

NETZWERKER

Weinexperten der Fachschule Silberberg:
Önologe Karl Menhart,
Direktor Ing. Reinhold Holler und
Kellermeister Ing. Klaus Fischer (v. l. n. r.)



DREI WEINBAUSCHULEN ZIEHEN AN EINEM STRANG
Seit 2016 existiert das einzigartige Projekt Netzwerkwein – ein gemeinsamer
Wein aus den Weingütern befreundeter Weinbauschulen Europas.

„Anlass war ein extremer Frost, der einen Großteil der Weinernte in der Steiermark vernichtete“, erinnert sich der Direktor der Fachschule Silberberg, Ing. Reinhold Holler. Gemeinsam mit Weingütern aus Württemberg und Südtirol wurde unter dem Motto „3 Weingüter – 3 Länder – 3 Schulen – 1 Wein“ der Netzwerkwein kreiert. Für den Wein werden die besten Trauben verwendet, die aus den Weingärten der teilnehmenden Betriebe kommen müssen. Das Ergebnis ist ein gemeinsamer Wein, der vom Fachpublikum sehr gelobt wird. „Demnächst feiert ein Gemeinschaftssekt Premiere“, lüftet Reinhold Holler ein Geheimnis. Dieser reift noch in der Römerhöhle Aflenz.

Theorie und Praxis im Unterricht

Die Fachschule Silberberg ist bei den Schülern eine beliebte Ausbildungsstätte. Ziel der Schule ist, kompetente Obst- und Weinfachleute auszubilden sowie Persönlichkeiten, die im täglichen Leben Verantwortung tragen. Neben dem theoretischen Unterricht gibt es eine praktische Ausbildung, unter anderem in den schuleigenen Obst- und Weingärten sowie im Weinkeller.



Beim Weinlesen kommt es auf jede helfende Hand an.

IM PORTRÄT



Josef Schlein kam über die Gastronomie zur Fischzucht.

**PRÄMIERTE FISCHZUCHT
AUS DER STEIERMARK**
Die Fischzucht Schlein aus Deutsch
Goritz beliefert den Schlosskeller
Südsteiermark mit frischen Fischen.

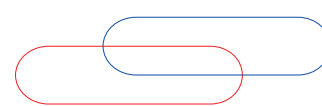
Seit 70 Jahren werden in Deutsch
Goritz Fische gezüchtet. Hermelinde
und Josef Schlein betreiben in
dritter Generation das Unternehmen.
In den Teichen wachsen Forelle,
Karpfen, Lachsforelle, Saibling, Amur
und Zander heran. Insgesamt beträgt
die Wasserfläche drei Hektar.

Wasser und Futter machen Qualität aus
„Sauerstoffreiches Quellwasser und
hochwertiges Futter sind die Basis für die
ausgezeichnete Qualität unserer Fische“,
betont der Züchter, dessen Räucherfische
immer wieder prämiert werden. Frische
Fische werden geputzt, auf Bestellung
auch filetiert.

KÜCHE trifft KELLER



Leidenschaft trifft Genuss
Lust auf den goldenen Herbst
Perfekte Netzwerker



EDITORIAL

Die Südsteiermark ist reich an kulinarischen Themen. Es gibt eine Fülle an hervorragenden Restaurants mit einer großen Auswahl an regionalen Spezialitäten. Weine aus der Südsteiermark sind weit über die Grenzen hinaus bekannt. Gäste interessieren sich für das Wahrzeichen der Südsteiermark – den Klapotetz – und schätzen Informationen darüber, welche Gerichte zu den verschiedenen Weinen passen und woher unsere Qualitätsprodukte kommen. Zudem ist die reizvolle Landschaft reich an kulinarischen und kulturellen Schätzen. All diesen Besonderheiten wollen wir in unserem neuen Magazin für Genießer „**Küche trifft Keller**“ Platz bieten. In der ersten Ausgabe stellen wir das neue Lokal Schlosskeller Südsteiermark vor und berichten über eine einzigartige

Kooperation der Fachschule Silberberg. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und lassen Sie sich von der Vielfalt der Südsteiermark verzaubern!



Wir freuen uns auf Feedback und Tipps und wünschen viel Spaß beim Lesen!

Ihre Martina Roth
La Gourmande

Ch. Fink



Erfolgreiches Trio: Bettina Fink-Haberl, Mario Haberl und Hans Peter Fink (v. l. n. r.)



