



HERAUSGEBER

LANDESHAUPTMANN

CHRISTOPHER DREXLER

PERSÖNLICHE
REZEPTE AUS
DER REGION



Steiermark
genießen





Inhalt - Regionen

Vorwort 8

Roggene Krapfen mit Steirerkäse 13

Liezen 15

Frühlingsmousse mit Seesaiblingstatar 17
 Steirerkäsesuppe mit Brotchips 19
 Brotstrudel mit Steirerkäse 21
 Kürbis-Erdäpfel-Auflauf mit Käsekruste 23
 Sterz mit Kirschen "Kirschenmuas" 25
 Schwarzbeer-Biskuitstrudel 27
 Heiligen-Geist-Krapfen 29

Obersteiermark Ost 31

Käferbohngnocchi mit Kürbiskernöl 33
 Erdäpfel-Gemüsesuppe 35
 Bärlauch-Empanadas 37
 Hirschschnitzel kurzgebraten 39
 Hochsteirernudeln 41
 Löwenzahn-Tiramisu 43
 Topfentorte mit Vanille 45

Obersteiermark West 47

Steirisches Ceviche 49
 Murtaler Steirerkäsesuppe 51
 Murtaler Bachforellentascherl 53
 Rote-Rüben-Ravioli mit Pilzfülle 55
 Steirerfleisch vom Jungrind 57
 Bauernkrapfen - Heukrapfen 59
 Steirische Apfelnockerl 61

Oststeiermark 63

Brandteigkrapferl mit pikanter Fülle 65
 Steirische Käferbohnsuppe 67
 Waldschwammerl à la crème 69
 Pöllauberger Lamnbraten 71
 Rindsgulasch 73
 Mürbe Apfelschlangerl 75
 Oststeirischer Apfelstrudel 77

Steirischer Zentralraum 79

Kürbislaibchen auf buntem Salat 81
 Bärlauchsuppe 83
 Krautrouladen im Erdäpfelbett 85
 Schwammerl-Cordon bleu 87
 Steirische Bachforelle Beurre blanc 89
 Lipizzanerheimatstrudel 91
 Kirsch-Streuselkuchen 93

Südoststeiermark 95

Wildkräuterweckerl mit Blütenbutter 97
 Pikante Kürbis-Mostsuppe 99
 Dry Aged Festtagsbraten 101
 Rindsbraten mit Semmelrolle 103
 Kürbislasagne 105
 Kürbiskerngolatschen 107
 Südsteirische Panna cotta 109

Südweststeiermark 111

Ceviche von der Lachsforelle 113
 Schilcherrahmsuppe mit Kren 115
 Rehragout mit Polenta 117
 Schweinsfischerl mit Cremepolenta 119
 Käferbohnenchili 121
 Poganze - Pfingstmehlspeise 123
 Eierlikörcreme mit Kürbiskernen 125

Die Jury 126

Steiermark genießen - Purer Genuss für Leib und Seele 132

Glossar 136

Fotocredits 138

Inhalt - Speisen

Vorspeisen

Frühlingsmousse mit Seesaiblingstatar	17
Käferbohngnocchi mit Kürbiskernöl	33
Steirisches Ceviche	49
Brandteigkrapferl mit pikanter Fülle	65
Kürbislaiabchen auf buntem Salat	81
Wildkräuterweckerl mit Blütenbutter	97
Ceviche von der Lachsforelle	113



Suppen

Steirerkäsesuppe mit Brotchips	19
Erdäpfel-Gemüsesuppe	35
Murtaler Steirerkäsesuppe	51
Steirische Käferbohnsuppe	67
Bärlauchsuppe	83
Pikante Kürbis-Mostsuppe	99
Schilcherrahmsuppe mit Kren	115

Hauptspeisen

Roggene Krapfen mit Steirerkäse	13
Brotstrudel mit Steirerkäse	21
Kürbis-Erdäpfel-Auflauf mit Käsekruste	23
Sterz mit Kirschen "Kirschenmuas"	25
Bärlauch-Empanadas	37
Hirschschnitzel kurzgebraten	39
Hochsteirernudeln	41
Murtaler Bachforellentascherl	53
Rote-Rüben-Ravioli mit Pilzfülle	55
Steirerfleisch vom Jungrind	57
Waldschwammerl à la crème	69
Pöllauerberger Lammbraten	71
Rindsgulasch	73
Krautrouladen im Erdäpfelbett	85
Schwammerl-Cordon bleu	87
Steirische Bachforelle Beurre blanc	89
Dry Aged Festtagsbraten	101
Rindsbraten mit Semmelrolle	103
Kürbislasagne	105
Rehragout mit Polenta	117
Schweinsfischerl mit Cremepolenta	119
Käferbohnenchili	121



