

Feines Pesto, hauchdünner Vulcano

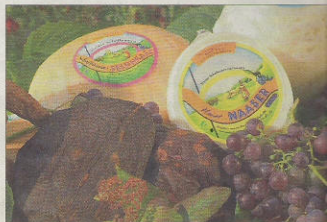
STEIERMARK Spezialitäten von der Kern-Kraft bis zum Ribisel-Saft

Mit einer Steinmühle werden die Kerne vermahlen. Das mit Wasser und Salz versetzte Mahlgut wird durchgeknetet und in einer mit Holz befeuerten Gusspfanne schonend erwärmt. Anschließend wird gepresst – ohne dass dabei Reibungswärme entsteht.

„Nach diesem traditionellen Verfahren wird bei uns schon sehr lange das Kürbiskernöl hergestellt“, erzählt Thomas Weinhandl von der gleichnamigen Mühle in Straden. Um 1700 wurde die



FOTO: BILHA / GENUSS AUS ÖSTERREICH



Kernöl (li.) harmoniert mit vielen Produkten der Weizer Schafbauern (re.), etwa den Käsen

GENUSS aus Österreich

Mühle errichtet, seit 1848 ist sie im Besitz der Familie.

„Fünf Minuten zu kurz oder zu lang erwärmt, zu viel oder zu wenig Hitze – das kann einen schlechten Geschmack verursachen. Hier kommt es ganz auf das Gefühl des Öpressers an.“

Für einen Liter Öl benötigt man rund drei Kilo Kerne. Der Rückstand – der Kernkuchen – ist ein hochwertiges Eiweißfutter. Das Öl der Weinhandl-Mühle ist u. a. österreichweit bei Billa und Merkur erhältlich.

47 Produzenten von Spezialitäten aus der Steiermark werden in dem von Sylvia Sednitzky herausgegebenen

Buch „Genuss aus Österreich“ vorgestellt. Ein weiterer Kürbis-Spezialist ist Johann Koller in Weinberg. Bekannt ist der Kürbischokolier vor allem für sein „Steirisches Kürbiskernpesto“ aus Kernen, Kürbiskernöl, Hartkäse, Petersilie und Meersalz. Erhältlich u. a. bei Meindl am Graben und Radatz.

LAMM-LEBERKÄSE Alles vom Lamm liefern die Weizer Schafbauern: Geselchtes, Lamm- und Grillwürstel, Schinken, Leberkäse – das Fleisch stammt nur von Tieren, die höchstens sechs Monate alt sind. Daneben gibt es eine breite Palette an Käsen und anderen Milchprodukten. 400 Mitglieder hat die Vereinigung, die 8000 bis 10.000 Schafe geben jährlich an die 400.000 Liter Milch. Erhältlich sind die Produkte u. a. in vielen Spar-Märkten.

Durch sehr hohe Qualität zeichnet sich auch der Vulcano-Schinken aus, den vier steirische Landwirte herstellen. 15 Monate reift etwa der Vulcano-Spezialschinken, der nicht geräuchert wird. Grundlage für den Erfolg sind u. a. eine besondere Schweinerasse und eine spezielle Fütterung (Weizen, Roggen, Soja, kein Mais), die sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Salz und Gewürze werden nur sparsam eingesetzt; „Fleisch hat weit über 100 Aromen in sich“, so die Vulcano-Bauern. Erhältlich u. a. bei Meindl am Graben.

Essig, Gelee, Saft und Nektar: Eine Vielfalt an Produkten erzeugen Gudrun und Franz Schriebl aus Roten und Schwarzen Ribiseln, die sie in St. Stefan ob Stainz kultivieren. Unter der Marke „Ribes“ werden die Bio-Säfte vertrieben. Franz Schriebl: „Ribes

enthält den dreifachen Vitamin-C-Gehalt anderer natürlicher Fruchtsäfte.“

• **BUCHTIPP**
Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs: „Genuss aus Österreich – die besten Manufakturen und Produzenten“, **avBUCH**, 240 Seiten, 39,90 €, Erhältlich unter Fax: 01/33 151 – 49 45, eMail: kuratorium@kulin-erbe.at und im Buchhandel.

• **INTERNET**
www.weinhandl-muehle.at
www.kuerbischokolier.at
www.vulcano.at
www.ribes.at

