

Christian Gebetsroither und Nadine Berger mit Säften. ▼

Steirischer Genuss

Bei Sonnenschein, guter Laune und Köstlichkeiten wurde das dreitägige Gastspiel unserer „Nachbarn“ eröffnet



Die Prominenz kochte gestern, Donnerstag, am Hauptplatz zur Eröffnung des von der „Krone“ präsentierten „Steirisch Herbst‘In“ eine Kürbissuppe (siehe Donauwellen auf S. 48/49). Währenddessen ließen sich Hermine und Franz Weyermüller aus Linz an der Landstraße ein Gläschen Wein schmecken – und stießen mit ihren neuen Bekanntschaften, den deutschen Urlaubern Sabine und Johann Kunze an. „Wir

kommen immer, wenn die Steiermark in Linz zu Gast ist“, verriet das Ehepaar Weyermüller – s. Umfrage.

Während etwa die Mühlviertlerin Katharina Prechtl das erste Mal beim Steirischen Genuss in Linz dabei war. Der dauert übrigens bis einschließlich Samstag, wobei vom Hauptplatz bis zum Martin-Luther-Platz ganztägig mehr als 65 Betriebe mit über 350 Vertretern ihre typisch steirischen Produkte präsentieren und verkaufen.

Am Martin-Luther-Platz wurde gestern zünftig aufgespielt! ▼



▲ **Kürbisbauer Johann Koller** bietet Kernöl, Kürbissudeln und noch viel mehr an.



▲ **Veronika Kulmer** verkauft selbst gemachte Hüte und Taschen.

Umfrage

Stammgäste und „steirische“ Pause



◀ **Julia Hochwallner (25) und Katharina Prechtl (26) mit Florian Schar:** „Genießen unsere Mittagspause vom Seminar.“



◀ **Lisa Wiplinger (25) mit Sabine Kepplinger (25) aus Haslach:** „Wir kommen wieder!“

▲ **Johann und Sabine Kunze, Hermine und Franz Weyermüller:** „Ein tolles Fest!“

in Linz

Neben nussigem Kernöl werden etwa köstliche Weine, gesunde Säfte, Öle, Marmeladen, Honig, Brote, Krapfen oder steirische Käsekrainer angeboten. Nicht fehlen darf unter den ganzen Köstlichkeiten natürlich der berühmte Vulcano-Schinken aus Auersbach in Feldbach, dessen Herstellung 15 Monate dauert, wie Katharina Habel (24) erzählt – siehe auch unser Interview.

Heute, Freitag, gibt's für Shopping-Freunde ein Zuckerl: Die Shops in der City haben bis 21 Uhr offen. SW



Fotos: Chris Koller

▲ Sandra Habert (Almenland) macht wie viele Kollegen auf der Landstraße Gusto auf Urlaub in der Steiermark.



Interview

„Produzieren rund 12.000 Schinken“

Der berühmte Vulcano-Schinken ist ein begehrtes Schmankerl aus der Steiermark, weiß Katharina Habel (24) vom Vertrieb.

Frau Habel, die Fleischmanufaktur wurde im Jahr 2000 mit dem Ziel gestartet, den besten Schinken der Welt zu

produzieren. Was ist das besondere an diesem Vulcano-Schinken?

Unsere Manufaktur befindet sich im Vulkanland der Oststeiermark. Das Fleisch stammt aus unserer eigenen Tierhaltung, der Schinken wird dann 15 Monate luftgetrocknet, bevor die Delikatesse dann verkauft werden kann.

Welche Mengen produzieren Sie im Jahr?

In etwa 12.000 Schinken, wobei einer zwischen fünf und sieben Kilo wiegt, wenn man den Knochen drinnen nicht mitzählt.

Wer kauft den Schinken?

Unsere Hauptabnehmer sind die Gastronomie, Einzelhändler und Privatpersonen. SW



Foto: Chris Koller

Katharina Habel (24) schneidet den Schinken hauchdünn.



▲ Die „Krone“-Girls verteilen am Taubenmarkt salzige Kürbiskerne von Steirerkraft.

◀ Aus Kürbissen schnitzt Markus Lugitsch (22) kunstvolle Gesichter zur Dekoration.