

Steiermark-Genüsse
Reise-Tipp von Frank Martin Wille, Slow Food Ingolstadt
Oktober/November 2017

Übernachtung

Übernachtet haben wir in der Familienpension Cäcilia in Pöllau. Sehr herzliche Betreuung und zum Frühstück leckere selbstgemachte sowie lokale Spezialitäten.
<http://www.wilfinger-poellau.at/pension/>

Ausflugstipps

Hinweis: mit der GenussCard <http://www.genusscard.at/de> sind sehr viele Führungen oder Präsentation von Herstellern kostenfrei.

Ölmühle Fandler (Pöllau)

Große Auswahl von Ölen. Bei der Führung gibt es neben vielen Informationen auch eine ausführliche Verkostung.

<https://www.fandler.at>

Gölles (Riegersburg)

Bei der eigenständigen Tour erfährt man sehr viel über die Essig- und Weinbrandherstellung. Verkostung der Essige (inkl. traditionellen Balsam-Essigen) und einigen Obstbränden gibt es dazu.

<https://www.goelles.at>

Zotter (Riegersburg)

Eigenständige Tour in gläserner Fabrik mit Schokoladeprobieren satt. Dazu ein essbarer Tiergarten.

<https://www.zotter.at/de/zotter-erlebniswelt.html>

Haberl & Fink's (Ilz-Walkersdorf)

Delikatessenhersteller Fink's und dazu das Gasthaus Haberl - Falstaff Wirt des Jahres 2017 - direkt nebendran.

<http://www.finks-haberl.at>

Biorestaurant Retter (Pöllau)

Sehr zu empfehlen: Schwein aus dem Holzbackofen - gibt es leider nur nicht jeden Tag...

<https://www.retter.at/bio-restaurant/bio-restaurant-steiermark/>

Metzgerei Buchberger (Pöllau)

"Fleischhacker seit 1946" Moderne Interpretation einer guten Tradition. Unbedingt probieren: Hirschbirnschinken.

<http://www.buchberger.co.at>

Bauernladen Pöllau

Verkauf von Produkten kleiner lokaler Hersteller in deren Namen. Hohe Auswahl von verschiedenen Produkten.

<http://bauernladen.gutes.at/bauernladen-poellau.html>

Berghofer-Mühle (Fehring)

Trotz alter Technik noch aktive Öl- und Getreidemühle. Sehr informative und charmante Führung.

Für uns gab es dort das beste konv. Kürbiskernöl.

<http://www.berghofer-muehle.at>

Schalk-Mühle (Ilz)

Trotz alter Technik noch aktive Öl- und Getreidemühle. Bio-Überzeugungstätter mit eigener Landwirtschaft und Aussage "Alle Rohstoffe kommen ausnahmslos aus Österreich".

Bieten auch seltene Varianten wie Demeter-Kürbiskernöl und kaltgepresstes Kürbiskernöl an.

Für uns gab es dort das beste Bio-Kürbiskernöl.

<https://www.schalk-muehle.at>