Nachspeisen

Schwarzbeer-Biskuitstrudel	27
Heiligen-Geist-Krapfen	29
Löwenzahn-Tiramisu	43
Topfentorte mit Vanille	45
Bauernkrapfen - Heukrapfen	59
Steirische Apfelnockerl	61
Mürbe Apfelschlangerl	75
Oststeirischer Apfelstrudel	77
Lipizzanerheimatstrudel	91
Kirsch-Streuselkuchen	93
Kürbiskerngolatschen	107
Südsteirische Panna cotta	109
Poganze - Pflingstmehlspeise	123
Eierlikörcreme mit Kürbiskernen	125



CHRISTOPHER DREXLER

LANDESHAUPTMANN DER STEIERMARK

**Liebe Steirerinnen und Steirer,
liebe Leserinnen und Leser!**

Es ist mir eine wahre Freude, Sie mit unserem Kochbuch „Steiermark genießen“ auf eine kulinarische Reise durch unsere weiß-grüne Heimat mitnehmen zu dürfen.

Von der majestätischen Koralm im Westen bis hin zum malerischen Vulkanland im Osten, vom imposanten Dachstein im Norden bis in die traumhaften Weinberge im Süden - mit unserem neuen Kochbuch möchten wir Ihnen die vielfältigen kulinarischen Genüsse unserer Regionen näherbringen und gemeinsam mit Ihnen unsere Steiermark genießen.

„Steiermark genießen“ ist mehr als nur ein Kochbuch: Es ist eine Hommage an die herausragende Qualität unserer heimischen Produkte und die beeindruckende Arbeit der steirischen Betriebe. Unsere Steiermark, das grüne Herz Österreichs, beherbergt eine wahre Schatzkammer an kulinarischen Köstlichkeiten. Steirische Unternehmen und landwirtschaftliche Betriebe sind weit über die Landesgrenzen hinaus für die außerordentliche Qualität ihrer Produkte bekannt und leisten einen unschätzbaren Beitrag für unsere Regionen und für unser wundervolles Bundesland. Kaum irgendwo sonst werden Lebensmittel in so einzigartiger Qualität hergestellt wie hier bei uns in der Steiermark. Dieser Arbeitseifer, die Sorgfalt und der Fleiß der Steirerinnen und Steirer spiegeln sich in diesem Kochbuch wider!

Was sind die Lieblingsrezepte der Steirerinnen und Steirer?

Dieser Frage geht das Kochbuch „Steiermark genießen“ nach. Es ist sozusagen ein Bündel der steirischen Gaumenfreuden, zusammengestellt von den Steirerinnen und Steirern. Aus allen sieben steirischen Regionen haben wir sorgfältig eine vielfältige Auswahl an Rezepten zusammengetragen, um Ihnen das kulinarische Angebot unserer Steiermark in seiner gesamten Breite und Vielfalt zu präsentieren. Egal, ob Sie eine leidenschaftliche Hobbyköchin, ein experimentierfreudiger Gelegenheitskoch oder bereits ein fortgeschrittener Kochprofi auf der Suche nach einer feinen Suppe, einer köstlichen Vorspeise, einem herzhaften Hauptgericht oder einem süßen Dessert sind - in diesem Buch finden Sie mit Sicherheit inspirierende Rezepte, die Sie zum Nachkochen und Genießen einladen. Auf den folgenden 144 Buchseiten präsentieren wir Ihnen 50 Schmankerl aus den verschiedensten Regionen der Steiermark. Jedes dieser Rezepte ist einzigartig und beinhaltet zumindest eine regionaltypische „steirische“ Zutat. Damit spiegeln die Gerichte die lokalen Besonderheiten unseres Landes wider, vermitteln mit jedem Bissen die Vielfalt und Authentizität der Region und zeigen, dass die Steirerinnen und Steirer den Genuss einfach im Blut haben.

