



Thomas Hartlieb stellt mit seinem Team aktuell 24 naturbelassene und reinsortige Speiseöle aus eigener Erzeugung her. Die Öle überzeugen mit ihrem authentischen Geschmack.

www.hartlieb.at

MIT MEISTERHAND AUSWÄHLEN, RÖSTEN, MAHLEN UND PRESSEN

„Das Zusammenspiel von Güte der Kerne und traditionellem Ölmüller-Handwerk ist bei uns der Schlüssel für bestmögliche Qualität“, weiß Thomas Hartlieb, der die Ölmühle in Heimschuh leitet. 24 naturbelassene und reinsortige Speiseöle werden hergestellt, darunter seltene Sorten wie Pistazien-, Marillenkern-, Erdmandel- oder Pinienöl. Bei der Produktion hat der Ölmüller immer ein Ziel vor Augen: Das Produkt muss sich durch bestmöglichen Geschmack auszeichnen. „Bis wir die Parameter für eine neue Ölsorte optimiert haben, vergeht bis zu einem halben Jahr“, berichtet Thomas Hartlieb. Zugute kommen dem Ölmüller die Erfahrung von mehr als einem Jahrhundert und vier Generationen bei der Produktion von steirischem Kürbiskern- und Walnussöl. Die Produkte werden ab Hof und online verkauft.

Modernisieren und erweitern

1907 kaufte Thomas Hartliebs Urgroßvater Karl Hartlieb die Getreidemühle mit Sägewerk in Heimschuh. Als kleines Nebengewerbe richtete er einige Jahre später eine Ölmühle ein. Sein Sohn Albin Hartlieb modernisierte 1957 die Ölmühle und stattete diese mit einer modernen Hydraulikpresse und gusseisernen Röstpfanne mit Rührwerk aus. Enkel Gerhard Hartlieb erbaute 1985 ein modernes Bandsägewerk, das den wirtschaftlichen Bestand des Unternehmens wesentlich sicherte. Er richtete auch das Ölmühlen-Museum ein. 2005 erneuerte Thomas Hartlieb die Produktion.

KÜCHE
trifft
KELLER

Das Steakhaus DER HANS bereichert das kulinarische Angebot in Leibnitz. Fleisch- und Steakliebhaber sowie Feinspitze sind hier im coolen Ambiente eines Gewölbes gerne zu Gast.



Kulinarische Trendsetter
Exklusive Öle aus Meisterhand
Tipp für Weingenießer

EMPFEHLUNG

TIPP FÜR WEINGENIESSER

WILD AUF WEIN

Im Herbst werden vielerorts Gäste mit köstlichen Wildspezialitäten verwöhnt. Als Weinbegleitung empfiehlt Weinexperte und Weingartenbesitzer Michael Hrobath den Duemani Cifra 2016.

Das Demeter-Weingut Duemani aus der Toskana in Italien hat ein Faible für die Rebsorte Cabernet Franc. Starönologe Luca D'Attoma hat die Gabe, große Weine aus dieser Rebsorte zu keltern. Der Cabernet Franc Cifra aus dem herausragenden Jahrgang 2016 duftet nach Brombeeren und reifen Himbeeren, Cassis und dunklen Blüten. Am Gaumen präsentiert sich der Cifra agil, mineralisch, elegant und saftig. Im Finish zeigt der Wein seine ganze Kraft und Spannung. Der fitnessreiche Cabernet Franc ist somit der perfekte Begleiter zu würzigen Wildgerichten.



Foto: Azienda Vitivinicola Duemani



Weinkenner Michael Hrobath empfiehlt zu Wildspezialitäten den Cifra 2016. Der Wein kommt vom Demeter-Weingut Duemani aus der Toskana.

EDITORIAL

Die Gastronomie ist immer wieder auf der Suche nach leidenschaftlichen Menschen, die mit Begeisterung Gäste verwöhnen. Aktuell ist das oft eine Herausforderung. Gelegentlich müssen Gastgeber ihr Angebot reduzieren, weil sie zu wenig Mitarbeitende haben. Das ist bedauerlich. Denn wie heißt es so schön: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Genuss ist etwas Gutes, Beglückendes und Geselliges. Geburtstage, Hochzeiten, Firmenjubiläen und mehr werden im Gasthaus gefeiert. Leute haben Spaß und genießen das gemeinsame Feiern. Sie schätzen gemütliches Ambiente sowie gutes Essen und Trinken.

Wirtshauskultur und Geselligkeit gehen Hand in Hand mit beherzten Gastgebern, die Gäste verwöhnen – frühmorgens bis spät in die Nacht, am Wochenende und an Feiertagen. Diesen Menschen gebührt unser Dank und wir sind froh, dass sie für uns da sind. Ein Lächeln und Dankeschön drücken Wertschätzung aus. Diese Wertschätzung könnte der Funke sein, dass sich junge Menschen für die Gastronomie oder Hotellerie entscheiden.

