



SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark

Manfred Fliesser

 **Download**

 **Online Lesen**

**SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in
der Steiermark** Manfred Fliesser

 [Download SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum
bewussten Ge ...pdf](#)

 [Online Lesen SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum
bewussten ...pdf](#)

SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark

Manfred Flieser

SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark Manfred
Flieser

Downloaden und kostenlos lesen SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark Manfred Flieser

224 Seiten

Kurzbeschreibung

Slow Food Styria-Guide 2013 Bevor wir jemanden nach objektiven und kritischen Tests nach Slow Food-Kriterien in unseren kulinarischen Wegweiser aufnehmen, fragen wir uns, ob sich ein Umweg hierher lohnt. Erst wenn wir diese Frage mit „ja“ beantwortet haben, wird ein Betrieb beschrieben und kostenlos veröffentlicht. In der Edition 2013 werden erstmals auch die besten Adressen der ehemaligen Untersteiermark – slowenische Štajerska – publiziert. Übersichtlich nach Regionen gegliedert, führt der neu überarbeitete „Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark“ zu mehr als 450 zuverlässigen Genussadressen: Restaurants, Wirtshäuser, Buschenschänken und Almhütten, Landwirte mit Hof-Verkaufsläden, Manufakturen, Bäcker, Fleischer, Hofkäsereien, Öl-, Getreidemühlen, Nahversorger und Bauernmärkte. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Manfred Flieser ist freier Journalist, Gastronomiekritiker, Herausgeber von Wein- und Reiseführern sowie Österreich-Beirat der internationalen Slow Food Bewegung. Seine tiefgründigen, kritischen Texte zum Ernährungs- und Verbraucherverhalten der westlichen Wohlstandsgesellschaft und deren Umgang mit der Natur findet man in nationalen und internationalen Medien. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Štajerska – die ehemalige Untersteiermark Als zusammengehörendes Land lobgesungen, werden Steiermark und Štajerska seit 1844 in der steirischen Landeshymne: „Hoch vom Dachstein an ... bis zum Wendenland am Bett der Sav’ ... dieses schöne Land ist der Steirer Land ... “. Um unsere Steiermark mit der slowenische Štajerska im „Wegweiser zum bewussten Genuss“ kulinarisch vereinen zu können, recherchierten wir seit 2009 regelmäßig zwischen Mur und Save. Wir durchkämmten die Slovenske Gorice (Windische Bühel), Prlekija (Region zwischen Mur und Drau), Maribor, Pohorje, Dravska dolina (Marburg, Bacherengebirge, Drautal), das obere und untere Savinjska-Tal (Sanntal), Celje (Cilli) und den Landstrich Posavje am ehemaligen Grenzfluß Sava (Save). Auch die Gegend um Radlje ob Dravi (Mahrenberg), Muta (Hohenmauthen) und Slovenj Gradec (Windischgrätz), die 2005 im Zuge einer Neuaufgliederung Sloweniens der Region Koroška (Kärnten) zugeteilt wurde. Resümee: Die Globalisierung des Geschmacks hat auch vor unseren südlichen Nachbarn nicht Halt gemacht – nicht nur in Gasthäusern und Restaurants in größeren Städten wie Maribor, Celje und Ptuj, auch auf Weinbergen, in Tälern und auf Almen. Anders bei Bauern, die ihre Höfe für Touristen offen halten (Turisti?ne kmetije). Diese dürfen auch À-la-carte-Gästen warme Speisen auftischen, was beinahe immer zu Geschmackserlebnissen im Sinne der Slow Food-Philosophie führt. Dass die ehemalige Untersteiermark ein fruchtbares Weinland ist, demonstriert Maribor eindrucksvoll mit einem über 400 Jahre alten Rebstock am Lent und der „Unterwelt“ unter dem Stadtzentrum – einem der größten und ältesten Weinkeller Europas. Im Weinbaugebiet „Podravje“ gedeihen fast ausschließlich Weißweine. Laški Rizling (Welschriesling), auf den etwa ein Sechstel entfällt, und die Sorten Beli pinot (Weißburgunder), Chardonnay, Kerner, Muškat otonel (Muskat Ottonel), Ranina (Bouvier), Renski rizling (Rheinriesling), Rumeni muškat (Gelber Muskateller), Sauvignon blanc, Šipon (Furmint), Sivi pinot (Grauburgunder), Traminec (Traminer) und der Rote Modri pinot (Blauburgunder).
Download and Read Online SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark Manfred Flieser #CLAQOY4KMB0

Lesen Sie SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser für online ebook SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser Bücher online zu lesen. Online SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser ebook PDF herunterladen SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser Doc SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser Mobipocket SLOW FOOD STYRIA GUIDE 2013: Wegweiser zum bewussten Genuss in der Steiermark von Manfred Flieser EPub