Miteinander die Steiermark genießen

Die Steiermark ist ein Ort des Miteinanders. Ein Land, in dem gemeinsam aktiv gestaltet wird. Es war uns deswegen eine Herzensangelegenheit, diese Tatsache bei der Gestaltung unseres Kochbuchs zu berücksichtigen und die Steirerinnen und Steirer miteinzubeziehen. „Steiermark genießen“ ist nicht nur für, sondern vor allem von Steirerinnen und Steirern.



Hunderte Menschen haben an der Entstehung von „Steiermark genießen“ mitgewirkt, ihre Lieblingsrezepte beigesteuert und so diese einzigartige Sammlung steirischer Köstlichkeiten zusammengetragen. Steiermark genießen ist ein Streifzug durch die Steiermark, ein Hineinschauen in die Kulinarik der Regionen und am Ende ein Sammelband voll steirischem Genuss.

Kulinarisch. Nachhaltig. Steirisch.

Kulinarische Vielfalt, aber auch Nachhaltigkeit und Verantwortung - für all das steht „Steiermark genießen“. Denn wir setzen auf heimisch produzierte und frisch servierte Zutaten und legen so einen klaren Fokus auf gesundes, regionales Essen und auf die Qualität der steirischen Produkte. Lokale und nachhaltige Lebensmittelproduktion steht dabei an oberster Stelle, um einerseits das bestmögliche Geschmackserlebnis zu erzielen und andererseits einen Beitrag zum Klimaschutz, für die Umwelt und unsere schöne Steiermark zu leisten. Indem wir bewusst auf regionale Produkte setzen, unterstützen wir unsere Landwirtinnen und Landwirte und stärken die Wertschöpfung in den Gemeinden. Damit die Steiermark auch weiterhin unbestritten das grüne Herz Österreichs bleibt.

„Steiermark genießen“ - eine Liebeserklärung an unsere wunderschöne Heimat.

Liebe Steirerinnen und Steirer, liebe Freundinnen und Freunde der steirischen Kulinarik: Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die Steiermark gemeinsam zu genießen. Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt unserer Regionen, entdecken Sie die Schätze, die in unseren steirischen Küchen kreierte werden, und lassen Sie sich von den Geschmäckern unserer Heimat verzaubern.



Mit „Steiermark genießen“ haben Sie die Möglichkeit, unsere kulinarische Tradition zu erleben und neue Gaumenfreuden zu entdecken. Ich möchte mich bei all jenen, die an diesem Buch mitgewirkt haben, recht herzlich bedanken! Bei den Köchinnen und Köchen, den landwirtschaftlichen Betrieben und Produzenten der Lebensmittel und vor allem bei allen Steirerinnen und Steirern, die ihre Lieblingsrezepte, Geheimrezepte und Familienrezepte mit uns geteilt haben.

Nicht unerwähnt lassen möchte ich die Mitglieder unserer hochkarätigen Jury aus steirischen Genussexpertinnen und -experten, die unter Leitung von Kochbuchautorin Eva Maria Lipp eine professionelle Auswahl der geeigneten Rezepte getroffen haben.

Dieses Buch ist ein gemeinsames Werk, das die Liebe zur steirischen Küche und die Verbundenheit mit unseren Regionen zum Ausdruck bringt: „Steiermark genießen“ ist eine Liebeserklärung an unsere wunderschöne Heimat!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Erkunden unserer kulinarischen Heimat sowie viel Freude beim Nachkochen.

Lassen Sie sich die steirischen Rezepte schmecken, Mahlzeit!

Ein steirisches „Glück auf“!
Landeshauptmann Christopher Drexler



A handwritten signature in black ink, likely belonging to Christopher Drexler.

