



Hier schmeckt der Winter

Unterwegs in der Steiermark lässt sich der Winter bei „Kulinarium Steiermark“-Gastgebern, in der Region Schladming-Dachstein in Hütten mit Haubengerichten oder zu Gast bei den Wilden Wirten in der Hochsteiermark richtig auskosten. Immer im Vordergrund: herzliche Gastgeber und regionale Produkte.

In der Steiermark wird, wenn es um das Essen und den guten Geschmack geht, kein Kompromiss gemacht. Wir stellen drei „Genuss-Initiativen“ vor, die für das Wohl ihrer Gäste regionale Produkte und heimische Produzenten in den Mittelpunkt rücken.

Genuss mit Herz

Wo Steiermark draufsteht, ist Steiermark drin! Unter diesem Motto zaubern über 150 ausgezeichnete „Kulinarium Steiermark“-Betriebe mit viel Kreativität regionale und saisonale Genüsse auf die Teller. Ihre gemeinsame Mission: die traditionelle, bodenständige steirische Küche zu bewahren und mit kreativen Einflüssen behutsam in die Gegenwart zu heben. Dafür stellen sich von der stromlosen Almhütte bis hin zum Drei-Hauben-Restaurant steirische Betriebe den strengen Anforderungen des „Kulinarium Steiermark“-Qualitäts-Gütesiegels. „Wer sich zu traditionellen Lebensmitteln, authentischen steirischen Rezepten, enger Zusammenarbeit mit regionalen Bauern, besten Produkten aus eigener Landwirtschaft und herzlicher Gastfreundschaft bekennt, darf als Genussbotschafter stolz das Grüne Herz tragen“, umreißt Haubenkoch und „Kulinarium Steiermark“-Berater Willi Haider die strengen Anforderungen für das Gütesiegel mit über 60 Prüf- und Testbereichen von der Küche bis hin zur Dekoration und Kinderverpflegung. Was in den Herz-Betrieben alles von pur bis verspielt echt steirisch auf den Tellern landet? In den ausgezeichneten Küchen geben Jahreszeiten und Landschaftstypen die Richtung bei der Zubereitung der Köstlichkeiten vor. So prägen im Süden etwa Wein- und Obstgärten,



Kürbisäcker, Mais- und Getreidefelder das Bild, im Norden Almo, Wild und Saibling. Weitere Informationen unter: www.steiermark.com

Almkulinarik mit Haube

Sprichwörtlichen Hochgenuss erleben Aktive im Winter in der Region Schladming-Dachstein. Unter der Genuss-Initiative „Almkulinarik by Richard Rauch“ setzen 14 Hütten im Winter für ihre Gäste ein für die Hütte einzigartiges Haubengericht auf die Speisekarte und versprechen höchstes Kochniveau entlang der Skipisten, Langlaufloipen und Winterwanderwege. Verantwortlich dafür ist der aus der TV-Kochsendung „Küchenschlacht“ bekannte und mit vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Starkoch Richard Rauch. Gemeinsam mit den Hüttenwirten kreiert er für diesen Winter wieder außergewöhnliche Alm-Haubengerichte. Das Besondere dabei: Alle teilnehmenden Hütten verwenden dafür Zutaten aus der Region, teils sogar aus eigener Produktion. Preislich passt sich das Almkulinarik-Gericht an das Preisniveau der jeweiligen Hütte an. Genuss-Tipp: jeden Tag eine andere Hütte erkunden und genießen. Weitere Informationen unter: www.schladming-dachstein.at

Die Wilden Wirte

In der Hochsteiermark kommen nicht nur wilde Zutaten in die Kochtöpfe – hier gibt es auch eine wilde Gemeinschaft. 15 Gastronomen vom einfachen Gasthaus bis zum Haubenlokal haben sich hier zur Initiative „Die Wilden Wirte“ zusammengeschlossen und sich dem heimischen Wild verschrieben. Entstanden aus der Tradition und der gemeinsamen Liebe zur Jagd, die hier in der Region Hochschwab – dem gämsenreichsten Gebiet Europas – bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. So ist das legendäre „Hochschwab Wild“ inzwischen eine echte Marke und für die Wirte in den Wildwochen eine hervorragende, gesunde Zutat für viele kreative Ideen. Wildwoche ist bei den Wilden Wirten übrigens das ganze Jahr – mit heimischem Wild. Hier werden aus Rotwild, Gamswild, Rehwild und Schwarzwild aus den Wäldern der Hochschwabregion regionale Spezialitäten



wie beispielsweise die Gamssuppe, das Hochschwab-Gulasch oder die faschierte Gamsschulter mit Kardamom und Steinpilzen gezaubert. Kreiert wird alles mit regionaler Bodenständigkeit, serviert mit hochsteirischer Herzlichkeit, einem Glas prickelndem Hollundersekt oder einem würzigen regionalen Gläschen Maiwipferlbier von Tom & Harry Brewing, dazu gibt es herrliche Aussichten auf die umliegenden Natur- und Kulturlandschaften. Gut zu wissen: Wildfleisch ist gentechnikfrei, fett- und cholesterinarm und benötigt durch die Ernährung mit Wildkräutern weniger Würzung.

Gourmet-Tipp:

Wer gerne gleich zwei Hauben-Köche ausprobieren möchte, bucht in der Hochsteiermark mit dem neuen Angebot „Von Haubenkoch zu Haubenkoch“ Haubengenuss pur. Im Paket: Zwei Übernachtungen mit Frühstück und 5-Gänge-Haubenmenü bei einem Haubenkoch nach Wahl. Für den zweiten Abend wird das Abendessen gerne bei einem weiteren Haubenkoch organisiert. Weitere Informationen unter: www.steiermark.com/de/Hochsteiermark