

Südsteiermark

Schloss Gamlitz



*„Wir sind
Ihre Gastgeber
aus Begeisterung.“
Familie Melcher*

Ein Himmelreich aus Hügeln und Weingärten, umgeben von Kürbisfeldern und kühlen Wäldern, fast schon mediterran, mit steilen Rebzeilen – das ist die Südsteirische Weinstraße. Von Spielfeld, Ehrenhausen und Gamlitz führt sie in einem sanften Auf und Ab vorbei an Ratsch nach Leutschach und Eichberg-Trautenburg. Dazwischen schmale, kurvige Straßen, die einen leicht die Orientierung verlieren lassen, aber immer zu verträumten Weinlauben und sonnigen Terrassen führen ...

Hier liegt Schloss Gamlitz, ein charmantes Wohlfühl-Refugium, das Ambiente ist mediterran geprägt und der farbenfrohe Schlosshof mit blühenden Blumen und Sträuchern lädt zum Verweilen ein. Die Gastfreundschaft ist legendär, fast familiär, hier regiert die Lebenslust ...

Bis ins Jahr 1111 reicht die Tradition des Schlosses zurück und schon damals stand der Weinbau im Mittelpunkt, denn der Messwein für das Stift St. Paul im Kärntner Lavanttal wurde in den Gamlitzer Weinkellern gekeltert. Im Verlaufe der Jahrhunderte wechselten mehrmals die Eigentümer, Ende des 19. Jahrhunderts erwarb Familie Melcher das Schloss Gamlitz.

Seit der Landesausstellung „Weinkultur“ 1990 verfügt das Schloss über ein eigenes Weinmuseum mit interessanten Exponaten zu Wein und Weinbau in der Steiermark.

*Die Gastfreundschaft
ist legendär, fast
familiär, hier regiert
die Lebenslust.*

Der historische Weinkeller mit seinem romantischen Gewölbe ist eine wahre Schatzkammer. Schloss und Weingut präsentieren ihre Schönheit als Refugium für Feinschmecker, als erste Adresse, um die Sonnenseiten des Lebens zu genießen.

Denn hier werden kulinarische Köstlichkeiten kredenzt, beste Qualität aus der Region, darauf legt Fritz Melcher allergrößten Wert: „Früher, als es noch keinen Kühlschrank gegeben hat, haben die Leute mit den Lebensmitteln der Region gekocht und im Jahresrhythmus gelebt.“

Den üppigen Gemüse- und Kräutergarten hat Jolanda Melcher vor vielen Jahren selbst angelegt, als sie als junges Mädchen der Liebe wegen aus Italien auf Schloss Gamlitz kam: „Die Leute haben gestaunt, welche Pflanzen und Kräuter in meinem Garten wachsen, denn sie kannten weder Zucchini noch Fenchel noch Radicchio. Da habe ich mir die Samen aus Italien besorgt und das Gemüse selbst angebaut für die große Familie und die Mitarbeiter.“

Ihr erklärtes Lieblingsrezept ist eine gelungene Verschmelzung aus alter steirischer Tradition und mediterranem Lebensgefühl. Die „Aufg'setzte Henn' wird da zur „beschwipsten Henne“ mit mediterranen Kräutern und Gemüse wie Rosmarin, Zucchini und Feigen aus dem eigenen Garten.

Auch der Chardonnay für das Rezept kommt aus dem eigenen Weingut, die Weingärten liegen hauptsächlich in der Riede „Sonneck“ und die Leitsorte des Betriebes ist der hervorragende Sauvignon Blanc, der gerade in der Südsteiermark zum Spitzenwein heranreift.

