



PRESSEINFORMATION

August 2021

Herbstliche Genüsse in der Südsteiermark

Sturm, Maroni und Kürbis locken zu kulinarischen Reisen nach Österreich

München – 30. August 2021. Der 1. September markiert den meteorologischen Herbstbeginn. Wenn sich die Weinreben golden färben, der Nebel morgens durch die Hügel zieht, die Trauben reif für die Ernte sind und der Duft von Maroni die Luft erfüllt, klopft der Herbst auch in der Südsteiermark an die Tür. Von September bis Ende Oktober können Besucher und Genießer wieder an zahlreichen Verkaufsständen entlang der Südsteirischen sowie der Sausaler Weinstraße stoppen und Köstlichkeiten wie Sturm und Maroni genießen. Dabei erleben sie im geselligen Beisammensein auch hautnah die südsteirische Gastfreundlichkeit. Mit Hilfe einer [Orientierungskarte](#) finden Genussmenschen und Neugierige alle Sturm- und Kastanienstände entlang der Südsteirischen Weinstraße.



© Steiermark Tourismus/Harry Schiffer; Steiermark Tourismus/Tom Lamm; Steiermark Tourismus/Wolfgang Jauk

Aufbrausender Genuss im Herbst: Sturm

Als „Sturm“ wird in der Südsteiermark der noch in der Gärung befindliche, rote oder weiße Traubensaft bezeichnet. In anderen Regionen ist dieser auch als Federweißer, Suser, Rauscher oder Gstaubter bekannt und gilt als Vorbote des neuen Jahrgangs. Der prickelnde, über vierprozentige Sturm ist ab Ende August bei den Winzern und an zahlreichen „Sturmständen“ erhältlich. Er verändert seinen Geschmack von Tag zu Tag und von süß zu sauer – bis fast der ganze Zucker zu Alkohol vergoren ist.

Vom Arme-Leute-Essen zur beliebten Spezialität: Maroni

Eng einher mit dem süßen Sturm gehen die gerösteten Edelkastanien, die Maroni. Da diese frostempfindlich sind, deckt sich deren Verbreitungsgebiet oftmals mit Weinbaugebieten, in denen die Temperaturen

gerne etwas milder sein dürfen. Die in der Region auch unter dem Namen „Kesten“ bekannten Früchte gelten als beliebte Handwärmer in der kühleren Jahreszeit. Sie werden über dem offenen Feuer gebraten und dann in Papier gewickelt unter dem Namen „Stanitzl“ verkauft. Während die Kastanien dieser Tage seltener aus der Südsteiermark stammen, waren sie in der Region bis in die 1980er Jahre weit verbreitet und konnten im Wald gesammelt werden. Heutzutage gibt es einige Bemühungen, die Esskastanie wieder zu kultivieren. So auch auf dem Landesgut Remschnigg, wo bereits vor 30 Jahren damit begonnen wurde, die richtige Sorte zu finden und Kastanienbäume zu pflanzen.

Vom Öl bis hin zu herzhaften und süßen Speisen: Kürbis

Auch wenn der Kürbis in der Südsteiermark am häufigsten zu nussigem Kernöl verarbeitet wird, so landet er doch gerade im Herbst als Gemüse auf dem ein oder anderen Teller. Dank der sandigen, gut durchlüfteten Böden und dem milden Klima gedeihen dort Speisekürbisse wie der orangefarbene Hokkaido-Kürbis oder der hellgelbe Stangenkürbis genauso gut wie der beliebte Ölkürbis, der „Plutzer“. Letzterer wird gerade im Spätsommer, solange er noch grün und zart ist, zu Beilagen, Hauptgerichten und Salaten verarbeitet. Die Speisekürbisse hingegen werden in den Herbstmonaten klassisch als Kürbissuppe serviert, aber auch ausgefallenerer Rezepte wie Germknödel mit Kürbiskernen und -öl sowie Kürbislasagne halten Einzug in den vielen südsteirischen Gastronomiebetrieben.

Weitere Informationen zur Südsteiermark unter www.suedsteiermark.com und auf [Instagram](#) sowie unter dem Hashtag #visitsuedsteiermark.

BILDMATERIAL

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

ÜBER DEN TOURISMUSVERBAND SÜDSTEIERMARK

100 Facetten, zehn Gemeinden und eine Gemeinsamkeit: In der Südsteiermark treffen Naturerlebnisse, Kulinarik und Aktivurlaub aufeinander. Ob Weinwanderung, Radtour oder Einkehr in einem urigen Buschenschank – ein Urlaub in der Südsteiermark gleicht einer Reise der Sinne. Mundart und regionale Spezialitäten sind in der Südsteiermark genauso wenig wegzudenken wie der Klapotetz – seinerseits Wahrzeichen der Region. Das mediterrane Klima begünstigt nicht nur den Weinbau, sondern vor allem ein Besuch zu jeder Jahreszeit. Das nahegelegene Graz sowie die Stadt Leibnitz im Herzen der Südsteiermark sind gut durch die ÖBB angebunden.

PRESSEKONTAKT

LMG Management GmbH

Sophia Rossmanith

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 170 6554274

E-Mail: rossmanith@lmg-management.de

Internet: www.lmg-management.de

SÜD —————
STEIERMARK

