

# GENUSS

## Goldener Herbst

Von Weingenuss  
bis Hüttenkulinarik



Foto: © Neumeister

# Trink gut, iss gut, schlaf gut!

Alle diese Vorhaben machen Sinn und sind in der genussreichen Steiermark leicht zu erfüllen. Will man aber feiner speisen, außergewöhnlicher trinken und besonders schön schlafen, dann sollte man einen Abstecher nach Straden machen. Dort hält die Winzerfamilie Neumeister seit mehreren Jahrzehnten das Wohlfühlzepter in der Hand – mit einem vielfach prämierten Weingut, einem schmucken Boutiquehotel und einem mit drei Hauben ausgezeichneten Restaurant.

**4** 6° 48' 32.7" N 15° 51' 47.8" E – das sind die Koordinaten von Straden, diesem malerisch gelegenen, lieblichen Weinort inmitten des Vulkanlands Steiermark. Hat man erst einmal die Riegersburg erblickt und kurz darauf die ersten Genussvorboten passiert – die Schokoladenmanufaktur Zotter und Gölles, den Hersteller edler Brände und feiner Essige –, dann ist es nur mehr eine halbstündige Autofahrt, bis einen die Kirchtürme der rund 3.500 Einwohner zählenden Marktgemeinde Straden grüßen. Schön ist es hier! Sanft geschwungene Weinberge, Wälder, ein angenehmes Klima und das Gefühl von Echem, Ursprünglichem

und Bodenständigem machen die Gegend zu einem bilderbuchartigen Urlaubsdomizil. Und mittendrin hat sich die Familie Neumeister ihren Traum vom Weinmachen und Gastgebersein auf höchstem Niveau erfüllt.

## Das Weingut

„Ein Wein wie sein Winzer: in sich ruhend, tiefgründig, geprägt durch seine Herkunft, ganz leise und doch voller Ausdruckskraft. Eine Wohltat in einer oft lauten Zeit.“ – So hat der Gault&Millau Christoph Neumeister im Weinguide beschrieben und ihm mit diesen Worten zum „Wein des Jahres 2021“ – dem Sauvignon Blanc

Alte Reben – gratuliert. 2019 wurde der Winzer von Falstaff sogar als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet. Bereits in dritter Generation führt er das Weingut, das als führender Betrieb für das gesamte Weinbaugebiet gilt und Mitglied der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter ist. Den Grundstein für das Weingut haben 1969 die Großeltern – Rupert und Stefanie Neumeister – gelegt, als sie den Saziani-Weinberg zur Bearbeitung übernahmen. Seine Eltern Anna und Albert Neumeister führten das Weingut weiter und eröffneten 1987 außerdem eine hochwertige Buschenschank, in der die Qualitätsweine ausgeschenkt wurden. Die Reben des

Weinguts wachsen heute auf 30 Hektar – aufgeteilt auf kleine und kleinste Weingärten in Steillagen – und sind geprägt vom illyrisch-pannonischen Mischklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten, ausreichend Niederschlägen, einer langen Vegetationsperiode und einer späten Lese. Die Weine sind ganz typische Vertreter für die Region: kraftvoll und elegant, animierend und tiefgründig, hochwertig und trinkfreudig.

## Die Saziani Stub'n

Große Ambitionen, große Köche und großer Genuss – das zeichnet die Saziani Stub'n aus, die nach der Riede



*„Ein Wein wie sein Winzer: in sich ruhend, tiefgründig, geprägt durch seine Herkunft, ganz leise und doch voller Ausdruckskraft. Eine Wohltat in einer oft lauten Zeit.“*

Gault&Millau über Christoph Neumeister

Das Schlafgut – eine Oase der Entspannung und des schönen Lebens gleich vis-à-vis vom Restaurant.

Fotos: © Neumeister





Vor 35 Jahren begannen Anna und Albert Neumeister mit einer gehobenen Buschenschank. 2000 eröffneten sie das vielfach prämierte Genießerrestaurant Saziani Stub'n.

Fotos: © Neumeister



hinter dem Restaurant benannt ist. Vor 35 Jahren begannen Anna und Albert Neumeister mit einer Buschenschank, wie man sie damals noch nicht kannte: eine gehobene Speisekarte und dazu beste Weine. 2000 eröffneten die beiden schließlich das Restaurant Saziani Stub'n, das in den Folgejahren zur Kaderschmiede einiger der besten Köche des Landes wurde: So werkten hier Gerhard Fuchs, Jürgen Kleinhapfl und Harald Irka kreativ hinterm Herd. Genuss und Nachhaltigkeit miteinander in Einklang bringen, so lautet das Credo der Neumeisters. Man arbeitet mit regionalen Biobetrieben

zusammen und setzt auf ausgefallene Ausgangsprodukte – und viel Gemüse. Die Saziani-Kulturgärten, aus denen die frischen Kräuter und Früchte für die Speisen geerntet werden, befinden sich aktuell ebenfalls in der Umstellung auf Bio. 93 Punkte und drei Gabeln hält das Restaurant bei Falstaff, mit drei Hauben ist es aktuell bei Gault&Millau ausgezeichnet – zu Recht. So kommen beispielsweise Kohlrabi-Ravioli mit verbrannter Gurke, Seealge und Weingartenknoblauch, „Ei im Garten“ (Bio-Ei, Schnittlauch, Koji und Radieschen), Makrele mit Zitrone, Tapioka und Zander oder „Exotische Marille“ mit Topfen,

Mandel und Kaffeeöl an den Tisch. Ein Genuss in sieben oder neun Gängen!

#### Das Schlafgut

Wer nach kulinarischen Höhenflügen wie diesen am liebsten rasch ins Bett fallen und von einem ausgedehnten Frühstück träumen möchte – wie es in der Saziani Stub'n morgens übrigens von Anna Neumeister serviert wird –, der hat es nicht weit: Nur wenige Meter vom Restaurant entfernt befindet sich das Schlafgut der Winzerfamilie, sanft eingebettet in die hügelige Weinlandschaft der Südoststeiermark. Das kleine, feine, 2004 erbaute Boutiquehotel

besteht aus zwei Häusern mit insgesamt sieben großen Apartments, die Platz für jeweils zwei bis vier Personen bieten. Sie tragen die Namen der Rieden des Weinguts: Moarfeitl, Merin oder Klausen beispielsweise. Highlight in der warmen Jahreszeit ist der türkisblau schimmernde Granderwasser-Pool im Innenhof. Mit Blick auf den malerischen Ortskern von Straden samt Kirche lassen sich hier herrlich einige Runden schwimmen. Und mit etwas Glück kommt Albert Neumeister vorbei und serviert ein Glas Welschriesling bis an den Beckenrand. Das nennt sich dann Dolce Vita auf Steirisch!



**-20 %  
LAZY DAYS  
ANGEBOT\***



**FALKENSTEINER**  
BALANCE RESORT STEGERSBACH

*Premium Collection*

## Zeit für eine Wellness Auszeit

NATURE. HEALTH. BALANCE.

Den Alltag vergessen, ein wenig Ruhe finden und vom exklusiven Flair des Falkensteiner Balance Resort Stegersbach inspiriert werden.

Mit dem Lazy Days Angebot -20% sparen und einfach nur entspannen.

MEHR INFOS UNTER  
[falkensteiner.com/stegersbach](https://falkensteiner.com/stegersbach)

\*-20% auf die tagesaktuelle Rate.  
Falkensteiner Balance Resort Stegersbach\*\*\*\* · Panoramaweg 1, 7551 Stegersbach