

AUSGABE 01/2021
EUR 6,90
CHF 9,90

Servus GUTE KÜCHE

EINFACH • GUT • ESSEN



WIR BACKEN
STRUDEL

Servus-Kochschule:
Wie man richtig
wickelt

Fisch und Fleisch,
Gemüse und Nachspeisen
84 REZEPTE
AUS ALLEN WINKELN
DES LANDES

SÜSSER SOMMERTRAUM

Flaumige Cremeschnitten, knackige Beerengerichte,
würzige Topfenschmankerl und eine kulinarische Reise nach Bad Ischl



AEG

WARUM NICHT DEN GANG WECHSELN

Brechen Sie mit alten Gewohnheiten und erfinden Sie Genuss neu.
Kochen Sie nachhaltiger, ohne auf guten Geschmack zu verzichten. So leben
Sie nach Ihren Vorstellungen und schonen gleichzeitig die Umwelt.
Warum mit alten Standards zufrieden geben, wenn Sie mehr erreichen können.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

VORWORT

WIE DER SOMMER SCHMECKT

Es war wie ein Versprechen. Wenn die Ribiseln in Nachbars Garten rot durchs grüne Blätterwerk blinzeln, wussten wir: Der Sommer ist da! Und damit begannen wunderbare Tage voller Abenteuer, in denen die Zeit den Atem anhielt und eine Freiheit und Wärme mit Glück beträufelten. Noch schnell mit der Hand durch die Zaunlücke eine kleine Rebe gestibitzt, rein in den Mund, Lippen fest zusammengepresst, damit die sauren Kügelchen prall über die Zunge rollen konnten. Zurück blieb das abgerebelte Stängelchen und ein Geschmack, der einen immer an die Unbeschwertheit dieser Sommertage erinnern wird. Ein bisschen etwas davon haben wir in dieser Ausgabe in die Küche geholt und Rezepte mit allen Arten von Beeren zusammengestellt (Seite 8).

Was noch zum Sommer gehört: Nudeln mit würzigen Saucen, in denen die Zutaten nur jetzt ihr volles Aroma ausspielen. Sonnengereifte Paradeiser zum Beispiel und jede Menge Kräuter lassen sich besonders gut auf Vorrat einkochen. Ein paar Ideen dazu finden Sie ab Seite 64.

Und dann haben wir uns noch auf die Spuren des Topfens begeben, der ja ein Fixpunkt der heimischen Küche ist. Quer durchs Land wird er zu regionalen Köstlichkeiten verarbeitet. Frisch und leicht zergehen sie alle auf der Zunge, sodass man sich wünscht, dieser Sommer möge niemals enden (Seite 40).

*Uschi Korda,
Chefredaktion*



Kein Wackelkandidat, sondern ein Fixstarter für Naschkatzen ist der Pudding. Neben Schokolade haben wir auch Würziges in Form gebracht: Seite 84



Das Kraut der Stunde ist die herrlich erfrischende Minze. Man glaubt gar nicht, wie vielseitig sie ist und wie gut sie sich in der Küche einsetzen lässt: Seite 28



Von wegen abstrudeln! In unserer Servus-Kochschule zeigen wir Schritt für Schritt, wie das Kunstwerk Strudel ganz einfach gelingt: Seite 92



120



28



40



8

INHALT

AUSGABE 01/2021

8 Pflück mich!

Beeren sind das perfekte Naschobst, fruchtig-aromatisch in Süßspeisen und spektakulär bei ihrem Auftritt in pikanten Gerichten.

18 Ein Platz, der Feinschmecker fröhlich macht

Wie Hannes Tschida in Apetlon das Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter zu einem der besten des Landes machte.

28 Wo die gute Minze wächst

Im Kräutergarten von Julia Wolf im burgenländischen Wörterberg gibt es Minze aller Art. Damit lassen sich wunderbare Speisen zubereiten. Wir haben fünf Rezeptideen.

40 So ein Topfen!

Der leicht säuerliche Topfen ist fixer Bestandteil der heimischen Küche und veredelt viele Süßspeisen. Er kann aber noch mehr, wie ein regionaler Streifzug beweist.

60 Aus einem Bächlein helle

Auf fast 900 Meter Höhe lebt sich's gut für Forelle und Saibling. In die Teiche der Biofischanlage in Frein im Oberen Mürztal fließt das klare Wasser direkt vom Berg herunter.

64 Aber bitte mit Nudeln!

Sie machen aus jeder Teigware eine Delikatesse. Wie praktisch, dass sich Nudelsaucen gut in großen Mengen auf Vorrat zubereiten lassen.

68 Traumpaar

Die knackige Paprikaschote und der süßlich-aromatische Paradeiser harmonieren ausgezeichnet und treffen sich in den Küchen rund um die Welt zum genussvollen Tête-à-Tête.

70 Mehr als Marille

Eine kulinarische Reise durch die Bilderbuchlandschaft der Wachau mit ausgewählten Gaststätten, engagierten Herstellern und schmackhaften Rezepten.

84 Ein Thema, fünf Ideen

Pudding kann man locker selber machen. Er schmeckt nicht nur in Schokolade, auch mit Gemüse, Kräutern, Fleisch und Reis kann er gut.



Inhalt: Christof Wagner, Manuel Zauner, Ingo Eisenhut, Mayer mit Hut, Philipp Horak, Katharina Kunz

92 Servus-Kochschule

Strudel schmecken nicht nur gut, sie sind auch eine Augenweide. Deshalb wickeln wir süße, fruchtige und würzige Füllungen in unterschiedliche Teige, die sie formvollendet kleiden.

102 Herzog von Malakoffs Torte

Ein süßer Traum aus Biskotten, Obers, Vanille und Rum: der legendäre Tortenklassiker aus den 1970er-Jahren.

104 Weniger ist mehr

Zucker, Mehl und Salz hat man fast immer daheim. Wir haben süße Desserts gezaubert, für die man nicht mehr als weitere fünf Zutaten benötigt.

120 Und ewig winkt Franz Joseph

Die Welt hat sich längst weitergedreht, in Bad Ischl aber ist dem Kaiser nicht zu entkommen. Kulinarisch weht trotzdem ein frischer Wind, der Regionalität und Authentizität geschmackvoll verbindet. Ein Lokalausgangsschein.

138 Kunterbuntes Vergnügen

Der Sommer spielt auch farblich alle Stückln. Darum servieren wir am Sonntag als Menü einen bunten Salat und eine grüne Suppe, braten farbig-fröhliches Gemüse zum Hendl und verpassen der Cremeschnitte einen rosaroten Anstrich.

STANDARDS

3 Vorwort

6 Kulinarische Wortschätze:

Lamm

26 Tipps & Tricks

36 Warenkunde:

Wildkräuter

56 Goldene Regeln:

Spargel

58 Gutes für den Gaumen

82 Raritäten:

Morcheln

90 Schönes für die Küche

136 Küchengespräch

146 Alle Rezepte im Überblick, Impressum

Titelfoto: Ingo Eisenhut

MUNDART

LAMM

Bis zum Alter von einem Jahr wird der Nachwuchs der Schafe Lamm genannt. Doch woher kommt der Ausdruck? Die Lautungen gehen auf das alt- beziehungsweise mittelhochdeutsche *lamb* für das weibliche Schaf vor dem ersten Lamm zurück. Auch die Lautformen von *Kilberlein* beruhen auf dem althochdeutschen *chilburra* bzw. auf alten Lockrufen, die sich auf das Saugen oder die unbeholfenen Bewegungen der Lämmer beziehen.

Täkal

Obersteiermark

DRAO^{PL}

Salzkammergut

Khilwa

Osttirol

TSCHUTL

oberstes Inntal

FRISCHLING

Kärnten, Steiermark

LAMPL, LAMPAL

umgangssprachlich, städtisch

Tämpatsle

Mittelkärnten

SCHAFAE

oberes Mühlviertel

EARSTELE

Liesergebiet

Aili

Lungau

BUTTAL

Thening/Hausruckviertel

KCHILBER

Schruns/Vorarlberg

Pudl

Paznaun

Lämmle

Vorarlberg

Lampetsße

Osttirol, Oberkärnten, Lungau

MARINIERTE LAMMSPIESSE



Zutaten für 8 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten
plus 1 Stunde zum Marinieren

1 kg ausgelöste Lammkeule
125 ml Weißwein
125 ml Orangensaft
4 gehackte Knoblauchzehen
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
ca. 50 eingelegte Perlzwiebeln
125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Lammkeule in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Wein, Orangensaft, Knoblauch, Zimt und Nelkenpulver marinieren und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.
2. Fleisch aus der Marinade heben, abwechselnd mit Perlzwiebeln auf Holzspieße stecken. Mit Olivenöl rundum beträufeln und zum späteren Grillen in einen gut verschließbaren Behälter schichten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und grillen.

Dazu passt Weißbrot, das zuvor kurz auf den Grill gelegt wurde.

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

TIERGESUNDHEIT HAT FÜR UNS VIELE NAMEN.

ZUM BEISPIEL ROSI, BELLA, LINDA, ELFI ODER VRONI.

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.

Die Beziehung unserer Bauernfamilien zu ihren Kühen ist etwas Besonderes. Wie Rosi, Bella, Linda, Elfi oder Vroni haben alle Tiere einen eigenen Namen und bekommen eine individuelle Betreuung. Unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative beinhaltet Gesundheits-Checks, bestes Futter, frisches Wasser und reichlich Auslauf für unsere Kühe.



milch.com



SOMMERFRISCH

PFLÜCK MICH!

Sie geben dem Sommer seine herrliche Süße und manchmal auch eine schön saure Note: Beeren sind das perfekte Naschobst, fruchtig aromatisch in Süßspeisen und spektakulär bei ihrem Auftritt in pikanten Gerichten.

TEXT: Katharina Kunz REZEPTE: Jacqueline Pfeiffer FOTOS: Mayer mit Hut

Zu kaufen gibt es sie ja das ganze Jahr. Aber Hand aufs Herz: Die wilde Verwandtschaft schmeckt doch am besten. Kleine rote Walderdbeeren auf einer Lichtung, schwarzblaue Heidelbeeren zwischen Moos und Steinen, Ribiseln hinter Nachbars Zaun – vom Strauch in den Mund ist der sommerliche Genuss perfekt.

Voll mit Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen, sind Beeren nicht nur überaus köstlich, sondern auch noch sehr gesund. Und erst die Kombinationsmöglichkeiten: Erdbeeren mit Essig und Pfeffer, Johannisbeeren mit Apfel oder Geflügel, Brombeeren mit Wild oder Vanille, pikante Stachelbeeren mit Anis ... So lassen wir uns den Sommer gerne schmecken!



Erdbeeren

Aromatisch-fruchtig, von winzig bis riesig, von hell- bis dunkelrot, köstlich mit Milchprodukten.



Heidelbeeren

Winzig aus dem Wald, größer aus dem Garten – je kleiner, desto kräftiger sind Farbe und Aroma.



Ribiseln

Erfrischend sauer in Rot, Rosa oder Weiß, Ribiseln sind perfekt zum Naschen, für Marmelade und Kuchen.



Johannisbeeren

Die schwarze Ribisel mit dem eigenwilligen Aroma schmeckt besonders als Saft oder Likör (*Cassis*).



Stachelbeeren

Lustige Textur und säuerlicher Geschmack mit Kindheits-erinnerungen – die hölzerne Spitze einfach abzupfen.



Himbeeren

Im Juni erröten die ersten sonnengereiften Himbeeren und entfalten ihr duftiges, blumig-süßes Aroma.



Brombeeren

Im August, wenn sie fast schwarz sind, sind Brombeeren richtig reif und auch gar nicht mehr sauer.



GELIERTES FORELLENTATAR

mit Heidelbeeren und Frühlkraut

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ½ Stunde

2½ Blatt Gelatine
240 ml klarer, heller Hühnerfond
Bergkernsalz
100 g Frühlkraut
3 Spritzer Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl
weißer Pfeffer
250 g Forellenfilet
(ohne Haut und Gräten)
1 Schalotte
50 g Heidelbeeren
einige Blätter
Kapuzinerkresse

Zubereitung

1. Gelatine im heißen Hühnerfond auflösen, salzen und leicht stocken lassen.
2. Kraut in 4 cm lange, feine Streifen schneiden, mit etwas Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Forellenfilet in feine Würfel schneiden, Schalotte schälen und fein schneiden. Heidelbeeren waschen und halbieren, vier Blätter von der Kapuzinerkresse in feine Streifen schneiden. Die Forellwürfel mit Schalotten, Heidelbeeren und Kapuzinerkresse vermischen, ebenfalls mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gelee aufrühren und unter das Tatar mischen. Mit dem Kraut anrichten und mit Kapuzinerkresse garnieren.





GEBRATENE HÜHNERLEBER *mit Zitronenessig-Erdbeeren und Rucola*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

120 g Erdbeeren
1 EL Zitronenessig
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt
Bergkernsalz
2 Frühlingszwiebeln
100 g Rucola
300 g Hühnerleber
1 EL Sonnenblumenöl
2 Rosmarinzweige
20 g Butter
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, vierteln und mit Essig, Olivenöl, Knoblauch und Salz marinieren.
2. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Rucola waschen und trocken schleudern.
4. Die Leber zuputzen und in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Rosmarinzweigen kurz anbraten. Die Hitze stark reduzieren und die Leber wenden. Butter zugeben und die Leber ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis sie leicht rosa ist. Salzen, pfeffern.
5. Rucola und Frühlingszwiebeln unter die Erdbeeren mischen, eventuell noch etwas nachmarinieren. Auf Tellern verteilen und mit Hühnerleber belegen.



KANINCHENRÜCKENFILET *mit Himbeeren mariniert, dazu sautierte Eierschwammerl und Brennnesseln*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 50 Minuten

4 Kaninchenfilets (ca. 450 g),
zugeputzt
40 g Himbeermark
2 Schalotten
½ Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
8 Scheiben Selchspeck
2 EL Sonnenblumenöl
120 g kleine Eierschwammerl, geputzt
Bergkernsalz
schwarzer Pfeffer
40 g Butter
80 g Brennnesselblätter
60 g halbierte Himbeeren
(ca. 10 Stück)

Zubereitung

1. Kaninchenfilets mit Himbeermark
ca. 35 Minuten marinieren.
2. Schalotten schälen und fein schneiden,
Schnittlauch ebenfalls fein schneiden,
Knoblauch klein hacken.
3. Backrohr auf 160 °C vorheizen.
4. Überschüssiges Mark von den Kanin-
chenfilets mit den Fingern abstreifen.
Für jedes Filet 2 Scheiben Speck (kühl-
schrankkalt) leicht überlappend auf-
legen. Filets darauf, straff einwickeln.
5. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Sonnen-
blumenöl rundum anbraten und für
ca. 3 Minuten ins Rohr schieben.
6. In der Zwischenzeit einen kleinen Topf
und eine Pfanne sehr stark erhitzen.
Eierschwammerl in der heißen Pfanne

ohne Öl anbraten, salzen und pfeffern.
1 EL Öl eingießen, Schalotten zugeben,
kurz mitrösten, 20 g Butter zugeben,
durchrühren, zum Schluss Schnittlauch
und Knoblauch untermischen.

7. Restliche Butter in einem heißen Topf
aufschäumen. Brennnesseln durch-
schwenken, bis sie leicht zusammen-
fallen, und salzen. Halbierte Himbeeren
zugeben und einmal durchschwenken.
8. Kaninchen, Eierschwammerl und Brenn-
nesseln auf Küchenpapier abtropfen
lassen. Kaninchenfilet halbieren, mit
Eierschwammerln, Brennnesseln und
etwas Bratensaft anrichten.

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Fenchel-Palatschinken und Johannisbeersauce

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

3 Knollen Fenchel

3 Schalotten

3 EL Olivenöl

Bergkernsalz

1 Sternanis

100 ml kräftiger Geflügeljus

1 EL Johannisbeermarmelade

50 ml Johannisbeersaft

1 TL Cassis(likör)

2 EL Butter

geschroteter Pfeffer

4 Barbarie-Entenbrüste

2 EL Erdnussöl

2 Eier

110 g Mehl

230 g Milch

60 g Johannisbeeren

Zubereitung

1. 2 Fenchelknollen grob schneiden und im Dampf weich garen. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Die restliche Fenchelknolle und die geschälten Schalotten klein würfeln.
3. Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen, Fenchelwürfel zugeben. Salzen und mit dem restlichen Olivenöl bedecken. Sternanis zugeben, zudecken und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abseihen, unter das Püree mischen.
4. Geflügeljus erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Johannisbeermarmelade, -saft und -likör einmischen. Mit 2 EL Butter binden und leicht pfeffern.
5. Backrohr auf 160 °C vorheizen.
6. Entenbrüste zuputzen, eventuell Federn mit einer Pinzette entfernen. Die Haut-/ Fettseite fein und gleichmäßig einschneiden. Salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite goldgelb braten. Kurz wenden, dann für ca. 9 Minuten ins vorgeheizte Rohr schieben. Herausnehmen und kurz rasten lassen.
7. In der Zwischenzeit Eier, Mehl und Milch zu einem flüssigen Teig verrühren. In einer kleinen Pfanne vier Palatschinken backen.
8. Palatschinken mit Fenchelpüree füllen, mit Entenbrüsten und Johannisbeersauce anrichten, mit Johannisbeeren garnieren.



RIBISELFLECK

mit geblühtem Baiser und Vanille-Royale

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für die Royale:

50 ml Milch
200 ml Obers
35 g Zucker
60 g Dotter
Mark von ¼ Vanilleschote

Für den Fleck:

1 Ei
2½ EL Sonnenblumenöl
2½ EL Zucker
2 Prisen Vanillezucker
2 Spritzer Rum
2½ EL Universalmehl, gesiebt
2 Msp. Backpulver, gesiebt
80 g gerebelte rote Ribiseln

Für das Baiser:

1 Eiklar
1 Prise Salz
30 g Zucker
je 20 g gerebelte rote, weiße
und schwarze Ribiseln

Zubereitung

1. Für die Royale alle Zutaten verquirlen, ca. 45 Minuten beiseitestellen.
2. Backrohr auf 100 °C vorheizen und eine feuerfeste Schale mit Wasser darin auf 100 °C temperieren. Eine kleine Auflaufform ausbuttern, 1 cm hoch mit der Royale befüllen. Mit Alufolie abdecken und neben das Wasser in den Ofen stellen. 90 Minuten garen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Backrohr auf 185 °C erhitzen. Ei mit Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Rum, Mehl und Backpulver einmischen.
4. Vier Ringe (ca. 8 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden und den Teig 1,5 cm hoch einfüllen. Mit Ribiseln belegen und ca. 12 Minuten im Rohr backen. Auskühlen lassen und aus den Ringen heben.
5. Eiklar mit Salz anschlagen. Weiter schlagen und dabei immer wieder etwas Zucker einrieseln lassen, bis eine kompakte, seidige Konsistenz entsteht. Die Baisermasse in einen Dressiersack mit glatter Tülle (1 cm Durchmesser) füllen (oder von einem Tiefkühlsack 1 cm von der Spitze wegschneiden).
6. Die kalte Royale ebenfalls in einen Spritzsack füllen und auf die vier Kuchen dressieren. Mit roten, weißen und schwarzen Ribiseln belegen. Dazwischen Baisertupfer dressieren und mit einem Bunsenbrenner leicht abflämmen.





BROMBEERKALTSCHALE

mit Mandelnougat-Mousse und Melissenschaum

Zutaten für 6 Personen

Zeitaufwand: ¾ Stunde plus Stehzeit

Für die Mousse:

120 g Mandelnougat
3 Dotter
65 g Zucker
250 ml Obers
2 Eiklar
30 g Zucker
2 Blatt Gelatine

Für die Kaltschale:

500 g Brombeeren
60 g brauner Zucker
50 ml roter Portwein

Für den Schaum:

½ Bund Zitronenmelisse
40 ml kalte Milch
20 ml Obers
1 EL brauner Zucker
100 ml Sekt

Zubereitung

1. Für die Mousse Nougat über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dotter mit 35 g Zucker schaumig rühren, den lauwarmen Nougat unterrühren. Obers halbfest schlagen. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Gelatine in Wasser einweichen und ausdrücken.
2. Nach und nach Schlagobers, Eischnee und Gelatine in die Nougatmasse mischen. In ein tiefes Gefäß füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
3. Brombeeren waschen. 100 g halbieren und beiseitestellen. Die restlichen Brombeeren mit Zucker und Portwein vermischen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb passieren und im Kühlschrank kalt stellen.
4. Für den Schaum Melisse abzupfen, kleine Blätter und Spitzen in einer Schale mit Wasser beiseitestellen. Die restliche Melisse mit Milch, Obers und Zucker in einem hohen, schlanken Gefäß mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.
5. Sekt unter die Brombeerkaltschale mischen und in tiefen Tellern anrichten. Mit einem Teelöffel Nockerl aus der Nougatmousse stechen und hineinsetzen. Mit Melissenschaum und -blättern garnieren.



ZIEGENKÄSE *mit pikanter Stachelbeermarmelade und Kräckern*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde, 20 Minuten
plus Ziehzeiten

Für die Marmelade:

200 ml Wasser
200 ml Zucker
50 ml Essig
2 Sternanis
1 TL Fenchelsamen
4 Pfefferkörner
1 TL Senfkörner
1 Nelke
500 g Stachelbeeren

Für die Kräcker:

50 g Mehl
10 g Germ
125 ml Wasser
1 TL Fenchelsamen
250 g Ziegenkäse

Zubereitung

1. Wasser mit Zucker und Essig aufkochen. Alle Gewürze vermischen, leicht mörsern und im Sirup 30 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und 2 Stunden ziehen lassen. Dann den Sirup in einen Topf abseihen und die aufgefangenen Gewürze beiseitestellen.
2. Stachelbeeren putzen, halbieren und in den Sirup mischen. Einmal aufkochen, die Beeren abseihen und in eine Schale abtropfen lassen. Sirup noch einmal einkochen. Beeren samt abgetropftem Saft wieder zugeben und aufkochen. $\frac{1}{2}$ Teelöffel der beiseitegestellten Gewürze einrühren.
3. Heiß in Rexgläser füllen, verschließen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen.
4. Backrohr auf 190 °C vorheizen.
5. Für die Kräcker Mehl, Germ und Wasser mischen und kurz gehen lassen. Auf eine Backmatte streichen, mit Fenchelsamen bestreuen und im vorgeheizten Rohr ca. 30–40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Teile brechen.
6. Käse in Scheiben schneiden, mit pikanter Marmelade und Kräckern anrichten.



Butter.

Blätterteig.

Begeisterung.

Fannytastisch einfach!

**ideal
für pikante
und süße
Backwunder**



FRISCHER
Blätterteig
VERFEINERT MIT BUTTER
Bäckfertig auf Backpapier
ca. 24 x 40 cm



WIRTSCHAUSBESUCH IM BURGENLAND

WO FEINSCHMECKER FRÖHLICH WERDEN

In Apetlon versteckt sich das wunderbare Gasthaus
Zum fröhlichen Arbeiter. Wie es zu seinem Namen kam – und wie
Hannes Tschida es zu einem der besten des Landes machte.

TEXT: Harald Nachförg FOTOS: Christof Wagner

Die Quergasse in Apetlon hat nicht gerade Spektakuläres zu bieten. Sie befindet sich außerhalb des Ortskerns, ist von Häusern gesäumt und jetzt um die Mittagszeit menschenleer.

Da ist es! Wir haben unser Ziel erreicht. Als wir aus dem Auto aussteigen, umfängt uns diese wunderbare Wärme des Seewinkels. Eine Katze schleicht träge über den Asphalt, in der Ferne ist ein Traktor zu hören, ansonsten ist es aber außergewöhnlich ruhig.

„Pannonische Schmankerlwirte. So schmeckt das Burgenland“ steht auf der Tafel vor dem Haus Nummer 98. „Gastgarten“ ist mit Kreide dazugeschrieben. Also rein mit uns durch das halbgeöffnete Eingangstor, in den sonnigen, angenehm beschatteten Innenhof.

Wir trauen unseren Augen nicht. Das von außen so unscheinbare Wirtshaus ist bummvoll. An einem Dienstag! Mittags!

Anderswo würde man sich über so eine Auslastung am Wochenende freuen.

Aber nun kann man es ja verraten: Die Quergasse in Apetlon hat mit dem Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter natürlich schon etwas Spektakuläres zu bieten. Gerade noch Geheimtipp, wird es mittlerweile in einem Atemzug mit den Besten des Landes genannt.

EXTRAVAGANTE NOTE

Fischsuppe mit Paprika, Gans mit Serviettenknödeln und Rotkraut, Somloer Nockerl ... Ein Blick in die Speisekarte zeigt, dass hier die traditionelle, regionale Küche hochgehalten wird. Freilich finden sich auch Wiener Schnitzel und Backhendl darauf sowie feinste Wildgerichte, und zwar das ganze Jahr über.

„Bei uns gibt's die klassischen Wirtshausgerichte, oft einmal mit einer gewissen extravaganten Note“, sagt Han-

nes Tschida, und man merkt, wie sehr es ihn freut, dass das so gut ankommt.

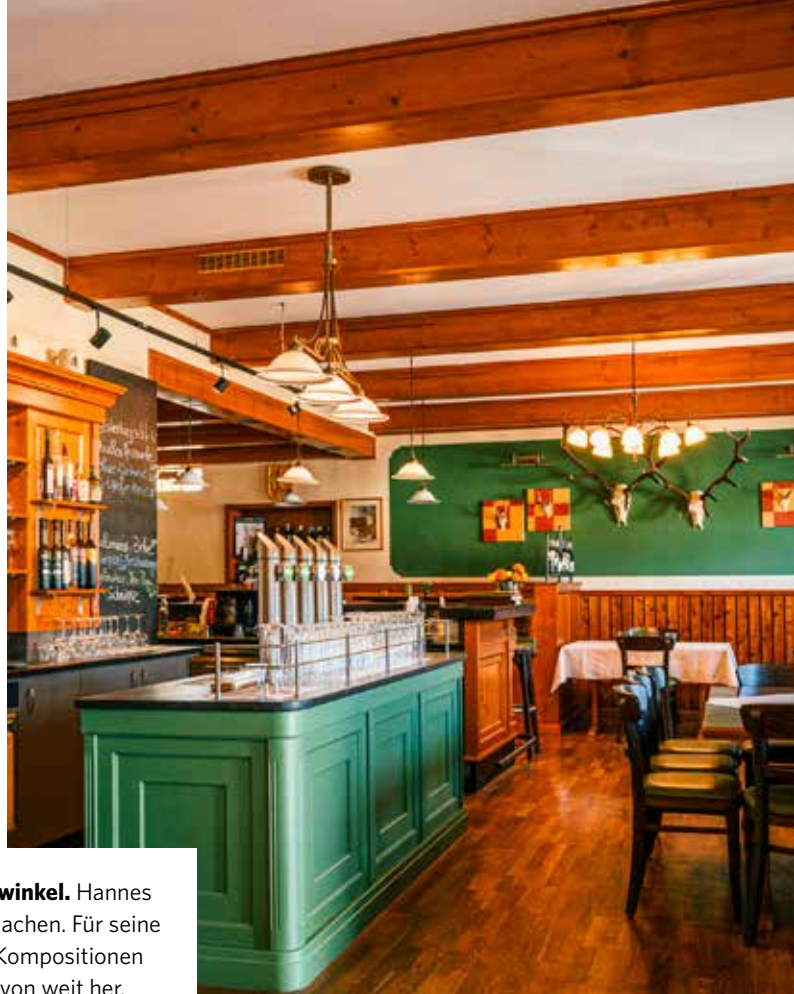
Der 43-Jährige, der das Gasthaus 2015 von seinen Eltern übernommen hat, ist ja mit Leib und Seele Koch. Er hat in den besten Häusern und von den besten Küchenchefs gelernt und sein Können zielstrebig erweitert.

„Im Palais Schwarzenberg hab ich mit der Bankettküche begonnen, dann bin ich in die À-la-carte-Küche gewechselt, war beim Reinhard Gerer im Hotel Bristol und beim Plachutta in der Wollzeile, und im Café Landtmann und in der Vila Vita Pannonia hab ich auch gearbeitet“, gibt uns Hannes schnell einen Überblick über seine berufliche Laufbahn.

„Ich hab mich immer für alles interessiert“, fügt er noch hinzu, bevor er wieder in die Küche eilt, wo auch sein Vater Friedl und Martin Kugler am Herd stehen. Der 29-jährige Spitzenkoch, der ➤



Genuss im Seewinkel. Hannes Tschida hat gut lachen. Für seine kulinarischen Kompositionen kommt man von weit her. Am gemütlichsten ist es in der Stube und im Innenhof. Das Fass im Weinkeller stammt noch vom Großvater Heinrich.



ZIEGENKÄSE

mit Ochsenherzparadeiser und Basilikumsorbet

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 15 Minuten plus
mindestens 3 Stunden zum Kühlen

Für das Sorbet:

100 ml Wasser
120 g Zucker
3 Limetten
25 g Basilikumblätter
1 Eiklar

2 Ochsenherzparadeiser
Salz, Pfeffer
8 Ziegenkäsebällchen
gereifter Balsamico, Olivenöl
Kresse zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für das Sorbet Wasser und 100 g Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten leicht kochen. Den Läuterzucker abkühlen lassen.
2. Schale von den Limetten abreiben und den Saft auspressen. Mit Basilikumblättern und Läuterzucker vermischen und mit einem Pürierstab fein mixen. In eine flache Schüssel gießen und ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.
3. Sorbet mit einem Schneebesen durchrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die leicht gefrorene Masse heben und bis zum Durchfrieren weiter kalt stellen. Einmal pro Stunde vorsichtig umrühren.
4. Paradeiser in dünne Scheiben schneiden und in tiefen Tellern auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico und Olivenöl beträufeln und mit Ziegenkäsebällchen belegen. Mit Sorbet garnieren und mit Kresse bestreuen.



unter anderem in der Blauen Gans die Feinschmecker begeisterte, ist kreativ und experimentierfreudig wie der Hannes – kurz, ein kongenialer Partner.

„Im Hause Tschida haben immer die Männer den Kochlöffel geführt. Da ham wir nie a Chance g’habt“, sagt Hannes’ Mutter Elisabeth und lacht. Sie hat sich zu uns an den Tisch gesetzt, um uns die Geschichte des „Fröhlichen Arbeiters“ zu erzählen, während man für uns ein grandioses Menü anrichtet: Ziegenkäse mit Ochsenherzparadeiser und Basilikumsorbet, Seewinkler Zander mit Wiesenkrauterrisotto, geschmorte Schweins-

backerl mit Polenta und zum süßen Abschluss Nougatmousse mit Weingartenpfirsich und Pistazieneis.

WURST, BROT UND EIN VIERTEL

Ja, wer so verköstigt wird, kann durchaus fröhlich sein. Und das waren auch schon die Gäste vor knapp hundert Jahren. Damals, 1923, hat Johann Tschida das Wirtshaus eröffnet und schnell zu einem beliebten Treffpunkt der einfachen Landbevölkerung gemacht.

Hatten die Arbeiter und Knechte ihren wöchentlichen Unterhalt bekommen, saßen sie hier gut gelaunt bei Wein

und Bier zusammen. Den Bediensteten der fürstlichen Familie Esterházy wurde sogar gleich in der Gaststube der Lohn ausbezahlt. „Den bekamen sie jeden Freitag vom Gutsverwalter, dazu gehörten auch eine Hartwurst, ein Brot und ein Viertel Wein“, weiß Elisabeth Tschida.

Doch nicht nur die Arbeiter waren fröhlich, wenn sie hier einkehrten. Bald nämlich entdeckten auch die Jagdgesellschaften des Hochadels das gemütliche Landgasthaus. „Unglaublich, wer aller da war. Sie kamen aus dem Hause Hohenlohe, aus dem der Fürsten- ➤

SEEWINKLER ZANDER

mit Wiesenkräuterrisotto, Salzzitrone und Kapernschaum

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für das Risotto:

50 g Zwiebel, fein geschnitten
50 g Butter
300 g Risottoreis
70 ml Weißwein
ca. 1 l Gemüsesuppe
Salz
5 EL Kräuterpesto
30 g Parmesan

Für den Kapernschaum:

1 Zwiebel
1 EL Butter
120 ml Weißwein
2 EL gehackte Kapern
120 ml Fischfond
120 ml Schlagobers

500 g Zander
Pfeffer
etwas Zitronensaft
1 roter Chicorée
Essig und Öl zum Marinieren
1 Salzzitrone

Zubereitung

1. Für das Risotto Zwiebel in Butter andünsten, Reis zugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sobald dieser verkocht ist, nach und nach Suppe zugießen. Salzen und unter ständigem Rühren bissfest kochen. Dann Kräuterpesto unterziehen und Parmesan einrühren.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten.

