

Genussvulkan

Das Steirische Vulkanland hat in die Lebensqualität seiner Bewohner investiert und entsprechend eine Genussregion für alle geschaffen. Eine ursprüngliche Erlebniswelt für Entdecker und Genießer. Genussbotschafter wie Schokolatier Josef Zotter, Winzer und Vielhaubenwirt Albert Neumeister und Obstveredler Alois Gölles sind auch Vulkanier.

KARIN HAUENSTEIN TEXT VULKANLAND FOTOS

Es war die Ruhe vor dem Sturm – nein, besser: vor dem Ausbruch des Vulkans. Während anderswo auf der Welt die Genussregionen wie Schwammerln aus dem Boden schossen, schlummerte der oststeirische Grenzlandstreifen zwischen Fehring und Radkersburg noch ebenso sanft wie die rund vierzig Vulkane, deren erloschene Krater das Landschaftsbild prägen.

Wahrzeichen des Vulkanlands ist die Riegersburg, die sich hier besonders fotogen ins rechte Sonnenlicht gerückt hat.

Doch bekanntlich liegt in der Ruhe die Kraft und nachdem der unermüdliche Feldbacher Lokalpatriot Josef Ober mit einer Hand voll Visionären und reichlich humanistischer Weitsicht den Weg zum lebendigen Steirischen Vulkanland geebnet hatte, war die Aufbruchstimmung (Ausbruchstimmung?) gewaltig. Eine Überfülle an Projekten und Produkten unterschied-

lichster Güte überzog das Land wie ein Lavastrom. Inzwischen hat sich die Spreu vom Weizen weitgehend getrennt. Zeit für eine Entdeckungsreise.

Was kommt heute aufs Brot? Die pikante Kürbiskernwurst von Vulcano? Riegersburger Turmschinken? Oder doch das beste Stück vom glücklichen Johann-Schwein aus Trautmannsdorf? Welcher Bauer





hat das beste Kürbiskernöl? Und welchen Weg bewandern wir am Wochenende? Besichtigen wir mit der Riegersburg eine der schönsten Burgen der Welt? Oder erkunden wir die Höhle im sagenumwobenen Waltrafelsen bei St. Anna am Aigen? Den weltweit größten Bienen-schaugarten in Edelsbach? Die Murecker Schiffsmühle? Das Rosarium bei St. Peter am Ottersbach? Am besten wir starten unsere Exkursion mit einer astrologischen Führung in der Auersbacher Sternwarte. Apropos - aufs Brot kommt heute der Hexenkäse von der „Milchstraße“ am Konixberg. Die Qual der Wahl!

Kostbare „kostBar“

Erfreulicherweise präsentiert die Region ihre neu gewonnene Identität (noch) wunderbar unverbraucht. Manchmal ganz selbstbewusst, wie etwa der grün beleuchtete Ort Straden im Advent, häufig aber auch im Verborgenen, wie eine Vielzahl re-kultivierter Obst- und Gemüsearten, das seltene gefleckte Knabenkraut, die noch seltenere Schachbrettblume. Kleine Hof- und Bauernläden und besonders gastfreundliche Ferienzimmer sind hier so idyllisch positioniert, dass nur der Zufall zu ihnen führt.

Auch das „Haus der Vulkane“ an der Bundesstraße von Stainz bei Straden ist optisch kein Touristenmagnet. Dabei birgt es mit der pfiffig gestalteten „kostBar“ im Obergeschoß eine tatsächlich kostbare Sammelstelle vulkanländischer Ku-

40 erloschene Vulkane, noch mehr Genüsse: Turmschinken, Weine, glückliche Schweine (bis zur Schlachtung), edler Essig und besonders genussvolle Schlafgemache



linarik- und Getränkekultur“. 300 Produkte von 50 heimischen Produzenten können hier gekauft und großteils verkostet werden, von exklusiven Fruchtsäften über Weine, Marmeladen und Chutneys, verschiedenste Kürbiskernöle, Schinken-, Käse- und Wurstsorten.

