

25. FEBRUAR 2020

# ZWISCHEN HOPFEN, LAVENDEL, ROSEN & GIN IN DER SÜDSTEIERMARK



---

# AUSSERGEWÖHNLICHE PRODUKTE LADEN ZU AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKSERLEBNISSEN

Wo Wein, Maroni und Kürbisse auf Bier, Lavendel, Gin und Rosen treffen: Eine Tour durch die Südsteiermark gleicht einer Reise der Sinne. Begleitet von zarten Düften und feinen Aromen locken urige Buschenschänken, Bauernmärkte, Restaurants und Hofläden nicht nur mit typischen Spezialitäten, sondern auch mit außergewöhnlichen Produkten, die jeden Gourmet zum Staunen bringen. Die Reise durch das Genuss-Eldorado beginnt ...



# BIERBRAUKUNST IN LEUTSCHACH



## WO SICH ALLES UM DAS FLÜSSIGE GOLD DREHT

Wer meint, dass es nur Wein in der Südsteiermark gibt, der irrt: Der Hopfenanbau wird dort nämlich bereits seit 1824 betrieben und ist heutzutage der zweitwichtigste landwirtschaftliche Erwerbszweig. Vor allem in der Gegend um Leutschach prägen Hopfengerüste die Landschaft, während ein süßer Malzgeruch in der Luft liegt. Craftbeer-Liebhaber erfahren in der örtlichen Brauerei sowie im Hopfenmuseum mehr über die langjährige Bierbrauertradition. Am 26. und 27. September 2020 findet zudem das Hopfenfest statt, auf dem unter anderem saisonales Maroni-, Kren- oder Kürbisbier verkostet werden kann.



# DIE LAVENDELFELDER VON KITZECK



## WO VIOLETT HERRSCHT, SOWEIT DAS AUGE REICHT ...

Nicht nur die Weintrauben tragen dazu bei, dass sich im Frühsommer die Landschaft rund um die höchste Weinbaugemeinde Österreichs hellblau bis zartviolett färbt, sondern auch der Lavendel. Dieser ist – wie der für die Gegend so typische Wein – ein Erbe der römischen Vergangenheit und hüllt die Gegend gleichzeitig in einen zarten Duft. In speziellen Lavendelmanufakturen werden heutzutage sämtliche Produkte aus dem aromatischen Strauch hergestellt: Seifen, Liköre, Marmeladen, Tees, Essig, Öle und vieles mehr. Auch auf dem Tisch findet der Lavendel Verwendung – so verleiht er vielen Gerichten und Getränken der Südsteiermark eine blumige Note und wird sogar in Form von Lavendelnudeln serviert.

# ROSENANBAU IN DER SÜDSTEIERMARK



## WO EIN BETÖRENDE DUFT IN DER LUFT LIEGT ...

Rosensalz, Rosengelee, Rosensirup, kandierte Rosenblüten und vieles mehr erwarten Urlauber in der Südsteiermark. 22 Hobby- und Vollzeit-Rosenbauer aus der Region haben sich dort zu einer Initiative zusammengeschlossen, die sich der biologischen Verarbeitung und der Vermarktung der wohlriechenden Damaszener-Rose widmet. Die Pflanze gilt unter Rosenliebhabern auch als „Königin der Blumen“ und fühlt sich im milden Klima der Südsteiermark besonders wohl. Die Produkte aus den Gemeinden Arnfels, Straß und Spielfeld dienen nicht nur kulinarischen und kosmetischen Zwecken, sondern es wird ihnen auch eine heilende Wirkung nachgesprochen, da sie Kopfschmerzen und Stress entgegenwirken sollen.



# SÜDSTEIRISCHER GIN AUS SULMTAL SAUSAL

## WO ALLE GESCHMÄCKER VEREINT WERDEN ...

Gin-Liebhaber aufgepasst: Die Region Sulmtal Sausal gilt nicht nur als beliebtes Ausflugsziel für Naturfreunde und Aktivurlauber, sondern lockt mit einem ganz speziellen Produkt: regionaler Wacholderschnaps, der in kleinen Destillen hergestellt wird und sämtliche Geschmäcker der Südsteiermark vereint. So finden neben Hopfen aus Leutschach und Lavendel aus Kitzreck auch Rosenblüten ihren Weg in das hochprozentige Getränk und verleihen ihm einen ganz eigenen, südsteirischen Geschmack. Gin-Verkostungen, Workshops zur eigenen Herstellung sowie Direktverkäufe in den hauseigenen Brennereien entführen die Besucher in das regionale Gin-Universum.







# KONTAKT

**SÜD** —————  
**STEIERMARK**

LMG MANAGEMENT//SOPHIA ROSSMANITH  
Bavariaring 38, 80336 München

EMAIL

rossmanith@lmg-management.de

TELEFON

+49 (0)89 6890 638 719

Passendes Bildmaterial sowie die Meldung im Word-Format finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie das Copyright im jeweiligen Bildtitel.

---