

Ko zadiši po štajerskem pršutu



Besedilo in fotografije: Silverka Lesjak Klapš

Na južnem Štajerskem v Avstriji, tik ob meji s Slovenijo, se je več krajev povezalo v regijo Vulkanland, v kateri zgledno sodelujejo in se podpirajo različni ponudniki domačih izdelkov. Regija, ki je prepoznavna tudi po termalni vodi, je bila še pred nekaj časa med najmanj razvitimi v Avstriji. A priložnost so našli v drobni obrti, kmetijstvu in turizmu ter se tudi s pomočjo denarja iz evropskih projektov postavili na noge. Ime štajerska dežela vulkanov – Vulkanland pa so si nadeli v spomin na vulkane, ki so v davni preteklosti oblikovali tamkajšnjo pokrajino.

Prek meje v Šentilju smo se pripeljali v Avstrijo in z avtoceste že kmalu zavili med zelene griče s sadovnjaki, se vozili mimo domačij, kjer povsod prodajajo kaj 'štajerskega' – od bučnega olja z zaščitnim poreklom in štajerskega hrena, ki sta v veliko jedeh, začenši s štajerskim hladnim narezkom s sušenimi in kuhanimi mesninami. Prodajajo tudi vse bolj prepoznavni štajerski fižol kostanjevec (Käferbohne). Gre za sorto z zelo velikimi zrnji, ki ima kostanjast okus in ga še posebej radi postrežejo v solati, seveda z bučnim oljem. Prodajajo tudi kis, sadje, vina in žganice ... Za odkrivanje celotnega kulinaričnega Vulkanlanda, v katerem so se združili mlin Berghofer, vinarstvo Eibel, žganjekuha in kisarstvo Gölles, delikatesa

Fink in restavracija Gaberl, hotel z restavracijo Winkler-Hermaden, vinarstvo Neumeister in restavracija Saziani Stub'n ter čokoladnica Zotter, bi potrebovali več dni časa. A ta dan smo se namenili v Auersbach, na obisk šunkarne Vulcano, kjer so zaslužni za štajerski pršut.

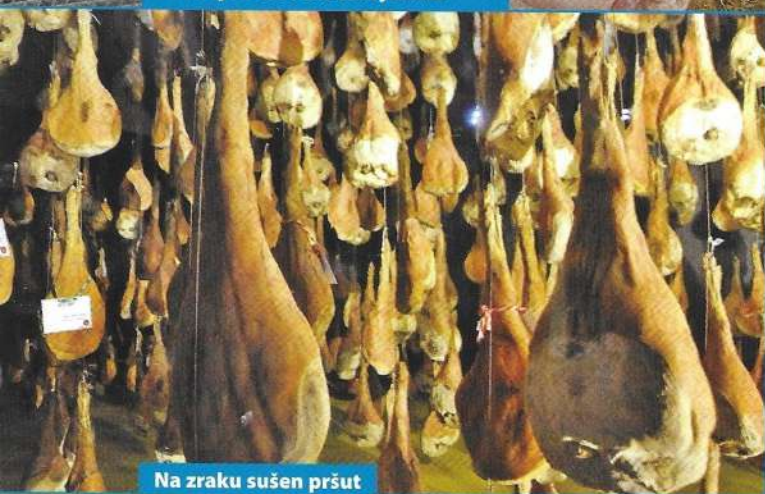
Šunkarna, v kateri spoštujejo svoje prašiče

Pred lepo urejeno zgradbo visoko leseno stegno pršuta naznanja, da si prispel v raj suhomesnih izdelkov. Sprejel nas je **Ivan Recek**, Slovenec, ki je pred nekaj leti v tem obratu našel svoje poslanstvo in po njem rad popelje tudi obiskovalce.

Poslovodja šunkarne Vulcano Schinken-manufaktur, ki je v teh krajih tudi odraščal, je klasični kmetiji nadel povsem nov obraz. Odločil se je ponuditi izdelke, ki jih bodo ljudje cenili. K temu ga je spodbudilo, da zavržemo kar okoli 30 odstotkov hrane, in ni se hotel sprijazniti z mislijo, da bi morala kar tretjina njegovih prašičev umreti zaman. Prepričal se je, da z rejo svinj ni mogoče zaslužiti dovolj, zato se je odločil, da bo začel proizvajati mesne izdelke. Zadal si je cilj, da bo naredil najboljši pršut na svetu in skupaj s partnerji postavil vzorni obrat, iz katerega danes prihajajo priznane šunke in pršuti, ki jih prodajajo v Avstriji in tujini. Prepričan je bil, da dobro meso lahko dobiš le tako, da svinje rediš sam. Danes letno vzredijo okoli 6000 prašičev in obdelujejo okoli osem hektarjev zemlje. Ko je podjetje pred 22 leti ustanovil, sta bila v njem zaposlena le Franc in njegova žena Betina, danes pa ima redno zaposlenih že 45 ljudi, na vrhuncu sezonskih del pa še več. Svojo šunkarno je ume-



Slovenec Ivan Recek poskrbi za vodenje v slovenskem jeziku.



