

NETZWERKER



Auch im Winter bietet Christa Wonisch auf dem Gemüsebauernhof Flucher-Plaschg-Wonisch Frischgemüse an. Die Produkte gibt es auch in der Haltestelle an der B66.

www.flucher-plaschg.at

KÜCHE trifft KELLER

Wohnzimmerfeeling im Haubenrestaurant „Am Pfarrhof“ in St. Andrä im Sausal



Haubengekrönter Genuss
Weinverkosten wie ein Profi
Rarität auf steirischem Feld

365 TAGE IM JAHR FRISCHES GEMÜSE

Seit 1892 existiert der Gemüsebauernhof Flucher-Plaschg-Wonisch in Straden, der seine Kunden ganzjährig mit frischem Gemüse versorgt. Für den Anbau stehen zwei Hektar Freilandfläche und 0,8 Hektar Folientunnelfläche zur Verfügung. Auf dem Hof leben vier Generationen.

Genuss im Hofladen und in der Gemüsehaltestelle

„Anfang der 1990er-Jahre haben meine Eltern mit dem Gemüseanbau begonnen“, erinnert sich Gemüsebaumeisterin und Betriebsführerin Christa Wonisch, die zudem Mitglied der jungen wilden Gemüsebauern ist. Zunächst wurde Paprika kultiviert, dann kamen Versuche mit Tomaten dazu – aktuell gibt es 30 Sorten. Im Sommer ist das Gemüseangebot vielfältig. Im Herbst sind Süßkartoffeln und Kohlgemüse äußerst beliebt, im Winter frischer Asiasalat, Grünkohl, Rucola, Spinat und Vogelsalat. Herausfordernd ist der Anbau von Kohlgemüsearten, Wassermelonen und Okra. Produkte können im Hofladen und in der Gemüsehaltestelle an der B66 erworben werden. Dazu kommt ein Verkaufsautomat für fertige Spezialitäten.

IM PORTRÄT



WENN DIE FUNKEN SPRÜHEN

Edle Messer, selbst geschmiedet, sind die große Leidenschaft von Wolfgang Winkler-Hermaden aus Kapfenstein.

„Aus kindlichem Wahnsinn ist mein Traumberuf geworden“, sagt der 26-Jährige. Bereits als Kind hat ihn jede Art von Messer, Axt und Werkzeug fasziniert. Mit zwölf Jahren schmiedete er sein erstes Messer. Mit 18 Jahren meldete er sein Ein-Mann-Unternehmen an. Wolfgang Winkler-Hermaden absolvierte Maschinenbau an der HTL Weiz und besuchte die Weinbauschule Silberberg. Nun arbeitet er auf dem Weingut seiner Eltern in Kapfenstein mit.

Leidenschaft Messer

Seine größte Leidenschaft sind Messer, die von der Klinge über den Griff bis zur Lederscheide Handarbeit sind. Gespür und Erfahrung machen den Erfolg aus. Klassische Kochmesser sind die Bestseller, für deren Herstellung er mehr als 20 Stunden braucht. Die Wartezeit beträgt aktuell mindestens drei Monate.



Messerschmied Wolfgang Winkler-Hermaden betreibt seine Schmiede auf einem Hof in Gutendorf in der Gemeinde Kapfenstein.

www.messerschmiede-winkler-hermaden.at

EDITORIAL

Leidenschaftliche Gastgeber – vom gemütlichen Hüttenwirt bis zum innovativen Haubenkoch – freuen sich darauf, Gäste wieder kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Am liebsten gestern als morgen! Zum einen hatten sie in Zeiten des Lockdowns Gelegenheit, neue Rezepte auszuprobieren und zu perfektionieren, mit denen sie nun ihre Gäste überraschen möchten. Zum anderen ist das Wirtshaus ein wichtiger Ort für Gastlichkeit und Geselligkeit. Hier treffen sich Familie, Freunde, Kollegen und Geschäftspartner und tauschen Erfahrungen, Neuigkeiten und Ideen aus. Das Ganze in einem gemütlichen Ambiente, bei steirischen Spezialitäten und einem guten Glas Wein. Genuss und Gemütlichkeit gehen Hand in Hand. So ist es nicht verwunderlich, dass bei vielen Befragungen geschlossene

Restaurants als einer jener Punkte genannt wird, was Menschen im Lockdown besonders vermissen. Auch die Gastgeber haben Sehnsucht nach ihren Gästen und können es kaum erwarten, sie wieder persönlich willkommen zu heißen.

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

Ihre Martina Roth
La Gourmande



Vier Hauben für Sonja und Richard Rauch (Geschwister Rauch) in Bad Gleichenberg



Zwei Hauben für Lilli Kollar und Joachim Gradwohl (Lilli & Jojo – das kleine Wirtshaus) in Sulztal an der Weinstraße



Zwei Hauben für Veronika Fritz und Markus Rath (Schlosskeller Südsteiermark) in Leibnitz

HAUBENKÜCHE

GENUSSHOCHBURG STEIERMARK

Die Steiermark gehört zu den Hochburgen der Haubenrestaurants in Österreich. Von den insgesamt 716 vergebenen Hauben im Gourmetführer Gault&Millau befinden sich etwa hundert in der Steiermark.

Weitere Infos
über Haubenlokale
in der Steiermark unter
www.gaultmillau.at

Newcomer in der Steiermark

Ein Newcomer, der auf Anhieb 18 von 20 Punkten und vier Hauben geschafft hat, ist das Restaurant „Am Pfarrhof“ in St. Andrä im Sausal (Titelbild). Harald Irka war mehr als zehn Jahre in der Saziani Stub'n in Straden tätig, bevor er mit seiner Lebensgefährtin Lisa Gasser den Pfarrhof übernahm.

