

Augen auf, Mund auf!

Vulkane formten einst die südöstliche Steiermark, ihre Überreste prägen heute als eigentümliche Kegel die Landschaft. Die Wege dazwischen sind im wahrsten Sinn genussvoll – die bäuerliche Region ist eine Top-Destination für Feinschmecker!

TEXT ANITA ERICSON

Das Wort Kapfenstein kommt vom mittelhochdeutschen „vom Stein gaffen“ für „in die Ferne spähen“.

FOTO: MANFRED HORVATH

Wer seiner Zeit weit voraus ist, sollte einen langen Atem haben. Alois Gölles aus Riegersburg beispielsweise begann vor gut 30 Jahren mit erlesenen Fruchtesiggen zu experimentieren – und produzierte damit für lange Zeit Ladenhüter. „Mein Vater hatte sich von der gemischten Landwirtschaft, die unsere Familie über viele Generationen betrieb, auf Obstanbau spezialisiert, insbesondere Äpfel“, blickt Gölles zurück. „Ich selbst war fasziniert von den unterschiedlichen Veredelungsmöglichkeiten, als ich Anfang der 1980er-Jahre in den Betrieb einstieg.“ Einerseits hatten es Gölles die Edelbrände angetan, die sich vom Start weg gut verkauften, andererseits der Essig, der erst 15

Jahre später langsam zum Erfolg wurde. Heute rennen ihm Gourmets längst auch für den Essig die Türen ein. Denn der ist in der Tat eine besondere Essenz. „Im Gegensatz zu billigen Essigen, die aus billigem Alkohol hergestellt werden und denen großteils künstliche Aromen beigelegt werden, entstehen unsere durch natürliche Vergärung der reinen Frucht. Durch die lange Reifung werden sie bekömmlich mild“, erklärt Gölles. Und das weiß man heute sehr zu schätzen. Das Durchhaltevermögen des Brenners und Brauers hat sich gelohnt.

Neben Äpfeln kommt beim Gölles mittlerweile auch anderes Obst ins Fass, etwa Zwetschken, Quitten und Kriecherl. Nur noch ein Viertel davon baut er selbst an, den Rest liefern Bau-

Schnapsbrennerei und Essigmanufaktur Gölles

Der Star unter den feinen Fruchtesigen, die bei Feinschmeckern und in der gehobenen Gastronomie reißenden Absatz finden, ist eine Erfindung des Hauses Gölles: der **Apfel-Balsamessig**, rund acht Jahre im Eichenfass gelagert. Mindestens ebenso

lang reifen die alten Edelbrände, eine besondere Rarität ist der **XA Alter Apfel** aus 1989. *Riegersburg, Stang 52, www.goelles.at; Führung und Verkostung ca. eine Std., €7,- (vorher reservieren)*



Alois Gölles

Schokoladentheater und essbarer Tiergarten

Alleine von den klassischen Zotter-Schokoladetafeln gibt es derzeit **365 Sorten** – für jeden Tag eine! Im tollen „Schoko-Laden-Theater“, das eine Betriebsbesichtigung, höchst unterhaltsame Wissensvermittlung in Sachen Schokolade und Kostproben bis zum Abwinken bietet, kann man so lange bleiben, wie man möchte. Im Eintrittspreis inkludiert ist der Besuch des „Essbaren Tiergarten“, im **Restaurant Essbar** kommt ausschließlich Hausgemachtes auf den Tisch. *Riegersburg, Bergl 56, www.zotter.at; Tagesticket € 13,90 (reservieren!)*



Josef Zotter wird gezwickt.

Schinkenwelt Vulcano-Ursprung

Die Familie Habel hat sich ein hohes Ziel gesteckt: Sie möchte gerne zu den Besten der Welt gehören, wenn's um luftgetrockneten Schinken geht. Und auf dem Weg dorthin ist man in der Tat gut unterwegs – mit **Freilandschweinen**, die ebenso sorgfältig gehegt und gepflegt werden wie später die daraus produzierten Köstlichkeiten. Ein Besuch der ziemlich modernen Schinken-Erlebnisswelt ist durchaus zu empfehlen. Außer für Vegetarier. *Auersbach, Eggreith 26, www.vulcano.at; Führung und Verkostung ca. 1,5 Std., €9, Mo-Sa 11.30 und 15.30 Uhr*



Die Habels und ihre Schweine



Buschenschank im Grünen. Es wird eifrig dem Sturm zugesprochen und auf der steirischen Knopfharmika musiziert.

ern aus der Region, womit frische, reife Ausgangsware garantiert ist. Rund um seine moderne Edelbrand- und Essig-Manufaktur, die Besucher zur lehrreichen Besichtigung und zu Verkostungen einlädt, hat Gölles alte Sorten wie Maschanskeräpfel oder Hirschbirnen angepflanzt, mit denen spezielle Geschmacksnoten erzielbar sind.