Außerdem gibt's gefilzte Rucksäcke, Keramik und Seifen. Allein die Fülle an Getränken lohnt einen Besuch, denn das Vulkanland trumpft nicht nur mit der höchsten steirischen Haubendichte auf - auch mit den exzellenten Obstveredlern kann kaum eine andere Region Österreichs mithalten. „Der Apfelwein der Dachmarke ‚Caldera‘ liegt derzeit besonders hoch in der Gunst“, meint kostBar-Betreiber Roman Wiefler und stellt uns erneut vor die Qual der Wahl: süffiger Gravensteiner, eleganter Braeburn oder pikant-fruchtige Ananas-Renette?

Oder doch ein Querschnitt der acht Biersorten aus der kleinen feinen LAVA-Brauwerkstatt? Als zusätzliches Schmankerl liegen die Preise der kostBar nur geringfügig über den Ab-Hof-Preisen der Produzenten, weshalb sich auf touristisches Hollywood-Idyll gerne verzichten lässt. Die Romantik fehlt trotzdem nicht: der schöne grüne Gastgarten des Wirtshauses im Untergeschoß lässt die regionalbewusste Küche besonders gut schmecken.

Überhaupt ist der kleine Ort Stainz, unweit von Straden, der vulkanländischen Kulturhochburg, nicht zuletzt dank seines rastlos-rührigen Bürgermeisters Karl Lenz, ein Musterbeispiel gelebter Regionalität.

Das Projekt „Ostern in Stainz“ lockt jährlich hunderte Besucher an. Die mit dem Volkskulturpreis ausgezeichneten Stainzer Korbflechter sind hier zu Hause und etwa 15 Paare der vom Aussterben bedrohten Blauracke „Blohkrah“ nennen die Einheimischen „ihren bunten Vogel“, der von April bis September am ehesten von einem Beobachterturm entlang des Weges entdeckt werden kann.

Vulkan gegen Rheuma

Apropos Wege - wer gerne auf Schusters Rappen reist, findet im Steirischen Vulkanland ein geschlossenes, 300 km langes Wandernetz durch die kleinstrukturierte, agrarisch bunte Kulturlandschaft mit Streuobstwiesen, Auen, Wäldern, Weiden, Weinbergen und viel intaktem Naturraum. Nicht zu vergessen: Der Vulkanismus hat überall gesundheitsfördernde Spuren hinterlassen, die insbesondere im Gleichenberger-Tal eine nachhaltige Linderung rheumatischer Beschwerden bewirken. Die Kernzone des Vulkanlandes wurde deshalb zur vulkanisch-geomantischen Gesundheitsregion erklärt.

Vom einst müden Grenzland zur lebenswerten Naherholungs- und Genussregion für Wien, Graz und Slowenien: wie kommentiert Vulkanlandpionier Josef Ober die Entwicklung seiner Heimat? „Was hier wächst, hat Wert“ wiederholt er seine stete Ideologie und fügt nicht ohne Stolz hinzu: „damit meine ich auch die Menschen“.



Im Vulkanland wird getöpft, köstliches Obst für Säfte angebaut und viel geschöpft: allerfeinste Schokolade von Josef Zotter zum Beispiel.

Info

DAS VULKANLAND-JAHR

Genussfrühling: Wanderzeit! Sinnliches Naturerwachen allerorten. Die aufblühende Region legt den Grundstein für ihre Produktvielfalt. Top-Event: „Ostern in Stainz“: Brauchtum, Tradition, Kultur und ein Kunstprojekt ums Kreuz am Pirz.

Artiger Sommer: Zeit für Gespräche und Kontakte. Gläserne handwerkliche und kulinarische Manufakturen gewähren ihren Gästen Ein- und Ausblicke in Schinkereien, Goldschmieden, Käseproduktionen etc. Top-Event: Stradener Straßenspektakel.

Kulinarischer Herbst: Zeit zum Feiern. Kulinarische Betriebe des Vulkanlandes öffnen ihre „Kornkammern“ (und Weinkeller und Produktionen...) und feiern die Ernte des Jahres mit genussfreudigen Gästen. Top-Event: Kulinarischer Herbst rund um die Riegersburg.

