

Servus

AUSGABE 01/2020
EUR 6,50

GUTE KÜCHE

🍴 EINFACH · GUT · ESSEN 🍴



SERVUS-
KOCHSCHULE

*So werden Blüten,
Blätter, Fleisch und
Fisch gefüllt*

Gemüse, Geschmortes
und Gegrilltes

**77 REZEPTE
AUS ALLEN WINKELN
DES LANDES**

DIE WUNDERBARE WELT DER TORTEN

Omas Obsttorte, ein Zylinder mit Mohn und Schokolade,
die beschwipste Apfeltorte und ein runder Genuss aus Marzipan und Vanille

jura[®]

Kaffeegenuss –
frisch gemahlen,
nicht gekapselt.



Roger Federer

Roger Federer
Größter Tennis-Champion
aller Zeiten



Die ENA 8, der Eintassen-Vollautomat der Superlative. Klein, schön, einfach – ein Muss für Genießer und Ästheten wie Roger Federer. Das moderne Farbdisplay sorgt für frontale, einfachste Bedienung. Zehn verschiedene Spezialitäten in vollendeter Qualität stehen auf Knopfdruck zur Auswahl. Ein besonderes Highlight des Rundumdesigns ist der zylindrische Wassertank, der an edle Kristallkaraffen mahnt. JURA – If you love coffee.

www.jura.com

EINFACH TRÖSTLICH

Wenn das Leben einmal nicht ganz rund läuft, gibt es etwas, das einen immer und mit Sicherheit tröstet: die Erinnerung an den Geschmack der Kindheit. Mit all seinen Gerüchen und Aromen stellt sich ein wohliges, ein wärmendes Gefühl ein, das die Seele und den Geist wieder auf sicheres Terrain geleitet. Es sind meist keine aufwendigen Sachen, sondern einfache Gerichte, mit Liebe und Sorgfalt zubereitet, die sich so einprägen können, dass man sich später als Erwachsener gleich wieder geborgen fühlt.

Das ist natürlich für jeden etwas anderes, dem einen oder der anderen wird es aber mit Omas Obstkuchen so gehen, der einst im Sommer viele Jausen zum Vergnügen machte. Rund und bunt, mit dünnem Biskuitboden, vollgesogen mit dem Saft der Früchte, die wie ein Kaleidoskop mustergültig darauf drapiert waren. Überzogen mit einer dicken Schicht Gelee, die mindestens genauso glänzte wie unsere Augen. Wie einfach, aber genial so ein Kuchen herzustellen ist, rufen wir Ihnen auf Seite 144 in Erinnerung.

Möge er Ihnen wie all die anderen 76 Rezepte – ob traditionell, ob leicht, gemüsig oder etwas moderner – Trost in bewegten Zeiten spenden.

*Uschi Korda,
Chefredaktion*



Nicht aus Nachbars Garten, trotzdem herrlich süß. Wir machen einen Kirschenstrudel wie die Burgenländer: Seite 83.



Das große Mäh ist ein delikater Part der Alpenküche. Wir haben die besten Lammrezepte zusammengestellt: Seite 42.



Gurken und Sommer gehören zusammen wie Essig und Öl. Das erfrischende Gemüse in vielen Sorten: Seite 8.



30



76



20



102

INHALT

AUSGABE 01/2020

- 8 Frisch wie eine Sommerbrise**
 Gurken, wohin man schaut: In Scheiben geschnitten und gefüllt, geraspelt und gewürfelt, in Suppen und Salaten sorgen sie für frischen Geschmack.
- 20 Die Serviette sagt alles**
 Dass der Name der kleinen Gemeinde Munderfing nicht mehr für nachdenkliches Stirnrunzeln sorgt, hat einen Grund: das Gasthaus Forthuber und die Wirtsleut' Christoph und Doris.
- 30 Knack, knackig, Kohlrabi**
 Gundel Libardi und Peter Laßmig setzen in Hasendorf ganz auf Natur, Vielfalt und Zusammenhalt. Das tut nicht nur dem Kohlrabi gut.
- 42 Alles Schaf**
 Die alpine Küche ohne Lammfleisch? Unvorstellbar. Neun Klassiker mit diesem besonders delikaten Fleisch, die zwischen Boden- und Neusiedler See gerne serviert werden.
- 62 Guats osm Muntafu**
 Zu einem Sommer im Montafon in Vorarlberg gehören Wanderungen in der malerischen Bergkulisse und etwas Zünftiges zum Essen.
- 76 Pikanterien für später**
 Wer jetzt erntet, will auch im Winter noch etwas davon haben. Wir legen Gartengemüse würzig ein und lassen Obst einen auf sauer machen.
- 80 Kulinarisches Traumpaar**
 Der Pfirsich verträgt sich gut mit Milchprodukten und Nüssen und bietet Beeren eine Schulter zum Anlehnen. Dabei stets an seiner Seite: eine Dame im kleinen Schwarzen, die Vanille.
- 82 Gut Kirschen essen**
 Der Kirschenstrudel ist ein waschechter Burgenländer und zählt zu den *teari*, den dünnen Strudeln. Leider hat er nicht so lange Saison.
- 84 Voller Überraschungen**
 Beim Füllen muss man küchentechnisch meist nur den richtigen Dreh raushaben. Wir zeigen, wie man Blüten, Blätter, Fleisch und Fisch gekonnt füllt.