Mit neuem Lokal wieder im Haubenhimmel

Wieder zu den Top-Küchenchefs gehört Markus Rath, der mit Veronika Fritz Gäste im Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz kulinarisch verwöhnt. Er bekam zwei Hauben. Das Angebot reicht vom Tagesgericht bis zum Gourmetmenü abends in variablen Gängen.

Seit Jahren erfolgreicher Haubenkoch

Mit vier Hauben und 18 Punkten gehören Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt in Trautmannsdorf, Gemeinde Bad Gleichenberg, zu den besten Restaurants in der Steiermark. Spitzenkoch Richard Rauch, der mit seiner Schwester Sonja das Restaurant führt, ist stolz darauf, diese hohe Qualität seit Jahren erfolgreich halten zu können.

Südlichstes Haubenlokal

In Sulztal an der Weinstraße befindet sich Steiermarks südlichstes Haubenlokal: Lilli & Jojo – das kleine Wirtshaus. Das Kleinod mit 35 Sitzplätzen befindet sich in einem ehemaligen Ferienhaus und wird von Lilli Kollar und Joachim Gradwohl geführt.

TRADITION UND GENUSS

OSTERN – DAS FEST MIT LIEBGEWONNENEM BRAUCHTUM

Osterschinken, Osterbrot und Osterlamm sind Speisen, die für Markus Rath, den Gastgeber des Schlosskellers Südsteiermark, das Osterfest erst ausmachen. Der leidenschaftliche Koch erinnert sich gerne an seine Kindheit in Bad Gleichenberg mit dem traditionellen Brauch der Speisenweihe.

„Am Ostersonntag ließen wir unseren Osterkorb, vollgepackt mit Geselchtem, Osterbrot, Eiern und Kren, in der Ortskapelle weihen“, erzählt Markus Rath. Im Kreise der Familie wurden die Spezialitäten am Nachmittag gegessen. Am Ostersonntag stand bei den Kindern das Nesterlsuchen im Mittelpunkt. Seine Partnerin Veronika Fritz stammt aus Niederösterreich. Für sie gab es zu Ostern immer das traditionelle Eierpecken beim sogenannten „Ostergreen“-Fest am Wildendürnbacher Galgenberg. Für das perfekte Ostermenü empfiehlt Markus Rath ein gebackenes Bauernei mit Röhrlsalat, Stollenkäse und geräucherter Seeforelle, als Hauptspeise das geschmorte Lamm mit Schalotten, Bärlauchpüree und Kartoffelstampf sowie als Dessert Topfenknödel mit Rhabarber-Ragout und Sauerrahmeis.



Geschmorte Lammschulter

GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT SCHALOTTEN, BÄRLAUCHPÜREE UND KARTOFFELSTAMPF (4 Personen)

Zubereitung

Die Butter mit den Gewürzen und dem Knoblauch in einem großen Schmortopf langsam erhitzen. Die Lammschulter salzen und pfeffern. Wenn die Butter leicht braun ist, die Lammschulter in den Topf legen und bei geringer Hitze von beiden Seiten langsam anbraten. Zwiebel und Schalotten dazugeben und anbraten. Das Tomatenmark dazugeben, den Braten mit Butterpapier abdecken und ca. 2,5 Stunden im Backrohr bei 200° C schmoren lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Dabei wird das Fleisch immer wieder mit dem Fond aufgegossen. Danach die Sauce abseihen, die Schalotten extra auf einen Teller geben und mit Butter und Thymian abschmecken.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und mit einer Gabel zerdrücken. Die gehackten Trockentomaten und Oliven dazugeben und mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Bärlauchpüree den Bärlauch waschen, in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und fein hacken. In eine Moulinette geben, Butter und etwas Obers dazugeben und pürieren. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten

Lammschulter

1 Lammschulter, 1 kg Zwiebeln
2 Knoblauchknollen, 20 Schalotten
Pfefferkörner, Meersalz, Koriander
100 g Butter, Thymian, 2 EL Tomatenmark
2 l heller Fond (Lamm oder Huhn)

Kartoffelstampf

500 g mehlig Kartoffeln
3 EL Trockentomaten gehackt, 3 EL Oliven
gehackt, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Bärlauchpüree

200 g Bärlauch, 50 g Butter
Obers, Salz, Pfeffer, Muskat

WEINVERKOSTEN WIE EIN PROFI

FARBE, GERUCH UND GESCHMACK

Weinexperte und Weingartenbesitzer Michael Hrobath weiß, worauf es beim Weinverkosten ankommt.

Experten nehmen das Glas in die Hand und Begutachten die Farbe des Weins. Diese gibt Auskunft über die Rebsorte und das Alter. Nun wird das Glas geschwenkt, damit sich das Aroma entfalten kann. Mit der Nase im Glas, wird am Wein gerochen und Weingenießer zählen alle Früchte, Kräuter oder Gewürze auf, die sie mit dem Geruch in Verbindung bringen. Oft entwickelt sich das Bouquet erst, wenn der Wein einige Minuten im Glas ist. Um den Geschmack zu bewerten, nimmt man einen Schluck Wein, kaut diesen, saugt Luft an und behält den Wein etwas im Mund. Dann können Süße, Säure, Alkoholgehalt, Aromen und die Länge des Abgangs ermittelt werden.



Foto: Azienda Agricola Luigi de Pappi



Weinkenner Michael Hrobath empfiehlt zum Ostergericht Geschmorte Lammschulter den Rosa Bosco Merlot Boscorosso 2013 aus Friaul.