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen. Kapern Fischfond und Schlagobers zugeben und etwa um ein Drittel einreduzieren.

3. Zander portionieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Umdrehen und bei geringer Hitze ziehen lassen, damit der Zander schön glasig bleibt.
4. Risotto in Tellern verteilen und mit Zander belegen. Die Kapernsauce mit einem Stabmixer luftig aufschäumen und mit einem Löffel dazu anrichten. Roten Chicorée waschen, mit Essig und Öl marinieren und darauflegen. Zum Schluss mit einer feinen Reibe die Schale der Salzzitrone darüberreiben.



GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL

in Malzbiersauce mit Polenta

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2½ Stunden

Für die Polenta:

3 EL Butter
1 l Gemüsefond
250 g Polenta
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter zum Braten

Für die geschmorten Backerl:

8 Schweinsbackerl
Öl zum Braten
2 klein gewürfelte Karotten
½ gewürfelte Sellerieknolle
1 fein geschnittene Zwiebel
1 EL Paradeismark
1 Thymianzweig
3 Lorbeerblätter

3 Knoblauchzehen, gehackt
500 ml Malzbier
Stärkemehl zum Binden
50 g Sprossenmix zum Garnieren

Zubereitung

1. Für die Polenta Butter mit Gemüsefond aufkochen. Polenta mit einem Schneebesen zügig einrühren und zu einer breiigen Masse kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In eine mit Folie ausgelegte Form gießen und im Kühlschrank kalt stellen.
2. Schweinsbackerl salzen, pfeffern und in einem Topf in etwas Öl anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in den Topf geben und hellbraun rösten.

Paradeismark einrühren, kurz anrösten, dann Thymian, Lorbeer und Knoblauch zugeben. Mit Bier aufgießen, aufkochen, die Backerl wieder einlegen und ca. 2 Stunden bei geringer Hitze schmoren. Das Fleisch aus dem Fond heben und abdecken.

3. Den Fond durch ein Sieb passieren, kurz einkochen und mit etwas Stärkemehl binden.
4. Die kalte Polenta in Stücke scheiden und in einer Pfanne mit Butter beidseitig goldgelb anbraten.
5. Die Schweinsbackerl mit Malzbiersauce und Polenta anrichten, mit Sprossenmix garnieren.





Drei Männer am Herd.

Seniorchef Friedl mit Sohn Hannes (li.) und Enkel Michael (re.). Auch die fünfte Tschida-Generation kocht mit Leidenschaft.

Links: Im Weinkeller legt man das Hauptaugenmerk auf österreichische Tropfen. Speziell auf die aus der Region.

„Im Hause Tschida haben immer die Männer den Kochlöffel geführt.“

SENIORCHEFIN ELISABETH TSCHIDA

bergs, einmal war sogar die Königin von Schweden beim Großvater und die Schauspielerin Gina Lollobrigida“, erinnert sich Friedl Tschida.

Er ist die dritte Generation in der Wirtsfamilie und hat – bevor er und seine Frau Elisabeth das Kommando ihrem Sohn Hannes übergaben – das Gasthaus weiter vergrößert.

Vielleicht eine Spur zu viel, wie er angesichts heutiger Verhältnisse meint. Das Lokal hat ja nun außer der traditionellen Stube mehrere Räumlichkeiten, vor allem einen riesigen Speisesaal. Insgesamt finden mehr als 200 Leute im „Fröhlichen Arbeiter“ Platz – und wer

nur eine durchschnittliche burgenländische Hochzeitsgesellschaft vor Augen hat, weiß, dass der Ausbau keine Frage von Größenwahn war. Aber die Zeiten sind eben härter geworden. „Von den drei anderen Wirtshäusern im Ort gibt es nur mehr eines“, sagt Friedl Tschida.

LIEBE ZUM WEISSWEIN

In der Küche hat der Hannes immer noch alle Hände voll zu tun. Wendig umkreist er den Herd, rührt kräftig in einem Topf, schwenkt eine Pfanne, schmeckt eine Sauce ab, schaut in einen weiteren Topf, würzt, tüfelt und achtet penibel darauf, dass die Gerichte auch

optisch ein Gedicht sind. Selbst das Minzeblatt auf der Nachspeise rückt er in eine noch vorteilhaftere Position.

Übrigens aufmerksam beobachtet von seinem 16-jährigen Sohn Michael. Er wird natürlich die Familientradition fortsetzen, hat auch schon im renommierten Wiener Buxbaum Restaurant Praxis gemacht und ist auf einem guten Weg, freut sich der Hannes.

Er gönnt sich jetzt doch eine kleine Pause und steigt mit uns hinunter in den Weinkeller. Rund 400 Positionen sind hier gelagert, das Hauptaugenmerk liegt auf österreichischen Weinen und da wiederum auf jenen der ➤

NOUGATMOUSSE

mit Weingartenpfirsich und Pistazieneis

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ¾ Stunde
plus 4 Stunden zum Kühlen

Für die Mousse:

100 g Nougat
250 g Qimiq, 60 ml Milch
3 EL Zucker
1 TL Rum
¼ l geschlagenes Obers

4 Weingartenpfirsiche
2 EL Zucker
250 ml Weißwein
250 ml Pfirsichsaft
einige Zitronenzesten
Mark von 1 Vanilleschote
Pistazien und Schokoladenminzeblätter
für die Garnitur



Zubereitung

1. Für die Mousse Nougat über einem Wasserbad schmelzen. Das ungekühlte Qimiq glatt rühren, mit Milch, Zucker und Rum vermischen. Nougat unterrühren und geschlagenes Obers unterheben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen.
2. Pfirsiche waschen, vierteln und entkernen. Zucker leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Dann Pfirsichsaft, Zitronenzesten und Vanillemark zugeben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Pfirsichspalten in den Fond legen und ziehen lassen.
3. Die Mousse in einen Dressiersack füllen, auf Teller (in unserem Fall ein Schokogitter) dressieren und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Pistazien bestreuen und mit Schokoladenminzeblättern garnieren.

unmittelbaren Umgebung. „Bis 1989 haben wir selbst Weinbau betrieben“, erzählt der Hannes und dass man vor drei Jahren vom österreichischen Weinmarketing als Weinwirt des Jahres ausgezeichnet wurde.

Zu unserer Überraschung erfahren wir auch, dass seine besondere Liebe den Weißweinen gilt. Von Winzern der unmittelbaren Umgebung finden sich etwa ein Welschriesling vom Velich in Apetlon auf der Karte, ein Grüner Veltliner der Gebrüder Nittnaus aus Gols oder ein Riesling vom Weingut Sommer in Donnerskirchen. Gibt's einen Lieblingswein? „Nein, ich bevorzuge

da keinen Speziellen, sagt der Hannes, der auch Sommelier ist, und schmunzelt. „Die sind alle hervorragend!“

BUNTE BLUMEN, ALTE FÄSSER

Aus dem kühlen Ziegelgemäuer kommend erscheint uns der Innenhof noch heimeliger. An den Wänden stehen Blumentöpfe und -tröge mit Kräutern und farbenprächtigen Blumen. Alte Holzfässer, aus denen sich Efeu an den Dachstützen emporrankt, fallen ebenso auf wie das wilde Lorbeerbäumchen zwischen den Tischen.

Die Gäste sind ebenfalls bunt gemischt. Eine Gruppe Radfahrer hat sich

unter der Laube niedergelassen, gleich daneben sitzen Geschäftsleute mit Krawatte, wieder daneben plaudert eine Frauenrunde, scherzen Arbeiter ...

Hannes hat mit seiner kreativen Küchenlinie das Wirtshaus in lichte Höhen geführt. Im Kern hat sich aber nichts verändert. Die Besucher genießen Speis und Trank und sind fröhlich. Wie vor hundert Jahren.

Zum fröhlichen Arbeiter

Quergasse 98, 7143 Apetlon
Tel.: +43/2175/22 18
froehlicherarbeiter.at

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

TIPPS & TRICKS

Wie Biskotten gelingen, was man für Bärlauchkapern braucht und worauf es beim Filetieren von rohem Fisch ankommt.

REDAKTION: Katharina Kunz ILLUSTRATIONEN: Anna Frohmann

BISKOTTEN, SELBST GEMACHT



1. Eiklar von 2 Eiern mit 60 g Zucker und 1 Prise Salz zu Schnee schlagen, Dotter und 80 g Mehl unterheben.



2. Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Stangerl dressieren.



3. Mit Kristallzucker bestreuen und im Rohr bei 190 °C (Heißluft, vorgeheizt) 10–12 Minuten backen.



4. Auf dem Blech auskühlen lassen, danach einfach so genießen oder für Torten und Desserts verwenden.

BÄRLAUCHKAPEREN

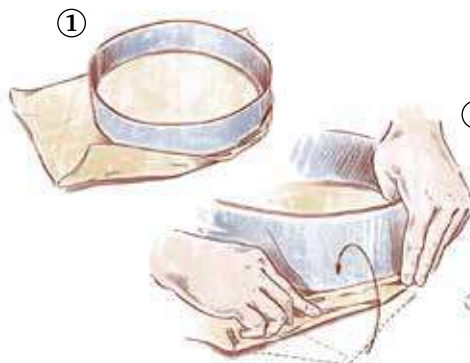
Ganz junge Bärlauchknospen von den Stängeln befreien, mit reichlich Salz vermischen und über Nacht stehen lassen. In einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. In ein hübsches Glas schichten und mit weißem Balsamessig auffüllen. An einem dunklen Ort etwa zwei Wochen ziehen lassen. Bärlauchkapern schmecken auf dem Butterbrot, in Aufstrichen und Salaten.



IN FORM GEBRACHT

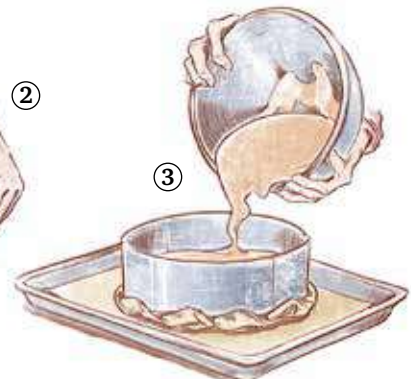
Tortenringe, Ausstechformen oder Portionierringe kann man mit Backpapier leicht und einfach in Backformen für Torten, Küchlein oder Aufläufe verwandeln.

1. Ring auf das Backpapier stellen, dann die Kante zur Form hin einschlagen, festhalten und reihum das Papier weiter der Form entlang falten.



2. Zum Schluss den Rest nach innen drehen und durch Einfalten fixieren.

3. Auf ein Blech stellen, Teig oder Auflaufmasse einfüllen und backen.



RHABARBER, RHABARBER

Rhabarber wegen der Oxalsäure nie roh essen, nur die Stängel verwenden. Mit einem Messer die Enden abschneiden und – vor allem bei grünschäligen Sorten – die Fäden abziehen.

Für Kompott: Wasser, Zucker und Vanille aufkochen. Rhabarberstücke zugeben, noch einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für Kuchen: Gleichschwerteig mit rohen Rhabarberstücken belegen, nach Belieben Streusel darübergeben.

Zu Rhabarber passen besonders gut: Vanille, Topfen, Zimt und Himbeeren.



ZUM KRENREIBEN!

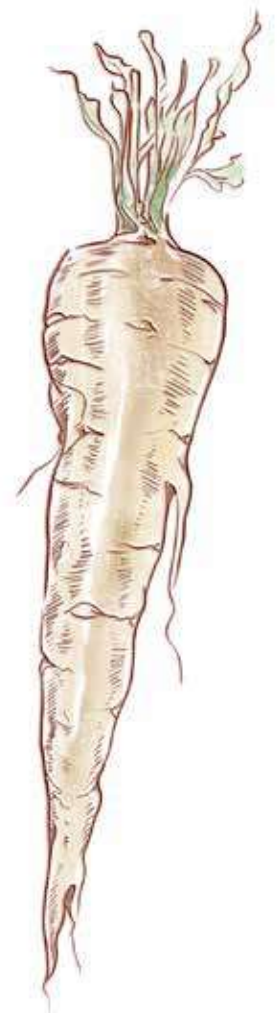
Schön scharf zu Osterschinken, zu Fisch und Gegrilltem: frisch gerissener Kren.

Krenwurzel waschen, abtrocknen und schälen.

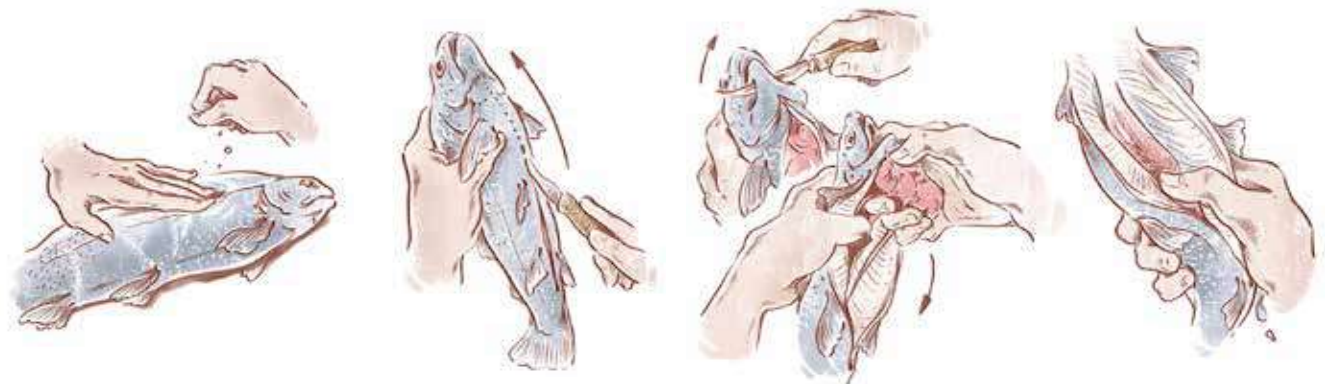
Auf einer scharfen Küchenraspel im 90-Grad-Winkel reiben, sonst franst die Wurzel schnell aus. Ein paar Tränen lassen sich dabei allerdings oft nicht vermeiden ...

Frisch geriebenen Kren kann man mit etwas Salz und einem Spritzer Essig in ein Schraubglas geben, gut durchschütteln und für einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tolle Kombinationen: frisch gerissenen Kren mit geriebenem Apfel, Preiselbeerkompott oder geschlagenem und gesalzenem Obers vermischen.



FRISCHE FORELLE: VOM TEICH IN DIE KÜCHE



1. Die frische Forelle zum Entschleimen beidseitig kräftig mit Salz bestreuen und einige Minuten ziehen lassen (außer für Forelle blau). Danach mit Salz abreiben und abspülen.

2. Mit einem gebogenen Messer die Forelle an der Unterseite vorsichtig (damit man nicht die bittere Galle erwischt) von der Schwanzflosse bis zu den Kiemen aufschneiden.

3. Die Kiemenspalten beidseitig durchtrennen, die Bauchlappen auseinanderdrücken und vorsichtig am Schlund anziehen, sodass sich die Innereien aus dem Bauchraum lösen.

4. An der Wirbelsäule die dunklen Nieren aufschneiden, das gestockte Blut ausschaben und ausspülen. Und schon ist der fangfrische Fisch fertig zum Zubereiten!

Die Eroberin. Minze steht nicht nur für die Frische und Leichtigkeit des Sommers, sie ist auch ein Symbol für Vitalität und unbändiges Leben.



AUS DEM KRÄUTERGARTEN

WO DIE GUTE MINZE WÄCHST

Im burgenländischen Wörterberg zieht Bio-Gärtnerin
Julia Wolf Gemüse- und Kräuterraritäten.
Besonders angetan hat es ihr die Vielfalt der Minze.

TEXT: Katharina Kunz REZEPTE: Jacqueline Pfeiffer FOTOS: Mayer mit Hut

Versteckt in einer Kurve am sanften Hang des Wörterbergs zeigt ein kleiner Holzpfahl den Weg zum Biohof Wolf. „Ich mag keine großen, lauten Schilder – wer zu uns will, findet uns auch so“, sagt Julia Wolf und führt uns in ihren kleinen Paradiesgarten im südlichen Burgenland.

Hier, wo früher die Großmutter und später die Tante Erdbeeren und Gurken gezogen haben, hat Julia mit ihrem Mann Andreas vor etwas mehr als zehn Jahren ein kleines Haus mit großem Garten gebaut. Gegartelt hat sie immer, auch als Ausgleich zur Bürotätigkeit als Landschaftsplanerin. Nach und nach wurde das Hobby professioneller und bald in einen kleinen, kontrolliert biologischen Betrieb umgewandelt. „Das Draußensein den ganzen Tag, das ist schon anstrengend. Aber es hat mich ungeheuer beflügelt, und irgendwann habe ich meinen Job gekündigt.“

2019 hat auch Andreas das Pendeln nach Wien aufgegeben, seinen Job

quittiert und ist in den Betrieb eingestiegen. Mit der Tante und einem Angestellten sind die Wolfs ein eingespieltes Team, in angenehmer Atmosphäre wird den ganzen Tag gezupft und gegossen, die eine kümmert sich um die Stecklinge, der andere macht den Folientunnel regensicher und bereitet die Verkaufsstände für die Kunden vor.

ALLES, WAS ICH MAG

Von Anfang an war Julia von Gemüse- und Kräuterraritäten fasziniert, bald wuchsen 25 Basilikum-Arten, 20 Sorten Oregano und 15 verschiedene Minzen in ihren Beeten und Gewächshäusern. Julia erinnert sich: „Die Grundintention war, als Selbstversorger Pflanzen anzubauen und zu ernten, damit wir gutes Gemüse essen können, von dem wir wissen, wo es herkommt. Das ist dann ein bisschen entgleist.“

Mittlerweile bietet die gelernte Gartenplanerin naturnahe Gartengestaltung an, hält Vorträge und vertreibt Gemüse-

und Kräuterraritäten, die sie selbst aus Samen zieht oder durch Stecklinge vermehrt. Das Sortiment umfasst Schmetterlingsstauden genauso wie essbare Blüten, mehr als 20 Erdbeersorten, Naschobst, Felsenbirnen, Wildrosen oder auch Maulbeeren. „Wir produzieren alles, was ich gerne mag – und ich mag viel.“

„Oft gibt es Sorten auch nur in sehr kleinen Mengen, aber die Vielfalt macht es aus“, sagt Julia lächelnd. Ihre Kräuter, Blumen, Obst- und Gemüsepflanzen haben Zeit, unter biologisch besten Bedingungen langsam zu wachsen, gedüngt mit eigenem Kompost und gestärkt mit Brennnessel- oder schwarzem Tee und notfalls auch mit Schmierseife von Schädlingen befreit. Als im vergangenen Jahr die Jungpflanzenmärkte abgesagt wurden, nahm der Ab-Hof-Verkauf zu. Für Julia Wolf auch ein Vorteil, so kann sie immer genau das anbieten, was gut angewachsen und bereit zum Auspflanzen ist. ➤



Im Paradiesgarten von Julia Wolf wird den ganzen Tag gezupft, gegossen und herumgewerkelt, begleitet vom Gesumme der Bienen.

Minze

Bereits im Jahr 812 ließ Karl der Große vier Minzesorten in seinen Gärten anbauen. Heute unterscheiden Botaniker rund dreißig Sorten der aromatischen Tee- und Gewürzpflanze, dazu gibt es jede Menge Hybride.

Viele Sorten ähneln im Geschmack anderen Pflanzen und tragen daher Namen wie Ananasminze oder Schokominze.

Ausschlaggebend für Geschmack und Schärfe ist der Mentholgehalt, der vor allem bei der Pfefferminze sehr ausgeprägt ist.

„Viele wollen Paradeiser schon im März. Aber es dauert, bis die Samen keimen und Wurzeln bekommen und die Pflanze bereit ist für ein Freilandbeet. Alles hat seine Zeit. Ich will, dass meine grünen Babys nicht verkommen und eingehen. Das verstehen die Leute auch zunehmend, unsere Kunden gehen mit uns den Weg und schauen uns beim Wachsen zu.“

Ein guter Tag beginnt für Julia Wolf mit einer Tasse Tee, am liebsten Apfelminze: „Die weichen, behaarten Blätter haben ein ganz feines Aroma, wenig Menthol und sind sehr bekömmlich.“

Es ist gar nicht so einfach, den Überblick über die vielen Minzesorten zu bewahren, doch die Bio-Gärtnerin hat natürlich alles bestens im Griff: Von den zarten blauen Blüten der Anisminze, die ausgezeichnet schmecken, bis zur kräftigen Tigerölminze mit dem höchsten Gehalt an ätherischen Ölen – hier gedeiht offensichtlich alles aufs Prachtigste.

„Ich mag die Frische und Leichtigkeit von Minze. Im Sommer ein Trieb in einem Krug Wasser, im Winter als Tee, im Herbst zu Wild – und das ganze Jahr über in Cocktails.“

Minze sorgt immer und überall für eine kleine Überraschung. Während die klassische Marokkanische Minze lieblich und angenehm schmeckt, kann die mentholhaltige Grüne Minze – die Urminze – schon ein wenig polarisieren.

Die Bienen jedenfalls lieben die eine wie die andere. Lautes Gsumme herrscht an den kniehohen Minze-Inseln im Rasen. „Die Minze ist für mich ein Symbol für Vitalität und unbändiges Leben. Eine Eroberin, die sich immer in alle Richtungen ausbreitet und daher auch keine gute Topfpflanze ist.“

Biohof Wolf

Julia Wolf, Wörterberg 92,
8293 Wörterberg, biohofwolf.at

MINZE-BRIOCHE

mit Rohschinken und Paradeiser-Melonen-Salat

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für das Brìochie:

21 g frische Germ
20 g Zucker
80 g lauwarme Milch
250 g glattes Mehl, gesiebt
1 kleines Ei
3 Dotter
70 g weiche Butter
4 g Salz
4 Handvoll Marokkanische Minze
10 ml kalte Milch

Für den Salat:

250 g Paradeiser
250 g Wassermelone
2 Frühlingszwiebel
2-3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Balsamico
Bergkernsalz
4 Minzezweige zum Garnieren

120 g Rohschinken, geschnitten

Zubereitung

1. Für das Brìochie Germ und Zucker in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen. Mit 50 g Mehl zu einem Dampfl verrühren. Mit etwas Mehl bestauben, mit einem Tuch bedecken und bei 40 °C ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. In einer Schüssel Ei, 2 Dotter und die restliche Milch verrühren. Mit dem restlichen Mehl zum Dampfl geben und verkneten. Nach und nach Butter und Salz mit einem Knethaken einarbeiten, 15 Minuten auf der langsamsten Stufe der Küchenmaschine durchkneten. Sobald der Teig schön glatt ist, mit etwas Mehl bestauben und 45 Minuten gehen lassen. Nach 20 Minuten den Teig einmal durchkneten.
3. Backrohr auf 220 °C vorheizen.
4. Minzeblätter abzupfen, hacken und in den Teig einarbeiten. Mit der Hand kleine Laibchen (ca. 40 g schwer) schleifen, auf ein Blech legen, mit Mehl bestauben und nochmals kurz gehen lassen.
5. Den restlichen Dotter mit der kalten Milch verquirlen und die Laibchen damit bestreichen. Ofentemperatur auf 195 °C reduzieren und die Laibchen ca. 8 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit Paradeiser kurz in kochendes Wasser tauchen und kalt abschrecken. Die Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wassermelone ebenfalls in Stücke, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Alles vermischen, mit Öl, Essig und Salz marinieren, mit Minze garnieren.
7. Salat mit Rohschinken und lauwarmem Minze-Brìochie servieren.



GEEISTE ERBSEN-PFEFFERMINZ-SUPPE

mit gebeiztem Zander

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 40 Minuten
plus 5 Stunden zum Marinieren

Für die Marinade:

2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Estragon
1 TL zerdrückte Pfefferkörner
1 EL Zucker
2 EL grobes Meersalz
1 EL Distelöl
Saft von ½ Zitrone
1 EL Raki oder Wodka

200 g Zanderfilet (entgrätet, mit Haut)

Für die Suppe:

300 ml heller Hühnerfond
Bergkernsalz
300 g Erbsen
20 Blätter Pfefferminze

Für die Garnitur:

1 Tasse Erbsensprossen
Pfefferminzblätter

Zubereitung

1. Für die Marinade alle Zutaten vermischen. Das Zanderfilet damit beidseitig bestreichen und für ca. 5 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Hühnerfond aufkochen und salzen. Erbsen darin kurz blanchieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und in Eiswasser abschrecken. Den Fond komplett abkühlen lassen.
3. Erbsen abseihen, in den Hühnerfond geben und fein mixen. Gegen Ende Minzeblätter zugeben und mitmixen. Die Suppe abschmecken und im Kühlschrank durchkühlen. Vier tiefe Teller ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
4. Zanderfilet abwaschen, gut abtupfen und in feine Scheiben schneiden.
5. Die Suppe mit Zanderscheiben in den kalten Tellern verteilen, mit Erbsensprossen und Minzeblättern garnieren.





SOMMERLICHE GEMÜSETERRINE mit Ananasminze-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden
plus 1 Nacht zum Durchkühlen

Für die Terrine:

1 kleine Zucchini
1 kleiner Fenchel
Bergkernsalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Marinieren/Braten
100 g Blattspinat
100 g Schwammerl
(z. B. Eierschwammerl, Steinpilze,
Austernpilze oder Kräuterseitlinge)
je ½ roter und gelber Paprika
3 Blatt Gelatine
200 ml Gemüsefond

Für die Vinaigrette:

15 ml Grüner Veltliner
20 ml Gemüsefond
1 TL Rohrzucker
25 ml Sonnenblumenöl
12 Blätter Ananasminze

Zubereitung

1. Zucchini und Fenchel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Auf dem Grill oder in einer Grillpfanne grillen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Blattspinat putzen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abseihen und sehr gut ausdrücken.
3. Schwammerl putzen, grob hacken und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl braten. Salzen, pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Paprika vierteln, entkernen, schälen und in wenig Öl braten, salzen und pfeffern.
5. Gelatine in Wasser einweichen und ausdrücken. Gemüsefond leicht erwärmen, abschmecken und die Gelatine darin auflösen.
6. Eine Terrinenform (ca. 11 x 8 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Das Gemüse einzeln komplett durch den Gemüsefond ziehen und in die Form schichten. In dieser Reihenfolge: gelber Paprika, Fenchel, roter Paprika, Zucchini, Schwammerl, Spinat. Das Gemüse jeweils über die ganze Länge in die Form schichten und leicht andrücken. Mit dem restlichen Fond übergießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Für die Vinaigrette Wein, Fond, Zucker und Öl mit einem Pürierstab in einem engen Gefäß zu einer homogenen Konsistenz mixen. Minzeblätter fein schneiden und untermischen. Kurz ziehen lassen und salzen.
8. Die Terrine aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Mit einem scharfen befeuchteten Messer vorsichtig aufschneiden, anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

FLECKERLAUFLAUF

mit Nudelminze und Karottencreme

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 40 Minuten

Für den Auflauf:

80 g heller Lauch
200 g Fleckerl
Bergkernsalz
260 g Altwiener Topfen
(Bröseltopfen)
2 Eier
20 Blätter Nudelminze

Für die Creme:

180 g Karotten
2 Schalotten
20 g Butter
300 ml heller Fond
60 ml Obers

4 Salatherzen
etwas Erdnussöl
2 Spritzer Apfelessig
Minzeblätter

Zubereitung

1. Lauch gut waschen und in feine Würfel schneiden.
2. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen (ca. 1 Minute kürzer als die angegebene Kochzeit). Die Fleckerl herausheben und den Lauch im Kochwasser blanchieren. Lauch abseihen und gut abtropfen lassen.
3. Topfen mit Eiern glatt rühren, Fleckerl und Lauch zugeben. Minze in feine Streifen schneiden und untermischen.
4. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
5. Soufflé-Ringe mit Backpapier auslegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Auflaufmasse gleichmäßig in die Ringe füllen und ca. 11 Minuten im Rohr backen.
6. In der Zwischenzeit für die Creme Karotten und Schalotten schälen, grob schneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Salzen, Fond zugießen und leicht köcheln. Wenn die Karotten weich sind, Obers zugießen, mit einem Stabmixer fein pürieren und nach Belieben passieren.
7. Salatherzen halbieren und waschen. In einer lauwarmen Pfanne mit Öl kurz durchschwenken. Salzen und mit Essig marinieren.
8. Nudelaufbau vorsichtig aus den Ringen nehmen. Mit Salatherzen und Karottencreme auf Tellern anrichten und mit Minzeblättern garnieren.





LAMMKOTELETTS *mit Gelee von der Krauseminze und grünem Gemüse*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 1 Nacht zum Gelieren

Für das Gelee:

125 ml klarer Geflügelfond
125 ml Weißwein
Saft von 1 Zitrone
50 g Zucker
1 Bund Krauseminze
2½ Blatt Gelatine

700 g Lammkrone
Bergkernsalz
Rapsöl zum Braten
100 ml Lammjus
20 g kalte Butterwürfel

Für das Gemüse:

40 g Fisolen
40 g breite Bohnen
½ Kopf Brokkoli
100 g Saubohnen
80 g junger Blattspinat
8 Stangen grüner Spargel
40 g Butter

Zubereitung

1. Geflügelfond, Weißwein, Zitrone und Zucker aufkochen. Minze abzupfen (ca. 15 Blätter beiseitelegen), Blätter in den Sud geben. Mit Folie abdecken, ca. 20 Minuten ziehen lassen und in ein Gefäß abseihen. Gelatine einweichen, im Minzesud auflösen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.
2. Backrohr auf 160 °C vorheizen.
3. Lamm zuputzen, salzen. Auf der Fettseite in etwas Öl langsam braten, dann rundherum anbraten und in den Ofen schieben. Je nach gewünschter Garstufe (für medium ca. 8 Minuten) braten. Herausnehmen und rasten lassen.
4. Das Gelee ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, dann leicht glatt rühren. Restliche Minzeblätter hacken, einmischen und das Gelee in kleinen Schüsseln anrichten.
5. Fisolen, breite Bohnen, Brokkolirosen und Saubohnen putzen, schneiden und in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.
6. Spinat waschen und trocken schleudern.
7. Spargel putzen und in einer Pfanne mit Butter glasieren. Salzen, das gekochte Gemüse kurz durchschwenken und zum Schluss den Spinat zugeben. Vor dem Anrichten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Das Lamm nochmals auf der Fettseite anbraten, damit es knusprig wird, und in Koteletts schneiden. Lammjus aufkochen und mit kalten Butterwürfeln montieren.
9. Lammkoteletts mit Jus, grünem Gemüse und Minzgelee anrichten.

WARENKUNDE

WILDES VOM WEGESRAND

Kleines Herbarium der Wildkräuter, die von Frühling bis Sommerende
frischen Geschmack in unsere Aufstriche, Suppen und Salate bringen.

TEXT: Katharina Kunz

Aromatische Frühlingsboten, kräftige Kräuter und bunte Vitaminlieferanten sind jetzt am Wegesrand oder im eigenen Garten, auf der Wiese oder im Wald zu finden. Wildkräuter tragen die Kraft des Neuanfangs in sich und enthalten jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Sie schmecken herrlich frisch und aromatisch, egal ob als Salat, Kräuterpesto oder grüne Neunkräutersuppe.

Also auf zu einem Sammelspaziergang mit Schere, Körbchen und Handschuhen (für die Brennnesseln). Am besten ist es, an abgelegenen, sauberen Orten ohne Abgase oder landwirtschaftliche Nutzung zu suchen. Empfindliche Blüten sollte man lieber an trockenen Tagen sammeln, vorsichtig auf Ungeziefer überprüfen und nicht waschen – dabei verlieren sie Aroma. Und nur so viel pflücken, wie man wirklich braucht – frisch sind die wilden Kräuter am allerbesten.



