



Eine Region die bewegt.

Es ist wieder Genussherbst in der Region

Beim „mund.art“-Genussherbst bieten die Wirte der Region Bad Radkersburg ihren Gästen heuer ein wohlschmeckendes Erlebnis rund um 3 Ks.

Alles dreht sich in der Region Bad Radkersburg im Herbst um die 3 Ks: Kürbis, Käferbohne und Kren. Im „mund.art“-Genussherbst kommen sie als herbstliche Schmankerln auf den Tisch. 14 regionale Wirte bieten jeweils drei besondere „mund.art“-Gerichte an und dazu drei regionale Weinempfehlungen. Natürlich stilecht ausgestattet mit herbstlichen „mund.art“-Speisekarten und Servietten. Für alle, die sich die regionalen Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen möchten, gibt es im „mund.art“-Folder eine Auflistung der Direktvermarkter. Ab 20 Euro Einkaufswert erhalten alle Kunden ein kleines Geschenk. Den Auftakt zum kulinarischen Herbst kann man im TV verfolgen: „Grundners Kulinarium“ war im „mund.art“-Gasthaus GenussHirsch in Halbenrain am 28. August zu Gast. Ausgestrahlt wird die Sendung in ORF 2 bei Steiermark Heute am 31. August.

Klimawandel beeinflusst Erntezeit

Den richtigen Zeitpunkt für die Kürbisernte zu finden ist eine eigene Kunst, wie Kürbisbauer Josef Majczan erklärt: „Einerseits sollte man möglichst lange abwarten um die Kerne ausreifen zu lassen, andererseits sind die Kürbisse gerade jetzt sehr empfindlich. Ist das Wetter zu feucht verfaulen sie von unten und bei zu viel Sonne bekommen sie ebenfalls Flecken.“ Auch der Klimawandel hat ein Wörtchen mitzureden bei der Kürbisernte, wie Majczan bestätigt: „Vor 30 Jahren fing die Ernte kaum einmal vor dem 20. September an. Heute beginnen wir schon Mitte August damit.“

Geschützte regionale Köstlichkeit

Das von der EU geschützte Steirische Kürbiskernöl wird heutzutage mit einer sogenannten Stempelpresse gewonnen. Am Hof von Kürbisbauer Josef Majczan kann man beim Schaupressen noch eine alte Methode bewundern. Das Pressen mit der sogenannten „Ölkuh“. Die massive Holzvorrichtung, in der der Brei aus gerösteten, gemahlten Kernen und Wasser durch das Aufeinanderpressen spezieller Holzeinsätze ausgepresst wurde, zeigt wie anstrengend die Kernölproduktion früher war. Beim Schaupressen darf eine Verkostung nicht fehlen. „Frischer bekommt man sein Kürbiskernöl nirgends“, weiß Majczan.

Am „mund.art“-Genussherbst beteiligt sind die Gaststätten **Brunnenstadl, Gasthaus Metzgerwirt, Gasthaus Waldstube, Gasthof zum Lindenhof, Gasthaus zum Türkenloch, Kaiser von Österreich, Restaurant Fontäne der Parktherme, Café Restaurant Xpresso, Gasthof-Restaurant Wagner, GenussHirsch, Gasthof Weinlandhof, Restaurant Klöcherhof, Golfrestaurant Klöch, Gourmetkuchl Kolleritsch.** www.badradersburg.at

[Fotodownload](#) und weitere Motive (Rechte TVB Region Bad Radkersburg)

BU-Gruppenbild: Beim Genussherbst ziehen Wirte, Direktvermarkter, Wein-, Kren- und Kürbisbauern, die Käferbohnenkönigin und das Team des TVB Region Bad Radkersburg an einem Strang.

BU-Oelkuh: Kürbisbauer Josef Majczan überwacht das Schaupressen mit seiner steirischen Ölkuh.

Rückfragen:



oberhollenzer

kommunikation & eventorganisation

Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger

Berchat 280, 6135 Stans

fon 05242-63636

mobil 0676-7282800

birgit@oberhollenzer.at

www.oberhollenzer.at