

# 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?!

*Hirschsalamis 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 Wildschnitzlerl zum Salat mit Kürbiskernöl!*

## 5.096 ha Weingärten

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