Brennnessel

Urtica dioica

Wo & wann? Wächst ab Frühlingsbeginn so gut wie überall, die Brennhaare werden beim Zerkleinern und Kochen zerstört.

Was? Triebe und junge Blätter haben das beste Aroma. Blätter und Samen lassen sich gut trocknen.

Wie? Die würzige, leicht säuerliche Note schmeckt roh im Salat, gegart als Suppe und Spinat oder frittiert. Getrocknete Samen über Salat oder Müsli streuen – Vitamine!



Gänseblümchen

Bellis perennis

Wo & wann? Sie blühen von Frühling bis Herbst auf sonnigen Wiesen.

Was? Junge Blätter, Knospen und offene Blüten.

Wie? Zart nussig bis leicht bitter. Junge Blätter als Salat oder Pesto, die Blüten schmücken Salate, Süßspeisen oder grüne Suppen. Aus den noch nicht ganz geöffneten Blüten macht man Sirup, die Knospen werden in Essig eingelegt.



Löwenzahn

Taraxacum officinale

Wo & wann? Wächst fast auf jeder Wiese und blüht vom Frühjahr bis in den Sommer.

Was? Die jungen Blätter am besten kurz vor der Blüte, die Blüten voll geöffnet ernten.

Wie? Die würzig-herben, leicht bitteren Blätter regen die Verdauung an und schmecken im Salat oder im Pesto, die gelben Blüten als honigartiger Sirup und die Knospen in Butter gedünstet.



Schafgarbe

Achillea millefolium

Wo & wann? Gedeiht auf Äckern, Wiesen und am Straßenrand.

Was? Zarte Blätter findet man im März, weiche Blätter unterhalb der Blüte gibt es bis September, auch Knospen und Blüten haben das typische Aroma.

Wie? Aus Blüten und Knospen lässt sich Kräutersirup machen; Blätter würzen herb bis scharf, muskatartig, sind auch zum Ansetzen in Öl und getrocknet als Tee geeignet.



Gundelrebe

Glechoma hederacea

Wo & wann? Die Gundelrebe, auch als Gundermann bekannt, findet man von Frühjahr bis Sommer an Wald- und Wiesenrändern.

Was? Die Blätter haben ein würzig-herbes Aroma, die aromatischen lila Blüten schmecken herrlich.

Wie? Der kräftige, leicht harzige Geschmack der Blätter erinnert an mediterrane Gewürze, an Minze, Thymian und Lakritze. Frisch und getrocknet ein tolles Gewürz.



Waldmeister

Galium odoratum

Wo & wann? Im Frühling meist in Laubwäldern zu finden.

Was? Blätter kurz vor der weißen Blüte im Mai ernten, das Aroma gewinnt durch Einfrieren über Nacht oder Welken an Intensität.

Wie? Der blumige, vanilleartige Geschmack passt zu Desserts und in die himmlische Maibowle. Wegen des Cumaringehalts sollte man vorsichtig dosieren.



Weinraute

Ruta graveolens

Wo & wann? Im Frühling an trockenen, warmen Standorten.

Was? Die zarten Spitzen der Blätter und die gelben Blüten werden vor und während der Blüte gepflückt.

Wie? Weinraute schmeckt würzig-herb und intensiv aromatisch. Schon die Römer schätzten den bitteren, kräftigen Geschmack, der durchaus polarisiert. Passt gut zu Fleischgerichten, in Aufstriche und Kräuterbutter.



Spitzwegerich

Plantago lanceolata

Wo & wann? Im Frühling und Sommer findet man die Heilpflanze am Wegesrand und auf Wiesen.

Was? Die inneren, jungen Blätter schmecken vor der Blüte. Aufgefädelt lassen sich die Blätter gut trocknen, etwa für Hustentee.

Wie? Schmeckt pilzig, herb, leicht bitter und würzig. Roh als Salat und in der Suppe, passt gut zu kräftigen Aromen und eignet sich auch als Kräuterbutter oder im Pesto.



Bärlauch

Allium ursinum L.

Wo & wann? Die Blätter im März in schattig-feuchten Waldlichtungen, im April kommen die Knospen.

Was? Die nach Knoblauch duftenden jungen Blätter vor der Blüte und die Knospen.

Wie? Knospen lassen sich einlegen, die Blätter roh im Salat oder Aufstrich genießen, gekocht zum oder statt Spinat, im Risotto oder in der Eierspeise. Auch gut als Paste oder zum Aromatisieren von Öl.



Giersch

Aegopodium podagraria

Wo? Nahrhaftes Kraut, das viele Gärtner ärgert, weil es die Beete überwuchert. Dagegen hilft nur abschneiden und essen.

Was & wann? Die zarten, hellgrün glänzenden Blätter schmecken von März bis August.

Wie? Giersch duftet wie Petersilie oder Fenchel und schmeckt im Topfenaufstrich, im Pesto, im Salat, als Gemüse oder in der Suppe. Gut im Kräutersalz.



Roter Wiesenkleve

Trifolium pratense

Wo & wann? Blüht von April bis Oktober auf Wiesen und Feldern.

Was? Junge Blätter und Triebe sind besonders nahrhaft, die Blüten werden über Salat oder Porridge gestreut.

Wie? Junge Blätter schmecken nach Erbsen oder Vogerlsalat und vollenden Salate und Suppen, die süßen Blüten sind hübsch als Deko und schmecken auch im Teig backen.



Ringelblume

Calendula officinalis

Wo & wann? Die gelben Blüten leuchten von Juni bis in den Herbst.

Was? Die Blütenblätter riechen typisch würzig und schmecken frisch ebenso wie getrocknet.

Wie? Die Blütennarben dienen früher als Safranersatz. Die Blütenblätter passen in pikante Aufstriche und machen sich als Dekoration auf Süßspeisen gut. Hübsch und aromatisch im Kräuterzucker oder im sommerlichen Kräutertee.



Sauerampfer

Rumex acetosa

Wo & wann? Die Erntezeit beginnt im Frühjahr auf sonnigen Wiesen.

Was? Triebspitzen und junge, makellose Blätter.

Wie? Das säuerlich-zitronige Wildgemüse schmeckt roh (junge Blätter) und wie Spinat gekocht, soll aber nur in Maßen genossen werden. Cremige Ampfersuppe ist heiß und eisgekühlt hervorragend, auch in Saucen und Eierspeisen macht sich Sauerampfer gut.



Borretsch

Borago officinalis

Wo & wann? Einst in Bauergärten gepflanzt, findet man ihn von Juni bis August auch in seiner Wildform.

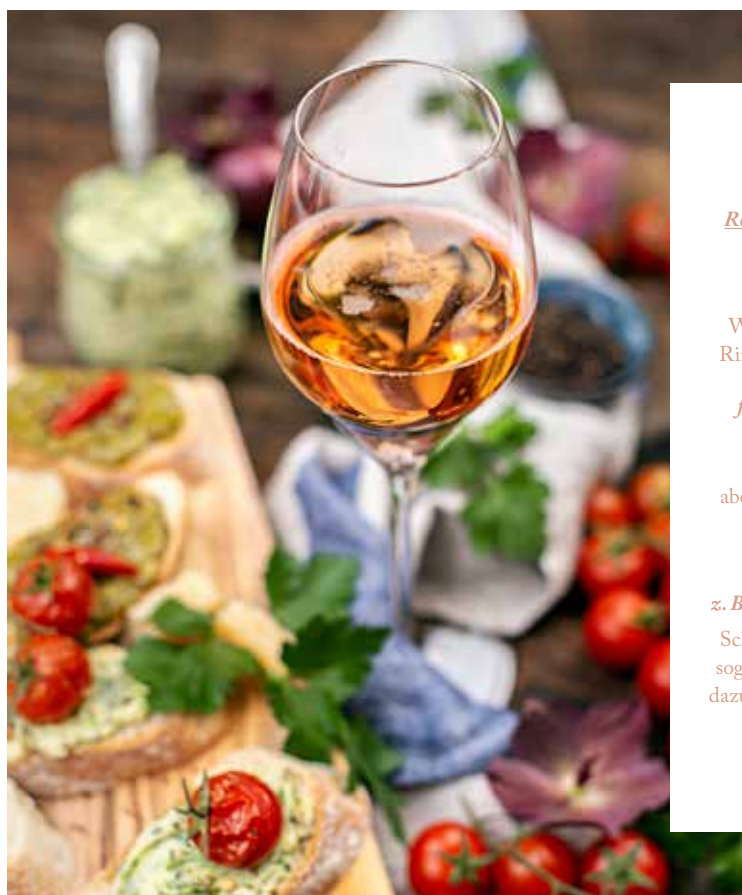
Was? Junge Blätter und die meist blauen Blüten haben einen gurkenähnlichen Geschmack.

Wie? Die Blätter sind fein geschnitten im Salat, in der Suppe oder als Gemüse gut. Die Blüten sind eine hübsche, leicht süße Garnitur. Ganze Zweige nimmt man zum Ansetzen von Essig.

Gelungen kombiniert

Alleskönner Roséwein

Er schimmert blassrosa bis zwiebelchalenfarben, schmeckt herrlich frisch und ist vor allem eines: ein wundervoller Begleiter zur sommerlichen Küche.



DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

Roséwein als Speisenbegleitung

*leichter & spritziger Rosé,
z. B. Rosé-Sekt*

Wunderbar zu Vorspeisen wie Rindercarpaccio oder Antipasti.

*fruchtiger & würziger Rosé,
z. B. Rosalia DAC Rosé*

Harmoniert mit Geflügel, aber auch mit Spaghetti vongole und gegrilltem Fisch.

*kräftiger & rassiger Rosé,
z. B. Weststeiermark DAC Schilcher*

Schweinsbraten, Brettljause und sogar die fernöstliche Küche sind dazu eine gelungene Kombination.

Ideale Serviertemperatur
8–11 °C

Rosé-Sekt aus Österreich passt hervorragend zu mediterranen Vorspeisen und Antipasti, etwa zu Weißbrot mit Käuteraufstrich, Tomaten und Oliven.

Rosé verbindet nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich das Beste aus Rot- und Weißwein. Je nach Rebsorte und Herstellungsart ist er einmal leichter oder kräftiger, einmal fruchtiger oder würziger. Deshalb ist er auch für vielerlei Gerichte der perfekte Begleiter. Zur leichten Vorspeise

eines sommerlichen Menüs passt ganz hervorragend ein leichter Rosé aus Zweigelt oder Pinot Noir – gerne auch als Sekt. Etwas kräftiger darf die Weinbegleitung zu Geflügel, gebratenem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten ausfallen. Dabei greift man am besten zu einem fruchtig-würzigen

Rosalia DAC Rosé. Die Trauben für diesen Wein wachsen im burgenländischen Weinbaugebiet Rosalia. Neben dem Rosalia DAC Rosé gibt es hierzulande noch einen zweiten herkunftsgeschützten Rosé: den rassigen Weststeiermark DAC Schilcher, den man besonders gern zur kalten Jause genießt. 🍷

österreichwein.at

DURCHS LAND GEKOCHT

SO EINTOPFEN!

Ob cremig glatt oder trocken bröselig – der leicht säuerliche Topfen ist fixer Bestandteil der heimischen Küche und veredelt viele Süßspeisen. Er kann aber noch mehr, wie ein regionaler Streifzug beweist.

REDAKTION: Katharina Kunz & Alexander Rieder FOTOS: Ingo Eisenhut



Steiermark

GURKEN- PARADEIS-SALAT *mit Schaftopfen*

Für diesen sommerlichen Salat wird der Topfen mit Radieschen, Knoblauch und Kürbiskernen zum aromatischen Fest. Schaftopfen ist etwas fester und angenehm mild im Geschmack. Er kann wie Frischkäse verwendet und natürlich auch durch Topfen von der Kuh ersetzt werden.

Dazu passt ein **Sauvignon Blanc** aus dem steirischen Vulkanland.



Niederösterreich

SPARGEL- TOPFENKUCHEN

Knuspriger Blätterteig, eine cremige Topfenschicht und darauf zarter grüner Spargel – Schicht für Schicht ein Genuss!

Wer keinen Bröseltopfen bekommt, kann Magertopfen über Nacht in einem Baumwolltuch abtropfen lassen.

Dazu passt ein **Grüner Veltliner** aus Niederösterreich.



Oberösterreich

SCHWAMMERL- TOPFENKNÖDEL

Topfenteig läuft als Hülle für Obstknödel
Erdäpfel- und Brandteig immer öfter den
Rang ab, weil er so einfach zuzubereiten
ist, schnell gelingt und gut schmeckt.
Auch bei den SchwammerlnKnödeln macht
sich der Topfenmantel ausgesprochen gut.
Wichtig: den Topfen gut auspressen,
damit die Knödel nicht zerfallen.

Dazu passt ein **Weißburgunder**
aus Carnuntum.



Burgenland

TOPFEN- HALUSCHKA

Das **tschechische Halušky** bezeichnet Fleckerl oder Nocken, im Burgenland und in Niederösterreich ist Topfenhaluschka eine traditionelle Spezialität: gekochte Teigfleckerl mit einer Mischung aus Knoblauchspeck, Topfen (oder auch Brimsen) und Rahm vermischen – einfach und gut!

Dazu passt ein **Chardonnay** vom Leithaberg.



Tirol

TOPFEN- SCHUPFNUDELN *mit Kochsalat*

Nocken, Nidei, Paunzen – in Tirol wird der Nudelteig gern gewuzelt, gekocht und dann „abgeschmalzt“, also in Butter angebraten. Wir servieren die flaumigen Topfenschupfnudeln mit Kochsalat, sie schmecken natürlich auch süß mit Zucker und Zimt, Mohn oder Nussbröseln.

Dazu passt eine **Beerenauslese** aus dem Burgenland.



Vorarlberg

BOLMENTOSCHE

.....

Die Namen für die Mischung aus Mehl, Milch und Eiern, die gebacken und dann in Brocken zerkleinert wird, reichen in Vorarlberg von Kratzete über Pflütterle bis hin zu Riebel. Im Bregenzerwald nennt man den Schmarrn Tosche, gibt man trockenen Topfen zum Schmarrnteig, wird Bolmentosche draus.

Dazu passt eine **Traminer-Spätlese** aus der Steiermark.

.....



Kärnten

ZIEGENKAS- NUDELN

Ziegentopfen und Nudelminze geben den Kärntner Kasnudeln ihren feinen Geschmack. Das besonders hübsche Aussehen erhalten sie durchs Krendeln.

Dafür wird der Teig Zentimeter für Zentimeter mit dem bemehlten Daumen zusammengedrückt und eingeklappt, sodass sich der Rand gleichmäßig dreht.

Dazu passt ein **Pinot Noir** aus der Thermenregion.



Wien

LIPTAUER, TOPFENKAS UND BÄRLAUCH- AUFSTRICH

Brimsen, eine Art gesalzener Schaftopfen, kommt ursprünglich aus der Slowakei und ist fixer Bestandteil des echten Liptauers. Der eher trockene Brimsen hat wie Magertopfen die perfekte Konsistenz für eine Aufstrichbasis und ist vielseitig einsetzbar – ganz nach Saison und Geschmack.

Dazu passt ein **Wiener Gemischter Satz**.



Salzburg

SCHOTTENNOCKEN mit Kräutersauce

.....

Schaftopfen, der hier in einer aromatischen Kräutersauce seinen großen Auftritt hat, ist eine besondere Spezialität. Er wird aus Schafmilch zubereitet, ist schön cremig, mild und besonders gut verträglich. Er eignet sich für herz hafte Aufstriche und sämige Saucen genauso wie für feine Mehlspeisen.

Dazu passt ein **Riesling** aus dem Kamptal.

.....





GURKEN- PARADEIS-SALAT *mit Schaftopfen*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

1 Salatgurke
700 g verschiedene Paradeiser
150 g kleine Zwiebeln
1 Bund Radieschen
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL gehackte Kürbiskerne
300 g Schaftopfen
3 EL Weißweinessig
6 EL gutes Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer
gehackte Kürbiskerne zum Bestreuen
1 Handvoll Gartenkresse

Zubereitung

1. Gurke und Paradeiser waschen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und über den Salat streuen.
2. Radieschen waschen und grob raspeln. Knoblauchzehe schälen und pressen. Mit Radieschen, Kürbiskernen und Schaftopfen vermischen. Masse in Form bringen und auf den Salat setzen.
3. Gurken-Paradeis-Salat mit Essig und Kürbiskernöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit gehackten Kürbiskernen und Gartenkresse garnieren und mit Brot servieren.



SPARGEL-TOPFENKUCHEN

Zutaten für 1 Form (20 x 25 cm)

Zeitaufwand: 1 Stunde

300 g grüner Spargel
2 Schalotten
1 EL Butter
250 g Magertopfen
100 g Bröseltopfen
2 EL Maisstärke
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Ei
1 Dotter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
zerlassene Butter und griffiges Mehl für die Form
330 g Blätterteig
30 g Butterflocken
Kräuter zum Bestreuen

Zubereitung

1. Vom grünen Spargel nur die dicken Enden abschälen und das holzige Ende wegschneiden. Spargel der Länge nach halbieren.
2. Schalotten schälen, fein schneiden und in Butter goldgelb anrösten.

3. Schalotten mit Topfen, Maisstärke, Zitronenschale, Ei und Dotter verrühren und abschmecken.
4. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eine flache, rechteckige Kuchenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl gleichmäßig stauben. Blätterteig zu einem 25 x 30 cm großen Rechteck ausrollen und die Form damit auslegen.
6. Blätterteig mit Topfenmasse bestreichen und mit Spargelstreifen belegen. Butterflocken über dem Spargel verteilen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
7. Spargel-Topfenkuchen im Ofen auf der unteren Schiene ca. 35-40 Minuten backen. Kuchen warm anrichten und mit Kräutern bestreut servieren.



SCHWAMMERL-TOPFENKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

500 g Magertopfen
2 getrocknete und entrindete Semmeln
2 TL Weizengrieß
1 EL griffiges Mehl
30 g weiche Butter
Salz, Muskatnuss
1 Ei
1 Dotter

Für die Füllung:

300 g gemischte Schwammerl
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
80 g gekochter Schinken
2 EL Rapsöl
1 Schuss Weißwein
Pfeffer
2 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Liebstöckl, Majoran)

80 g braune Butter
Kräuter zum Bestreuen

Zubereitung

1. Topfen in einem Tuch auswringen, bis ca. 400 g Topfen übrig ist. Semmeln in einem Cutter sehr fein zerbröseln. Topfen und Brösel mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten und ½ Stunde kühl stellen.
2. Schwammerl putzen, klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Schinken in Würfel schneiden.
3. Schwammerl, Zwiebeln, Knoblauch in Öl 5 Minuten anrösten. Mit Weißwein ablöschen, Schinken zugeben und vollständig einkochen. Salzen, pfeffern und Kräuter unterrühren.
4. Salzwasser aufkochen. 4 gleiche Stücke aus dem Teig teilen, Knödel formen, flach drücken. Mit je 1 EL Füllung belegen, umhüllen, mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Ca. 15 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
5. Knödel herausheben, mit restlicher Schwammerlmasse auf Tellern verteilen. Mit brauner Butter übergießen, mit Kräutern bestreuen.



TOPFEN-HALUSCHKA

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

350 g Teigfleckerl
Salz
2 Knoblauchzehen
60 g Räucherspeck
1 EL Butter
250 g Magertopfen
200 g Sauerrahm
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauch
edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung

1. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
2. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden.
3. Speck und Knoblauch in Butter anbraten.
4. Topfen und Sauerrahm mit Knoblauchspeck, Zitronenschale, Salz und Pfeffer glatt rühren.
5. Die Nudeln mit der Topfencreme locker vermischen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Schnittlauch und Paprikapulver bestreuen.



TOPFEN-SCHUPFNUDELN mit Kochsalat

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden

600 g mehlig-e Erdäpfel
150 g Magertopfen
4 Dotter
40 g Kartoffelstärke
50 g griffiges Mehl
Salz
Maisstärke für die Arbeitsfläche

Für den Kochsalat:

3 Jungzwiebeln
2 Knoblauchzehen
300 g Paradeiser
1 Kochsalat
2-3 EL Olivenöl
1 Schuss Sekt
150 g Erbsen
Salz, Pfeffer
3 EL fein geschnittene Kräuter
(Petersilie, Salbei, Minze)

2 EL Olivenöl zum Anbraten
60 g Tiroler Bergkäse

Zubereitung

1. Erdäpfel weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Noch warm schälen, durch eine Presse drücken. Mit Topfen, Dotter, Stärke, Mehl und Salz verkneten.
2. In einem Topf Salzwasser aufkochen.
3. Teig auf einer bestaubten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Kleine Stücke abstechen und zu Schupfnudeln drehen. Im Salzwasser 4 Minuten lang köcheln. Kurz ziehen lassen, herausheben und abschrecken.
4. Jungzwiebeln fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Paradeiser kurz in kochendes Wasser tauchen und eiskalt abschrecken. Enthäuten und klein würfeln. Den Kochsalat in Streifen schneiden.
5. Zwei Drittel der Jungzwiebeln mit Knoblauch in Olivenöl andünsten, Paradeiser und Kochsalat zugeben, mit Sekt ablöschen. Erbsen zugeben, alles 2 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern und Kräuter untermischen.
6. Schupfnudeln in Olivenöl goldbraun anbraten und mit Kochsalat anrichten. Mit restlichen Jungzwiebeln und frisch geriebenem Bergkäse bestreuen.



BOLMENTOSCHE

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten

125 ml Milch, 140 g glattes Mehl
250 g Magertopfen
30 g zerlassene Butter, 4 Eidotter
1 TL Vanillezucker, 1 Prise Zimt
4 Eiklar, 1 Prise Salz
70 g Feinkristallzucker, 1 EL Butter
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch mit Mehl, Topfen, Butter, Dottern, Vanillezucker und Zimt glatt rühren.
3. Eiklar mit Salz mit einem Mixer cremig schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und zu Schnee schlagen. Luftig unter die Topfenmasse heben.
4. In einer großen beschichteten Pfanne Butter zerlassen, Masse eingießen. Bei moderater Hitze ca. 5 Minuten auf dem Herd backen. Mit einem Spatel den Teig anheben, um zu prüfen, ob er bereits gebräunt ist.
5. Pfanne in den Ofen auf die zweite Schiene von unten schieben und ca. 5 Minuten backen. Auf Grillfunktion umschalten und auf Sicht goldbraun fertig backen.
6. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreuen. Dazu passen frische Erdbeeren.

ZIEGENKASNUDELN

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für den Teig:

250 g glattes Mehl
1 großes Ei
½ TL Salz
4 EL lauwarmes Wasser
1 EL Sonnenblumenöl

Für die Fülle:

300 g gekochte
mehlige Erdäpfel
250 g Ziegentopfen
60 g Zwiebeln
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 EL Nudelminze
(braune Minze)
1 EL Kerbel
Salz und Pfeffer

80 g gebräunte Butter
zum Übergießen

Kräuter und Pfeffer
zum Bestreuen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Fülle Erdäpfel schälen, mit einer Gabel zerdrücken und locker mit dem Topfen vermischen.
3. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Butter goldgelb anrösten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer unter die Erdäpfel-Topfen-Masse mischen.
4. Teig zu einer langen Rolle formen und 20 gleich große Stücke abstechen. Zu runden, dünnen, ca. 10 cm großen Fladen



ausrollen. Etwas Fülle in die Mitte setzen und zu einem Halbmond zusammenklappen.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
6. Eine Nudel in einer Hand flach halten und mit Daumen und Zeigefinger der anderen Hand durch Zusammen-drücken und

Falten des Teigandes verschließen. Das nennt man in Kärnten krendeln.

7. Ziegenkasnudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Mit einem Siebschöpfer herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben. Mit gebräunter Butter übergießen, mit Kräutern und Pfeffer bestreuen.

Artenvielfalt-
Badetuch
gewinnen!

heumilch.com

Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch schmeckt, weil so viel Artenvielfalt in ihr steckt.

Traditionelle Heuwirtschaft fördert durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise die Artenvielfalt auf Wiesen, Weiden und Almen. So genießen Heumilchkühe im Sommer viele frische Gräser und Kräuter sowie schmackhaftes Heu im Winter. Gleichzeitig wird wertvoller Lebensraum für Bienen und Schmetterlinge erhalten. Vergorene Futtermittel sind bei dieser jahrhundertalten Tradition strengstens verboten. Mehr darüber, warum Heumilch *urgut zur Natur* ist unter heumilch.com.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Mehr auf heumilch.com

GARANTIERT GENTECHNIKFREI* UND SILAGEFREI

* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





LIPTAUER, TOPFENKAS UND BÄRLAUCH-AUFSTRICH

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

Für den Liptauer:

1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 Sardellenfilets, 2 Essiggurkerl
40 g Kapern, 150 g weiche Butter
1 kräftige Prise gemahlener Kümmel
2 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
250 g Brimsen, 50 g cremiger Topfen
1 EL Schnittlauch

Für den Topfenkas:

80 g weiße Zwiebel
250 g Magertopfen
30 g weiche Butter
50 g Sauerrahm
1 Prise gemahlener Kümmel
2 EL Schnittlauch

Für den Bärlauchaufstrich:

1 Bund Bärlauch, 50 g Sauerrahm
2 EL Leindotteröl, 250 g Magertopfen
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für den Liptauer Zwiebel schälen, klein schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Sardellen, Gurkerl und Kapern fein hacken. Butter mit Zwiebel, Knoblauch, Sardellen, Gurkerl, Kapern, Kümmel, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren. Brimsen durch ein Sieb streichen, mit Topfen und Gewürzbutter verrühren, mit Schnittlauch bestreuen.
2. Für den Topfenkas Zwiebel schälen, klein würfeln. Mit Topfen, Butter, Sauerrahm, Kümmel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Paprika bestreuen.
3. Für den Aufstrich Bärlauch waschen, trocken schleudern. Grob schneiden, mit Sauerrahm und Leindotteröl pürieren. Mit Topfen glatt rühren, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aufstriche wie bei einem Heurigen mit Salzstangerl und dunklem Brot servieren, dazu passt Spritzwein.



SCHOTTEN- NOCKEN mit Kräutersauce

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden

500 g mehliges Erdäpfel
200 g Schottenkäse, 2 Eier
1 kleiner Bund Petersilie, gehackt
3 EL griffiges Mehl
Salz, Muskatnuss
2 EL Olivenöl, 1 EL Butter

Für die Sauce:

40 g gehackte gemischte Gartenkräuter
1 EL Olivenöl, Saft von ½ Zitrone
250 g Schafjoghurt, 150 g Schaftopfen
Pfeffer

Zubereitung

1. Erdäpfel in der Schale weich kochen und ausdampfen lassen.
2. Schottenkäse reiben. Erdäpfel schälen, durch eine Presse drücken, mit Schottenkäse, Eiern, Petersilie, Mehl, Salz und Muskat vermischen.
3. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln Nocken formen. In Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten.
4. Gartenkräuter waschen, trocken schleudern. Mit Olivenöl, Zitronensaft und 150 g Joghurt pürieren. Mit restlichem Joghurt und Schaftopfen verrühren, salzen und pfeffern.
5. Schottennocken mit Kräutersauce anrichten und mit grünem Salat servieren.

DER GRIECHE AUS DEM BAYERISCHEN SÜDEN



Von kleinen Familienbetrieben
mit durchschnittlich 27 Kühen,
die Eigentümer der Molkerei sind.

Fairer Milchpreis
für unsere Landwirte –
seit 15 Jahren auf Platz 1.*

Herrlich cremige Proteinquelle
mit 9 % Fett.

NEU



GUTES VON DER STANGE

Das große Stechen beginnt: Ob grün oder weiß,
dick oder dünn – Spargel ist das Frühlingsgemüse schlechthin.
Wir verraten, wie er am besten gelingt.

TEXT: Katharina Kunz

1 Vom richtigen Zeitpunkt
Spargelernte ist von Mitte April bis 24. Juni. Der Johannistag beendet die Saison, danach wird der Spargel bitter, und der Strauch braucht wieder Zeit zum Kräftesammeln.

2 Frischetest
Frischen Spargel erkennt man an der saftigen Schnittstelle. Beim Biegen brechen frische Stangen, und sie quetschen, wenn man sie aneinanderreibt. Am besten ist Bioqualität aus der Region.

3 Schälarbeit lohnt sich
Grünen Spargel muss man nur im unteren Drittel schälen; es genügt, die Enden zu kürzen. Weißer Spargel bedarf einer Rundumbehandlung mit dem Sparschäler bis unter die Spitze; dabei nicht sparen – Spargelfasern zwischen den Zähnen schmälern den Genuss.

4 Alles verwerten
Spargelschalen und -enden am besten in Wasser zu einem Fond verkochen, als Basis für Suppe oder Risotto. Spargelbruch eignet sich perfekt für Cremesuppe.

5 Schwimmend oder stehend?
Die gebündelte Kochvariante in einem hohen Spargeltopf hat den Vorteil, dass nur die Unterteile im Wasser stehen und die zartere obere Hälfte nicht matschig wird. Aber auch die liegende Kochweise in einem großen Topf wird den delikaten Stangen durchaus gerecht.

6 Zugabe! Zugabe!
Salz? Zucker? Zitrone? Butter? Es gibt viele Möglichkeiten, das Kochwasser beim Spargel aufzupeppen. Klassisch ist Salz, das auch gegen das Auslaugen der Vitamine und Mineralstoffe hilft. Zitrone aromatisiert und hellt die weißen Stangen auf. Zucker und ein Stück Semmel helfen, die Bitterstoffe abzumildern. Auf Butter kann jedoch getrost verzichtet werden.

7 Abwechslung bringt's
Spargel schmeckt nicht nur gekocht: Ganz frische Stangen passen in einen Salat. Mit Zitrone und Öl mariniert, schmeckt grüner Spargel vom Grill. Die feinen Stangen lassen sich gratinieren oder panieren und herausbacken, auch auf einer Tarte sind sie mehr als nur dekorativ.

8 Bitte mit Biss
Idealerweise kauft man möglichst gleich dicke Stangen. Je nachdem, ob er bissfest oder weich sein soll, gart man grünen Spargel 5–8, weißen 10–12 Minuten. In der Pfanne genügen rund 5 (grün) bzw. 9 Minuten (weiß). Im Rohr brauchen die Stangen 30–45 Minuten – wer es eilig hat, kocht vor.

9 Gut kombiniert
Weißer Spargel, Sauce hollandaise und Erdäpfel, vielleicht noch mit etwas Beinschinken verfeinert – so geht der Frühlingsklassiker. Im Allgemeinen harmonisieren salzige Milchprodukte wie reifer Käse und Butter gut mit dem Spargelgeschmack, aber auch Eier in jeder Form, Knoblauch, Fisch und Zitrone unterstreichen das Aroma vortrefflich.

10 Hoch das Glas!
Geeigneter Wein ist meist weiß und trocken, ein wenig Körper ist den ganz jungen Weinen vorzuziehen. Weißburgunder und Sauvignon Blanc aus der Steiermark, Riesling und Grüner Veltliner sind gute Begleiter für Spargelgerichte.



Foto: Eisenhut & Mayer

DEIN OBST & GEMÜSE +



UNTERSTÜTZE DEIN IMMUNSYSTEM.
Vitamin C & D tragen zu einer normalen
Funktion des Immunsystems bei.

Ganz allgemein empfehlen wir eine ausgewogene
Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Empfohlene
Verzehrsinheit: ein Glas (250 ml) pro Tag.

