



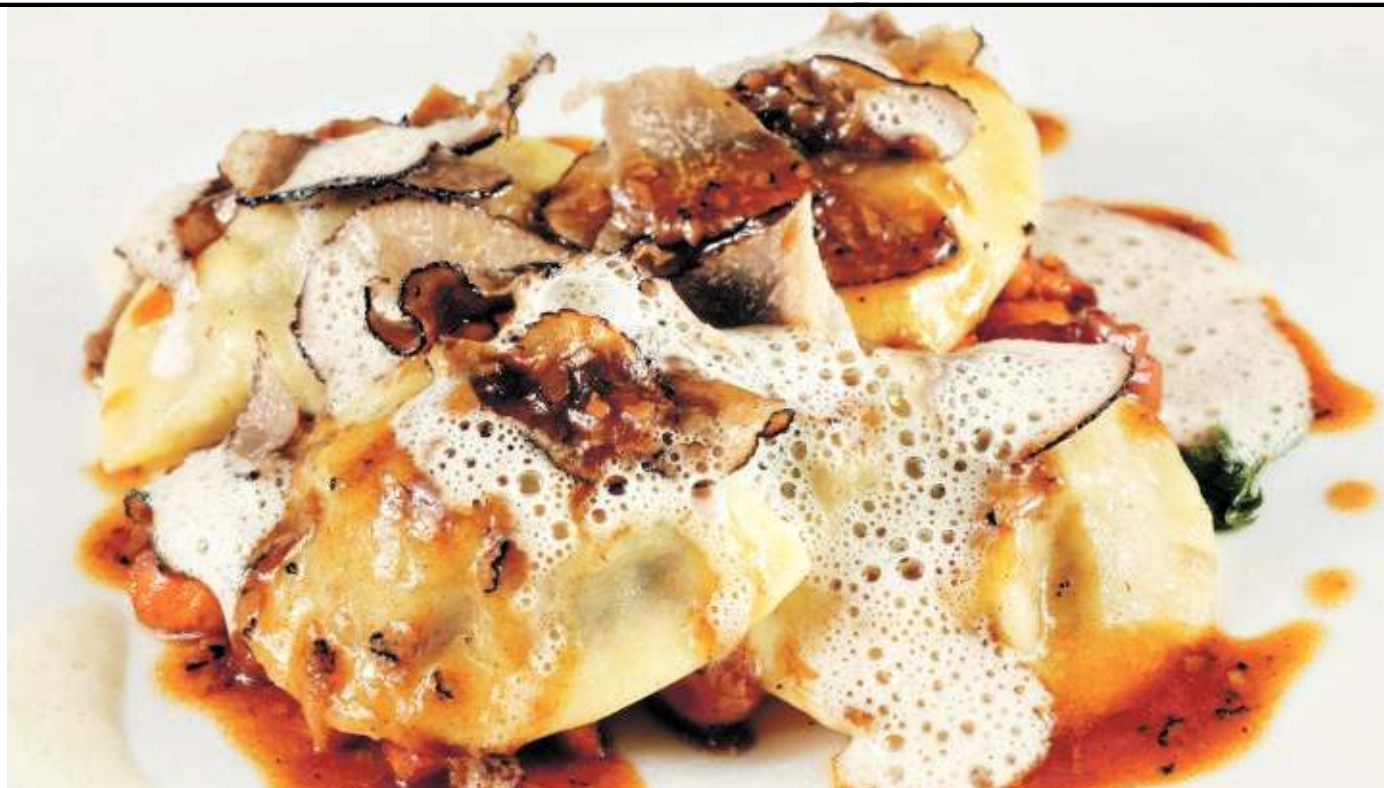
**PETER LEXE  
KOCHT MIT  
RAIMUND  
PAMMER**

# Eine Eruption am Gaumen

Köstlichkeiten aus dem steirischen Vulkanland. Genial regional, das ist die Küche des Haubenkochs Raimund Pammer im Schloss Kornberg.

