



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT

STEIRISCHE WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG



FAST FORWARD COMMUNITY



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort



lebensministerium.at

Spezialitäten aus der Steiermark II





Nachhaltig auf den Tisch

*„Vor den Vorhang“
für den Feinkostladen Steiermark*

Im Rahmen der Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN; Initiatoren und Mentoren sind Land und Wirtschaftskammer Steiermark) wurden von Mai bis August 2005 in der „Steirischen Wirtschaft“, der Wochenzeitung der Wirtschaftskammer Steiermark, in einer elfteiligen Serie 20 steirische Gewerbebetriebe vorgestellt, die sich mit der Produktion von Spezialitäten befassen.

Es ist dies die Fortsetzung einer Serie aus dem Jahr 2004, in der sich der Bogen der Spezialitäten von Papier-Schnüren über Golfschuhe, Lederhosen bis hin zu Lodenjankern spannte. Waren es damals ganz allgemein Handwerks- und Gewerbeleistungen, die sich durch vieles auszeichnen, nur nicht durch Normalität im konventionellen Sinn, bildet diesmal das Kulinarische den roten Faden.

Die Spezialitäten-Serie II in der „Steirischen Wirtschaft“ ist mittlerweile die vierte Serie nach Reparaturbetrieben, Spezialitätenbetrieben I und CSR-Betrieben (in denen Unternehmen wegen ihrer gesellschaftlichen Verantwortung – ethisch, ökologisch und sozial – vorgestellt wurden).

Insgesamt 85 steirische Vorzeigebetriebe regen zum Nachahmen an.



Prost & Mahlzeit!

Kulinarische Spezialitäten aus der Steiermark

Was hat Nachhaltigkeit mit Essen und Trinken zu tun? Sehr viel. In dieser Broschüre geht es um steirische Lebensmittel und wie sie von heimischen Betrieben weiter veredelt werden.

Die Nachfrage nach Feinkost aus der Steiermark steigt. Ein gutes Beispiel ist der Schokoladenhersteller Josef Zotter (bereits in der Spezialitätenserie I präsentiert). Seine flachen Schokoriegel, gefüllt etwa mit Polenta und Zitrone, Hanf, Bockbier oder Grammeln, treten einen Siegeszug rund um die Welt an. Jüngste Erfolgsmärkte sind das englische Königshaus und Neuseeland. Zotter will 2005 mit seiner Schokoladenmanufaktur sechs Millionen Euro Umsatz erwirtschaften.

Satte Gewinne sind allerdings nur ein Kriterium für diese Serie. Bei der Auswahl der vorzustellenden Betriebe wurde Wert auf lückenlose Qualitätsketten, kreativen Geist und verarbeitete Produkte aus der Region gelegt. Die Wahl fiel schwer, weil das Angebot an Betrieben groß ist. Die Steiermark ist ein fruchtbarer Boden für kulinarische Edelprodukte.

Agrar- und Umweltlandesrat Johann Seitinger, Leiter eines „Lebensressorts“, betont den Einfluss der Konsumenten: „Wenn die Steirerinnen und Steirer vermehrt zu saisonalen Lebensmitteln aus der Region greifen, dann hat das Auswirkungen: Der Güterverkehr wird verringert und unsere Bauern haben bessere Zukunftschancen. Arbeitsplätze werden gesichert und das Klima wird geschützt. Jeder kann einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten.“

Für Wirtschaftskammer-Präsident Peter Mühlbacher bedeutet Nachhaltigkeit, „dass auch unsere Kinder und Enkelkinder die gleichen Chancen haben, ihr Leben so zu gestalten, wie wir sie gehabt haben. Durch die Wahl unserer Nahrungsmittel und durch die bewusste Entscheidung beim Einkauf kann sehr viel zu einem nachhaltigen Lebensstil beigetragen werden. Die drei Aspekte Umwelt, Wirtschaft und Soziales lassen sich durchaus miteinander in Einklang bringen. Das haben wir in der Wirtschaftskammer Steiermark nicht nur mit den Serien in der „Steirischen Wirtschaft“ und den zusammenfassenden Broschüren recht erfolgreich unterstützt.“



Kompetenter Aufruf von Landesrat Seitinger (l.) und Wirtschaftskammerpräsident Mühlbacher: Ja zu heimischen Produkten.



Nachhaltigkeit ist – geschmackvolles Essen

Die Welt driftet auseinander: In den Entwicklungsländern gibt es immer mehr Menschen, die unterernährt sind, und in den entwickelten Ländern sind Übergewicht und Fettleibigkeit Hauptprobleme der Zivilisation.

Obst und Gemüse werden per Luftfracht zu jeder Jahreszeit aus allen Teilen der Welt zu uns transportiert, und für die heimischen Hersteller wird es schwierig, mit ihren Produkten zu überleben. Entwicklungsländer stellen auf „cash-crops“, so genannte Exportfrüchte um und sind oft nicht mehr in der Lage, ihre eigene Bevölkerung zu ernähren.

Obst und Gemüse wird zu fast jeder Jahreszeit aus allen Teilen der Welt per Luftfracht zu uns transportiert. Abgesehen von der enormen Umweltbelastung beim Transport ist auch die Qualität oft nicht so, wie wir sie uns wünschen: In Monokulturen werden Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt, die bei uns nicht mehr verwendet werden dürfen. Obst wird meist halbreif geerntet und für den langen Transport chemisch behandelt. Lebensmittel aus der Region kommen dagegen dann in die Geschäfte, wenn sie reif sind. Sie legen kurze Transportwege zurück und schmecken oftmals wesentlich besser. Außerdem kann man den Verlauf der Jahreszeiten bewusster erleben.

Frisch – saftig – steirisch! Der Werbespruch für den steirischen Apfel umfasst eigentlich das gesamte Obst und Gemüse aus der Steiermark. Durch kurze Transportwege kommen die Produkte schnell zum Konsumenten, sie stellen eine schmackhafte und umweltfreundliche Alternative zu importiertem Obst und Gemüse dar!

Obst und Gemüse sollte man entweder direkt beim Hersteller kaufen oder beim Einkauf auf die Herkunftsangaben achten: Manche Produkte haben einen eindeutigen Namen (Grazer Krauthäupel, steirisches Kernöl), bei anderen wiederum ist die Herkunft angegeben (Äpfel aus der Steiermark, Milch aus der Steiermark etc.).



Bei vielen Lebensmitteln gibt es zu herkömmlich produzierten Produkten auch die Alternative von biologisch hergestellten Produkten. Sie sind zwar aufgrund des höheren Anteils an menschlicher statt maschineller Arbeit in der Regel teurer, doch sollte man die Vorteile „abwiegen“.

Bio-Obst und Bio-Gemüse haben mehr Vitamine, mehr Mineralstoffe, weniger Schwermetalle und einen höheren Trockenmassegehalt als konventionell hergestellte Vergleichsprodukte. Bio-Getreide hat geringere Pestizid- und Schwermetallrückstände und einen höheren Anteil an essentiellen Aminosäuren. Bio-Produkte sind ernährungsphysiologisch hochwertiger (Ergebnis der Studie Velimirov/Müller). Auch ist der Energieaufwand bei ihrer Herstellung und Verarbeitung in der Regel geringer und die Tierhaltung ist artgerecht.

Bio-Produkte erkennt man an der entsprechenden Kennzeichnung (Bio-Ernte Austria, Demeter u. a.). Viele Handelsketten führen ihre eigenen Bio-Marken (Ja-Natürlich, Natur pur, Bio+ etc.).

Neben den Bio-Produkten tragen auch Qualitätsprodukte aus kontrollierter heimischer Landwirtschaft zu einem nachhaltigen Konsum bei. Zusammenschlüsse wie „Gutes vom Bauernhof“ oder produktspezifische Produktions- und Vermarktungsgemeinschaften tragen dazu bei, dass Lebensmittel mit einer hohen, ständig kontrollierten Qualität geliefert werden.

„Gutes vom Bauernhof“-Produkte bekommt man am Bauernmarkt, in Bauernläden oder in einer der vielen Bauernecken bei steirischen Nahversorgern. Steirische Fleischmarken wie Almo und Porki garantieren, dass die Tiere artgerecht gehalten wurden und das Fleisch hohen Qualitätsstandards entspricht.

Für eine gesunde Ernährung ist es wichtig, Ballaststoffe, viel Gemüse und frisches Obst zu sich zu nehmen und vor allem bei Fett und tierischem Eiweiß zu sparen. Eine gesunde und





ausgewogene Ernährung trägt zu einem größeren Wohlbefinden bei und ist laut Aussage von Ernährungswissenschaftlern ein wichtiger Beitrag zur Krebsvorsorge.

Bei vielen Lebensmitteln werden in der Herstellung Stoffe verwendet, die gentechnisch verändert wurden. Die Auswirkungen von gentechnisch veränderten Lebensmitteln auf den menschlichen Organismus sind nicht absehbar und so wurde in Österreich begonnen, ein Gentechnik-frei-Gütesiegel zu installieren.

Lebensmittel, die als „kontrolliert Gentechnik-frei erzeugt“ gekennzeichnet sind, dürfen weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen noch diese enthalten. Bei tierischen Produkten müssen auch die Futtermittel kontrolliert Gentechnik-frei sein. Bio-Produkte sind laut EU-Verordnung Gentechnik-frei, ebenso Produkte mit diesem Gütesiegel. Immer mehr Regionen und Bundesländer setzen sich dafür ein, dass gentechnisch verändertes Saatgut oder Futtermittel nicht verwendet werden.

Die Fairtrade-Initiative setzt sich seit Jahren dafür ein, dass Produkte aus Ländern der „Dritten Welt“ unter menschenwürdigen Bedingungen produziert werden: Die Kleinbauern erhalten bessere Preise für ihre Rohprodukte, es wird garantiert, dass sie nicht von Kindern produziert wurden, und vielfach wird auch biologisch angebaut. Produkte wie Kaffee, Tee, Bananen, Orangensaft, Gewürze etc. gibt es mit dem Fairtrade-Gütezeichen.

In den steirischen Wirtshäusern wird vielfach das veredelt und aufgetischt, was der steirische Boden zu jeder Jahreszeit hergibt. Es lohnt sich bei einem Besuch die Spezialitäten, die aus der Vergangenheit überliefert wurden, oder die einer der kreativen Köche für Sie gezaubert hat, zu entdecken.

Die steirische Wirtshauskultur kann sich sehen lassen. Es sind nicht nur „Haubenlokale“, die eine ausgezeichnete Qualität liefern. Viele Wirtshäuser sind mit dem Prädikat „Gute Steirische Gaststätte“ ausgezeichnet und garantieren einen kulinarischen Genuss. Die saisonale und regionale Küche trägt zum Reichtum einer Region bei und macht sie unverwechselbar.

Auch der steirische Wein mundet und braucht internationale Vergleiche nicht zu scheuen. Nicht zu unterschätzen ist, welche Bedeutung ein Wirtshaus für den Zusammenhalt eines



Dorfs oder einer Gemeinde hat. Am Stammtisch trifft man sich, es wird diskutiert und auch an dem Netz gewebt, das für den Zusammenhalt der Gesellschaft wichtig ist.

Beim Essen und Trinken lässt sich Nachhaltigkeit in seiner genussvollsten und direktesten Form praktizieren. Die Herkunft der Produkte, ihre Herstellung und ihre Verarbeitung lassen sich leicht anhand der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit bewerten: Kurze Transportwege, Wertschöpfung in der Region und faire Preise hängen zusammen. Unsere Konsumentscheidung trägt zu mehr oder weniger Nachhaltigkeit in unserer Heimat bei.