120



96



8



42

INHALT: INGO EISENBUT, EISENBUT & MAYER, RAPHAEL GABAUER, CHRISTOF WAGNER, SONJA PRILLER

96 Zarte Luftküsse

Soufflés sind fragile Backwerke, die ihren Zauber erst entfalten, wenn sie aufgehen. Bitte ja nicht neugierig ins Backrohr schauen, da sonst die ganze Pracht in Windeseile zusammenfällt.

102 Im süßen Olymp

Sie sind cremig oder fruchtig, zeigen sich im Schokomantel oder mit einer Krone Schlagobers obendrauf. Torten sind die Göttinnen der süßen Genüsse.

112 Herzerl und Busserl

Hochzeitsmehlspeisen haben im Burgenland eine lange Tradition. Aloisia Bischof sorgt in Badersdorf dafür, dass der Brauch weiterlebt.

120 Eine bayerische Kostbarkeit

Die Schönheit des Landes und das besondere Licht rund um Murnau haben immer schon Künstler und Freigeister angezogen. Das setzt sich in der Gastronomie fort, weil man hier allerorts mit Genuss und Leidenschaft ans Werk geht.

138 Wochenend & Sonnenschein

Wenn die Tage und Nächte warm sind, wollen wir etwas Frisches, Leichtes genießen. Viel Gemüse zum Beispiel und Gegrilltes. Als krönender Abschluss darf Omas Obstkuchen auch nicht fehlen.

STANDARDS

- 3 Vorwort
- 6 Kulinarische Wortschätze: Erdbeere
- 18 Lebensmittel-Lexikon: Mais
- 28 Tipps & Tricks
- 38 Gutes für den Gaumen
- 58 Warenkunde: die Teile vom Lamm
- 60 Fast vergessen: Maulbeeren
- 74 Goldene Regeln: Mayonnaise
- 116 Schönes für die Küche
- 136 Küchengespräch
- 146 Alle Rezepte im Überblick, Impressum

Titelfoto: Ingo Eisenbut

ERDBEERE

So manche werden sich vielleicht noch erinnern, dass die Gartenerdbeere früher Ananas genannt wurde. Der Grund: Die botanische Bezeichnung dieser gezüchteten Pflanze – einer Kreuzung zweier amerikanischer Erdbeerarten – lautet *Fragaria* × *ananassa*. Um sie von der Walderdbeere zu unterscheiden, wurde der wissenschaftliche Begriff in den allgemeinen Sprachgebrauch übernommen. Das war Mitte des 19. Jahrhunderts. Die tropische Frucht, die wir heute als Ananas kennen, kam erst im 20. Jahrhundert zu uns und wurde anfangs als *Hawaii-Ananas* bezeichnet. Für die Zuchterdbeere gibt es zwar nur wenige mundartliche Synonyme, dafür darf sie so klingende Sortennamen tragen wie „Mieze Schindler“, „Evita“ oder auch „Mara des Bois“.

