

Die Weinreise in die Südsteiermark

19. bis 22. April 2012

Mit einer halben Stunde Verspätung begann die diesjährige Weinreise in die Südsteiermark am Gurgltaler Hof in Tarrenz. Nach Zustiegen in Imst und Silz war die Mannschaft fast komplett und die Reise konnte beginnen. Sie führte uns durch das Inntal, das große deutsche Eck, durch den Pongau bis Radstadt, dann durch das Ennstal über Schladming bis Liezen. Nun folgten wir der Pyhrn Autobahn und erreichten am späteren Mittag über Graz die Südsteiermark. Erste Station war der Wurzinger Hof in der



Ortschaft Wildon. Hier wurden wir von Küchenchef Manfred Trummer zum Mittagessen erwartet. Nach dem Essen und dem ersten Weingenuss ging es weiter, zum ersten Programmpunkt unserer Reise. Die Besichtigung der Kernölmühle Ploder in Weitersfeld an der Mur stand am Programm. Auch wenn die Mühle wegen eines Defektes nicht in Betrieb war, wurde uns die Erzeugung des Steirischen Kernöls erklärt und zu einer Kostprobe eingeladen. Weiter führte uns die Reise zu einem kurzen Antrittsbesuch im Weingut Polz, wo wir von Christian Maurer, der die Neujahrsverkostung 2012 leitete, empfangen wurden. Schließlich landeten wir im Weingut Maitz in Ratsch an der Weinstraße. Das Weingut Maitz sollte für die nächsten Tage unsere Bleibe sein. Nachdem wir uns häuslich eingerichtet hatten, wanderten wir in das benachbarte Weingut Kögl, wo wir von der

Winzerin Tamara Kögl in der Buschenschank erwartet wurden. Sie servierte große gemischte Platten mit typisch steirischen Buschenschank Gerichten. Selbstverständlich wurden ihre Weine unter der fachkundigen Anleitung der Winzerin ausgiebig verkostet.



Winzerin Tamara Kögl in der Buschenschank erwartet wurden. Sie servierte große gemischte Platten mit typisch steirischen Buschenschank Gerichten. Selbstverständlich wurden ihre Weine unter der fachkundigen Anleitung der Winzerin ausgiebig verkostet.

Winzerin Tamara Kögl in der Buschenschank erwartet wurden. Sie servierte große gemischte Platten mit typisch steirischen Buschenschank Gerichten. Selbstverständlich wurden ihre Weine unter der fachkundigen Anleitung der Winzerin ausgiebig verkostet.



Winzerin Tamara Kögl in der Buschenschank erwartet wurden. Sie servierte große gemischte Platten mit typisch steirischen Buschenschank Gerichten. Selbstverständlich wurden ihre Weine unter der fachkundigen Anleitung der Winzerin ausgiebig verkostet.





Der nächste Tag, ein Freitag, begann nach dem ausgiebigen Frühstück im Weinlokal Maitz, ging die Fahrt entlang der Südsteirischen Weinstraße zum Weingut Tement in Zieregg. Zuerst wurde von der Terrasse aus der herrlich Blick in die Weinberge und hinüber nach Slowenien genossen. Bei der Verkostung, die Arno Bergler vom Weingut Tement leitete, gab es Weißweine wie Welschriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller oder Morillon und Rotweine wie Zweigelt oder Blau-

burgunder. Eine kleine Abwechslung bot die nächste Verkostung. In Pichla an der Mur betreibt Georg Pock eine kleine Bierbrauerei. Er erbt eine Landwirtschaft und betreibt diese auf naturnahe Weise. Auf seinen Äckern wachsen alte Getreide- und Hopfensorten. Im Stall fühlen sich alte Hühner- oder Schweinerassen wohl. Sein „Pockbier“ das er nur in kleinen Mengen produziert sei ständig ausverkauft, so berichtet er. Jedenfalls mündet es hervorragend. Es war Zeit zum Mittagessen. Erwartet wurden wir in der Buschenschank „zur Laube“ bei der Familie Luttenberger in Seibersdorf. Wieder gab es typisch steirische Buschenschank Marend mit einer großen gemischten Platte und verschiedenen Köstlichkeiten. Dazu wurden hervorragende Eigenbauweine serviert. Auch hier fiel der Abschied schwer. Nun folgte einer der Höhepunkte der Weinreise, der Besuch im Steiermärkischen Landesweingut und in der Weinbauschule Silberberg in Kogelberg bei Leibnitz. Durch den Weingarten, die Kellerei und die Schule, die als



Kaderschmiede der steirischen Winzer gilt, führte der Önologe Ing. Reinhard Holler. Gekonnt führte er auch durch die Verkostung der ausgezeichneten Silberberg Weine. Über Ehrenhausen ging es schließlich wieder zurück in das Weinlokal Maitz, wo bereits das Abendessen, ein typisches südsteirisches Backhendl auf uns wartete. Durch die Verkostung seiner Weine führte

Wolfgang Maitz in gekonnter Weise. Mit vielen Eindrücken, hervorragendem Essen und vorzüglicher Weine wurde dieser ereignisreiche Tag abgeschlossen.