Links Nachhaltigkeit:

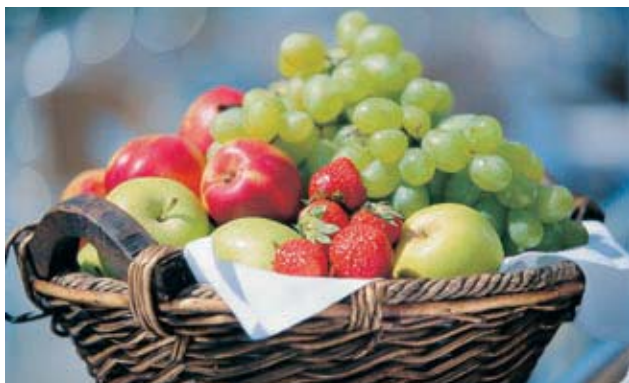
www.nachhaltigkeit.steiermark.at • www.oeko.at
www.nachhaltigkeit.at • www.gscheitfeiern.at

Links Ernährung & fairer Handel:

www.fairtrade.at • www.weltladen.at
www.eine-welt-handel.com • www.gutes.at
www.bioernte.at • www.krebshilfe.at
www.vegetarier.at • www.genfood.at
www.gentechnikfrei.at • www.biolebensmittel.at

Links Essen & Trinken:

www.gutesteirischegaststaette.at • www.gaultmillau.at
www.steirischerwein.at • www.slowfood.com



Die Genussdestination

Kulinarium Steiermark gegründet

Die Steiermark gilt als Obstgarten und Feinkostladen Österreichs. 200.000 Euro planen die fünf Partner Land (Ressorts Tourismus und Landwirtschaft), Wirtschaftskammer, Landwirtschaftskammer und Steiermark Tourismus im ersten Schritt 2005 und 2006 gemeinsam einzusetzen, um Landwirtschaft (das kulinarische Grundprodukt) und Tourismus (das kulinarische Erleben in Gastronomie und Beherbergung) stärker zu vernetzen.

Ziel ist es, die Steiermark nach außen als eine Genussdestination national und international zu positionieren und um nach innen die Qualitätsweiterentwicklung sicherzustellen.

Im August 2005 wurde auf Schloss Gamlitz diese neue Plattform mit kulinarischen Höhepunkten aus dem ganzen Land aus der Taufe gehoben – sogar der EU-Präsident des Ausschusses der Regionen Jos Chabert aus Belgien war zu Gast!

Ausgangslage

Der Steiermark werden in Imagebefragungen höchste Werte im Bereich Kulinarium attestiert. Die steirische Gastlichkeit hat durch das Engagement vieler Unternehmer eine bemerkenswerte Ursprünglichkeit bewahrt, die ebenso Ausdruck einer sorgsam gepflegten Tradition wie einer Offenheit gegenüber den Ansprüchen unserer Zeit ist.

Seit vielen Jahrzehnten haben sich unzählige Unternehmer zu kulinarischen Initiativen zusammengeschlossen und sich mit großem Engagement der Qualität verpflichtet.

Laut einer Erhebung des Tourismus Monitor Austria 2005 geben 76% der Sommergäste „Essen gehen“ als Urlaubsaktivität an: das ist der höchste Wert überhaupt (2. Platz: Spaziergänge mit 70%). Im Winter liegt „Essen gehen“ sogar bei 88%! Dabei ist das Kulinariumsangebot für Rad-Urlauber mit 83% und Wellness-Urlauber mit 81% am wichtigsten.

Typische Speisen und Getränke kaufen/konsumieren mit 79% ex aequo Radfahrer und Wellness-Urlauber am häufigsten. Auch beim Besuch der Buschenschanken sind die Radfahrer (41%) und Wellness-Urlauber (36%) die Spitzenreiter. Auf der Skala von 1 bis 6 bekommt das Konsumieren typischer Speisen und Getränke die ausgezeichnete Note 1,32.

Aber – und hier setzt der Marketingbedarf ein: „Essen gehen“ und „Speisen & Getränke“ sind mit 22% und 27% nicht entscheidend für die Wahl der Urlaubsdestination, das heißt der Gast gibt diese Motive nicht als Grund für seine Steiermark-Entscheidung an. Wenn er aber vor Ort ist, ist er vom Angebot mehr als überzeugt. Hier sieht man daher noch verstärkten Bedarf und die Notwendigkeit, die Steiermark als Genussdestination zu positionieren.



Kulinarische Partner mit Lieblingsprodukten (v.l., 1. Reihe): Georg Bliem (GF Steiermark Tourismus), LR Hans Seitinger (Landwirtschaft), LR Hermann Schützenhöfer (Tourismus), LH Waltraud Klasnic, Jos Chabert (Präsident des Ausschusses der Regionen, EU/Belgien), Gerhard Wlodkowski (Präsident Landwirtschaftskammer); (v.l., 2. Reihe): Hans-Peter Fink (steirischer Chefkoch im Hotel Sacher in Wien), KoR Hans Hofer (Wirtschaftskammer, Spartenobmann Tourismus) und Willi Haider (steirischer Meisterkoch).



Vernetzung

Die Plattform Kulinarium Steiermark zielt auf eine intensive Vernetzung aller Tourismusinteressenten auf horizontaler und vertikaler Kooperationsebene ab. Ausdruck des vernetzten Agierens ist die unmittelbare Vermittlung steirischer Kulinarik an den Kunden durch den jeweiligen Verkäufer auf emotionaler und rationaler Ebene. Voraussetzung dafür ist, dass die gesamte Vernetzungskette nicht unterbrochen und auf allen Ebenen gelebt wird.

Die Gastronomen verpflichten sich, ihren Bedarf an Produkten vorrangig regional abzudecken. Für die hohen Standards in den Bereichen Qualität, Tier- und Umweltschutz erwarten sich die Erzeuger einen fairen und angemessenen Produktpreis. Insbesondere touristische Organisationen beziehen die Partner von Kulinarium Steiermark als wesentlichen Erfolgsfaktor steirischer Gastlichkeit in ihre Vermarktungsaktivitäten mit ein.

Am Runden Tisch werden Maßnahmen zur Projektweiterentwicklung, zu Marketing, Schulungen und anderes mehr gemeinsam entschieden. Aus jeder Angebotsgruppe mit mehr als zehn Mitgliedern, die den Kriterien von Kulinarium Steiermark entsprechen, wird ein Vertreter an den Runden Tisch entsandt.

Ausgesprochen groß ist die Zahl der örtlichen, regionalen und überregionalen Kooperationen und kulinarischen Anbieter in der Steiermark. Allen diesen soll nunmehr die Möglichkeit geboten werden, im Auftritt nach außen unter der Plattform Kulinarium Steiermark ihre breite Angebotspalette gemeinsam zu präsentieren, wobei die Qualitätssicherung und Angebotsentwicklung eine wichtige Rolle einnimmt. Ab Herbst 2005 sollen die ersten Betriebe zertifiziert werden.

Umfassende Gespräche wurden bereits mit echt steirisch, Gute steirische Gaststätte, BÖG Steiermark, Dorfwirte, Weingasthöfe, Ölspurwirte, Xeis Wirte, Almenlandwirte, Naturpark Gaststätte, Joglland TOP Gastwirte, Gastronomieoffensive Vulkanland und Weingasthöfe geführt.

Qualitätskriterien

Die Erfüllung der „Muss-Kriterien“ der Plattform Kulinarium Steiermark sind Voraussetzung für die Aufnahme in die Plattform und sollen darüber hinaus den Betriebsinhabern etwaiges Verbesserungspotential aufzeigen. Die Bereiche der Muss-Kriterien sind: Erreichbarkeit, Empfang, Service und Betreuung, steirische Getränke, steirische Küchenprodukte und Rezepturen, Emotionalisierung und Inszenierung, Kindereinrichtungen, Aus- und Weiterbildung.

Die Marketingmaßnahmen werden gemeinsam mit Steiermark Tourismus entsprechend der eingesetzten Mitteln geplant, vernetzt und am „Runden Tisch“ abgestimmt.

Zitate

„Damit sich der Gast, der Steirer wie der Tourist, in Zukunft einen schnellen Überblick über das breit gefächerte Angebot sowie über die qualitativsten Repräsentanten der steirischen Kulinarik verschaffen kann, wird die Plattform Kulinarium Steiermark geschaffen. 200.000 Euro sollen heuer und 2006 dafür eingesetzt werden.“
Hermann Schützenhöfer, Landesrat für Tourismus

„Kulinarium Steiermark macht als Dachmarke echt steirische Produkte erlebbar. Unsere heimischen Lebensmittel stehen für höchste Qualität, sind sicher wie nie zuvor und überzeugen durch ihren einzigartigen Geschmack. Die Partnerschaft zwischen bauerlichen Erzeugern, gewerblichen Verarbeitern und Gastwirten ist eine Einladung an alle Steirerinnen und Steirer sowie an unsere Gäste, sich davon selbst zu überzeugen.“
Hans Seitinger, Lebenslandesrat

„Die Plattform Kulinarium Steiermark garantiert erstklassige Lebensmittel, die von unseren Bäuerinnen und Bauern sorgsam hergestellt werden und streng kontrolliert sind. Das Speisen- und Getränkeangebot ist somit eindeutig steirisch geprägt und sorgt für kulinarische Höhenflüge.“
Gerhard Wlodkowski, Landwirtschaftskammer-Präsident

„Kulinarium Steiermark ist eine Marken-Plattform mit garantiertem Qualitätsversprechen von jenen kulinarischen Angebotsgruppen, welche die gemeinsam zu erarbeitenden Muss-Kriterien erfüllen. Gemeinsam wird an einem starken kulinarischen Netzwerk gearbeitet, welches sich primär am Kundennutzen orientiert und vorhandene Synergien nutzt.“
Hans Hofer, Spartenobmann Tourismus, Wirtschaftskammer Steiermark

„Ein gemeinsamer professioneller Marktauftritt unter der Dachmarke Kulinarium Steiermark erleichtert die nationale und internationale Positionierung der Steiermark als Genussdestination und erhöht die Marktpresenz des einzelnen Betriebs.“
Georg Bliem, Geschäftsführer Steiermark Tourismus

10 Genussversprechen

Die Teilnehmer der Plattform Kulinarium Steiermark verpflichten sich einerseits in der Zusammenarbeit miteinander zu den 10 Genussversprechen, andererseits kommen diese direkt dem Gast zugute, dem dadurch Qualität auf allen Ebenen versprochen wird.

1. Kulinarium Steiermark etabliert das „Grüne Herz Österreichs“ europaweit als lohnende Genuss-Destination für Qualität Suchende.
2. Kulinarium Steiermark garantiert einen einheitlichen, steiermarkweiten Standard authentischer wie unverwechselbarer Küche.
3. Kulinarium Steiermark ist überzeugt, dass gute steirische Küche nicht ohne enge Beziehung zur gesunden Landwirtschaft auskommt.
4. Kulinarium Steiermark ist dem Anspruch „Aus der Region, für die Region“ verpflichtet.
5. Kulinarium Steiermark fördert „Genuss-Handwerker“, die traditionelle Lebensmittel herstellen und zugleich Neues schaffen.
6. Kulinarium Steiermark sieht sich als Partner jener, die im Spannungsfeld von Tradition und moderner Gastronomie frische Produkte und unverwechselbaren Geschmack anbieten.
7. Kulinarium Steiermark sieht in Köchen nachhaltige „Botschafter des guten Geschmacks“.
8. Kulinarium Steiermark setzt darauf, dass die verwendeten Produkte vor Ort eingekauft, veredelt und vermarktet werden.
9. Kulinarium Steiermark ermutigt Gäste und Kunden, pionierhafte steirisch-kreative Innovationen zu entdecken.
10. Kulinarium Steiermark will mit gesunder Ernährung aus hochwertigen und schmackhaften „Lebens-Mitteln“ in Verbindung mit gepflegter Tischkultur einen Beitrag zu Lebensfreude und Kultur leisten.



Qualität ohne Kompromiss

Beide wurden kürzlich für ihr ethisches, ökologisches und soziales Handeln als „Unternehmen mit gesellschaftlicher Verantwortung“ (CSR) geehrt. Beide setzen auf Qualität ohne Kompromisse. Beide setzen auf Almochsen. Der Unterschied: Der eine werkt in der Ost-, der andere in der Weststeiermark. Der eine ist groß, der andere (noch) klein.

