



# MORGENFREUDEN



Brunch im Schlosskeller Südsteiermark



In der Villa Rosa bekommen Gäste ein serviertes Frühstück.



Café Rosegger-Gastgeber Mariante und Gerald Liebinger

## GUTER START IN DEN TAG

Mit einem königlichen Frühstück fängt der Tag einfach perfekt an. Viele kombinieren Frühstück und Mittagessen und gehen bevorzugt Brunchen. Jeden ersten Sonntag im Monat lädt der Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz zum Brunch ein. Beginn ist um 11 Uhr. Zunächst gibt es klassische Frühstücksspezialitäten wie Schinken, Käse, Marmelade und Butter. Danach werden vier bis sechs Gänge serviert – ein Mix aus Wirtshaus- und Gourmetküche. Zum Abschluss wird jeder Brunch mit einem Dessert gekrönt.

## Gourmet-Frühstück in der Villa Rosa

Sonja und Richard Rauch verwöhnen ihre Gäste in der Villa Rosa in Trautmannsdorf mit einem Gourmetfrühstück. Auf einer Etage werden Klassiker wie Marmelade, Bauernbutter, Humus, Topfen, Schinken, Wurst, Käse, Brot und Gebäck serviert – weitgehend hausgemacht. Zudem gibt es Smoothie, ein Eigericht und warmes Porridge. Danach wird ein mehrgängiges Gourmetmenü serviert. Dazu gehören ein Fischgericht, Beef Tatar, eine Saure Suppe mit Heidensturz sowie ein Ochsenbackerlgulasch mit Bier.

## Vielfältiges Frühstück im Café Rosegger

Für jeden das passende Frühstück gibt es im Café Rosegger in Leibnitz. Besonders beliebt sind die Leibnitzer Morgenstimmung mit Ei im Glas, Schnittlauchbrot und frischem Orangensaft, das vegane, hausgemachte Porridge mit frischen Früchten und Samen sowie die Liebelei für zwei mit Winzersekt, frischen Früchten, Rührei, geräuchertem Lachs, Shrimps, Käse, Sprossen, Kräutern, Marmelade, Butter, Gebäck, frischem Orangensaft und Heißgetränk. Auch die verschiedenen Rosegger Bagel und Eigerichte kommen bei den Gästen gut an.

[schlosskellersuedsteiermark.at](http://schlosskellersuedsteiermark.at)  
[geschwister-rauch.at](http://geschwister-rauch.at)  
[cafe-rosegger.at](http://cafe-rosegger.at)

# KÜCHE trifft KELLER

Genuss und Geselligkeit  
im Schlosskeller Südsteiermark  
über den Dächern von Leibnitz



Wirtshausküche trifft  
Gourmetmenü. Biologisch.  
Regional. Saisonal.

# PERFEKTION



Stefan Krippl gehört zu den charismatischsten Winzern Österreichs. Seine Riedenweine sind weit über die Grenzen hinaus bekannt.

## AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

Inmitten des steirischen Vulkanlandes liegt das Genussgut Krippl. Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb in Hof bei Straden außergewöhnliche Weine und Genussgüter von höchster Qualität.

Mit viel Erfahrung und in enger Verbindung zur Natur verfolgt die Familie Krippl das Ziel, den puren und regionalen Geschmack sowie eine möglichst hohe Lebensqualität in ihren Erzeugnissen widerzuspiegeln. Toni Krippl schuf das Fundament, Sohn Stefan übernahm und baute aus. Ob nun Wein, Wollschwein oder das Genussgut – die Krippls bleiben unverwechselbar.

## Motivation, das Beste zu geben

„Ich bin meinem Ziel, den perfekten Wein zu machen, schon sehr nahe gekommen“, sagt Stefan Krippl, der mit 18 Jahren zu Hause seine erste Ernte zu verantworten hatte. Schon als junger Winzer hatte er eine Menge Ideen. Daraus entwickelte sich eine leidenschaftliche Motivation, sein Bestes zu geben. Das Weingut im Vulkanland steht schon seit jeher für Innovation und das Beschreiten neuer Wege. Zu einer der jüngsten Kreationen gehört die Weißweingeschichte des Hofes in flüssiger Form – der Cuvéé The Krippls.

## Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Steirisches Werbebüro Zwangleitner Gesellschaft m.b.H., Leibnitzer Straße 76, 8403 Leibring, Austria • Idee, Konzeption, Redaktion und Artwork: Das Kommunikationshaus Bad Aussee, [www.kommhaus.com](http://www.kommhaus.com)  
Druck: Styria, Graz • Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler • Genderhinweis: Wir legen großen Wert auf geschlechtliche Gleichberechtigung. Aufgrund der Lesbarkeit der Texte wird bei Bedarf nur eine Geschlechtsform gewählt. Dies impliziert keine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts.

Der Frühling erwacht und damit die Natur. Aber auch die Gastronomie rüstet sich für die neue Saison – unbeschwert, voller Lebenslust und mit viel Energie und Schwung. Die Buschenschänken in der Südsteiermark öffnen wieder ihre Pforten und verwöhnen Gäste mit köstlichen Broten, Aufstrichen, Salaten und Co. In den Weinkellern herrscht reges Treiben. Schließlich müssen die neuen Jahrgänge abgefüllt werden. Weingenießer sind schon gespannt, wie der neue Jahrgang schmeckt. Nach immer wiederkehrenden Phasen des Lockdowns freut sich die Gastronomie darüber, Gäste nach allen Regeln der Kunst mit kulinarischen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen. Viele Köche nutzten die Pause für Neues, das sie ausprobiert und bis zur Perfektion verfeinert haben. Jetzt werden die Kochkünste wieder für die Gäste eingesetzt. Ja, die Gastronomie erlebt einen Aufschwung, den Gastgeber und Gäste gleichermaßen herbeigeseht haben. Die Südsteiermark bietet eine große Auswahl an hervorragenden, gemütlichen und urigen Restaurants. Für jeden Gast ist etwas dabei! Somit steht einem unbeschwertem Aufenthalt nichts mehr im Weg.