In der Vinothek des Schlosses findet man herrliche Sauvignon-Blanc-, Muskateller- und Traminer-Jahrgänge zurück bis in die 50er-Jahre. Gerade diese Weine präsentieren sich auch heute noch in einem sagenhaften Zustand. „1942 hat mein Vater Sauvignon Blanc gepflanzt und eigene Klone entwickelt. Der Wein von diesen Rebstöcken heißt ‚Alte Rebe!‘“

Gut, dass man hier auch übernachten kann, die herrschaftlichen Zimmer im Landhausstil, gefühlvoll in verschiedensten Stilrichtungen ausgestattet, laden zum Residieren und Träumen ein. Und weil Schloss Gamlitz seit jeher Musiker und Maler, Theatermacher, Dichter und Denker in seinen Bann zieht, setzt Sohn Arnold Melcher diese Tradition mit dem „Summertime-blues“-Festival im Sommer fort, mit Lounge-Area, toller Musik, kultigen Cocktails und feinen kulinarischen Köstlichkeiten:

**„Es ist ein charmantes Festival für Erwachsene!“
Charmant und entspannt wie das Schloss selbst ...**

Schloss Gamlitz / Familie Melcher

Eckberger Weinstraße 32, 8462 Gamlitz, Tel. +43(0)3453/23 63
www.melcher.at



Gasthaus zur Dankbarkeit

Josef Lentsch

Jiddischer Hühner- oder Gänseleberaufstrich

Zutaten

100 g Hühnerleber
(oder Gänseleber)

100 g Zwiebeln

100 g Schweine-
oder Gänsefett
(oder gemischt)

Knoblauch nach Belieben

Majoran

Salz, Pfeffer

1 Schuss Trockenbeeren-
auslese

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und im Schmalz dünsten, ohne dass sie Farbe nimmt. Die geputzte Leber dazugeben und alles bei kleiner Flamme schmoren, bis die Leber durch ist.

Das Ganze im Mixer oder Cutter fein pürieren. Danach mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen, mit Trockenbeerenauslese abschmecken und nochmals kurz erhitzen.

Die heiße Leber in kleine Portionsformen (Porzellan, Glas) füllen und erkalten lassen. Zum Schluss die Leber mit flüssigem Schmalz ca. 3 mm hoch bedecken (und luftdicht verschließen).

Weinempfehlung

Trockenbeerenauslese, Weingut Josef Lentsch

Verführerisch und elegant: ein dichter Süßwein, der durch die hohe Säure an Eleganz gewinnt und mit intensiven Marillenaromen im Finish extrem spannend ist. Der perfekte Begleiter am Gaumen zum Hühnerleberaufstrich, balanciert elegant die Fülle des Gerichts.



Bittermann – Vinarium Göttlesbrunn

Adi Bittermann

Rehrücken mit Artischockengröstl und Lavendelsauce

Zutaten

1 kg ausgelöster Rehrücken
grobes Meersalz
10 Thymianzweigerl
20 g Butter

Lavendelsauce:

2 Schalotten
250 ml Zweigelt
100 ml Wildfond
2 EL Preiselbeeren
frisch gezupfter Lavendel
20 g kalte Butter

Artischockengröstl:

4 rohe Erdäpfel
etwas Öl
4 gekochte Artischocken-
böden
Salz, Pfeffer
Zitronensaft, Olivenöl
etwas fein gehackter
Thymian
eingelegte Kirschen

Rehrücken in 4 Teile schneiden, salzen, rundum anbraten, mit den Thymianzweigerln und Butterflocken belegen und in Alufolie rasten lassen, damit sich der Fleischsaft stabilisiert.

Für die Lavendelsauce den Bratenrückstand abschöpfen, Schalotten kurz darin sautieren, mit Zweigelt ablöschen, einreduzieren, mit Wildfond aufgießen, weiter einreduzieren, Preiselbeeren dazugeben, glatt verrühren, mit frisch gezupftem Lavendel aromatisieren und mit kalter Butter montieren, damit die Sauce einen schönen Glanz erhält.

Für das Artischockengröstl Erdäpfel kleinwürfelig schneiden, in etwas Öl knusprig frittieren und das Öl abseihen. Erdäpfelwürfel kurz in der Pfanne weiter rösten, die gekochten Artischockenböden würfeln, kurz mitrösten, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken, mit etwas fein gehacktem Thymian abschmecken und anrichten. Rehmedaillons daraufsetzen, mit eingelegten Kirschen dekorieren und mit der Lavendelsauce ausgarnieren.



Tipp vom Profi

Beim Rehrücken darauf achten, dass er frisch verarbeitet wird, dann bleibt er zart und saftig. Lavendelsauce nicht zu lange einkochen, sonst wird sie bitter.