GUTES FÜR DEN GAUMEN

von
ALICE FERNAU



SÜSS WIE DIE LIEBE

Dass handgemachte Zuckerl wieder in aller Munde sind, verdanken wir Christian Mayer und Maria Scholz. Ganz wie in alten Zeiten wird in ihrer Wiener Zuckerwerkstatt gekocht, gemischt, gerührt, gezogen, geformt und geschnitten. Mit Techniken, die teilweise aus dem 18. Jahrhundert stammen. *Das große Zuckerlset „Liebe“* gibt es um 22 Euro bei servusmarktplatz.com



STEIRISCHER BEERENTRUNK

Wer Erdbeeren mag, ist im Erdbeerzentrum der Familie Kürbisch genau richtig. Auf ihren Feldern kann man die rote „Elianny“ von Mai bis Juni nicht nur selbst pflücken, hier werden auch die Früchte für den köstlichen Erdbeernektar geerntet, die noch am selben Tag verarbeitet werden. Und das schmeckt man. *Den trinkfertigen Nektar* gibt es in der 0,33-l-Flasche um 1,50 Euro, der Nektar zum Aufspritzen kostet 4,50 Euro in der 0,7-l-Flasche. Bei erdbeerzentrum.at, Tel.: +43/664/921 36 94



SALZBURGER KLOSTERBROT

Roggenmehl, Wasser und Salz – sonst kommt nichts hinein in das herrliche Sauerteigbrot, das seit über 700 Jahren in der legendären Stiftsbäckerei St. Peter am Kapitelplatz gebacken wird. Wenn die fertigen Brotlaibe aus dem Holzofen kommen, werden sie nur noch mit etwas Wasser bestrichen. *3,90 Euro kostet ein 1-kg-Laib; stiftsbaeckerei.at, Tel.: +43/662/84 78 98*

Selbst gemacht



STACHELBEER-PARADEISER-MARMELADE

Zutaten

½ kg grüne Paradeiser, 1 Schalotte, 1 EL Ingwer, ½ kg Stachelbeeren, 300 g brauner Zucker, 100 g kleine Rosinen, 250 ml Apfelessig, Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung

1. Paradeiser waschen und klein schneiden. Schalotte schälen und fein hacken, Ingwer reiben.
2. Paradeiser und Stachelbeeren mit allen Zutaten in einem Topf vermischen und weich kochen. Es sollten noch Frucht- und Gemüsestückchen vorhanden sein, der Rest sollte eine sirupartige Konsistenz haben. Das dauert ca. 45 Minuten.
3. In Gläser füllen, verschließen und sterilisieren. Etwa 2 bis 3 Wochen ziehen lassen, erst dann verwenden.

Passt zu Käse, Pasteten und Braten.



WEINVIERTLER HONIG

Im Umfeld der idyllischen Wiesen von Kettlasbrunn betreuen Elisabeth und Lena Sallmaier gemeinsam mit Stefan Staller 20 Bienenköniginnen und ihre Gefolge. Dabei wird der wunderbare Honig in Bioqualität direkt aus der Wabe geerntet und kommt naturrein ins Glas.

Den Jahresvorrat aus verschiedenen Sorten gibt es bei iloveyouhoney.at um 59 Euro, Tel.: +43/650/453 73 06

Lasst uns lieben, singen, trinken,
Und wir pfeifen auf die Zeit;
Selbst ein leises Augenwinken
Zuckt durch alle Ewigkeit.

WILHELM BUSCH (1832-1908)



PANNONISCHES AROMA

Fenchelpollen werden auch Gewürz der Engel genannt und gelten als besonders exklusiv. Die aromatischen Doldenblüten des wilden Fenchels werden im burgenländischen Siegendorf von Hand geerntet, verlesen, getrocknet und gesiebt. Sie schmecken nach Fenchel, nur feiner, zarter und eleganter als Fenchelsamen. *Eine 3-Gramm-Dose gibt es um 5 Euro bei safranoleum.at, Tel.: +43/664/224 72 61*



SERVUS BEIM BAUERN

AUS EINEM BÄCHLEIN HELLE

Direkt vom Berg herunter fließt das frische, kalte Wasser in die Teiche der Bio-Fischanlage in Frein im Oberen Mürztal. Auf fast 900 Meter Seehöhe lebt sich's gut für Forelle und Saibling.

TEXT: Elisabeth Ruckser FOTOS: Manuel Zauner





Teich mit Aussicht. Vor der Kulisse der umliegenden Almen macht Fritz Pink seinen Rundgang (o.). Linke Seite: Mitarbeiterin Kerstin bereitet die Würzung der frischen Filets vor, danach kommen sie in den Räucherschrank.

Über den Fischteichen liegt an diesem Nachmittag die entspannte Lässigkeit eines Bergsommers, der sich von seiner allerschönsten Seite zeigt. Sonnenwärme überzieht Wiesen und Senken, und der Freiner Bach schickt sein Gurgeln und Sprudeln von den Bergen bis hierher ins Tal.

Seit dem Morgen dreht Fritz Pink schon seine Runden zwischen dem Angelteich, den Zuchtbecken und dem Fischerhaus. „Je nachdem, woher der Wind kommt, kannst sehen, wie das Wetter wird“, erklärt er jetzt und lauscht ins nahe Wäldchen. Fritz Pink ist Fischer, genau genommen Fischzuchtbetreiber, hier in Frein im Oberen Mürztal in der Steiermark. Noch gar nicht lang ist er das, aber „ich hab mich mein ganzes Leben schon dafür interessiert und intensiv damit beschäftigt“.

Vor knapp fünf Jahren und mit Antritt der Pension kehrte der gebürtige Steirer „in die Frein“ zurück und erfüllte sich mit einem langjährigen Freund und Geschäftspartner den Traum von den eigenen Fischteichen.

Zumindest die halbe Woche verbringt Fritz Pink hier und wacht über das Wohl seiner geschuppten Schützlinge. Und vor allem darüber, dass Arbeit, Besuche und alles rundherum mit dem gebotenen Respekt vor der Natur vor sich geht. Streng ist er da, egal ob es um persönliche Ansichten geht, um die Erfüllung vorgeschriebener Auflagen, ums Angeln oder so wie jetzt ums Fotografieren. „Dort drüben bei dem Becken bitte nicht, die Fische regen sich sonst zu sehr auf“, sagt er freundlich, aber bestimmt.

Aufpassen sollte man auch am gegenüberliegenden Ufer des großen Angel-

teiches, wenn man keine bergfesten Schuhe anhat. Hier sonnt sich gerne die Höllenotter, eine schwarze Kreuzotter, die zu den heimischen Giftschlangen zählt. Trotzdem gehört sie hier zum Kreislauf der Natur. „Ich hab ihr schon oft zugeschaut, sie ist eine großartige Jägerin“, erzählt Fritz.

EIN ECHTES HERZENSPROJEKT

Das Arbeiten im Einklang mit der Natur hat für Fritz Pink hohen Stellenwert. Überhaupt könnte man fast den Eindruck haben, dass er seine Fische alle mit Namen kennt und genau über ihre Befindlichkeiten und Eigenschaften Bescheid weiß. Von Anfang an war für ihn und seinen Mitbetreiber klar, dass nur eine biozertifizierte Anlage infrage käme. „Es ist ein echtes Herzensprojekt, das wir aus Leidenschaft für das ➤



CHINAKOHL mit Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ½ Stunde

1 Chinakohl, 2 EL Pinienkerne, Salz
1 Knoblauchzehe, gehackt
Olivenöl zum Braten
je 1 Zweig Basilikum, Oregano, Thymian,
Zitronenmelisse, Rosmarin, Minze
2 TL Ölkapern

600 g Lachsforelle, Butter
Saft von ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Chinakohl waschen, der Länge nach vierteln. Den Strunk nicht entfernen, damit die Blätter zusammenhalten.
2. Pinienkerne in einer Pfanne kurz ohne Öl anrösten und beiseitestellen.
3. Chinakohl salzen, mit Knoblauch in Olivenöl beidseitig anbraten. Kräuter hacken. Je ½ TL Basilikum, Oregano, Thymian, Zitronenmelisse, Rosmarin und Minze zufügen. Kapern und Pinienkerne durchschwenken. Chinakohl herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Fischfilets salzen, in Olivenöl auf der Hautseite braten. Kurz vor dem Garpunkt herausnehmen. Hitze reduzieren, Butter in die Pfanne geben, Zitronensaft einträufeln, Fisch darin fertig gar ziehen lassen.
5. Chinakohl anrichten, Olivenöl-Kräuter-Mischung darüber verteilen, Filets daraufsetzen.



RÄUCHERFISCH mit Erbsenpüree

Zutaten für 8 Brote

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für das Püree:

100 g mehligke Erdäpfel, Salz
500 ml Wasser, 300 g Erbsen
40 g Butter, je 1 Zweig Minze
und Basilikum, 3 EL Olivenöl
geriebener Bergkäse, Balsamico

200 g Räucherfisch
8 Scheiben Sauerteigbrot
Bergkäse
Haselnüsse, gehackt
Basilikumblätter
Pfeffer

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen, würfeln und in Salzwasser aufkochen. Erbsen zugeben und weiterkochen, bis die Erdäpfel und Erbsen sehr weich sind.
2. Kochwasser abgießen, Erdäpfel und Erbsen zerdrücken. Butter zugeben und weiterstampfen.
3. Kräuter fein hacken, mit Olivenöl mörsern. Unter das Püree mischen, mit Käse und Balsamico verrühren.
4. Räucherfisch in Stücke teilen.
5. Brotscheiben im Rohr knusprig braten oder tosten. Etwas auskühlen lassen, mit dem Püree bestreichen und mit Räucherfischstücken belegen. Käse darüberhobeln, mit gehackten Nüssen, Basilikumblättern und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



SAIBLING mit zweierlei Erdäpfeln

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

8 speckige Erdäpfel, 80 g Butter, Salz
Pflanzenöl zum Frittieren
4 EL Crème fraîche, 2 EL Schnittlauch
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

4 Saiblingsfilets, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gehackt
4 EL Forellenkaviar, Schnittlauchhalme

Zubereitung

1. 4 Erdäpfel gut waschen, mit Schale halbgar kochen. Jeden Erdapfel mit 1 TL Butter und Salz in Alufolie wickeln, im Backrohr (180 °C, Heißluft) etwa 20 Minuten weich garen.
2. Restliche Erdäpfel schälen, in feine Streifen schneiden. Unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. In Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann salzen.
3. Ofenkartoffeln auspacken, einschneiden und ausschaben, ohne die Schale zu zerstören. Erdäpfelmasse mit Crème fraîche, Salz, Schnittlauch und Zitronenzesten verrühren, wieder in die Schale füllen.
4. 2 EL Butter leicht bräunen. Fischfilets mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen, in Butter gar ziehen lassen.
5. Saiblingsstücke auf den frittierten Erdäpfeln mit je einer Ofenkartoffel und 1 EL Forellenkaviar anrichten und mit Schnittlauch garnieren.



An der Angel. Wer will, kann sich selbst am Fischfang versuchen und die frischen Saiblinge oder Forellen gleich vor Ort zubereiten lassen. Beim Essen gibt es die Bergidylle gratis dazu.

Thema begonnen haben.“ Ein knappes Jahr dauerte es, bis alles nach den strengen Vorgaben der Behörden fertiggestellt war.

Gespeist wird die Anlage vom Freiner Bach. Mit einem kleinen Umweg durch einen sogenannten Entsandeteich fließt er von seiner Quelle auf der Königsalm direkt in die Fischbecken. Selbst im Hochsommer erreicht seine Temperatur nicht mehr als 13 °C, und die Bachsaiblinge, Seesaiblinge, Regenbogenforellen, Bachforellen und Lachsforellen lieben das.

Aufgezogen werden nur so viele, wie es die Anlage ohne Stress für die Tiere möglich macht. Also gibt es nur, was es gibt, und dann ist Schluss. Selbst wenn „die Nachfrage bei uns immer höher ist als das Angebot“. Aber auch da ist Fritz Pink streng. Die Fische brauchen aus-

reichend Platz und Bewegungsfreiheit, angemessene Zeit zum Wachsen und hochwertiges Biofutter. „Da haben wir besonders lange gesucht, bis wir bei einem österreichischen Produzenten fündig wurden.“

Im Fischerhaus neben dem großen Angelteich herrscht heute rege Betriebsamkeit bei der Bearbeitung der aktuellen Bestellungen. Biologin Kerstin – sie züchtet ganz in der Nähe zusammen mit ihrem Mann Huskys – sorgt mit Anatoli, einem ehemaligen Krankenpfleger, dafür, dass der Betrieb reibungslos läuft. Die beiden sind auch für die Haltung der Tiere, die Aufbereitung der gefangenen Fische, das fachgerechte Zerlegen oder das Räuchern nach Spezialrezept zuständig.

Zu den Kunden von Freiner Biofisch zählen die besten Gaststätten des Lan-

des, wie zum Beispiel die Wiener Restaurants Meinl am Graben (Rezept: Saibling mit zweierlei Erdäpfeln) oder Vestibül (Rezept: Chinakohl mit Lachsforelle), genauso wie der Biofachhandel.

Neben dem Ab-Hof-Verkauf kann man gegen Voranmeldung selbst am großen Teich angeln, die Ausrüstung gibt es zu leihen. Nach erfolgreichem Fang werden die frischen Fische gleich hier auf der Terrasse zubereitet und verspeist: mit Ausblick auf die beeindruckende Bergkulisse und mit dem Gefühl, hier in einer Luft voll Ruhe und Klarheit angekommen zu sein – um vielleicht noch ein bisschen länger zu bleiben ...

Freiner Biofisch

Frein 65, 8694 Frein an der Mürz
Tel.: +43/650/911 2100, freinerfisch.at

GUTES FÜR DIE VORRATSKAMMER

ABER BITTE MIT NUDELN

Sie machen aus jeder Teigware eine Delikatesse.
Wie praktisch, dass sich Nudelsaucen in großen Mengen
zubereiten und für später aufheben lassen.

REZEPTE: Alexander Rieder FOTOS: Ingo Eisenhut

KRÄUTERPESTO

Zutaten für 4 Gläser

mit je 160 ml Inhalt

Zeitaufwand: 20 Minuten

2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
1 kleine Knoblauchzehe
(oder 10 g Bärlauch)
100 g Basilikumblätter
20 g Petersilblätter
30 g Rucola
je 10 g Minze- und Melissenblätter
20 g geröstete Pinienkerne
1 TL Zitronenzesten
1 EL Zitronensaft
250 ml gutes Olivenöl

Zubereitung

1. Brotscheiben goldgelb toasten und in Würfel schneiden.
2. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Kräuter grob hacken, in einem Cutter kurz zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben, rasch zu einem Pesto pürieren. In sterile Gläser füllen und gut verschließen.

*Verschlissen und im Kühlschrank gelagert
ist das Pesto 2 Monate haltbar.*



PARADEISSAUCE

Zutaten für 1 Liter

Zeitaufwand: 1½ Stunden

1 kg verschiedene Paradeiser
frische Pfefferoni nach Wunsch
150 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
2 TL Rohrzucker
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL getrockneter Oregano
1 Rosmarinzweig
2 Lorbeerblätter
Salz
1 EL Weißweinessig

Zubereitung

1. Paradeiser vom Stielansatz befreien und in 2 cm große Stücke schneiden. Pfefferoni halbieren, entkernen und fein schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in Olivenöl 15 Minuten lang bei moderater Hitze andünsten. Pfefferoni zugeben und kurz anrösten. Paradeiser, 250 ml Wasser, Zucker, Paprika, Oregano, Rosmarinzweig und Lorbeer zugeben und bei geringer Hitze 30 Minuten lang einkochen lassen.
3. Rosmarin und Lorbeerblätter entfernen und die Sauce mit Salz und Essig abschmecken.
4. Paradeissauce in sterile Gläser füllen und verschließen. In einen tiefen Topf stellen und bis unter den Rand Wasser zugießen. Wasser aufkochen und die Paradeissauce kochend in 30 Minuten haltbar machen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Die Paradeissauce ist verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort 2-3 Monate haltbar.



RÄUCHERFISCHSAUCE

Zutaten für ca. 850 ml

Zeitaufwand: 50 Minuten

3 Schalotten
1 TL gehackter Ingwer
3 Sardellenfilets
2 EL Rapsöl
2 TL glattes Mehl
1 Schuss Weißwein
250 ml Fischfond
125 g Crème fraîche
1 Prise gemahlene Koriandersamen
150 g Räucherforellenfilet
1 TL körniger Senf
Saft von ½ Zitrone
Salz, weißer Pfeffer
je 1 EL gehackte Petersilie
und Dille

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein hacken.
2. Schalotten mit Ingwer und den Sardellenfilets in Öl glasig andünsten. Mit Mehl stauben und kurz anrösten. Mit Wein ablöschen, Fischfond zugießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Crème fraîche einrühren, Koriander zugeben und die Sauce 10 Minuten köcheln lassen.
3. Räucherforellenfilets zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter einrühren.
5. In Gläser füllen, gut verschließen. Gläser in einen tiefen Topf stellen und bis unter den Rand Wasser zugießen. Wasser aufkochen und die Räucherfischsauce kochend in 30 Minuten haltbar machen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Verschlössen und im Kühlschrank gelagert ist die Räucherfischsauce 3–4 Wochen haltbar.

GEMÜSESAUCE

Zutaten für 1 Liter

Zeitaufwand: 1½ Stunden

100 g Zwiebeln
1 Fenchelknolle
5 EL Olivenöl
200 g Melanzani
2 Knoblauchzehen
je 1 gelber und roter Paprika
400 g Zucchini
200 g kleine, braune Champignons
Saft von 1 Zitrone
1 Schuss Weißwein
250 ml Paradeispüree
250 ml klare Gemüsesuppe
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Oregano
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und mit dem Fenchel in feine Streifen schneiden. Beides in Olivenöl 10 Minuten lang bei moderater Hitze goldgelb anrösten.



SAUCE BOLOGNESE

2. Melanzani in 1 cm große Würfel schneiden, in die Pfanne geben und 15 Minuten andünsten.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprikas halbieren, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit dem Knoblauch zum Gemüse geben und 10 Minuten andünsten.
4. Zucchini in 2 cm große Stücke schneiden, Champignons halbieren oder vierteln. Beides in die Pfanne geben, kurz anbraten. Mit Zitronensaft und Wein ablöschen. Paradeispüree und Gemüsesuppe zugießen, Sternanis und Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten einkochen.
5. Gemüsesauce in Gläser füllen und gut verschließen. Gläser in einen tiefen Topf stellen und bis unter den Rand mit Wasser auffüllen. Wasser aufkochen und die Gemüsesauce kochend in 30 Minuten haltbar machen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Die Gemüsesauce ist verschlossen an einem kühlen und dunklen Ort 1-2 Monate haltbar.

Zutaten für 1 Liter

Zeitaufwand: 1½ Stunden

1 Bund Bio-Suppengemüse
80 g Stangensellerie
80 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
80 g Frühstücksspeck
700 g faschiertes Rindfleisch
3 EL Olivenöl
300 g Paradeiser
125 ml Rotwein
250 ml klare Rindsuppe
500 ml Paradeispüree
1 EL gehackter Majoran
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Suppengemüse schälen und grob raspeln. Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Speck fein hacken.
2. Faschiertes in einem schweren Topf in Olivenöl kräftig anbraten, Gemüse und Speck zugeben und 10 Minuten weiterbraten.

3. In der Zwischenzeit Paradeiser in 1 cm große Würfel schneiden.
4. Faschiertes mit Rotwein und Rindsuppe ablöschen, Paradeiswürfel und Paradeispüree zugeben. Die Sauce leicht würzen und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln. In den letzten 5 Minuten mit Majoran würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Sauce Bolognese in Gläser füllen und gut verschließen. Gläser in einen tiefen Topf stellen und bis unter den Rand mit Wasser auffüllen. Wasser aufkochen und die Sauce kochend in 30 Minuten haltbar machen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Die Sauce Bolognese ist verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort gelagert 1-2 Monate haltbar.



TRAUMPAAR

PAPRIKA & PARADEISER

Sie sind die Stars des Sommers: Die knackige Paprikaschote und der süßlich-aromatische Paradeiser harmonieren perfekt und treffen einander in den Küchen rund um die Welt zum genussvollen Tête-à-Tête.

TEXT: Katharina Kunz

ORIENTALISCH ERFRISCHEND

Kleine Paradeiserstücke und klein geschnittene – nach Belieben gegrillte – Paprikaschoten, dazu ein Dressing mit Harissa und Zitronensaft und jede Menge frische Kräuter von Petersilie bis Minze mit Couscous vermischen, und schon hat der Sommer seinen Salat.

WIENER IKONE

Gefüllte Paprika sind ein Klassiker der Wiener Küche. Grüne Paprika (am besten der dünnchaligen Sorte Neusiedler), gefüllt mit Faschiertem, gegart in Paradeissauce und serviert mit Reis oder Erdäpfeln – besser geht's nicht!

À LA NIÇOISE

Im Ratatouille schmoren Paprika und Paradeiser gemeinsam mit Melanzani und Zucchini Wange an Wange vor sich hin, bevor sie zu Fisch, Fleisch oder einfach so gereicht werden. Paprika wie Paradeisern tut es gut, wenn sie davor ihrer Schalen entledigt werden.

MADE IN ITALY

Für Peperonata werden rote, grüne und gelbe Paprika gewürfelt und mit Paradeisern und Zwiebeln geschmort. Geht einfach, schmeckt köstlich. Wichtig dabei: keine Häute, keine Kerne, viel Olivenöl. Perfetto!

GRUSS AUS UNGARN!

In ein ungarisches Letscho gehören idealerweise blassgelbe ungarische Spitzpaprika, die man klein geschnitten mit Paradeisern und Zwiebeln dünstet. Wer es gehaltvoller mag, gibt Speck oder Wurst dazu. Auch Tarhonya macht sich gut – oder versprudelte Eier, die kurz vor dem Servieren untergerührt werden.

FEURIGES TEXMEX

Chili con Carne mit roten Paprikaschoten, Bohnen, Zwiebeln und Fleisch wird durch geschälte Paradeiser und Paradeismark schön sämig. Wichtigste Gewürze: Oregano, Kreuzkümmel und natürlich Chilipulver.

ANTIPASTO-AMORE

Auch wenn sie runzelig sind und gar nicht mehr knackig, lieben wir unsere Protagonisten bei der italienischen Vorspeisenauswahl: getrocknet und in Olivenöl eingelegt den Paradeiser; gegrillt, geschält und mariniert den Paprika.





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

GUTES KANN NUR



AUS GUTEM ENTSTEHEN.

CULT BEEF SELECT

Speziell auf Marmorierung selektierte AMA-Gütesiegel Qualität von Kalbinnen. Das ist CultBeef. Die strengen Alters- und Gewichtsgrenzen sowie die Reifegarantie sorgen für zarte, saftige Steaks mit top Geschmack. www.cultbeef.at/ama-guetesiegel

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Spitzenmäßig. Blick über die Weingärten und den Ort Spitz zur Donau, ein Klassiker der Postkartenmotive.

ZU GAST IN DER WACHAU

MEHR ALS MARILLE

Eine kulinarische Reise durch eine Bilderbuchlandschaft:
ausgewählte Gaststätten und schmackhafte Rezepte.

TEXT: **Silvia Pfaffenwimmer** FOTOS: **Philipp Horak**

Fährt man im Frühling durch die Wachau, sind die Wiesen voller hellrosa Wolken. Wie hingetupft wirken die Blüten an den Ästen der Marillenbäume. Bevor sie auf die satte Erde rieseln, flüstern sie uns ein tausendfaches Versprechen ins Ohr: Wann immer du hierherkommst, kannst du ihn spüren, den Frühling, sogar dann, wenn später im Jahr die Weinstöcke voller Trauben hängen und die Nebel sich anschleichen.

Nicht erst seit den Mariandl-Filmen der 1950er-Jahre weht immer ein Lüfterl Unbeschwertheit und Nostalgie durch die Wachau. Stifte, Schlösser und Burgen blicken von steilen

Hängen auf die Donau, die gelassen, mitunter aber auch recht aufgebracht an den Orten am Ufer vorbeizieht.

Wie Perlen an einer Schnur sind sie dort aufgereiht, die klingenden Namen, von Dürnstein über Mautern bis Weißenkirchen oder Loiben. Kleine Gassen mit großartigen Gasthäusern und Restaurants, prachtvolle Weinhöfe mit langer Geschichte und der Nase im Hier und Jetzt.

An die 100.000 Marillenbäume sollen hier wachsen, und doch gibt es immer zu wenig Früchte. Aber wen wundert's? Man bekommt ja auch von der Wachau nie wirklich genug.

GEBACKENE KARPFENMILCH *mit Karfiol*

Rezept vom Restaurant Heinzle auf der nächsten Seite





Traditionell. Juniorchef Andreas Heinzle serviert den Gästen auch fast vergessene Klassiker wie gebackene Karpfenmilch oder Fischbeuschel. Besonders fein schmeckt es draußen auf der großen Terrasse direkt an der Donau.



Restaurant Heinzle Zu Fisch, bitte!

Karpfen, Hecht, Maräne, Flussbarsch, Huchen, Wels, Forelle: Wenn Gerhard Heinzle die Fische aufzählt, die er und sein Sohn Andreas in ihrer Küche verkochen, ist so schnell kein Ende in Sicht. Das Restaurant Heinzle in Weißenkirchen gilt bei Feinspitzen als *das* Fischrestaurant in der Wachau. Ein Ruf, den sich Gerhard, ein Vorarlberger, und seine Frau erarbeiten mussten. „Direkt an der Donau ein Fischrestaurant zu eröffnen bot sich an. Aber eingespielt hat sich alles erst nach ein paar Jahren“, sagt der Seniorchef. Das Restaurant führt mittlerweile sein Sohn, der die klassische Küchenlinie fortführt: „Kein Chichi und Türmchenbau, einfach nur guter Fisch, schlicht und perfekt zubereitet.“

GEBACKENE KARPFENMILCH *mit Karfiol*

Rezept vom Restaurant Heinzle

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 40 Minuten

400 g Karpfenmilch
Salz
Mehl, Ei, Brösel für die Panier
Öl zum Backen

1 kleiner Karfiol
1 TL gehackte Petersilie
Pfeffer
Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone
1 EL Sauerrahm
1 EL Mayonnaise

Zubereitung

1. Karpfenmilch circa 10 Minuten unter fließendem kaltem Wasser wässern und säubern. In leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten köcheln, dann in Eiswasser abschrecken und gut durchkühlen lassen.
2. Karpfenmilch in nussgroße Stücke teilen, salzen und panieren. In heißem Öl goldgelb ausbacken.



3. Karfiol in kleine Rosen teilen und weich kochen. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Sauerrahm und Mayonnaise zu einem Salat verrühren.

Karpfenmilch gibt es beim Fischhändler. Es handelt sich dabei um die Samenstränge des männlichen Karpfens, die Konsistenz erinnert ein wenig an Bries.



WACHAUER FISCHSUPPE

Rezept vom Restaurant Heinzle

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 50 Minuten

1 kleine Zwiebel
 100 g Sellerie
 50 g Butter
 2 cl Pernod
 10 cl Wermut
 100 ml Weißwein
 600 ml Fischfond
 250 ml Obers
 Salz, Anis, Fenchelsamen
 Saft und Zesten von 1 Biozitronen
 ½ TL Safran
 etwa 1 TL Maisstärke
 150 g Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben)
 2 Filets von der Forelle (oder von Zander, Wels, Saibling)
 Butter zum Anbraten

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Sellerie klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Pernod, Wermut und Wein ablöschen und kurz einkochen. Mit Fischfond und Obers aufgießen. Gewürze, Zitronensaft und -zesten zugeben und ½ Stunde lang köcheln lassen.
- 2.** Vom Herd nehmen, mixen und durch ein Sieb passieren. Safran einmischen und weitere 5 Minuten köcheln. Maisstärke mit wenig Wasser verrühren und die Suppe damit binden.
- 3.** Gemüsestreifen bissfest garen. Fischfilets jeweils in der Mitte teilen und in Butter anbraten. Gemüse und Fisch als Einlage in die Suppe geben.



Huchen-Pepi

Gegen den Strom

„I bin net schwindelfrei und kann net bergsteigen“, meint Josef Fischer senior lapidar und ein wenig verschmitzt auf die Frage, warum er Fischer geworden ist. Nebenbei, wohlgemerkt, weil eigentlich war der „Huchen-Pepi“ ja Winzer. Heute überlässt er das Weinmachen lieber dem Sohn und widmet sich ganz seiner großen Leidenschaft: Jahr für Jahr zieht er tausende Huchen auf, um sie in der Donau wieder auszusetzen.

Denn allein kann sich der „Donaulachs“ dort nicht mehr behaupten. Kraftwerke, Flussbegradigungen und die Konkurrenz von Fischen wie dem Wels machen dem Huchen das Leben schwer. Das Schlimmste seien aber die schnell dahinziehenden Kreuzfahrtschiffe, sagt der Huchen-Pepi. Sein Großvater hat in den Zwanzigerjahren noch Gäste zum Huchenfischen auf den Fluss hinausgerudert. Diese Zeiten sind lange passé. Doch einer wie Josef Fischer gibt nicht so schnell klein bei.





Urgemütlich. Gulasch, Beuschel, Backhendl und Palatschinken stehen immer auf der Karte, genauso das Paprikahendl, Gerald Diemts (rechts) Leibspeise aus Kindertagen. Und sonst? „Alles, was uns Spaß macht“, sagt der Wirt.



Wachauerstube

Mama Diemts Bestes

Früher kamen die Gäste mitunter nur in das kleine Gasthaus, um zu telefonieren, fernzusehen oder sich am warmen Kachelofen etwas aufzuwärmen. Heute verlässt die Wachauerstube in Unterloiben niemand, ohne sich durch die Speisekarte und die ebenso feine Weinkarte gekostet zu haben. „Gemütlich muss es sein, schmecken muss es, und die Gäste müssen eine Gaudi haben“, sagt Wirt Gerald Diemts, der das kulinarische Kleinod nach Wanderjahren im In- und Ausland seit sieben Jahren führt. In der Küche werkt Gerald Schragner, der bereits als ganz Junger bei Toni Mörwald in der Sternenklasse kochte. „Das streben wir hier nicht an“, sagen beide Geraldts. Obwohl: Die Gefahr besteht.

PAPRIKAHENDL *nach Mama Diemts Rezept mit Spätzle*

Rezept von der Wachauerstube

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2½ Stunden inkl. Fond

Für den Hühnerfond:

Karkassen von 2 Hühnern à 1,5 kg
2 Zwiebeln, 3 Karotten
2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
1 TL Pfefferkörner

Für das Paprikahendl:

600 g Zwiebeln
7 EL Tafelöl
1 TL Tomatenmark
50 g Paprikapulver
1 l Hühnerfond
3 gehackte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Thymian
½ TL Sambal Oelek (Chilipaste)
Brüste und Keulen der 2 Hühner
Maisstärke

Für die Spätzle:

2 EL Butter, 400 g glattes Mehl
3 Eier, 250 ml Milch, Muskatnuss
1 EL Butter zum Schwenken

Zubereitung

1. Hühner in Brüste und Keulen zerteilen.
2. Mit den Karkassen einen Hühnerfond ansetzen. Dazu Zwiebeln und Karotten schälen und grob schneiden. Mit 2,5 l Wasser, den Karkassen und Gewürzen langsam aufkochen. 90 Minuten leise köcheln. Sud durch ein mit Küchentuch ausgelegtes Sieb abseihen.
3. Für das Paprikahendl Zwiebeln schälen, würfelig schneiden, in Öl goldgelb rösten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, kurz mitrösten. Hühnerfond zugeben, aufkochen, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian und Sambal Oelek einrühren und 5 Minuten köcheln.
4. Brüste und Keulen einlegen, den Topf bis auf einen Spalt zudecken und bei kleiner Hitze 40 Minuten köcheln. Fleisch herausheben und warm stellen. Die Sauce mit Maisstärke binden und über das Fleisch gießen.
5. Für die Spätzle Butter schmelzen, mit Mehl, Eiern, Milch, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig



verrühren. Durch den Spätzlehobel in siedendes Wasser streichen und 2 Minuten kochen. Abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren mit 1 EL Butter in einer warmen Pfanne schwenken.

Weingut Jamek

Erste Reihe fußfrei

Wenn sich in der Wachau etwas eine Institution nennen darf, dann ist es das Weingut Jamek. Josef Jamek ebnete in den 1950er-Jahren als Weinpionier Kreszenzen von Weltruf den Weg. Sein „Enkel Nummer 11“, Johannes Altmann, führt seit sechs Jahren das zum Weingut gehörende Restaurant. Zuvor war er in der Veranstaltungsbranche tätig, „aber die Verpflegung ist hier definitiv besser“, sagt er und schmunzelt. Dafür verantwortlich sind die beiden Köche Alexander Gross und Peter Habegger, die den unverkennbaren Küchenstil behutsam in die Zukunft führen. Ein Klassiker seit mehr als 50 Jahren sind die Hechtnockerl nach einem Rezept von Johannes Altmanns Großmutter Edeltraud.



