



KÜRBIS IN ALL SEINER PRACHT.

Johann Koller produziert, wofür die Steiermark berühmt ist – Kürbiskernöl (links) und getrüffeltes Kürbisschmalz (oben).

Chutneys sind, von bodenständig bis exotisch, die Vielfalt der mittlerweile in sämtlichen Feinkostläden erhältlichen Produkte kennt keine Grenzen. Neu sind aber nicht nur viele Variationen, sondern auch der Präsentationsraum, in dem man alles über die Delikatessen erfahren und sie verkosten kann. Da Fink's Delikatessen natürlich auch im Gasthaus Haberl eingesetzt werden, kann man sich sofort vor Ort vom Können dieses Trios überzeugen.

AUF ÖL GESTOSSEN

Die Reise geht weiter, entlang der gewundenen Straßen durch Wälder und über Wiesen, bis zu einem Hof, der das produziert, wofür die Steiermark berühmt ist. Hier stoße ich auf Öl – dichtes, dunkles Kernöl. Doch am Kürbischhof Koller gibt es noch viel mehr. Johann Koller nimmt sich viel Zeit und erzählt von den Kürbissen und seinen Ideen. Während er von den Jahren in Wien spricht, bei denen er immer mehr erkannte, wie groß der Bedarf an Kürbiskernöl-Produkten war, werden die ersten Brote bestrichen. Koller erklärt weiter, dass Kürbiskerne nicht nur gepresst und in Flaschen gefüllt werden können. Um das zu beweisen, entwickelte er sein einzigartiges Kürbiskernpesto, für das er mittlerweile berühmt ist. Und man kann seinen begeisterten Kunden nur zustimmen – etwas Vergleichbares gibt es nicht. Man schmeckt fast die Kraft, die in die

sen Kernen steckt. Endlich werden die bestrichenen Brote probiert und prompt folgt die nächste Überraschung. Schließlich sind diese mit getrüffeltem Kürbisschmalz bestrichen. Die Mischung aus etwas Einfachem wie Schmalz und dem exklusiven Trüffel ist ein Geschmackserlebnis, von dem man sich – dem Himmel sei Dank – einige Gläser mit nach Hause nehmen kann. Während ich erfahre, dass jedes Glas in Handarbeit befüllt wird und alle Produkte selbstverständlich ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe hergestellt werden, wechseln wir langsam in süßere Geschmacksrichtungen. Das süße Kürbisschmalz mit Kürbiskonfitüre und ein wenig Chili ist nur ein weiterer genussvoller Höhepunkt dieser Reise. Vielleicht auch deshalb, weil Koller, während er ein weiteres Brot streicht, seine ganz persönliche Genussanleitung preisgibt. Man muss die Schichten, die fein sauberlich eine nach der anderen ins Glas gefüllt wurden, mit einem Messer herausholen und nun dafür sorgen, dass sie am Brot eins werden. Sicher war nicht nur die Konfitüre über ihr plötzliches Tête-à-tête mit dem Schmalz erstaunt, auch ich war von dieser ungewöhnlichen, aber sehr gelungenen Komposition überwältigt. Langsam neigt sich das Gespräch dem Ende und dem letzten Gläschen zu. Das Kürbischutney darin schmeckt hervorragend, und es ist gut zu erfahren, dass es die Produkte des Kürbischhof Kollers nicht ▶