**D**er Raimund Pammer, Wirt und Chefkoch im Restaurant „Schloss Kornberg“ bei Feldbach, hat schon vor Jahren erkannt: Wer genial regional kocht, der überlebt auch wirtschaftlich. Dem Raimund stehen im Vulkanland tolle Vorbilder und auch Partner zur Verfügung. Was Alois Göllés und seine Freunde einst ins Leben gerufen haben, das hat sich der Haubenkoch Pammer ebenfalls auf seine Fahnen geheftet. Er hat neben seiner Wirtstätigkeit selbst zubereitete Fertiggerichte in höchster

Qualität unter dem Markennamen „Genial regional“ auf den Markt gebracht. Jetzt ist Pammer einen Schritt weiter und hat mit Bernhard Bergmann (Fotos) und Roman Schmidt ein Kochbuch über das Vulkanland veröffentlicht. Daraus haben wir als Rezept zum Nachkochen die „Ochsenschwanzravioli auf Kastanienchicorée“ ausgewählt. **Tipp.** Schlosswirt Kornberg, Schloss Kornberg, Tel.: 0 31 52/20 57, Rittersaal für Gruppen geöffnet, à la carte ab März. [www.schlosswirt.com](http://www.schlosswirt.com)



**Kastanienchicorée auf den Teller geben, die gekochten Ravioli auflegen und mit leicht in Butter angeschwitzten Trüffeln garnieren**  
BERGMANN (4), STUHLHOFER/WOLF (1)

**Zutaten**

**Ravioliteig.** 540 g Hartweizengrieß, 240 g glattes Mehl, 6 ganze Eier, 6 Dotter, 4 EL Olivenöl, Salz. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, 1 Stunde rasten lassen. Teig ausrollen, mit der Fülle die Ravioli zubereiten.

**Ochsenschwanzfülle.** 2,5 Kilo Ochsenschwanz geschnitten, würzen, mit Mehl stauben in Butterschmalz anbraten. 100 g Sellerie und 100 g Karotten gewürfelt beigeben, mit Portwein und Rotwein ablöschen, Kalbsfond dazugeben, würzen mit Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Majoran, Salz, Pfeffer. Im Rohr bei 160 Grad schmoren. Fleisch faschieren und Teigtaschen füllen.

## BUCHTIPP

### Vulkanland Kochbuch

Wer über Raimund Pammers neue regionale Küche und über die Produzenten des Vulkanlandes informiert sein möchte, dem sei dieses Buch dringend empfohlen. Das 92 Seiten umfassende Werk führt seine Leserinnen und Leser durch die Küche der vier Jahreszeiten, bringt attraktive Rezepte und vor allem die Adressen der bäuerlichen Lieferanten. Es kostet 29,50 Euro, ist im regionalen Buchhandel oder über den Verlag erhältlich. **Das steirische Vulkanland Kochbuch.** BVR-Verlag. 2010. Zu bestellen auch unter: [www.natan.at](http://www.natan.at)



## WEINTIPP

### Eruption im Glas

Zu unserer Speise aus dem Vulkanland gehört natürlich auch ein entsprechender Wein. Der Kuchlmasta empfiehlt einen Rotwein der Eruptionswinzer. Es sind sieben Winzer der Region, die unter der Marke „Eruption“ individuelle Weine in hoher Qualität produzieren. Bei den Weißweinen sind es solche aus den Burgundertrauben wie Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Morillon, bei den Rotweinen ist es der Blaue Zweigelt. Informationen unter [www.eruption.at](http://www.eruption.at)



## WACHAU

### Der Jahrgang 2010

Die Wachau hatte, wie auch die ganze Steiermark, ein durchwachsenes Weinjahr 2010. Die Veltlinerernte war gut, die Weine haben sich bisher bestens entwickelt. Dies gilt von der Steinfeder bis zum Smaragd. Beim Riesling war Geduld angesagt, ein Altweibersommer im Oktober brachte aber doch noch einen guten Lesezeitpunkt. Katastrophal jedoch die Mengenstatistik: Beim Riesling wurden in der Wachau 45 Prozent weniger Trauben geerntet.



