



Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen – Best of österreichische Küche

Hartberg liegt hinter uns, und wir sind auf dem Weg zu einem frisch gebackenen Siegerteam. Das Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen in Walkersdorf hat eben erst die Trophée Gourmet A la Carte in der Kategorie Österreichische Küche gewonnen. Wir wollen Hans-Peter Fink, den wir aus seiner Zeit in Wien kennen, gratulieren und freuen uns zugleich auf ein feines Mittagessen. Bei Ilz fahren wir von der A2 ab und sind wenige Minuten später am Ziel. Im Gasthaus herrscht beste Stimmung und bei uns ebenfalls – da wir die gute Idee hatten, vorab einen Tisch zu reservieren. Mario Haberl, Sommelier und einer der drei Inhaber, leitet den Service mit ruhiger Hand und einem sympathischen Hauch von noblem Understatement. Heute bestellen wir dennoch Bodenständiges wie Ausgelöste Klachlsuppe, Riesling-Kalbsbeuscherl sowie Steirisches Backhendl. Neben der meisterhaften Zubereitung spürt man förmlich die Sorgfalt, welche Fink beim Einkauf seiner Zutaten walten lässt. Gleiches gilt für die Nachspeise, eine steirische Käsauswahl mit Fink's Chutneys, Gelees und schwarzer Nuss. Haberl verwöhnt uns dazu mit einigen seiner persönlichen Wein-Favoriten, und wir fühlen uns rundum zufrieden. Die Zeit, bis sich Hans-Peter Fink von der Küche loslösen kann, nützen wir, um seine Frau Bettina Fink in ihrem Delikatessen-Reich zu besuchen. Sie führt uns durch die Produktionsräumlichkeiten und erzählt, dass in den großen Behältnissen gerade grüne Nüsse gewässert werden. Erst nach ungefähr dreißig Tagen können sie eingelegt werden und zu den berühmten schwarzen Nüssen reifen, die



Nach traditionellen, oft in Vergessenheit geratenen Rezepten fertigen Gasthaus Haberl & Fink sehr erfolgreich ihre eingelegten Köstlichkeiten.



Schmackhafte Spezialitäten aus einer traditionsreichen Region – für Genießer, die wissen wollen, was drin ist und wo es herkommt.

wir bereits zum Käse verkostet hatten. Inzwischen ist Hans-Peter Fink zu uns gestoßen. Auf die Frage, wie er sich nach dem „A la Carte-Sieg“ fühle, hat er eine klare Antwort: „Einfach super!“ Und wir decken uns mit diversen Gourmandisen aus dem Shop ein und nehmen uns vor, das nächste Mal am Abend für das große Degustationsmenü zu kommen.

Vulcano-Schinken Vulkan-Aufbruch in der Oststeiermark

„Verlassen Sie sich nicht auf Ihr Navi. Ich erkläre Ihnen, wie Sie zu uns kommen.“ Wir sind auf dem Weg zu Vulcano Schinken und erhalten durchs Telefon Tipps für die umwegfreie Anreise. Inmitten unberührter Natur hat Franz Habel seine Vision eines Rohschinkens von internationaler Top-Qualität verwirklicht. Für diesen Herbst ist die Eröffnung einer Vulcano-Erlebniswelt geplant. „Wir nennen sie derzeit „Vulcano-Ursprung“, meint Habel mit geheimnisvoller Miene. Er führt uns durch sein Reich und erzählt mit ansteckendem Elan von bereits Erreichtem und noch mehr Zielen. Derzeit ist es aus hygienischen Gründen nicht möglich, die Besucher durch die Schinken-Reiferäume zu führen. Habel empfindet es jedoch wichtig, Konsumenten am Herstellungsprozess teilhaben zu lassen. „Nur wenn man ein Produkt in seiner Gesamtheit kennt, ist sein Wert verständlich.“ Und so wird die Manufaktur hinkünftig anderweitig mitverfolgbar sein. Ein multimediales Programm aus Bild, Ton und echten Aromen macht die Entstehung des Schinkens authentisch erlebbar. Ein Blick in die Manufaktur und in den Schweinestall gehört selbstredend dazu. Die Tatsache, dass es den Tieren hier so sichtbar gut geht, haben Franz Habel und seine Geschäftspartner auf die Idee gebracht ein Schweinehotel zu eröffnen – nicht für Tiere, sondern für Menschen. Eine Premiumsuite direkt im Schweinestall, mit Blickkontakt zu den Vulcano-Schweinen – vorgesehen nur für besondere Anlässe. Neugierig, wie wir jetzt geworden sind, müssen wir natürlich im Herbst wiederkommen.