

Fährt man im Sommer auf eine Genussreise in die Weststeiermark wird man sofort von der überall präsenten, üppigen Farbenpracht gefangen genommen. Seien es in der Nähe von Stainz die saftig in Vollreife stehenden Ribiseln, die in bäuerlicher Produktion zu Marmeladen und Säften verarbeitet werden, oder die Hortensien, die überall am Wegesrand in rosa, blau und violett grünen.

Ein zauberhafter Flecken Erde ist die urgemütliche Weststeiermark mit ihren alten, herausgeputzten Bauernhäusern und ihrem farbenfrohen Blumenschmuck. Auf der Reise zwischen Ligist im Norden des Weststeirischen Weinlands und Eisbisdal an der südlichen Grenze, entlang der gut ausgeschilderten „Schilcher Weinstraße“ trifft man immer wieder auf die klein parzellierten, teilweise sehr steil angelegten Schilcherweingärten.

Zum berühmten Schilcher verarbeitet

Das kleine österreichische Weinbaugebiet hat mit rund 430 ha Rebfläche und seinen Schiefer- und Granitböden keine allzu gewichtige Rolle, was die Quantität angeht, jedoch können die Weststeirer mit Fug und Recht stolz auf eine besondere Stellung innerhalb Österreichs sein. Einzig hier wird der Blaue Wildbacher, genannt die Schilcherrebe, angebaut und zum berühmten Schilcher verarbeitet. Den Namen erhielt er we-



Prickelnde Lebensfreude – der Schilchersekt vom Weingut Strohmaier.

Bilder: S/N/PETRA BADER (3)

Das einzigartige Schilcherland

Den Namen erhielt der Schilcher wegen seiner schillernden Farbe. Verkostenswert ist nicht nur die prickelnde Variante des Schilchers, sondern auch der Schilcherwein. Von zwiebelschalenfarbig bis zu lachsrosé ist die Farbe sehr ansprechend und animierend. Auch das Duftspiel ist attraktiv.

PETRA BADER

gen seiner schillernden Farbe. Das Markenzeichen für echten Schilcherwein, und somit das Maskottchen, ist das weiße Pferd, gewissermaßen als Anlehnung an eine wichtige Attraktion in der Weststeiermark, die Piberschen Lipizza-

ner. „Wildbacher extrem“ nimmt sich die bekannte Wein- und Sektmanufaktur als Slogan für Ihre engagierten Bemühungen um die ursteirische Rebsorte. Franz Strohmaier, der sich mit viel Enthusiasmus dem Schilcher

widmet, entdeckte vor einigen Jahren das große Potenzial für den Ausbau des Weins zu Sekt nach der traditionellen Champagnermethode. Mittlerweile ist er der gefragteste Produzent für weststeirischen Schilchersekt. Mit dem charmannten, beerigen Duftspiel sowie der herrlichen Cremigkeit des Sekts am Gaumen hat er schon so manchem gefeierten Roséchampagner die Show gestohlen. Aber nicht nur der bekannte Schilchersekt wird hier in Flaschenvergärung produziert, sondern auch der Schilcherfrizzante, mit deutlich weniger Kohlensäure. Ein angenehmer Drink für den Sommerabend auf der Terrasse und die perfekte heimische Alternative zum allgegenwärtigen Prosecco.

Verkostenswert ist nicht nur die prickelnde Variante des Schilchers, sondern auch der Schilcherwein. Allerdings hat er beim Weinfreund seit jeher ein sehr gespaltenes Image. Entweder man liebt ihn oder man hat so seine Probleme mit diesem speziellen Wein. Von zwiebelschalenfarbig bis zu lachsrosé ist die Farbe sehr ansprechend und animierend. Auch das Duftspiel ist äußerst attraktiv. Noten wie Ribiseln, Walderdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Grapefruit, Blutorangen, weiße Blüten und frische Kräuter machen Appetit auf

