



„Kost“bares von steirischen Genuss-Visionären

Geht es um Genuss, kennen steirische Kreativköpfe seit jeher kein Tabu. Keine Kreation ist zu ausgefallen, kein Weg zu steinig und keine Vision zu groß, um mehr Geschmack auf den Teller zu bekommen. Nachhaltiges Wohl von Tier, Natur und Umwelt inklusive. Qualität? Ehrensache! Und der Erfolg? Gibt ihnen recht!

Die Steiermark wird nicht umsonst „[österreichischer Feinkostladen](#)“ genannt. Dank optimalem Klima, fruchtbarem Boden und unterschiedlichster regionaler Produkte sind hier die Voraussetzungen für kulinarische Vielfalt von Natur aus gegeben. Kein Wunder, dass die große Rohstoffauswahl immer wieder zu neuen ausgefallenen Kreationen inspiriert und Altbewährtes gern einmal neu interpretiert wird. Wir stellen sieben Persönlichkeiten vor, die ihre Genuss-Visionen nachhaltig in Szene setzen, um steirische Spezialitäten neu zu erfinden.

Miss Rósy: der erste Schilcherwermut der Welt

Bodenständig trifft modern: Mit ihrem inzwischen preisgekrönten und weltweit ersten Schilcherwermut [Miss Rósy](#) hat Jungwinzerin Katrin Strohmaier ein einzigartiges Produkt am Familien-Wein Hof geschaffen. Monatlanges Tüfteln und viel Fingerspitzengefühl waren notwendig, um den einzigartigen Geschmack zu finden. Das Besondere: Den Schilcher, den sie als Grundwein verwendet, gibt es nur in der Steiermark. Im Zusammenspiel mit dem Wermut, der schon seit Hunderten von Jahren verwendet wird, entsteht – modern designt – ein zu 100 Prozent regionales Getränk für Jung und Alt.

Restaurant Broadmoar: Ein Haubenkoch geht Naturküche

Am Rande der Weststeiermark, versteckt hinter einem Wäldchen der kleinen Ortschaft Oisnitz, hat sich Haubenkoch Johann Schmuck mit seinem dritten Restaurant [Broadmoar](#) die perfekte Bühne für seine Naturküche geschaffen. Wie diese schmeckt? Nach eingelegter Tanne, nach Trüffelhonig, nach Kürbiskernpralinen und Spargel mit Brennessel – was und wie viel davon



serviert wird, bestimmen der Wald, die Wiesen und die Jahreszeiten. So bietet das Broadmoar ein außergewöhnliches Erlebnis und ein Menü, das sich einzig an der Natur orientiert, unbeeindruckt von Trend und Mode.

Michi's frische Fische: nachhaltiger Meeresfisch aus der Steiermark

Beste Qualität aus der Heimat, Fische verwöhnen und keine Kompromisse – so lautet das Qualitätsversprechen von Michael Wesonig. Im Naturpark Mürzer Oberland hat er [seine eigene Fischzucht](#) aufgebaut, in der die Saiblinge nur reinstes Quellwasser und bestes Bio-Futter genießen. Sein neuestes Nachhaltigkeitsprojekt Urban Fish Farming rief er aufgrund der Problematik um den Meeresfisch ins Leben und züchtet nun auch seine eigenen Meeresfische, ohne Chemie, im Salzwasserbecken mitten in den Alpen. Michi's Fische leben so, wie andere Urlaub machen: entspannt, verwöhnt und optimal versorgt.

Boho by Kilger: Buschenschank neu interpretiert

Der Buschenschank hat in der Steiermark eine lange Tradition: Mehr als 800 davon finden sich entlang der vielen Wanderwege, um hungrige Gäste zu verwöhnen. Hans Kilger, der bereits mehrere Wein- und Landgüter aufgebaut hat, interpretiert in Fötschach den traditionellen Buschenschank neu: [Ganz im Boho-Style](#) lädt er ein, in entspannter Atmosphäre den atemberaubenden Blick über die Weinberge zu genießen. Passend zum Konzept: Neben Buschenschank-Klassikern gibt es vegane und vegetarische Köstlichkeiten sowie allerlei Ausgefallenes.

The Cheese Artist: Käsesommelier gründet Käsekunstwerkstatt

Vom Koch zum Almsenner und schließlich zum diplomierten Käsesommelier: So lassen sich die Stationen von Bernhard Gruber kurz zusammenfassen. Schließlich gründete „[The Cheese Artist](#)“ die Fromagerie zu Riegersburg, die erste Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt Österreichs. Hier reifen über 30 verschiedene Käsesorten aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch, veredelt mit beispielsweise kandierter Mango, Buchenasche, Milbenrinde oder



Weinhonigblüten. Bei Führungen und Verkostungen im Reich der Käsekunst lernen Besucher unter anderem, welcher Wein zu welchem Käse passt oder wie man Käse am besten lagert.

Gutbehütet: Edelpilze statt Schweinezucht

Michaela Friedl arbeitete als Diätologin in einer Großküche. Dann durfte sie dem Schweine-Hof ihrer Eltern als Betriebsführerin eine neue Richtung geben – und setzt jetzt in St. Stefan im Thermen- und Vulkanland auf nachhaltige [Bio-Pilze](#). Mit Erfolg: In den alten Stallgebäuden gedeihen nun nachhaltig Pilze statt Schweine. Energie spendet die eigene Photovoltaikanlage, Hackschnitzel für die Wärme liefert der eigene Wald und das Wasser kommt aus dem Hausbrunnen. Die Pilze werden von Hand geerntet und für den Verkauf vorbereitet. Je nach Saison unterschiedliche Sorten. Verkauft wird ab Hof und in ausgewählten ortsnahen Verkaufsstellen, offen im Großgebäude, oder bei kleineren Einheiten im Holzkisterl.

Soulshop: eine Trüffelplantage in der Steiermark

Denkt man an Trüffel, kommen Länder wie Frankreich und Italien in den Sinn. Kein Hindernis für Andrea Diesel, auch in der Steiermark eine erfolgreiche Plantage aufzubauen. Mit Expertise von Biologin Gabriele Sauseng ging die Landschaftsgestalterin 2009 auf die Suche nach einem Grundstück für ihre Vision, fand einen passenden Hektar Fläche in Marktl bei Straden und bewirtschaftet dort heute [die größte Trüffelplantage der Steiermark](#). Verschiedene Baumarten wurden gepflanzt und deren Wurzeln mit dem Myzelium der Burgundertrüffel und Perigordtrüffel geimpft. Nach sieben Jahren gab es den ersten Fund, inzwischen sind es 25 bis 30 Kilo Ertrag im Jahr. Verkauft wird in Bio-Qualität an Köche aus der Region, private Trüffelliebhaber und im Online-Shop. Bei der Trüffelernte helfen Trüffelspezialisten der Hunderasse "Lagotta Romagnolo". Trüfflexkursionen für Besucher werden angeboten.