

Schmeckt wie Heimat

*Franz Meißl von „Liebe isst“
über seine Steirererdn.*

... Von Andrea Knura

Es war einmal ein Koch. Ein sehr guter Koch, der in der heimischen Spitzen-gastronomie mit Leidenschaft seinem Beruf, oder vielmehr seiner Berufung nachging. Immer auf der Suche nach besonderen Gewürzen und Kräutern, kam er mit dem Senior eines nahegelegenen Kräuterhofs zum „dischgariern“. So beginnt die Geschichte der Steirererdn, der legendären Kräutermischung, die Franz Meißl bereits seit vielen Jahren unverändert in seinem „Liebe isst“-Sortiment hat. „Die besondere Zutat der Steirererdn ist der Oswego“, erzählt Meißl, „die Rezeptur ist durch Zufall entstanden.“

Besagter Senior hat Franz auf Oswego oder Pfefferkraut aufmerksam gemacht. Es ist ein vergessenes Würz-

kraut, wächst wild auf Wiesen, ist aromatisch, pfeffrig-scharf, geschmacklich zwischen Thymian und Oregano. Ursprünglich aus Amerika, wurde es mit den Erdäpfeln nach Europa gebracht.

Wenn eins plus eins drei ergibt

Eine Gewürzmischung kann einfach eine Summe der enthaltenen Teile sein. „Bei der Steirererdn ist es gelungen, dass es *mehr* als das ist, dass eins und eins etwas ganz Neues ergibt. Quendel (wilder Thymian), Majoran, Ursalz und natürlich geröstete Kürbiskerne, vereint zu einer wunderbar steirischen Mischung. Auch die Namensfindung passt in das „Märchen“. Die Idee für den Namen bekam Franz nämlich von seiner kleinen Nichte: Sie roch an der Würzmischung und meinte, dass es

wie zu Hause rieche, was Meißl dann in Steirererdn übersetzte. „Seit 17 Jahren gibt es die Würzmischung in unveränderter Rezeptur, weil sie gut ist, wie sie ist. Wir haben bei der Steirererdn einen Stammkundenanteil von 95 Prozent.“ Die steirisch-bodenständige Gewürzmischung kann man zum Würzen von Fisch-, Fleisch- und Gemüsespeisen nach Lust und Laune verwenden.

Gegründet wurde „Liebe isst“ von Franz Meißl im Jahr 2007 in Hartberg-Fürstenfeld, hergestellt werden „Gewürze und unverfälschte Aromen“. Als Koch in der heimischen Spitzengastronomie hat ihm das Quäntchen Liebe gefehlt, der Respekt vor den Lebensmitteln, die verwendet werden. So kam es auch zum Namen „Liebe isst“, den es nun seit 16 Jahren als Wort-Bild-Marke gibt.

bauernladen Tipps

Eingelegtes für die Hautpflege



© Andrea Knura

Kalt gepresst oder als Mazerat sind Pflanzenöle das Nonplusultra in der natürlichen Hautpflege. So wirken Johanniskraut, Nachtkerzen- und Ringelblumenöl in der Naturkosmetik nachhaltig.

Zu gut für den Müll



© Andrea Knura

Krumme Karotten bleiben am Acker liegen, weil Konsumenten nur die geraden wollen, um sie dann im Biomüll zu entsorgen. Nur ein Schicksal von vielen.

Regional schenken



© Andrea Knura

bauernladen.at hat das passende Weihnachtsgeschenk für Kunden und Mitarbeiter: der Bauernladen Gut-Schein. Einlösbar für 17.000+ Produkte von über 1.100 heimischen Kleinproduzenten.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at