

WILDWOCHE

# Genuss aus heimischen Wäldern

**TOP Adressen**

**GASTHOF THOMAHAN**  
Familie Günther Leben  
Grazer-Bundesstraße 15  
8114 Friesach bei Peggau  
Tel.: 03127 41 555 (Fax: DW 3)  
[www.thomahan.at](http://www.thomahan.at)



**Gasthof Spengerwirt**  
Hirschegg 276  
8584 Hirschegg  
03141 / 2230  
<http://www.spengerwirt.at/>  
offner@spengerwirt.at

Wer weiß schon wirklich, wo das Fleisch herkommt, das auf seinem Teller liegt? Bei heimischem Wild hat man Gewissheit – und Qualität.

**F**leisch, das eine Reise von mehreren tausend Kilometern hinter sich hat, um auf unserem Teller zu landen, ist keine Seltenheit. Wer qualitativ hochwertiges Fleisch genießen will, sollte dem Trend zu regionalen Lebensmitteln folgen – auch bei der ursprünglichsten Form des Fleischgenusses, dem Wildbret.

Wald und Wild mit allen Sinnen wahrnehmen: Fleisch aus heimischen Wäldern ist mehr als nur Nahrung – es ist ein hochwertiges Genussmittel.

Heimisches Wild kostet nicht mehr als andere Fleischsorten derselben Qualität, und was die Zubereitung betrifft, sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Warum nicht einmal ein zartes Reh-schnitzel statt des üblichen Schweineschnitzels in die Pfanne hauen? Ein Hirschsteak macht sich hervorragend auf dem Grill und veredelt jedes Barbecue. Gebackene Fasanbruststreifen passen perfekt auf den Blattsalat.



◆ **Landauf, landab lädt die Gastronomie jetzt zu den Wildwochen** FUCHS

Das sind nur einige Beispiele, wie einfach man Wild zubereiten kann. Angenehmer Nebeneffekt: Man tut auch gleich etwas für seine Gesundheit.

„Wildtiere sind nicht in engen Ställen eingesperrt, werden nicht gemästet und ernähren sich von natürlichen Kräutern und Gräsern“, weiß der Neumarkter Wild-

brethändler Coloman Strohmeier. „Deshalb ist das fettarme Wildbret wesentlich cholesterinärmer und reich an ungesättigten Fettsäuren.“ Hochwertiges Fleisch gibt es beim Wildbrethändler und bei Jägern.

Infos: Steirische Landesjägerschaft, Schwimmschulkai 88, 8010 Graz, [www.jagd-stmk.at](http://www.jagd-stmk.at)

**REHSCHNITZEL „WIENER ART“**

**Zutaten für 4 Personen:**  
ca. 60 dag Schnitzerln aus der Rehkeule (wahlweise auch Hirschkalbkeule)

- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Eier
- Brösel
- Öl



**Zubereitung:**  
Aus der Keule Schnitzerln schneiden, plattieren, salzen, pfeffern, in Mehl wenden, in versprudelttes Ei tauchen und zuletzt in Brösel wälzen. Dann langsam in heißem Öl backen.

**HIRSCHKALBSTEAK**

**Zutaten für 4 Personen:**  
ca. 18-20 dag Hirschkalbsteakfleisch pro Person, aus dem Rücken oder aus der Keule

- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung:**  
Steaks schneiden, auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Beidseitig anbraten, je nach Geschmack von englisch bis zart rosa. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie kurz rasten lassen. Den Bratenrückstand mit etwas Suppe aufkochen, kalte Butterflocken einrühren und über die Steaks gießen.

**Wild auf Wild**  
vom 15.-31. Oktober  
[www.gasthauskainz.at](http://www.gasthauskainz.at)



**Hochzeitskracher:** Martin Obmann (l.) und Reinhardt Altenburger vermieten ihre Oldies  
OLDIMERVERMIETUNG/  
PETER PURGAR

## Gib dir die Flosse!

Asphaltcowboy auf Zeit: Den „American Way of Drive“ kann man sich in Graz mieten.

KARIN RIESS

**M**artin Obmann tanzt auf vielen Hochzeiten. Als Begleitperson der Straßenkreuzer, die seine Oldtimervermietung für solche Anlässe parat hat, ist er regelmäßig dabei, wenn sich Paare das Jawort geben.

Die Oldie-Vermietung ist eine länger gehegte Geschäftsidee, die er in diesem Jahr mit seinem Partner Reinhardt Altenburger umsetzte. „Ich wollte mir schon immer einen Amischlitten zulegen und etwas Besonderes machen“, sagt der 30-jährige Grafiker.

Mittlerweile sind es zwei, die im Einsatz sind: ein dunkelblauer Pontiac GTO Baujahr 1965 und ein frisch restaurierter creme-

weißer Chrysler New Yorker, der türkises Interieur und das volle Chromornat der 50er-Jahre trägt. Die fotogenen US-Cars setzen sich aber nicht nur bei Hochzeiten, sondern auch bei Foto- oder Filmshootings und Werbeaktionen in Szene, oder erfüllen mitfahrenden Fans einen Kindheitstraum. Die Hochzeitspaare dieser Saison waren begeistert, in diesen blechgewordenen Blickfingern vor der Kirche vorzufahren. „Eine Braut wollte am liebsten gar nicht mehr aussteigen“, erinnert sich Obmann. Auffallen und schöne Erinnerungen sind jedenfalls garantiert.

Über den Winter wird der

Fuhrpark um zwei rollende Zirkuspferde erweitert: „Wir restaurieren gerade ein Ford Galaxy Cabrio und einen Chrysler Windsor im typischen Gangster-Look, die ab dem Frühjahr einsatzbereit sein sollen“, hofft Obmann.

Aber auch das soll noch nicht alles gewesen sein: Obmann und Altenburger wollen in Zukunft ein Service-Paket für Oldtimer-Freunde mit knappem Zeitbudget schnüren. Mit einer Werkstatt, einer Lackiererei, Reinigungs- und Unterstellmöglichkeiten haben sie dafür ein Netzwerk gesponnen. „Es gibt Autofans, die an einem schönen Wochenende nicht basteln oder put-

**OLDIERVERMIETUNG**

**Autos.** Der Pontiac GTO und der Chrysler New Yorker können für Hochzeiten, Privatausfahrten, Foto- oder Filmshootings sowie Werbeaktionen gemietet werden.

**Preise.** Inklusive Begleitperson, Benzinkosten, An- und Abfahrt im Raum Graz/Graz-Umgebung: 1 Stunde ab 240 Euro, 4 Stunden ab 360 Euro, 8 ab 480 Euro.

[www.oldtimervermietung.cc](http://www.oldtimervermietung.cc)

zen, sondern einfach nur ausfahren wollen. Dafür ist dieser Service ideal.“

Aber das Vermieten ist und bleibt das Hauptgeschäft des jungen Grazer Unternehmens. Übrigens: Wer den schönsten Tag seines Lebens im nächsten Jahr plant und in einem Oldie vorfahren möchte, sollte zeitig reservieren. Einige Termine sind schon vergeben.

**G7 Mein Graz online!**  
Das Video zu den Miet-Amischlitten online unter [www.kleinezeitung.at/g7](http://www.kleinezeitung.at/g7)