Karl Schirnhöfer aus Kaindorf bei Hartberg hat vor rund 20 Jahren begonnen, die Wertschöpfungskette vom Bauern bis zum Konsumenten neu zu überdenken. Der Grund war Unzufriedenheit mit schrumpfenden Schweinsschnitzeln und Irritationen über die Zukunft der Fleischwirtschaft.

Anfang 2004 hat sich die Steirische Bergland Marktgemeinschaft (ALMO-Verein) aufgrund der langjährigen guten Zusammenarbeit mit dem Feinkost-Spezialisten Karl Schirnhöfer und dem Weizer Fleischerbetrieb Peter Feiertag (eine Bio-Fleischerei wie Harger in Kapfenberg oder Schmeissl in Bad Aussee) entschieden, die Marke ALMO ausschließlich über diese beiden Partner zu vermarkten.

Eine dementsprechende schriftliche Vereinbarung, die von der Erzeugung, über Mengen- und Preisregelungen bis hin zur professionellen Werbung reicht, war das Ergebnis. 2004 wurden bereits 4.300 ALMO vermarktet. Das ist eine Steigerung um 18% gegenüber dem Jahr davor. Die Zahl der ALMO-Betriebe stieg auf über 670. Schirnhöfer hat den Bauern im Jahr 2004 insgesamt um 680.000 Euro mehr als den üblichen Marktpreis bezahlt. Und das obwohl das Fleisch weitaus teurer als südamerikanisches Rindfleisch ist.

Mittlerweile vermarktet Schirnhöfer den ALMO nicht nur in über 235 Filialen in den Zielpunkt-Märkten, sondern auch die Gastronomie in Österreich und in Deutschland. „Durch seine besonders zarte Marmorierung, feine Faserung und würzigem Aroma ist das Fleisch geradezu ideal für die Gastronomie“, so Schirnhöfer, der davon überzeugt ist, dass man ohne die Einhaltung der strengen Produktionsrichtlinien (art-



gerechte Tierhaltung, Almhaltung, Fütterung etc.) das Produkt nicht in dieser hohen Qualität anbieten könnte.

Rund 3.500 Almochsen verbringen den Sommer im Almenland Teichalm-Sommeralm, dem größten zusammenhängenden Almweidegebiet Europas. Jüngste Aktion Schirnhöfers: Die rund 25 Almenland-Wirte sollen das kulinarische Aushängeschild der Region und somit die Botschafter für das Almenland und die Marke ALMO werden. Strenge Kriterien wurden ausgearbeitet, nach denen sich alle Almenland-Wirte verpflichten, ihre Speisen anzubieten. Sie sind in drei Kategorien aufgeteilt: ALMO-Genusswirt, Almenland-Gastwirt und Almenland-Hüttenwirt. Startschuss war der 1. Juni.

Etwas weiter westlich heißt der Qualitäts-Ochs „Stubalmochse“. Er weidet im Almgebiet um Maria Lankowitz und ist quasi der kleine Bruder des ALMO. Die Verarbeitungs- und Vermarktungssysteme ähneln sich. Der Ochs wird in der Region verarbeitet, der Produzent hat einen sicheren Abnehmer und einen sicheren Preis. Fleischermeister Anton Kranzelbinder hat das System aufgebaut, um durchgehend, gleich bleibende Qualität, „regionales Rindfleisch der Spitzenklasse“ zu schaffen, wofür der Kunde einen ebenso angemessenen Preis bezahlt, wie für das angebotene „Edelporki“ aus dem Weizer Bergland.

Der eigentliche Clou gelang Kranzelbinder aber vor zwei Jahren, als er seine Wurstproduktion glutenfrei machte. Mit anderen Worten: Er eliminierte den Geschmacksverstärker Natriumglutamat aus seiner Wurst- und Selchware, indem er die Würzung einfach selbst komponierte.





Profi-Tipp

Gewürze sollen lediglich den Eigengeschmack des Fleisches hervorheben, aber nicht überdecken! Salzen frühestens kurz vor dem Auflegen auf den Grillrost, da Salz die Eigenschaft hat, dem Fleisch die Flüssigkeit zu entziehen und es hart und trocken werden lässt. Eine gute Gelegenheit für das Salzen ist der Moment gleich nach dem Wenden. Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel: Schweinsbraten, Fisch und Geflügel können schon früher gesalzen werden.

Hier wird der Slogan „Qualität, die aus Natur entsteht“ verständlich.



Schirnhöfer GmbH, Fleischwarenfabrik

A-8224 Kaindorf 298
Tel.: +43 (0) 3334/3131-0, Fax: +43 (0) 3334/3144
E-Mail: office@feinkost-schirnhofer.at
Internet: www.schirnhofer-gmbh.at

Anton Kranzelbinder, Fleischhauerei

A-8591 Maria Lankowitz 18
Tel.: +43 (0) 3144/2722



So wertvoll wie Champagner

Auf einer Stufe mit der erlesenen Spezialität Champagner. Nur wenige Produkte in Europa können das von sich behaupten. Das „Steirische Kürbiskernöl“ hat alle Kriterien erfüllt und darf die Bezeichnung „geschützte geographische Angabe (ggA)“ tragen.

Um die Qualität dauerhaft zu gewährleisten, wurde ein strenges Kontrollsystem entwickelt. Es wird von der amtlichen steiermärkischen Lebensmittelkontrolle überwacht und sichert die Verfolgung der Kerne vom Acker über die Verarbeitung bis zum fertigen Öl in der Flasche. Die Richtigkeit der Angaben wird mit dem Logo des „Steirischen Kürbiskernöls“ sowie einer eindeutigen Kontrollnummer sichergestellt.

Der Steirische Ölkürbis wird im Frühjahr angebaut und ist im September beziehungsweise Oktober reif. Zu dieser Zeit hat er seine typisch gelb-grüne Farbe voll entwickelt. Seine dunklen, dickbauchigen Kerne werden herausgelöst, mit klarem Wasser gewaschen und vorsichtig getrocknet. In den Ölmöhlen werden sie zu einer teigigen Masse vermahlen, unter Zusatz von etwas Wasser leicht erwärmt und gepresst. Für ein Liter Kürbiskernöl braucht man die Kerne von 30 bis 50 Kürbissen.

Die Ölmühle Kleinschuster produziert steirisches und biologisches Kürbiskernöl nach den von der EU vorgegebenen

Richtlinien und hat sich für die Kontrolle der Biokontrollstelle Lacon und der ggA-Kontrollstelle Pfannhauser angeschlossen. Beide Kontrollstellen sind akkreditiert, Kontrollen durchzuführen. Darüber hinaus hat man 1999 ein Qualitätssystem nach ISO 9002 eingeführt und lebt es auch. 2004 war die Ölmühle im Finale zur Verleihung des Fast Forward Award in der Kategorie Lebensmittel (86 Bewerber). Kleinschuster beliefert nicht nur den österreichischen Lebensmittelhandel, sondern exportiert das „grüne Gold“ nach Deutschland, die Benelux-Staaten, Ungarn, Frankreich und die USA. Der anfallende Kürbiskernkuchen geht an die Pharmaindustrie.

Paul Kiendler aus Ragnitz bei St. Georgen freut sich auch heuer über die Prämierung seines seit 100 Jahren bestehenden Betriebs: „Unser Kürbiskernöl ist ein dunkles, dickflüssiges Speiseöl mit nussartigem Geschmack“, schwärmt Kiendler, um dann auf den hohen ernährungsphysiologischen Wert des Öls hinzuweisen.



Für ein Liter Kürbiskernöl braucht man die Kerne von 30 bis 50 Kürbissen.



Kernöl getunkt:
grünes Gold als
Lebenselixier.

In einer Expertise des Instituts für Regionale Produktentwicklung heißt es dazu: „Die im steirischen Kürbiskernöl vorkommenden Phytosterine und Phytoöstrogene vermögen (...) die hormonelle Simulation der Prostatazellen herabzusetzen und können so die Entwicklung von Prostata-Adenomen hemmen.“ Und weiter: „Steirisches Kürbiskernöl eignet sich auf Grund seines überaus günstigen Fettsäuremusters mit über 50% Linolsäure (eine essentielle, das heißt lebensnotwendige, mehrfach ungesättigte Fettsäure), des hohen Gehalts an Vitamin E, Carotinoiden, Phytoöstrogenen und Phytosterinen sowie dem Fehlen von Cholesterin als gesundes, natürliches Lebensmittel zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen.“

Vielleicht sollte man es stamperlweise trinken? Nach der Kernölerzeugerring- und Steirartorten-Kooperation von Steiermark Tourismus wurde jedenfalls eine weitere, für zwei Jahre anberaumte „grüne“ Kooperation abgeschlossen: die Kernölkosmetikprodukte (neu: eine eigene Seife in Herz-Form) von Farmer-Rabensteiner aus Bad Gams laden mit Herz auf ein sinnliches Hauterlebnis ein.

Analyse des Kernöls

Linolsäure	40-60%
Ölsäure	25-40%
Palmitinsäure	10-25%
Stearinsäure	3-6%
Sonstige Fettsäuren	1-2%
Vitamine	A, D und vor allem E

Rezept

Kürbiskern-Kräuterfrittaten: 2 Eier, 60 g Mehl, glatt, 1 dl Milch, 1-2 EL Kürbiskernöl, 1 EL frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch etc.), Salz.
Zubereitung: Alle Zutaten versprudeln und in einer Pfanne mit heißem Fett herausbacken.

Ölmühle Kleinschuster GmbH & Co KG

A-8362 Übersbach 203
Tel.: +43 (0) 3387-3257
E-Mail: oelmuehle@kleinschuster.at
Internet: www.kleinschuster.at

Kiendler GmbH

Ragnitz 5, A-8413 St. Georgen
Tel.: +43 (0) 3183/8201-0, Fax: +43 (0) 3183/82 01-43
E-Mail: office@kiendler.at
Internet: www.kiendler.com



Kein Ei gleicht dem anderen

Gentechnik-frei und mittels Biophotonen-Analyse gecheckt. Das Hühnerei im „gnadenlosen“ Qualitäts-Test, der die Spreu vom Weizen trennt.

Der essbare Teil der Eier enthält 75% Wasser, 11% Eiweiß, 10% Fett und 1% Kohlenhydrate. Wir finden im Ei alle Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphor, Spurenelemente wie Eisen, Jod und Fluor. Weiters hat das Ei alle Vitamine außer Vitamin C. Auch Lecithin findet sich darin, der Nährstoff für Nerven und Gehirn – wahrlich ein „Kraft-Ei“.



Je mehr Sonnenlicht die Henne „tankt“ ...

Was man unter „Toni's Freilandeier“ im Handel kauft, wird von einer Vereinigung von 300 Bauern produziert, die sich alle zu gemeinsamen, strengen Haltungsbedingungen, rigoroser Kontrolle und absoluter Hygiene verpflichtet haben.

„Ich sehe diese Kennzeichnung als weitere Bestätigung der besonderen Qualität unserer Marke“, erklärte Toni Hubmann, Geschäftsführer der Toni's Handels GmbH (in Glein bei Knittelfeld) die zertifizierte Gentechnik-Freiheit auch während der gesamten Produktionskette, vom Anbau der Futtermittelkomponenten bis zum fertig verpackten Ei.

„Die Futtermittel stellen bei der Gentechnik-Freiheit den größten Problembereich dar“, weiß Hubmann. „Insbesondere bei der Soja und in zunehmendem Maße auch beim Mais kann es zu Vermischungen mit gentechnisch veränderter Ware kommen.“ So stammen bereits rund 40% des importierten Soja (Österreich importiert jährlich etwa 550.000 Tonnen Soja) aus gentechnisch veränderter Produktion.

In einem mehrjährigen Projekt in insgesamt vier EU-Staaten werden Freiland-Hühnereier aus konventioneller und biologischer Erzeugung der Biophotonen-Analyse unterzogen. Ziel: Klare und messbare Aussagen über die Qualität von Freilandhaltung zu gewinnen.

