

SÜDSTEIERMARK:

Herzhafte Happen und süße Sünden

*Der kulinarische Spezialitätenkalender
zu Weihnachten*

SÜD _____
STEIERMARK





Müsste man einen Weihnachtskalender mit südsteirischen Köstlichkeiten füllen, so wären alle 24 Türchen im Handumdrehen gefüllt: Klassiker wie Kernöl, Wein und Käferbohnen vorneweg, gefolgt von Exoten wie Lavendeltee, Gin und Ginsengbier – und obendrauf gibt es noch einen Buschenschank-Gutschein zum Vor-Ort-Verkosten. Rückt jedoch das große Weihnachtsfest näher, so stellt sich die Frage: Welche Köstlichkeit soll an Heiligabend serviert werden? Auch wenn es gemäß einem südsteirischen Sprichwort nicht mehr braucht als eine Brettljause und ein Achterl Wein zum Glückhsein – wir stellen Ihnen vier Gerichte von salzig bis süß vor, bei denen jeder Gaumen selig wird ...





KÄFERBOHNENSALAT: EIN LEICHTER START ZUR VORSPEISE

An einer Sache kommen Gourmets in der Südsteiermark nicht vorbei: die Feuerbohne, in der Region besser bekannt als Käferbohne. Ihren Namen verdankt sie ihrem rotbraun-gesprenkelten Äußeren. Sie begeistert mit ihrem zartnussigen Geschmack und dient daher seit dem 19. Jahrhundert als Eiweißlieferant in Suppen oder Salaten. Über 250 Tonnen werden jährlich im milden Klima der Steiermark produziert und landen schließlich auf den Tellern der Buschenschänken. Der Käferbohnen Salat wird traditionell mit Apfelessig und Kürbiskernöl serviert.

SCHLACHTPLATTE: GESELLIGER GENUSS ZUM HAUPTGANG

Zurück zu den Wurzeln trifft es bei der südsteirischen Schlachtplatte wohl am besten: Sie reicht in die Zeit zurück, als noch in den kalten Monaten auf den Höfen geschlachtet wurde und das Fleisch aufgrund mangelnder Kühlmöglichkeiten sofort weiterverarbeitet wurde. Das Besondere: Da das komplette Tier verarbeitet wurde, kamen Fleischgenüsse wie Schweinsbraten, Geselchtes, Blut- und Bratwurst dabei heraus. Die typisch südsteirische Breinwurst wird noch heute traditionell mit gekochtem Buchweizen oder Hirse verfeinert. Belohnt wurden alle Helfer des Abends bei einem üppigen Mahl – der Schlachtplatte.





KLETZENBROT: NASCHEN FÜR DIE GESUNDHEIT

In jeder Bäckerei, in jeder Küche und auf jedem Tisch ist es in der Weihnachtszeit zu finden: das südsteirische Kletzenbrot. Das süße Früchtebrot mit gedörrten Birnen, den Kletzen, variiert je nach Rezept und kann mit Aprikosen, Datteln, Feigen oder Nüssen aller Art verfeinert werden. Vitaminreiche Früchte sowie antiseptische und wärmende Gewürze wie Piment und Zimt maßen dem Gebäck seit jeher einen hohen Stellenwert bei, gab es doch gerade früher in ländlichen Gebieten noch keine breite medizinische Versorgung. Noch heute wird das traditionelle Brot regional oder gar selbst hergestellt und ist eine beliebte Speise für zwischendurch.

REZEPT

Zutaten für Kletzenbrot

250 g Birnen

500 g Dörrzwetschgen

250 g Feigen

250 g Rosinen

100 g Orangenschale

150 g ganze Haselnüsse

Rum oder Orangensaft

1 TL gemahlener Zimt

1 TL gemahlene Gewürznelken

1 TL Sternanis

etwas Muskatnuss

500 g Weizenmehl

500 g Roggenmehl

2 TL Salz

1 TL Brotgewürz

½ Würfel Hefe

650 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Am Vorabend des Backtages die Birnen (Kletzen) weich kochen und gemeinsam mit den Dörrzwetschgen und Feigen kleinschneiden.
2. Mit Rosinen, Orangenschale, Haselnüssen, Rum oder Orangensaft, Zimt, Gewürznelken, Sternanis und Muskat mischen und über Nacht stehen lassen.
3. Am Folgetag Mehl, Salz, Brotgewürz, Hefe und Wasser mischen und gut durchkneten. Etwa eine Stunde gehen lassen.
4. Den Teig in die Kletzenmasse rühren und eine weitere Stunde gehen lassen.
5. Einen Laib formen, mit Ei bestreichen und bei 200 °C in den Ofen stellen. Nach ungefähr fünf Minuten auf 170 °C zurückschalten und etwa 60 Minuten weiter backen.
Et voilà!

