

Echt steirisch aufgetischt

Bewegter Genussherbst in den Weinbergen

Wandern, Wein und Brettljause – das genussvollste Rezept für die Herbstzeit hat die Region Bad Radkersburg im Süden Österreichs vorbereitet. Bei milden Temperaturen locken Entdeckungen rund um die 3 K's!

Die neuen Genussbotschafter für den Herbst 2021 wurden auf dem TAU-Weg der Riede präsentiert, bei der Aussichtsplattform, wo Wanderer den Panoramablick über die Weinberge genießen. Der bekannte Weinwanderweg entstand bei der Gründung des TAU-Weines. Winzer aus Tieschen schlossen sich 2007 zu den TAU-Winzern zusammen und keltern bis heute Lagenweine aus den Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder. Beim Weinwandern geht es von Aussichtspunkt zu TAU-Winzer und von Buschenschank zu Selbstbedienungsstation. Der „Sturm“, der erste vergorene Traubenmost läutet mit den Kastanien die herbstlichen Monate ein.

Der Weg ist das Genussziel

Auch am Traminerweg rund um den kleinen Winzerort Klöch, der ganz im Zeichen des speziellen Gewürztraminers – erkennbar an der roten Rose – steht, ist man Schritt für Schritt vollmundigen Geschmackserlebnissen auf der Spur. Wer kleine Hofläden, Vinotheken, Buschenschänken und Weitblicke lieber auf zwei Rädern entdeckt, kann dies auf unzähligen Radrouten etwa durch den UNESCO-Biosphärenpark tun. Immer mit dabei sein sollte die digitale entdecker.card, die ab der ersten Übernachtung viele Vorteile bei Sehenswürdigkeiten und anderen Highlights bietet.

Die bekannten 3 K's

Und was verbirgt sich nun hinter den 3 K's? Kürbis, Käferbohne und Kren sind – natürlich neben den Trauben bzw. dem Wein – die Genussbotschafter der Region Bad Radkersburg. Als kreative Gaumenfreuden kommen sie auf die Teller der mund.art-Wirte, Gourmetlokale und Buschenschänken – und dürfen natürlich auf keiner Brettljause fehlen.

Reis aus der Steiermark?

Zu den bekannten 3 K's gesellt sich in diesem Herbst noch ein anderer Genussbotschafter: Steirischer Reis! Ja, es gibt ihn wirklich. Er enthält kein Gluteneiweiß und steht für regionale, nachhaltige Qualität. „In unserem Gesundheitskonzept spielt neben dem Thermalwasser und der Bewegung die bewusste Ernährung eine wesentliche Rolle. Dabei setzen wir auf Regionales und Saisonales. Unsere Gäste wissen, was auf den Teller kommt“, erklärt Geschäftsführer Christian Contola vom TV Region Bad Radkersburg. Auch für Quinoa und Buchweizen ist die südliche Region im Thermen- & Vulkanland Steiermark ein guter Boden. Die Nachfrage nach gesunden Gaumenfreuden ist stark – auch als Mitbringsel aus dem Urlaub – wie die aktiven Winzer und Kürbisbauern der Region bestätigen.

www.badradkersburg.at