einen kräftigen Schluck. Nur dann kommt für viele ein kurzer Moment des Aufwachens. Eine sehr markante Säure, wie man sie von kaum einem anderen Wein kennt, macht sich am Gaumen breit. Für Schilcher-Novizen ist dies in der Tat gewöhnungsbedürftig. Aber genauer betrachtet wirkt der Wein dadurch unglaublich erfrischend. Die große Vielfalt der Aromen ist unterstützt durch die kraftvolle Säure im Mund auch wieder sehr gut spürbar. Ein besonderes Weinerlebnis. Die Fange-meinde dieses Weins wächst stetig. Menschen mit Magenproblemen sollten jedoch zu einer Schilcherverkostung immer eine Brettjause als Unterlage nehmen.

Die berühmten Käferbohnen

Speziell um die Orte Deutschlandsberg und Stainz gibt es eine große Zahl von hervorragenden Erzeugern, die an bestimmten Tagen in der Woche ihr Weingut für Gäste öffnen. Unbedingt besuchenswert ist die Buschenschank der Familie Lazarus am Reinischkogel, oberhalb von St. Stefan ob Stainz, wo man unter alten Bäumen im blumengeschmückten Innenhof herrlich die Zeit verträdeln kann.

Und bei der Familie Langmann vulgo Lex am gleichen Ort, wo man auf der Terrasse mit einem herrlichen Ausblick über die Weinberge und das Grazer Becken eine wunderbare Auswahl an Weinen probieren kann.

Unbedingt ausprobieren sollte man auf der Reise durch die Weststeiermark auch die berühmten Käferbohnen. Sie sind ein fixer Bestandteil der steirischen Küche und haben durch ihren hohen Anteil an Kohlenhydraten, Eiweiß, Eisen und Magnesium in der Volksmedizin ihren festen Platz. Jeder Heurige bietet den Käferbohnen Salat mit Apfelsig und Kernöl an. Sogar der umtriebige steirische Schokoladler Josef Zotter findet Gefallen an den großen, mit ihrem cremigen Geschmack an Maronipüree mit leicht pfeffriger Würze erinnernden Bohnen. Er kreierte eine Schokolade gefüllt mit roter Zwiebel, Rum und Käferbohnen.

Man trifft auf die steirische „Ölspur“

Ebenso ein Fixpunkt am steirischen Genusshimmel ist das Kürbiskernöl. Bei einer Reise an der „Schilcher Weinstraße“ trifft man immer wieder auf die steirische „Ölspur“. Um den Weg zu diesem besonderen Produkt aufzuwerten, wurde aus der „Kernölstraße“ das Projekt „Ölspur“, an der sich alle Beteiligten ständig weiterentwickeln. Entlang der Spur ist alles zu erkunden, was mit Kernöl zu tun hat. Man kann den Produzenten in ihren Ölmöhlen über die Schulter schauen und entdecken, wie das schwarze, flüssige Gold der Steiermark hergestellt wird. Für sportliche gibt es einen „Ölspurradweg“ und bei den „Ölspurwirten“ kann man die Vielseitigkeit des gesunden Öls in Verbindung mit gebietstypischer Küche kosten. Das Kürbiskernöl ist ein naturbelassenes Öl mit einer tiefgrünen rötlichbraunen Farbe und besitzt ein sehr ausgeprägtes nussiges Aroma. Es ist zu 100% cholesterinfrei, hat einen sehr hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und nach neuesten Erkenntnissen einen gegenüber allen anderen Speiseölen hohen Anteil an Antioxidantien, vor allem Vitamin E.

So viel gesunden Genuss die Weststeiermark bietet, das Gebiet ist für jeden Erholung suchenden Menschen eine herrliche Möglichkeit, eine sinnesfrohe Auszeit vom hektischen Alltag zu nehmen. Wer seinen Schritt verlangsamt und den Blick über sanfte Hügel und grüne Felder schweifen lässt, der hat die Sicht auf das Wesentliche zurückgewonnen.



Die Weinberge am Reinischkogel sind steil und klein parzelliert.



Leuchtend blaue Hortensien.