



Bei uns **dahoam**

Eine Reise durch die steirische Volkskultur
Theresa Maier und Bernd Prettenthaler



Mit Schilcher veredelt

Die Steiermark ist bekannt für ihre kreativen Selbstvermarkter. Dies drückt sich auch bei einer neuen Käsesorte aus.



Der Schilcherlandkäse hat ein dezent weiniges Aroma

KK (2)

Info

Für Fragen zur
Volkskultur:

Telefon: (0316)
90 85 35.

E-Mail:
office@volks-
kultur.steier-
mark.at

Das Bestechende am Schilcherlandkäse ist die Möglichkeit, die Regionalität auf die Spitze zu treiben. Hier wächst der Blaue Wildbacher, hier grasen die Kühe auf saftigen Wiesen und mit dem Käse und dem Schilcher-Trester verbinden sich zwei Leitprojekte der Weststeiermark zu einem regionalen Genussprodukt“, erzählen die Familien Egle und Deutschmann, die gemeinsam die Kollaboration Käsefreunde gegründet haben. Der Grundgedanke war, einen Käse zu kreie-

ren, der sich mit internationalen Spitzenkäsen auf Augenhöhe messen kann. Gleichzeitig war man bestrebt, ihm einen starken Bezug zu seiner Herkunftsregion zu geben.

Das Grundprodukt ist der aus reiner Bio-Rohmilch erzeugte und zwölf Monate gereifte Hofkäse. Hier schmeckt man schon, dass die Kühe gutes Gras fressen. Wenn es den Kühen gut geht, geben sie auch eine bessere Milch. Der Käse wird dann für vier Wochen in Bio-Schilcher und Bio-Schilchertrester

veredelt. Daraus resultiert seine rötlich-violette, essbare Rinde und seine cremig-zarte Textur am Gaumen. Das Geschmacksbild vom Schilcherlandkäse wird durch sein dezent weiniges Aroma und seinen buttrigen Schmelz abgerundet. Natürlich genießt man einen Käse auch durch den passenden Wein dazu. Hier ist die Steiermark mit seinen kräftig-würzigen Weißweinen oder einem reifen Lagen-Schilcher natürlich bestens versorgt. Informationen unter 0664/12 678 51.

VOLKSMUSIK

Das Doppelquartett Zirbenklang



Eine kurzfristige Einladung der Region „Zirbenland Steiermark“ nach Piran führte neun Sänger aus verschiedensten Murtaler Chören zusammen, um dort das Zirbenland zu repräsentieren. Eine besondere Freude war es, dass die spontan vereinten Sänger nach nur drei Proben das Wertungssingen des „Internationalen Festes der Chöre“ gewannen. Nach diesem Wochenende an der slowenischen Adria beschlossen sieben von ihnen zusammenzubleiben. Ein zusätzlicher Tenor wurde gefunden, somit war das Doppelquartett Zirbenklang komplett. „Das Schöne bei uns ist, dass jeder seine Qualitäten, sowohl musikalisch, organisatorisch wie auch kulinarisch, einbringt“, so das Quartett. Info: 0676/34 02 145.

Wer, was, wohin?

Hütt'n zusperr'n. Die Almhütte Wirtbartl auf 1.294 Metern in St. Katharina in der Wiel (Wies) sperrt über die kalte Jahreszeit wieder zu und lädt am 28. 9., ab Mittag, zum Abschlussfest mit Volksmusik. Info: 0676/7284856.

Erntedank-Frühshoppen. In Dietersdorf am Gnasbach spielt am 29. 9. um 11.30 Uhr die Marktmusikkapelle Gnas am Kirchplatz zum Frühshoppen der Dorfmusikkapelle auf. 10.30 Uhr: Hl. Messe mit musikalischer Umrahmung.

Offenes Volkstanzen. Am 29. 9. ab 20 Uhr wird im Kultursaal Unterpremstätten steirisch aufgetanzt. Jeder kann mitmachen und voller Leidenschaft und nach Herzenslaune mittanzen. Info: 0316/289578.

Dudelsack & Drehleier. Ein Spielkurs für Anfänger und Fortgeschrittene findet von 4. - 6. 10. unter Leitung von Sepp Pichler im Schloss Limberg (Schwanberg) statt. Leihinstrumente auf Anfrage. Anmeldung: 0316/908635.



VOLKSKULTUR
STEIERMARK

Diese Seite entsteht in Zusammenarbeit mit der Volkskultur Steiermark. Die inhaltliche Verantwortung liegt bei der Redaktion der Kleinen Zeitung.