

VORWORT 7
DIE STEIERMARK 8

Bei mir daheim 12

DIE KÜCHE MEINER KINDHEIT

Daheim – das ist St. Stefan im Rosental. Da kochte die Mutter das, was der Hof lieferte: knuspriges Backhendl, Saftgulasch und natürlich mein Leibgericht Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat. Süße Mehlspeisen gab es jeden Tag, und einmal in der Woche duftete es nach frischem Brot aus dem eigenen Steinbackofen.

Reicher Fang am Grundlsee 44

FISCH AUS DEM STEIRISCHEN MEER

Im Ausseer Land, ganz im Norden der Steiermark, liegen zahlreiche Seen eingebettet in eine paradiesische Landschaft. Zwischen Felsen und Grasbergen glitzert das tiefblaue Wasser, Heimat der feinsten Speisefische. Hier isst man gebratenen Zander, Wallergröstl und zarte Flusskrebse, die zuhause in den wilden Bächen der Steiermark leben.

Sommerweide mit Aussicht 68

VOM STEIRISCHEN ALMENLAND

Auf den steirischen Hochweiden grasen seit alter Zeit Rinder, Schafe und Ziegen. Den jungen Almbauern ist es ein Herzensanliegen, die sanfte Almenwirtschaft ihrer Vorfahren fortzuführen – sie erzeugen hervorragendes Fleisch, Käse und Topfen für unsere Almenküche: Käsesuppe und Kaspressknödel, Ochsenfilet und schmalzgebackene Kuchlein.

Kürbisse und Strenobstwiesen 94

ERNTENZEIT IM GRÜNEN HERZEN ÖSTERREICHS

Fruchtbare Böden und das mediterran-alpine Klima machen die Steiermark zum Gemüse- und Obstgarten Österreichs. Äpfel und Birnen, Quitten und Holunder wachsen süßer und rotbackiger als anderswo – und der Steirische Ölkürbis ist hier daheim. Es gibt Käferbohnsalat und Krautwickel, Powidltascherl und Kürbiskernparfait.

Schwammerl, Wild und Beeren 122

DAS BESTE AUS DEM WALD

Die Steiermark ist zu einem großen Teil mit Wald bedeckt. Hier gibt es Edelkastanien, Schwammerl und wilde Beeren in Hülle und Fülle. Die Jäger liefern Fleisch von Reh, Hirsch und Gams, und wir kochen Maronengnocchi, Waldschwammerl und Hirschkoteletts und zum Abschluss Mohnbuchteln auf samtig dunklen Wildheidelbeeren.

Waldschwein und Steirerhuhn 146

SPEZIALITÄTEN VOM BAUERNHOF

Wie im Paradies leben Schweine und Hühner, Gänse, Enten und Rinder auf den kleinen traditionellen Bauernhöfen der Steiermark. Ihr Futter suchen sie sich selber auf der Wiese und im Wald. Da schmecken die steirischen Spezialitäten wie Krustenbraten, Bauernente und Sulmtaler Huhn.

Sturm und Kastanien 172

WENN ES HERBST WIRD IM SÜDSTEIRISCHEN WEINLAND

Sanft geschwungene Hügelkuppen mit endlos scheinenden Zeilen von Weinstöcken bestimmen das Bild der südlichen Steiermark. Hier herrscht eine mediterrane Leichtigkeit: Leben, lachen und genießen heißt die Devise. Auf den Tisch kommen Trauben als Begleitung zur Gänseleber, Kaninchen in Weißwein und zum Nachtsch Rieslingmousse.

REZEPTVERZEICHNIS 188
KÜCHENDOLMETSCHER 191
ADRESSEN 191