Roggene Krapfen mit Steirerkäse

Zutaten

500 g Roggenmehl
Type 960
300 ml Wasser
oder frische Milch
½ TL Salz

Schmalz oder Öl
zum Backen
200 g Ennstaler
Steirerkäse

Auf Wunsch

Gekochte Erdäpfel
Sauerkraut mit weißen
Bohnen

Zubereitung

- 1** Für den Teig das Mehl mit dem Salz gut vermischen und mit lauwarmem Wasser und/oder Milch auf der bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten.
 - 2** Je weicher der Teig, umso leichter lässt er sich später zu dünnen Fladen austreiben. Es kann im Nachhinein noch Mehl eingearbeitet werden, denn umgekehrt in den zu festen Teig Wasser einzuarbeiten, ist so gut wie unmöglich.
 - 3** Den Krapfenteig zu einer Rolle mit sechs Zentimetern Durchmesser formen und 30 Minuten rasten lassen.
 - 4** Von der Teigrolle zwei Zentimeter breite Scheiben abschneiden. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zu dünnen, tellergroßen Scheiben auswalken.
 - 5** Die Steirerkrapfen in sehr heißem Fett rasch (einige Sekunden pro Seite) auf beiden Seiten schwimmend hellbraun herausbacken und auf Küchenkepp abtropfen lassen.
 - 6** Die Krapfen in einen zur Größe passenden Topf legen und zudecken, damit die Krapfen wieder weich werden.
 - 7** Zum Servieren Ennstaler Steirerkäse auf die Roggenen Krapfen bröseln, wie Palatschinken einrollen und heiß servieren.
- Tipp:** Diese Krapfen werden sehr gerne mit Erdäpfeln und Sauerkraut mit weißen Bohnen gegessen. Mancherorts wird als Flüssigkeit auch Buttermilch verwendet.



LANDESHAUPTMANN CHRISTOPHER DREXLER

STEIRISCH ESSEN IST FÜR MICH:

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN UNSERE WUNDERSCHÖNE HEIMAT



Art Vegetarisch



Dauer 40 Minuten



Portionen 4



Schwierigkeit Mittel





Liezen

Hoch vom Dachstein an

In Liezen, hoch vom Dachstein an, kann man das Skifahren oder Wandern in den Bergen genauso genießen wie kristallklare Bergseen. Ob man nun im Winter die Pisten hinunterwedelt, im Frühjahr in der Salza eine abenteuerliche Raftingtour erlebt oder im Sommer bis in den Herbst auf malerischen Wanderwegen die majestätischen Gipfel erkundet - in Liezen gibt es für Outdoor-Begeisterte und Naturliebhabende das ganze Jahr über etwas zu entdecken.

Almkulinarik pur

Kulinarisch hat die Region mit dem gleichnamigen Bezirk Liezen einiges zu bieten: Besonders der Ennstaler Steirerkäse g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und die Roggenen Krapfen sind regionale Besonderheiten, die man nicht verpassen sollte. Durch die Bewirtschaftung der Almen und die vielen Bergbauernhöfe, die für die Pflege der Kulturlandschaft sorgen, bleibt dieser besondere Erholungsraum uns allen erhalten.

Gelebtes Brauchtum

Die starke Brauchtumpflege wird in vielen Veranstaltungen gelebt und so an die nächsten Generationen weitergegeben. Sie wird mit vielen Veranstaltungen und eindrucksvollen Kostümen gefeiert. Dazu gehören unter anderem die sehr bunten und mit Hunderten von Pailletten bestückten „Flinslerl“. Eines der bekanntesten jährlichen Ereignisse dieser Region ist das Narzissenfest.

Topfentorte mit Vanille

Zutaten

Mürbteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Vanilleschote/
Vanillearoma

120 g Butter
1 großes Ei

Topfenmasse

1 Zitrone, unbehandelt
1 Vanilleschote/
Vanillearoma

3 Eier
100 g Zucker
500 g Sauerrahm
250 g Topfen
½ Pkg. Vanillepudding
100 ml Schlagobers

Zubereitung

- 1 Die Springform (26 Zentimeter Durchmesser) nur am Boden mit Butter einfetten. Für den Mürbteig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Mit den Händen rasch und fein verbröseln. Es soll eine feine, streuselartige Masse entstehen.
 - 2 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauschaben. Das Ei verquirlen, mit dem Vanillemark/-aroma zur Streuselmischung geben. Schnell zu einem glatten Teig verkneten.
 - 3 Den Boden der Springform mit zwei Drittel des Teiges auslegen. Den Rest zu einer Rolle formen und am Formenrand zwei bis drei Zentimeter hoch andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. 40 Minuten kalt stellen.
 - 4 Von der gewaschenen Zitrone die Schale abreiben. Das Vanillemark wie bereits beschrieben aus der Schote schaben. Zitronenschalenabrieb, Vanillemark und alle anderen Zutaten für die Topfenmasse miteinander verrühren.
 - 5 In die Form füllen und die Torte bei 160 Grad mindestens 90 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Folie abdecken.
- Tipp:** Nach dem Backen noch warm mit einer Kugel Eis und Früchten servieren. Oder auch schon in die Topfenmasse Früchte hinzufügen.



