

Die Lukashof GenussManufaktur



Von Rosen-Prosecco-Gold Gelee, Schilcher-Kren Senf und anderen Handarbeiten

Folgt man der Landstraße von Stainz Richtung Südosten, erreicht man bald die idyllische Ortschaft Grafendorf. Hier liegt, seit dem 16. Jahrhundert in Familienbesitz, der Lukashof, wo in liebevoller Handarbeit biologische Rohstoffe zu feinen Delikatessen veredelt werden.



Tradition verbunden mit Moderne: Alois und Dagmar Högler stehen mit vollem Engagement zu ihrer Philosophie: „Wir sind nicht nur die Erben unserer Eltern, sondern auch die Pächter unserer Kinder.“ Sehr ursprüngliche und regionaltypische Rohstoffe dienen der Vollendung ungewöhnlicher und überraschender Kreationen. Doch hier wird hier auch noch in altbewährter Weise über Buchenholzfeuer gekocht. Das zaubert die einzigartige Geschmacksnote hinzu.

„Der Wettbewerb macht es uns oft nicht leicht, unseren strengen Zielen gerecht zu werden. Aber gerade das schätzen viele Kunden“, resümiert Dagmar Högler. Der zertifizierte Betrieb erfüllt mit allen hier verarbeiteten Rohstoffen die hohen Bio Ernte Austria Auflagen. Die Produkte haben bereits DLG-Goldmedaillen erhalten: das Kürbiskernöl-Basilikum Pesto, das Quitte-Ingwer Chutney, das Weingarten-Pfirsich Chutney oder etwa der Wildzwetschken-Chili Senf. Wiederholt empfohlen wurde der Lukashof auch von Slow Food Österreich (www.slowfood.com). Mit Leidenschaft tüftelt Dagmar Högler an ihren Rezepten, probiert und studiert, was besonders gut ankommen könnte.

Auch trendige Produkte wie ein Aronia-Beeren Gelee entstehen am Lukashof. „Oft entstehen die Ideen sehr spontan, oder auf Messen und im Ausland kommt eine Inspiration. Es macht Freude, aus diesen althergebrachten Rohstoffen Delikatessen zu erzeugen, völlig neue Richtungen auszuloten, zu kombinieren, bis erst wirklich echte Geschmackserlebnisse entstehen.“

Zeit spielt eine wesentliche Rolle: Die Lukashof GenussManufaktur hat eine besondere Zutat für Produkte mit einzigartigem Geschmack – Zeit. Die Kräuter müssen ausgereift sein, die Ernte soll vorsichtig und unbeschadet eingelagert werden. Die Kräuter entwickeln ihren einzigartigen Geschmack, indem sie lange einwirken und so ihr volles Aroma entfalten. Für die kommende Saison gibt es wieder neue Besonderheiten im Sortiment: steirischer Apfel-Kren, der wunderbar zu Fleischgerichten und Schinken passt, und einen fruchtigen Orangen-Kren, außerdem neue Honigsorten – von aromatischem Orangen Honig, über sanften Apfel-Vanille Honig bis zum edlen Rosenblüten Honig...



Auf dem 1,2 ha großen Streuobstwiesenhain kann man nicht nur alte Apfelsorten wie Schafsnase oder Maschanker bewundern; hier wurden auch viele neue Rosenstöcke mit klingenden Namen gepflanzt, wie Duchess of Portland, Louise Odier, Gertrude Jekyll, Rose de Resht oder auch die Eden Rose. Damit ist es gelungen, ganzjährig ein Rosensortiment anzubieten: Rosensirup, Rosenzucker, feuriges Streuobst-Apfel Chutney mit Rosenblüten oder das orientalisch anmutende Rosen Gewürzsalz. In viele Teile der Erde versendet die Lukashof GenussManufaktur mittlerweile die in Grafendorf erzeugten Köstlichkeiten. Einiges davon ist auch im BioBauernladen Kremstal zu entdecken.