

DEM GSCHMACK AUF DER SPUR

Relaxen und entspannen. Sich wohlfühlen und genießen. Es ist genauso wie bei einem exquisiten Gericht: Wenn die Zutaten passen, dann kann nichts schiefgehen. Cabriolife hat für Sie eine Landschaft, eine Region entdeckt, in der man genau das alles haben und erleben kann: die Steiermark und die Thermenregion.

TEXT › Rudi Kanamüller



A

Auf die richtige Mischung der Zutaten kommt es an. So wie bei jeder exquisiten Rezeptur. Es sind aber nicht nur die Zutaten, die einem Gericht oder den Produkten einer Region „den“ speziellen Geschmack geben, der sich dann im Gehirn oder am Gaumen nachhaltig festsetzt. Zu diesen magischen Flecken Erde, wo genau das passiert, gehört die Steiermark: eine lieblich modellierte Landschaft mit einem sehr milden Klima, weite Streuwiesen, fruchtbare und leuchtende Kürbisfelder, Apfelplantagen und Weinberge. Eine Landschaft, die das hervorbringt, was später Hauben-Köche, bodenständige Wirte und erfinderische Einwohner in unnachahmlicher Weise liebevoll und vollendet meisterlich veredeln. Und welcher Gast könnte hier eine Einladung zu einer ausgedehnten Rezept-Tour durch das österreichische Bundesland schon ausschlagen?

Ausgangspunkt der RezeptTour ist die 67 Kilometer nordöstlich von Graz gelegene 3.722 Einwohner zählende Gemeinde Bad Waltersdorf. Sie gehört zur 2-Thermenregion Steiermark. Konkret das 4-Sterne-Quellenhotel der Heiltherme, die nun bereits seit 30 Jahren besteht und komplett erneuert wurde. Eine Thermenanlage mit hellen Ruheoasen, Saunen, Dampfbädern und einem großzügigen Naturfreibecken. Eine Anlage übrigens, die völlig emissionsfrei mit einer weltweit einzigartigen Heilthermen-Kaskade beheizt wird. Was gibt es Schöneres, als im wohlig warmen, heilkräftigen Thermenwasser Ruhe zu tanken und bei medizinischen Entschlackungsmassagen die Seele baumeln zu lassen?

Die Steiermark ruft dennoch. Entspannt und relaxt folgt man von Bad Waltersdorf aus den Spuren der ManufakTour. Sie führen zum Labonca-Hof des Bio-Bauern Norbert Hackl. Auf 250.000 Quadratmetern freier Natur lässt der vielfach ausgezeichnete Landwirt Hackl dort seine



Hackls Sonnenschweine leben ganzjährig auf der Weide.



Ruheoasen, Saunen, Dampfbäder: Wo könnte man besser entspannen?



Er kennt sich aus: Destillateur Alois Gölls (mitte) hilft gerne mit gutem Rat.

„Sonnenschweine“ ganzjährig weiden, ehe sie nach etwa 12 bis 14 Monaten im Weideschlachthaus angstfrei und ruhig geschlachtet werden. Ein stressfreies Ende, das sich in der Qualität des Fleisches und in der Produktion von einzigartigen biologischen Spezialitäten niederschlägt. Produkte ohne chemische Zusätze und Geschmacksverstärker, wie Hackl seinen Zuhörern auf der Weide erzählt.

**„BESTE
QUALITÄT ERLAUBT
KEINE
KOMPROMISSE!“**

Hans Peter Fink
2-Hauben-Koch in Walkersdorf

Zu den Gesichtern, die die Region prägen, gehört auch Johann Koller. Der ehemalige Bundespolizist kann seinen Besuchern nicht nur den kleinsten Kürbisacker überhaupt präsentieren, sondern er versteht sich darauf, in seinem Kürbis-Atelier feinstes Kernöl aus Kürbiskernen, getrüffeltes Kürbis-Schmalz und Chutneys der verschiedensten Art herzustellen. Köstlichkeiten, wie sie auch Bettina Fink in Walkersdorf herstellt. Und wem läuft bei einem Ribisel-Zwiebel-Chutney nicht das

Wasser im Mund zusammen? Wer in die Steiermark reist, der kommt auch an einem guten Schluck Wein nicht vorbei. Zum Beispiel ein Sauvignon blanc, kredenzt auf dem Schloss-Weingut Thaller von der jungen Winzerin Katharina Thaller. Das Schloss Thaller ist außerdem das steirische Hochzeitsschloss schlechthin, mit dem sich Winzer und Schlossherr Koarl Thaller selbst verwicklicht und ein Gesamtkunstwerk geschaffen hat.

Langes Autofahren macht bekanntlich aber auch hungrig. Die Erlösung hat einen Namen: Der Safernhof in Bad Waltersdorf. Dort zelebriert der junge Koch Markus Lengauer seine mit einer Haube und 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete regionale Küche. Lecker! Was so gut war, verlangt am nächsten Tag nach einer Wiederholung. Der Weg führt zwangsläufig ins Gasthaus Haberl & Fink nach Walkersdorf. Dort wirkt der 2-Hauben-Koch und ehemalige Sacher-Küchenchef Hans Peter Fink. Wie wäre es jetzt zum Beispiel mit „Avocado & Hirsch vom Holzkohlengrill“ mit Herbstsalaten, Sprossen und Trüffel-Löwenzahndressing? Was könnte man hier verkehrt machen, wo doch der Wahlspruch von Küchenzauberer Hans Peter Fink lautet: „Beste Qualität erlaubt keine Kompromisse!“ Dem ist wirklich nichts hinzuzufügen. ■

Fotos: Thermenland Steiermark

Mehr Infos, Veranstaltungstipps und -vorschläge gibt es beim Tourismusverband Bad Waltersdorf oder unter www.badwaltersdorf.com.