



Ganz nah am Süden

Eine Reise in die Süd-Steiermark zu Wein, Lipizzaner, Kernöl, Klapotetz und Gastlichkeit.



Romantische Südsteiermark: Der Hof der Ölmühle in Herbersdorf lädt zu einer Pause ein.

Die eine Hälfte der Fahrbahn in Slowenien, die andere in Österreich, und wir mit dem Wohnmobil ganz oben auf dieser schmalen Straße inmitten steiler Weinberge.

Die Landschaft entlang der slowenischen Grenze rangiert in der Schönheitskonkurrenz der Weinanbaugebiete ganz vorne. Ihr szenischer Sexappeal entsteht aus einer Melange von steilen Hängen, fruchtbaren Rebstöcken und betörenden Ausblicken, an denen man sich nie satt sehen kann. Hier hat die Natur ihren Malkasten so effektiv und genial eingesetzt, dass sie seit jeher Gäste aus Nah und Fern anzieht.

Wir haben fünf Tage Zeit, wollen mit dem Wohnmobil drei steirische Weinstraßen erkunden und genießen: Schilcher-, Südsteirische- und Sausaler-Weinstraße.

Wir beginnen unsere Reise in Maria Lankowitz, der Campingplatz Piberstein (siehe Kasten Seite 13) dient uns als Ausgangspunkt. Bevor wir uns jedoch auf die Schilcher-Weinstraße aufmachen, wollen wir unbedingt die Heimat der Lipizzaner besuchen. Im traditionsreichen Gestüt Piber (www.piber.com) werden seit 1920 die Pferde für die Spanische Hofreitschule gezüchtet. Auch den Besuch in der Mundblashütte im Stölzle Glas-Center (www.glasmuseum.at) sowie die von Friedensreich Hundertwasser gestaltete St. Barbarakirche in Bärnbach wollen wir uns nicht entgehen lassen – wenn wir schon da sind.

Vom Campingplatz sind wir in wenigen Kilometern in Ligist am Beginn der Schilcher-Weinstraße und fahren Richtung Süden – mit Stolz in der Brust, in einem so wunderbaren Land leben zu dürfen. Weinhänge, Wiesen und Wälder verschmelzen

zu einer einmaligen Kulturlandschaft, die dort beginnt, wo die Zeit etwas langsamer verrinnt und die Landschaft sich in Stimmung verliert. Der Wein, das Kernöl, kulinarische Schmankerl und viele kleine Geschichten begleiten uns.

In der Ölmühle Herbersdorf (www.oelmuehle.herbersdorf.at) bei Stainz erfahren wir, wie das „Grüne Gold“ vor 100 Jahren und im Vergleich dazu heute hergestellt wird und dass es ja nicht wirklich schwarz, aber auch nicht unbedingt grün, sondern je nach Licht sogar violett sein kann.

Mittags machen wir Halt bei einer der vielen einladenden Buschenschenken, hauen uns danach im Wohnmobil noch eine Stunde aufs Ohr, bevor wir unseren Weg nach Süden fortsetzen und Schloss Stainz und später die Burg Deutschlandsberg besuchen.

Ein Insider Tipp führt uns abends zum Gasthof Hasewend (www.hasewend.at) in Eibiswald am Ende der Schilcher-Weinstraße. Die Familie betreibt dort nicht nur eine Fleischerei, Gasthof und Zimmervermietung, sondern auch ein Kino. Wir sind von dieser Kombination beeindruckt, lassen uns verwöhnen und den Tag ausklingen. Von dort ist es nur ein Katzensprung auf unseren nächsten Campingplatz in Gleinstätten (siehe Kasten).

Von dort aus starten wir auf die Südsteirische Weinstraße, die uns zwei Tage in ihren Bann zieht. Zwischen Arnfels und Gamlitz ist das Weinland von sanften Kuppen, flachen Rücken, langen teilweise sehr steilen Schleppe und dazwischen liegenden Muldentälern geprägt. Mit ihren steilen Weingärten, Streuobstwiesen, Kastanienwäldern, Hopfenfeldern, Wiesen



Gastlichkeit und herrliche Ausblicke bieten die vielen Buschenschenken an den südsteirischen Weinstraßen.



Tradition und Brauchtum wird groß geschrieben in der Südsteiermark, da kommt auch manchmal ein Fuhrwerk zum Einsatz.

