

# Kulinarische Seele der Region

Die steirische Buschenschank ist ein wertvolles Kulturgut. Hier treffen Charakterweine auf liebevoll zubereitete Speisen und sympathische Gastfreundschaft auf landschaftliche Schönheit.

PETRA BADER

Die Buschenschank von Tamara Kögl ist ein Schmuckstück. Das 300 Jahre alte Bauernhaus, in früheren Zeiten Weinkeller und Traubenpresse, wurde detailgetreu renoviert. Besonders sind die stimmungsvollen Stuben mit ihrem Lehmputz und den mundgeblasenen Fensterscheiben. Viele Häuser der Gegend mussten ab den 1970er-Jahren modernen, funktionalen Bauten weichen. Die Kögls setzten hingegen auf Bewährtes mit Charme. Die Winzerin wirtschaftet biodynamisch, ihre Weine sind vegan zertifiziert. Auch in der Küche hat dieser Spirit Einzug gehalten. Neben der klassischen Brettjause oder

dem Verhackert gibt es vegane Gerichte, wie die Ronentaler. Das sind Rote Rüben mit Kürbiskern- oder Walnussfülle. „Wenn ich die einmal von der Karte nehme, fragen die Stammgäste schon danach“, erzählt Tamara Kögl.

Ab heuer wird sie mit einem Tofu-Macher aus dem Nachbarort Gamlitz zusammenarbeiten, um so die fleischlose Auswahl auf der Karte noch breiter zu gestalten. Als Speisenbegleiter ins Glas kommen ihre spannenden Weine. Angefangen beim Pet Nat, dem fröhlichen Schäumer, spannt sich der Bogen über Maischevergorenes vom Sylvaner bis zu den hochwertigen Riedenweinen. „Ich keltere natürlich auch unkomplizierten, frischen

Wein. Mir ist wichtig, dass jeder etwas findet und sich alle bei uns wohlfühlen“, sagt sie. Für die Kleinen gibt es Sandkisten und Malkreiden, für Ruhesuchende Plätze mit Stille und Weitblick.

## Wertige Glaskultur

Die Geschichte der Buschenschank geht auf Kaiser Joseph II. zurück. Er installierte 1784 das Recht, dass Weinbauer Eigenbauweine ausschenken und selbst hergestellte Lebensmittel ohne besondere Lizenz verkaufen durften. Anfangs wurden neben dem Wein oft nur Brot und Nüsse angeboten. Noch in den 1960er-Jahren war es selbstverständlich, sein Essen selbst mitzubringen. Viele Betriebe hatten eine nur ge-

ringe oder gar keine Speisenauswahl. In der Steiermark gehört die Buschenschank genauso wie das Kernöl, die Käferbohnen oder das Backendl zur kulinarischen Identität. Und sie hat einen fixen Platz wie der Klapotetz, der, wenn die Trauben reif sind, durch das laute Schlagen seiner Holzspeichen auf sich aufmerksam macht. In der Buschenschank darf es durchaus urig zugehen. Eine Glaskultur, die der Qualität der Weine entspricht, ist aber ganz und gäbe.

## Vom Einfachen nur das Beste

Unweit der Grenze zu Slowenien, in Spielfeld, liegt das Weingut Polz. Seit 2020, nach der Übernahme von Vater und Onkel,

führt es Erich Polz junior. Unterstützt wird er von seinem Bruder Christoph, einem brillanten Kellermeister. Wie sehr sein Herz an der Buschenschank hängt, bemerkte er erst in der letzten Zeit. Einst wurde sie von seiner Tante Johanna geführt. Für das selbst gebackene Brot und die flaumigen Buchteln war sie weithin bekannt. „Für mich war es in der Kindheit ganz normal, dass ich nach der Schule in der Buschenschank zu Mittag gegessen habe. Dort war es immer lebendig“, erzählt Polz. Als seine Tante in Pension ging, musste er überlegen, wie es damit weitergeht. Während der Pandemie tastete er sich langsam heran. Heute steht sein Buschenschank-Konzept und es ist so simpel wie schlüssig. „Ich möchte, dass unsere Gäste ein Essen bekommen, das den Weinen entspricht. Ohne das hausge-

machte Sauerteigbrot geht es nicht. Gemüse legen wir selbst ein und fermentieren es. Die Zutaten stammen aus nächster Nähe, auch aus unserem Garten. Wichtig sind mir die Faktoren Zeit und Wertschätzung“, sagt er und freut sich, wenn der Gast mit seiner Jause und einem Glas Wein an einem Plätzchen unter dem Nussbaum glücklich ist.