Geschwister Rauch: Vier-Hauben-Küche in gemütlicher Atmosphäre



Schlosskeller Südsteiermark mit sonniger Terrasse für 60 Personen



Am Mittwoch ist im Gasthaus Haberl Fischtag.

DELIKATESSENREICH



Für die Zubereitung der Spezialitäten werden im Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz vor allem saisonale und regionale Zutaten in bester Qualität verwendet.

LEIDENSCHAFT TRIFFT GENUSS

Leibnitz hat ein neues Lokal am Seggauberg – den Schlosskeller Südsteiermark mit den Gastgebern Markus Rath und Veronika Fritz. Erlesene Speisen und eine ausgesuchte Weinkarte zeichnen die Newcomer aus.

„Wirtshausküche trifft auf Gourmetmenü. Biologisch. Regional. Saisonal. Produziert von lokalen Landwirten. Immer mit Leidenschaft, oft mit Landmaschinen der Gady Family“, so lautet die Philosophie des Traditionswirtshauses über den Dächern von Leibnitz. Zu den Besonderheiten des Schlosskellers Südsteiermark gehören regionale Spezialitäten mit innovativen Akzenten. Koch Markus Rath lernte sein Handwerk in Haubenküchen. Zuletzt führte er erfolgreich ein Restaurant in St. Georgen am Längsee in Kärnten. Veronika Fritz ist als Diplom-Sommelière die perfekte Ansprechpartnerin für alle Themen rund um den Wein. Das Wirtshaus bietet insgesamt 120 Sitzplätze.

HERBSTFREUDEN



LUST AUF DEN GOLDENEN HERBST

Drei Top-Restaurants verraten, warum der kulinarische Herbst ein ganz besonderer wird. Mit attraktiven Angeboten machen sie Lust auf die neue Saison.

Wild mit delikaten Zuspeisen

Wild auf Wild ist Markus Rath, Gastgeber des Schlosskellers Südsteiermark in Leibnitz. Das Fleisch hat einen würzigen Geschmack und ist besonders kalorienarm. Zu den Wildspezialitäten gibt es delikate Zuspeisen – wie immer zubereitet aus saisonalen Produkten von Landwirten aus der Region.

Picknick mit frisch Geerntetem

Einen goldenen Glanz zur Erntezeit bieten die Geschwister Rauch in Trautmannsdorf, Gemeinde Bad Gleichenberg. Das Jahreszeiten-Package umfasst Übernachtung mit Genießer-Frühstück, ein dreigängiges Menü, den Verleih eines Retro-E-Bikes für einen halben Tag, einen Picknick-Korb mit Feinem aus der Steira Wirt-Küche sowie ein sechsgängiges Vier-Hauben-Menü mit Weinbegleitung.

Schwarze Nüsse bereichern den Herbst

Die Delikatesse bei Haberl & Fink's in Walkersdorf, Gemeinde Ilz, sind schwarze Nüsse. Am 27. September findet bei Fink's Delikatessen ein Tag der offenen Tür mit Führungen und Genusszelt statt. Der Mittwoch ist im Gasthaus Haberl Fischtag und im November dreht sich alles ums Bio-Ganserl.

TIPP FÜR WEINGENIESSER

EXPERTE STELLT EXKLUSIVE WEINE VOR

Weinexperte und Weingartenbesitzer Michael Hrobath gibt sein Wissen an „Küche trifft Keller“-Leser weiter. Dieses Mal präsentiert er den Chardonnay Sausaler Schlössl 2017.

Der Wein wächst auf kargen Schieferböden und wird in aufwendiger Handarbeit gelesen. Danach lässt ihn Winzer Gerhard Wohlmuth in Holzfässern 18 Monate lang reifen. Der Wein duftet herrlich nach Ananas, Birnen, pinker Grapefruit und Blütenhonig. Am Gaumen ist der Wein schön straff, leicht salzig, dunkelfruchtig und mineralisch. Man schmeckt das Terroir förmlich bei jedem Schluck. Mit seinem mineralisch-würzigen Stil und der knackigen Säure ist der Weißwein ein vielseitig einsetzbarer Speisebegleiter und passt wunderbar zu Kürbisgerichten oder zur Eierschwammerlsauce.



Michael Hrobath, Weinkenner und Generalsekretär der Weinbruderschaft Südsteiermark