Stiller Advent: Zeit zum besinnlichen Miteinander. Kommerzfremde Zone und besinnliche Projekte rund um das „Grüne Licht für Straden“. Beispielhaft! (Grenzüberschreitendes) Top-Event: 2006: „Der lebende Adventkalender.“

DIE GENUSSZENTRALE

Kostbare Kulinarik: die kostBar im Haus der Vulkane birgt vulkanländische Genüsse zum Probieren und Mitnehmen. Jeden letzten Freitag im Monat wird ab 19 Uhr unter einem bestimmten kulinarischen Motto verkostet, kommentiert und diskutiert (gratis). Donnerstag Frischetag. Kommentierte Verkostungen auf Vorbestellung.

kostBar, Stainz bei Straden 52, Tel:

Dieses Vulkanland ist eine herrlich lukullische Genussregion, mit Haubenwirten, begnadeten Obstpressern, Schokolatiers, Bierologen, Schnapsologen und glücklichen Schweinen, die zu ihrem Unglück gern gegessen werden.

03473/20023, www.diekostbar.at, Do-Mo: 11-17 Uhr (oder nach Vereinbarung.)

VEREINIGTE VULKANIER

Einige gleichgesinnte Produzenten im Steirischen Vulkanland haben sich zusammengetan, um mit vereinten Kräften etwas besonders Gutes zu schaffen:

Mehr als „nur“ Most: Wie die Caldera für den Vulkan ist der Caldera die Erweiterung des Apfelmestes in bis dato unerreichter Qualität. Sieben Obstbauern sorgen für Abwechslung unter den Sorten (von Bonapfel über Maschankzer bis Pinova) und Ausbaumarten (trocken, halbtrocken oder süß). (Nicht nur) ein prima Sommergetränk. Kontakt: Pro-Regio, Roman Wiefler, Stainz b. Straden 52, Tel.: 03473/20023

Kraft aus der Erde: Mineralstoffreiche vulkanische Böden und die klimatischen Vorzüge der Region liefern die Ausgangsbasis für dichte und kraftvolle Weiß- und Rotweine. Unter der Dachmarke Eruption keltert acht ambitionierte Winzer jeweils ihren eigenen Regionalpatrioten. Wer alle probiert, findet sicher einen Favoriten. VEREIN ERUPTION, Feldbach, Franz-Seiner-Gasse 7, Tel.: 0664/1522300 www.eruption.at

Lukullischer Vulcano: Drei Bauern und ein Fleischermeister fertigen unter höchsten Qualitätsrichtlinien feinste Schinken, Würste, Speck und andere Leckerbissen, wie Trüffelilet oder Speckzweckchen. Der Rohschinken Vulcano war erster Preisträger des Steirischen LUKULLUS. Führungen. Vulcano Fleischwarenmanufaktur, 8330 Feldbach, Auersbach 26, Tel: 03114/2151, E-Mail: mail@vulcano.at, www.vulcano.at, Mo-Fr: 8-17.30, Sa: 9-12 Uhr.

Kommet ihr Hirten: Auf den großflächigen Weiden bei Poppendorf grasen die Rinder, Schafe und

Ziegen der Vulkanlandhirten, die auf extensive Tierhaltung, mind. 200 Weidetage pro Jahr, Laufställe mit Auslaufflächen und artspezifische Fütterung setzen. Nebenbei entstehen duftende Hirtenseifen und Schafwollprodukte. Das hochwertige Frischfleisch wird von der Fleischer Rauch verarbeitet und angeboten. Deren eigene Freiland-schweinderln wiederum bilden die glückliche Basis für feine Schinken-, Fleisch- und Wurstwaren der Qualitätsmarke „Johann“.