Viel Spaß beim Lesen unserer neuen Ausgabe von „Küche trifft Keller“!

M. Fohr

Ihre Martina Roth
La Gourmande



DER HANS LIEBT STEAKS

GENUSS IM ALTEN GEWÖLBE

Das Steakhaus DER HANS ist eine Hommage der Brüder Stefan und Bernd Nauschnegg an ihren Vater Hans. Das kultige Lokal befindet sich im Hotel Alte Post Südsteiermark in Leibnitz. Im außergewöhnlichen Ambiente eines alten Gewölbes sorgt ein Industrial-Interior Designmix aus Holz und Leder für Wohlgefühl – schon vor dem ersten Bissen!

All you need is meat

„Unser Papa, der leider viel zu früh verstorben ist, war ein Steakliebhaber. An besonderen Tagen hat er sich ein gutes Stück Fleisch gegönnt. Mit unserem zweiten Restaurant wollten wir ihm ein kleines Denkmal schaffen“, berichtet Bernd Nauschnegg, der für die Restaurant- und Hotelleitung zuständig ist. Er und sein Bruder Stefan, der Grande Maestro in der Küche, sind überzeugt, dass ohne Vaters Einsatz ihr Handeln heute so nicht möglich wäre. Der Vater hieß Hansi. Daher war für das Brüderpaar klar, dass auch das Steakrestaurant so heißen soll.

Steirisches trifft Internationales

DER HANS ist ganz nach dem Geschmack der innovativen Brüder: urig und modern. Traditionell und über die Grenzen hinaus. Gäste wundern sich, dass hier Grammelschmalz mit Wagyu Rind kombiniert wird. Stefan Nauschnegg liebt es, feine, steirische Klassiker mit internationalen Einflüssen zu verbinden. „Ich möchte ganz besondere Geschmacksmomente für unsere Gäste schaffen“, betont der Spitzenkoch. Der Hot-Pot mit Rinderfiletscheiben und Shiitake-Pilzen oder das Sushi vom Weiderind sind bereits im ersten Gang kulinarische Zeugnisse für die unkonventionelle Philosophie des Restaurants. Das Steak-Sortiment reicht vom österreichischen Fleckvieh über das australische Hereford-Rind bis hin zum argentinischen Black Angus und japanischen Wagyu Rind. Und wer nach einem Dry-Aged Tomahawk Steak im Hansi-Cut noch Lust auf etwas Süßes hat, kommt am Schokokuss für Zwei nicht vorbei.

www.derhans.at



Steak und Wein – alles ist fein. Das garantieren die Gastgeber des Steakrestaurants DER HANS, Bernd und Stefan Nauschnegg. Exklusive Köstlichkeiten und edle Weine werden in einem stilvollen Ambiente serviert.

HAUBENKÜCHE

TRADITION IN SACHEN INNOVATION

„Never ending passion.“ So lautet das Leitmotiv der mehr als 350 JRE-Mitglieder, die in 15 Ländern Europas mit Leidenschaft zukunftsweisende, kulinarische Impulse setzen.

Junge Ideen als ständige Inspiration

Die Jeunes Restaurateurs sind eine Kooperation von Köchen und Restaurateuren, die eine Gemeinsamkeit haben: ganz viel Herzblut für die Gastronomie. Sie sind meist vielfach ausgezeichnet und gehören zu den kulinarischen Leitbetrieben in ihrer Region.

JRE-Chef's Roulette

Köche und Restaurateure, die Interesse an einer JRE-Mitgliedschaft haben, dürfen zum Zeitpunkt der Aufnahme maximal 45 Jahre alt sein. Werden die anonymen Qualitätstests bestanden, erfolgt das Aufnahme-ritual. In der Steiermark gibt es fünf Mitgliederbetriebe, die mit kulinarischen Spezialitäten und speziellen Angeboten Gäste begeistern. Ein beliebtes Gourmet-Event ist das JRE-Chef's Roulette. Dabei wechseln mehr als 25 JRE-Österreich Köche sowie JRE-Köche aus den Nachbarländern für einen Abend ihr Restaurant.



Eveline Wild & Stefan Eder bieten besondere Momente im Genießerhotel Restaurant „Der WILDe EDER“ in St. Kathrein am Offenegg.



Unter Astrid & Andreas Krainer hat sich das Genießerhotel Restaurant Krainer in Langenwang zum Hort der „Neuen steirischen Küche“ etabliert.



Aus dem landwirtschaftlichen Betrieb Lurgbauer in St. Sebastian bei Mariazell machten Karin & Maximilian Leodolter ein Spitzenrestaurant.



Sonja & Richard Rauch haben im Genießerrestaurant Geschwister Rauch in Bad Gleichenberg einen Mikrokosmos des Genusses geschaffen.



Veronika Fritz & Markus Rath verwirklichen im Schlosskeller Südsteiermark am Seggauberg in Leibnitz bodenständige Küche mit innovativen Akzenten.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