EATPIA
NÖ, Oststeiermark,
Burgenland

BUMSA
Burgenland

Bee-an^{d1}
Umgebung Leibnitz, Gnas,
Mureck/Südoststeiermark

PREBSTLENG^G
OÖ, NÖ, Kärnten, Stainz/Weststeiermark

BRESCHDLENG
Stuttgart,
Baden-Württemberg

BETLBIA
Steiermark

Eäbr
Bernbeuren, Landkreis
Weilheim-Schongau, Oberbayern

AN^DLBIA
Oststeiermark

AIBIA
Falkenberg, Landkreis
Tirschenreuth, Oberpfalz

Pröbasl
Steiermark (veraltet)

EA^RDBEA^RN
umgangssprachlich verbreitet

EWAN
Laberweinting, Landkreis
Straubing-Bogen, Niederbayern

Ananasea^rdbia
Ostösterreich

PREBSTLAN
Oststeiermark

ÄRPEERLE
Vorarlberg

ERDBEEREN IN GEPFEFFERTEM BACKTEIG MIT SCHOKOEIS



**ZUTATEN FÜR
4 PERSONEN**
Zeitaufwand: 25 Minuten

120 g griffiges Mehl
180 g Weißwein, 2 Dotter
1 TL echter Vanillezucker
je 1 Prise rosa Pfeffer-
beeren (gestoßen),
Zimtpulver, Kardamom
Fett zum Frittieren
2 Eiklar, 1 Prise Salz
30 g Feinkristallzucker
500 g Erdbeeren
Staubzucker
zum Bestreuen
4 Kugeln Schokoladeis

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Weißwein, Dotter, Vanillezucker, Pfefferbeeren, Zimt- und Kardamompulver in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren.
2. Frittierfett auf 180-190 °C erhitzen.
3. Eiklar mit Salz und Zucker zu Eischnee schlagen. Mit einem Holzspatel luftig unter den Weinteig heben.
4. Die Erdbeeren putzen, behutsam durch den Backteig ziehen, etwas abtropfen lassen und in heißem Fett knusprig braun herausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und sofort mit reichlich Staubzucker bestreuen.
5. Die warmen Erdbeeren mit einer Kugel Schokoladeis servieren.

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT

Das Wohl unserer Kühe ist uns und unseren Bauern ein ganz besonderes Anliegen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, reichlich Auslauf und weiche Liegeplätze sind Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative.

milch.com/tiergesundheitsinitiative



FRISCH WIE EINE SOMMERBRISE

Gurken, wohin man schaut: In Scheiben und gefüllt, geraspelt und gewürfelt, in Suppen und Salaten sorgen sie für frischen Geschmack an heißen Tagen.

REDAKTION: JACQUELINE PFEIFFER & KATHARINA KUNZ FOTOS: EISENHUT & MAYER

Sie können Zwerge sein oder Riesen, Walzen, Kugeln oder Schlangen – eines aber haben alle Gurken gemeinsam: Sie schmecken erfrischend, sind vielseitig einsetzbar und zählen zu den beliebtesten Sommergemüsen. Die vermutlich aus Indien stammende Gurke (*Cucumis sativus*) ist botanisch gesehen eine Panzerbeere und gehört zu den Kürbisgewächsen.

Gurken wachsen den ganzen Sommer über auf Feldern, in Gemüsegärten und sogar am

Balkon. Kleine Sorten wurden schon in der Antike gern in Salzlake oder Essig eingelegt. Ihre idealen Begleiter sind Minze, Knoblauch, Dille und Borretsch. Sie harmonieren mit Fisch, Joghurt und Käse und sind als Salat ein Klassiker der österreichischen Küche.

Die einzelnen Arten unterscheiden sich zwar in Größe und Farbe, aber die Geschmacksnuancen sind so gering, dass man die folgenden Rezepte mit allen Sorten zubereiten kann.



Minigurke

2-4 cm klein, mit weicher Schale, intensivem Geschmack und knackigem Biss. Schmeckt ungeschält roh und eingelegt.



Salatgurke

Ob klein oder groß, gerade oder krumm, geschält oder ungeschält: Der Allrounder schmeckt am besten roh.



Feldgurke

Etwas kürzer und dicker als die Salatgurke, mitunter eine etwas harte Schale. Besonders gut zum Schmoren und für Suppen.



Zitronengurke

Diese runde Gurke zeichnet sich durch einen mild fruchtig-süßen Geschmack und ihre gelbe Schale aus. Am besten roh genießen.

Russische Gurke

Je nach Reifegrad dunkelgrün, goldgelb oder braun mit harter Schale und mildem, zitronigem Geschmack.



Cocktailgurken

Die Aller kleinsten schmecken mitsamt der dunkelgrün gesprenkelten Schale und lassen sich auch gut einlegen.





