



Wein KEHREN

Der Buschen hängt draußen, ein Bankerl in der Sonne ist noch frei, zum Glück. Es wird gelacht, es wird verkostet. (W)Einkehr in die **BUSCHENSCHANK**. TEXT: MADELEINE NAPETSCHNIG, FOTOS: GÜNTER LINSHALM

Kübelfleisch klingt für den ernährungsbewussten Esser wie eine Drohung. Ist es in Maßen genossen aber nicht wirklich. Es schmeckt auch besser, als sich sein Name anlässt. Überhaupt eignet sich Kübelfleisch ganz wunderbar als Präventionsmaßnahme, nämlich als Unterlage, wenn man gedenkt, sich vor Ort in einer Buschenschank mit Hingabe durch das steirische Weinregal zu kosten – Sauvignon Blanc, Welschriesling, Morillon. Lange bevor es in jeder noch so kleinen Keusche einen Kühlschrank gab, konservierten die Bewohner der Südsteiermark und der Štajerska Fleisch unter anderem, in dem sie es schichtenweise mit Fett in Kübeln oder in Tongefäßen einlegten. Heute wird das noch gemacht, nicht aus Konservierungstechnischen Motiven, sondern weil's eine regionale Spezialität ist.

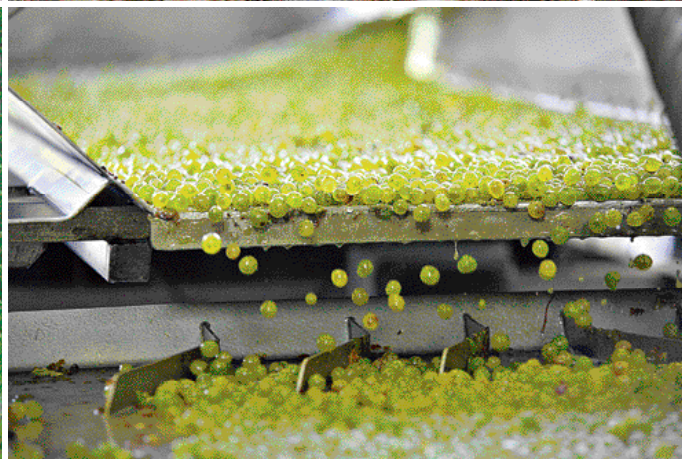
Für den Nachahmer: Als Basis werden in den Kübel zwei, drei Zentimeter Fett eingefüllt. Darin versenkt man ein Stück gekochtes oder geselchtes Schweinefleisch. Wieder Fett drüber, wieder Fleisch drauf. So lange, bis das Gefäß voll ist. Kühl halten. Wichtig ist, dass die Fleischstücke völlig von Fett umhüllt sind und nicht aneinanderstoßen. Serviert wird dem Buschenschankgast das Kübelfleisch freilich ohne das Fett, das es umgibt. Und es existieren natürlich lokale Varianten, die einen nehmen Verhackertes, die anderen Bratfett, die einen Geselchtes, die anderen Gekochtes, und mehr oder weniger Salz. Seltener als

früher kommt man in den Genuss dieser kulinarischen Heftigkeit, nur in manchem steirischen Bauernladen wird's verkauft, nur in urigen Buschenschanken wird's serviert. Dabei ist es ein nahezu klassischer Teil der Buschenschankjause – so wie die Presswurst, der Käferbohnenalat mit Kernöl und manchmal Kren, manchmal Rettich, die selbstgemachte grobe Leberstreichwurst, die Hartwürsteln, der kalte magere Schweinsbraten, das fettere Bauchfleisch, die Spagatkrapfen...

Streifen und Wellen. Was ist das für eine Landschaft, die kulinarisch so Eigenes hervorbringt? Wir befinden uns an einer Grenze, die keine mehr ist – in der Südsteiermark, die mit der severna (nördlichen) Štajerska in Slowenien einst eine Kulturlandschaft gebildet hat und sich seit dem Fall des Kommunismus wieder stark annähert. Hier, im südsteirischen Hügelland und den Windischen Büheln, den Slovenske gorice, schlägt auch die Topografie so markante Wellen, dass sie vielleicht ein Architekt am besten beschreibt – wie es Michael Szyszkowitz für das „weinzeilen“-Kulturprojekt von Renate Ilsinger auch tut: „Im steirischen Teil fasziniert das charaktervolle Duett einer landschaftlichen Besonderheit. Dass nämlich auf den bewegten Hügelketten die südwärts gerichteten Hänge mit variantenreichen Strukturen von Weinstockreihen vertikal bepflanzt wurden. Wohingegen, im reizvollen Gegensatz dazu, die Nordhänge bewaldet

Grafisch. Architekt Michael Szyszkowitz setzte klein strukturierte Weinlandschaft in feine Zeichnungen um.