Viel Spaß mit der neuen Ausgabe von „Küche trifft Keller“!

Viel Spaß mit der neuen Ausgabe von „Küche trifft Keller“!

*M. Roth*

Ihre Martina Roth  
La Gourmande

## BAR TRIFFT KÜCHE

### GENUSS UND GESELLIGKEIT

An der gemütlichen Bar erweitert der Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz sein Angebot für Gäste. Sympathische Menschen treffen, angenehme Musik hören und dabei ein gutes Gläschen Wein sowie kleine Spezialitäten von der Barkarte genießen – das alles bereichert unser Wirtshaus“, berichten die Gastgeber Veronika Fritz und Markus Rath.

Diesen Ort der Gemütlichkeit, der Geselligkeit und des Austausches können die Gäste im gemütlichen Restaurant am Seggauberg über den Dächern von Leibnitz genießen. Einmal im Monat sogar bei Live-Musik. Das Spezielle an der Schlosskeller Südsteiermark Bar sind besondere offene Weine, die auch glasweise bestellt werden können. Die Barkarte bietet eine Auswahl an kleinen Speisen, wie zum Beispiel Trüffel-Pommes frites oder Beef Tatar.



Die Bar lädt zum Kommunizieren und Genießen ein.



## IM PORTRÄT

### GENUSS, NATUR UND REGIONALITÄT

„Arbeiten aus Ton sind spürbar, sichtbar und fühlbar“, schwärmt Maria Ledam. Sie töpft zur Zeit an einem Geschirr, das im Schlosskeller Südsteiermark beim Gourmetmenü zum Einsatz kommt. Für die Keramikünstlerin aus Heimschuh ist dieser Auftrag etwas Besonderes, vereint er doch Genuss, Natur und Regionalität. Und nachdem sie weiß, wie stressig der Alltag in einem Wirtshaus sein kann, ist ihr Geschirr auch für den Geschirrspüler geeignet.

### Freude daran, sich frei zu entfalten

Maria Ledam wollte immer schon gerne etwas mit Ton machen. Zunächst erlernte sie einen klassischen Beruf – Friseurin. Später wollte sie sich neu orientieren und Kreativität in den Mittelpunkt ihrer Karriere stellen. Sie besuchte die Meisterschule für Kunst und Gestaltung in Graz und belegte dort die Fachrichtung keramische Formgebung. Sie erhielt ein Stipendium, der Preis war eine Ausstellung in Deutsch Goritz. „Ich hatte große Freude daran, mich frei entfalten zu können“, erinnert sich die Künstlerin. Ihre ersten Werke waren klassische Häferl.

### Arbeit mit Ton braucht volle Aufmerksamkeit

Sie machte sich in der Region rasch einen guten Namen als Keramikünstlerin. Kurz darauf wurde ein Hotelier aus Vorarlberg auf sie aufmerksam. Seit dieser Zeit töpft sie Keramikgeschirr für die gehobene Gastronomie. „Jedes Teil ist einzigartig und Handarbeit“, betont Maria Ledam. Sie arbeitet leidenschaftlich gerne mit Ton und Porzellanmasse. „Das Material ist weich und zauberhaft“, schwärmt sie. An der Drehscheibe ist Konzentration angesagt, beim Arbeiten Vorsicht und Sauberkeit. Trocknen ist ein Geduldsspiel. Beim Brennen kommt es auf die richtige Temperatur an und der Ofen darf nicht zu früh geöffnet werden. „Nach dem Brennen gibt es sogar für mich immer wieder Überraschungen“, sagt die Künstlerin, die voller Ideen ist. Sie möchte unter anderem Champagnerschalen aus Ton kreieren und wieder einmal eine Ausstellung machen. [marialedam.at](http://marialedam.at)



Foto: Hemo Runggelder

Jedes Stück von Maria Ledam ist ein Unikat. Und in jedem Stück steckt viel Liebe an der Arbeit. Das schätzen ihre Kunden sehr. Die Keramikünstlerin lebt in Heimschuh. Sie liebt es, mit Ton zu arbeiten. Ihre Tätigkeit vereint Kreativität, Meditation und Entspannung.

## TIPP FÜR WEINGENIESSER

### RIESLING – EINE LEIDENSCHAFT

Riesling ist für den Winzer Clemens Busch nicht irgendeine Rebsorte. Er ist seine Leidenschaft.

Clemens Busch hat direkt am Moselufer in Pünderich – dort, wo sich die berühmten Schieferterrassen befinden – sein Weingut. Vom grauen Schiefer kommt der Name einer seiner Weine: der Riesling vom grauen Schiefer. Von diesem Gestein ist auch die unglaubliche Mineralität des Jahrgangs 2020. Für viele Weinkenner ist dieser Wein ein Bilderbuch-Riesling – mineralisch, fast salzig, ein Wein wie ein Steinschlag. Dazu kommen die Aromen reifer Marillen und Pfirsiche. Der Wein ist saftig am Gaumen, super bissig und texturiert. Der Riesling vom grauen Schiefer ist ein eleganter Begleiter zu Spargel- und Fischgerichten. Erhältlich im Schlosskeller Südsteiermark und im Onlineshop unter [www.wine-hunter.at](http://www.wine-hunter.at)



Foto: Clemens Busch



Foto: Wine Hunter/Agnes Vito

Weinkenner Michael Hrobath empfiehlt zu Spargel- und Fischgerichten den Riesling vom grauen Schiefer von Clemens Busch.