## KULINARIX



**Klassiker kommen in dem modernen italienischen Lokal in St. Marein im Müürztal auf den Tisch**  
PICHLER

## Frisch aus dem Holzofen

Im Lucente: Pizza, Pasta und Portionen für zwei.

Zwischen den zutiefst steirischen Wirtshäusern des Müürztals hat sich ein Italiener einen Platz erobert. Lucente heißt das Ristorante in St. Marein, und es glänzt mit einem wohlüberlegten Gesamtkonzept. Innamorati, Verliebte, tuscheln an Zweiertischen in den Winkeln neben dem Kamin, ein paar Dutzend Sportler eines italienischen Vereins feiern gut gelaunt die Saison. Trotz Ferienzeit und Abendstunde ist das Lokal bis auf den letzten Platz besetzt.

Bewertung	
1. Ambiente	14
2. Service	14
3. Geschmack	13
4. Kreativität	10
5. Getränke	10
<b>Gesamtpunkte</b>	<b>61</b>

Maximalpunktzahl pro Wertung: 20; Maximale Punktzahl: 100.

Der italienische Küchenchef versteht sein Handwerk und ist großzügig bei der Portionierung. Die Pizza aus dem Holzofen (ab 5,60 Euro) hängt weit über den Tellerrand, und es kracht ordentlich, wenn man in den knusprigen Rand beißt. Ebenso beim Pizza-„Stangerl“ mit Schinken und Käse (4,70 Euro), mit dem man jeden Schnorrer in die

Flucht fuchteln könnte, weil es locker die Länge eines Baguettes erreicht. Auf der Vorspeisen-Fischplatte (für zwei, besser bezwingbar für drei, 17 Euro) türmt sich ein Berg von ausgelösten Garnelen in fruchtiger Cocktailsoße über tadellosem Thunfisch- und Lachscarpaccio. Wer jetzt noch nicht satt ist, probiert Tris di Pasta – Cannelloni mit Spinat und Fleischfülle, Makkaroni und Lasagne – mit reichlich Käse überbacken (7,80 Euro). Mit den Spaghetti Lucente wird ebenso gekonnt verfahren – sie werden ohne Fertigsoße, dafür mit frischen Tomaten, Kapern und Sardellen zubereitet. Erfreulich ist, dass es jenseits des üblichen Getränkeangebots eine Mini-Weinkarte mit glasweise Ausgeschenktem gibt – und dass Tiramisu, Profiteroles und Mohr im Hemd auch für zu Hause eingepackt werden. **BIRGIT PICHLER**

## SCHRITT FÜR SCHRITT



**1. Die Ravioli**  
Die mit geschmorten Ochsenschwanz gefüllten Ravioli kurz in Butter schwenken und mit geriebenen schwarzen Trüffeln verfeinern.



**2. Der Chicorée**  
Chicorée 30 Minuten in lauwarmes Wasser legen, dann in Streifen schneiden und in Butter mit gerösteten Kastanien kurz anbraten.



**3. Anrichten**  
Kastanienchicorée auf Teller geben, die gekochten Ochsenschwanzravioli aufsetzen. Raimund Pammer garniert mit Trüffel und Pilzen.

## LUCENTE ★★★★★ Kategorie: Ristorante

8641 St. Marein im Müürztal, Hauptstraße 15, Tel. (0 38 64)49 223; [www.lucente.at](http://www.lucente.at)

jeden Tag geöffnet (11–23 Uhr)

Kreditkarten: nur Bares

Anfahrt: auf der A2, Abfahrt St. Marein. Das Lokal liegt (Richtung Pogusch) links.

Außerdem: Mittagsmenü (Mo–Do), Pizza-Zustellung

★★★★ (100–80 Punkte): große Klasse, ★★★ (79–60 P.): exzellent, ★★ (59–40 P.): guter Durchschnitt, ★ (39–20 Punkte): genießbar, ★ (19–0 Punkte): für Unerschrockene