

**KULINARIX**

**Haubenkoch Günter Zach** werkt im Hochzeits-Schlössl in Ehrenhausen  
STUHLHOFER/WOLF

## Der Tradition verpflichtet

Es gibt wieder Flusskrebse im Georgi-Schlössl.

Wenn das Feuer im Kaminstüberl prasselt und Günter Zach aus der einschubaren Küche winkt, ist der Winter zumindest im Georgi-Schlössl vorbei. Nach einer kleinen Küchenpause bastelt der Namensvetter des Schlössl-Herrn Franz Zach, gerade an einer neuen Karte und tischt deshalb auf, was er „zu Hause“ hat. In diesem Fall gibt's einfach für jeden ein Romantik-Menü (vier Gänge, 35 Euro), das aber auf jedem Tisch anders aussieht.

Gestartet wird mit einem Duett aus Hühner- und Gänseleber. Letztere passt perfekt zu Feigen und Holunderdressing, die Hühnerleber ist zu fest geraten. Die Karotten-Ingwersuppe mit Milchschaumhauberl wärmt zusätzlich mit schön feuriger grüner Chilipaste. Begleitend schmecken ein Muskateller vom

Olwitschhof (4,20 Euro) und später ein Glaserl Weißburgunder (4,20 Euro). Bei der Hauptspeise fühlt man sich an Günther Wagners Zeiten erinnert, als auch Arnold Schwarzenegger noch die selbst gezüchteten Flusskrebse im Georgi-Schlössl verspeiste. Günter Zach lässt nun die Tradition

Im Winter punktet die Kaminstube, im Sommer der schattige Gastgarten.

wieder aufleben und füllt Milchkalbpaillard mit Flusskrebsen. Dazu gibt es Trüffelrisotto, das perfekt gekocht, aber lauwarm ist und sehr dezent nach Trüffeln schmeckt. Der Nachbartisch bekommt die Krebse gleich zum ersten Romantik-Menügang in Form von gefüllten Teigtascherln. Beim Schokokuchen mit flüssigem Kern schmilzt nicht nur das Kokoseis dahin. Damit schafft es auch der hartgesottene Realist, am Ende zum Romantiker zu werden.

**BIRGIT PICHLER**

### GEORGI SCHLÖSSL

8461 Ehrenhausen, Georgigasse 68  
Tel. (0 34 53) 25 777,

www.georgi-schloessl.at  
Montag, Dienstag Ruhetag

**Lokaltyp:** Restaurant

**Atmosphäre:** gediegen; vor vier Jahren komplett renoviert

**Küche:** steirisch, international

**Bewertung:** ★★★(★)☆

**Anfahrt:** Über die A9, Abfahrt Vogau-Strass, nach Ehrenhausen. Vor dem Ortszentrum scharf rechts abbiegen.

**Nichtraucher:** im Kaminstüberl

**Fazit:** Schönes Ambiente mit dem Günter Zachs Küche sehr gut harmoniert; respektable Weinauswahl.

**PETER LEXE  
KOCHT MIT  
BOJAN BRBRE  
UND  
OTTO BAYER**



# Paprikasuppe: Bunt & gesund

Sonntagsmenü aus der „life medicine cuisine“ in Bad Gleichenberg: Cremesuppe vom roten Paprika, gekochtes Schulterscherz vom Almo.

Schön langsam steht die Zeit zum körperlichen Umdenken vor der Haustür: weniger Fette, mehr Vitamine, Ballaststoffe und Kohlehydrate im Speisensalltag. Frei nach der Kuchlmasta-Philosophie: Bitte keine Diät, aber eine ausgewogene Ernährung. Die habe ich in einer köstlichen Perfektion in Bad Gleichenberg kennen und schätzen gelernt: im „life medicine Resort: Das Kurhaus“. Tolles Haus, tolle Angebote, Wohlfühlen pur, Küche top, gesundheitsbewusst und doch sehr, sehr köstlich.

Hinter den Speisen für Hotelgäste, aber auch im feinen Ambiente des A la Carte Restaurants steht nicht nur ein professionelles Küchenteam, sondern zwei Fachleute, die von der Direktion des Hauses beauftragt wurden, ein hintergründiges Küchenkonzept aufzubauen. In vorderster Front steht Otto Bayer, ein Tiroler Tourismusfachmann, der mit dem Top-Koch Bojan Brbre das kulinarische Kunstwerk erarbeitet hat. Bayer: „Wir entwickeln und das Küchenteam mit seiner Leitung hat Zeit, das perfekt um zu setzen.“ Zudem bietet das Duo Kochkurse an.

Wichtig für Bayer: „Bei uns gibt es keine Geschmacksverstärker, kein Pangasius-Filet, kein Suppenpulver.“ Dafür gute Grundprodukte der Region, auch der steirischen Genuss-Regionen,

bäuerliche Produkte, schonendes, kreatives Kochen. Zu erleben täglich im Restaurant. Infos unter [www.lifemedicineresort.com](http://www.lifemedicineresort.com), Telefon (0 31 59) 22 94-0.