Die Biophotonen-Analyse ist die Wissenschaft vom Licht im lebenden Organismus. Jede aktive Zelle sendet Licht aus (bereits in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts entdeckt). Für Biophotonen-Experte Prof. Fritz-Albert Popp vom Institut für Biophysik in Neuss und seine Mitarbeiter ist dieses Licht ein Maß für die innere Ordnung und Vitalität eines Lebensmittels. Sie haben dazu eines der lichtempfindlichsten Messgeräte überhaupt entwickelt. Das Gerät kann eine Kerzenflamme noch aus 20 Kilometer Entfernung erfassen.

„Somit gleicht kein Ei mehr dem anderen“, ist Hubmann von der Idee überzeugt. Die Artgerechtigkeit der Freilandhaltung spielt bei dieser Methode eine entscheidende Rolle. Je mehr Sonnenlicht (nicht Kunstlicht!) die Henne „tankt“, um so intensiver ist die gemessene Lichtemission des Hühnereis.

Dabei nimmt die Henne das Sonnenlicht einerseits über das Tageslicht, andererseits aber auch über die Nahrung auf. Das Grünfutter spielt eine wesentliche Rolle. Der Einfluss des direkten Sonnenlichts auf die Lichtemission der Eier hängt vom Sonnenstand und damit von der Jahreszeit ab; der Einfluss von Grünfutter hingegen kann fünf Monate erhalten bleiben.

... umso intensiver
„leuchtet“ das
Hühnerei.



Neben diesen Faktoren ist die Gestaltung des Stalls (große Fenster) und im Besonderen die des Auslaufs besonders wichtig. Zu einer optimalen Gestaltung des Auslaufs gehören Wildkräuter, Gräser, Hecken, Büsche, Bäume und Gewässer. Dieses Milieu sorgt auch für einen reichhaltigen Bestand an Insekten und anderen Kleinlebewesen, die der Henne ebenfalls als Nahrung dienen und die Strahlungsintensität im Ei erhöhen.

„Aufgrund dieser Erkenntnisse ist es möglich, eine neue Bewertungsskala für die Qualität von Hühnereiern zu entwickeln, die sich auf die Lichtspeicherkapazität des Dotters bezieht“, erklärt Jürgen Mehlhase, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut von Popp, das Analyseverfahren.

„Wir unterscheiden dabei grundsätzlich nach drei Güteklassen (A bis C). Ergänzt wird diese Klassifizierung durch das Prädikat A*, das so genannte Premium-Eier erfasst. Darunter sind Eier zu verstehen, die nur unter optimalen Bedingungen der Legehennen erzeugt werden und außerordentlich hohe Werte aufweisen“, erklärt Mehlhase. „Ich habe bisher etwa 1.300 Eier gemessen und kein einziges Käfig-Ei

erreichte Werte über ein bestimmtes Maß hinaus. Aus diesem Grund gehören Eier aus Käfig- und Bodenhaltung grundsätzlich der C-Qualität an“, fasst er seine Messerfahrungen zusammen.



Mit Kernöl-Eierspeis
„fängt“ man beim
großen Steiermark-
Fest vor dem
Wiener Rathaus
auch Gäste.

Profi-Tipp

Was heißt frisch? Ein Hühnerei „lebt“ – und das bis zum 14. Tag. Spätestens dann sollte man es rasch verbrauchen. Die EU-Verordnung für Hühnereier besagt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum mit 28 Tagen nach dem Legen begrenzt ist; der Verkauf der Eier muss eine Woche vor dieser Frist erfolgen.

Toni's Handels GmbH

Glein 14, A-8720 Knittelfeld

Tel.: +43 (0) 3512/85725, Fax: +43 (0) 3512/85725-4

E-Mail: info@tonis.at

Internet: www.toni.at



Hochprozentig und sauer veredelt

Wer Gölles sagt, meint meistens Schnaps. Doch mehr und mehr hat auch der Essig in diesem Haus an Bedeutung gewonnen.

Das südoststeirische Hügelland wird der „Obstgarten Österreichs“ genannt. Hier, nahe der Riegersburg befindet sich das Anwesen der Familie. Es ist das Thermenland, wo man auch Zotters Schokoladenmanufaktur, Vulcano-Schinken oder Finks Delikatessen findet. Gut zwei Drittel der gesamten österreichischen Obsternte kommen aus diesem Anbaugebiet. Der deutliche Temperaturwechsel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten prägt die außergewöhnliche Fruchtgröße und Aromaentfaltung.

In den 50er Jahren begann Alois Gölles sen., die kleine, bereits seit Generationen im Familienbesitz befindliche Landwirtschaft auf den Anbau von Obst zu spezialisieren. Alois jun., der heute gemeinsam mit seiner Frau Herta den Betrieb führt, hat 1979 begonnen, diese Früchte weiter zu veredeln. Zuerst zu Schnaps, seit 1984 auch zu Essig. Der Bogen der Produkte spannt sich von fassgelagerten Bränden

über klare Fruchtbrände, Tresterbrände bis hin zu Fruchtlikören, Frucht- und Balsamessig.

Viele Jahre (im Hause Gölles mindestens sieben) dauert es, bis der edle Brand im Fass eine Symbiose mit dem Eichenholz eingeht. Mit zunehmendem Alter tritt der Charakter der Frucht immer mehr in den Hintergrund. Der vanilleartige Geruch und Geschmack der Eiche macht das Destillat weich, mild und angenehm. Der ursprünglich klare Brand färbt sich goldgelb, je länger die Lagerung desto dunkler.

Entgegen den international üblichen Gepflogenheiten, alle fassgelagerten Brände mit Karamel zu färben (satte braune Farbe) und mit Bonifikateuren zu süßen oder zu aromatisieren, verzichtet Gölles auf jeden Zusatz.

Wer hat ihn noch nie geordert, den klassischen Grappa, einen süßen, würzig-kernigen, oft etwas rustikalen Tresterbrand, der meist aus relativ trockener Trester über Direkt-



Gut zwei Drittel der gesamten österreichischen Obsternte kommen aus der Südoststeiermark.



dampf destilliert wird. Für österreichische Tresterbrände (Trebern) werden die Trauben nicht so stark ausgepresst, sie bleiben saftiger. So überwiegen auch im Destillat fruchtige und traubige Noten.

Eine völlig neue Erfahrung machte Gölles in der Zusammenarbeit mit österreichischen Spitzenwinzern. In der Verarbeitung eines zart fruchtigen Riesling (F. X. Pichler), eines rassigen Sauvignon blanc, eines blumigen Muskateller (Manfred Tement) und einer üppig vollen Trockenbeereauslese (Alois Kracher) entsteht so eine Reise durch Österreichs Weingärten.

Für edlen Essig braucht man ebenfalls edle Früchte. Kein Fallobst, keine Weinreste finden ihren Weg ins Essigfass. Sie werden schonend gemaischt und gepresst. Der so gewonnene Saft wird durch die – von Natur aus vorhandenen – Hefen zu Wein vergoren. Es entsteht Alkohol, welcher durch Essigbakterien (auch Essigmutter genannt) zu Essigsäure umgewandelt wird. Vollfruchtessige von Gölles werden ausschließlich aus und nicht mit der Namen gebenden Frucht hergestellt.

Balsamessig unterscheidet sich in der Herstellung wesentlich von herkömmlichem Essig. Der Saft wird in großen Kesseln solange eingedickt, bis er die gewünschte Süße erreicht (Methode Aceto Balsamico Traditionale).

Nun beginnt ein äußerst komplizierter und komplexer Prozess, bei dem Gärung und Versäuerung sehr langsam und behutsam erfolgen und ein möglichst hoher Restzucker erhalten bleibt.

Profi-Tipp

Es gilt die einfache Faustregel: Überall wo man in der Küche Säure (etwa in Form von Wein oder Zitrone) braucht, kann sie sinnvoller durch guten Essig ersetzt und damit Einsparungen bis zu 300% erreicht werden.



Alois Gölles

Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur

Stang 52, A-8333 Riegersburg

Tel.: +43 (0) 3153/7555, Fax: +43 (0) 3153/7555-30

E-Mail: obst@goelles.at

Internet: www.goelles.at



Nur erstklassiges Obst ergibt auch einen edlen Brand.

„vinofaktur“

Einen neuen Wegweiser zu den Spezialitäten des Landes findet man in der Südsteiermark: Das Winzerduo Erich & Walter Polz hat sich in Vogau-Ehrenhausen ein zusätzliches Refugium des guten Geschmacks geschaffen. Auf rund 1.700 m² Gesamtfläche wurde ein neues Logistikzentrum auf die Beine gestellt und der „vinofaktur“-Shop zur Vermarktung von Produkten aus dem Naturpark Südsteirisches Weinland eingerichtet.

An der Mur 13, A-8461 Ehrenhausen-Vogau

Tel.: +43 (0) 3453/40677-0, Fax: +43 (0) 3453/40677-4

E-Mail: shop@vinofaktur.at

Internet: www.vinofaktur.at



Ganz und gar kein Käse

Der EU-Beitritt vor zehn Jahren hat bei den heimischen Molkereien und Käseproduzenten zwar zu einer schmerzhaften Konzentration, aber auch zu einer erheblichen Qualitätssteigerung geführt.

Die Berglandmilch war bei ihrer Gründung zum Jahreswechsel 1995/1996 ein Zusammenschluss von den sechs bedeutenden Molkereien mit 27 Produktionsorten in Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Kärnten und dem Burgenland: Schärdinger Landmolkerei, Linzer Molkerei, Milchunion Alpenvorland, Bäuerliche Milchunion Kärnten, Molkerei im Mostviertel und Milchverarbeitung Desserta (Graz, Feldbach, Fürstenfeld, Güssing, Hartberg, Leoben, Voitsberg, Weiz).

Die folgenden Jahre sind geprägt von einem straffen Restrukturierungs- und Modernisierungsprogramm. Von den ursprünglich 27 Standorten werden 20 geschlossen bzw. zusammengelegt. Heute betreibt die Berglandmilch sechs Werke in Österreich sowie seit 1999 ein Werk in Bayern (Rottaler Milchwerk).

Die Berglandmilch (Unternehmenssitz in Pasching) ist eines der größten Lebensmittel produzierenden Unternehmen Österreichs. Mit rund 1.000 Mitarbeitern verarbeitet man unter den beiden Dachmarken Schärdinger und Desserta rund eine Milliarde Kilogramm Milch pro Jahr. Produziert werden rund 350 Artikel in den Bereichen Frischprodukte, H-Milch, Käse, Butter, Joghurt und Topfen.

Gemeinsam mit dem Rottaler Milchwerk in Bayern ist die Berglandmilch eine der stärksten Molkereien Mitteleuropas, mit einem Jahresumsatz von rund 540 Millionen Euro und einer Exportquote von rund 35%.