Gartenidyll. Weingut, Restaurant und Garten sind ein Gesamtkunstwerk. Johannes Altmanns (links) Gäste kommen von weit her nach Joching, um es zu genießen. Merke: Mehr Wachau geht nicht.

HECHTNOCKERL *mit Petersilsauce*

Rezept vom Restaurant Jamek

Zutaten für 6 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 2 Stunden Kühlzeit

Für den Brandteig:

⅓ l Milch
30 g Butter
120 g Mehl
2 Eier

Für die Nockerl:

½ kg Hecht, entgrätet und gut gekühlt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss
1 EL Weißwein
1 Ei, 120 ml Obers

Für die Petersilsauce:

20 g Butter, 20 g Mehl
⅓ l trockener Riesling
¼ l Fischfond
⅓ l Schlagobers
1 Schuss (extra-)trockener Wermut
1 Bund Petersilie
40 g Butter

Zubereitung

1. Für den Brandteig Milch mit Butter aufkochen und Mehl unterrühren, bis sich der Teig vom Topf löst. Leicht überkühlen lassen, Eier einmischen und 1½ Stunden kalt stellen.
2. Hecht in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss und Weißwein würzen. Mit Ei und Obers cuttern, Brandteig einmischen und nochmals cuttern. Masse ½ Stunde kühlen. Nockerl formen und 10 Minuten schwach wallend kochen.
3. Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl darin kurz farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond und Obers aufgießen und mit Wermut abschmecken. Alles verrühren und 10 Minuten einreduzieren.



4. Petersilie klein schneiden und pürieren. In die Sauce rühren, nach Geschmack nachwürzen und eiskalte Butter einmischen.



Eingespieltes Duett. Hartmuth Rameder (links) und Erwin Windhaber kennen einander, seit sie 16 sind. Die Hofmeisterei, früher Lesehof des Stiftes St. Florian, gehört heute dem Weingut Hirtzberger. Die Weinkarte zählt 2.000 Positionen.



Hofmeisterei Hirtzberger Der Maître & der Koch

Der Maître begrüßt die Gäste in Kniebundhosen, kariertem Hemd und Hosenträgern und verteilt aus einer Champagnerkiste, die er zur Schultertasche umfunktioniert hat, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen. Hartmuth Rameder verkörpert in Reinkultur, was die Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf ausmacht: Spitzenküche, die sich an klassischen Vorbildern orientiert, aber nicht zu sehr. Und ein Rundherum, in dem Tradition ganz jung und leichtfüßig daherkommt. In der Küche steht mit Erwin Windhaber ein mehrfach ausgezeichneter Koch. Der kombiniert gern Fisch und Fleisch oder Fruchtsüße und Säure, selbst bei pikanten Gerichten. Berühmt ist auch sein Eierlikör.

GEFLÄMMTER SCHAFBRIE *mit Gewürzfeigen und Haselnuss*

Rezept von der Hofmeisterei Hirtzberger

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten

Für die Gewürzfeigen:

250 ml roter Portwein
1 TL Piment, ganz
1 TL Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1 TL Koriandersamen, 1 Prise Salz
8 Feigen

100 g Zucker
500 g geröstete Haselnüsse

200 g Schafbrie
4 Scheiben Sauerteig- oder Früchtebrot
Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

1. Portwein mit Gewürzen auf die Hälfte einkochen, abseihen. Feigen halbieren, in den Sud geben, einmal aufkochen und im Sud erkalten lassen. Die Hälfte der Feigen mit etwas Sud durch ein feines Sieb drücken, sodass ein Püree entsteht.



2. Für die süßen Haselnüsse aus Zucker mit etwas Wasser einen dicken Sirup kochen und die Haselnüsse zugeben. Bei schwacher Hitze so lange köcheln, bis sich um die Nüsse eine weiße Schicht bildet. Für das Rezept werden nur 50 g

Haselnüsse benötigt. Luftdicht und kühl gelagert halten sie mindestens ein Jahr.

3. Brie auf den Brotscheiben verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Feigen und Haselnüssen anrichten und mit Kerbel bestreuen.



REHRÜCKEN

mit Ofenzeller, Eierschwammerln und Liebstockcreme

Rezept von der Hofmeisterei Hirtzberger

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden
plus 1 Stunde zum Einlegen

Zum Einlegen:

500 ml Weißweinessig
230 g Zucker
30 g Salz
30 g Fenchelsamen
30 g Koriandersamen
1 Sellerieknolle
200 g Eierschwammerl

Für den Ofenzeller:

1 Sellerieknolle
50 g Butter
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken
Öl und Butter zum Braten
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin

Für die Liebstockcreme:

50 ml Weißweinessig
50 ml Gemüsefond
50 g Liebstockblätter
30 g Zucker
1 Dotter
200 ml Pflanzenöl

Zubereitung

1. Zum Einlegen Essig mit Gewürzen aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Sellerie schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schwammerl putzen. Essigsud abseihen, nochmals aufkochen. Zeller und Schwammerl separat in Einmachgläser füllen und mit dem heißen Sud übergießen. 30 Minuten ziehen lassen oder zur längeren Haltbarkeit nochmals aufkochen und heiß abfüllen.
2. Für den Ofenzeller Sellerie schälen, Butter darauf verteilen und mit Kräutern und Gewürzen in Alufolie wickeln. Bei 170 °C im Ofen 1 Stunde garen. Auspacken und in Stücke brechen.
3. Rehrücken portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl rundum anbraten, dann im Ofen bei 150 °C circa 5 Minuten garen. Herausnehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten rasten lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter bräunen, Rosmarinzweig einlegen und das Fleisch kurz nachbraten.
4. Für die Creme alle Zutaten bis auf das Öl vermischen, salzen, pfeffern und sehr fein mixen. Dann das Öl langsam einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. In kleinen Punkten auf den Zeller setzen.



Biokäserei Berger

Drunten und droben

Käse ist nicht unbedingt das, was einem als Erstes zur Wachau einfällt. Und doch wirkt der Verkostungsraum der Biokäserei Berger am höchsten Zipfel des Spitzer Grabens so eingewachsen, als ob er schon immer da gewesen wäre. Obstbäume, so weit man schaut, dazwischen wilde, ungezähmte Wiesen. Im hinteren Teil des Hauses, dem Reifekeller, lagern hunderte Käselaike. Feiner Schafgouda, mit dem Roland Berger Märkte, Restaurants und Wirte beliefert. Auch Ricotta, Brie und Camembert vom Schaf gibt es, dazu ein wenig Gouda von der Kuh und Camembert von der Ziege. „Es heißt ja, wenn ein Käser das Camembertmachen beherrscht, dann kann er was“, sagt Roland. 2011 übernahm er die Biokäserei von seinem Vorgänger, gekäst wird immer noch in Emmersdorf, unten an der Donau. Beim Reifen darf der Käse dann Höhenluft schnuppern. „Hier, kostets“, sagt Roland und reicht ein Stück Camembert über den Tisch. Mmh. Reifeprüfung bestanden.



Weltberühmter Blick. Der himmelblaue Barock-Kirchturm von Dürnstein vor der Felswand, die steil in die manchmal blaue Donau fällt. In diesem Umfeld wurden die Wachauer Laberl erfunden.





Fälschungssicher. Damit man es von Laberln unterscheiden kann, die sich nur als Wachauer ausgeben, trägt das Original am Boden ein schwungvolles S. Rechts: Chefin Barbara Schmidl in ihrem kleinen Café in Dürnstein.



Bäckerei Schmidl

Dem S auf der Spur

Wie ein Schmuckstück liegt es in einem großen Deckelglas, gebettet auf Holzwolle und auf Augenhöhe mit den Kunden: Ein original Wachauer Laberl hat einen Logenplatz auf der Kuchenvitrine der Bäckerei Schmidl bekommen. Und das zu Recht. „Das Laberl ist quasi die Wachauer Interpretation des Baguettes, außen knusprig und innen weich“, sagt Barbara Schmidl, Bäckerin und Konditorin in achter Generation und die zweite Frau in dieser Position. Erfunden hat das berühmte Gebäck ihr Urgroßvater, seither wird das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben. So viel sei verraten: Kümmel ist niemals drin. Wann Barbara ihren Söhnen, heute 8 und 10, das Geheimrezept verrät? Man wird sehen.

WACHAUER BROTSALAT

Rezept von der Bäckerei Schmidl

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 15 Minuten

2-3 altbackene Wachauer Laberl
 Olivenöl
 1 fingerdicke Scheibe Frühstücksspeck
 1 Salatgurke
 2 Handvoll Cocktailparadeiser
 6 Radieschen oder ½ Rettich
 3 Frühlingszwiebeln
 2 Handvoll Salat (z. B. Löwenzahn, Rucola, Eichblatt, Batavia, Babyspinat, Schafgarbenblätter)
 frische Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum)
 1 Handvoll Brombeeren
 Balsamico oder Verjus
 Salz, Pfeffer
 100 g Ziegenfrischkäse



Zubereitung

1. Die Wachauer Laberl würfelig schneiden. Auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im Backrohr goldbraun rösten. Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten.

2. Die Brotwürfel mit klein geschnittenem Gemüse, Salat, Kräutern und Beeren vermischen.

3. Mit einer Marinade aus Balsamico oder Verjus, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Ziegenkäse mit der

Hand in Stücke zupfen und mit den Speckwürfeln über den Salat streuen.

Der Salat eignet sich zur Resteverwertung, je nachdem, was Garten und Kühlschrank gerade hergeben. Gut schmecken dazu auch angebratene Kräuterseitlinge.



Aufgeweckt. Christine Saahs ist ein Energiebündel und hat bei allem, was sie tut, die Natur im Blick: Der Nikolaihof wird bereits seit fünf Jahrzehnten biodynamisch bewirtschaftet. Im Hof (rechts) lässt es sich zauberhaft tafeln.



Nikolaihof

Geschichte in Flaschen

Die mächtige Kaiserlinde, 1908 gepflanzt und nahezu den ganzen Innenhof überschattend, ist ein Jungspund, verglichen mit dem Rest des Nikolaihofes. „Ich freu mich über jede Baustelle, weil immer etwas Neues ans Licht kommt“, sagt Christine Saahs über das 2.000-jährige Kleinod in Mautern. So betagt, darf sich das Weingut mit Fug und Recht das älteste Österreichs nennen. Doch angestaubt ist hier gar nichts. Am allerwenigsten die Tatkraft von Christine: Neben der Arbeit in der „Weinstube“, einem Restaurant mit Heurigencharme, hat sie bislang drei Kochbücher geschrieben. Darin verpackt sie Köstliches aus ihrer Küche, Kindheitserinnerungen und ihre Sicht auf die Welt.

WACHAUER TORTE *mit Marillenröster*

Rezept vom Nikolaihof

Zutaten für 1 Form mit 24 cm Durchmesser

Zeitaufwand: 80 Minuten

Butter und Brösel für die Form
6 Eier
300 g Zucker
300 g geriebene Nüsse
50 g Semmelbrösel, in Rum getränkt
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
300 g Marillenmarmelade

Für die Glasur:

150 g Bitterschokolade
100 g Butter

Für den Marillenröster:

1 kg reife Marillen
200 g Zucker

Zubereitung:

1. Form bebuttern und bebröseln, Boden mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier trennen, Eiklar mit der Hälfte des

Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Restlichen Zucker mit Dottern schaumig rühren. Nüsse mit den getränkten Semmelbröseln, Zitronensaft und -schale vermischen und mit Schnee unter die Dottermasse ziehen. In die Form füllen und im Backrohr 50 Minuten backen.

3. Auskühlen lassen, stürzen, in der Mitte durchschneiden, mit $\frac{2}{3}$ der Marmelade füllen, wieder zusammensetzen. Oben mit Marmelade bestreichen.
4. Für die Glasur Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und so lange rühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Die Konsistenz ist richtig, wenn der Löffel auf der Rückseite mit der Schokolade leicht überzogen ist. Die Torte damit überziehen.



5. Für den Marillenröster vollreife, weiche Marillen schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker ca. 5 Minuten kochen. In Schraubgläser füllen und bei 85 °C ca. 30 Minuten im Dunst sterilisieren. Hält jahrelang.

BLUTWURST *mit Marillenchutney*

Rezept vom Nikolaihof

Zutaten für circa 30 Portionen

Zeitaufwand: 3 Stunden plus Brühzeit

3 kg vordere Stelzen, 1,3 kg Goderl
1 Schweinskopf, 0,7 kg Schwarte
5 Schweinshaxeln, 2 große Zwiebeln
5 Knoblauchzehen, 3 Semmeln
ca. 1 l Blut, Natursalz, Pfeffer
1 TL gemahlener Piment, Majoran

Für das Chutney:

100 g reife Marillen, 1 cm Ingwerwurzel
1 TL Marillenkern- oder Traubenkernöl
1 Msp. Zimt, 1 Msp. Kardamom
Kristallsalz, Pfeffer, 1 TL Mandelmus
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Vordere Stelzen und Goderl in Salzwasser circa 1½ Stunden weich kochen. Schweinskopf, Schwarte und Haxeln in Salzwasser weich kochen, bis man sie leicht anstechen kann. Herausnehmen, abkühlen lassen, Suppe aufbewahren.
2. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, hellbraun rösten. Semmeln in der Haxelsuppe einweichen.
3. Schwarte, auch die der anderen Fleischstücke, ausgelöste Haxeln,

Goderl, eingeweichte Semmeln, Zwiebeln und Knoblauch durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Ausgelöstes Fleisch der restlichen Teile in kleine Würfel schneiden.

4. Alles in ein großes Gefäß aus Plastik geben, etwas Haxelsuppe und Schwarte dazugeben. Blut durch ein Sieb seihen, so viel zugießen, dass eine suplige Konsistenz mit dunkelroter Farbe entsteht. Sehr kräftig würzen, gut durchmischen.

5. Masse mit einem breiten Trichter in Naturdärme füllen, abbinden, in Wasser bei 85 °C circa 1½ Stunden ziehen lassen. Würste aus dem Sud nehmen, heiß abspülen, auskühlen lassen.
Die Naturdärme muss man gut wässern und nach dem Befüllen mit einer dicken Nadel anstechen, damit sie nicht platzen. Will man die Blunze braten, weniger Suppe verwenden (die Wurstfüllung sollte eine etwas festere Konsistenz haben). Die Blunze schmeckt frisch gekocht mit Erdäpfeln und Sauerkraut besonders gut, lässt sich aber auch einfrieren.



6. Für das Chutney Marillen entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben.
7. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Ingwer leicht andünsten. Zimt, Kardamom und Marillen zugeben und kurz mitdünsten.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten köcheln lassen. Mandelmus einrühren, mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen und servieren.

Gut essen & einkaufen

Bäckerei Schmidl

Traditionsreiche Bäckerei im Herzen von Dürnstein. Mit kleinem Café.
3601 Dürnstein 21, Tel.: +43/2711/224
schmidl-duernstein.at

Biokäserei Berger

Bunte Käsevielfalt im Spitzer Graben. Verkostung nach Voranmeldung.
Weingraben 7, 3622 Mühldorf
Tel.: +43/664/73 64 66 15
biokaeserei-berger.at

Gasthof Prankl

Gastfreundschaft in 8. Generation.
Hinterhaus 16, 3620 Spitz a. d. Donau
Tel.: +43/2713/2323, gasthof-prankl.at

Hofmeisterei Hirtzberger

Fein speisen im ehemaligen Lesehof.
Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf
Tel.: +43/2715/229 31, hofmeisterei.at

Nikolaihof

Gut essen, trinken und schlafen.
Nikolaigasse 3, 3512 Mautern
Tel.: +43/2732/829 01, nikolaihof.at

Restaurant Heinzle

Erste Adresse für feinen Fisch.
Wachastraße 280, 3610 Weißenkirchen
Tel.: +43/2715/22 31, heinzle.at

Restaurant Jamek

Wachauer Institution für Essen & Wein.

Josef-Jamek-Straße 45, 3610 Joching
Tel.: +43/2715/22 35, jamekwein.at

Wachauer Safranmanufaktur

Alles vom Safran aus der Wachau.
3601 Dürnstein 76, Tel.: +43/676/332 2116
safranmanufaktur.com

Wachauerstube

Gemütlich und genussvoll tafeln.
Unterloiben 24, 3601 Dürnstein
Tel.: +43/2732/859 50, wachauerstube.at

Weingut Josef Fischer

Daheim bei Huchen und Weinen.
3602 Rossatz 58, Tel.: +43/2714/62 29
huchenfischer.at



KULINARISCHE RARITÄTEN

HASCH MICH, ICH BIN DIE MORCHEL!

Morcheln spielen gerne Katz und Maus mit uns, sehen aus wie Bienenwaben und sind die Delikatesse unter den Frühlingspilzen.

TEXT: Julia Kospach

Ach, es ist ein Gfrett mit den Morcheln! Sie eröffnen im April die Pilzsaison, und man fände sie so gern, aber sie machen sich rar und sind äußerst eigensinnig, was ihre Standorte betrifft. Kurz und bündig formulieren Simon

FRÜHE FREUNDE

Schopftintling. Von April bis Spätherbst findet man den schlanken, beigeweißen Champignon-Verwandten mit der geschuppten Kappe. Junge Exemplare mit noch geschlossenem Hut sind sehr gute Speisepilze.



Mairitterling. Unter den Frühlarpilzen ist er der häufigste und ein ausgezeichneter Speisepilz. Da Verwechslungsgefahr mit giftigen Pilzen besteht, ist er nur etwas für Kenner.

Drabosenig und Günter Mischkulnig in ihrem Morchel-Büchlein das Dilemma: „Perfekte Tarnung, kaum vorhersehbare Fundorte und kurze Sammelzeit.“

Auf nicht mehr als etwa zwei Wochen pro Fundort beschränkt sich die Zeitspanne, in der man die wunderlich geformten Exemplare von *Morchella esculenta*, der Speisemorchel, und *Morchella conica*, der Spitzmorchel – sie sind die zwei Hauptarten –, antreffen kann.

Nur wo? In der Au, im Laubmischwald, im Garten, mitunter sogar im Park oder auch in alpinen Lagen. Dort, wo man sie im Vorjahr fand, sind sie allerdings nach ein, zwei Jahren oft wieder verschwunden.

EXKLUSIVE FASTENSPEISE

In Österreich darf man sie in Eigenbedarfsmengen sammeln, bei unseren deutschen Nachbarn stehen sie unter Naturschutz. Je nach Wetter, Boden und Klima können ihre bienenwabig gefurchten Kappen, die an längliche Badeschwämme erinnern, alle möglichen Farbtöne von Weißlich und Beige über

Honigfarben und Hellbraun bis zu Gräulich und ganz dunklem Braun ausbilden. Auch die Wuchsformen sind ziemlich variabel.

Wonach sich Feinspitze seit der Antike verzehren, ist aber ihr zarter, nussiger Geschmack. Mancherorts waren die 10 bis 12 cm hohen Pilze, deren Kappen innen hohl und stets mit dem Stiel zusammengewachsen sind, als exklusive Fastenspeise des Adels im Einsatz. Im deutschsprachigen Raum stammen die ersten Rezepte ebenso wie das Wort Morchel aus dem 12. bis 14. Jahrhundert. Dass sich in manch historischem Kochbuch Rezepte dafür finden, wie man Hühnerfleisch als Morchelersatz verwendet, zeigt ihren Stellenwert in der guten Küche.

Hat man nicht das Glück, sie selbst zu finden, kann man Morcheln im Frühjahr auf Märkten und bei Delikatessenhändlern kaufen, frisch oder getrocknet. Sie sind in etwa so teuer wie Steinpilze, mitunter kosten sie sogar etwas mehr.

Frische Morcheln schneidet man der Länge nach auseinander und kontrolliert

zunächst, ob sich nicht ein Insekt in der hohlen Kappe eingeknistet hat.

Kulinarisch sind die pilzigen Köstlichkeiten äußerst vielseitig verwendbar, wie auch schon Leopold Trattinnicks Pilzbuch aus dem Jahr 1830 zu berichten wusste: „Man genießt sie als Gemüse, schmort sie in Butter, Zucker und Wein oder füllt sie mit fricassierten Leckerbißchen. Auch pflegt man sie getrocknet für den Winter aufzubewahren.“ Gefüllte Morcheln sind ein Klassiker, man kann mit ihnen auch Teigtaschen füllen. Sie passen zu Spargel und machen sich wunderbar in Nudelsaucen oder in Kartoffelsuppen. Beim Trocknen wird ihr nussiges Umami-Aroma noch verstärkt.

Nur eines sollte man auslassen: sie roh zu essen – sie sind nämlich unverträglich. Erst durch das Kochen werden sie genießbar und zu dem, wofür sie ihren legendären Ruf haben: zum besten Speisepilz des Frühjahrs.

BREITE NUDELN mit Morcheln

Zutaten

1 rote Zwiebel, 1 EL Butter
250 g Morcheln, 4 EL Noilly Prat
(Wermut), 0,2 l Obers, Salz, Pfeffer
½ Bund Petersilie, 250 g Tagliatelle
geriebener Parmesan

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Die geputzten Morcheln halbieren und kurz in der Pfanne mitbraten. Mit Noilly Prat ablöschen, die Flüssigkeit größtenteils verdunsten lassen. Mit Obers aufgießen, einige Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. In der Zwischenzeit die Nudeln bissfest kochen, abgießen und unter die Sauce heben. Anrichten und nach Gusto mit Parmesan bestreuen.



Wennst gerne kochst.
Werde Tyroler!



Rezeptideen unter
handltyrol.at

- ✓ Aus bestem österreichischem Fleisch mit kontrollierter Herkunft
- ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Von Natur aus laktose- und glutenfrei

Wer gerne kocht, weiß: Unsere Feinen Speckwürfel und die Feinen Bacon Streifen sind als raffinierte Zutaten in der Küche kaum weg zu denken. Ob für Tiroler Flammkuchen, zum Verfeinern von Saucen, Suppen und Aufläufen oder kurz angebraten auf knackigem Salat. Mit HANDL TYROL schmecken viele gute Gerichte einfach noch ein bisschen besser.

Ihr HANDL TYROL Speckmeister

#werdetyroler



FÜNF VARIANTEN

WACKEL, WACKEL, PUDDING!

Sein Ursprung liegt nicht im Packerl, man kann ihn auch locker selber zubereiten. Und Pudding schmeckt nicht nur in Schokolade, auch mit Gemüse, Kräutern, Fleisch und Reis macht er sich gut.

REZEPTE: **Alexander Rieder** FOTOS: **Ingo Eisenhut**



KLASSISCHER SCHOKOPUDDING

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 10 Minuten
plus 4 Stunden zum Kühlen

40 g Maisstärke
300 ml kalte Milch
200 ml Obers
1 TL echter Vanillezucker
2 EL Kakaopulver
60 g Rohrzucker
120 g Schokolade (70 % Kakao)

Für die Garnitur:

150 ml eiskaltes Obers
frische Ribiseln

Zubereitung

1. In einem Topf mit Stiel Maisstärke mit kalter Milch verrühren. Obers, Vanillezucker, Kakao und Rohrzucker zugeben. Alles langsam erhitzen und unter Rühren 10 Sekunden köcheln.
2. Schokolade hacken, in die heiße Milchmischung geben und vollständig schmelzen lassen.
3. In Puddingformen gießen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.
4. Schokopudding durch behutsames Schütteln aus den Formen lösen und auf kleine Teller stürzen.
5. Obers steif schlagen und den Pudding mit kleinen Oberstupfern verzieren. Mit Ribiseln garnieren.





PARADEISERPUDDING

Zutaten für 4-6 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden
plus 2 Stunden zum Kühlen

600 g tiefrote Paradeiser
2 EL Olivenöl
200 ml klare Gemüsesuppe
3 g Agar-Agar
Salz, Pfeffer
2 EL gehacktes Basilikum
geröstetes Brot
3 EL geröstete Pinienkerne
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl und Zitronensaft zum Beträufeln
Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Backrohr auf 120 °C Heißluft vorheizen.
2. Paradeiser vierteln. Mit der Hautseite nach unten auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen 1 Stunde trocknen lassen.
3. Paradeiser mit Suppe in einem Topf aufkochen und 10 Minuten köcheln. Durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen.
4. Agar-Agar mit einem Schneebesen in die Paradeiserflüssigkeit einrühren, erhitzen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen.
5. Würzen, Basilikum unterrühren und in kleine flache Förmchen gießen. Im Kühlschrank 2 Stunden erkalten lassen.
6. Zum Stürzen die Förmchen kurz bis zum Rand in heißes Wasser tauchen und auf ein Küchenbrett oder einen großen Teller stürzen.
7. Paradeiserpudding mit Röstbrot anrichten, mit Pinienkernen und Pfeffer bestreuen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Basilikum garnieren.

REISPUDDING

mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden
plus 3 Stunden zum Kühlen

80 g Rundkornreis
350 ml Milch
50 g Zucker
1 aufgeschlitzte Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale
5 Blatt weiße Gelatine
200 g Erdbeeren
2 cl Orangenlikör
150 ml Schlagobers

Minzeblättchen und Erdbeeren
zum Garnieren

Zubereitung

1. Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 10 Minuten wässern lassen.
2. Milch mit Zucker, Vanilleschote, Salz und Zitruschalen erhitzen. So lange köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Reis in ein Sieb schütten, nochmals kalt abspülen und zur Würzmilch geben. Milchreis auf kleiner Flamme zugedeckt weich kochen. Vom Herd ziehen und Vanilleschote entfernen.
4. Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Mit den Händen leicht ausdrücken und im heißen Milchreis auflösen. Reis lauwarm abkühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen.
5. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit Orangenlikör marinieren. Obers nicht zu steif schlagen und mit den Erdbeeren behutsam unter den abgekühlten, aber noch nicht gestockten Reis heben.
6. Milchreis in eine große Puddingform oder in vier Portionsformen füllen, glatt streichen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Form bis knapp unter den Rand in heißes Wasser tauchen und Reispudding stürzen. Mit Minzeblättchen und Erdbeeren garnieren.



FLEISCHPUDDING

mit Erdäpfeln

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2½ Stunden

40 g Räucherspeck
150 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Karotte
300 g gemischtes Faschiertes
3 EL Olivenöl
1 EL Paradeismark
125 ml Rotwein
500 ml leichte Rindsuppe
1 Lorbeerblatt
1 Prise Piment
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian, Rosmarin)
3 Eier
3 EL Semmelbrösel
zerlassene Butter für die Form

Für die Erdäpfel:

500 g gekochte speckige Erdäpfel
200 ml Obers
2 Eier
60 g geriebener Parmesan
Muskatnuss

Zubereitung

1. Räucherspeck in feine Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Karotte grob raspeln.
2. Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten mit Faschiertem in Olivenöl 10 Minuten anbraten. Paradeismark zugeben, kurz anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Suppe aufgießen, Lorbeer und Piment zugeben und bei moderater Hitze ca. 45 Minuten vollständig einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Dann Kräuter, Eier und Semmelbrösel unter das Faschierte mischen.
3. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
4. Eine große Puddingform (aus Silikon oder beschichtetem Metal) mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen.
5. Erdäpfel schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Obers mit Eiern und Parmesan versprudeln, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Erdäpfelscheiben vermischen.
6. Erdäpfelmasse auf das Faschierte in der Form schichten. Fleischpudding im Backrohr auf der untersten Schiene ca. 50–55 Minuten backen.
7. Herausnehmen und 30 Minuten abkühlen lassen. Behutsam aus der Form stürzen, portionieren und mit Salat servieren.





GARTENKRÄUTERPUDDING mit Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 2 Stunden zum Gelieren

400 ml Wasser
1 Handvoll frische Gartenkräuter
(Minze, Melisse, Salbei, Lavendel ...)
9 Blatt Gelatine
50 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
200 ml klarer Trauben- oder Apfelsaft
Kräuter zum Garnieren
100 g Himbeeren
eiskalter Sekt

Zubereitung

1. Wasser auf 80 °C erhitzen, die Kräuter einlegen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb in einen Topf abseihen.
2. Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Kräuterauszug mit Zucker erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit Zitronen- und Fruchtsaft verrühren.
4. Förmchen mit Kräuterblättchen belegen, mit etwas Puddingflüssigkeit bedecken und im Kühlschrank gelieren lassen. Dann halbvoll mit Pudding-

flüssigkeit anfüllen und wieder gelieren lassen. Anschließend Himbeeren dekorativ in den Förmchen verteilen und mit der restlichen Puddingflüssigkeit auffüllen. Etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank vollständig gelieren lassen.

5. Förmchen bis knapp unter den Rand in heißes Wasser tauchen und Pudding in tiefe Schalen oder Teller stürzen.
6. Mit Kräutern garnieren, je einen Schuss Sekt zugießen und sofort servieren.

SCHÖNES FÜR DIE KÜCHE

von
ALICE FERNAU



MÜHLVIERTLER LEINEN

Bereits seit 180 Jahren versteht sich die Weberei Vieböck auf hochwertige Leinen- und Baumwollstoffe. Darauf ist Geschäftsführer Johann Kobler besonders stolz. Der Betrieb, der zu den traditionsreichsten des Landes gehört, ist tief in der oberösterreichischen Region verwurzelt. *Das Leinentuch für frisches Gemüse (Bild oben)* gibt es um 25 Euro bei servusmarktplatz.com



WIENER GLASKUNST

Seine zarten Glasobjekte stellt Robert Comploj in der Technik her, die er bei den Meistern in Murano erlernt hat. In seiner Werkstatt wird jedes Stück per Hand geformt und ist ein Unikat. Da kein Glas dem anderen gleicht, hat die Serie im Bild den Namen *Imperfect* bekommen – und ist dabei doch so perfekt.

Gläser für 38 Euro pro Stück, Karaffe für 85 Euro bei glashuettecomploj.at, Tel.: +43/670/506 12 58



BAYERISCHES PORZELLAN

In einem Hinterhof im Herzen von München liegt die Werkstatt von Barbara Heigert und Cornelia Möbs. Mit Kunstfertigkeit wird hier wundervolle Keramik und ebensolches Porzellan gedreht. Mit allerfeinstem Steinzeugton aus dem Westerwald und britischem Royal Porcelain. *Flache Porzellanschüsseln in 3 Größen ab 42 Euro bei heigertundmoebis.de, Tel.: +49/89/29 70 89*



TIROLER MIXMEISTER

Was Mitte der 1980er-Jahre mit dem Bau einer Kornmühle begann, ist heute ein florierendes Familienunternehmen, das Vater Peter Koidl mittlerweile mit seinem Sohn Marcel leitet. In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Hilfswerk entstehen in Hopfgarten Küchenhelfer, die ganz ohne Plastik auskommen. *Hochleistungsmixer um 499 Euro bei komo.bio, Tel.: +43/5335/201 60*



SELBST GEMACHT

Wenn alte Löffel einen neuen Auftrag bekommen, gibt es in der Küche neue Haken für Geschirrhangerln, Häferln und Kochlöffel. Einfach ein Brett mit gemustertem Papier bekleben, die Löffel mit einem Metallbohrer in der Mitte der Vertiefung durchbohren und ihre Stiele nach oben biegen. Dann nur noch mit Schrauben am Brett befestigen und dieses an der Wand montieren.

Schön ist eigentlich alles,
was man mit Liebe betrachtet.
Je mehr jemand die Welt liebt,
desto schöner wird er sie finden.

CHRISTIAN MORGENSTERN (1871-1914)



STEIRISCHES FLECHTWERK

Fast ohne Werkzeug werden in Weiz mit uralten Techniken traditionelle Körbe gefertigt, und zwar aus gespaltenen Haselstäben, den sogenannten „Wittern“. Dabei ist natürlich jeder Korb ein absolutes Einzelstück.

*Den kleinen Brotkorb (ca. 22 × 25 cm)
gibt es um 13,90 Euro bei korbwaren-weber.at,
Tel.: +43/664/180 58 13*



ROLLE VORWÄRTS

Man muss sich nicht lange abstrudeln: Wir wickeln
würzige Füllungen in zarten Teig, der sie formvollendet kleidet.
Denn Strudel schmecken nicht nur gut, sie sind auch eine Augenweide.