**Paprika-Cremesuppe.** Das Rezept von Otto und Bojan gilt sowohl für rote, als auch für gelbe Paprika. Jeweils extra kochen und in zwei Gläsern gleichzeitig servieren. Das ergibt auch Genuss für das Auge: 500 g roter frischer Paprika, 3 Schalotten, 700 g Gemüsesuppe oder Gemüsefond, 250 g Obers, Salz, Pfeffer, Maizena. Schalotten klein würfeln, anschwitzen und mit der Suppe aufgießen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Paprika waschen, entkernen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zur Suppe etwas Maizena geben, damit die Konsistenz cremig wird. Erst jetzt die Paprika einrühren, durchkochen und abschmecken. Mit Obers verfeinern und durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit einem kalten Stück Butter durchmischen. Dies gilt auch für die gelbe Paprika-Suppe. Suppen in feuerfeste Gläser gießen und servieren.

**Kochkurse.** Im Ambiente einer echten Traumküche veranstalten Otto Bayer und Bojan Brbre am 21. Februar einen Kochkurs zum Thema „Nudeln, Pasta, Pâte“.

Anmeldungen: Telefon (0 31 59) 22 94-0, E-Mail: [office@das-kurhaus.at](mailto:office@das-kurhaus.at)



Zart gekochter Schulterschierz vom Almo. Jeder Biss zergeht förmlich auf der Zunge

STUHLHOFER/OLI WOLF (5)



Wintergemüse wie Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und Lauch schonend kochen und in Butter schwenken (Bild links). Die Suppen in feuerfeste Gläser gießen und servieren.



## OLVIENÖLE

### Sensorik-Seminare

Das Olivenöl ist wieder einmal ins Gerede gekommen. Wer sich zu diesem Thema ein besseres Fachwissen aneignen möchte, der kann im Wifi-Graz Tageskurse buchen. Als Lehrer tritt Amadeus Löw vom Gardasee auf. Er ist zertifizierter Olivenölexperte und selbst Ölproduzent. Die Kurstermine: 12. März Einführungskurs, 31. März Aufbaukurs 1, 15. Oktober Aufbaukurs 2 mit Abschlussprüfung. Nach diesen drei Stufen ist ein Zertifikat zu erlangen. Nähere Auskünfte im Wifi-Kursbuch, [www.wifi.at](http://www.wifi.at)

ANZEIGE



### DAS REZEPT

**Gekochtes Schulterschierzl.** Ein Kilo Schulterschierz vom steirischen Almo oder vom Styria beef, Wurzelgemüse, 1 Zwiebel, Lorbeer, Liebstöckl, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Petersilie grün. Wasser aufkochen und salzen. Das Fleisch in das kochende Wasser geben. Damit schließen sich durch die Hitze beim Fleisch die Poren und es bleibt innen sehr saftig. Das Wurzelgemüse (Karotte, gelbe, Rübe, Selleriewurzel und Lauch) und eine leicht angeröstete Zwiebel sowie die Gewürze beimengen. Auf kleiner Flamme wird der Schulterschierz etwa zweieinhalb Stunden geköchelt.

**Tipp.** Mit einem Holzspieß das Fleisch anstechen. Lässt sich das Schulterschierz leicht durchste-

hen, dann ist die Garzeit beendet, das Fleisch ist durch und im Inneren noch saftig.

**Wurzelgemüse.** Gemüse wie Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben und Kohlrabi in gleich große Würfel schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden. Alles in

Wasser kurz kochen lassen, das Gemüse sollte bissfest sein.

Wer will nimmt etwas Kochwasser vom Schulterschierz und kocht darin das Gemüse. Das ergibt einen bes-

seren Geschmack. Das gekochte Gemüse abseihen. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, Gemüse einlegen und durchschwenken.

**Anrichten.** Fleisch in Scheiben schneiden, mit Gemüse und frischem Kren servieren. Mit geschnittener Petersilie garnieren.



## WEINDUETT

### Spitzenweine von der besten Lage in Wien

#### WÜRZIG

Die Wärme kommt aus dem nahen Pannonien, die notwendige Kühle vom Wienerwald: Der „Gemischte Satz Nußberg 2007“ von Richard Zahel steht für die besonderen Reize des Wiener Weins. 12,93 Euro (Wein & Co).



Das schöne Nußdorf wird in den Wiener Liedern immer wieder besungen. Der 332 Meter hohe Nußberg – die renommierteste Lage Wiens – trägt seinen Teil zur Bekanntheit des Weinorts bei. Auf den kalkreichen Böden gedeihen hintergründige, mineralische Weine. „Gemischte Sätze“, also mehrere Rebsorten in einem Weingarten, wurden hier bewusst angebaut. Nicht nur weil die Mischung aus Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, aber auch Grauburgunder oder Traminer, sehr typische Weine hervorbrachte. Auch wegen einer Art „Wetterversicherung“: Sorten, die zu unterschiedlichen Zeiten reif wurden reduzierten das Risiko. Darum trank man früher nicht Riesling, Grünen Veltliner oder Weißburgunder, sondern Sieveringer, Grinzinger oder eben Nußberger. Jetzt tut man dies – siehe Beispiele – wieder gerne. **RINO DIBUIA**

#### AROMATISCH

Ein typischer Gruß von der Wiener Paradelage: Mit Zitrustönen, Kräuteraromatik und mineralischem Nachhall beeindruckt der „Gemischte Satz Nußberg Alte Reben 2007“ von Fritz Wienerer. 15,38 Euro (Wein & Co).

