

Kulinarische Vielfalt der Steiermark

#faktencheck –


DIE STEIRISCHE JAGD
Natur verpflichtet.



... die WILDe Kulinarikkarte

Die Zirbe

Wusstet ihr, dass die Zirbe die Herzfrequenz senken kann und so für entspannteren, tieferen Schlaf sorgt?!

Hirschsalami und Zirbenschnaps gehören zu jeder guten Jause!

Von der Alm auf den Teller

Ein Käse mit unverkennbarem Geschmack, der aus jener Artenvielfalt von Pflanzen resultiert, welche die Kühe nur in der Almregion als Nahrung haben.

Wie wärs mit einem „Wilden Steirerkrapfen“ mit Kartoffeln, Sauerkraut, Steirerkas und Wildfleisch?



4,5 Mio. Apfelbäume

8 von 10 Äpfel stammen aus der Steiermark
Wildbraten auf Apfel-Zwiebel Sauce und regionalen Erdäpfel – Schon probiert?!

Sterz der Alleskönner

Pikant, süß, gebraten oder gekocht!
Polentaauflauf mit Wildfaschiertem. Regionaler gehts fast nicht!

3kg Kerne für 1L Öl

Jährliche Erntemenge beträgt rund 740 kg Kerne pro ha.
Statt Huhn – gebackene Wildschnitzler zum Salat mit Kürbiskernöl!

5.096 ha Weingärten

In südlichen, südwestlichen und südöstlichen Teilen der Steiermark. *Der perfekte Begleiter zu jedem Wildgericht!*