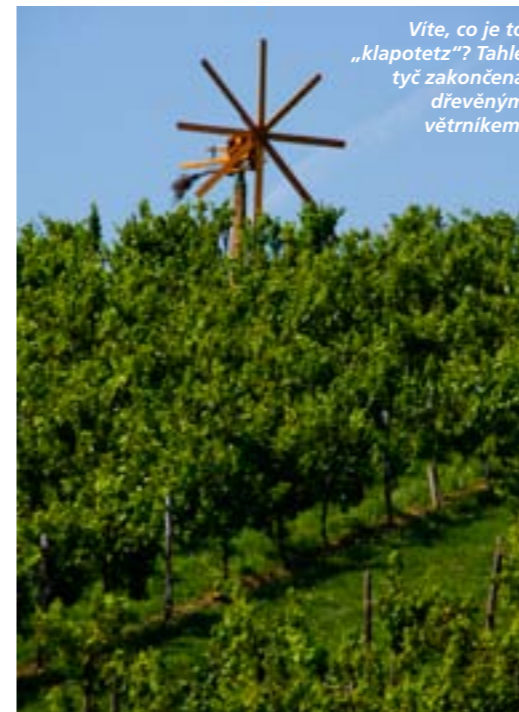


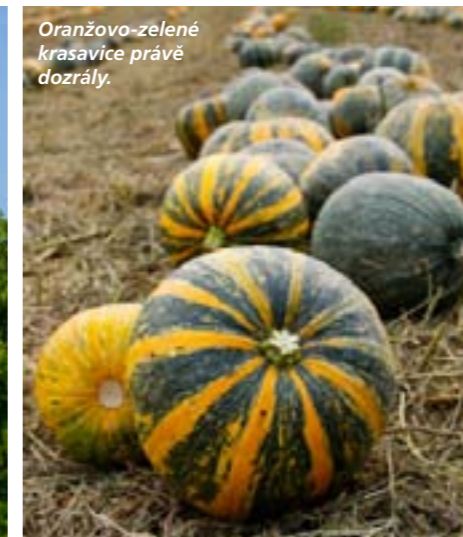
# Zelené srdce Rakouska

Rakousko máme u nosu, ale známe z něj hlavně lyžařská střediska, Vídeň a Salcburk. A taky víme, jak to tam vypadá na dálnicích, když jím projíždíme do jižnějších krajů. Je proto čas rozšířit si obzory. Tak tedy – vítejte ve Štýrsku, zeleném srdci Rakouska!

TEXT A FOTO LENKA POŽÁROVÁ, AUTORKA ZAPÁLENÝCH KUCHARĚK, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ



Víte, co je to „klapotetz“? Tahle tyč zakončená dřevěným větrníkem.



Oranžovo-zelené krasavice právě dozrály.

**Nad kvalitními domácími produkty se nebudete stačit olizovat. Všechny jsou totiž dělané s láskou!**



Trh v Grazu je plný voňavých domácích dobrot.

Štýrsko, druhá největší spolková země Rakouska, je rozmanité, úrodné a svérázné. Možná tomu nebudete chtít věřit, ale je to i země kulinárních superlativů. Ve Štýrsku totiž najdete ledovce, jezera, louky, lesy a vyhaslé vulkány, ale i pole, vinice a sady. Věděli jste třeba, že více než čtvrtina rakouského piva se vyrobí právě zde a sklídí se tu přes dvě třetiny rakouských jablek? Na jaře si tu můžete vychutnat čerstvý chřest nebo křupavý salát. V létě si užijete ovoce, zeleninu či houby lišky. Vyhlášené jsou i dýňové speciality a koná se tu jeden festival za druhým. I podzim je ve Štýrsku velmi lákavý – především díky houbám, zvěřině, kaštanům a vínu. V zimě pak frčí jablíčka, křen, fazole a maso.

## Má to šťávu!

Místní šťavnaté ovoce je přímo předurčené k výrobě šťáv, které jsou vyrobeny bez konzervantů, chemických přísad a cukrů. Když člověk zjistí, že se tu v roce 1829 pěstovalo na 518 druhů jablek, málem mu zaskočí. Skvělými šťávami a ovocnými pálenkami je vyhlášený ovocný dvůr Retter (ve městě Pöllau). Místní specialitou jsou biošťávy z hrušek, jablek a černého bezu, ale i z granátových jablíček, které jsou nabitě antioxidanty. Vitaminové bomby dělají také ve firmě Ribes (ve městě St. Stefan ob Stainz). Tady se zaměřují na černý rybíz, který pěstují v kvalitě bio. K dostání je tu i rybízové želé a rybízový ocet. Když jsem v jižním Štýrsku spatřila sady s černým bezem, zarazila jsem se, neboť u nás roste jen planě na mezích. Tento výborový nápad realizuje ve Štýrsku sdružení Holler Vulkan (St. Anna am Aigen) – výrobce čisté bezové šťávy.

