

finis. GENUSS

DAS THEMENMAGAZIN

1.2014

WIEN
WEIN
GEMÜSE

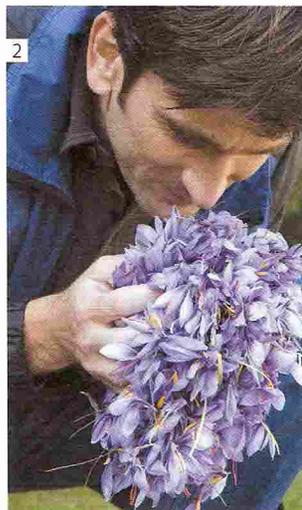
**GESCHMACK
GANZ NEU.**

Aromen, Ideen, Produkte.

● Genießen. ● Degustieren. ● Erholen.

EIN PROJEKT VON
ABLINGER.GARBER

wurde Safran im Burgenland angebaut, dann verschwand er plötzlich von der Bildfläche. Erst Hannes Pinterits belebte die pannonische Tradition wieder. „Ich liebe Safran, wahrscheinlich weil ich ihm recht ähnlich bin – herb, eckig, aber durchaus warmherzig.“ Oft genug wird die Liebe zum Safran allerdings strapaziert. Letztes Jahr beispielsweise fiel die ganze Ernte aus, nächste Chance zum Gewürzeinkauf erst wieder im November 2014 – falls das Wetter nicht wieder Kapriolen schlägt. Dennoch hält Hannes Pinterits an einer völlig natürlichen Anbaumethode fest. Folientunnel, künstliche Bewässerung und Düngemittel sind für ihn tabu.



vielschichtiger und hat auch eine leichte Süße.“ Safran ist übrigens nicht die einzige Leidenschaft von Hannes Pinterits, auch pannonischer Majoran, Kümmel und Oregano gehören mittlerweile zum Angebot.

Ein anderes Produkt etablierte sich bereits als Genussbotschafter: steirisches Kürbiskernöl. Schön und gut, aber bloß Öl in Flaschen zu füllen, war Johann Koller zu langweilig. Das früher als Motoröl verschriene Wahrzeichen löste in seinem Kopf eine Fülle von Ideen aus. Sein Kernölpesto gilt als Urmutter der steirischen Pestos, der Kürbis-Kreative entlockte den Kürbisplutzern aber noch weitere Geschmäcker in Form von Kürbismarmelade, Kürbisnudeln und Kürbischutney. Schweineschmalz war die Ausgangsbasis für eine ganze Schmalzlinie

mit süßem Kürbisschmalz, Trüffelschmalz und chiligem Kürbisschmalz. Die textilfreundliche Kürbisvariante ist das jüngste Produkt: der nussige Kürbiskernbrand in der edlen Tonflasche. „Kernöl, das keine Flecken macht“, meint der Kürbis-Kreative scherzhaft. Über die Produktion hält er Stillschweigen, jahrelange Experimente stehen dahinter.

95 Prozent Frucht

Susanne Suppan ist Quereinsteigerin. Die gelernte Grazer Juristin hing ihren Job an den Nagel, um Susa s Mus einzukochen, feines Fruchtmus zum Löffeln. Seit ihrem Berufswechsel sucht sie steirische Wildbeeren aus Wäldern und baut sich ein Privatgartennetzwerk auf. In Zukunft sollen alle Früchte aus Wald, Wiese und Biogärten von Freunden kommen. Aus den Produkten entstehen handgerührte Kombinationen wie Weichsel-Birne, Dirndl-Birne oder Isabellatraube-Zwetschke, alle mit 95 Prozent Fruchtanteil. „Die Früchte sind so reif und süß geerntet, dass maximal 5 Prozent

Biorohrzucker genügen.“ Und weil das Auge mitisst, füllt Susa ihr Fruchtmus in schicke Designergläser.

Die Steiermark ist ein fruchtbarer Boden. Weiterer Beweis ist Bernhard Gruber, der zugereiste Lungauer siedelte sich mit seiner Fromagerie zu Riegersburg an. Damit ist er in guter Nachbarschaft, im oststeirischen Vulkanland-Genusscluster sind bereits Zotters Schokoladenmanufaktur, Vulcano-Schinken, Alois Gölles mit seiner Essigmanufaktur und einige Spitzenwinzer zu Hause. Bernhard Gruber, gelernter Koch und Affineur, veredelt Käse von den besten Produzenten Österreichs. Seine Spezialität sind Rohmilchkäse, die er zu extravaganten Eigenkreationen reifen lässt. Beispiele? Blauschimmelkäse aus Kuhrohmlach wird mit Uhudlergelee überzogen und entkeimtem Heu bedeckt. Der Vulkanland-Cheddar wird in einer Teesulz confiert und mit Rotschmiere und Heu veredelt. Natürlich verwendet Bernhard Gruber auch gerne regionale Zutaten, etwa beim Kuhmilch-»

Teuerstes Gewürz

Langsam wird klar, warum Safran als teuerstes Gewürz der Welt gilt. 700.000 Narben sind für einen Kilogramm Safran nötig, für ein Gramm rechnet man eineinhalb Stunden reine Erntearbeitszeit. Safran hat außerdem eine stressige Eigenschaft: Er entwickelt sich über Nacht und die drei wertvollen Narben müssen gleich am nächsten Tag von jeder Blüte händisch gezupft werden. Die Helferinnen arbeiten stumm, ein Ah und Oh ertönt nur, wenn eine adelige Safranblüte mit sechs Narben ihre Aufwartung macht, man spricht dann von einer Königin. Gleich nach dem Zupfen werden die Spitzen bei rund 50 Grad ca. 24 Stunden im Ofen getrocknet. Meistens wird Safran über offenem Feuer geröstet, Hannes Pinterits hält davon aber wenig. „Die Röstaromen sind eindimensional und plump, milde getrocknet schmeckt Safran subtiler,



- 1 SUSAS MUS: FRUCHTMUS AUS DER STEIERMARK.
- 2 HANNES PINTERITS BELEBTE DEN SAFRAN WIEDER.
- 3 DIE DANIEL-HOTELS IN WIEN UND GRAZ ERZEUGEN IHREN EIGENEN HONIG.

Fotos: Jungwirth (1), Weitzer Hotels (2), beigestellt (3)