Nach dem Frühstück begann der Samstag mit einer Besichtigung und einer Verkostung im Weingut Gross in Ratsch an der Weinstraße. Seit 1907 hat sich die Familie Groß dem Weinbau verschrieben. Heute sind sie bekannt für ihre eleganten Sauvignon blanc, Weißburgunder und Muskateller, die Jahrgang für Jahrgang zu den besten des Landes zählen. Alois Gross, der Senior des Hauses stellte seine Weine und ihre Eigenheiten gekonnt vor. Verkostet wurden wieder Welschriesling, Weißburgunder, Gelber



Muskateller, Sauvignon blanc, einige Lagenweine und als Rarität ein Sauvignon blanc Privat vom Jahrgang 2007. Leider konnten wir den wunderbaren Ausblick vom Ratscher Nussberg auf die Umgebung wegen eines kurzen Regenschauers nicht genießen. Anschließend fuhren wir zum Mittagessen zu den „12 Omas“ in Ewitsch, wo wir wie immer hervorragend speisten. Inzwischen hatte sich das Wetter wieder gebessert und wir fuhren zu Essigmanufaktur Weinstock in Zieregg, in unmittelbarer Nachbarschaft des Weingutes Tement. Hier verkosteten wir einige Essigsorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Schließlich stand eine Kellerführung und eine Verkostung im Weingut Polz am Hochgrassnitzberg am Programm. Bevor es begann, trafen wir den aus Imst stammenden Journalisten und Herausgeber der Zeitschrift „Steiermark Wein“ Henry Sams. Anschließend führte der aus Tirol stammende Sommelier Christian Maurer durch die Kellerei und lud anschließend zu einer Verkostung ein. Es war keine allgemeine Verkostung, sondern eine hervorragend gemachte Lehrverkostung, bei der besonderer Wert auf die Unterschiede und die besondere Note verschiedener Jahrgänge erarbeitet wurde, sodass jeder sein Wissen über den Wein erweitern konnte. Dem Sommelier Christian Maurer dafür ein besonderer Dank. Anschließend wurde in der Buschenschank der Gebrüder Polz das legendäre 23 Gänge Menü „Panoptikum“ serviert. Es begann mit verschiedenen Aufstrichen und endete mit den legendären Buchtl'n. Natürlich durfte steirischer Wein dabei nicht fehlen. Am Rande sei bemerkt, dass der Gruppe überdurchschnittlicher Appetit bescheinigt wurde. Der Tag endete bei einigen Flaschen Wein im Weingut Polz in bester Geselligkeit und Freundschaft. Behauptet wird, dass einige zu später Stunde der Winzerin Tamara in der Buschenschank Kögl noch einen Besuch abstatteten und



ihr noch einige Ratschläge für ihr zukünftiges Leben wenn möglich zu zweit mitgaben. Schließlich brach der Sonntag, der letzte Tag der Weinreise an. Nach dem Frühstück begann er mit einem Abschiedsbesuch im



Weingut Polz bei einem Glas Sekt. Es folgte die Fahrt zur Ausstellung südsteirisches Genussregal in Vogau. Hier wurden alle Köstlichkeiten der Südsteiermark wie Wein, Kernöl, Honig, Speck, Salami oder Brote gezeigt und über ihre Entstehung berichtet.





Anschließend wurde tüchtig eingekauft, damit auch in den nächsten Tagen nicht auf die Genüsse der Südsteiermark verzichtet wer-



den muss. Bei der anschließenden Heimfahrt wurden die Erlebnisse der letzten Tage verarbeitet und aufgewärmt. Nach einem Stopp im Pongau erreichten wir Tarrenz. Mit einem Um-

trunk im Gurgltaler Hof gingen vier wunderschöne Tage zu Ende. Unserem Stubenmeister Rolf Dieter Kuprian und seinen Helfern, besonders aber dem Sommelier Christian Maurer sei ein besonderes Lob und ein herzlicher Dank für die Organisation ausgesprochen. Diese Weinreise wird wegen der guten Kameradschaft und der guten Laune unter den Teilnehmern noch lange in Erinnerung bleiben.



Hubert HEEL

