

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus der Steiermark sind ausschließlich Slow Food Styria-empfohlene Betriebe!

Kriterien unter: www.slowfood-styria.com



Eindrucksvolle handgebraute Biere präsentierten Gerhard und Elfi Forster – im Bild mit Slow Food Styria Präsident Manfred Flieser (li.).



Arzberger Stollenkäse, das ALMO-Krafthäferl, Moarhofhechtl-Nudeln und weitere Almenland-Spezialitäten mundeten bei Andreas Reisinger.



Was bitte ist Grubenkraut? Waltraud Froihofer vom Froihof informiert über die altbewährte Konservierungsart von Kraut im Joglland.



Mit prickelndem Steirermost aus den Sorten Kronprinz Rudolf, Rubinette und Maschanker lockte Familie Macher zur Verkostung.



Sehen, hören, riechen, tasten, schmecken: Schulung & Schärfung der Sinne mit Anna Wünscher.



Pölzer Spezialitäten: Apelessige und Balsamessige aus alten Streuobstwiesensorten.



Süß, sauer und pikant: Die Geschmacksvielfalt von den „Drei Bauern“ aus Brodingberg.



Über die Leader Region Hügelland östlich von Graz-Schöcklland informierte Frau Rabl.



Balsamessige, Chutneys und edle Brände gaben Felix Weinstock & Sohn zum Besten.



Lukashof: Kürbiskernpesto, Knabberkerne in diversen Geschmacksrichtungen & würzige Senfcreationen.



Andrea Sagmeister: Fruchtgelees & Marmeladen aus alten Obstsorten, Chutneys, Lavendelsirup und -gelee.



Köstlich und begehrt: Rohmilchkäsespezialitäten von der weststeirischen Hofkäserei Deutschmann.



Mit Steirischem Kürbiskernöl und weiteren 12 Ölen aus heimischen Ölsaaten punkteten die Ölmühlen Fandler (li.) und Hartlieb (re.).

„Ich habe eine neue Liebe entdeckt – das Steirische Kürbiskernöl“, so diese Stuttgarterin.



Georg Zöhner begeistert mit Spezialitäten vom Sulmtaler Huhn und informiert ausführlich zum Thema „Huhn ist nicht gleich Huhn“.



Beste Pasteten, Aufstriche und Weingelees: Großer Ansturm bei Johanna Kohlenberger vom Polz Buschenschank.



Fleischmanufaktur Kollar-Göbl: Schinken-, Speckspezialitäten und Rohwürste vom Schwein, Rind, Lamm und Wild.



Wirt & Weinbauer Toni Koschak mit seiner Zelodec, eine zusatzstofffreie Rohwurst nach alter untersteirischer Rezeptur.



Feine Naturfruchtsäfte und edle Destillate aus oststeirischen Früchten (Hirschbirne & Co.) präsentierte Werner Retter aus Pöllauberg.



„Genial | Regional“: Raimund Pammers oststeirische Schmankerlküche mundet auch verführten schwäbischen Gaumen.



Erich Falschegger (Meismilch, Graz) brachte die Deutschen mit Sugos vom Wollschwein, Milch-lamm und Gulasch vom Biorind zum Schwärmen.



Hatten alle Hände voll zu tun: Die Mitarbeiterinnen von Fleischermeister Harger aus Kapfenberg kredenzen Wollschweinspezialitäten.



Familie Krauss aus Tübingen sprang in Stuttgart für Sepp und Uli Zotter ein und präsentierte die Steiermark von ihrer süßesten Seite.



Slow Food Styria dankt Mag. Dr. Heinrich M. Rabl (im Bild li.) namens aller steirischen Aussteller für die brillante Organisation dieses erfolgreichen Messeauftritts, der seitens des Landes Steiermark (SFG & Abt. 16 -Landes- und Gemeindeentwicklung) gefördert wurde.

Slow Food® Styria

www.slowfood-styria.com



Stuttgart, 16. April 2010





Herzlich willkommen zum Geschmackserlebnis

„Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. & Balsamessig aus alten steirischen Apfelsorten“

Präsentation: Thomas Hartlieb (Ölmühle Hartlieb, Heimschuh), Felix Weinstock (Essigmanufaktur, Zieregg) & Manfred Flieser (Slow Food Styria).

Verkostungsablauf:


-  Kürbiskernöl-Verkostung
-  Balsamessig-Verkostung

-  Steirischer Käferbohnsalat
-  Grubenkrautsalat
-  Kürbiskerntopfen(Quark)-Aufstrich
-  Kürbiskern-Pesto

Weinbegleitung: Muskateller Aperitif 2009
Weingut Olwitschhof-Riegelnegg, Gamlitz

-  Kernöleierspeis (Rührei mit Steirischem Kürbiskernöl)


Weinbegleitung: Weißburgunder „Jägerberg“ 2007, Weingut Schilhan, Gamlitz

-  Sülzchen vom Wollschwein mit Kernölvinaigrette

Weinbegleitung: Sauvignon Blanc „Therese“ 2007, Weingut E. & W. Polz, Spielfeld

-  Kürbiskern-Knabberkerne

-  Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

-  Kürbiskugel, Kürbismarzipan- & Balsamessig-Biokonfekt und Schilcherkugel
(handgeschöpft von Zotter Schokoladen-Manufaktur, Bergl bei Riegersburg)

Die Zutaten:

Das Grubenkraut – ein steirisches Slow Food Presidio – wird am Froihof in Fischbach traditionell hergestellt, das Kürbiskern-Pesto am Lukashof, die Sülzchen vom Wollschwein von Fleischermeister Scharfy in Straden und Marianne Flucher (Riegersburgerhof), das Roggenbrot von der Bäckerei Michael Viertler in Deutschfeistritz, das Natursalz wird in Altaussee gewonnen. Alle anderen Lebensmittel besorgten wir am Bauernhof der Familie Stern (Aichstern) in Rohrbach bei Graz.

Kürbiskernöl: Ölmühle Hartlieb, Heimschuh, Essige: Essigmanufaktur Felix Weinstock (Zieregg) & Pölzer Spezialitäten (Brodingberg).

Slow Food Styria • Manfred Flieser • Kalvarienbergstrasse 140/13 • A-8020 Graz • Österreich
Tel. +43 (0)664 2521310 • slowlife@A1.net • www.slowfood-styria.com