

# Fahrt ins kulinarische Paradies

DIE VINOPHILEN UND LUKULLISCHEN KÖSTLICHKEITEN DER STEIERMARK HABEN LÄNGST DIE INTERNATIONALE GOURMETWELT EROBERT. UMSO SPANNENDER IST ES, DIE MENSCHEN KENNENZULERNEN, DIE DAHINTER STEHEN. TEXT: STEFFI LEODOLTER

**E**s war an einem dieser warmen Apriltage, als wir am Wiener Rathausplatz, zwischen Strohhallen und Klapotetz beschlossen, eine Gourmetreise in die Steiermark zu unternehmen. Bei ihrem großen Auftritt in der Bundeshauptstadt hatte uns die grüne Mark mit unzähligen feinen Leckerbissen, herzhaftem Wein und dem Charme der steirischen Produzenten verzaubert. Wochen später ist es nun so weit. Mit einer Mischung aus gewisser Eroberungslust und freudiger Erwartung machen wir uns auf den Weg Richtung Süden. Einige Zeit später verlassen wir bei Krieglach die Semmering-Schnellstraße, um ganz einzutauchen in die genussvolle Seite des Lebens.

## FORELLENGASTHAUS KULMER HEIMISCHER FISCH MIT KREATIVER VEREDELUNG

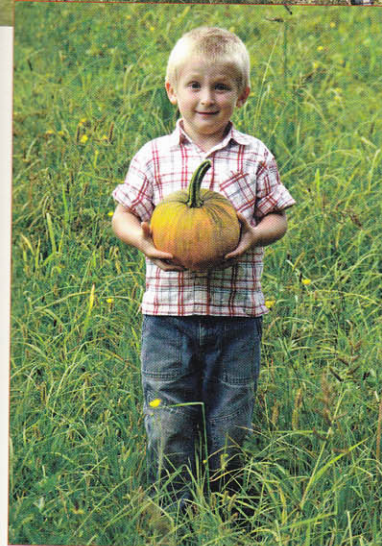
Unser erstes Ziel ist das „Forellengasthaus Kulmer“, inmitten des zauberhaften Naturparks Almenland gelegen. Eine großartige Oase des guten Fischgeschmacks haben Anna und Franz Kulmer hier geschaffen. Alle Fische kommen direkt aus den umliegenden, hauseigenen Teichen und sind an Frische nicht zu überbieten. Umgeben von alpiner Landschaft und kräuterreichen Wiesen, die die Luft mit ihrer Würze erfüllen, lassen wir uns die Kulmer Fischsuppe mit Curry, Ingwer und Zitronengras gut schmecken. Maki und Sashimi von der Lachsforelle folgen und zeigen das gute Gefühl des Gastronomienpaares für die Verbindung von heimischem Fisch und asiatischer Kochtradition. Beim Hauptgang kommt nun die berühmte Forelle aus der eigenen Zucht auf den Tisch. In Butter gebraten, gebacken oder blau steht sie zur Wahl, auf Wunsch bereits filetiert. Wir entscheiden uns für die erste Variante und genießen dazu ein feines Glas Morillon, das uns schon auf die geplanten Besuche bei den Winzern einstimmt. Doch zuvor wollen wir noch die Topfen-Joghurt-Nockerln probieren, die uns Anna Kulmer persönlich empfohlen hat. Während wir uns an der luftigen Nachspeise delectieren, erfahren wir, dass Forelle & Co auf Vorbestellung fangfrisch für zu Hause erhältlich sind. Gut gelaunt und gespeist mit dieser Idee für einen Grillabend ziehen wir weiter.



Anna und Franz Kulmer vor ihrem Forellengasthaus.



einen Besuch abstatten. Zwischen Kittenberg und Seggauberg gelangen wir nach Heimschuh, wo wir nach Nestelberg abbiegen. Georg Zöhler leitet mit seinem gleichnamigen Sohn dieses Projekt. Passioniert erzählt er von den Anfängen vor rund 20 Jahren. Demnach ist es engagierten Züchtern, allen voran Anton Koschak, zu verdanken, dass diese beinahe vergessene alte Naturrasse ihren Siegeszug antreten konnte. Seit zwei Jahren besteht inzwischen die Vermarktungsgemeinschaft „Sulmtaler Huhn“, der 15 landwirtschaftliche Betriebe angehören. Unter ihrer Pflege wachsen die Tiere langsam heran und werden ganz natürlich auf Wiesen und Weiden gehalten. Nur so entwickelt sich das unverwechselbare, saftige und aromatische Fleisch. Der große Zuspruch in der gehobenen Küche der nahen Umgebung und bis hinaus in viele Länder Europas spricht für sich. Zunehmender Begeisterung erfreut sich auch der Kapaun, welcher in der traditionellen Küche als klassischer Festtagsbraten bekannt ist. Detaillierte Informationen (Bezugsquellen) zum „Sulmtaler Huhn“ sind auf der Homepage der Gemeinschaft nachzulesen. Mit September beginnt die neue Sulmtaler Verkaufssaison.



## STEIRERKRAFT POWER AUS KERN UND BOHNE

Als aufmerksame Konsumenten ist uns „Steirerkraft“ als Hersteller von Kürbiskernprodukten und Käferbohnen schon lange bekannt. Umso erfreulicher ist, dass sich Verkaufs- und Marketingleiter Wolfgang Gladysz kurzfristig Zeit für uns nehmen konnte. Er führt uns durch den Produktionsbetrieb und nimmt gleich Bezug auf die Herkunftsbezeichnungen, die derzeit viel diskutiert werden. „Bei uns finden Sie nur hochwertige und echt steirische Erzeugnisse, die wir nach strengen Qualitätskriterien herstellen. Unsere Kürbiskerne, das Kürbiskernöl und die Käferbohnen werden vom Saatgut bis zum Endprodukt ausschließlich in der Steiermark erzeugt. Das garantieren wir. Selbst bei der Verpackung versuchen wir, nach Möglichkeit mit heimischen Partnern zu arbeiten.“ Der Duft von gerösteten Kürbiskernen liegt in der Luft. Wir gehen in den Mühlenladen, wo wir ein wenig probieren dürfen.