Lässt man den Blick weiter schweifen, eröffnet sich eine wellige Patchwork-Landschaft aus üppigen Obstgärten und schmalen Feldern, weiten Streuobstwiesen und kleinen Wäldern, Dörfern und winzigen Weilern. Das ist der beschauliche Rahmen für Genießer, die im fruchtbaren Land der südöstlichen Steiermark von einer Degustationsstation zur nächsten pilgern.

Alle naselang weisen grüne Schilder den Weg zu Ölpresen, Weinkellern und Ab-Hof-Läden, die ihre Produkte oft überraschend zeitgemäß präsentieren. Die schiere Fülle der Möglichkeiten lässt reichlich Raum für individuelle Entdeckungstouren. An Josef Zotter führt allerdings kein Weg vorbei. Außer man verabscheut Schokolade.

Aus einer finanziellen Notlage heraus (er war zuvor als Konditor pleitegegangen), wagte Zotter 1999 am elterlichen Hof in Bergl bei Riegersburg einen neuen Anlauf. Er richtete sich im ehemaligen Stall ein, konzentrierte sich ganz auf Schokolade, die ihn immer schon fasziniert hatte, und schaffte einen mittlerweile bereits legendären Aufstieg zum Chocolatier von Weltruf. Allerbeste Kakaobohnen aus fairem Handel, ausschließlich biologische Zutaten, große Handwerkskunst von der Bohne bis zur fertigen Schokolade und nicht zuletzt schräge Geschmackskombinationen sind sein Erfolgsrezept (man denke an Bergkäse-Walnuss-Traube oder Hanf-Mocca!).

Bevor wir jetzt versuchen, mit blumigen Worten Zotters phantasievolle Kreationen zu beschreiben: Im „Schoko-Laden-Theater“ gibt es nicht nur Wissenswertes rund ums Thema, sondern auch zahlreiche Verkostungsstationen. Schokotiger sollten hier ausgehungert einfallen oder zumindest mit



Geht nichts über ein heißes Stanitzel in beiden Händen. Und jemanden, der einstweilen zwei Euro aus der Hosentasche kramt.

leerem Magen kommen – Schokolade in zahllosen Nuancen wird hier nach dem Prinzip „all you can eat“ kredenzt!

In der topmodernen Manufaktur, um die herum das Schokoladentheater Einblicke in den Produktionsablauf gewährt, erinnert nichts mehr an den Bauernhof, der hier noch vor wenigen Jahren stand. Der „Essbare Tiergarten“ führt aber wieder zurück an seine Ursprünge: Hier grasen Hochlandrinder auf der Weide, es gibt Wollschweine, Krainer Steinschafe und Gröllwitzer Puten. Dieser Tiergarten, der auf den ersten Blick wie ein Streichelzoo alter Landrassen wirkt, ist das neueste, mutige Projekt des charismatischen Josef Zotter. „Wir sollten unserem Essen wieder in die Augen schauen“, postuliert er entschlossen. „Wir sehen Tierfilme, haben Kuschel- und Haustierte – doch Nutztiere sind bloß Produkte für uns.“ So sind die meisten der Tiere hier letztendlich für die Pfannen des angeschlossenen Restaurants bestimmt. Zynisch? Nur für Vegetarier – allen anderen führt man eindrucksvoll vor Augen, dass für das Schnitzel auf dem Teller ein Tier sterben musste, es jeder Einzelne aber wenigstens in der Hand hat, sich für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu entscheiden. Wer angesichts der friedlich mampfenden Mäuler für dieses Mal lieber zum Gemüse greift: Auch das gedeiht auf Zotters Bauernhof prächtig.

Wer gerade ein Wollschwein gekraut hat, wird vielleicht nicht gleich darauf ein Schnitzel bestellen.

Mildes Klima und fruchtbare Böden zeichnen diesen Landstrich aus und machen ihn zu einem kunterbunten, ergiebigen Garten, der eine Vielzahl an kulinarischen Leckerbissen hervorbringt – vom aromatischen Kürbiskernöl über pikantes Feigen-Chutney bis hin zu eingelegten schwarzen Nüssen. Wie eingangs erwähnt, lassen sich die Spezialitäten hier und da und dort verkosten. Und auf gemütlichen Wanderungen oder Radtouren, die verschiedene Labestationen passieren, lässt sich der Appetit immer wieder auffrischen.