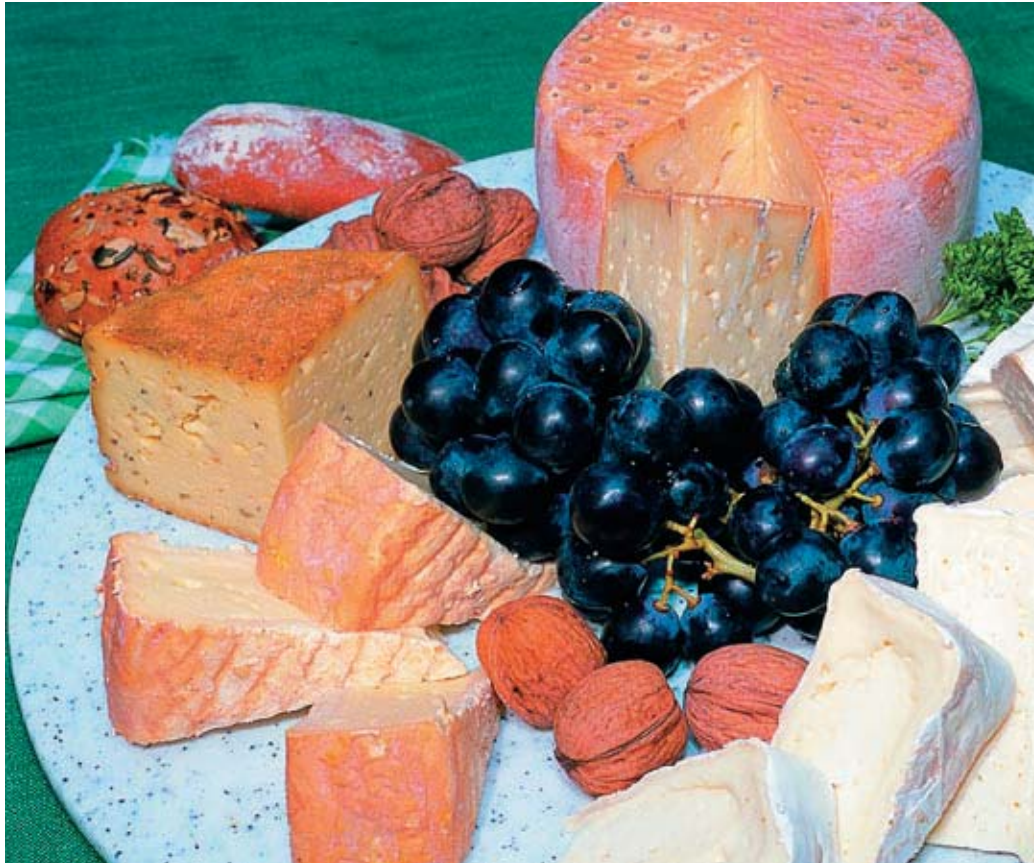
Das Werk Voitsberg in der Grazer Vorstadt hat sich zur Spezialitätenkäserei für Rotkulturrkäse entwickelt. Zu seinen wichtigsten Produkten zählen: Moosbacher, Dachsteiner, Schlossdamer, Raclette, St. Patron. Moosbacher und St. Patron waren 2004 zwei von vier Schärdinger Käsesorten, die mit dem Käse-Kaiser ausgezeichnet wurden.

Aus vielen kleinen regionalen Molkereigenossenschaften im Mur- und Mürztal entstanden letztendlich in den Jahren 1992 und 1993 die Obersteirische Molkerei reg.Gen.m.b.H. (OM). Sie kann sich als größte Molkerei in der Steiermark bezeichnen und gehört zu den zehn größten Molkereien Österreichs (500 Mitarbeiter verarbeiten rund 125 Millionen Liter Milch im Jahr). 2004 stieg der Umsatz auf 66,7 Millionen Euro (4,2%). Der Exportanteil des Hauptproduktes „Bergkäse“ stieg auf nahezu 45%. Mit einer Eigenkapitalquote von 63,4% ist die Obersteirische Molkerei in einer beneidenswerten Finanzlage.

Darüber hinaus feiert der Betrieb heuer sein 75-jähriges Bestehen (stilgerecht mit dem „Jubilar“, einem halbharten Schnittkäse). Kerngeschäft ist die gelbe Palette (Käse), mit der man zuletzt im Vorjahr punkten konnte und mit der Goldmedaille für den Erzherzog Johann – einem Hartkäse – anlässlich der Käsiade einen großen internationalen Erfolg verbuchte. Die weiße Palette (Vollmilch bis Butter) sieht man als interessante Ergänzung (auch für diese besitzt man ein Gütesiegel).



Milch und Käse
aus der Steiermark:
Austrinken...



...oder Reinbeißen
ist hier nicht die
Frage.

Eine Liga tiefer – allein was die Größe betrifft – spielt die „Stainzer Milch“. Sie entstand 1991 aus einer Fusion der Molkereigenossenschaften Stainz und Leibnitz/Mureck. Heute werden von 55 Mitarbeitern rund 29 Millionen Liter Milch im Jahr verarbeitet. Der Gesamtumsatz betrug 2004 rund 16 Millionen Euro. Jüngste Innovationen aus dem Nischenbetrieb: Joghurt-Müsli und Haselnuss-Joghurt.

Berglandmilch regGenmbH

Grazer Vorstadt 112, A-8570 Voitsberg

Tel.: +43 (0) 3142/22824-0, Fax: +43 (0) 3142/22824-31

E-Mail: office@berglandmilch.at, Internet: www.berglandmilch.at

Stainzer Milch

Südweststeirische Molkerei regGenmbH

Grazer Straße 31, A-8510 Stainz

Tel.: +43 (0) 3463/2391-0, Fax: +43 (0) 3463/4947

E-Mail: molkerei@stainzer.at, Internet: www.stainzer.at

Obersteirische Molkerei reg.Gen.m.b.H.

Anton-Regner-Straße 11, A-8720 Knittelfeld

Tel.: +43 (0) 3512/86100-0, Fax: +43 (0) 3512/86100-812

Maierhofstr. 5 + 7, A-8605 Kapfenberg

Tel.: +43 (0) 3862/22541-0, Fax: +43 (0) 3862/22541-899

E-Mail: office@oml.at, Internet: www.oml.at

Rezept

Ciabatta mit Dachsteiner

Zutaten (für 4 Personen): 750g Weizenmehl, 40g frische Germ, 0,5l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker, 10 ml Olivenöl, 2 EL schwarze Oliven, 3 TL Salz, 300g Dachsteiner (oder Moosbacher).

Zubereitung: ca. 500g des Mehls in eine Schüssel sieben. Germ in Wasser auflösen, den fein würfelig geschnittenen Dachsteiner und 1 TL Zucker dazugeben und das Ganze in eine Mulde in der Mitte des Mehlaufens gießen, leicht mit Mehl bestäuben und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde lang zugedeckt gehen lassen. Restliches Mehl, entsteinte und gehackte Oliven, Öl und Salz mit dem Vorteig zu einem fest-glatten Teig verkneten. Mit Tuch bedecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, danach einmal kurz zusammenschlagen und zugedeckt eine weitere Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche etwas flach klopfen und in vier Teile portionieren, nochmals nachrollen und 2 Minuten ruhen lassen. Jeden Teil zu Rechtecken formen. Die Laibchen bei 250°C im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen.

Tipp: Stellen Sie eine Tasse Wasser mit ins Rohr, so bekommt der Teig genug Feuchtigkeit.



Süß, rund und steirisch

Süß und rund geben sich zwei Botschafter der Steiermark: die Zirbenkugel aus Obdach und die „Steiratorte“ aus Gamlitz.

Verantwortlich zeichnen zwei Konditormeister, Josef Kern und Anton Oswald, wobei der eine ein kräftiges, typisches Männerkonfekt schaffen und der andere Kürbiskerne und Kernöl in die Torte (ver)backen wollte.

Kern hatte ein Café in Obdach und war im Tourismus tätig, als es galt etwas zu erfinden, das man für das Zirbenland vermarkten könne, jenes größte, zusammenhängende Zirbengebiet im Land. Die Zirbenkugel wurde geboren: „Zartbitter-

schokolade mit einer Füllung aus edler Vollmilchschokolade, hochprozentigem, selbst angesetzt Zirbenschmacks, Honig und frische Alpensahne“ (Tribut an Käufer, die sich unter Obers nichts vorstellen können). Das typische Männerkonfekt entpuppte sich als Damenliebling und Kern war um eine Erfahrung reicher.

Erfahrung hat Kern reichlich gesammelt. Ob in der deutschen Konfektlandschaft oder als Mitglied des Do & Co-Teams auf den Formel 1-Rennstrecken der Welt, beim Hahnenkammrennen oder dem Reitturnier in Aachen. Heute ist der Endvierziger weniger unterwegs, dafür widmet er sich mehr seinem von Hand gefertigten „Kugelprogramm“, darunter s'Lärcherl, die Sabathy-Nusskugel, Apfel-Marzipankugel, Roseggerkugel oder Kürbiskernkugel.

Sich gegen sechs Schwestern und sechs Brüder zu behaupten, ist sicherlich kein Zuckerschlecken – so eine Kindheit prägt. Vielleicht ist Anton Oswald, der im Januar 1974 in Graz geboren wurde, gerade deshalb ein „Süßer“ geworden. Wahrscheinlich hat er aus derselben Motivation heraus auch seinen Beruf erlernt, denn eine der schönsten Kindheitserinnerungen ist für ihn mit dem Bäckerwagen verbunden: „Der kam zweimal wöchentlich, und wenn die Tür aufging, strömten die unglaublichsten Düfte aus seinem Inneren.“ Das Aroma von frisch gebackenem Brot war es also, das in dem kleinen Buben den Wunsch wach kitzelte, „so etwas wie Bäcker“ zu werden. Später wurde daraus eine Konditorlehre bei Kotzbeck-Loh in Graz. 1997 meisterte Oswald seinen Beruf, übernahm im Jahr 2000 die Gamlitzer „Konditorei an der Weinstraße“ und lässt sich seither täglich ein Tortenstück schmecken.

Etwa zur selben Zeit wie Kern in Obdach griff Oswald im südsteirischen Gamlitz experimentierfreudig zu Kessel, Kernmühle und Schneebesen. Das Ergebnis: die Steiratorte. Der Inhalt: Kürbiskerne, Nüsse, Eier, Butter, Zucker und Kernöl, umhüllt von feinem Marzipan und einer Glasur aus weißer Schokolade mit einem Schuss Kernöl. Die Hülle macht die Steiratorte nicht nur saftig, sondern bei sachgerechter Lagerung (kühl und trocken, nicht im Kühlschrank) auch 14 Tage haltbar. Ribiselmarmelade im Inneren fungiert als ausgleichender Kontrapunkt zum süßen Äußeren.

Ebenso originell wie die Torte selbst zeigt sich ihre Verpackung. Neben einer schlichten Spanschachtel mit „Steiratortenbanderole“ und Info-Anhänger wird eine Künstleredition angeboten: Dazu wurde die Schachtel von zwei Künstlerinnen gestaltet: Mirjam Winkler hat sie in handgefertigter



Ob weiß, hell oder zartbitter ...



Schöpftechnik mit Ölkürbismaische beschichtet und ein original Scherenschnitt von Helene Semlitsch ziert den Produktanhänger, der sich somit auch „hinter Glas“ sehr schön arrangieren lässt.

Nach der Kernölerzeugerring-Kooperation von Steiermark Tourismus wurde eine weitere, für zwei Jahre anberaumte „grüne“ Kooperation abgeschlossen: die Steiratorte von der Konditorei an der Weinstraße in Gamlitz wird mit dem Grünen Herz verkauft.

Die Steiratorte kann an ihrer Geburtsstätte, in der Gamlitzer „Konditorei an der Weinstraße“, verkostet werden. Originell verpackt, begibt sie sich auch auf den Postweg. Zu kaufen gibt es sie in Graz bei Hornig, Filiale Färbergasse 3, Mo-Fr 9-18 und Sa 9-12.30 Uhr.

Profi-Tipp

Die original „Steiratorte“ aus der „Konditorei an der Weinstraße“ in Gamlitz ist glutenfrei (ohne Mehl), also auch für Menschen mit Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie bekömmlich.



Die Steiermark
ist reich an
süßen Schätzen.

Grundstoff des
süßen Genusses.



Anton Oswald

Konditorei an der Weinstraße
Obere Hauptstraße 43, A-8462 Gamlitz
Tel.: +43 (0) 3453/4103, Fax: +43 (0) 3453/20289
E-Mail: info@steiratorte.at
Internet: www.steiratorte.at

Konfiserie Kern

Siedlung 36, 8742 Obdach
Tel. & Fax: +43 (0) 3578/4059
Mobil: +43 (0) 664/3467115
E-Mail: zirbenkugel@gmx.at



Klasse statt Masse

Quasi alles im Programm hat der Geflügelhof Herbert Lugitsch u. Söhne in Gniebing bei Feldbach: vom Ei über die Hennen, das Futter bis hin zum Stallsystem.