MELANIE OBERER

STEIRISCH ESSEN IST FÜR MICH:

GUTE, REGIONALE ZUTATEN ZU GENIESSEN



Art Vegetarisch



Dauer 120 Minuten



Portionen 12



Schwierigkeit Mittel





Steirische Apfelnockerl

Zutaten

Nockerl

250 g Weizenmehl glatt,
Type 700
oder Vollkornmehl
1 Ei

Salz
100 ml Wasser oder Milch
6 Äpfel
100 g Butter
40 g Zucker

100 ml Wasser oder Wein
Zimtpulver
Nelkenpulver

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für die Nockerl zu einem weichen Teig verrühren und mit einem Nockerlsieb in kochendes Wasser streichen. Die Nockerl einmal aufkochen lassen, dann abseihen und kurz kalt abschrecken.
- 2 Die Äpfel entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den Zucker zufügen und leicht karamellisieren. Die Äpfel darin schwenken. Mit Wasser oder Wein aufgießen und zwei Minuten dünsten.
- 3 Die Nockerl dazugeben. Nach Belieben mit Nelkenpulver und Zimt würzen.
- 4 Anrichten und zum Kaffee servieren.

Tipp: Dieses Gericht eignet sich sehr gut, um Äpfel aus dem eigenen Garten oder zu viel gekaufte Äpfel zu verarbeiten.

Wissenswertes: Die Vielfältigkeit der Nockerl ist sehr groß. Die Apfelnockerl können ebenso mit anderen Früchten der Saison (mit Schwarzbeeren besonders köstlich) als Nachspeise oder als süße Hauptspeise zubereitet werden. Pikante Nockerlgerichte sind herzhaftes Käsespätzle oder Spätzle mit Speck-Rahm-Soße. Spätzle mit diesem Grundrezept sind sehr rasch zubereitet und eine wunderbare Beilage für diverse saftige Fleischgerichte.



KARIN FORCHER

STEIRISCH ESSEN IST FÜR MICH:

BESTE REGIONALE, GESUNDE LEBENSMITTEL SIND VOR DER HAUSTÜRE



Art Vegetarisch



Dauer 45 Minuten



Portionen 4



Schwierigkeit Leicht



Steirische Bachforelle

Beurre blanc

Zutaten

2 fangfrische Forellen,
filetiert und entgrätet
1 EL Butter
Sonnenblumenöl zum Braten
1 Knoblauchzehe

2 Handvoll grob gehackte
Krauthauptelblätter
200 ml Milch
30 g Butter
Salz, Muskatnuss

2 EL Sonnenblumenöl
100 ml Sauvignon Blanc
200 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt
100 ml Schlagobers
100 g Butter
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, weißer Pfeffer

Krauthauptelpüree

500 g Erdäpfel speckig

Beurre blanc

3 Schalotten

Zubereitung

- 1 Für das Püree die Erdäpfel schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Krauthauptelblätter waschen, grob hacken, in kochendem Wasser für Sekunden blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und mit der Hälfte der Milch fein pürieren, sodass die Flüssigkeit schön grün ist.
- 2 Gekochte Erdäpfel abgießen. Die restliche Milch erhitzen. Erdäpfel durch eine Presse in die Milch drücken. Mit der Salatmilch, Butter, Salz und Muskat verrühren.
- 3 Für die Beurre blanc die Schalotten fein brunoise würfeln. In Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze mehrere Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit Fond aufgießen, auf ein Drittel reduzieren lassen. Mit Obers aufgießen, aufkochen lassen, mit einem Pürierstab pürieren, währenddessen die kalte Butter in Stückchen dazugeben. Durch ein Sieb gießen, nicht mehr aufkochen.
- 4 Forellenfilets salzen, in heißem Öl beidseitig gut anbraten, einen Esslöffel Butter und eine geschälte, gequetschte Knoblauchzehe dazugeben.
- 5 Die Fischfilets auf Beurre blanc anrichten. Das grüne Püree platzieren und mit Kohlrabiravioli garnieren. Mit Buchweizenpops bestreuen.