## Ein Ort der Kommunikation

Eine ganz eigene, charismatische Ausstrahlung hat die Südsteiermark rund um Kitzreck. Dort liegt das Weingut Schauer. Die Brüder Stefan und Bernhard führen es gemeinsam. Ihre Eltern helfen noch im Betrieb mit und sind ein wichtiger Faktor, vor allem in der Buschenschank. Die Weine der Schauer sind geprägt von den steilen Weingärten mit ihren Schieferböden und den kühlen

Einflüssen der Koralpe. Ihre Sauvignon blancs haben eine unschlagbare Eleganz, die Rieslinge sind als regionale Spezialität ein echter Tipp. „Als meine Großeltern den Betrieb in den 1960er-Jahren aufgebaut haben, gab es bereits einen kleinen Ausschank. Dafür stand ein Tisch in der Küche und die Gäste konnten ihre eigene Jause mitbringen. Das war ein Treffpunkt für Einheimische sowie Ausflügler aus Graz. Unsere Eltern haben den Betrieb dann so weiterentwickelt, wie er heute ist“, erzählt Bernhard Schauer. Die junge Generation ist so schlau, nicht alles neu erfinden zu wollen. „Ab heuer werden wir aber zusätzlich kleine Gerichte zum Teilen anbieten. In der Art wie Tapas. Das fördert die Kommunikation bei Tisch.“ Und die war ja schon immer das Besondere in der Buschenschank.

## Wein-Tipps

- **Weingut Tamara Kögl**, Ratsch a. d. Weinstraße, [WWW.WEINGUT-KOEGEL.COM](http://WWW.WEINGUT-KOEGEL.COM)
- **Weingut Schauer**, Kitzreck im Sausal, [WWW.WEINGUT-SCHAUER.COM](http://WWW.WEINGUT-SCHAUER.COM)
- **Weingut Polz**, Spielfeld a. d. Weinstraße, [WWW.WEINGUTPOLZ.AT](http://WWW.WEINGUTPOLZ.AT)
- **Weingut oberGUESS**, Leutschach a. d. Weinstraße, [WWW.OBERGUESS.COM](http://WWW.OBERGUESS.COM)
- **Weingut Sternat Lenz**, Remschnigg, [WWW.STERNAT-LENZ.COM](http://WWW.STERNAT-LENZ.COM)
- **Weingut Firmenich**, Ehrenhausen, [WWW.FIRMENICH.AT](http://WWW.FIRMENICH.AT)



Die Brettjause gilt als Klassiker unter den steirischen Buschenschank-Gerichten. Aber auch Veganes hat Einzug gehalten. BILD: SN/JOHANNA LAMPRECHT

## Weineinblick mit wunderschönem Weinrundblick am Weinhof Ulrich

Am Weinhof Ulrich kann man Einblicke in den Fass- und Reifekeller und Rundblicke in die umliegende Landschaft genießen.

Der Weinhof Ulrich liegt eingebettet in den Hügeln des Weinbaugebietes Vulkanland Steiermark, in der Ortschaft St. Anna am Aigen. Bekannt ist die Region für den typischen Welschriesling, die ausdrucksstarken Burgunder- und Sauvignon-blanc-Weine sowie die gehaltvollen Zweigelt.

Am Betrieb werden Weine ausschließlich aus dieser Ortschaft und nach den DAC-Herkunftskriterien gekeltert. „Beim Weinausbau legen wir großen Wert auf die Langlebigkeit unserer Weine“,



**Öffnungszeiten**  
Mo – Sa: 9 – 17 Uhr  
Zusätzlich: März – Oktober auch So 9 – 11 Uhr

**Veranstaltungen**  
Terra Vulcania: Sa, 29. 6. 2024 in St. Anna am Aigen  
Eruptionsfest: Sa, 24. 8. 2024 am Weinhof Ulrich  
Winzerumzug: So, 13. 10. 2024 in St. Anna am Aigen  
Nähere Infos zu den Öffnungszeiten und Veranstaltungen finden Sie unter [WWW.WEINHOF.ULRICH.AT](http://WWW.WEINHOF.ULRICH.AT)

**Weinhof Ulrich**  
Plesch 26  
8354 St. Anna am Aigen  
[WEIN@WEINHOF-ULRICH.AT](mailto:WEIN@WEINHOF-ULRICH.AT)  
Tel.: 0043 3158 2290

sagt David Ulrich. „Dabei ist es wichtig, den Weinen ausreichend Reifezeit im Lager- und Reifekeller zu geben. Voraussetzung dafür sind Weintrauben mit einer optimalen Reife.“ Um die Langlebigkeit der Weine in den Fokus zu stellen, werden Weine mit den

optimalen Voraussetzungen auch in Magnum- und Großflaschen abgefüllt. Diese lagern und reifen im Raritätenkeller des Betriebes. Bei Interesse gewährt die Familie gerne einen Einblick. Die gereiften Jahrgänge sind auch im aktuellen Sortiment verfügbar.