Auch für die letzten Zweifler liefert Lugitsch den Beweis, dass man mit Qualität noch immer erfolgreiche Geschäfte machen kann. Auszeichnungen und Gütesiegel trägt man wie Trophäen: International Food Standard (IFS) 2004 für den Geflügelbereich, Ökoprot-Betrieb seit 1999, Betriebshygienesiegel der Uni Graz seit 1993, Rundsiegel Austria BIO oder Ernte-Gentechnikfrei-Siegel.

Das Unternehmen gliedert sich in fünf Bereiche, in denen die rund 80 Mitarbeiter beschäftigt sind: Geflügelhof, Futtermühle, Mehlhandel (unter der Marke SteirerKorn werden typische Produkte für die Sterzküche vertrieben), Junghenenaufzucht und Stallsysteme.

In der Frischeierproduktion setzt man voll auf die heimischen Bauern und alternative Hühnerhaltung. Herbert Lugitsch jun.: „Artgerechte Haltungssysteme, Verfütterung von heimischen Futtermitteln, exakte Sortierung der Eier und hygienische Verpackung lauten unsere Prämissen für die

Marke Nestei, unter der Boden- und Freilandhaltungseier österreichweit im Lebensmittelhandel angeboten werden.“ Geprüft wird von einer unabhängigen Tierschutzorganisation. Überhaupt scheint jedweder Produktionsprozess im Unternehmen von außen überprüft zu werden.

Das „Steirerhuhn aus biologischer Freilandhaltung“ und das „Steirerhuhn Gourmet“ sind Markenprodukte aus dem Hause. Die Fütterung mit vorwiegend heimischen Getreidesorten ohne jegliche antibiotische Futterzusätze soll alle Anforderungen des ernährungsbewussten Konsumenten erfüllen: „Voller Geschmack, fester im Biss und weniger Fett“, beschreibt Lugitsch diese Eigenschaften. Durch eine spezielle Kennzeichnung wird die Rückverfolgbarkeit bis zum bäuerlichen Erzeuger garantiert. Der längste Weg von dort bis zur Schlachtung liegt derzeit bei 50 km.

Die Futtermittelproduktion sowie die Aufzucht von Mastgeflügel unterliegen in Österreich einer strengen Geflügelhygieneverordnung. Es besteht für jeden Geflügelmäster die gesetzliche Verpflichtung, für die Kontrolle des Betriebs einen eigenen Betreuungstierarzt schriftlich bei der jeweiligen Bezirkshauptmannschaft namhaft zu machen. Demnach wird jeder Betrieb während der Aufzucht der Steirerhühner zumindest zweimal vom zuständigen Geflügeltierarzt besucht und auf den Gesundheitszustand der Herde und Hygienestatus des Betriebs überprüft. Mit einem eigenen Begleitschreiben muss der einwandfreie Gesundheitsstatus der Tiere dokumentiert, eventuell notwendige tierärztliche Behandlungen eingetragen und die Schlachttauglichkeit des Geflügels bestätigt werden.

Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit bei Lugitsch liegt in der biologischen Geflügel- und Futtermittelproduktion. Das Steirerhuhn aus biologischer Freilandhaltung wurde als 1. Geflügelmarke Österreichs mit dem „Ernte-Gentechnikfrei Siegel“ ausgezeichnet. Mit einem Partner betreibt man auch unter der Marke vitakorn die 1. Biofuttermühle Europas mit 100% Reinheitsgarantie. „Mittels einer eigenen Pasteurierungsanlage und einem eigenen Salmonellen-Monitoring sichern wir eine optimale Futterhygiene“, ist Lugitsch zufrieden, der deutlich macht: „Hormone in der Geflügelfütterung sind uns nicht bekannt!“



Wie sie leben so schmecken sie auch:
artgerecht einfach besser.



„Echte Steirer“ unter sich.



Huhn gebacken: steirische Esskultur mit Tradition.

Rezept

Hühnerfilet mit Polenta gefüllt

Zutaten (1 Person): 1-2 Stk. Steirerhuhnbrust, 50g Steirerkorn Polenta, 2 Eidotter, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuss gemahlen.

Zubereitung: Gries und Milch mit den Gewürzen kochen bis ein dicker Brei entsteht. Abkühlen lassen und danach den Eidotter unterziehen. Die aufgeschnittene Hühnerbrust mit der fertigen Sterzmasse füllen und ca. 20 Minuten bei 280 Grad im Ofen braten.



Huhn, Polenta und Eidotter von Lugitsch.

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH

Geflügelhof – Futtermühle

Gniebing 52, A-8330 Feldbach

Tel.: +43 (0) 3152/2222-0, Fax: +43 (0) 3152/2222-10

E-Mail: bestmix@h.lugitsch.at

Geflügelhof

Tel.: +43 (0) 3152/2424-0, Fax: +43 (0) 3152/2424-10

E-Mail: steirerhuhn@h.lugitsch.at

Internet: www.steirerhuhn.at



Vitamin C-Bomben

Ob Sauerkraut oder Kren. Ob sauer oder scharf. Zwei Beispiele aus der steirischen Gemüse- und Gewürzbranche zeigen, wie man innovativ Nischen besetzen kann.

*„Eben geht mit einem Teller
Witwe Bolte in den Keller,
Dass sie von dem Sauerkohle
Eine Portion sich hole,
Wofür sie besonders schwärmt,
Wenn er wieder aufgewärmt.“*

Wer kennt nicht die Passage aus Wilhelm Busch. Max und Moritz verüben ihren zweiten Streich, und uns stellt sich lediglich die Frage: Passt denn Sauerkraut zu gebratenen Hühnern?

Wie auch immer, Sauerkraut hat Tradition. Auch in Zeiten regen Imports von Zitrusfrüchten spielt das Weißkraut als Vitamin C-Lieferant eine große Rolle, wie auch der Kren, der doppelt soviel Vitamin C wie Zitronen hat. Für beide gilt: Hitze macht das Vitamin kaputt, deshalb sollte man das Sauerkraut schonend kochen oder roh genießen und den Kren ebenfalls roh essen oder bei warmen Speisen erst kurz vor dem Servieren untermengen.

100 Gramm Sauerkraut enthalten etwa 20 kcal. Im „Ausgangsmaterial“ Weißkraut stecken zudem erwähnenswerte



Die Vitamin-
C-Bomben Weiß-
kraut und...



Mengen an Folsäure, Kalium, Natrium, Vitamin A, Magnesium, Kalzium, Eisen, Phosphor und reichlich Ballaststoffe. Für Veganer, die auf jegliche tierische Produkte verzichten, ist Sauerkraut die einzige Quelle für Vitamin B12, das den Abbau von Fettsäuren unterstützt und eng mit der Aktivierung des Vitamins Folsäure verknüpft ist.

Kren wiederum ist eines der Vitamin C- und mineralstoffreichsten Gemüse bzw. Gewürzmittel überhaupt. Seine antibakterielle und die Drüsentätigkeit anregende Wirkung macht ihn zum Heilmittel bei verschiedenen Erkrankungen des Magen-Darm-Trakts und der Nieren. Vielfältig sind die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche: Forellensuppe mit Kren, kalte Garnelen in Krensauce, Steirisches Wurzelfleisch, Lachs im Blätterteig mit Obers-Kren-Sabayon oder Kren-Ravioli.

Für das Grundprodukt gibt es Spezialisten in der Steiermark. Hier Möstl's Sauerkrautmanufaktur in Bierbaum, Gemeinde Zettling im Süden von Graz von Josef und Marianne Möstl 1968 gegründet (heute mit Unterstützung von Sohn Roman), dort die Firma Feldbacher Konserven GmbH, seit 1976 im Eigentum von Herbert Hörrlein.

Um das nährstoffreiche Weißkraut auch im Winter parat zu haben, entwickelten die Menschen das Säuern. Schon einige Jahrhunderte vor Christus soll diese Methode unter anderem in China angewandt worden sein. Die Milchsäure entsteht nach der Beigabe von Kochsalz durch die natürliche Gärung (Fermentation), für die Milchsäurebakterien verantwortlich sind. Die Bakterien wandeln die Kohlenhydrate des Krauts zu Milchsäure um – nach dem gleichen Prinzip wird Joghurt hergestellt.

„Mild kaufen und nicht abwaschen“, empfiehlt daher Josef Möstl, dessen Sauerkraut heute wie damals in Bottichen aus Lärchenholz ohne jeden chemischen Zusatz, versehen mit einer Gewürzwahl aus Salz, Kümmel, Wacholderbeeren und Senfkörnern, reift und ohne Pasteurisierung abgepackt wird.

Die Feldbacher Konserven GmbH produziert seit fast 30 Jahren Kren-Produkte sowie Knoblauch für die Markenartikelindustrie und den Handel im In- und Ausland. Aus dieser Tätigkeit entwickelte sich mit dem Import von Obst und Gemüse, frisch, tiefgekühlt, getrocknet, konzentriert und in Konserven eine Partnerschaft mit der weiterverarbeitenden Industrie. Die Hauptlieferländer sind Osteuropa, EU und Südamerika.

Spezialität und Geheimnisträger im Hause ist der Kren. In zweijähriger Entwicklungsarbeit schaffte man einen Inhalt schonende Konservierungsmethode, die das gekühlte Ausgangsprodukt wie frisch gerieben fünf Monate haltbar macht. Prokurist Bernd Baronigg streicht die sich daraus ergebenden Vorteile heraus: „Der Steirerkren behält die Schärfe, auch wenn das Gebinde einmal geöffnet ist. Der Kunde hat keinen Abfall, keinen Verlust, der Kren ist immer griffbereit.“



...Kren. Hitze macht bei beiden das Vitamin kaputt.

Profi-Tipp

- Sauerkraut gekühlt aufbewahren (+2°C bis +6°C);
- das Sauerkraut niemals vor dem Genuss waschen;
- gutes Sauerkraut in Rohkostsalate einbinden, mit Kürbiskernöl abmachen oder roh mit einem Stück Schwarzbrot essen;
- beim Kochen Sauerkraut nur kurz erhitzen und nicht stundenlang warm halten;
- dem gekochten Sauerkraut am Ende wieder ein paar Gabeln rohes Sauerkraut untermischen.

Feldbacher Konserven GmbH

Europasträße 26, A-8330 Feldbach
Tel.: +43 (0) 3152/3512, Fax: +43 (0) 3152/3512-15
E-Mail: office@feldbacher-konserven.at
Internet: www.feldbacher.at

Möstl's Sauerkrautmanufaktur

Gemüsegroßhandel
Bierbaum 35, A-8141 Zettling
Tel.: +43 (0) 3135/52857-0, Fax: +43 (0) 3135/52857-50
E-Mail: office@moestls.at
Internet: www.moestls.at



Variationen in Teig

Ideenreichtum hier, industrielle Produktion dort. Es gibt schöne Beispiele, wie sich kleine, qualitätsvolle und biologische Produktionen in Sachen Brot und Nudeln durchsetzen.

Brot und Nudeln gehören zu den ältesten Nahrungsmitteln der Welt. Seit etwa 10.000 bis 15.000 Jahren nutzt der Mensch Getreide und Getreideprodukte. Die Ägypter kamen erstmals auf die Idee, von einem besonders gut gelungenem Teig jeweils ein Stück zurückzubehalten und dem nächsten Teig zuzufügen – das Prinzip des Sauerteigs war erfunden. Das Brothbacken hob die Ägypter über die Brei und Fladen essenden Völker der alten Welt hinaus. Die älteste bekannte Rezeptur für Nudeln stammt aus China und ist rund 4.000 Jahre alt.

Geld verdienen mit einer Bäckerei in Zeiten, wo in jedem Supermarkt eine Backmaschine läuft? – Ja! Geld verdienen mit einer Nudelproduktion in Zeiten, von Buitoni, Barilla oder Recheis? – Ja! Die Bäckerei Eberle in Graz und die B&B Teigwaren-Produktion in Mureck zeigen, wie es geht.