GURKEN-CHILI-MOUSSE mit Lachsforellen-Tatar

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

7 Mini-Gurken
4 Blatt Gelatine
1 Chilischote, fein gehackt
Bergkernsalz
40 g Obers, geschlagen
200 g Lachsforellenfilet
(ohne Haut)
½ Bund Schnittlauch
1 große Schalotte
1 Knoblauchzehe
Saft von 1 Limette
2 EL Rapsöl
Gurkenblüten

ZUBEREITUNG

1. Aus den Gurken mit einem feinen Gemüsehobel oder einer Schneidemaschine 12 Streifen schneiden. Daraus 12 Rollen mit 2 cm Durchmesser formen. 40 g Gurken in kleine Würfel schneiden und alles kalt stellen.
2. Die restlichen Gurken und Abschnitte mit einem Entsafter entsaften, es sollten ca. 250 ml sein.
3. Gelatine in etwas Gurkensaft auflösen, den restlichen Gurkensaft zugeben. Mit fein gehacktem Chili und etwas Salz würzen. In einen Schneekessel füllen und diesen in eine mit Eiswürfeln und kaltem Wasser befüllte Schüssel setzen.

Den Gurkensaft mit einem Schneebesen aufschlagen, bis er zu stocken beginnt. Dann Schlagobers unterheben und nochmals abschmecken. Die Mousse in die Gurkenrollen füllen und kalt stellen.

4. Die Fischfilets zuputzen, entgräten und in feine Würfel schneiden.
5. Schnittlauch, Schalotte und Knoblauch ebenfalls fein schneiden. Mit den Gurkenwürfeln unter das Tatar mischen und mit Limettensaft, Salz und Öl marinieren. Mit Gurken-Mousse und Gurkenblüten garnieren.

ZITRONENGURKE UND GRÜNE PARADEISER

mit Salatherzen und geblähtem Schafkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 20 Minuten

200 g grüne Paradeiser
2 Salatherzen
400 g Zitronengurke
Olivenöl
schwarzer Pfeffer
Bergkernsalz
120 g griechischer Schafkäse
25 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Paradeiser vom Strunk befreien und kreuzweise einritzen. Kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und die Schale abziehen. Dann in Scheiben schneiden. Die Salatherzen mit Strunk halbieren.
2. Zitronengurke mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Gurke, Paradeiser und Salatherzen auf Tellern verteilen, mit Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren.
4. Schafkäse in grobe Stücke brechen und mit Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen, sodass der Käse selbst kalt bleibt und nur ein Aroma entwickelt. Auf dem Gemüse verteilen und servieren.



LAUWARM MARINIERTE GURKE

mit Zuckermelone, gegrillter Makrele und Knoblauchbrot

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

2 Feldgurken

½ reife Zuckermelone

600 g Makrelenfilets

½ Ciabatta

5 Knoblauchzehen

Rapsöl

3 EL Butter

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Feldgurken und Melone schälen. Melone entkernen und in feine Streifen (so lang wie möglich) schneiden. Die Gurke von allen vier Seiten in Streifen schneiden, sodass in der Mitte ein quadratisches Kerngehäuse übrig bleibt. Das Kerngehäuse in 2 cm große Quadrate schneiden und kalt stellen.
2. Grillter richtig heiß aufheizen.
3. Ciabatta in 8 Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, 4 Zehen in feine Scheiben schneiden, die 5. halbieren.
4. In einer Pfanne reichlich Rapsöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Brot und Knoblauchscheiben darin schwimmend goldgelb rösten, gegen Ende 1 EL Butter zugeben.

Brot und Knoblauch herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die knusprigen Scheiben mit dem halbierten Knoblauch einreiben, leicht salzen und die gebratenen Knoblauchscheiben daraufsetzen.

5. Die Makrelenfilets entgräten, salzen und pfeffern. Auf der Hautseite grillen, sodass die Haut knusprig, der Fisch aber noch nicht auf den Punkt gegart ist. Dann kurz und vorsichtig umdrehen.
6. Einen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. 2 EL Butter darin aufschäumen, salzen und die Gurken- und Melonenstreifen ganz kurz durchschwenken. Mit gegrillten Makrelenfilets und Knoblauchbrot auf Tellern verteilen. Die Gurkenkernstücke salzen und als Garnitur dazu anrichten.