Gnocchi mit Schinkensauce

Zutaten für 4 Personen:

500 g Gnocchi, 4 Stück reife Tomaten, 1 Stück Jungzwiebel, 1 El Butter, 200 g Schinken, 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Hand voll Ruccola
4 El frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in Salzwasser kochen. Wenn sie aufsteigen sind sie fertig. Anschließend abseihen und kurz abspülen.



2. Jungzwiebel putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls klein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, den Zwiebel darin farblos anschwitzen, Schinken und Tomaten beigebraten, durchrösten, mit Obers und etwas Wasser aufgießen, aufkochen, würzen mit Salz und Pfeffer. Gnocchi unterrühren und abschmecken.

3. In tiefen Tellern anrichten, mit frischem, gewaschenem Ruccola und Parmesan servieren. **Tipp:** Dieses Rezept können Sie auch statt mit Gnocchi mit jeder Art von Teigwaren machen.



Martina Willmann,
Star-Köchin



und Äckern sind sie besonders reizvoll. Die steirische Weinkultur pflegen meist Familien, die seit Generationen mit dem Boden verwurzelt sind.

Wir machen Rast bei Buschenschanken, erfreuen uns an klingenden Ortsnamen wie Glanz oder Ratsch a.d. Weinstraße. Bei unseren Erkundungsfahrten erkennen wir, dass es sich jedenfalls auszahlt, nicht nur stur die klassische, im Fremdenverkehrsprospekt eingezeichnete Weinstraße zu befahren. Abstecher auf die kleineren ruhigeren Seitenstraßen lohnen sich und offenbaren nach jedem Hügel oder Kurve neue Ausblicke oder Weingüter. Auch bekommt man dort noch vergleichsweise günstigere Jausen, Weine und Zimmer. Die erfolgreichen, mittlerweile allen Weinkennern geläufigen Namen bestimmter Weingüter haben ein höheres Preisniveau.

Aber man kommt oft ungewollt auf Nebenstraßen, denn egal welche Weinstraße es ist, häufig sind die Beschilderungen von Weinstraße, Alter Weinststraße, Höhenstraße, Klapotetzstraße so verwirrend, dass man quasi automatisch plötzlich auf einer ganz anderen Route unterwegs ist.



Auch das hübsche Gammlitz liegt an der Südsteirischen Weinstraße.

In **Gammlitz** spazieren wir durch den Ort und lassen uns vom Schlossherrn Hof, (Biedermeier-)Zimmer und Weinkeller zeigen (www.melcher.at). In Heimschuh erwartet uns die Ölmühle Hartlieb, die auch als Museum eingerichtet ist (www.hartlieb.at).

Die dritte und letzte Weinstraße, die wir befahren, ist die Sausaler Weinstraße, die durch den berühmten Ort Kitzlack führt. Hier leben die echten Sulmtaler, von denen wir abends einen verspeisen werden, nämlich einen Kapaun. Die Rede ist vom so genannten Sulmtaler Huhn (den

Hahn nennt man Kapaun), das bereits am Wiener Kaiserhof bei festlichen Anlässen verspeist wurde. Dabei handelt es sich um eine besonders langsam wachsende und widerstandsfähige Rasse, die heute eine Renaissance erlebt und auf den Speisekarten mancher Haubenlokale steht. So einen Kapaun wollen wir probieren, folgen einem weiteren Geheimtipp und kommen in ein nettes Haus in einer Sackgasse. Dort finden wir ein kleines Restaurant mit nur zwei Tischen (www.kellerstoeckl.com), in das man nur gegen Voranmeldung kommen kann. Hier bereitet man für uns den Kapaun – ein wahrliches Festmal.

So wie wir nicht wussten, dass man einen Sulmtaler essen kann, wussten wir auch nicht, dass in der Südsteiermark Whisky gemacht wird. In St. Nikolai beeindruckt uns die Destillerie Weutz (www.weutz.at). Dort wurde ein altes Presshaus mit einem hochmodernen Glas-Sichtbeton-Gewerk kombiniert. Wir lernen, wie die Whiskyproduktion auch in die ferne Südsteiermark gekommen ist.

Wir waren an ein älteres Wohnmobil gewohnt und sind mit dem neuen, modernen Ge-



In der Mundblashütte Bärnbach kann man zusehen, wie die Kunstwerke entstehen.

fährt, das die letzten Tage unser zu Hause war, ruck-zuck wieder in Wien. Aber wir kommen sicher wieder, denn man hat im Weinland Steiermark immer das Gefühl, dem Süden ganz nahe zu sein.