So hat man auch Muße, über den Tellerrand zu blicken und das Land als solches zu betrachten. Erreicht man nach längerem Bergaufkeuchen dann einen Panoramapunkt, hat man sich kalorientechnisch die nächste Nascherei redlich verdient und wird zudem mit einzigartigen Aussichten belohnt: Markante Kegel wie jener, auf dem die weithin sichtbare Riegersburg thront, sind das Wahrzeichen der Region, die einst von Vulkanen geprägt wurde. Ihre längst erloschenen Reste verlei-



Schammerlgulasch mit einem Glas Weißburgunder

FOTOS: ALOIS GÖLLES/ESSIGMANIFAKTUR, ZOTTER SCHOKOLADEN MANIFAKTUR, VULCANO SCHINKENMANIFAKTUR, LOIS LAMMERHUBER/PHOTOAGENTUR LAMMERHUBER, STEIERMARK TOURISMUS

FOTO: LOIS LAMMERHUBER/PHOTOAGENTUR LAMMERHUBER

Berghofer Mühle

Die Mühle am Ufer der Raab wird von den drei Schwestern der Familie Berghofer in sechster Generation geführt. Hier wird nicht nur tatsächlich noch Mehl in alten Walzen gemahlen, sondern auch köstliches **Kürbiskernöl** im bewährten Stempelpressverfahren gewonnen. Was das ist? Zuschauen, zuhören, kosten – dann bleiben diesbezüglich keine Fragen offen.

Fehring, Bahnhofstraße 25, www.berghofer-muehle.at; Führung und Verkostung Ölmühle ca. 1 Std., €3, Mi 10 und 11, Sa 10 Uhr, Reservierung empfohlen



Juliane Berghofer

Weingut und Schloss Kapfenstein

Feine Weine (seit 2009 bio-zertifiziert), charmante Schlosszimmer, hervorragende Küche, nette Gastgeber – auf Kapfenstein, das auf einem erloschenen Vulkankegel thront, wird **Genussurlaub** in der Südoststeiermark in seiner schönsten Form zelebriert. Kapfenstein 1, www.schloss-kapfenstein.at; DZ ab €50,- p.P. inkl. Frühstück, Verkostungen im Weingut Mo-Sa 10-12 und 13-18 Uhr



Blick auf Schloss Kapfenstein

Weingut Neumeister und Saziani Stub'n

Die Winzerfamilie Neumeister beweist, dass große Sortenvielfalt mit erstklassiger Qualität vereinbar ist. Im alten Presshaus hat sie zudem ein erstklassiges Lokal eingerichtet: die gerade mit der dritten Gault-Millau-Haube ausgezeichnete **Saziani Stub'n**, wo der erst 22-jährige Harald Irka am Herd steht. In einem ehemaligen Bauernhof gleich daneben sind sieben adrette Apartments plus ein kleiner

Wellnessbereich untergebracht. Straden 42, www.neumeister.cc; DZ ab €75,- p.P., 4-gängiges Menü in der Saziani Stub'n ab €55,- (Mi-So, Reservierung empfohlen)



Harald Irka

Mehr Informationen um die (kulinarische) Südoststeiermark finden Sie auf www.vulkanland.at sowie www.thermenland.at.



In der Saziani Stub'n des Weinguts Neumeister hat man die Wahl zwischen einem „erdigen“ und einem „grünen“ Menü.

hen der Landschaft einen buckligen, ungeschliffenen Reiz. Die vulkanische Vergangenheit ist im Übrigen nicht bloß die Basis für die fetten Böden, sondern auch der Ursprung der heißen Quellen, die heute die Südoststeiermark zur Wellnessdestination Nummer eins in Österreich machen.

Zurück zur Kulinarik. Mildes Klima und vulkanische Böden – richtig, da kann der Wein nicht weit sein. Ist er hier natürlich auch nirgendwo, familiäre Buschenschanken sind dicht gesät. Traditionellerweise keltert man im Vulkanland weiße Weine, wie Welschriesling, Weißburgunder oder Morillon. Internationale Beachtung erzielten in den letzten Jahren würzige Sauvignon Blancs.

Paradewinzer Georg Winkler-Hermaden vom Weingut Schloss Kapfenstein ist darüber hinaus für seinen Olivin berühmt: „Meine Frau bevorzugt Rotweine, also habe ich mich ab Ende der 1980er

Skeptisches Kopfschütteln am Anfang, begeistertes Nicken am Schluss.



Bevor man ein feines Glas Wein erheben kann, muss zuerst mal eine ordentliche Butte Weintrauben weggeschleppt werden.

des Blauen Zweigelts angenommen. Das hat zunächst bei vielen Leuten Kopfschütteln hervorrufen, denn der galt als wenig salonfähig. Und das hier ist nun mal eine Weißweingegend.“

Der Schlossherr ließ sich indes nicht beirren. Bereits die ersten Jahrgänge seines 18 Monate im Barrique gereiften Blauen Zweigelts überzeugten selbst Skeptiker. „Bald schon hatten wir die Idee, die Fässer aus den Eichen unseres eigenen Waldes selbst herzustellen“, erzählt der Winzer bei einer Verkostung. „Diese Bäume sind sehr langsam gewachsen und geben daher nur feine, dezente Noten an den Wein ab, was unserem Olivin seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.“

Genauso einmalig wie das Ambiente und der Ausblick, mit dem unsere Genussreise in einem der nur 15 Gästezimmer des Schlosses Kapfenstein ausklingt. Sie sind alle verschieden und jedes einzelne ist besonders.