Fleischerei Rauch, Trautmannsdorf 6, Tel. 03159/2376, www.johann-rauch.at

Die wilden Zehn: Zehn verantwortungsbewusste Gehegewildhalter produzieren Frischfleisch und „verwurstet“ Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase zu Wildgenüssen, wie Hirschsalami, Hirschleberkäse, Rehsehwurstel, Wildhasen- oder Wildschweinleberpastete (...). Hermann Papst, 8322 Studenzen, Mitterfladnitz 39, Tel: 03115/3129, Tel: 0664/1340988, Fax: 03115/3129-18, E-Mail: gut.hirschenhof@aon.at, www.rothirsch.at

ENTDECKEN & ERLEBEN

Der Weg ist das Ziel: 300 km Wanderwege führen auf der Spur der Vulkane durchs Steirische Vulkanland und sind themenbezogen informativ, künstlerisch, tiefgründig oder ganz natürlich. Geführte Betriebsausflüge und Fachexkursionen. Spirit of Regions, Gabriele Grandl, Feldbach, Tel: 03152/8575-710, www.spuren.at

Kulturgenuss: Der kleine Ort Straden gilt als kulturelle Größe der Steiermark: Heimat des österreichischen Kabarettarchivs, Veranstaltungsort von Micro- und Kleinkunst, Theater, Weltmusik, Lesungen und allerlei Kuriosen. Kultiges Pflichtprogramm: Das alle zwei Jahre stattfindende Stradener Straßenspektakel (heuer am 3. September). www.straden-aktiv.com, www.straden.at



Foto: Alois Absenger

Zu den Festen spielt natürlich die Musi auf, die „Blokhrah“ ist ein äußerst seltener Vogel und Alois Gölles Schnaps- und Essigspezialist.

KUNST und HANDWERK

Patriotischer Stoff: Unter dem Namen Vulkano schneidert die Modewerkstatt Hiebaum exklusive Alltags- und Festtagsdirndl, Kleider, Janker, Gilets, Jeans, Krawatten und Fransenschals in den bestrickenden Farben des Vulkanlandes.
www.hiebaum.at

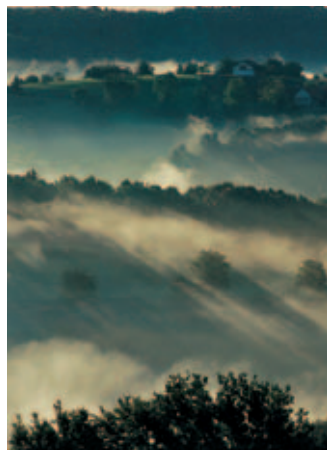
Made in Vulkanland: die Wertegemeinschaft der Vulkanlandhandwerker will die Welt mit Werkstücken erobern, die Lebensqualität vermitteln und verbessern. So genießt das Erdstrahlen abweisende Bett „Tueri“ der Tischlerei Gross bereits internationale Anerkennung.
www.vulkanland.at

SCHLAFEN & SCHLEMMEN

Landlust: Spannende Sache, wenn hundertjährige Bauernhäuser und zeitgemäßer Komfort eine Liaison eingehen. Gut 20 landlustige Feriendomizile sind so entstanden. Einige davon bieten ein „Vulkanlandfrühstück“, dessen Zutaten im Umkreis von 10 km erzeugt wurden.
Gabi Grandl, Tel: 03152/5176,
www.landlust.at

Schloss Kapfenstein: Auf dem erloschenen Vulkankegel inmitten der Thermenregion lässt es sich in romantischen Zimmern stilvoll wohnen, im Haubenrestaurant fein speisen und bei traumhafter Aussicht über das Vulkanland bevorzugt mit den Weinen der Winkler-Hermadens anstoßen.
Schloss Kapfenstein. Tel. 0 3157/300 300, www.schloss-kapfenstein.at

Weingut Neumeister, Schlafgut und Saziani Stub'n: Die niveaувolle Genusswelt der Familie Neumeister umfasst Weingut, haubengekröntes Restaurant Saziani, (neues) Wirtshaus und Schlafgut mit 7 Apartments.
Straden 42, Tel: 03473/8651
www.neumeister.cc



Der Krispel: Weingut, Genießer-Buschenschank, Wollschweinheimat und liebenswertes Urlaubsdomizil. Eine Cuveé aus Bodenständigkeit, feiner Kulinarik und Lebensgefühl und außerdem die Produktionsstätte von Neusetzer und mangalitz! – köstlichen Wollschweinspezialitäten.
Weingut Krispel, Straden, Neusetz 29, Tel: 03473/7862, www.krispel.at