REZEPTE: **Alexander Rieder** FOTOS: **Ingo Eisenhut**



Fesche Strudel. Im hauchdünnen Strudelteig verstecken sich Kirschen (1), Äpfel schmiegen sich in Mürbteig (2), Nüsse mögen traditionell Germteig sehr gern (3). Fische passen dagegen wunderbar in Blätterteig (4).





KIRSCHSTRUDEL

mit Strudelteig

Zutaten für 6-8 Personen

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für den Strudelteig:

280 g glattes Mehl
4 EL Sonnenblumenöl
100 g lauwarmes Wasser
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Eier
40 g Staubzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 g Topfen (20 %)
1 EL Maisstärke
50 g Feinkristallzucker
600 g entsteinte Kirschen

griffiges Mehl zum Bestauben
80 g zerlassene Butter
40 g geröstete geriebene Mandeln
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Zutaten für den Strudelteig zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten, mit etwas Öl einpinseln, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- Für die Füllung Eier trennen und Dotter mit Staubzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Dottercreme mit Topfen und Maisstärke glatt rühren.
- Eiklar mit Kristallzucker zu einem geschmeidigen Eischnee schlagen und luftig unter die Topfenmasse heben.
- Kirschen locker unter die Masse mischen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1. Zwei trockene Geschirrhangerl oder ein großes Leinentuch auf einem Tisch ausbreiten und mit griffigem Mehl bestauben.
2. Strudelteig auf dem Tuch 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

3. Den Teig über die Handrücken hauchdünn über den Tüchern ausziehen. Die Teigränder dürfen dabei über die Kanten des Tisches hängen, um den Teig auf Spannung zu halten.
4. Strudelteig mit einem Küchenpinsel mit etwas zerlassener Butter bestreichen.
5. Das vordere Drittel der langen Teigkante mit Mandeln gleichmäßig bestreuen und die Kirschfülle in einem ca. 10 cm breiten Streifen auftragen. Die dicken Teigränder mit einem Messer abschneiden.
6. Den Strudel einrollen, indem man das Tuch nach oben zieht und die Füllung mit Teig nach hinten einrollt.
7. Die Enden des Teigs links und rechts nach unten falten. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zu einer engen Schnecke formen.
8. Strudel mit der restlichen Butter bestreichen. Kirschstrudel im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Statt der Kirschen kann man beispielsweise auch Zwetschken, Marillen oder frische Beeren verwenden. Das Strudeltuch aus Mühlviertler Leinen haben wir auf servusmarktplatz.com entdeckt.





APFELSTRUDEL

mit Mürbteig

Zutaten für 4-6 Personen

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für den Mürbteig:

300 g glattes Mehl
80 g Staubzucker
½ TL Backpulver
180 g eiskalte Butterwürfel
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
¼ TL Salz
2 Eier

Für die Fülle:

80 g Semmelbrösel
30 g gehackte Walnüsse
40 g Butter
40 g Kristallzucker
1 TL echter Vanillezucker
½ TL Zimt
1 kg gute Backäpfel (z. B. Boskoop)
Saft von 1 Zitrone
1 TL Rum

1 Dotter, mit 2 EL Milch verrührt

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Staubzucker und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben. Butter, Zitronenschale, Salz und Eier darüber verteilen.
- Zutaten mit einer Teigkarte oder einem großen Messer verhacken und den Teig mit den Fingern rasch zu Krümeln zerreiben. Dann möglichst flott zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

1. Für die Fülle Semmelbrösel und Walnüsse in Butter goldbraun anrösten. Mit Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft und Rum marinieren.
3. Äpfel mit gerösteten Semmelbröseln vermischen. Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.

4. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 5 mm dicken Rechteck mit 42 × 24 cm ausrollen. Den Teig auf ein passendes Tuch legen.
 5. Apfelfüllung auf dem Teig verteilen. Dabei an den Seiten ca. 3 cm breite Ränder frei lassen.
 6. Mürbteig über der Füllung zusammenklappen und die Naht festdrücken.
 7. Den Strudel mithilfe des Tuches so wenden, dass die Teignaht unten ist.
 8. Strudelenden zusammendrücken und die Teiglappen unter den Strudel falten. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- Mürbteig mit einem Holzspieß oder einer Gabel ein paarmal einstechen und mit Dottermilch bestreichen. Ins Backrohr auf die zweite Schiene von unten schieben. Temperatur auf 170 °C senken und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.





NUSSSTRUDEL

mit Germteig

Zutaten für 8 Personen

Zeitaufwand: 2½ Stunden

Für den Germteig:

500 g glattes Mehl, 25 g frische Germ
200 ml lauwarme Milch
130 g zimmerwarme Butter
60 g Feinkristallzucker
1 kräftige Prise Salz
2 Dotter

Für die Nussfüllung:

200 g geriebene Haselnüsse
100 g geriebene Mandeln
100 g geriebene Walnüsse
50 g Semmelbrösel
60 g Butter
½ TL Zimt, 1 Prise Nelkenpulver
1 Spritzer Rum
120 g Feinkristallzucker
150 ml heiße Milch, 2 Eiklar

1 Dotter, mit 3 EL Milch verrührt
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in einen Rührkessel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ in der Hälfte der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter mit Zucker, Salz und Dottern schaumig verrühren und mit der restlichen Milch in den Kessel geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen ca. 10 Minuten lang zu einem glatten Germteig verkneten. Rührkessel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig 1 Stunde gehen lassen.
3. Für die Füllung Nüsse mit Bröseln in Butter goldbraun anrösten. Mit Zimt, Nelken, Rum, 60 g Zucker und Milch gut vermischen und etwas abkühlen lassen.
4. Eiklar zu einem geschmeidigen Schnee schlagen, dabei 60 g Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee luftig unter die Nussmasse heben.
5. Germteig auf einer Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 30 cm Kantenlänge ausrollen.
6. Teig gleichmäßig dick mit Nussfüllung bestreichen.
7. Von der langen Seite her möglichst eng einrollen und mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nussstrudel mit einem trockenen Tuch bedecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Strudel mit Dottermilch bepinseln und auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.





FORELLENSTRUDEL mit Blätterteig

Zutaten für 2 Strudel

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für die Forellenfarce:

300 g Forellenfilets
(ohne Haut und Gräten)

Salz, weißer Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

1 Eiklar

250 ml Obers

2 Schalotten

1 EL Butter

100 g Champignons

1 Spritzer Noilly Prat

1 Msp. Safran

1 EL Crème fraîche

2 EL Petersilie und Dille, gehackt

2 mittelgroße Mangoldstauden

400 g Lachsforellenfilets (ohne Haut)

Zitronensaft zum Säuern

600 g Blätterteig

30 g Blätterteig zum Verzieren

1 Dotter, mit 2 EL Wasser verrührt

Zubereitung

- Für die Farce Fischfilets in grobe Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Eiklar und Obers vermischen und 20 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.
- Die eiskalten Fischstücke in einem Küchen-cutter rasch zu einer feinen, glatten Farce pürieren und kühl stellen.
- Schalotten schälen, fein hacken und in Butter 2 Minuten lang anschwitzen. Champignons klein schneiden, zugeben und andünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Safran, Crème fraîche, Kräutern und Salz verrühren. Vollständig abkühlen lassen und unter die Forellenfarce rühren.
- Mangoldblätter ablösen, Mittelrippe wegschneiden. Blätter kurz in kochendes Wasser tauchen, eiskalt abschrecken und auf einem Küchentuch ausbreiten.

1. Lachsforellenfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in Mangoldblätter einwickeln.

2. Den Blätterteig zu zwei Rechtecken mit je 28 x 24 cm ausrollen und ca. ein Drittel der Teigfläche mit Mangoldblättern belegen. Dabei an den Seiten einen 3 cm breiten Teigrand freilassen.
3. Mangoldblätter kleinfingerdick mit der Farce bestreichen.
4. Die umwickelten Fischfilets auf die Farce setzen und mit der restlichen Farce bestreichen.
5. Die Farce mit den restlichen Mangoldblättern belegen.
6. Blätterteig über die Füllung klappen und einmal wenden, sodass die Teignaht ca. 2 cm überlappend unten liegt.
7. Die Enden der Strudel zusammen-drücken, überschüssigen Teig abschneiden und die Teigenden mit den Zinken einer Gabel verzieren. Forellenstrudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. In jeden Forellenstrudel ein Loch mit 1 cm Durchmesser stechen. Restlichen Blätterteig 3 mm dick ausrollen und gewünschte Verzierungen ausstechen. Strudel mit Dotter bestreichen und Teigverzierungen auf den Strudel legen. Mit Dotter vollständig bestreichen und in den Ofen auf die zweite Schiene von unten schieben.

- Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren, beide Strudel ca. 35 Minuten backen.



Eine Pracht von einer Torte. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Wie man Biskotten selber macht, verraten wir auf Seite 26.



HERZOG VON MALAKOFFS TORTE

Ein süßer Traum aus Biskotten, Vanille und Rum:
der legendäre Tortenklassiker aus den 1970er-Jahren.

TEXT: Katharina Kunz FOTO: Michael Reidinger

Von Biskotten träumen – oder wienerisch „von Bischgodn drama“ –, das bedeutet, ein wenig geistesabwesend, der Realität entrückt zu sein. Dieser tranceartige Zustand kann durchaus nach Genuss eines üppigen Stücks Malakofftorte eintreten.

Den Klassiker der ungebackenen Kuchen gibt es in einigen Varianten – seine Konstanten sind Biskotten, Creme und Schlagobers. Die Biskotten werden in gezuckerten Rum, Maraschino oder auch nur in Milch getaucht und dann schichtweise mit einer Butter- oder Oberscreme, die zart nach Vanille schmeckt und mitunter geriebene Mandeln enthält, in eine Tortenform geschichtet. Nach Belieben wird rundherum eine Schlagobers- oder Cremeschicht aufgetragen, klassisch zieren obenauf halbe, in Schokolade getauchte Biskotten die Torte.

Der Name Malakoff geht angeblich auf den französischen Marschall Aimable-Jean-Jacques Pélissier (1794–1864) zu-

rück, der im Krimkrieg einen der spektakulärsten Erfolge erzielte: Im September 1855 erstürmte er mit seinen Truppen ein Fort auf dem Malakow-Hügel in Sewastopol. Daraufhin wurde Pélissier zum Herzog von Malakoff ernannt und der Befestigungsturm in Kuchenform nachgebildet.

Warum die Torte vor allem in der österreichischen Küche bekannt ist, steht in den Sternen. Jedenfalls tragen nicht nur Türme in aller Welt und eine Vorstadt in Paris, sondern auch Köstlichkeiten wie russischer Kräuterlikör, Wurst, Suppe, Käse oder Pudding seit Ende des 19. Jahrhunderts den Namen Malakoff.

Auch wenn er an eine kriegerische Handlung erinnert und man die Malakofftorte durchaus als Kalorienbombe bezeichnen kann, ist sie vollkommen ungefährlich und hat rein gar nichts mit einem Molotowcocktail zu tun.

MALAKOFFTORTE

Zutaten für 1 Torte mit 22–24 cm Durchmesser

*Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 4 Stunden zum Kühlen*

ca. 40 Biskotten

Für die Tränke:

100 ml Läuterzucker, 40 ml Rum

Für die Creme:

3 Blatt Gelatine, 2 Eier, 60 g Kristallzucker
20 g Vanillezucker, 400 g Obers

Für die Garnitur:

100 g Mandeln, gehobelt und geröstet
Schokospäne

Zubereitung

1. Den Rand des Tortenrings mit Tortenfolie auslegen. Die Hälfte der Biskotten in der Läuterzucker-Rum-Mischung tränken und damit den Boden der Form auslegen.
2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Eier mit Kristall- und Vanillezucker über einem Wasserbad warm schlagen (nicht wärmer als 65 °C). Dann in einer Küchenmaschine so lange schlagen, bis fast Körpertemperatur erreicht ist. Gelatine über dem Wasserbad mit etwas Obers auflösen und unter die Eimasse heben. Das Obers halbstreif schlagen und unterheben.
3. Einen Teil der Creme auf den Biskottenboden streichen. Die restlichen Biskotten tränken, darauf verteilen und oben mit Creme abschließen.
4. Die Torte ca. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Tortenring und Folie entfernen und den Rand mit den gehobelten Mandeln garnieren. Mit der restlichen Creme Rosetten auf die Torte dressieren und mit Schokospänen verzieren.

NASCHKATZEN

WENIGER IST MEHR

Zucker, Mehl und Salz hat man fast immer daheim.
Wir haben süße Desserts gezaubert,
für die man nicht mehr als weitere fünf Zutaten benötigt.

REZEPTE: Alexander Höss-Knakal FOTOS: Mayer mit Hut



WEICHER ZITRONENKUCHEN

mit kandierten Zitronen

Zutaten für 1 feuerfeste Form mit 25 cm Durchmesser

Zeitaufwand: 25 Minuten
plus 4 Stunden zum Trocknen

3 Bio-Zitronen
230 g Kristallzucker
300 ml Milch
100 g Kokosette
(Kokosraspel)
Salz
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier

Zubereitung

1. Zum Kandieren 1 Zitrone heiß waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. 80 g Kristallzucker mit 60 ml Wasser aufkochen, Zitronenscheiben zugeben und 1 Minute leicht köcheln. Zitronenscheiben aus dem Zuckerwasser heben und gut abtropfen lassen.
3. Auf ein Backtrennpapier legen und im Backrohr bei 110 °C ca. 4 Stunden trocknen.
4. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für den Kuchen die restlichen beiden Zitronen heiß waschen und die Schale fein abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
6. Milch mit Kokosette, Salz, Vanillezucker, Eiern und den restlichen 150 g Kristallzucker verrühren. Zitronensaft und -schale einmischen. 2 cm hoch in eine feuerfeste Form einfüllen und im Rohr 25-30 Minuten backen. Eine Garprobe machen und herausnehmen.
7. Mit den kandierten Zitronenscheiben belegen, lauwarm oder kalt servieren.



KNUSPRIGE MANDELTÖRTCHEN

Zutaten für 4 Förmchen
mit 9 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe
Zeitaufwand: 25 Minuten

70 g Butter
50 g glattes Mehl
50 g geriebene Mandeln
120 g Kristallzucker
Salz
80 ml flüssiges Eiklar (3 Stück)
Butter für die Form
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backrohr auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sie leicht braun ist. Mehl, Mandeln, Kristallzucker und Salz vermischen. Dann braune Butter einrühren, Eiklar zugeben und gut verrühren.
3. Förmchen mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen.
4. Im Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 15-18 Minuten goldgelb backen. Aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.



SCHNELLER SCHOKOAUFLAUF

mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Auflaufförmchen mit 100 ml Inhalt

Zeitaufwand: 30 Minuten

150 g dunkle Kuvertüre
(ca. 60 % Kakao)
30 g Butter
2 Eier
20 g Kristallzucker
250 g Erdbeeren

Butter für die Förmchen

Zubereitung

1. Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Butter zugeben und so lange glatt rühren, bis sich die Butter aufgelöst hat.
2. Eier trennen. Eidotter unter die Schokomasse heben. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben und unter die Masse heben.
3. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Auflaufförmchen mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. Im Backrohr ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und mit dem Schokoauflauf servieren.



GEFLÄMMTE CREME

mit Himbeeren

Zutaten für 4 feuerfeste Schüsseln mit 250 ml Inhalt

Zeitaufwand: 2 Stunden
plus 6 Stunden zum Kühlen

70 g Kristallzucker
250 ml Schlagobers
300 ml Milch
6 Dotter

250 g Himbeeren

Zubereitung

1. Backrohr auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 50 g Kristallzucker in einer großen Pfanne oder in einem breiten Topf (ca. 30 cm Durchmesser) langsam karamellisieren. Dabei die Pfanne immer wieder schwenken und nur umrühren, wenn der Zucker zu braun wird.
3. Schlagobers und Milch zugeben, ca. 2 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten beiseitestellen.
4. Dotter verrühren und die lauwarmer Zucker-Milch-Mischung zugeben. Mit einem Schneebesen gut verschlagen und durch ein feines Sieb abseihen.
5. Backrohr auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Creme in feuerfesten Schüsseln verteilen und 1½ Stunden im Backrohr garen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
7. Im Kühlschrank 6 Stunden lang durchkühlen.
8. Creme mit Kristallzucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder bei starker Oberhitze (250 °C) kurz bräunen. Mit Himbeeren belegen und servieren.





WARMER APFELSTREUSEL *in einer alten Pfanne gebacken*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ½ Stunde
plus 1 Stunde zum Kaltstellen

Für den Streusel:

100 g kalte Butter
150 g glattes Mehl
100 g Kristallzucker
1 Prise Zimt
1 Pkg. Vanillezucker

500 g säuerliche Äpfel
1 Bio-Zitrone, 30 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den Streusel Butter klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
2. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und diese nochmals halbieren.
4. Zitrone heiß waschen. Schale fein abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Äpfeln und Kristallzucker vermischen.
5. Äpfel in einer alten Pfanne ohne Plastikgriffe verteilen. Den Streusel mit einer Universalreibe oder den Händen darüberreiben.
6. Im Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.



KNUSPRIGES BAISER *mit Erdbeergranité*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten
plus 1 Nacht zum Frieren
plus 10 Stunden zum Trocknen

Für das Granité:

400 g reife Erdbeeren
Saft von 2 Zitronen
40 g Staubzucker
Mark von 1 Vanilleschote

Für das Baiser:

100 g Eiklar (3 Stück)
200 g Staubzucker

Zubereitung

1. Für das Granité Erdbeeren putzen und waschen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Erdbeermasse 2 cm hoch in eine flache Form füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.
3. Backrohr auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für das Baiser Eiklar sehr gut anschlagen. Nach und nach 100 g vom Staubzucker zugeben und steif schlagen. Die restlichen

100 g Staubzucker versieben und vorsichtig mit einer Gummispachtel unterheben. Baisermasse dünn auf ein Backtrennpapier streichen.

5. Im Rohr auf der mittleren Schiene ca. 4 Stunden backen. Hitze abschalten und das Baiser noch einige Stunden darin ziehen lassen, bis es ganz trocken ist.
6. Granité aus dem Tiefkühler nehmen, mit einem Löffel abschaben. Baiser mit der Hand zerbrechen und mit dem Granité anrichten.

KIRSCHKÜCHLEIN

**Zutaten für 6 Förmchen
mit 10 cm Durchmesser**

Zeitaufwand: 35 Minuten

Für den Teig:

2 Eier

2 Dotter

80 g Kristallzucker

250 ml Schlagobers

100 g geriebene Haselnüsse

Butter für die Förmchen

250 g Kirschen

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Teig Eier mit Dottern, Kristallzucker und Obers verschlagen. Haselnüsse einrühren.
2. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Kleine Förmchen mit Butter großzügig ausstreichen. Kirschen darin verteilen und mit dem Teig übergießen.
4. Im Rohr ca. 20–25 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.





SCHNELLE MASCARPONECREME *mit knusprigen Haselnüssen und Heidelbeeren*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

Für die knusprigen Nüsse:

50 g Kristallzucker

2 Prisen Zimt

125 g Haselnüsse

500 g Mascarpone

60 g Staubzucker

500 ml Schlagobers

125 g frische Heidelbeeren

Zubereitung

1. Kristallzucker mit 50 ml Wasser, Zimtpulver und Haselnüssen in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Unter ständigem Rühren so lange kochen, bis das Wasser verkocht ist und der Kristallzucker an den Nüssen haftet.
2. Nüsse aus der Pfanne heben und auf ein Backtrennpapier legen.
3. Mascarpone, Staubzucker und Obers mit einem Schneebesen cremig schlagen.
4. In Schüsseln anrichten, mit Heidelbeeren und knusprigen Haselnüssen bestreuen.

DAS HOCH DES TAGES

STEIERMARKS
ÄLTESTE
HEILWASSER-
QUELLE



... KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Seit jeher umgibt ein Hauch von Mystik das Thalheimer Heilwasser. Bereits Kelten und Römer wussten die einzigartigen Eigenschaften zu nutzen. Im 16. Jahrhundert wurde als Zeichen der Wertschätzung über den 7 Quellen Schloss Sauerbrunn errichtet. Kein Wunder: Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium und das stimmungsaufhellende Lithium fördern sowohl beim prickelnden als auch beim stillen Heilwasser das ganzheitliche Wohlbefinden.

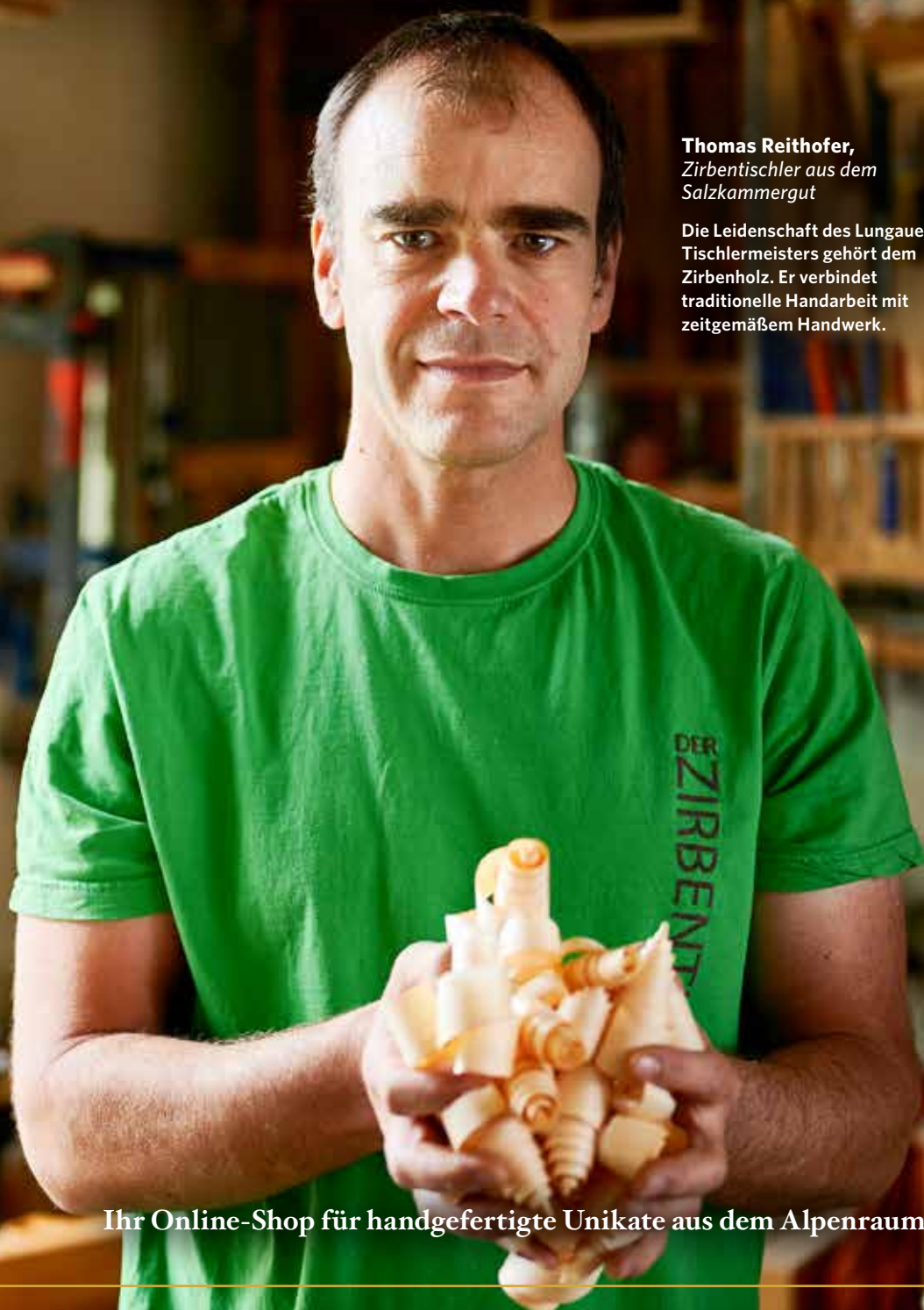
THALHEIM
HEILWASSER



Die Heimat des Handwerks

Thomas Reithofer,
*Zirbentischler aus dem
Salzkammergut*

Die Leidenschaft des Lungauer
Tischlermeisters gehört dem
Zirbenholz. Er verbindet
traditionelle Handarbeit mit
zeitgemäßem Handwerk.



Ihr Online-Shop für handgefertigte Unikate aus dem Alpenraum.



▲ EIERLÖFFEL AUS HORN

Manche schwören, dass erst mit einem Hornlöffel ein weiches Ei so richtig schmeckt. 2er-Set, €39,-



▲ MÖRSEK AUS NATURSTEIN

Ob Kräuter, Gewürze oder Kerne – in diesem massiven Mörser wird alles fein. €75,-

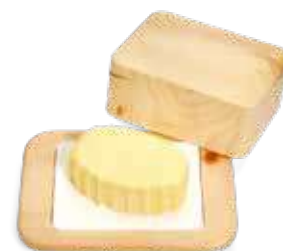


▲ BROSTEMPEL AUS EICHENHOLZ

Nach alter Tradition werden in Osttirol Brotstempel für Brot und Striezel vom Familienbetrieb Waldner hergestellt.

Tipp: Verziert auch Mürbteigstrudel, Kekse und Tortenfondant.

Ø 5 cm, €19,-



▲ BUTTERDOSE AUS ZIRBENHOLZ

Handgetischlert im Lungau von Thomas Reithofer. €45,-



▲ EINLEGETUCH FÜR BROSTDOSEN

In Weißkirchen wird dieses Tuch aus Halbleinen gewebt und mit einer goldenen Blume des Lebens bedruckt. €15,-



▲ BIENENWACHSTÜCHER

Drei Stück Mostviertler Bienenwachstücher. Hergestellt aus traditionellen Trachtenstoffen.

€29,-

VORRATSDOSEN AUS ZIRBE ▶

Zirbenholz wirkt von Natur aus feuchtigkeitsregulierend und hält durch seinen Duft Lebensmittelmotten fern. 3 Größen, ab €59,-



◀ VERZIERTE ZIRBENBROSTDOSE

In der Brostdose mit aufklappbarem Deckel von Thomas Reithofer findet sich viel Platz für Brot und Gebäck.

€125,-

Die Heimat des Handwerks



◀ LEBENSMITTELHAUBEN, 3ER-SET

Fesche, praktische Schüsselabdeckung: umweltfreundliche Alternative zur Alu- und Frischhaltefolie von Sabine Stadlober aus der Oststeiermark. Waschbar. 3er-Set aus Baumwolle mit Ø 15 cm, Ø 20 cm und Ø 25 cm, **€ 39,-**

Hand-
gefertigte
Schätze
aus dem
Alpenraum



▲ MÜHLVIERTLER BÄCKERLEINEN

Dieses Teigtuch verhindert ein Festkleben und Austrocknen des Brotteigs, während er ruht. In der Weberei Vieböck wird es noch immer traditionell auf einem alten Schützenwebstuhl hergestellt. 100 % Flachs. Maße: 140 x 50 cm, **€ 19,-**

Tipp: Unsere liebsten Brotrezepte haben wir unter servus.com/brotbacken für Sie gesammelt.



◀ BROTFORM MIT HERZ-/SONNEN-MOTIV

In der Tischlerei Waldner in Osttirol entstehen diese runden Gärkörbe mit liebevollen Motiven, die für schöne Muster im fertig gebackenen Brot sorgen. Herz: für ca. 1 kg Brotteig, Sonne: für ca. 500 g Brotteig, je **€ 29,-**



◀ „DER DUFT VON FRISCHEM BROT“

Österreichs beste Bäcker verraten ihre Rezepte: über 60 Anleitungen - von Sauerteig und Bauernkrustenbrot bis hin zu Sonntagsstriezel. 208 Seiten, **€ 29,90**



▲ BOTSACKERL AUS LEINEN

Leinen hält Brot auf natürliche Weise länger frisch: Es hat eine antibakterielle Wirkung und reguliert die Feuchtigkeit.

€ 29,-



▲ STRUDELTUCH AUS LEINEN

Fein ausgezogen schmeckt Strudel erst so richtig gut. Damit das in Zukunft auch leicht gelingt, empfiehlt sich das extragroße Leinentuch aus dem Mühlviertel. € 39,-



▲ BUTTERDOSE AUS ZIRBENHOLZ, HIRSCH

Was gibt es Besseres als Butter auf frisch gebackenem Brot? Das Zirbenholz sorgt dafür, dass die Butter im Kühlschrank nicht zu kalt wird und streichfähig bleibt. € 49,-



◄ SALZDOSE AUS ZIRBENHOLZ

Handgedrechselt von Peter Pöllabauer in der Oststeiermark mit Deckel und Schaufel. € 39,-



◄ GESCHIRRTUCH-SET AUS ZWILCH

Bestens bewährt: Weil dieser Baumwollstoff robust und saugfähig ist, wurde er schon früher sehr geschätzt. 2er-Set in Blau/Grün oder Weinrot/Rosa, je € 12,-



▲ BROTBACKSTEIN FÜR DEN BACKOFEN

Der Naturstein aus dem Waldviertel gibt die Hitze gleichmäßig an das Backgut ab. So gelingt Brot wie im Steinofen.

€ 59,-

SCHMIEDEEISERNE PFANNE, HANDGESCHMIEDET ▶

Diese unverwüstliche Bratpfanne wird Generationen begleiten. Denn Albert Scholl schmiedet sie aus einem Stück Eisen. Dadurch ist sie praktisch unzerstörbar. Seine historische Schmiede im Allgäu wird noch mithilfe von Wasserkraft betrieben.

Maße: Ø 28 cm,
Ø Boden 22 cm, Höhe 4 cm,
€ 98,-



▲ ALLGÄUER SERVIERPFANNE

Mit den massiven Pfannen aus der kleinen Traditionsschmiede von Konrad Neßler im Allgäu ist das Braten eine wahre Freude.

Maße: Ø 28 cm, Ø Boden 21 cm,
Höhe 3,5 cm, € 98,-

Bequem
per Telefon
oder online
bestellen

GRUBENTUCH AUS HALBLEINEN ▶

Aufgrund der hohen Webdichte ist das Tuch der Weberei Vieböck besonders robust.

Tipp: Eignet sich auch wunderbar für heiße Pfannenstiele. € 15,-



HANDGESCHMIEDETE EISENPFANNE MIT HOLZGRIFF ▶

Selbst bei hohen Brattemperaturen lässt sich der Fichtenholzgriff von Florian Aberl bedenkenlos angreifen.

Maße: Ø 26 cm, Ø Boden 18 cm,
Höhe 6 cm, € 119,-



▲ HANDGESCHMIEDETE EISENPFANNE MIT HALTEGRIFF

Durch den zusätzlichen Haltegriff lässt sich die Eisenpfanne aus Oberbayern selbst voll befüllt noch gut hochheben und daher auch besser tragen.

Pfanne groß: Ø 28 cm, Ø Boden 20 cm, Höhe 6 cm, € 119,-
extragroß: Ø 33,5 cm, Ø Boden 25 cm, Höhe 7 cm, € 159,-

Wer einmal eine Eisenpfanne verwendet hat, wird sie nicht mehr missen wollen. Geeignet ist sie für alle Herdarten (auch Induktion). Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung werden Schnitzel herrlich kross und Spätzle ein Gedicht.