## Údolí prastarých hrušní

Dvě stě let staré hrušně se hned tak někde nevidí. Z jednoho stromu se prý sklídí až tisíc kilo plodů! Hirschbirnen, tedy podzimní hrušky, jsou tím ovocem, kolem kterého se zde všechno točí. Ve zralém stadiu jsou uvnitř hnědé a více než k jídlu v syrovém stavu jsou určeny především k dalšímu zpracování. Vyhlášené je hruškové želé, pálenka, kvašené mošty, šťávy, ocet a samozřejmě i sušené hrušky. Neobyklé ovoce vyžaduje šetrný postup sušení, a tak se tu hrušky suší v celku (ano, i s jádřincem) a pomocí zvláštních trub plných trubek s teplou vodou. Výsledkem jsou hnědé sraštlé plody, které jsou měkké a neobyčejně lahodné. Centrem pěstování hrušek je městečko Pöllau, ležící v čistém zeleném údolí, které je národním parkem.

## Vyplatí se vědět...

- Štýrsko je dost členité. Najdete tu velehory, louky i kopce, a tak zde můžete jezdit na kole, na koni či na lyžích, nechat se hýčkat v termálních lázních nebo vyrazit na výšlap.
- Když dostanete chuť na kulturu, čeká vás tu spousta divadelních a hudebních festivalů.

Není divu, že se tu na náměstí na komínech zabydli čápi a v potocích žijí raci! V místním řeznictví Buchberger se mohou pyšnit nejednou specialitou. Sušené hrušky tu přidávají do skvostné šunky uzené nad bukovým dřevem (Hirschbirnenschinken) a raritou jsou zdejší klobásy plněné bramborami a škvarky (Erdäpfel/Wurscht). Už jste někdy ochutnali bezovou nebo perníkovou zmrzlinu? Pokud ne, tak si nenechte ujít perníkářství Ebner. Jeho mladá rozšafná majitelka vám doporučí některý ze svých zákusků, perníků plněných hruškovou marmeládou, či nabídne vynikající domácí zmrzlinu. Když si zajdete do obchůdku Bauernladen na náměstí, můžete vybírat z kulínární přehlídky výrobků a výpěstků místních farmářů. Za návštěvu rozhodně stojí i mlýn Fandler, kde můžete ochutnat některý ze sedmnácti druhů tradičním způsobem lisovaných panenských olejů.

## Zelené zlato stočené do sklenice

Čím se však Štýrsko pyšní především, je olej lisovaný z dýňových semínek. Ale ne ledajakých! Musí to být semínka vypěstovaná na vymezeném území Štýrska a také tam vylisovaná. Jen takto zpracovaný olej se může hlásit k ochraně původu, kterou mu EU přiřkla v roce 1998. Je tmavě zelený a sakramentsky dobrý a zdravý! Na polích „dřepí“ pruhované oranžovo-zelené dýně a na cedulky označující prodej dýňového oleje (Kernöl) narazíte v jižním Štýrsku na každém kroku. Rozhodně stojí za to zastavit se i v některém dýňovém mlýně. Olej tam lisují po celý rok v malých dávkách, aby byl stále čerstvý. Koupit si tam můžete jak olej, tak dýňová semínka (přírodní, pražená solená nebo karamelizovaná). Specialitou je i pesto z dýňových semínek, které dělá výtečně spolu s dýňovým sádlem pan Koller ve Fehringu.

## Ve Štýrsku jsou i pašáci

Spousta zelených pastvin se šťavnatou trávou a pepřnými bylinkami přímo vybízí ke spásání. V okolí se proto pasou krávy a ovce, a volný výběh mají dokonce i prasata. Zvířata ve Štýrsku žijí důstojně a nemají ani ponětí o tom, co je silážní krmivo. Cílem chovatelů totiž není vykrmit za co nejkratší dobu co

nejvíce zvířat. O tom jsem se mohla přesvědčit při návštěvě firmy Vulcano. Slečna, jež nás jí provázela, nepamatovala podrbat svého třístakilového oblíbence. Vyrábět potraviny, které jsou svou kvalitou a chutí vyhlášené široko daleko, místní prostě baví! Na vynikající aromatickou sušenou šunku tu potřebují jen sůl, vzduch a čas. Kýty nakládají do soli a suší je ve speciálních sklepech osm až dvacet sedm měsíců. Sušená šunka je pak nádherně vláčná a jemná. A ta chuť!

## Ovčáři všech kopců, spojte se!

Když se čtyři sta ovčích farmářů domluví a tahají za jeden provaz, zможou víc. To pochopili v okolí města Weiz, kam jednotliví farmáři svázejí mléko a maso do místní výroby Weizer Schafbauern. Tam se pak mléko zpracovává, takže si ve firemní prodejně můžete koupit ovčí mléko, lahodný nápoj z ovčí syrovátky s rybízem, úžasné krémové jogurty s kousky jablíček, tvaroh i sýry. Nechybějí ani ovčí klobásy a čerstvé maso, které je ceněné hlavně pro svůj nízký obsah tuku, lehkou stravitelnost a jemnou strukturu. Jehněčím masem je oblast vyhlášená, a proto jsme museli zaskočit i do místní restaurace. Libový jehněčí řízek, obalený ve směsi dýňových semínek se strouhankou a podávaný s brusinkami, byl skvělou volbou.