IM OSTEN VIEL GUTES

B'sonderes Bier: In der kleinen, feinen LAVA-Brauwerkstatt (die Jahreskapazität entspricht einer Vormittags-Charge in Graz-Puntigam) fließt vulkanländische Lebenskultur in acht Biersorten, die bis vier Monate reifen und weder filtriert noch sterilisiert abgefüllt werden. Das Pilsner „Bio Luna“ und das Honigbräu „Puzza“ in der 0,75l-Flasche sind die wohl elegantesten Vertreter heimischer Bräukultur. Mit Brisky Edelmalz lassen sich erste Ergebnisse der Whiskyproduktion probieren. Verkostungen und Führungen auf Anfrage.
LAVA-Bräu, Feldbach, Auersbach 130, Tel: 03152/8575,
www.lavabraeu.at

Pionier der Obstveredelung: Schon 1979 legte Alois Gölles in Riegersburg den Grundstein für seine mittlerweile europaweit bekannte Obstbrennerei und Essigmanufaktur und dient so manchem „jungen Vulkanier“ als Vorbild. Dichte Destillate und fein-aromatische Essige werden hier in großer Sorten- und Kreativvielfalt geboren.
Alois Gölles - Destillerie & Essigmanufaktur, Riegersburg, Stang 52, Tel: 03153/75 55, www.goelles.at

Achtung, Suchtgefahr! Chocolatier Josef Zotter schöpft per Hand und mit viel Herz mehr als 70 verschiedene Schokoladenkompositionen, darunter spannende Sorten wie „Apfelessig“, „Graumohn-Kirsch“, „Kaffeepflaumen mit Speckkrokant“ oder „Schwarzbier mit Wildreis“ und setzt dabei auf Fairtrade und Regionalität. Hauseigener Schoko-Laden mit Einblick in die Produktion, Website mit „Online-Shop“.

Schokoladenmanufaktur Zotter, Riegersburg, Bergl 56,
Tel: 03152/55 54, www.zotter.at

Saure Früchtchen: ambitionierte Früchte aus der Region um Riegersburg gehen bei Fink's Delikatessen eine pikante Liaison mit feinen Gölles-Essigen ein: Ausschließlich in Handarbeit und ohne Konservierungsstoffe entstehen Gourmandisen wie Steinpilze oder Eierschwammerln in Apfelessig, Essigzweitschken oder Schilicherschlotten. Bettina und Hans-Peter Fink (Küchenchef im Wiener Hotel Sacher) sind zuverlässige Qualitätsgaranten.

Fink's Delikatessen: Riegersburg Stang 52, 03153/75 55
www.finks.cc

Schwein im Turm: Nach einer Rezeptur der friulanischen Grafen Formentini fertigen Franz Fink und Firma Schirrhofer den Turmschinken, der 12 bis 24 Monate in der frischen, trocknen Luft über dem Steinkeller der Riegersburg reift.
Turmschinkerei Fink, Riegersburg 27, Tel: 03153/82 16-403,
www.turmschinken.at

Genial Regional: von der Klaren Steinpilzsuppe über Hirschragout bis hin zu Karamellkastanien rext Haubenkoch Raimund Pammer (Schloßwirt, Kornberg) ambitionierte Gerichte seiner Heimat ins Glas. Convenience-Food ohne Konservierungsstoffe.
Schlosswirt Kornberg, Feldbach, Tel: 03152/20 57, www.genialregional.at

Alles Käse: Nur Kühe aus artgerechter Laufstallhaltung liefern die Milch für den Konixberger Handwerkskäse von Familie Krenn – von „Hexenkäs“ bis „Aschengold“. Kleine Hof- und Schaumolkerei (bitte anmelden!).
Familienkäserei Krenn, Feldbach, Raabau 44, Tel: 03152/3087

Onlineshop für die Vulkanlandprodukte: www.vulkanmarkt.at
Alle Infos: www.vulkanland.at