POTIZE: ZUCKERSÜSSER ABGANG

Wenn die Mägen bereits gefüllt sind und ein süßer Duft durchs Haus zieht, dann ist es Zeit für den südsteirischen Süßspeisenklassiker: Nuss-, Mohn- oder Kürbiskernpotize. Betrachtet man die aus Germteig hergestellte Mehlspeise, so wird klar, woher der Name kommt: Das slowenische Wort „potica“ heißt so viel wie „einwickeln“. Einst ein traditionell festliches Gebäck aus dem Nachbarland, ist die Nussrolle heutzutage eine altösterreichische Mehlspeisentradition, die in der Südsteiermark ihre Heimat gefunden hat.



REZEPT

Zutaten für Steirische Nusspotize

250 g glattes Weizenmehl

100 ml warme Milch

15 g frische Hefe

40 g Kristallzucker

40 g flüssige Butter

2 Eigelb

1 Ei

eine Prise Salz

½ Pkg. Vanillezucker

Für die Füllung:

100 g Aprikosenmarmelade

300 g geriebene Walnüsse

125 ml Milch

50 g Kristallzucker

50 g Honig

½ Pkg. Vanillezucker

Zimt

Zubereitung:

1. Die Hefe mit Zucker, der Hälfte der Milch und einem Esslöffel Mehl anrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die restliche Milch, Zucker, flüssige Butter, Eigelb und Ei sowie Salz und Vanillezucker unterrühren. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
3. Restliches Mehl zum Teig geben und kräftig verkneten. Teig im ausgeschalteten Backofen mit einem Geschirrtuch bedeckt über Nacht gehen lassen.
4. Für die Füllung alle Zutaten außer den Walnüssen in einem Topf aufkochen. Dann die Nüsse in den Topf geben und kurz mitkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
5. Am nächsten Tag den Teig mit der Hand flachdrücken und noch einmal verkneten. Zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen. Die Teigplatte von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen und in eine gefettete Kastenform geben. Mit geschmolzener Butter bepinseln.
6. Backofen auf 175 °C vorheizen. Auf mittlerer Schiene eine Stunde backen. Am besten noch warm genießen!

WEIN: DIE FLÜSSIGE BEGLEITUNG ZUM FEST

Die Südsteiermark ohne Wein, das lass am besten sein - denn ein südsteirisches Festtagsmahl wäre nicht dasselbe ohne den passenden Tropfen im Glas. Dieser kommt selbstverständlich aus der Region, ist die Südsteiermark doch das größte zusammenhängende Weinbaugebiet Österreichs und beherbergt mit Kitzpeak die höchste Weinbaugemeinde des Landes. 280 Weingüter mit über 2.563 Hektar Rebfläche produzieren neben der Leitsorte Sauvignon Blanc auch Weißburgunder, Welschriesling, Morillon, Traminer, Muskateller, Riesling und Zweigelt. Ersterer eignet sich ideal als leichte und fruchtige Begleitung zu den meisten Gerichten.





RESTAURANTS & BUSCHENSCHÄNKEN: SORGLOSE ALTERNATIVE ZUM FEST

Soll der eigene Herd an den Feiertagen kalt bleiben, so schaffen die zahlreichen südsteirischen Restaurants und Gasthöfe kulinarische Abhilfe. Erst kürzlich wurden 19 davon vom Gourmet-Guide Gault-Millau ausgezeichnet – insgesamt 35 Hauben konnte die Region damit einfahren und gleicht somit wahrlich einem Mekka für Feinschmecker. Aber auch in den mehr als 200 ausgezeichneten Buschenschänken werden regionale Köstlichkeiten in den urigen Stuben serviert. Doch Vorsicht: Traditionell dürfen dort nur kalte Gerichte und hausgemachte Mehlspeisen aufgetischt werden. Alle Adressen und Öffnungszeiten finden Sie [hier](#).



Kontakt:

**LMG Management GmbH
Bavariaring 38
80336 München
www.lmg-management.de**

**Sophia Rossmanith
rossmanith@lmg-management.de
+49 (0) 89 68 90 63 87 19**

**Die Meldung im Wordformat sowie passendes
Bildmaterial finden Sie [hier](#).**

**Bitte beachten Sie das Copyright im jeweiligen
Bildtitel.**

SÜD _____
STEIERMARK