Tipp: Je frischer die Zutaten, desto genussvoller das Essen!



STEFAN MAIERHOFER

STEIRISCH ESSEN IST FÜR MICH:

BESTE REGIONALE ZUTATEN UND KREATIVE ZUBEREITUNG



Art Fisch



Dauer 120 Minuten



Portionen 4



Schwierigkeit Mittel



Lipizzanerheimatstrudel

Zutaten

Strudelteig

250 g Weizenmehl glatt
60 ml Kernöl
125 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Mohnfülle

150 g Mohn
100 g Zucker

2 EL Powidl- oder
Preiselbeermarmelade

200 ml Milch
1 Eiklar
Vanillezucker, Zimt
Je 20 g Maisstärke und Grieß

Topfenfülle

1 kg Topfen

200 g Staubzucker

150 g Butter

4 Eier

1 Eidotter

30 g Vanillepuddingpulver

250 ml Schlagobers

70 g Grieß

Zitronenschale

Vanillezucker

Zubereitung

1 Die Teigzutaten in eine Kneteschüssel geben und mit dem Mixer und den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mit wenig Mehl auf der Arbeitsfläche sehr glatt auskneten. Auf einen beölten Dessertteller legen und rundum mit Öl benetzen. Mit einer passenden Schüssel zudecken und 30 Minuten rasten lassen.

2 Für die Topfenfülle die Eier trennen. Eiklar zu feinem Schnee aufschlagen. Weiche Butter, alle Dotter und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten untermengen und zum Schluss Schnee unterheben.

3 Für die Mohnfülle die Milch aufkochen und alle anderen Zutaten - außer dem Eiklar - zufügen und gut verrühren. In die ausgekühlte Mohnmasse das Eiklar einrühren.

4 Teig auf einem Strudeltuch auf bemehlter Fläche ausrollen. Mit flüssiger Butter beträufeln. Den Teig zu einer Fläche von etwa einem Quadratmeter ausziehen.

5 Die Mohnmasse als Streifen auf dem unteren Teigdrittel auftragen und die Topfenfülle auf zwei Dritteln des Teiges verteilen. Strudel einrollen, mit einem Milch-Dotter-Gemisch bestreichen und bei 160 Grad Heißluft 45 Minuten backen.

Wissenswertes: Dieses Rezept ist eine Kreation des Teams der Fachschule Maria Lankowitz.



CHRISTINE SCHUTTI

STEIRISCH ESSEN IST FÜR MICH:

REGIONALE SCHMANKERL GENIESSEN



Art Vegetarisch



Dauer 80 Minuten



Portionen 12



Schwierigkeit Mittel





Steiermark
genießen

REZEPTWETTBEWERB
Steiermark
genießen

Steiermark
genießen

REZEPTWETTBEWERB
Steiermark
genießen

REZEPTWETTBEWERB
Steiermark
genießen

JURYWAPPE
STEPHANIE RICOLER

Die Jury

Ein Kochbuch nach steirischem Geschmack

... mit persönlichen Rezepten von Steirerinnen und Steirern

Im Zuge eines Rezept-Wettbewerbs wurden die Steirerinnen und Steirer aufgerufen, ihre Lieblingsrezepte mit regionalen und saisonalen Produkten aus ihrer Region einzusenden.

Eine hochkarätige Jury aus heimischen Genussexpertinnen und -experten unter Leitung von Kochbuchautorin Eva Maria Lipp wählte die besten Rezepte aus. Kriterien waren die Verwendung einer steirischen Hauptzutat, die Nachvollziehbarkeit der Zubereitung, die stimmige Geschmackskombination und die regionale sowie saisonale Verfügbarkeit der Produkte.

Initiiert wurde dieses Buch vom Landeshauptmann der Steiermark, Christopher Drexler, der damit allen verdeutlicht, wie vielfältig und kulinarisch reich das grüne Herz Österreichs ist. Mit „Steiermark genießen“ könnt ihr in die Genussvielfalt der sieben steirischen Regionen eintauchen und neue Gaumenfreuden entdecken.



avBUCH

www.cadmos.de
www.avbuch.at

Steirische
Volkspartei

