

Nicht nur Wein allein: Darf's ein bisschenl mehr sein?

Spezialitäten vor Ort genießen oder für zu Hause mitnehmen

Eines ist klar: In der Südsteiermark gibt es hervorragenden Wein. Die dazu passende Jause – von deftig bis exquisit – wird in den vielen heimeligen Buschenschänken gereicht. Aber das ist längst nicht alles: Wer den Naturpark Südsteiermark erkundet, stellt sehr schnell fest: Neben den pittoresk in die Landschaft gelegten Weingärten gibt es Wälder, Hecken, Äcker, Hopfenfelder, Blumenwiesen, Streuobstwiesen und vieles mehr. Zum Erhalt dieser typischen

Kulturlandschaft tragen auch die begnadeten Produzent*innen bei, die mit viel Hingabe und Wissen südsteirische Spezialitäten erzeugen. Das Sulmtaler Huhn, Schafkäse, Obstsaft oder Käferbohnen sind nur einige kulinarische Highlights. Unter der Marke „Naturpark-Spezialitäten“ können die Produkte auch nach Hause mitgenommen werden.

Eva Schlegl, Journalistin & Autorin

Einkaufstipps

- Bioweingut Otto Knaus – Biobuschenschank, Sulztal an der Weinstraße, www.biowein-knaus.at
- Die Amtmann – Genussladen, Naturgarten, Gamlitz, www.die-amtmann.at
- Die Brauerei Leutschach – Leutschach, www.diebrauerei.com
- Käserei Fischer – Kitzeck im Sausal, www.fischer-kaese.at
- Biohof Wunsum – Lavendel, Kitzeck im Sausal, www.wunsum.com



- Kollerhof am Eichberg – Weingut und Buschenschank, Leutschach, www.kollerhof.com
- Kogelberger – Freilandschweine, Leibnitz/Kogelberg, www.wollschweine.at
- Ulrike Stelzl – Rosenprodukte, Arnfels, www.genussladen.co

Weitere Naturpark-Spezialitäten-Betriebe aus der Südsteiermark finden Sie unter: www.naturparkspezialitaeten.at



© Thomas Ranninger

Unser
Lieblings-
rezept!

Lammrücken

im Kräuter-Päckchen mit Erdäpfel-Peperonata

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

Lammrücken:

- 4 Lammkarrees mit Knochen à 200 g
- 1/4 l Lammjus
- 4 Handvoll frische Frühlingskräuter
- Olivöl
- Salz und Pfeffer

Erdäpfel-Peperonata:

- 8 Paprika (rot, gelb, grün)
- 2 Zweige Thymian gehackt
- 8 kleine Erdäpfel
- 100 g Cherrytomaten
- Olivöl, Salz und Pfeffer

Lammkarrees putzen, würzen und von allen Seiten scharf im Öl anbraten. Mit Lammjus ablöschen. 4 Blätter Backpapier auflegen, mit je einer Handvoll Kräuter und angebratenem Karree darauf zu Päckchen wickeln. Oben oder an den Seiten zusammenbinden. Päckchen bei 180 °C im Backofen ca. 15–18 Min. garen.

Erdäpfel in feine Scheiben schneiden, langsam im Öl anbraten. Paprika halbieren, entkernen, in Rauten schneiden und dazugeben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Halbierte Tomaten hinzugeben und nur leicht zerfallen lassen. Das Wiesenheu-Päckchen erst beim Servieren öffnen. Mhm, wie das duftet!

Grottenhof, Grottenhof 1, 8430 Leibnitz
grottenhof.ranninger.at