Deftig. Fleisch ist die Grundlage für Verkostungs-marathons.
Duftig: typische slowenische Weinzeilen.



Herbstlich.
 Hochsaison für die Weinbauern – im Weingarten, im Keller, im Ausschank.

sind.“ Damit aber nicht genug: „In der nördlichen Štajerska zeigt sich mancherorts ein anderes, aber ebenfalls bezeichnendes Bild der Landschaft. Hier im südöstlichen, sanfter geformten Teil der etwas niedrigeren und letztlich auslaufenden Hügelwellen der Slovenske gorice winden sich [...] die Schichtenlinien eine weniger aufgeregte Topografie entlang.“ Man sieht lange Terrassenbänder voller Wein, die Hänge entlanglaufen.

Leicht fällt dem Betrachter daher, die geografischen Unterschiede in den Rebstockreihen festzumachen. Nördlich die vertikalen Streifen, südlich die horizontalen Wellen. Dazwischen liegen nur wenige Kilometer, und auf Weinstraßen wie der „Südsteirischen“ wird der Weg von einer steirischen in eine slowenische Buschenschank zu einem Katzensprung. Gut zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Regelungen. Was es gerade im Herbst so spannend macht, die Gegend zwischen Gamlitz und Klöch, Jeruzalem und Ptuj aufzurollen, ist die Tatsache, dass sich in der labyrinthischen Anlage dieser Hügelketten in der Süd- und in der Südoststeiermark sowie im benachbarten Slowenien, dem Weinhaubegebiet Podravje, fast an jeder Wegbiegung Buschenschanken auftun. Allein 800 zählt die Steiermark, viele sind mit Herzblut geführte Familienbetriebe, in denen versucht wird, das meiste aus Eigenproduktion zu servieren. Nur manche bewegen sich hart an der Grenze der massentouristischen Abfertigung, nur wenige geschmacklich grenzwertig. Mit dem modernen Buschenschankengesetz ist geregelt, was auf die Tische kommen darf.

Einfach so ausgeschenkt wurde schon bei den Kelten und den Römern. Karl der Große verfügte 795, dass Winzer einen Kranz aushängen müssen, um den Ausschank anzuzeigen. 1784 schuf Kaiser Josef II schließlich die rechtliche Grundlage, die sogenannte Zirkularverordnung. Sie regelt, dass jeder die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, den Wein und Obstmost verkaufen und

ausschenken darf. Heute wird so mancher Betrieb mit seinen Naturalien an eine Kapazitätsgrenze stoßen, ein guter Buschenschank kauft allerdings nicht beim Groß-

ÜBER 60 PROZENT DER REBFLÄCHE IN HANGLAGE: STEIRISCHER BERGWINEBAU.

markt zu, sondern beim regionalen bäuerlichen Betrieb seines Vertrauens. In der Steiermark gibt es zum Beispiel 71 deklarierte „Ausgezeichnete Buschenschänken“, man erkennt sie an ihrem Logo und auch an ihrer Qualität: Mindestens 50 Prozent Qualitätsweinanteil muss sein, auf Glaskultur wird Wert gelegt, Fleischprodukte kommen idealerweise aus eigener Veredelung, Brot im besten Fall aus dem eigenen Ofen, fachliche Ausbildung wird erwartet.

Die Auflagen für Buschenschanken in Slowenien sind sehr streng, wie Winzer Janez Valdhuber aus Svecina in den „weinzeilen“ erklärt: „Speisen und Getränke müssen hausgemacht sein. Sicherlich wird die Entwicklung auch bei uns in Richtung Industrialisierung der Speisen gehen. Doch vergleicht man jetzt ein Buschenschankessen hier mit einem über der Grenze, so ist der Unterschied viel größer als beim Wein.“ Ach ja? Kübelfleisch gibt es auch hier, in Slowenien. „Tunka“ heißt es da. 🍷

Dem Buschen nach

Einkehren: Übersicht über Betriebe und Weinstraßen in der Steiermark und Slowenien auf www.buschenschank.at

Nachlesen: „weinzeilen“ und „zusammenspiel“, Kulturpaket hrsg. v. Renate Ilsinger, www.ilsingereditions.com

Abfahren: Weinstraßen und Unterkünfte in der Steiermark: www.steiermark.com; www.suedsteirischeweinstrasse.at; www.steirischerwein.at
 Und in Slowenien: www.slovenia.info