

Radeln im Wunderland

Kernöl, Schilcher, Schokolade: Eine Genussreise durch die südliche Steiermark

Die Fahrt ging durch Orte, die Tobis hießen und Großklein, Heimschuh und Altneudörfel, Radochen und Gruisla. Am westlichsten Punkt der Reise tranken wir einen Wein namens „Schilcher“, ganz im Süden gab es „Käsekraier“, im äußersten Osten den „Uhudler“ und schließlich im Norden, am letzten Tag der Tour, Schokolade mit feinstem Räucherfischgeschmack.

Eine Fahrradreise mit Alice? Durchs Wunderland? Durch eine verkehrte Welt?

Nein, diese Reise mit Weinradel ging durch die Südost-Ecke Österreichs, die südliche Steiermark also. Und dieses Wunderland gibt es wirklich. Zum Glück.

Die südliche Steiermark ist der Feinkostladen Österreichs, die Landschaft dort ist (meistens) sanft hügelig, die Menschen sind freundlich, das Klima ist mild, und deshalb kann man nirgends in der Alpenrepublik besser eine „Fahrrad-Genussreise“ unternehmen als dort, an der slowenischen Grenze (und unweit der ungarischen).



In der südlichen Steiermark zum Beispiel wird jede Mahlzeit zum Fest. Zu einer Entdeckungsreise durch die kulinarische Tradition eines genussfreudigen Landes mit qualitätsversessenen Bewohnern.

Gleich am ersten Abend: Kennenlernen beim Nachtmahl im Grazer Landhaus-Keller. Angeregte Gespräche zwischen den Teilnehmern. Manche kennen sich schon, waren schon zuvor mit Weinradel unterwegs. Andere machen zum ersten Mal eine Fahrradreise. Wird das alles gut gehen? Wie funktioniert das genau mit dem Gepäcktransport? Und mit dem Transfer für Leute, die nicht mehr radeln wollen? Oder können? Wird der Weinradel-Bus dafür groß genug sein? Er wird. Andernfalls wird er eben zweimal fahren.

Zum Aperitif gibt es einen wunderbar erfrischenden steirischen Sekt aus traditioneller Flaschengärung. Produziert nicht in irgendeinem Edelweingut, sondern in der Landes-Weinbauschule Silberberg. Was muss das für ein glückliches Land sein, das

solche Weinbauschulen hat! Dann ein Blick auf die Menükarte: Was um Himmels willen ist ein Almo? Und was ein Steiramisu?

Der landeskundige Reiseleiter klärt auf: Das Roastbeef vom Almo stammt vom Alm-Ochsen, einem Rindvieh, dem man zwar seine Männlichkeit genommen hat, ihm (als Entschädigung?) aber das Vergnügen gewährte, in der guten Luft und auf den saftigen Wiesen einer steirischen Alm groß zu werden, ohne Silofutter, ohne die Enge eines Stalls. Und tatsächlich: Man schmeckt es dem Fleisch an, dass der Almo etwas Besonderes ist, eines der Produkte der „Genussregion Österreich“.

Und das Steiramisu? Ist nichts anderes als ein Tiramisu, dessen Farbe statt ins Kaffeebraune ins Grüne spielt. Sein Geheimnis ist das steirische Kürbiskernöl, gleich das nächste Produkt aus dem „Genussregion“-Katalog.

Das Kürbiskernöl wird uns auf der ganzen einwöchigen Reise immer wieder



begegnen: im Kopf- und im Wurst- und im Erdäpfelsalat, im Kürbiskernparfait und im Kernöl-Guglhupf. Oder ganz einfach flaschenweise zum Verkosten beim Mittags-Picknick. Und natürlich trägt die Flasche das ggA-Qualitätssiegel – „geschützte geografische Angabe“, erzeugt in der Steiermark aus steirischen, schalenlosen Kürbiskernen.

In Betrieben wie der Hartlieb-Ölmühle von Heimschuh etwa, die am Nachmittag des zweiten Tages auf dem Programm steht.

Von außen ein unscheinbarer bäuerlicher Zweckbau aus viel altem, verwittertem Holz. Im

Inneren aber ein Reich der Sinne. Denn Kürbiskernölmachen riecht gut: nach Nüssen und ein wenig Heu. Kürbiskernöl sieht fantastisch aus: schwarz in der Flasche, mit rötlichen Reflexen, wenn ein Strahl davon sich in einen tiefen Teller ergießt und grün dann vor dem weißen Porzellan. Der alte Herr Hartlieb leitet daraus eine ganze politische Farbenlehre ab.

Und es schmeckt gut: Wenn man vom Hartlieb-Öl probieren darf, unbegrenzt probieren, immer wieder ein Stück kräftiges Bauernbrot in den Teller voll Öl tunken, in genau jenes Öl nämlich, das auch die besten europäischen Feinkosthändler in ihrem Programm haben, dann sind das bisschen Gegenwind und die kurzen Abschnitte holpriger Feldwege von heute mittag ganz schnell vergessen.

Die südliche Steiermark aber ist vor allem auch ein Paradies für Weinfans: Durch drei, nein: genaugenommen sogar durch vier der insgesamt sechzehn ausgewiesenen österreichischen Weinbaugebiete geht unsere Fahrt: durch die „Weststeiermark“, wo der zwiebfarbige Schilcher wächst, die „Südsteiermark“, die für Sauvignon blanc und trocken ausgebauten Muskateller berühmt ist, die „Süd-Oststeiermark“, wo Gelber Traminer wächst, aber auch ein Chardonnay, der hier „Morillon“ heißt. Und schließlich, für ein paar Kilometer, auch durchs Weinbaugebiet „Südburgenland“. Nur dort darf der Uhdler angebaut werden, ein ganz besonderer, sehr urtümlicher Wein, der nach Walderdbeeren duftet und schmeckt. Im Volksmund heißt er „Heckenklescher“, wobei das Dialektwort „kleschen“ für „werfen“ steht. Ein Wein mit umwerfender Wirkung also.

Und die Käsekrainer? Die Fisch-Schokolade?

Die Käsekrainer ist eine mit schmelzenden Käsestücken gefüllte deftige Bockwurst, die vom steirisch-slowenischen Grenzgebiet aus ganz Österreich erobert hat. (Am Würstelstand der Wiener Vorstadt heißt sie wenig zimperlich „Eitrige“.)

Die Schokolade aber mit dem zarten Aroma von geräuchertem Saibling aber hat Josef Zotter kreiert, der berühmteste Schokolatier Österreichs und ein Versessener auf seinem Gebiet: Seine Kakaobohnen importiert er selbst aus Mittelamerika und sonstwoher, und die Dutzende von Geschmacksrichtungen, die er seinen Schokoladen gibt, seien alle schon in den verschiedenen Kakaosorten zu finden, sagt er. Er müsse sie nur noch herausarbeiten.



Josef Zotters „Schoko-Laden-Theater“ in Riegersburg ist wie ein Kindertraum: Eine Schokoladenfabrik, durch die man in aller Ruhe spazieren darf und überall probieren, so viel und so lange man möchte. Und kann.

Ist es noch nötig zu erwähnen, dass der Besuch bei Josef Zotter für die meisten Radler der Höhepunkt der Reise war? Und eine Mehrheit von ihnen nach diesem Programmpunkt gern den Bustransfer ins Hotel ins Anspruch nahm?

Wolfgang Lechner