## Mléko tu teče proudem

Zdejší kraj oplývá i kravským mlékem. Přímou na farmách můžete koupit nepasterované mléko z ranního dojení. Takové, které vám ve sklenici nechá smetanový špunt. A ty sýry! Dělají jich zde několik (mnohdy s oceněním). Pokud uvidíte cedulku „Abhof Verkauf“ (nákup ze dvora), zkuste mrknout na místní nabídku. Otevírací hodiny se tu nevedou, zvonit můžete i o víkend. Když budou místní doma, rádi vás obslouží. Já jsem tak ochutnala rolády z čerstvého krémového sýra s dýňovými semínky a křenem (rodina Thaller, Bad Waltersdorf), sýry vyráběné s bylinkami a octem bez přidání syřidla (rodina Krenn, Raabau bei Feldbach) nebo sýry s ušlechtilými plísněmi. Ty vyrábějí Deutschmannovi ve Frauentalu z nepasterovaného mléka a v bio kvalitě. Není problém, aby tu zákazník nahlédl do výroby nebo do sklepení, kde sýry tiše zrají poté, co si užijí koupel v solném nálevu s plísňovými



Graz je hlavním gastronomickým městem Rakouska.



Prasečí senioři mají nejraději syrová vajíčka.

**Projet se Štýrskem znamená kochat se strmými vinohrady, dýňovými poli nebo kukuřičnými lány, které jsou popnuté rudě kvetoucími fazolemi.**



Na svačinu si rozhodně odskočte do některého z Buschenschanků.

Ilustrační foto Profimedia a Stockfood/kaleidoskope.cz

kulturami. Návštěva by byla neúplná i bez procházky mezi krávami a telaty, která jsou zvědavá a přítulná jako psi.

## Kopce poseté vinohrady

K dobrému jídlu patří i dobré víno, které na jižních svazích roste do spanilé krásy. Na bílé víno zde natrefíte nejčastěji, ale v jihozápadním Štýrsku pěstují i speciální odrůdu červených hroznů Blauer Wildbacher. Vyrábí se z ní růžové víno, které svůj název Schilcher dostalo podle měnivé třpytivé barvy. V okolí města Gamlitz jsme si udělali zastávku v moderním vinařství Strauss, abychom ochutnali místní víno a dopřáli si pohled na okolní svahy rozparcelované vinnou řádkou. Kochat jsme se mohli pohledem na „klapoptetz“, tedy tyč zakončenou dřevěným větrníkem, jenž při otáčení vydává klapavé zvuky podobné zvukům, které vyluzuje pomalá rachtotivá řehtačka. Místní vynález na plašení nenechavých ptáků tu určuje ráz krajiny. Do Slovinska je to odtud pouhý jeden kilometr, a tak se nevíte, až pojedete po hraniční silničce jedním kolem v Rakousku a druhým už v sousedů. Místní krajinka, kde míváte jednoho vinaře za druhým, je čarokrásná. Občerstvit se můžete v některé z venkovních vináren (Buschenschank), kde vám kromě vína naservírují svačinku na prkénku (Brettjause) zaplněném šunkou, špekem a sýry.

## Lázně jako voňavá apatyka

Štýrsko je také zemí termálních lázní a i tady hledí na využití místních přírodních produktů. Uvolňující, čistící, léčivé i energizující jsou zdejší masáže a koupele, při nichž se používá med, bylinky, voňavé seno, jablínka, černý bez, dýňový olej nebo jádérka z vína. Co byste řekli takovému zábalu do napařeného voňavého sena, peelingu z vinných jáderek, masáži dýňovým olejem nebo přikládání teplého látkového pytlíčku s napařenými bylinkami na záda? V hvězdném hotelu Loipersdorf vědí, co dělá vašemu tělu i smyslům dobře, a budou vás tu hýčkat. Lázně v Bad Blumau zase zaujmou díky své architektuře, kterou má na svědomí hravý umělec Hundertwasser. Spousta dováděných barev i tvarů vám tu dá zapomenout na starosti všedního dne. Na chodnicích snad nevidíte nikoho oblečeného jinak než do bílého župánku. Komu by přestala venkovská idylka vyhovovat, může si zajet do Grazu (Štýrského Hradce), hlavního města této spolkové země. Ale ani tady se jídlu nevyhnete, neboť Graz je kulínární velmocí, ve které restaurace přímo vzorově nápaditě využívají místní sezonní ingredience, aby pobláznily jazyčky svých hostů.