ANTON SIMA



Eine Attraktion sind die schmalen Straßen, die die Weinberge durchziehen.

INFORMATION

Region Süd & West Steiermark
Hauptplatz 36, 8530 Deutschlandsberg
Tel.: 03462/43 152, www.sws.st, office@sws.st

Steirische Tourismus GmbH
St. Peter Hauptstraße 243, 8042 Graz
Tel.: 0316/4003-0, www.steiermark.com,
info@steiermark.com

Campingplatz Piberstein
Am See 1, 8591 Maria Lankowitz
Tel.: 03144/70 959 -70
office@piberstein.at, www.piberstein.at

Weinland Camping - Gleinstätten
8443 Gleinstätten 230
Tel./Fax: 03457/3344, Mobil: 0664 44 14 14 2
info@weinland-camping.at
www.weinland-camping.at

Campingplatz Leibnitz
R.H. Bartsch-Gasse 33, 8430 Leibnitz
Tel.: 03452/82423-30,
www.camping-steiermark.at



Auch wenn es nicht so aussieht: In St. Nikolai wird steirischer Whisky destilliert.



Köstlichkeiten aus der Südsteiermark: Kernöl und Sulmtaler Huhn.

Campingplatz & Städtisches Bad Leibnitz

- in den Hügeln des südsteirischen Weinlands
- Bodenständiges, Kultur, Kulinarik und Sport
- am Fuße des Seggauberges mit Schloss Seggau
- neben dem frei zugänglichen Städt. Bad mit Freizeitzentrum, Minigolf, Leichtathletikanlage
- idealer Ausgangspunkt für Ausflüge zur Sausaler & Südsteirischen Weinstraße
- am Römeradweg R 6 nach Graz, Spielfeld, Bad Radkersburg und ins Sulmtal



Campingplatz und Städt. Bad Leibnitz

Rudolf-Hans-Bartsch-Gasse 33, 8430 Leibnitz
Tel.: 03452/82423-30 od. 03452/82463 (Mai bis August) Fax: 03452/71491
E-Mail: camping@leibnitz.at, www.camping-steiermark.at und www.leibnitz.at
Öffnungszeiten: 01.05. – 15.10.

www.imdoerfl.at

Im Dörfel
1873
Hütten, Camping, Wirtshaus

Buchungen unter: info@imdoerfl.at oder Tel. +43(0)3682/22022
A-8952 Irdning, Falkenburg-Dörfel 273

CAMPINGPLATZ PUTTERERSEE

Direkt am Putterersee mit dazugehörigem Badestrand in idyllischer und ruhiger Lage. Moderne Sanitäreinrichtungen, selbstverständlich mit Warmwasser (inkl.). Es erwartet Sie ein familiärer Betrieb mit angenehmer Atmosphäre, Kiosk, Imbiss-Stüberl und neuem Kinderspielplatz für unsere kleinen Gäste. Gerne können Sie auch eine von 2 Blockhütten oder unsere Ferienwohnung mieten. 15 Gehminuten ins Ortszentrum. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Hauptsaison 1.7. – 31.8.:
Stellplatz € 4,-, Erwachsener € 5,-, Kind 3-15 Jahre € 3,10
Vor-/Nachsaison: -10%
Für ÖCC-Mitglieder gewähren wir in der Vor- und Nachsaison nochmals 10% auf die Campinggebühr!



Campingplatz Putterersee: Fam. Steiner, Hohenberg 2a, 8943 Aigen im Ennstal
Tel. und Fax: 03682/22859, Mobil: 0664/4840061
camping.putterersee@aon.at, www.camping-putterersee.at

first class ★★★★★ camping

Kuren, Wellness & Golfen in Bad Griesbach in Bayern

Ideal bei Rheuma- und Gelenkerkrankungen: unser Thermal-Halwbad aus der 19. Jhd. - Therme Reichersberg, direkt am Platz!

- ✓ First-Star-Camping
- ✓ Thermal-Halbbad & Solisaußenbecken
- ✓ Eigene Therapie- & Kurzentrum
- ✓ mitten im goldenen Golfparadies Europas

W. Hartl's Kur- & Ferien-Camping Dreifaltigkeit a.K. Singheim 40 • D - 94086 Bad Griesbach / Bayern
Tel: +49 85 32 / 94 130 • Fax: +49 85 32 / 94 13 98
www.camping-bad-griesbach.de