Karl-Heinz Eberle entstammt einer alten Bäckerfamilie. Er führt den Betrieb in der Grazer Mitterstraße und die sechs Filialen mit seiner Gattin Gertrud und Mutter Ella. Eberle

bezeichnet sich selbst als Genussmensch und lebt es auch. Hier dürfte seiner Gattin Gertrud als diplomierte Diätassistentin wohl die Liebe in die Quere gekommen sein. Wenn aber der vollschlanke Eberle seinen Grundsatz verkündet „Ich möchte meine eigenen Backwaren mit Genuss und gutem Gewissen selber verzehren“, dann glaubt man ihm aufs Wort.

So werden in seiner „Backstube“ nach „altem“ Können täglich (außer Sonntag) über 150 verschiedene Backwaren gebacken. Gearbeitet wird vorwiegend händisch, weil die alten Rezepturen mit ihren weichen und zutatenreichen Teigen nicht „maschinengängig“ sind. Roggen-, Weizen- und Dinkelsauerteige sind die Geschmacks- und Frischehaltungs-garanten.

So finden die Eberles Platz in einer Nische, wo Vormischungen und Backzusätze der Backmittelindustrie keinen Platz haben. Der auch seinen Preis hat. Man produziert täglich frisch und Bestellungen werden von Montag bis Freitag von 4 bis 18 Uhr und am Samstag von 4 bis 12 Uhr ange-



Kunstvoll drapierte Spaghetti und...



nommen. In der Bäckerbranche hat man also um 12 Uhr Mittag schon acht Stunden Arbeit in den Beinen.

Oktober 2000. Die 1. Teigwaremaschine kommt nach Mureck und mit ihr die Entstehung von B&B Teigwaren! In Erikas Gasthaus, einem kleinen Restaurant auf dem Hauptplatz von Mureck, werden die ersten Teigwaren ausschließlich für den Hausgebrauch produziert. Mittlerweile produzieren der Inhaber der Teigwarenerzeugung, Alexander Breineder und Produktionsleiter Matthias Batruek ein beachtliches Sortiment, darunter Ysopnudeln, Zweigeltnudeln, Currynudeln, Lachsnudeln, Schokoladenudeln, Preiselbeernudeln und andere.

Für die Farben in den Nudeln werden nur Gemüse (etwa Tomaten, Karotten, Paprika oder Rote Rüben), Obst (Preiselbeeren, Orangen, Zitronen, Erdbeeren) oder andere Grundnahrungsmittel wie Schokolade, Vanille, oder Staubzucker ganz ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder chemische Aromastoffe verwendet.

„Doch das Geheimnis an besonderen Teigwaren ist der Durum Hartweizengrieß. Er sorgt für perfekte Kochstabilität und Quellfähigkeit. Dazu kommen noch täglich frisch aufgeschlagene Eier aus Freilandhaltung oder Wasser“, erklärt Breineder, der ein besonderes Angebot parat hat: Die Logonudel. Geformt wird dabei Produkt, Firmenlogo oder Dienstleistung zu einer Nudel, egal ob rot, grün, gelb, schwarz, orange oder kunterbunt.

Profi-Tipp

Basis einer ausgewogenen Ernährung sind unter anderem Getreide und Getreideprodukte am besten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Vollkornmehle und Vollkornschrote enthalten fast alle Vitamine, viele Mineralstoffe und Spurenelemente, Ballaststoffe, kaum Fett und kein Cholesterin. Die enthaltenen Mineralstoffe erhalten ihre gute Bioverfügbarkeit für den Körper nur durch eine natürliche Sauerteigfermentation.

B&B Teigwaren

Hauptplatz 42, A-8480 Mureck
Tel. & Fax: +43 (0) 3472/2668
E-Mail: office@bb-teigwaren.at
Internet: www.bb-teigwaren.at

Bäckerei Eberle

Mitterstraße 14, A-8055 Graz
Tel.: +43 (0) 316/291057
E-Mail: unserbaeckereberle@aon.at
Internet: www.unserbaeckereberle.at

...die Palette an
Brot und Gebäck.





Ein „bieriges“ Land

Die Steiermark, ein Weinland? Mitnichten! Neben den Großen der Branche ist genug Platz für zahlreiche Kleinbrauereien und sogar Kleinbrauerei-Bauer.

Unter Bierfreunden kommt nicht nur bei Gösser, Puntigamer und Reininghaus überschäumende Freude auf. Das passiert auch bei Murauer oder Schladminger oder den Spezialitäten kleinerer steirischer Brauereien wie der Hausbrauerei Löscher, Lava-Bräu, St. Georgs Bräu, Fleck's Brauhaus in Bruck.

Bier hat als Genuss-, aber auch Nahrungsmittel eine lange Tradition. Das Bier sollte seinerzeit vor allem in der Krankenpflege eingesetzt werden und den Mönchen Stärke verleihen. Das Brauen an sich wurde erst im 19. Jahrhundert liberalisiert.

Getreide (Gerste), Hopfen, Hefe und Wasser: Die Inhaltsstoffe der verschiedenen Biersorten unterscheiden sich nicht. Ist die Brautechnik auch weitgehend dieselbe, so bestimmen schließlich die Vermälzung des Getreides, die Sorte des Hopfens, die Qualität des Wassers sowie die Art der Hefe den typischen Geschmack der einzelnen Biersorten.

Interessant ist jedenfalls, dass auffallend viele Akademiker in der heimischen Bierszene mitbrauen. Eine Erklärung wäre, dass sie in ihrer Studienzeit reichlich praktische Erfahrung sammeln konnten. Einer von ihnen ist Michael Löscher mit seiner Hausbrauerei in Flamberg bei St. Nikolai im Sausal, wo er das Flamberger Hausbier braut und ein paar Gaststätten in der Region beliefert.

Eine andere „Mikrobrauerei“ – sie hat mit Christian Krottscheck und Friedrich Arnez zwei weitere Akademiker im



Blick hinter die Kulissen einer „Microbrauerei“.

- Team – ist das Lava-Bräu in Auersbach bei Feldbach. Dort
- braut man acht Biersorten von Hand in kleinen exklusiven
- Mengen. Das Bier wird weder filtriert noch sterilisiert abge-
- füllt. Das Bräu des Vulkanlands gibt es im Fass, in den exklusiven
- Geschenkseditionen, in der Kiste zu 20 x 0,5l-Flaschen, als „Homeparty-Set“ im Karton zu 54 „Cultdösen“
- und in den edlen 0,75l Flaschen, die sich in der exklusiven
- Grazer, Wiener und norditalienischen Gastronomie als Luna
- (Vollmondbräu), Purezza (Honigbräu) und Rossa (Biomalz)
- wiederfinden.



Hopfen verleiht dem Bier seinen charakteristischen, bitteren Geschmack.



Das Bier hat seinen
Kundenkreis ständig
erweitert und
Eingang in die
Haubenlokale
gefunden.

Seit 1998 wird unter der Führung der zwei erfahrenen Braumeister Hans und Thomas Seidl in St. Georgen ob Murau Bier in drei Sorten hergestellt: das „Helle“ (naturtrüb oder filtriert), das „Dunkle“ (naturtrüb) und ein frisches

Brauerei Dipl.-Ing. Dr. Michael Löscher

A-8505 St. Nikolai i. S., Flamberg 101

Tel. + Fax: +43 (0) 3185/3266

E-Mail: flamberger@utanet.at

Technikum Extrakt Getränke GmbH

Auersbach 130, A-8330 Feldbach

Tel.: +43 (0) 3152/8575-333, Fax: +43 (0) 3152/8575-330

E-Mail: office@lavabraeu.at, Internet: www.lavabraeu.at

St. Georgs Bräu GmbH

Spezialitätenbrauerei

Kreischbergstraße 17, A-8861 St. Georgen ob Murau

Tel.: +43 (0) 3537/555-0, Fax: +43 (0) 3537/555-4

E-Mail: office@st.georgs-braeu.at

Internet: www.st.georgs-braeu.at

Brauhaus Austria

Dipl.-Ing. Vinzenz Fleck GmbH

Rumpelmayerstraße 14, A-8130 Frohnleiten

Tel.: +43 (0) 664/1912250, Fax: +43 (0) 3126-2076

E-Mail: info@brauhaus-austria.com

Internet: www.brauhaus-austria.com

„Weizen“ (naturtrüb). Dazu kommt das Nischenprodukt „Hanfbier“ hyhemp (<http://www.hyhemp.com>). Abgefüllt wird in eigens entworfene 0,33 l Bügelverschlussflaschen, in die übliche 0,5l Flasche, aber auch liebevoll gestaltete Siphonflaschen (1l und 2l), in kreative Kleingebinde im Fassbereich oder in die praktische 8-Flaschen-Kiste.

Der Biotechnologe Vinzenz A. Fleck ist auch Brauanlagenbauer. Er und seine Söhne Michael (Elektrotechnik) und Stefan (Steuerungstechnik) haben einen neuen Typus von Kleinbrauereien geschaffen.

Gefertigt wird in einem Netzwerk ausgewählter, regionaler Produktionspartner wie einem industriellen Edelstahlverarbeiter mit eigener Oberflächenbehandlung und Laserzuschnitttechnik, einem Fertigungs-Partner für Kupfer-, Messing- und Edelstahl-Kleinteile sowie anderer Spezialisten.

Im eigenen Versuchs-Brauhaus (50 l) werden Brau-Seminare abgehalten und für Kunden spezifische Bier-Rezepturen entwickelt. In Fleck's Brauhaus in Bruck an der Mur beweist man die Brau-Kunst mit Fleck's hell (spritziger, altösterreichischer Pilsnertyp mit nur 11,5° Stammwürze), Fleck's rot (kupferfarbenes Hausbier mit 12,4° Stammwürze), Fleck's weiß (eher dunkles, süffiges steirisches Weißbier) und Fleck's schwarz (dunkles, herbes steirisches Stout mit 13° Stammwürze).

Kleinbrauereien von Fleck stehen in der Steiermark (Frohnleiten, Auersbach und Bruck), in Salzburg und Tirol, Deutschland (Eisleben), Südtirol, in der bulgarischen Hauptstadt Sofia, in Jordanien und sogar in Vietnam.



Die Genussregionen

Die Regionen schaffen mit ihrer Landwirtschaft und ihren kulinarischen Angeboten eine unverwechselbare Marke. Landwirtschaftsminister Josef Pröll möchte mit der Initiative „Genuss Region Österreich“ gezielt die Bedeutung regionaler Spezialitäten hervorheben und damit einen Beitrag für attraktive und zukunftsorientierte Regionen leisten. Leistungen der Bauern, der verarbeitenden Betriebe und der Gastronomie in den Regionen sollen für die Konsumenten sichtbar gemacht werden. Gleichzeitig soll das Bewusstsein gestärkt werden, dass Kulturlandschaft und die darin produzierten qualitativ hochwertigen Lebensmittel eine Einheit bilden und den Regionen ihren Charakter geben. Die ersten drei steirischen Genussregionen wurden im September 2005 in der Peter-Rosegger-Halle im oststeirischen Birkfeld präsentiert.

Region Apfeland-Stubenbergsee

Im größten Obstbaugebiet Österreichs, dem „ApfelLand-Stubenbergsee“, haben Produktion und Vermarktung des Apfels und seiner Produkte Tradition. Das Obstbaumuseum „Haus des Apfels“ zeigt das auf besonders attraktive Art. Auch die 30 Direktvermarkter an der „Steirischen Apfelstraße“ erzählen gerne von den Geheimnissen des Apfels.

Eine enorme Vielfalt an Apfelspezialitäten, vom Saft bis zum Essig, über Liköre, Apfelmarmelade, Apfelspekt, Marmeladen, Dörrobst bis hin zur bunten Vielfalt an Schnäpsen, lädt zum Verkosten und Mitnehmen ein.

Dutzende Gastronomiebetriebe zaubern Köstlichkeiten von der Apfelschaumsuppe über den herzhaften Mostbraten bis zu raffinierten Desserts. Traditionelle Süßspeisen wie Apfelstrudel und Apfelknödel werden genauso kredenzt wie neue Kreationen – etwa das „Apfel-Tiramisu“.

