

„Sektgeflüster“ beim Weingut Krispel



Foto: SOJ/R. Müller

Einen außergewöhnlichen Abend boten die sechs Eruptionswinzerinnen.

Bereits zum vierten Mal luden die charman- ten Eruptionswinzerinnen zu einem außerge- wöhnlichen Abend im Weinkeller vom Wein- und Genussgut Krispel in Straden. Zu ver- kosten gab es edle Schaumweine, unter an- derem Champagner und Eruption Brut, kuli- narisch bestens ergänzt mit köstlichen Spe- zialitäten vom 3-Hauben-Koch Richard Rauch aus Trautmannsdorf. Dargeboten wur- den auch die weißen und roten Eruptionen sowie ausgezeichnete Vulcano-Schinken und Käsespezialitäten. Die Stimmung war natürlich super in dieser tollen Atmosphäre.

Beste italienische Spezialitäten

Ristorante Il Gabbiano

Egidio del Popolo ist gebürtiger Apulier und Inhaber des Restaurants Il Gab- biano, das erste italienische Lokal in Bad Gleichenberg. Als Chef des Hauses kocht er persönlich für seine Gäste und ver- wöhnt sie mit typisch italienischem Es- sen. Eine echte Gaumenfreude und vor al- lem „molto bene“ sind seine Nudelgerich- te, aber auch Fisch- und Fleischspezi- alitäten sind köstlichst, dazu bietet er klas- sische Qualitätsweine aus Italien. Il Gabbiano, 8344 Bad Gleichenberg, Obere Brunnenstraße 10, Telefonnum- mer: 03159/417 77.



Der Chef des Hauses verwöhnt seine Gäste.

Werbung

In der Fachschule Hartberg-St. Martin war steirischer Kren das Top-Thema



Foto: SOJ/Dorian Kreis

Fachschuldirektorin Ing. Karin Kohl (3.v.r.) mit Schülerinnen und Ehrengästen.

Im Rahmen des Projekts „Flagship Produkt“, ursprünglich ins Leben gerufen von der Quali- fizierungsagentur Oststeiermark, setzen sich die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hart- berg-St. Martin bereits seit 2 Jahren intensiv mit dem Thema Kren auseinander. Besonders Spaß machte ihnen dabei auch die Entwicklung haus- eigener Produkte. Unlängst luden Schülerinnen des 2. Jahrganges zum 5-gängigen Kren-Fein- schmeckermenü in die Fachschule, wo die

scharfe Wurzel mit Unterstützung von Profi- Koch Christian Schrott äußerst kreativ verkocht wurde. So wurden die Gäste, darunter auch LABg. Hubert Lang, Martin Kern, Obmann der steirischen Krenbauern sowie Dietmar Fuchs und Sandra Buritsch von der Quali- fizierungsagentur Oststeiermark, unter anderem mit Rinderfilet mit Paprika-Kren-Gemüse und Rote Rüben Carpaccio mit hausgebeizter Lachs- forelle und Krenobers verwöhnt.

Bei Vollmond dreht sich in der Dörflostub'n alles um die Schnecke



Foto: SOJ/Dorian Kreis

Alexandra Monschein serviert köstliche Schnecken. Auch TV- Geschäftsführer Mag. Thomas Gußmagg (re.) ist begeistert.

Schnecken sind im Elsass eine beliebte Vorspeise. Bestellt werden sie im halben oder ganzen Dutzend, traditionell serviert in einem „Schnecken- pfännchen“ mit Kräuterbutter und Weißbrot. Wer die köst- lichen Schnecken probieren möchte, muss jetzt nicht mehr extra nach Straßburg fahren, sondern einfach nach Schwa- bau 21 (Gemeinde Straden) in

der wunderschönen Tourismus- region Bad Gleichenberg. Auf der Suche nach einer neuen Spezialität für ihre Dörflostub'n sind Alexandra Monschein und Klaus Leber auf die Schnecke gekommen. Bei jedem Voll- mond ist in der Dörflostub'n Monschein nun Schneckenzeit. Dann wird in diversen Gerich- ten die Schnecke „Bio-Wiesn Moschnäk“ serviert. Da gibt es



Panierte „Moschnäk“ mit Vo- gerlsalat – herrlich!

für Feinschmecker unter an- derem Kreationen wie „Mo- schnäk aus da Pfann“, klassisch wie in Frankreich mit Kräuter- butter und „Moschnäk in der 1er Panier mit buntem Salat“. Dazu natürlich je nach Wunsch die passende Weinbegleitung. Nächster „Moschnäk-Termin“ ist am 22. Dezember. Weitere Infos und Reservierungen unter Tel. 0664/1547296.