



Die Schülerinnen und Schüler verbrachten einen spannenden Tag, an dem sich alles um den Kürbis drehte.

Foto: Fachschule Stein

In der Fachschule stand ein Leitprodukt am Lehrplan

PETZELSDORF. Schüler des zweiten Jahrganges der Fachschule Schloss Stein beschäftigten sich im Zuge des Projektes „Flagship Products“ mit dem Thema Kürbis. In einem Workshop erhielten die Jugendlichen Infos über die Kultur, Verarbeitung und Verwendung der größten Beere der Welt. Als Expertin konnte man Eva Zach, Absolventin der Fachschule bzw. vielfach ausgezeichnete Brotbäckerin und

Direktvermarkterin in Fehring, gewinnen. Die praktische Umsetzung des Gelernten erfolgte dann einerseits in der schuleigenen Backstube unter der Leitung von Maria Kern und andererseits in der Lehrküche unter der Leitung von Helga Schwarz in Zusammenarbeit mit Küchenchef Ferdinand Bauernhofer. Das „Ergebnis“ kredenzte man, die WOCHE hat berichtet, bei der „Top-Wirt 2018“-Awardshow.

Bohnenbrei nach Mutters Art schmeckt auch heute

Im letzten Teil unserer Serie „100 Jahre Republik“ widmen wir uns der Kulinarik – und zwar Rezepten der „Vergangenheit“. Wir haben Sie, liebe



Ein zeitloses Gericht nach Mutters Art.

Foto: KK

Leser, darum gebeten, uns Beiträge zu senden. Etwas ganz Besonderes war von Alfred Pein dabei – nämlich „Bohnenbrei nach Mutters Art“.

Und so geht's: Die Käferbohnen werden mit Salz und Lorbeerlaub gekocht – die Bohnen werden abgeseiht. Für die Zubereitung des Bohnenbreis weicht man Rollgerste über Nacht in einem Liter Wasser ein. Tags darauf kocht man rund 30 dag Bohnen und salzt jene. Zwiebel werden mit bzw. in Schweinefett geröstet. Dann

werden rund drei Kaffeetassen vom Bohnenwasser aufgegossen. In der Folge gibt man zwei Tassen Rollgerste dazu. Majoran, Thymian und Pfeffer sorgen für die nötige Würze. Man lässt das Ganze dann so lange kochen, bis die Masse cremig ist. Abschließend einfach heiß servieren und genießen! Tipp: Je nach Geschmack kann man das Gericht auch mit Kürbiskernöl garnieren.

Frischer Allerheiligenstriezel auf Basis des Vulkanlandes



Stephan Uller verwöhnt seine Kunden in der Bäckerei-Konditorei Reicht in Feldbach mit frischem Striezel.

Fotos: KK

Kaum wechselt die Natur ihre Farbe und der Herbst zieht in das Land, wird es auch in der Backstube der Bäckerei-Konditorei Reicht in Feldbach wieder bunter. Das Eissortiment hat sich in die Herbst-Winter Pause verabschiedet – in der Backstube wird wieder über alte und traditionelle Rezepte getüftelt.

Traditionelles in Zopfform

Das wohl beliebteste saisonale Gebäck in der Südoststeiermark ist ein in Zopfform geflochtenes Hefegebäck: der Allerheiligenstriezel. So wird aus Mehl, Salz, Ei, Milch, Zucker und Hefe ein köstlicher Strie-

zel, handgemacht und auch in verschiedenen Ausführungen, gemacht.

Wie bei allen Produkten legt Stephan Uller auch hier viel Wert auf regionale Rohstoffe. Darum werden im Striezel auch nur „Gaben“ aus dem Vulkanland verarbeitet. Die wohl wichtigste Zutat ist Zeit. Jeder Teig braucht Zeit um seinen vollen Geschmack entfalten zu können – darum wird auch auf einen hohen Hefeanteil in den Gebäcken verzichtet. Auch zu Allerheiligen wird den ganzen Tag über frisch gebacken. Um Vorbestellung (03152/2173) wird gebeten! WERBUNG



In liebevoller Hand frisch zubereitet.



Zopf für Zopf ein wahrer Hingucker.