotos/Texte: [www.steiermark.com/foto](http://www.steiermark.com/foto) und [www.steiermark.com/presse](http://www.steiermark.com/presse)

Graz, im Februar 2021



**STEIRISCHE TOURISMUS GMBH**  
St. Peter-Hauptstraße 243, 8042 Graz  
T +43 316 / 4003 0, F +43 316 4003 10  
[info@steiermark.com](mailto:info@steiermark.com), [www.steiermark.com](http://www.steiermark.com)