### 100 PROZENT ORIGINAL STEIRISCH

Während Wolfgang Gladysz die verschiedenen Produkte vor uns aufreißt, erzählen wir von unseren geplanten Weingutsbesuchen. Das gute Klima und der hiesige Lehm Boden kommen im Südosten Österreichs nicht nur dem Weinbau zugute. Denn vom entscheidenden bisschen Sonnenlicht mehr profitieren auch die Ölkürbisse und Käferbohnen während der Reifung, werden wir sogleich aufgeklärt. Jetzt haben wir die Möglichkeit, uns von diesem klimatischen Vorzug selbst zu überzeugen. Wir beginnen mit den eingelegten steirischen Käferbohnen, die von führenden Gourmets vielfach gelobt werden. Noch nicht mariniert, kann man etwa einen Salat nach eigenem Gusto zubereiten oder sie einfach frischen Blattsalaten begeben. An steirisches Chili oder Suppen wollen wir mitten im Sommer zwar noch nicht denken, aber die Zeit dafür wird ja bald wieder da sein. Nun kommt das Kürbiskernöl an die Reihe, das der perfekte Partner für die Bohnen ist. Original steirisches Kürbiskernöl trägt die Bezeichnung g.g.A., das für „geschützte geografische Angabe“ steht. Dieses Qualitätssiegel wird von der Europäischen Union vergeben und garantiert den kontrollierten Ursprung und die Reinheit des Produkts. Gutes Kürbiskernöl ist etwas Unvergleichliches, so viel steht rasch fest. Wenig verwunderlich, dass es längst Anklang in der gehobenen Küche findet und immer häufiger auch für Desserts eingesetzt wird. Als kleine Auflockerung dürfen wir nun die Kürbiskernriegel verkosten, die es in verschiedenen Varianten mit Apfel und Schokolade gibt.

### KONSUMENTEN ALS ERFOLGSMOTOR

„Als einer der führenden Produzenten Europas wollen wir neben der Modernität nicht auf unsere Wurzeln vergessen“, lenkt Wolfgang Gladysz nun wieder das Gespräch auf die Unternehmensphilosophie. „Die Konsumenten wollen Glaubwürdigkeit, da geht es um echte Werte.“ Wir erfahren, dass „Steirerkraft“ nach wie vor eine bäuerliche Genossenschaft ist, die vor etwas mehr als zehn Jahren gegründet wurde. Der steile Aufstieg ist vor allem dem Qualitätsbewusstsein der Konsumenten zu verdanken. Gerne würden wir noch weiter zuhören und diskutieren, doch wir haben noch den Weg in den Süden der Steiermark vor uns. Auf jeden Fall haben wir viel dazugelernt. Die Gewissheit, dass der Webshop immer und der Mühlenladen an Wochentagen offen ist, macht uns den Abschied leichter.





## INFO

[www.steirischerwein.at](http://www.steirischerwein.at)

[www.kulinariumsteiermark.at](http://www.kulinariumsteiermark.at)

[www.steiermark.at](http://www.steiermark.at)

## FORELLENGASTHAUS KULMER

Haslau 63, 8190 Birkfeld

Tel.: 03174/44 63, Fax: 43 78

[franz.kulmer@kulmer-fisch.at](mailto:franz.kulmer@kulmer-fisch.at)

[www.kulmer-fisch.at](http://www.kulmer-fisch.at)

## STEIRERKRAFT NATURPRODUKTE GMBH

Wollsdorf 75

8181 St. Ruprecht/Raab

Tel.: 03178/25 25-0, Fax: Dw. 15

[office@steirerkraft.com](mailto:office@steirerkraft.com)

[www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.com)

## WEINGUT JOHANN SCHNEEBERGER

Pernitsch 19, 8451 Heimschuh

Tel.: 03452/839 34

Fax: 03452/863 98

[www.weingut-schneeberger.at](http://www.weingut-schneeberger.at)

[schneeberger.weine@aon.at](mailto:schneeberger.weine@aon.at)

## WEINGUT WALTER SKOFF

Eckberg 16, 8462 Gamlitz

Tel.: 03453/42 43, Fax: Dw. 17

[weingut@skoff.com](mailto:weingut@skoff.com)

[www.skoff.com](http://www.skoff.com)

## WEINGUT BROLLI- ARKADENHOF

Eckberg 43, 8462 Gamlitz

Tel.: 03453/23 41, Fax: Dw. 4

[weingut@brolli.at](mailto:weingut@brolli.at)

[www.brolli.at](http://www.brolli.at)

## SULMTALER VERMARKTUNGS-GMBH

Nestelbach 52, 8452 Großklein

Tel.: 03456/24 54, Fax: 500 54

[office@sulmtaler.at](mailto:office@sulmtaler.at)

[www.sulmtaler.at](http://www.sulmtaler.at)



Gründet aus Weibeln des  
Landes Steiermark  
Abteilung 18  
Landes- und Gemeindeförderung



Wirtschaft aus Weibeln der  
Europäischen Gemeinschaft  
Europäischer Ausrichtung- und  
Beihilfenfonds für die  
Landwirtschaft (EAGFL A)