Na zraku sušen pršut

stil na pot okusov in obiskuje jih veliko domačih in tujih turistov, ki si ogledajo rejo prašičev in pridelavo štajerskega pršuta, za katerega ni več potrebna burja, saj imajo na voljo sušilne naprave, ki ustvarijo pogoje, v katerih okusno dozori. V krajih s tradicijo dimljenega pršuta sta tako vnesla pridelavo zgolj na zraku sušenih pršutov. Postopek je soroden sredozemskemu in zajema suho soljenje, počasno sušenje in dolgo zorenje v komorah s kontrolirano atmosfero. Njihovi najboljši pršuti pridejo na tržišče po treh letih, cena za kilogram pa je približno 45 evrov.

Nebesa za ljubitelje suhomesnih izdelkov

Ob prodajalni je učilnica, kjer pokažejo risanko o prašičkih, ki ti približa filozofijo obrata. Prašički želijo imeti odprt hlev in se gibati, trikrat na dan želijo dobro jesti in se prhati, ko je vroče. Ko se nato sprehodiš do hleva, opaziš, da jim te želje tudi izpolnijo. V zunanjem delu hleva so jim namestili prhe, kjer se lahko poleti prhajo in hladijo. Imajo dovolj prostora za gibanje in nekaj igrar. Pravljičica za filmček, ki ga zavrtijo tudi v slovenskem jeziku, je napisal avstrijski pravljicar **Folke Tgetthoff**, ki pozimi živi v Piranu, poleti pa v Avstriji.

Po ogledu obrata pa je seveda na vrsti obvezen obisk njihove trgovine. V prodajalni šunkarne Vulcano poleg pršuta in šunk prodajajo slanino, raznovrstne klobase, tudi takšne z dodatkom bučnih semen, in za posladek še čips iz pršuta, ki ima res zapeljiv okus. Še posebej pa se prileže ob pivu Sau Bier (svinjsko pivo), ki ga prav tako varijo v bližini. Imajo tudi restavracijo, v kateri postrežejo svoje suho-



Mednarodni festival šunke

22. in 23. junija bo v šunkarni Vulcano potekal tradicionalni mednarodni festival šunke, na katerem bodo znova izbirali najboljše pršute na svetu.

mesnate dobrote in kjer mi je še posebej teknila gosta juha s pršutom.

Vidi se, da tesno sodelujejo tudi z drugimi lokalnimi pridelovalci in proizvajalci, saj je v njihovi trgovini mogoče kupiti tudi druge izdelke, kot so bučno olje, obogatena bučna semena, žganice, fižol, čokolada in še in še. Prodajajo tudi vino lokalnih vinarjev in na dan našega obiska je v prodajalni svoje penine, zorjene po tradicionalni metodi z obračanjem v steklenicah, predstavljala pridelovalec peničega se vina iz Vulkanland Sektmanovaktur, ki ima sicer svojo prodajalno v Kulinariumu, ki stoji tik ob čokoladnici Zotter.

Miniature gradov

Preden smo se podali nazaj v Slovenijo, smo se po nekaj kilometrih vožnje ustavili še v Meierhofu, ki sodi pod okrilje gradu Kornberg, v katerem so bili nekoč prostori grajskega hleva, danes pa gosti stalno razstavo 'Majhen svet velikih gradov z vsega sveta'. Petnajst miniaturnih gradov, med katerimi je tudi Predjamski grad, je izdelanih v merilu 1 : 100. Modelarji so posvetili veliko pozornosti podrobnostim in s pomočjo audiovodičev lahko tudi v slovenskem jeziku izveš zanimive zgodbe o posameznih gradovih. Zraven pa je na ogled še začasna razstava 'Svet ladij' in planetarij, kjer ponujajo enajst poljudnoznanstvenih in tudi otroških filmov.