Tipp: Bevor mit einer Eisenpfanne gekocht werden kann, muss man sie einbrennen. Die Anleitung dazu finden Sie hier:

servus.com/pfanne-einbrennen



◀ KÜCHENUTENSILIEN AUS KUPFER

Lochschöpfer und Suppenkelle:
Diese nicht nur funktionalen,
sondern auch sehr edlen
Kochhelfer werden von Rudolf
Effenberger im Waldviertel her-
gestellt. Er ist einer der letzten
Metalldrücker Österreichs und
fertigt zum Großteil noch mit
historischen Maschinen.
Maße: Ø 10 cm, je € 49,-



▲ SPARGELTUCH AUS LEINEN

So bleibt Spargel länger frisch.
Unser Geheimtipp von der Weberei
Vieböck aus dem Mühlviertel schafft
das perfekte Klima im Kühlschrank. € 25,-



◀ BLAUDRUCK-MITTELDECKE BLUMENBORTE

Mit viel Liebe und Geschick bedruckt
Johanna Henkenjohann in Oberbayern
handgewebtes Bauernleinen mit
historischen Handmodeln. € 65,-



KRAUTHOBEL AUS HOLZ ▶

Damit bekommt man
garantiert jedes Kraut fein.
€ 55,-



▲ KÜCHENSCHEMEL

Oft fehlen nur ein paar Zentimeter,
um das Lieblingshäferl im Kastenl
zu erreichen. € 75,-

„ Jeder einzelne Hammerschlag verändert die Charakteristik.“

Michael Ziegelböck, Messerschmied, Hausruckviertel



▲ HANDGESCHMIEDETE MESSER

Achtung, scharf! Der Hausrucker Messerschmied Michael Ziegelböck
schafft aus Kohlenstoffstahl und heimischem Nussholz per Hand echte Unikate.
Küchenmesser: Klinge 18 cm, 140 g, € 399,-
Gemüsemesser: Klinge 8 cm, 70 g, € 349,-

servusmarktplatz.com

Sommerfrische und Ischl gehören einfach zusammen. Am Traunufer lässt es sich wie einst flanieren, nur in der Esplanade (links im Bild), einer Dependence der Konditorei Zauner, kann man erst seit 1927 einkehren.



SERVUS UNTERWEGS

UND EWIG WINKT FRANZ JOSEPH

Die Welt hat sich längst weitergedreht, in Bad Ischl aber ist dem Kaiser nicht zu entkommen. Kulinarisch weht trotzdem ein frischer Wind, der Regionalität und Authentizität geschmackvoll verbindet.

TEXT: **Uschi Korda** FOTOS: **Christof Wagner**





Röstfrisch. Dann machen wir's halt selber, sagten sich Barbara und Georg Hrovat (o.), als ihnen hierzulande kein Kaffee mehr schmeckte. Jetzt rösten sie in einer alten Kutschenstation am Pötschenpass mit einer holzbefeuerten Maschine die Bohnen selbst und stellen eigene Mischungen zusammen.

Kann man eine Geschichte über Bad Ischl schreiben, ohne einmal den Kaiser zu erwähnen? Vielleicht, aber weit würde man nicht kommen. Selbst in Hrovats Kaffeerösterei, die ihren mit schrägen Etiketten beklebten Mischungen so klingende Namen wie Bemmerl-Kaffee, Schwarzpulver oder Oachkatzlkaffee verpasst, geht es nicht ohne. Natürlich haben wir unsere wertvollste und teuerste Röstung aus hundert Prozent brasilianischen Arabica-Bohnen Kaiserbohne getauft, sagt Barbara Hrovat, während sie zwischen kolumbianischen, kenianischen und indischen Säcken nach dem Erwähnten sucht.

Oben am Pötschenpass, da, wo man vom Steirischen runter ins Oberösterreichische kurvt, haben Barbara und Georg Hrovat vor fünf Jahren eine uralte Pferdewechselstation zur Rösterei umgebaut. Seither umweht den idyllischen Platz jedes Wochenende ein Aromagemisch aus Holzfeuer und gerösteten Kaffeebohnen.

Alles begann damit, dass wir mit unseren heimischen Röstungen unzufrieden waren, sagt Georg, der eigentlich der Apotheker von Bad Ischl ist. Ein Beruf, der ihm bei seiner neuen Leidenschaft sehr entgegenkommt, auch beim Kaffeerösten geht es viel ums Extrahieren und um chemisches Hintergrundwissen. Wir rösten klassisch, mit Buchenholz aus der Gegend, sagt Georg und bringt jetzt seine Maschine auf Touren. Erst vor kurzem wurde sie aus Italien hierher geliefert, und die beiden, Georg und der Röstofen, nähern sich gerade an. Holzröstung braucht viel Erfahrung, sagt er, und dass die Scheiteln gleich groß und nicht zu nass sein dürfen. Dazu hat jeder Kaffee ein anderes Röstverhalten, da kann man leicht vom Hundertsten ins Tausendste kommen. Aber Georg ist ein Tüftler, einer, der, wenn er sich auf etwas einlässt, das Beste rausholen möchte. Deshalb sind Hrovats Kaffeemischungen mittlerweile im ganzen Salzkammergut gefragt, in der Gastronomie genauso wie in Barbaras Laden im Zentrum von Ischl.

WO REGIONALITÄT KEIN SCHICKES ETIKETT IST

Selbstverständlich wird auch oben am Siriuskogel mit bestem Blick auf den Kurort Hrovats Kaffee serviert. Schließlich gilt der Platz als kulinarisches Kleinod, an dem Regionalität kein schickes Etikett ist, sondern von Christoph Held bis in die Haarspitzen seiner Rastalocken gelebt wird. 35 Jahre jung ist das Ischler Kindl, und würde man nach einer Symbolfigur für das junge Salzkammergut suchen, man könnte gut und ➤



Junges Salzkammergut. Was der Ischler Christoph Held (li.) tut, das macht er mit Herz und Leidenschaft. Fast alles wird hier selbst produziert, der Rest, wie Fisch oder Fleisch, kommt von kleinen Lieferanten aus der Gegend. Wir probieren viel aus, sagt Christoph. Das erwartet auch seine große Gästeschar.

ROTE-RÜBEN-KNÖDEL *auf Blattspinat mit Ziegenfrischkäse*



Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 45 Minuten

2 Zwiebeln
80 g Butter
250 ml Milch
Salz
Muskatnuss
500 g Knödelbrot
150 g Rote Rüben, gekocht
1 großer Bund Petersilie
4 Eier
150 g frischer Blattspinat
4 EL Weißwein
2 EL kalte Butter
80 g Gorgonzola
100 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne 40 g Butter erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin glasig anbraten. Milch mit Salz und Muskatnuss würzen,

Zwiebeln damit ablöschen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm über das Knödelbrot gießen.

- 2.** Rote Rüben klein schneiden und mit einem Stabmixer pürieren. Petersilie sehr fein hacken, mit den Eiern und pürierten Rüben zum Knödelbrot geben und alles gut vermischen.
- 3.** In einem großen Topf Wasser einmal aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und unter dem Siedepunkt 20 Minuten ziehen lassen.
- 4.** Spinat waschen, mit den restlichen fein gehackten Zwiebeln in 40 g Butter ca. 20 Sekunden scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, 2 EL kalte Butter und Gorgonzola unterrühren. Vom Herd nehmen und kurz beiseitestellen.
- 5.** Die Knödel auf Blattspinat anrichten und mit Ziegenkäse bestreuen.



Mit Fingerspitzengefühl. Ernst Siegesleitner wollte schon als Kind Koch werden und stand in einigen der besten Häuser am Herd. Vor zehn Jahren hat er mit seiner Frau Ute den alten Landgasthof wieder herausgeputzt. Seither ist er die Adresse für feine Küche in der Gegend.

STEINPILZSUPPE *mit Backhendlspieß*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten

Für die Suppe:

200 g geputzte Steinpilze
1 mittelgroße Zwiebel
3 EL Pflanzenöl
¼ l Weißwein
1 l Gemüsesuppe
¼ l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g kalte Butterflocken

Für die Spieße:

1 Hendlbrust ohne Haut
Mehl, 1 Ei und Semmelbrösel
zum Panieren
Pflanzenöl zum Braten

Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung

1. Steinpilze klein schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden.

2. In einem Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebel und Steinpilze bei relativ starker Hitze darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Hitze reduzieren und fast zur Gänze einkochen. Gemüsefond und Schlagobers zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln.

3. Kalte Butterflocken mit einem Pürierstab einmixen und die Suppe durch ein feines Sieb passieren.

4. In der Zwischenzeit Hühnerbrust in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und auf vier Schaschlikspieße aufspießen.

5. Hühnerspieße in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in heißem Pflanzenöl knusprig backen. Spieße herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Suppe in tiefen Tellern verteilen, den Backhendlspieß auf den Tellerrand legen und mit Schnittlauch bestreuen.



gerne auf ihn kommen. Traditionsbewusst, aber mit eigenem Schädel, kreativ, unkonventionell, schlagfertig und mit einem großen Herz ausgestattet.

Schon als kleiner Stöpsel war der Siriuskogel das Ziel seiner Träume, schließlich hat er gleich unten am Fuß der Forststraße gewohnt, und da oben war immer was los, und es gab etwas zu essen. Auch heute muss man den 20-Minuten-Weg auf sich nehmen, um die Gastwirtschaft bei der hölzernen Kaiser-Franz-Josef-Warte, erbaut 1885, zu besuchen. Es gibt zwar einen stillgelegten Sessellift, aber wenn der wieder geöffnet werden sollte, bin ich weg, sagt Christoph Held entrüstet. Ein Besuch bei ihm soll ja ein sinnliches Erlebnis sein, und da gehört ein bisschen Bewegung im Wald einfach dazu.

Die Leidenschaft fürs Kochen hat er von seiner Oma geerbt, einer Almwirtin bei Traunkirchen, trotzdem erlaubte er sich ein paar Umwege. So verdiente er gutes Geld als Sänger seiner Reggae-Band, bis seine soziale Ader durchbrach und er Altenbetreuer wurde. Mit den Senioren kochen war leiwand, sagt Christoph so strahlend, dass es einem warm den Rücken runterrieselt. Dann stand plötzlich der Siriuskogel zur Pacht frei, und, was soll man sagen, wenn das Schicksal so heftig winkt, muss man dem Ruf folgen.

DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN: HERZ UND SPONTANEITÄT

Christoph überzeugte die Stadtväter mit seinem Konzept für die ganze Familie samt Konzerten, Ausstellungen, dazu ein Kräutergarten, ein paar Esel und Hühner, ein Naturspielplatz, und mit einer fantasievollen Küche, in der das Salzkammergut authentisch, aber leicht und unbeschwert daherkommt.

Ein Jahr wollte ich bleiben, jetzt sind es schon dreizehn, sagt Christoph, der Spontaneität als seine wichtigste Zutat in der Küche beschreibt. Karte gibt es keine, gekocht wird, was ihm in der Früh einfällt. Mit frischen Zutaten natürlich, oder mit selbst Eingelegtem, Fermentiertem und Eingekochtem, im Sommer wird im Garten Weißbier gebraut, das Brot macht der Bäcker nach seinem Rezept. Mit dem Spagat zwischen Bodenständigkeit und Progressivität hat er die 300 Jahre alte Gaststätte zum beliebten Ziel gemacht. Und weil er einer ist, der weiß, dass es für die eigene Lebensdynamik gut ist, vom Erfolg etwas abzugeben, packt er einmal im Jahr einen Lkw voll mit Lebensmitteln. Dann fährt er mit seinem Team nach Wien und bekocht dort drei Tage lang die Obdachlosen in der Gruft. ➤



Süße Tradition. Ich bin in der Backstube groß geworden, sagt Philipp Zauner (links). Deshalb stand nie außer Frage, dass auch er Zuckerbäcker werden wird. So wie sein Vater Josef (rechts), der sich langsam zurückzieht, aber trotzdem täglich im Geschäft steht. Mittlerweile eine Institution – so wie seine Konditorei.

„Ich schicke meine Kreationen
bei der Zubereitung auf Reisen um
die Welt, hole sie aber mit den Zutaten
wieder zurück ins Salzkammergut.“

Christoph Held, Siriuskogel

In die Kochlehre ist Christoph Held einst bei Ernst Siegesleitner gegangen, der damals noch das Weinhaus Attwenger mit seinem riesigen, schattigen Garten am Ischler Traunufer bespielte. Als vor zehn Jahren knapp vor den Toren der Stadt das Traditionshaus Zur Nocken Toni zum Kauf frei stand, ließ der renommierte Koch den Touristentrubel hinter sich und machte sich selbständig.

Es war ganz schön heruntergekommen, sagt Ute, die Frau von Ernst Siegesleitner, während sie uns durch die holzgetäfelte Stube zu einem Foto vom Kaiser hoch zu Ross führt. Er soll es gewesen sein, der dem Wirtshaus seinen heutigen Namen gab. Zimitzbachwildnis hieß die Gaststätte ursprünglich, in die der Kaiser nach der Jagd gerne einkehrte, um sich von Wirtin Antonia Sams ihre berühmten Holzknecht-Nocken servieren zu lassen. Seinem Vorschlag, es nach ihr in Nocken Toni umzutaufen, konnte und wollte sich wohl niemand widersetzen.

Bevor der gebürtige Innviertler Ernst Siegesleitner vor über 25 Jahren in Ischl landete, stand er in einigen der damals angesehensten Küchen am Herd, u. a. in Baiersbrunn im Hotel Bareiss und in der Wiener Villa Moser. Das Kalbsbeuscherl von dort hab ich noch heute auf der Karte, sagt Ernst, der auch gerne heimische Klassiker neu interpretiert. Mit Fingerspitzengefühl führt er sie in die Moderne, so wird zum Beispiel eine Hommage ans steirische Wurzelfleisch mit einem Saibling aus dem Wolfgangsee serviert.

Schritt für Schritt ist es dem Ehepaar gelungen, den alten Glanz wiederherzustellen, selbst aus der weiteren

Umgebung kommt man hierher, wenn es etwas Besonderes zu zelebrieren gibt.

HEIMLICHES WAHRZEICHEN: EINE KONDITOREI

Wenn seit 189 Jahren der Glanz immer wieder neu poliert und an der Geschichte eines Hauses weitergeschrieben wird, dann ist es eine Institution. Diese wird in Österreich geadelt, indem man ein schlichtes *die* oder *der* vor den Namen stellt, das reicht. Deshalb geht man in Ischl ganz einfach zum Zauner und nicht in die Kur-, die k. u. k. oder sonst was Konditorei. Ohne den Kaiser wäre sie natürlich nicht so etwas wie ein Wahrzeichen der Stadt geworden. In seinem Sog sommerfrischte hier die Wiener Gesellschaft, und die brauchte einen Platz, an dem man angeregt den neuesten Klatsch austauschen konnte. Nichts war genüsslicher, als ihn zwischen Torte, Schlagobers und einer Melange zu verbreiten.

Das Süße ist immer und überall, sagt Philipp Zauner, ranke und schlanke 26 Jahre jung, der gerade als Siebenter das Staffelholz von seinem Vater Josef übernommen hat. Der Name Zauner wurde zwar in der langen Geschichte manchmal nur durch Adoption weitergereicht, da aber ausschließlich Zuckerbäcker beteiligt waren, setzte sich der Ruhm erfolgreich fort. Seit dem Gründervater Johann Zauner wurde in den Backstuben immer wieder etwas Neues ausgeheckt, das schnell in aller Munde war. Vom Ischler Törtchen bis zum Zaunerstollen gelang es den Konditoren stets erfolgreich, den Geschmack ihrer Zeit zu treffen. ➤

Blickfang. Die hölzerne Kaiser-Franz-Josef-Warte von 1885 thront hoch über Ischl. Dort oben kann man sich von Christoph Held und seinem Team bewirten lassen.





Direkt vom Bauernhof. Ihren Pinzgauer Kühen spielt die Geigerin Karin Linortner zwar nichts vor, der Käse, die Buttermilch und die Würste lassen trotzdem den Gaumen vibrieren. Dazu wird einmal pro Woche Brot gebacken, und das Älteste ihrer vier Kinder macht Honig in einer eigenen Imkerei.

Heute setzt man vermehrt auf Leichtes wie Joghurttörtchen, achtet bei den Zutaten auf Bio und ersetzt zunehmend Zucker durch Honig. An den Klassikern wird aber nicht gerüttelt, sagt Philipp. Schon gar nicht am legendären Schrott-Gugelhupf aus Germteig. Es heißt zwar gerne, dass die Schauspielerin Katharina Schrott einst den Kuchen jeden Morgen für ihren Geliebten, den Kaiser, gebacken haben soll. In Wahrheit lieferte der Zauner täglich im Morgengrauen drei Stück davon zur Villa. Nur zur Sicherheit selbstverständlich, falls der Schrott der Teig sitzen bleiben sollte.

EIN EDLER BRENNER UND EINE AUFGEWECKTE BÄUERIN

Wer den berühmten Zaunerstollen einmal anders genießen möchte, der ist bei Matthias Gasteiger richtig. Seit über zwanzig Jahren widmet er sich auf seinem Hof dem Schnapsbrennen und wird für seine klaren, reinen Obstbrände regelmäßig prämiert. Er hat auch das süße Backwerk eingemaischt und daraus einen Zaunerstollen-Brand gemacht. Meine neueste Leidenschaft gilt aber dem Essig, sagt Matthias, und wäre er, der 63-Jährige, dreißig Jahre jünger, würde er sich nur mehr diesem Thema widmen. Es gibt ja kaum etwas Gesünderes.

Wenn einer wie er an die Sache herangeht, kann man sicher sein, dass etwas Edles herauskommt. Nahezu alles hat der gelernte Mechaniker auf seinem Hof selbst gemacht, auch das Brennen hat er sich beigebracht. Jede Birne wird bei ihm händisch entstielt, damit keine Bitterstoffe den Geschmack verderben. Und bei der Elsbeere, sagt Matthias mit verschwörerischem Ton in der Stimme, musst neben dem Fassl schlafen, damit beim Vergären nichts passiert.

Beim Zauner eine Zuckerbäckerlehre hat in jungen Jahren Karin Linortner absolviert. Das ist aber nur eine Facette im Leben der aufgeweckten Biobäuerin vom Lippenbauerhof. Ich habe gerne Sachen ausprobiert, sagt Karin, die unter anderem am Linzer Konservatorium zur Geigerin ausgebildet wurde. Irgendwann landete sie auf einer Alm im Raurisertal, und beim Käsen sprang der Funke über. Seither stellt sie aus der Milch ihrer zwölf Pinzgauer eine Art Tilsiter, einen Weichkäse und Mutschli, einen Halbhartkäse, her, die mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert werden. Auch Sauerteigbrot bäckt sie selber, die Würste macht ein Fleischhauer, und das alles wird neben Säften, Marmeladen und Chutneys im eigenen Hofladen verkauft. Ein wichtiges Standbein, sagt Karin, denn ➤



Einkehren auf der Alm. Florian Simmer hat mit seiner Partnerin Doris eine alte Jausenstation auf Glanz gebracht. Jetzt schauen die Rindviecher im Sommer beim Fenster herein, angelockt, so wie die Gäste, von der guten Küche. Serviert wird Bodenständiges auf hohem Niveau.

GEBEIZTES SAIBLINGSFILET *mit Senfsauce und Feldsalat*

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 6 Stunden zum Beizen

Für die Beize:

je 5 Senfkörner, Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 100 g Salz, 150 g Zucker
2 EL gehackte Dille
Zesten von 2 Zitronen, 1 EL Estragonsenf
4 Saiblingsfilets

Für die eingelegten Radieschen:

2 Bund Radieschen, 150 g Kristallzucker
150 g Wasser, 25 g Salz, 350 ml Essig

Für die Schwarzbrotkrümel:

250 g Schwarzbrot, 2 EL Butter
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für den Salat:

250 g Rucola- und Vogerlsalat
20 g milder Apelessig
50 g Olivenöl, 1 Prise Zucker

Für die Senfsauce:

2 EL Englischer Senf
1 EL Dijonsenf
3 EL Sauerrahm

Kresse für die Garnitur

Zubereitung

1. Für die Beize Aromaten in einer Pfanne leicht anrösten. Mit den restlichen Zutaten fein cuttern.
2. Fischfilets mit Beize bedecken, mit Folie abdecken und im Kühlschrank ca. 6 Stunden ziehen lassen.
3. Radieschen putzen und waschen. Die restlichen Zutaten einmal aufkochen. Radieschen in Gläsern damit übergießen und verschließen. Kühl gelagert sind sie 2 Monate lang haltbar.
4. Für die Krümel Schwarzbrot klein würfeln. Butter mit Thymian- und Rosmarinzwiegen erhitzen, Brotwürfel darin anrösten. Salzen, pfeffern und auskühlen lassen. Dann zerkleinern.

5. Salate waschen. Die restlichen Zutaten verrühren, salzen und pfeffern. Die Salate damit marinieren.
6. Für die Senfsauce alle Zutaten glatt rühren, salzen und pfeffern.
7. Saiblingsfilets aus der Beize nehmen, abwaschen und trocken tupfen. Der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Senfsauce, Salat und Brotkrümeln zum Fisch anrichten, mit Gartenkresse garnieren.





Gutbürgerlich. Das Haus atmet Ischler Geschichte. Im Familienbetrieb hat Papa Klaus Schweiger (Mitte) am Herd das Sagen und serviert klassische heimische Küche. Ansonsten führt seine Frau Inge (rechts) das Regiment, die ihre Agenden gerade an Tochter Verena (links) übergibt.

JOGHURTERRINE *mit Ribiselmark*

Zutaten für 1 Terrine

Zeitaufwand: 15 Minuten
plus 2 Stunden zum Kühlen

170 g passierter Topfen
3 Dotter
125 g Zucker (oder Honig)
Saft von 1 Zitrone und 1 Orange
6 Blatt Gelatine
500 g Joghurt
250 ml Obers
100 g Beeren nach Belieben
100 g Ribiseln
50 g Honig
Beeren und Minze
für die Garnitur

Zubereitung

1. Topfen mit Dotter, Zucker, Zitronen- und Orangensaft mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Joghurt in die Masse rühren.

Obers schlagen und unterziehen.

3. Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Nach Belieben dazwischen Beeren einlegen. Im Kühlschrank 2 Stunden durchkühlen.
4. In der Zwischenzeit Ribiseln mit einer Teigkarte durch ein Sieb drücken. Mit Honig vermischen und mixen.
5. Terrine stürzen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Anrichten und mit Ribiselmark, gemischten Beeren und Minze garnieren.

Tipp: Statt des Zitronen- und Orangensafts kann man auch Heidelbeer- oder Himbeermark nehmen. Je nach Saison kann man mit Rhabarber, Erdbeeren oder Zwetschken variieren.



die Milch ihrer Kühe ist vom Almfutter zwar qualitativ hochwertig, von der Menge aber kann der Hof nicht leben.

Im Sommer stehen die Rinder gemeinsam mit hundert anderen auf der Rettenbachalm, einer Servitutsalm in einem ehemaligen Jagdgebiet des Kaisers. Vielleicht hat er sich ja einmal unter der alten Linde untergestellt, die noch heute den Garten vom Gasthof Rettenbachalm mit ihrem Blätterdach beschattet und vor Regen schützt. Vor eineinhalb Jahren haben Florian Simmer und seine Partnerin Doris Hauser die Jausenstation auf 640 Metern Höhe übernommen. Ich habe mir was Ruhigeres gesucht, sagt der 32-Jährige, der u. a. beim Döllerer in Golling oder zuletzt im Bergrestaurant Krippenstein in Obertraun am Herd stand. Ruhiger ist es zwar nicht, sagt er und grinst sich eines, aber es macht mehr Spaß.

WO MAN DEN ALMOCHSEN PERSÖNLICH KENNT

Mit seiner ehrlichen, bodenständigen Küche möchte er den eher mauen Ruf des Lokals verbessern. Gekocht wird am Holzherd und nur mit besten Zutaten aus der Gegend. Den Almochsen hab ich wahrscheinlich schon einmal persönlich vom Zaun verscheucht, sagt Florian, während er die gekochte Schulter in Scheiben schneidet.

Auch abends kann man jetzt hier einkehren, da man über eine Forststraße zufahren kann, bei Radfahrern ist der Weg entlang der wildromantischen Klamm sowieso eine beliebte Trainingsstrecke. Die freuen sich vor allem auf eines der besten Backhendln der Gegend oder auf die Kuchen, die Doris bäckt.

Es war Klaus Schweiger vom Hotel Goldener Ochs in Ischl, der mich fürs Kochen begeistert hat, sagt Florian, der lieber Tischler werden wollte. Das Traditionshaus an der Traun ist seit dreißig Jahren in Familienbesitz der Schweigers, wobei Vater Klaus in der Küche steht. Mutter Inge übergibt die Hotel-Agenden gerade an Tochter Verena, die das Ensemble noch um eine Traunvilla im alten Stil erweitert hat. Viel verändern wird sich nicht, sagt die 37-Jährige, auch nicht an der gutbürgerlichen Küche vom Papa. Schließlich lebt man hier von Stammgästen, von denen so manche zwei Monate bleiben.

So wie vor über 150 Jahren, als Ischl als Nonplusultra der Sommerfrische galt und es sich im großen Schatten des Kaisers gut leben ließ. Auch wenn dieser schon ordentlich verblasst ist, ein bisschen Nostalgie ist in Ischl überall drin. Darum schaffte es der alte Monarch auch zwölfmal in diese Geschichte.



Edles Obst. Bodenständige Sorten wie Hirschbirne, Dirndl und Hollerbeere haben es Schnapsbrenner Matthias Gasteiger besonders angetan. Gebrannt werden nur selbst angebaute, ungespritzte Früchte und Wurzeln. Auch die Gasteiger Essige sind das reinste Elixier.



BASILIKUM trifft Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 5 Stunden zum Marinieren,
Kühlen und Frieren

Für das Basilikumeis:

450 ml Milch
3 Dotter von Freilandeiern
100 g Rohrzucker
1 großer Bund Basilikum
Saft und Zesten von 1 Bio-Zitrone

Für den Erdbeerstreusel:

400 g Erdbeeren, 3 EL Vanillezucker
3 EL Rum (von Hrovat in Bad Ischl)
150 g Mehl, 150 g Zucker, 100 g Butter

Für die Erdbeer-Basilikum-Pannacotta:

80 ml Milch, 180 ml Schlagobers
40 g Zucker, 1 Blatt Gelatine
1 Handvoll Basilikumblätter
160 g Erdbeeren, 1 EL guter Balsamico
10 g Waldhonig
Basilikum und Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Für das Eis Milch in einem Topf aufkochen. Eidotter und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen, die heiße Milch zugeben und die Masse über einem Wasserbad ca. 12 Minuten zur Rose abziehen. Die Masse im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Basilikumblätter abzupfen, waschen, gut trocknen und grob hacken. Mit Zitronensaft und -zesten vermischen und mit dem Stabmixer pürieren.

3. Die Basilikummischung unter die kalte Milchmasse heben und im Tiefkühler 4 Stunden durchfrieren, dabei öfters umrühren.

4. Für den Erdbeerstreusel die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. In kleinen Backformen verteilen, mit Vanillezucker und Rum marinieren und 1 Stunde beiseitestellen.

5. Mehl, Zucker und Butter in einer Schüssel zu Streusel verkneten. Die marinierten Erdbeeren großzügig mit Streusel bedecken und bei 190 °C im Backrohr 8 Minuten überbacken.

6. Für die Pannacotta Milch, Schlagobers und Zucker in einem Topf aufkochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Milchmischung auflösen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

7. Basilikumblätter waschen und mit dem Pürierstab unter die Milchmasse mixen. In Gläser oder Formen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

8. Erdbeeren putzen, waschen und klein würfeln. Mit Balsamico und Honig vermischen, auf der Pannacotta verteilen und mit Basilikum und Minze garnieren.

9. Pannacotta mit Erdbeerstreusel und Basilikumeis anrichten und gemeinsam servieren.



SAIBLINGSFILET auf steirische Art

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 20 Minuten

4 Saiblingsfilets à ca. 150 g
(ohne Haut)
Salz, Pfeffer
1 Bund Suppengemüse
(Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben, Lauch)
½ l Fischfond
(evtl. Gemüse- oder Rindsuppe)
etwas Zitronensaft
100 g kalte Butterflocken
½ Bund Schnittlauch
Kren zum Bestreuen
Kernöl zum Beträufeln

Zubereitung

1. Saiblingsfilets salzen und pfeffern. Suppengemüse schälen und in feinste Streifen (Julienne) schneiden.
2. Fischfond aufkochen, Wurzelgemüse einlegen und ca. 2 Minuten leicht köcheln. Fischfilets zugeben und weitere 2 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
3. Saibling aus dem Fond nehmen und in tiefen Teller anrichten. Wurzelgemüse abseihen (dabei den Fond auffangen) und auf den Saiblingsfilets verteilen.
4. Fond noch einmal kurz aufkochen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Butterflocken mit einem Pürierstab einmischen, geschnittenen Schnittlauch zugeben.
5. Die Saiblingsfilets mit dem Fond übergießen, mit frisch geriebenem Kren bestreuen und mit Kernöl beträufeln.



GEKOCHTE ALMOCHSENSCHULTER mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Rösterdäpfeln

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 2 Stunden

4 Zwiebeln, 3 Karotten, 1 Sellerieknolle
5 l Wasser
1 Schulter vom Ochs oder von der Kalbin
10 Wacholderbeeren, 8 Lorbeerblätter
2 EL Salz, 1 Handvoll Petersilienblätter
8 Pfefferkörner, 100 g Liebstöckl
Muskatnuss, 2 Sternanis

Für die Rösterdäpfel:

6 speckige Erdäpfel, Kümmel
1 Schalotte, 2 EL Butter, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi, 4 Karotten, 4 EL Butter
3 EL griffiges Mehl, ½ l Milch
Muskatnuss, 1 EL geschnittene Petersilie

Für die Sauce:

1 altbackene Semmel, 400 ml Rindsuppe
etwas Milch, 1 Dotter, ½ l Rapsöl
100 g Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, mit Karotten und Sellerie in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit ca. 5 l Wasser geben und aufkochen. Die Schulter einlegen und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. In den letzten 30 Minuten Gewürze und Kräuter mitkochen.
2. In der Zwischenzeit Erdäpfel in gut gesalzenem Wasser mit Kümmel weich kochen. Schälen und auskühlen lassen.

3. Erdäpfel in Scheiben schneiden, Schalotte schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Erdäpfel darin goldbraun anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalottenstreifen extra in einer Pfanne anrösten.

4. Für das Gemüse Kohlrabi und Karotten schälen und würfeln. Die Schalen in 1 l Wasser einmal aufkochen, vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. Fond abseihen, Kohlrabi und Karotten darin bissfest kochen und mit einem Schaumlöffel herausheben.

5. Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl eine Einbrenn herstellen. Gemüsefond und Milch zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kohlrabi und Karotten zugeben, einmal aufkochen und zum Schluss Petersilie einrühren.

6. Für die Sauce Semmel in Rindsuppe einweichen. Milch, Dotter, Salz und Pfeffer zugeben und mit Öl aufmixen. Zum Schluss Schnittlauch unterheben.

7. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Schnittlauchsauce anrichten. Rösterdäpfel mit gerösteten Zwiebeln extra servieren.



REHRAGOUT mit Rehfilet

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 4 Stunden

Für den Wildjus:

1 Zwiebel, 4 Karotten, 1 Knolle Sellerie
4 Petersilwurzeln, 2 Pastinaken, ⅓ l Öl
zerkleinerte Knochen von 1 Reh, Salz
Pfeffer, 2 TL geschrotete Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren, 4 TL getrockneter
Thymian, 2 TL schwarze Pfefferkörner
4 Lorbeerblätter, 2 l kräftiger Rotwein

750 g Ragoutfleisch (Schulter, Brüstl)
Öl zum Braten, 2 EL Mehl, ⅓ l Obers
3 EL Preiselbeerkompott
500 g Rehfilet
geschroteter Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, mit Wurzelwerk grob schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel, Wurzelwerk und Rehknochen ca. ½ Stunde dunkel anrösten. Gewürze zugeben, mit 1½ l Rotwein aufgießen. Zudecken, bei mäßiger Hitze ca. 2 Stunden köcheln, dann abseihen.
2. Ragoutfleisch würfeln, in Öl anrösten. Wie den Jus zart würzen. Mit Mehl stauben, mit ½ l Rotwein ablöschen. Wildjus zugießen, zudecken und ca. 1½ Stunden köcheln. Obers und Preiselbeeren einrühren.
3. Rehfilet mit Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen. In Öl beidseitig scharf anbraten (ca. 8 Minuten), dann salzen.
4. Filet schräg aufschneiden, mit dem Ragout anrichten.

Dazu passen Serviettenknödel, Rotkraut, Preiselbeeren und sautierte Steinpilze.

ISCHLER KÖSTLICHKEITEN

In der alten Kaiserstadt muss niemand darben. Dafür sorgen kleine Biobetriebe, junge Köche und solche, die die Tradition hochhalten.