Jede Art von Beherbergungsbetrieb, vom „Hotel im Schloss“ bis zu Urlaub am Bauernhof und viele Ferienhäuser bieten Urlaubsangebote in Verbindung mit Wandern, Rad fahren oder Nordic Walking in den Apfelgärten an. Eine besondere Art, das ApfelLand zu entdecken, ist das lautlose Gleiten im Heißluftballon. Beliebt ist auch eine Fahrt in der Pferdekutsche des „Schlosskutschers“ oder mit Oldtimer-Traktoren.

Eingekehrt wird dabei immer in den Most- und Buschenschänken, wo neben Wein, Most und Apfelsaft zur „Brettljause“ so mancher hervorragende Edelbrand gereicht wird, allen voran der beste Apfelschnaps der Welt, der „Abakus“, der von 23 „Apfelmännern“ in einem uralten Ritual hergestellt wird.

Region Ausseerland

Der Seesaibling ist ein Naturschatz in den Seen des geographischen Mittelpunkts von Österreich, dem Ausseerland. Daneben findet sich im Vorderen und Hinteren Lahngangsee sowie in kleineren Seen des Toten Gebirges der „Schwarzrei-

ter“, eine Kümmerform des Seesaiblings. Nicht selten sind die Gewässer über einen Zeitraum von mehreren Monaten zugefroren. Der Ausseerland-Seesaibling hat sich als Hauptfisch dieser alpinen Gewässer ideal an die rauen Bedingungen angepasst. Die Seefischereien an den Ausseer Seen garantieren eine nachhaltige Bewirtschaftung der Gewässer.

Die erste urkundliche Erwähnung der Fischerei ist bereits um 1280 im Herzog Albrechtschen Gesamturbar zu finden. Schon damals waren die Seesaiblinge für ihren vorzüglichen Geschmack bekannt. Im 16. Jahrhundert wurden die Ausseerland-Seesaiblinge sogar an den Wiener Hof geliefert. Aufgrund der langen Wegstrecke wurden sie nicht selten schon gebraten, geselcht oder in Essig eingelegt transportiert. Da die Ware als besonders wertvoll galt, wurden die Fische genau gezählt und Fuhrknechte, die sich daran labten, mussten mit schweren Strafen rechnen.

Der Ausseerland-Seesaibling ist für sein typisches hellrosa Fleisch bekannt, wofür ein spezielles Seeplankton verantwortlich ist. Die Veredelung des „Naturfisches“ erfolgt in den Fischereibetrieben. So wird neben dem küchenfertigen Fisch auch Räucherfisch im Ganzen bzw. filetiert angeboten. Besonders zu den Festtagen wird dieser besonders schmackhafte – auf Buchenholz geräucherte – „Naturschatz“ serviert.

In den Gastronomiebetrieben, darunter spezielle Salzkammergut-Fischrestaurants, wird der Seesaibling in verschiedenen Variationen angeboten. Zum Beispiel als saftiges Seesaiblingfilet unter einer knusprigen Käsekruste auf Bärlauchsauce.

Region Hochschwab

25 „Wilde Wirte“ lassen in der Region Hochschwab Genießerherzen höher schlagen. Der Hochschwab zählt nicht nur zum Geheimtipp für Gipfelstürmer und Wanderer, sondern ist auch das größte Gams-Revier Europas.

Gämsen leben Sommer wie Winter am Berg und ernähren sich von besten und würzigen Alpenkräutern. Deshalb bedarf das Wildbret auch keiner starken Gewürze. Das dunkle



Wildfleisch unterscheidet sich von anderen Fleischarten durch seinen charakteristischen, aromatischen Geschmack und zeichnet sich vor allem durch den geringen Fettgehalt aus. Auch die Hirsche zieht es am Ende des Winters hinauf auf die Almen und Bergmatten, um dort den Sommer zu verbringen. Die Gräser und Kräuter sind sehr nährstoffreich und enthalten viele Mineralstoffe. Hirschfleisch ist kalorienarm, mit geringem Fettgehalt, dafür aber mit mehr Eiweiß als das Fleisch landwirtschaftlicher Nutztiere.

Wenn wir an Vitamine denken, haben wir meist Obst und Gemüse im Sinn. Hirschwildbret hat einen besonderen Stellenwert, denn es ist energiearm und bringt auch die Vitamine A und B auf den Teller. Vor allem die Blutbildung, das Immunsystem und die Zellregeneration können mit Wildfleisch unterstützt werden. Auch eine Reihe wichtiger Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Zink und Selen machen Wildfleisch besonders wertvoll.



Region Apfeland-Stubenbergsee
TV Apfeland-Stubenbergsee

8223 Stubenberg am See 5
Tel.: +43 (0) 3176-8882
www.apfeland.info

Region Ausseerland
Seefischerei Altaussee,
Fischereivereinigung, Karin Pürcher
Tel.: +43 (0) 3622-71884

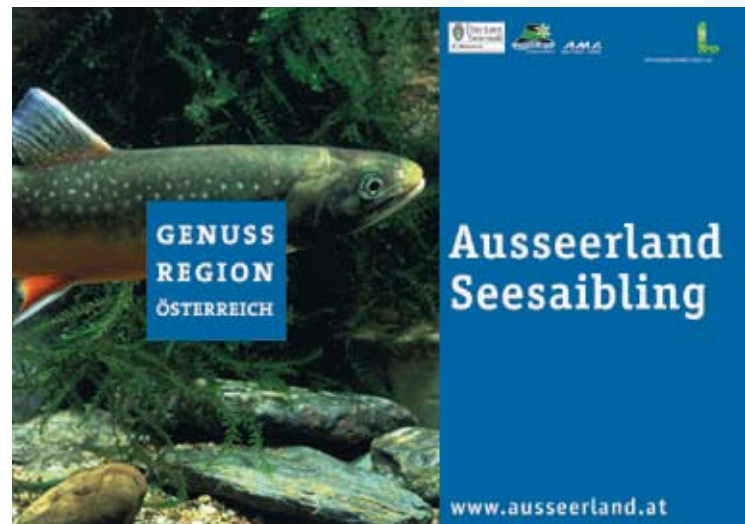
Tourismusbüro
Ausseerland Salzkammergut
Tel.: +43 (0) 3622-54040-0
Internet: www.ausseerland.at

Region Hochschwab
Steirische Romantik-Gemeinde Turnau
Tel.: +43 (0) 3863-2111, Fax: +43 (0) 3863-2476
Internet: www.steirische-romantik.at

Heinz Reitbauer, Steirereck-Wirt
Tel.: +43 (0) 3863-2000

Bernd Fladischer, Tourismus-Verantwortlicher
Tel.: +43 (0) 664 325 1001

Karl Wenzel, Genuss-Manager
Tel.: +43 (0) 676 701 3308



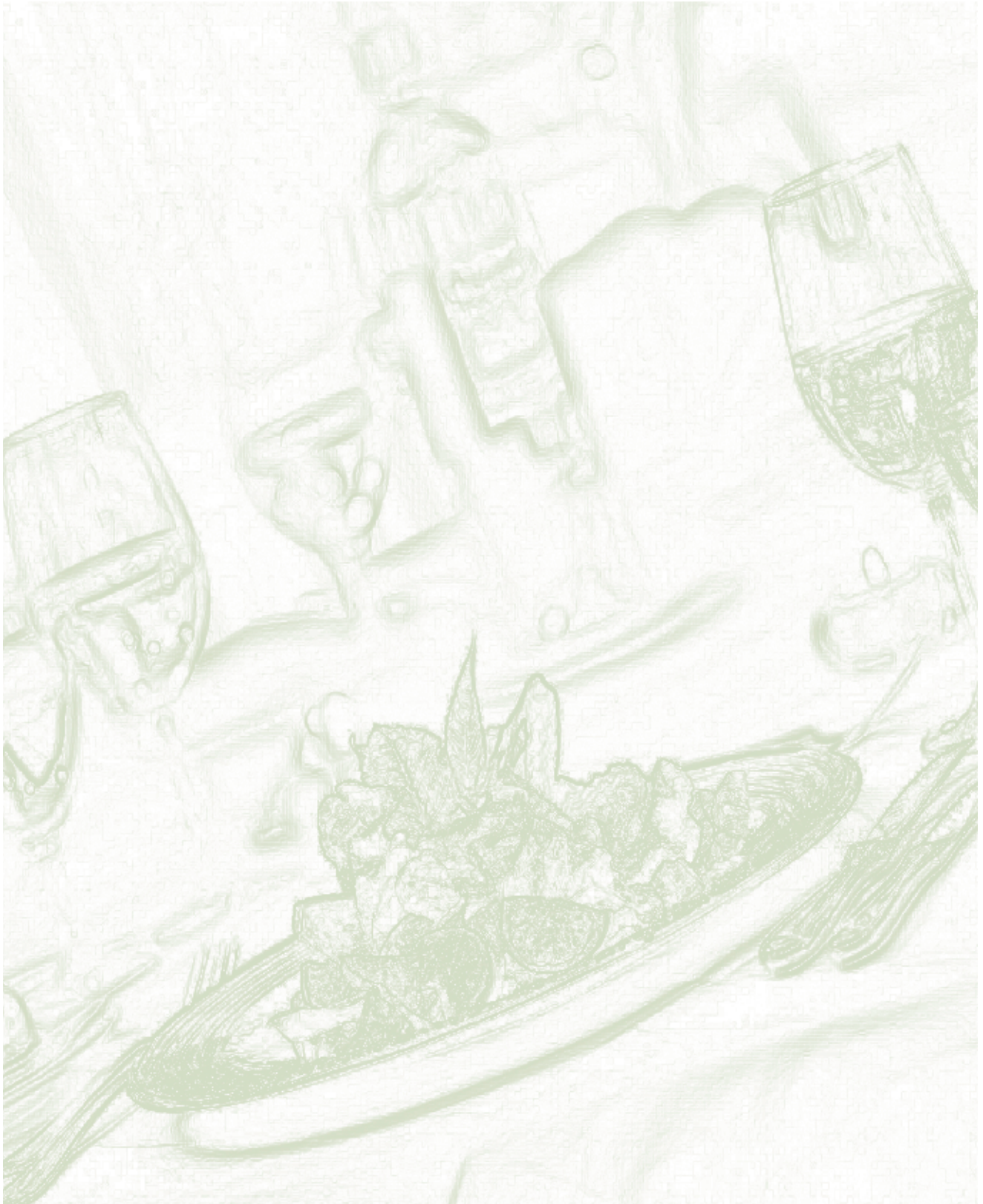


Bildnachweise:

Begsteiger [13,18,19,24,25]
Feldbacher [23]
Foto Fischer [3]
Hubmann [12,21]
Lava-Bräu [26]
Lugitsch/Peter Manninger [20]
Möstl [22]
Schirnhofer [8]
STG [6,13,15]
STG/Lamm [5,8,9,14]
STG/Maxum [5,9,10,19,27]
STG/Schiffer [4,5,11,15,16,17,26]
STG/Seidl [4]

Impressum

Herausgeber: Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN) ■ **Verleger:** Wirtschaftskammer Steiermark, Körblergasse 111–113, 8021 Graz. ■ **Für den Inhalt verantwortlich:** HR DI Dr Wilhelm Himmel, FA19D, E-Mail wilhelm.himmel@stmk.gv.at und Dr. Hans Jaklitsch, Unternehmensservice, E-Mail hans.jaklitsch@wkstmk.at.
Redaktion, Texte, Satz, Layout und Grafik: ARGE Pressebüro Hrastnig und Agentur Classic, Augasse 10a, 8020 Graz, E-Mail pressebuero@hrastnig.at und office@classic.co.at. ■ **Fotos:** Privat, wenn nicht anders angegeben.
Druck: Medienfabrik Graz, E-Mail office@mfg.at.
© Wirtschaftskammer Steiermark, 2005. ■ Auflage: 5.000 Stück



Spezialitäten aus der Steiermark II