



Fotos: iStock, Pures Leben (4)

Reise

Ostern im Weingarten

Moderne und luxuriös ausgestattete Ferienhäuser bereichern seit kurzem die Südsteiermark. Ob der unterschiedlichen Größe und Ausstattung als „Lagenhaus“, „Weinstöckl“ oder „Winzerhaus“ bezeichnet, bieten alle Häuser Ähnliches: eine tolle Alleinlage im Weingarten, aus der ungestört die „österreichische Toskana“ von ihren schönsten Seiten genossen werden kann.

Auf Wunsch wird hochwertiger Service geboten – die tägliche Lieferung eines Frühstückskörbels oder auch eine leibhaftige Köchin, die „g’standene Steirerin“, die für die Zubereitung eines mehrgängigen Menüs extra ins Haus kommt. Getragen wird dieses Angebot von der Familie von Dietmar Silly, dem ehemaligen Kellermeister von Stift Seggau und nunmehrigen Winzer und Gastgeber der „Pures Leben“-Häuser. Sieben an der Zahl gibt es bereits – sie liegen in Kitzreck, Tunauberg und Grassnitzberg – weitere sechs sollen in der Region noch gebaut werden. Kriterium: tolle Lage, luxuriöse Ausstattung und guter Service. Dafür, dass es den Gästen gut geht, sorgen auch die „Silly“-Weine – wie auch die vielen anderen kulinarische Köstlichkeiten, die selbst erzeugt werden und derzeit hauptsächlich für die Gäste der Ferienhäuser angeboten werden. Ab Anfang Mai gibt es auch ein „Steinhaus“ mit großer Terrasse und Blick über die Weinstöcke, in dem bis zu 20 Gästen ein traditionelles steirisches Menü geboten wird.

Die Gegend rund um Kitzreck – in der Region „Sulmtal-Sausal – Südsteirisches Weinland“ – ist mehrfach bekannt: Die Gemeinde ist der höchstgelegene Weinbauort Österreichs. Das „Sulmtal“ bekannt gemacht haben kräftig gebaute und besonders wohlgeschmeckende Hendln – oder war es umgekehrt?

Auch die Hotels und Restaurants der Gegend tun das Ihre dazu, sich wohl zu fühlen. Gleich bei der Anreise gibt es im Restaurant „Steirerland“ klassische „Steirische Backhendln“ mit Kartoffel-Vo-

gerl-Salat, bei dem das allgegenwärtige Kernöl nicht fehlen darf. Dazu wird feiner Muskateller serviert und spätestens jetzt wird klar – hier lässt es sich genießen und zwar besonders steirisch. Als „Guter Tipp“ kann auch das Restaurant im Hotel „Staribacher“ genannt werden. Gelegen am Eingang zur Weinlandregion, gleich hinter Leibnitz, wird dort feine Küche geboten, die man nicht nur während des Urlaubs genießen kann, sondern auch am Weg in den selbigen – von der Autobahn-Abfahrt Leibnitz sind es nur ein paar Minuten.

Aber was wäre die Südsteiermark ohne Buschenschenken – eine besonders urige ist der „Felberjörgl“ in Kitzreck. Die Weine sind vielfach prämiert und man schmeckt, dass aus den schwierigen Lagen Bestes herausgeholt wird. Zum Genuss der erlesenen Weine und edlen Brände gehört die „Steirische Winzerjause“ mit dem typischen „Käferbohnenalat“. Wie das Kernöl, das in der „Ölmühle Hartlieb“ in Heimschuh nahe Leibnitz besonders „lieb“evoll aus verschiedensten Kernen gepresst wird. Hauptsächlich sind es Kürbiskerne, die dort vermahlen werden. Aber auch Traubenkerne und Haselnüsse geben hervorragende Öle.

Einen „Nachteil“ hat diese reizvolle Gegend allerdings: Zur Hauptreisezeit im Spätsommer und Herbst ist meist sehr viel los. Zu Ostern und bis zum Sommer ist ein Besuch sehr ratsam – denn alle Köstlichkeiten und vor allem Silly’s „Pures Leben“-Häuser sind jetzt in herrlicher Ruhe zu genießen. Und auch der 2010er-Jahrgang ist bereits in der Flasche ...



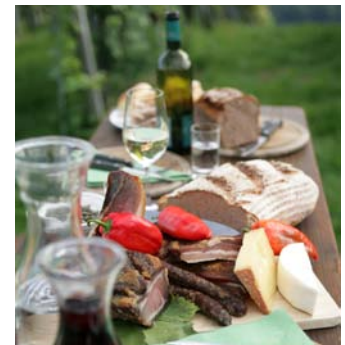
Ein reichhaltiger Frühstückskorb



Das „Lagenhaus“ in Kitzreck



„Sulmtaler Hendl“n, ein Genuss



Jause in der Buschenschenke

Informationen:

www.puresleben.at ; Gabersdorf, Tel. 03452/74102
www.steierland.co.at ; Kitzreck, Tel. 03456/2328
www.staribacher.at ; Leibnitz, Tel. 03452/82550
www.felberjoergl.at ; Kitzreck, Tel. 03456/3189
www.hartlieb.at ; Heimschuh, Tel. 03452 / 82551
www.sulmtal-sausal.at ; Kitzreck, Tel. 03456/3500