1. Gasthaus Siriuskogel

Beliebtes Ausflugsziel, an dem Christoph Held und ein Team mit Zutaten aus der Gegend kreativ, aber bodenständig kochen. Im Turm wird ein romantisches Überraschungsmenü nur für 2 Personen serviert (Vorbestellung), dazu Panoramablick, Genuss und Kultur im Garten und in der Hütte. Aufstieg 20 Minuten.
Sulzbach 70, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/660/734 63 02, siriuskogel.at

2. Landgasthaus Zur Nocken Toni

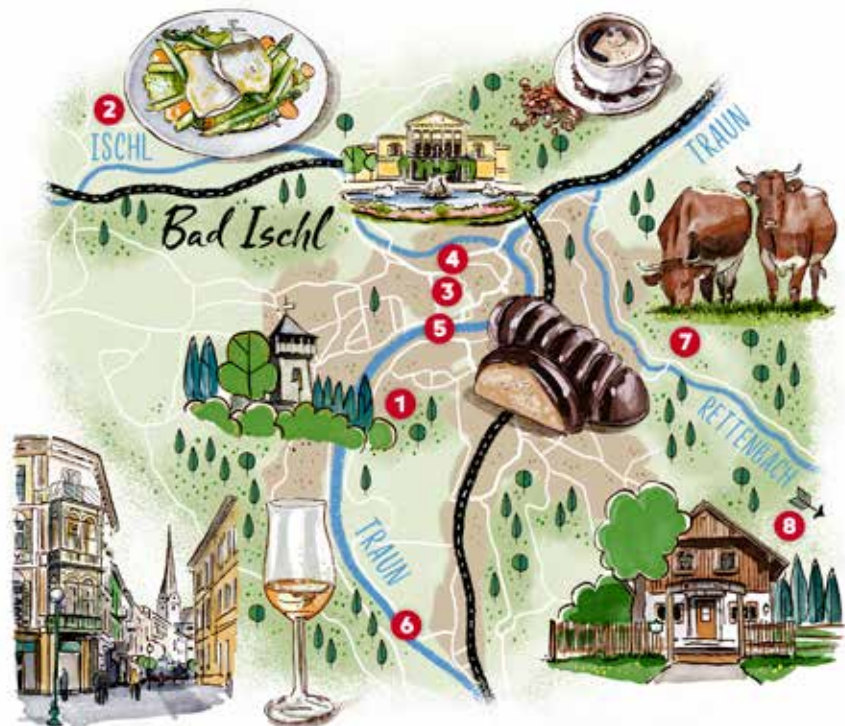
Gediegenes Wirtshaus mit klassischer, gehobener Küche. Ernst Siegesleitner stand in einigen guten Häusern in der Küche, bevor er die alte Einkehr optisch und kulinarisch herausgeputzt hat.
Die Adresse für einen besonderen Abend.
Köhlerweg 1, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/6132/233 27, nockentoni.at

3. Konditorei Zauner

Knapp 190 Jahre alt ist die Geschichte einer der berühmtesten Konditoreien des Landes, jetzt hat mit Philipp Zauner die 7. Generation übernommen. Hier wird so gut wie alles händisch zubereitet, ein Hauch von Nostalgie zieht mit dem Duft von Kaffee und Schokolade durch die Räume. Den berühmten Zaunerstollen und Co kann man mittels Internet bestellen.
Pfarrgasse 7, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/6132/233 10 20, zauner.at

4. Hrovat's Kaffee

Kaum jemand kennt sich in der Gegend kulinarisch so gut aus wie das Ischler Ehepaar Barbara und Georg Hrovat. Seit fünf Jahren importieren und rösten sie selbst Kaffee von ausgewählten Plantagen aus aller Welt. Jetzt zählen die besten Häuser im Salzkammergut, wie z. B. das Bootshaus in Traunkirchen, zu ihren Kunden. Spezialmischungen gibt es im Laden.
Hrovat's, Kreuzplatz 19, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/6132/271 30, hrovatsroestet.at



5. Hotel Goldener Ochs

Einst eine Fleischhauerei und Pferdewechselstation, wurde das Haus vor 230 Jahren zum Hotel. Seit 1989 ist es in Besitz der Familie Schweiger. Vater Klaus steht am Herd und sorgt für gutbürgerliche Küche. Der gelernte Metzger schlägt das Wild selbst aus der Decke, kauft die Tiere im Ganzen und serviert auch Innereien.
Grazer Straße 4, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/6132/235 29, goldenerochs.at

6. Gasteiger Schnaps und Essig

Das Hobby von Matthias Gasteiger ist Schnapsbrennen, und er hat es zu einer anerkannten Größe gebracht. Als Freund des puren Geschmacks hat er die Landwirtschaft seiner Vorfahren aufgegeben und Streuobstbäume gepflanzt. Vor kurzem hat er auch das Essigbrauen entdeckt. Es gibt nichts Gesünderes und Natürlicheres, sagt er.
Matthias Gasteiger, Auweg 73
4820 Bad Ischl, Tel.: +43/650/332 59 16

7. Bio-Hofladen Lippenbauer

Es ist ein Hof, wie er im Bilderbuch steht: mit Pinzgauer Kühen und Schweinen, Hühnern, Wachteln und Bienen. Seit Biobäuerin Karin Linortner das Käsen entdeckt hat, gibt es die guten Sachen auch zu kaufen. Drei Sorten Käse, Dauerwürste, Sauerteigbrot und Honig.
Fam. Linortner, Hintersteinstraße 9
4820 Bad Ischl, Tel.: +43/650/332 59 16

8. Gasthof Rettenbachalm

Einst eine Jausenstation auf dem Weg zwischen Ischl und der Ausseer Blaa-Alm, hat Koch Florian Simmer ein Gasthaus daraus gemacht. Jause gibt es noch immer, aber jetzt kommt auch warmes Essen auf den Tisch. Ausgezeichnetes Almochsenfleisch, Backhendl oder Schwammerlsauce – einfach alles, was zu einer guten Almwirtschaft gehört. Auch per Auto oder Fahrrad erreichbar.
Rettenbach 74, 4820 Bad Ischl
Tel.: +43/650/794 76 53
rettenbachalm.co.at

Kochen mit Leidenschaft

Viele köstliche und einfache Rezepte, wie die Rote-Rüben-Topfen-Joghurt Palatschinken finden Sie auf: gmundner-milch.at



Kochen mit Gmundner Milch

Topfen, Joghurt und Sauerrahm haben in der heimischen Küche lange Tradition. Ob in Süßspeisen oder pikant als Aufstrich – diese Gmundner Milch Produkte sind vielseitig einsetzbar.

**GMUNDNER
MILCH**



www.gmundner-milch.at



KÜCHENGESPRÄCH

RICHTIG ODER FALSCH?

Frau Korda und Herr Kamolz über die Frage, was man dem Wiener Schnitzel antun darf, und Gesetze für guten Geschmack.

ILLUSTRATION: Roland Vorlaufer

Frau Korda: *Sehr rücksichtsvoll, dass du beim Schnitzelklopfen ein Geschirrhangerl unters Brett legst. Das dämpft den Lärm und schont meine Ohren.*

Herr Kamolz: Der Lärm, mit Verlaub, wäre mir egal. Ich tu's eher, damit das Brettl nicht verrutscht.

Da war Helmuth Misak, der legendäre Fernsehkoch aus den Sechzigerjahren, anderer Meinung. Er gab seinen Zuschauern diesen Tipp, damit die Nachbarn nicht neidig werden und sagen: Na schau, bei denen gibt's schon wieder Schnitzel!

Das gab es auch umgekehrt: In kargen Zeiten hat man nur das Geschirrtuch geklopft, damit die Nachbarn glaubten, man könne sich ein Schnitzel leisten. Man sieht: Das Gschirrtüchl war einmal fast so wichtig wie das Schnitzel selbst. *Tüchl hin oder her, ich hoffe, du machst beim Schnitzel alles richtig!*

Das hoffe ich auch, man möchte nämlich gar nicht glauben, was man da alles falsch machen kann.

Zum Beispiel mit Wodka ansprühen, damit die Panier schön souffliert, wie ich unlängst in einer amerikanischen Zeitung gelesen habe.

Du meine Güte! Wer kommt bitte auf solche Ideen? Für mich gilt, was der Lordsiegelbewahrer der traditionellen österreichischen Küche, der erste Fern-

sehkoch Franz Ruhm, zu dem Thema gesagt hat: In die versprudelten Eier gehört eine halbe Eierschale voll Öl, das Backfett muss, wenn man einen Tropfen Wasser hineinfallen lässt, empört zischen, und das Wiener muss in der Pfanne durch leichtes Schwenken im Fett gebadet werden. Dann ist alles gut. *Noch nicht ganz. Preiselbeeren etwa haben beim Schnitzel nichts zu suchen. Und für mich als echte Wienerin gibt es weder Gurkinger noch Paradeisinger, sondern nur Erdäpfelsalat dazu.*

Obwohl der Fernsehkoch einen saftigen gemischten Salat empfiehlt? Aber du hast recht: Erdäpfelsalat bleibt Erdäpfelsalat. Bei vielen anderen Gerichten der Wiener Küche kann man auch nicht wenig vergurken. Was glaubst du: Ist der echte Zwiebelrostbraten noch zartrosa oder stundenlang gedünstet und gut durch?

Ganz klar: lang gedünstet wie die Rinderrouladen. Gehören bei denen übrigens Kapern in die Fülle oder nicht?

Auf jeden Fall! Und ein, zwei mit der Gabel zerdrückte Sardellenringerl auch. Die schmiere ich auf die Rouladenschnitzel. Aber wenn wir schon „Richtig oder Falsch?“ spielen: Frischer oder getrockneter Majoran in der gerösteten Leber und im Reisfleisch?

Knoblauch im Rindsgulasch – ja oder nein? Den Zucker für die Krautfleckerl karamellisieren oder nicht?

Erstens getrockneter, zweitens nein, drittens ja. Das sind aber letztendlich Geschmackfragen, die jeder für sich selbst beantwortet. Bei Klassikern wie Salzburger Nockerl aber scheiden sich die Geister, ob sie neumodisch auf Preiselbeeren stehen dürfen oder klassisch nicht.

Bei uns sind das kokette Streitfragen und nicht mehr. Anderswo ist eine falsche Zubereitung ein Politikum.

Du willst mir doch wohl nicht sagen, dass es in Spanien ein Paellagesetz gibt?

Keine Ahnung, aber in Italien hat ein Starkoch vor ein paar Jahren die berühmten Spaghetti all'Amatriciana mit Knoblauch gemacht und so die Vierfaltigkeit der Zutaten Wangenspeck – Tomaten – Chilischote – Pecorino durcheinandergebracht. Daraufhin hat der Gemeinderat des Dorfes Amatrice, wo das Gericht seinen Ursprung hat, eine Verordnung über das korrekte Rezept erlassen: die Declarazione 27/2015.

Großartige Idee. Das wäre etwas für den Wiener Gemeinderat: Wer sein Schnitzel mit Wodka besprüht, wird mit einmonatigem Spritzweinverbot bestraft. Und die Parksheriffs werden auf Schnitzelsheriffs umgeschult.



Heimisches Rindfleisch auf höchstem Niveau

Gutes kann nur aus Gutem entstehen

Rindfleisch kann ein zarter Genuss sein – oberste Priorität dabei ist, auf die beste Qualität zu achten. Cult Beef steht für handverlesene Qualität von Kalbinnen aus Oberösterreich.

Die Bauernauslobung auf jedem Teilstück ist für das heimische Unternehmen ein Muss. Fachleute beurteilen und selektieren penibel nach den wichtigsten Parametern wie Alter, Schlachtgewicht und Marmorierung – nach mindestens 14-tägiger Reifung ist ein Optimum an Geschmack und Zartheit garantiert.

cultbeef.at



Willkommen im Frühling

Der kleine Bruder von Schilerol ist da

Die ersten Frühlingssonnenstrahlen lassen sich am besten bei einem spritzigen Aperitivo genießen. Der herrliche Schilerol Spritzerit lässt den echten Schilerol-Genuss ganz einfach überallhin mitnehmen. Praktisch im 0,25-l-Flascherl und fixfertig gespritzt, erfrischt Schilerol Spritzerit ganz natürlich und mit geringem Alkoholgehalt.

Erhältlich im gut sortierten Weinhandel
und ausgesuchtem Einzelhandel.

schilerol.com

Die Vielfalt von Servus

Frühling mit der Servus-Familie



Servus Unser Garten

Wir ernten Paradeiser und Äpfel, erfreuen uns an blühenden Lilien und probieren aus, was uns Experten empfehlen.



Servus Donau

Eine Entdeckungsreise von Wien nach Regensburg. Wir zeigen Ihnen die Donau sowie die gesamte Donau-region in all ihrer Schönheit.

Ihr Vorteil: Bestellen Sie unsere Servus-Sonderausgaben portofrei nach Hause. Details finden Sie unter:


servusmagazin.at/vorteile



Zum Frühstück und zur Jaus'n,
und auch in den Pausen
lässt er sich gut schmausen!

Der neue WOERLE Bio-Heumilch Frischkäse.

www.woerle.at



SERVUS AM SONNTAG

KUNTERBUNTES VERGNÜGEN

Der Sommer spielt auch farblich alle Stückln. Darum servieren wir bunten Salat und grüne Suppe, braten farbig-fröhliches Gemüse zum Hendl und verpassen der Cremeschnitte einen rosaroten Anstrich.

REZEPTE: Alexander Rieder FOTOS: Ingo Eisenhut

RADIESCHENSALAT mit Weißwurst

.....

Sie kommt zwar aus Bayern, ist aber auch bei uns äußerst beliebt. Mit einer Weißwurst lässt sich im Sommer jeder Salat herausputzen, vor allem wenn Radieschen dabei sind. Diese leuchten fröhlich im Grün der Blätter und harmonieren hübsch mit essbaren Blüten.

Dazu trinken wir einen klassischen **Grünen Veltliner** aus dem Weinviertel.

.....



SOMMERLICHE SPINATSUPPE

Grün ist die Hoffnung, und davon gibt es im Sommer mehr als genug. Eine Suppe aus jungen Spinatblättern umgarnt schon rein optisch wohlig das Gemüt. Ganz nebenbei ist sie gesund und eine Variante der Sieben-Kräuter-Suppe, mit der man sich nach dem Winter in Schwung bringt.

Dazu trinken wir einen **Grünen Sylvaner**
– eine der ältesten autochthonen
Sorten Österreichs.





BRATHENDL mit Sommergemüse

Jetzt wird aus dem Vollen geschöpft.

Paradeiser, Zucchini und Melanzani entfalten ihr ganzes sonnengereiftes Aroma. Die Erdäpfel sind saftig jung, umhüllt von einer zarten Schale, die man ruhig mitessen kann.

Das passt hervorragend zum knusprigen Brathendl, genauso wie der **Schilcher** aus der Weststeiermark.



ERDBEER- CREMESCHNITTEN

.....

Die kleine Schwester der Torte hat einige Vorteile. Sie lässt sich leicht portionieren und braucht weniger Platz im Kühlschrank.

Außerdem lässt sie sich leicht teilen, falls man einmal weniger vom süßen Nachtisch haben möchte. Die Gefahr ist bei diesem Wunderwerk aber nicht sehr groß.

Farblich und aromatisch darauf abgestimmt schenken wir uns dazu einen fruchtigen **Rosésekt** ein.

.....



RADIESCHENSALAT mit Weißwurst

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 25 Minuten

2 Weißwürste
2 Bund Radieschen
60 g rote Zwiebel
4 Handvoll gemischte Blattsalate
1 Handvoll gezupfte Kräuter
(Brunnenkresse, Melisse)

Für die Marinade:

2 EL Hüttenkäse
2 TL körniger Senf
1 TL Honig
2 EL Kräuteressig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten
gehacktes Schüttelbrot

Zubereitung

1. Weißwürste in Wasser knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten ziehen lassen. Dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Weißwürste längs halbieren und fein blättrig schneiden.
2. In der Zwischenzeit Radieschen gut waschen und die Blätter entfernen. Einige Radieschenblätter für den Salat beiseitelegen. Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Blattsalate in Stücke zupfen. Mit den Kräutern kalt waschen und trocken schleudern.
4. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und kräftig abschmecken.
5. Weißwurst, Radieschen, Zwiebelstreifen, Blattsalate und Kräuter mit der Marinade locker vermischen.
6. Salat anrichten, mit Radieschenblättern und Blüten garnieren, mit Schüttelbrot bestreuen.

SOMMERLICHE SPINATSUPPE

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ¼ Stunde

150 g junge Spinatblätter
2 Frühlingszwiebeln
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
2 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Minze)
600 g klare Gemüsesuppe
150 g Obers
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Für die Garnitur:

Kerbelkraut, Minze- und Spinatblätter
4 EL Leindotteröl
(oder kalt gepresstes Öl nach Wahl)

Zubereitung

1. Spinatblätter waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Zwiebeln, Spinat und Zitronenschale in Olivenöl 1 Minute anschwitzen. Mit Suppe und Obers aufgießen und 2 Minuten köcheln.
3. Mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Spinatsuppe in Teller verteilen. Mit Spinatblättern und Kräutern garnieren und mit Öl beträufeln.

BRATHENDL mit Sommergemüse

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1¼ Stunden

1 Bio-Hendl mit 1,5 kg
Salz, 50 g weiche Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlene Koriandersamen

Für das Ofengemüse:

120 g Schalotten, 4 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone, 1 mittelgroße Melanzani
200 g Zucchini, je 1 rote und gelbe
Paprika, 500 g speckige Erdäpfel
80 ml Olivenöl, grobes Meersalz, Pfeffer
250 ml Roséwein
6 Salbeiblätter, 4 Oreganozweige
2 EL gehackte Petersilie, bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Hendl kalt abwaschen, außen und innen trocken tupfen. Mit Küchengarn binden, rundum mit Salz einreiben.
2. Butter mit Paprika und Koriander glatt rühren, Hendl damit bestreichen.
3. Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
4. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. Melanzani und Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Erdäpfel gut waschen.
5. Die Hälfte des Olivenöls in eine Auflaufform gießen. Den Boden mit Zitronenscheiben belegen. Melanzani und Zucchini darauf schichten. Mit Knoblauch bestreuen, Erdäpfel, Paprika und Schalotten darüber verteilen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.
6. Hendl auf das Gemüse setzen und im Ofen 20 Minuten braten.
7. Wein zugießen, Kräuter zugeben, Temperatur auf 170 °C senken und das Hendl ca. 45 Minuten fertig braten.
8. Brathendl mit Petersilie und Pfeffer bestreuen. Am Tisch in acht Stücke teilen, mit Sommergemüse und Saft anrichten.

ERDBEER-CREMESCHNITTEN

Zutaten für 8 Schnitten

Zeitaufwand: 2 Stunden plus 3 Stunden Kühlzeit

330 g tiefgekühlter Blätterteig
400 g kleine Erdbeeren
8 Blatt Gelatine
2 Dotter
300 ml Milch
20 g Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote
1 Stück Bio-Orangenschale

150 g Feinkristallzucker
1 feine Prise Salz
750 g eiskaltes Obers
100 g Erdbeermarmelade
100 g Staubzucker
2 TL versprudeltes Eiklar
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Blätterteig auf einem Backpapier zu einem Rechteck von 44 x 26 cm ausrollen. Teig zu zwei Rechtecken mit je 22 x 26 cm halbieren. Beide Teigflächen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Die beiden Teige mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten kühl stellen.
2. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Erdbeeren waschen und den Strunk mit den Blättern großzügig abschneiden.
4. Teige mit Backpapier auf ein Backblech legen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Creme Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Dotter mit 4 EL Milch und Puddingpulver glatt rühren.
6. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Schote und Mark in die restliche Milch geben. Orangenschale, Zucker und Salz zugeben und die Milch 2 Minuten köcheln.
7. Vanilleschote und Orangenschale aus der Milch entfernen. Puddingcreme einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute kochen.
8. Den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen. Creme in eine Rührschüssel umfüllen und zugedeckt lauwarm abkühlen lassen.
9. Inzwischen einen Teig vom Backpapier lösen, auf ein Brett legen und einen verstellbaren eckigen Kuchenrahmen um den Teig anpassen. Erdbeeren mit den Spitzen nach oben auf dem Blätterteig verteilen.
10. Obers steif schlagen und die Hälfte davon in die Creme rühren. Das restliche Obers luftig unterheben. Sofort in die Kuchenform auf den Blätterteig und die Erdbeeren streichen und mindestens 3 Stunden lang kühl stellen.
11. Erdbeermarmelade mit 2 EL Wasser aufkochen, durch ein Sieb streichen und noch sehr heiß auf den zweiten Blätterteig pinseln.
12. Staubzucker, Eiklar und Zitronensaft glatt rühren. Ebenfalls auf den Blätterteig streichen und trocknen lassen.
13. Den glasierten Blätterteig mit einem Sägemesser in 6 x 10 cm große Rechtecke schneiden.
14. Die Creme behutsam vom Kuchenrahmen lösen und diesen entfernen. Die Blätterteigstücke auf die Creme setzen und den Kuchen mit einem dünnen, langen Messer entlang der aufgelegten glasierten Teigstücke in Schnitten teilen.

Sonntag für Sonntag

Menüvorschläge,
zusammengestellt mit den
Rezepten aus diesem Magazin

Für den April

Geliertes Forellentatar

Seite 10

Breite Nudeln mit Morcheln

Seite 83

Warmer Apfelstreusel

Seite 109

Für den Mai

Spargel-Topfenkuchen

Seite 50

Gebratene Entenbrust

Seite 13

Basilikum trifft Erdbeere

Seite 132

Für den Juni

Gurken-Paradeis-Salat mit Schaftopfen

Seite 50

Marinierte Lammspieße

Seite 6

Kirschstrudel

Seite 95

Für den Juli

Geeiste Erbsen-Pfefferminz-Suppe

Seite 32

Saibling mit zweierlei Erdäpfeln

Seite 62

Ziegenkäse mit Stachelbeermarmelade

Seite 16

Für den August

Steinpilzsuppe mit Backhendlspeiß

Seite 124

Zander mit Wiesenkräuterrisotto

Seite 21

Wachauer Torte mit Marillenröster

Seite 80

Für den September

Gartenkräuterpudding

Seite 89

Paprikahendl nach Mama Diemt

Seite 74

Bolmentosche

Seite 52



EINFACH . GUT . LEBEN

Lassen Sie sich inspirieren. Jeden Monat neu.



Servus zeigt monatlich die schönsten Seiten unserer Heimat
im Verlauf der Jahreszeiten. Bestellen Sie ein Abo,
und lesen Sie über alle Themen, die das Leben so schön machen:
**Natur & Garten, Essen & Trinken, Wohnen & Wohlfühlen,
Land & Leute sowie Brauchtum & Mythen.**

Jetzt Abo bestellen:

servusmagazin.at/abo

REZEPT-REGISTER

A		L	
Apfelstreusel, Warmer	109	Lammkoteletts mit Minzgelee	35
Apfelstrudel	97	Lammspieße, Marinierte	6
Aufstriche:		M	
Liptauer, Topfenkas, Bärlauch	54	Malakofftorte	103
B		Mandeltörtchen, Knusprige	106
Baiser mit Erdbeergranité	110	Mascarponecreme mit knusprigen	
Basilikum trifft Erdbeeren	132	Haselnüssen und Heidelbeeren	112
Biskotten	26	Minze-Brioche mit Rohschinken	
Bärlauchkapern	26	und Paradeiser-Melonen-Salat	31
Blutwurst mit Marillenchutney	81	N	
Bolmentosche	52	Nougatmousse mit Weingartenpfirsich	
Brathendl mit Sommergemüse	141	und Pistazieneis	24
Breite Nudeln mit Morcheln	83	Nussstrudel	99
Brombeerkaltschale		P	
mit Mandelnougat-Mousse	15	Paprikahendl nach Mama Diemt	74
C		Paradeiserpudding	86
Chinakohl mit Lachsforelle	62	Paradeissauce	65
E		R	
Entenbrust mit Fenchel-Palatschinken		Radieschensalat mit Weißwurst	143
und Johannisbeersauce	13	Räucherfisch mit Erbsenpüree	62
Erdbeer-Cremeschnitten	144	Räucherfischsauce	66
F		Rehragout mit Rehfilet	133
Forellenstrudel	101	Rehrücken mit Ofenzeller	77
Fleckerlauflauf mit Karottencreme	34	Reispudding mit Erdbeeren	87
Fleischpudding mit Erdäpfeln	88	Ribiselfleck mit geflammtem Baiser	14
G		Rote-Rüben-Knödel auf Blattspinat	123
Gartenkräuterpudding	89	S	
Gebackene Karpfenmilch mit Karfiol	72	Saibling mit zweierlei Erdäpfeln	62
Gebeiztes Saiblingsfilet & Senfsauce	129	Saiblingsfilet auf steirische Art	132
Gebratene Hühnerleber	11	Sauce Bolognese	67
Geeiste Erbsen-Pfefferminz-Suppe		Schokoaufauf mit Erdbeeren	107
mit gebeiztem Zander	32	Schokopudding	85
Geflammte Creme mit Himbeeren	108	Schottenocken mit Kräutersauce	54
Geflammter Schafbrie, Gewürzfeigen	76	Schwammerl-Topfenknödel	51
Gekochte Almochsenschulter	133	Spargel-Topfenkuchen	50
Geliertes Forellentatar		Spinatsuppe	143
mit Heidelbeeren und Frühkraut	10	Stachelbeer-Paradeiser-Marmelade	59
Gemüsesauce	66	Steinpilzsuppe mit Backhendlspieß	124
Gemüseterrine mit		T	
Ananasminze-Vinaigrette	33	Topfenhaluschka	51
Geschmorte Schweinsbackerl		Topfenschupfnudeln mit Kochsalat	52
in Malzbiersauce mit Polenta	22	W	
Gurken-Paradeis-Salat & Schaftopfen	50	Wachauer Brotsalat	79
H		Wachauer Fischsuppe	73
Hechtnockerl mit Petersilsauce	75	Wachauer Torte mit Marillenröster	80
J		Z	
Joghurtterrine mit Ribiselmark	130	Zander mit Wiesenkräuterrisotto	21
K		Ziegenkäse mit Ochsenherzparadeiser	
Kaninchenrückenfilet, mit Himbeeren		und Basilikumsorbet	20
mariniert, und Eierschwammerl	12	Ziegenkasnudeln	53
Kirschküchlein	111	Ziegenkäse mit Stachelbeermarmelade	
Kirschstrudel	95	und Kräckern	16
Kräuterpesto	64	Zitronenkuchen, Weicher	105

IHR NÄCHSTES SERVUS GUTE KÜCHE ERSCHEINT IM **HERBST 2021.**

IMPRESSUM

Chefredakteur Markus Honsig
Stv. Chefredakteure Carolin Giermündl,
Margret Handler, Klaus Kamolz
Chefredaktion Uschi Korda
Art Direction Tino Liebmann
Grafik Matthias Freindl
Fotochefin Sabina Dzinic
Fotoredaktion Martin Kreil (stv. Fotochef),
Jacklina Fuchs, Sabine Heinrich
Redaktion und freie Mitarbeiter Julia Kospach,
Katharina Kunz, Jacqueline Pfeiffer,
Alexander Rieder (Leitung Rezeptredaktion)
Redaktionsmanagement Martina Bozelsky
Illustrationen Anna Frohmann, Andreas Posselt,
Roland Vorlauffer, Julia Zott
Head of Photo Isabella Russ
Executive Creative Director Markus Kietreiber

Head of Digital Publishing Mesi Tötschinger
Projektmanagement Digital Vanessa Elwitschger
Redaktion servus.com Beatrix Hammerschmid (Ltg.),
Luana Baumann-Fonseca, Chris Julia Helmberger
Digital Product Management & Development
Florian Janousek (Ltg.), Marco Bogner, Manfred Krammer,
Max Moser

Audience Development & E-Commerce
Elisabeth Hofhans (Ltg.), Raphael Bader, Lena Distelberger,
Catharina Heindl, Mathias Schuh

Managing Director Stefan Ebner
Publishing Manager Barbara Kaiser
Publishing Management Ines Dannecker,
Simon Weichselbaumer
Head of Media Sales & Partnerships Lukas Scharmbacher
Media Sales & Partnerships Franz Fellner, Ines Gruber,
Thomas Gubier, Daniela Güpner, Thomas Hutterer, Wolfgang
Kröll, Gabriele Matijevic-Beisteiner, Alfred Minassian,
Nicole Okasek-Lang, Britta Pucher, Jennifer Sabejew,
Johannes Wahrmann-Schär (Markenverantwortung),
Ellen Wittmann-Sochor, Ute Wolker, Sabine Zölß
Sales Operations & Development Anna Schönauer (Ltg.),
David Mühlbacher, Manuela Brandstätter, Monika Spitaler
(Anzeigen-Service)
Head of Co-Publishing Susanne Degn-Pfleger
Projektmanagement Co-Publishing,
B2B-Marketing & Communication
Katrin Sigi (Ltg.), Mathias Blaha, Katrin Dollenz, Thomas
Hammerschmid, Teresa Kronreif (B2B), Eva Pech,
Valentina Pierer, Stefan Portenkirchner (Communication)
Creative Services Verena Schörkhuber-Zöhrer (Ltg.),
Sara Wonka, Julia Bianca Zmek, Edith Zöchling-Marchart
Commercial Management Co-Publishing Alexandra Ita
Editorial Co-Publishing Raffael Fritz (Ltg.), Gundi
Bittermann, Mariella Reithofer, Wolfgang Wieser
Art Direction Commercial & Co-Publishing Peter Knehtl
(Ltg.), Erwin Edtmayer, Simone Fischer, Martina Maier,
Andrea Parvu, Alexandra Schendel, Julia Schinzel, Florian
Solly, Dominik Uhl, Sophie Weidinger, Stephan Zenz

Head of Distribution Peter Schiffer
Abo & Vertrieb Marija Althajm, Nicole Glaser (Vertrieb),
Victoria Schwarzler, Yoldas Yazar (Abo)
Herstellung Veronika Felder
Produktion Martin Brandhofer, Markus Neubauer
Lektorat Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika
Hasleider, Billy Kirnbauer-Walek, Belinda Mautner,
Klaus Peham, Vera Pink
Lithografie Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis,
Nenad Isailovic, Sandra Maiko Krutz, Josef Mühlbacher
Finanzen Maria Gerutka (Ltg.), Klaus Pleningner
Legal Christina Gruber, Ludwig Seidl
HR Kathrin Lind
MIT Christoph Kocsisek, Michael Thaler
Operations Melanie Grasserbauer, Alexander Peham,
Yvonne Tremmel
Projektmanagement Gabriela-Teresa Humer
Assistant to General Management Kristina Krizmanic

Herausgeber & Geschäftsführer Andreas Kornhofer
Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz: Informationen
zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter
folgender Webadresse auffindbar: servus.com/impressum

Druck Vogel Druck und Medienservice GmbH,
D-97204 Hünfeld (Kern und Endfertigung).
Poly-Druck Dresden GmbH, D-01257 Dresden (Cover)
Vertrieb Österreich Presse Grobvertrieb Austria Trunk
GmbH, pgvaustria.at; DE, ITA, CH, LUX, IIE: DMV Der
Medienvertrieb GmbH & Co. KG, dermedienvertrieb.de
Servus Magazin-Aboservice Postfach 200, 6961 Wolfurt
Abo-Hotline 01/267 66 00-02,
Abo-Fax 01/267 66 00-97,
Abo-Mail abo@servusmagazin.at
Jahresabo EUR 49,90

Redaktionsanschrift
Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien,
Tel.: 01/90 221-0, Fax-DW: 27930,
E-Mail: redaktion@servus.com,
Web: servus.com

Medieninhaber, Eigentümer & Verleger
Red Bull Media House GmbH,
Oberst-Lepperdinger-Straße 11-15,
A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i,
Landesgericht Salzburg, ATU6361700

Geschäftsführer Dkfm. Dietrich Mateschitz,
Dietmar Otti, Christopher Reindl, Marcus Weber

Ein Produkt aus dem





MEIN SERVUS FÜR DAHEIM

Kombi-Abo

12 Ausgaben Servus + 2 Ausgaben Servus Gute Küche
für nur **€ 52,90**



Hier bestellen:

servusgutekueche.at/abo



Bleib frisch.