



Probier's mal mit ...

Gemütlichkeit. Hervorragender Wein und regionale Köstlichkeiten aus eigener Hoferzeugung haben in der Steiermark einen eigenen Namen: Buschenschank.

Der Buschenschank hat in der Steiermark eine lange Tradition. Seine Geburtsstunde lässt sich nicht exakt ermitteln. Vermutlich brachten die Franken und Bayern unter Karl dem Großen und Otto I die Sitte mit, dass die Weinbauern selbst ihren Wein an Fremde ausschenken durften. Die rechtliche Grundlage legte jedoch der Habsburger Kaiser Josef II im Jahr 1784, als er mit einer Zirkularverordnung seinen Bauern die Erlaubnis erteilte, selbst hergestellte Lebensmittel oder landwirtschaftliche Erzeugnisse aus eigener Bewirtschaftung in kalter Form auszuschenken und zu verkaufen.

Entlang der acht steirischen Weinstraßen führen inzwischen mehr als 800 Betriebe einen eigenen Buschenschank. Über 70 davon sogar mit dem Qualitäts-Siegel „Ausgezeichneter Buschenschank“. Hier sitzt man in gemütlichen Weingärten oder Stuben beisammen und genießt hausgemachte Schmankerln oder den Buschenschank-Klassiker, die Brettljause. Getrunken wird hauseigener Wein, Fruchtsaft oder Schnaps. Salat wird stets mit Kürbiskernöl angemacht und als Nachtisch gibt es hausgemachte Mehlspeisen. Inzwischen stehen bei ausgewählten Buschenschänken auch vegane Speisen, Fischspezialitäten, steirische Ceviche oder Bison auf der Karte. Warme Speisen, Kaffee, Bier und Softdrinks wie Cola sucht man auch heute noch auf den Buschenschank-Speisekarten vergeblich. Variante für Picknick-Fans: die „Brettljause to go“ auf Vorbestellung.

Kennt man einen, kennt man alle, trifft auf steirische Buschenschänke nicht zu! Jeder für sich überrascht mit Besonderheiten und ist garantiert eine Erkundung wert. Ob spezielle kulinarische oder künstlerische Ausrichtung, rekordträchtig, sehr alt oder hip – diese fünf ausgefallenen Buschenschänke besitzen alle das gewisse Etwas:



Weingut Firmenich Steinberghof

Im gemütlichen Kunstgalerie-Buschenschank mit Panorama-Terrasse serviert Uli Firmenich neben typisch steirischen Schmankerln auch vegetarische oder vegane Speisen sowie eine mehrgängige Schmankerltreise. Die Bilder im Buschenschank stammen von Ehemann und Maler Dieter, der gemeinsam mit Sohn Johannes den eigenen Wein keltert. Probiertipp: der mit dem „World Spirits Award 2018“ ausgezeichnete STIN (Styrian Dry Gin) aus regionalen Zutaten von Johannes oder als Apéritif au vin den Wermut Amouro. www.firmenich.at

Demeter Weingut und Buschenschank Kögl

Das 300 Jahre alte Presshaus wurde mit viel Liebe, alten Materialien und mundgeblasenen Fensterscheiben renoviert und zum Buschenschank umgebaut. Gemütliche Tische im Weingarten und in der urig eingerichteten Stube laden mit traumhaften Ausblicken zum Verweilen ein. Auf der Jausenkarte: regionale Schmankerl und Demeter-Weine der Ausnahmewinzerin Tamara Kögl-Rettenbacher, vornehmlich selbst veredelte Köstlichkeiten aus Küche und Keller mit veganen und zeitgemäßen Elementen. Tipp: Wer bleiben will, übernachtet im Weingut standesgemäß in Winzerzimmern. www.weingut-koegl.com

Boho by Kilger

Dass Buschenschänke auch unkonventionell, hip und modern sein können, beweist Familie Kilger. Im Boho by Kilger entspannen Gäste mitten in Fötschach ganz Boho-Style auf Sitzkissen und Loungemöbeln mit atemberaubendem Blick über die Weinberge. Hippie-Chic, moderne Boho-Vibes und ausgezeichnete Weine der Domaines Kilger inklusive. Auf der Speisekarte: u.a. steirische Ceviche, Bisontatar und Extrawürste wie Schwartlpopcorn, Pink Kimchi, Karottenlachs oder Erdapfelbrot aus dem Römertopf. Die vielfältigen Boho-Jausen mit Zutaten aus den eigenen Betrieben wie Bisonwürstel, Kernöltöpfen oder Hirschsalamis gibt es auch vegan oder vegetarisch. www.boho-house.at

Weingut Malli

Im „Ausgezeichneten Buschenschank“ von Familie Malli ist alles etwas anders:



Familie Malli betreibt in der Naturparkgemeinde Kitzreck im Sausal das steilste Weingut Österreichs. Die Weingärten haben hier eine Hangneigung von bis zu 115 Prozent und liefern Buschenschank-Besuchern einen wunderschönen Blick über die südsteirische Weingegend. Neben einem riesigen Angebot an hausgemachten Mehlspeisen ebenfalls auf der Karte: Kinderjause, Ausgefallenes wie zum Beispiel eine Römerjause oder Schokolade mit eigener Füllung. Probiertipp: der „steilste Gin“ von Juniorchef Bernhard. www.weingut-malli.at

Weingut Hack-Gebell

Ein „Ausgezeichneter Buschenschank“ mit uriger Gemütlichkeit erwartet Gäste im 360 Jahre alten Winzerhaus in Gamlitz bei Familie Hack. In dem im Jahr 2002 renovierten „Kleinod“ wurde im Weinkeller – eine Rarität in der Gegend – ein wunderschönes Gürtelgewölbe freigelegt. Von der Terrasse haben Gäste einen der schönsten Blicke auf die Kulturlandschaft des Naturparks Südsteiermark. Im Naturpark Partnerbetrieb erwartet Gäste Biodiversität auf dem Naturpark-Jausenbrett mit selbstgemachten Fleisch-Spezialitäten und Aufstrichen, die mit frischen Wild- und Gartenkräutern wie Girsch, Gänseblümchen, Vogelmilch und Gundelrebe serviert werden. www.hack-gebell.at

Gut zu wissen: Buschenschank-Klassiker Brettljause

Das typische Buschenschank-Gericht wird auf einem Holzbrett serviert und besteht aus Aufschnitt, Käse, Aufstrichen, frisch geriebenem Kren und Bauernbrot und kann auf Nachfrage meistens auch „to go“ bestellt und für ein Picknick mitgenommen werden. Die Brettljause hat sogar einen Weltrekord zu verzeichnen: Bei der längsten Brettljause der Welt wurden 2019 in Wien auf 250 Metern 1.100 steirische Brettljausen aneinandergereiht.

Weitere Informationen unter www.steiermark.com/de/Steiermark/Kulinarik-erleben/Gastronomie/Buschenschanken.