

VOR magazin

#092013

... alles über die

U2

Verlängerung

Sachen zum Lachen

Die Kabarettszene startet mit Vollgas in die Herbstsaison – Premieren, Tipps und Highlights. **Seite 22**

Erste Ausfahrt

Am 5. Oktober wird die U2 bis Aspern-Seestadt verlängert. Wir durften Probefahren. **Seite 52**

Dirndl und Co.

Wiener Wies'n niemals ohne den richtigen Style: Die trachtigsten Tipps zum Volksfest. **Seite 72**



SCHAURIGE SAISONERÖFFNUNG SWEENEY TODD

Der „Barbier des Grauens“ ab 14.9. an der Volksoper Wien

MEHR AUF SEITE 10

Der Sattlerhof – eine wahre Genussdestination auf dem aussichtsreichen Sernauberg in der Südsteiermark



Sattlerhof

KULINARISCHE HERBSTGENÜSSE

Vom Kernöl bis zu feinen Trüffeln und Meeresfrüchten – jetzt wird von der Mur bis an die Adria die Ernte eingefahren. Es ist Hochsaison für Gourmeturlauber und echte Feinspitze.

Von Gerhard Schillinger

Vom Südkamm der Alpen bis zu den Ufern der Adria warten immer mehr Geheimtipps für Feinspitze. Ob traditionell mit Kernöl oder südlich angehaucht mit Olivenöl und feinsten Trüffeln. Nördlichster Botschafter der Alpen-Adria Kulinarikzone ist die südliche Steiermark, wo vor allem das Kernöl im Mittelpunkt des Feinschmeckerinteresses steht. Zart duftend und nussig-mild im Geschmack, ist das schwarze Gold die Veredelung für nahezu alles Essbare südlich von Graz. Rund 60 Ölmühlen pressen jedes Jahr mehr als zwei Millionen Liter des an Vitaminen und Spurenelementen reichen Kürbiskernöls, dessen kulinarisches Epizentrum entlang der „Steirischen Ölspur“

zwischen Stainz und Eibiswald liegt. Am besten, man stoppt bei gefälligen Kellereien und Buschenschänken oder – noch besser – im Hotel Sattlerhof und kostet sich einfach durch die Karte.

Der Duft von Trüffeln, Meer und Pinien in Istrien. Wer in Sachen Kulinarik den Duft des nahen Meeres bevorzugt, dem sei Istrien empfohlen. In der sanften, der Toskana an Schönheit in nichts nachstehenden Landschaft haben immer mehr Gastronomen Cevapcici und Spanferkel Adieu gesagt und stattdessen die altistischen Rezepte zu neuem Leben erweckt. Dazu gehören etwa Fuzi, handgemachte Nudeln, die je nach Saison mit Wildspargel, Reh oder Pilzen serviert werden. Oder köstliche Meeresfrüchte wie die Seezungen aus Novigrad. Verfeinert wird dies alles mit der Königin der Geschmacksveredler: Trüffel. Die urigste Restaurantart sind die rustikalen Konobas, einfache Landgasthäuser, die mit allerlei Krimskrums eine fast museale Atmosphäre ausstrahlen. Kernstück einer echten Konoba ist der mächtige Kamin, wo der Meister des Hauses wie anno dazumal sämtliche Speisen zubereitet. Etwa bei Mira Zrni von der Konoba Stari Podrum in Momjan, wo Ochsenalami, Tagliatelle mit Morchelsalat und Trüffeln zu ihrer Hochblüte kommen. In den letzten Jahren entwickelte sich aber auch eine sehr ambitionierte Szene aus kreativen und hochwertigen Restaurants. Ein echtes Muss ist da ein Besuch im Restaurant Maruzza in der Villa Rosetta im kleinen Dorfweiler Zambratija bei Umag im Norden Istriens. Wer sich jetzt bei der Gourmetdestination nicht entscheiden kann, auch kein Problem. Die Südsteiermark liegt schließlich am Weg nach Istrien ...



TOP TIPPS FÜR KULINARIKURLAUER

Genießerhotel Sattlerhof, 8462 Gamllitz/Steiermark, www.sattlerhof.at

Konoba Stari Podrum, HR 52462 Momjan, Most 52, Tel.: 003852/77 91 52, stari.podrum@gmail.com

Restaurant Maruzza/Hotel Villa Rosetta, Crvena Uvala 31, Zambratija, HR 52475 Savudrija, Tel.: 00385/52 72 57 10, www.villarosetta.hr

Allgemeine Infos: www.steiermark.com, www.istra.hr



ART/Kosinovic