HÖRNCHENSALAT mit Henderl, Cocktailgurken und Stachelbeeren

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 50 Minuten

450 g Hühnerkeulen
(ohne Haut und Knochen)
2 Zwiebeln, grob geschnitten
Salz
70 g kleine Hörnchen
28 Cocktailgurken
100 g Stachelbeeren
1 kleine rote Zwiebel
½ Bund Sauerampfer
120 g Mascarpone
5 EL Hanföl
Bergkernsalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Wasser aufkochen, die Hühnerkeulen darin mit Zwiebeln und Salz ca. 30 Minuten weich garen. Dann in 2 cm große Stücke zupfen.
2. Die Hörnchen bissfest kochen, abschrecken und auskühlen lassen.
3. Cocktailgurken und Stachelbeeren halbieren. Rote Zwiebel in feine Würfel und Sauerampfer in Streifen schneiden.
4. Mascarpone und Hanföl mit einem Schuss Wasser, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Hendl mit Hörnchen, Gurken, Stachelbeeren, Zwiebeln und Sauerampfer vermischen, marinieren und anrichten.

BEIRIED mit Gurken-Rahm-Gemüse und Erdäpfelpuffer

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 55 Minuten

Für die Erdäpfelpuffer:

500 g speckige Erdäpfel

3 kleine Eier

2 EL Kartoffelstärke

Salz

2-3 EL Schmalz

4 Stück Beiried à 200 g

Pfeffer

Rapsöl zum Braten

30 g Butter

Für das Gurken-Rahm-Gemüse:

30 g Butter

50 g Mehl

30 ml Obers

180 ml Gurkensaft (von 200 g Salatgurke)

1 Bund Schnittknoblauch

3 EL Sauerrahm

500 g Russische Gurke

Für das Gurkenjoghurt:

½ Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1 TL Olivenöl

Salz

200 g Joghurt

100 ml reduzierter Rinderjus

oder Bratensaft

1 EL grober Senf

10 g kalte Butter zum Binden

4 Spritzer Weißweinessig

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C vorheizen.

2. Die Erdäpfel schälen, mit einer feinen Reibe in kaltes Wasser raspeln und kurz stehen lassen. Sehr gut auspressen, mit Eiern und Kartoffelstärke binden und salzen.

3. Vor dem Servieren 5 mm dicke Puffer aus der Erdäpfelmasse formen. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Puffer darin beidseitig goldgelb und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und eventuell im noch warmen Backrohr warm halten.

4. Beiried mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Rapsöl scharf anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C auf die gewünschte Garstufe garen. Dann rasten lassen.

5. Für das Gemüse aus 10 g von der Butter, Mehl, Obers und dem Gurkensaft eine Béchamelsauce herstellen.

6. Schnittknoblauch fein schneiden. Die Béchamelsauce erhitzen, mit Sauerrahm und Schnittknoblauch vermischen.

7. Gurken in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte in 20 g Butter mit Farbe anbraten und salzen. Dann mit den restlichen Gurkenwürfeln unter die Béchamelsauce mischen und abschmecken.

8. Für das Gurkenjoghurt Gurke schälen, grob raspeln und salzen. In einem Sieb 10 Minuten abtropfen lassen, dann ausdrücken. Knoblauch pressen, mit Öl und etwas Salz vermischen. Mit Joghurt und Gurke verrühren.

9. Den Jus oder Bratensaft in einem Topf erwärmen, Senf zugeben. Mit kalter Butter binden und mit etwas Essig würzen.

10. Das Fleisch in einer warmen Pfanne mit ca. 30 g aufgeschäumter Butter erwärmen, halbieren und abtupfen. Mit Senfsauce, Gurken-Rahm-Gemüse, Gurkenjoghurt und Erdäpfelpuffern anrichten.



DAS HOCH DES TAGES



...KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Seit jeher umgibt ein Hauch von Mystik und Einzigartigkeit das Thalheimer Heilwasser. Bereits Kelten, Römer und Ritter wussten die positiven Eigenschaften des Heilwassers zu schätzen und für sich zu nutzen. Diese Wertschätzung erfuhr ihren Höhepunkt im 16. Jahrhundert durch die Errichtung von Schloss Sauerbrunn über den sieben geheimnisvollen Quellaustritten. Kein Wunder, denn große Mengen an natürlich gelöstem Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium wirken sich neben vielen weiteren Stoffen wie dem stimmungsaufhellenden Lithium positiv auf das ganzheitliche Wohlbefinden aus.

THALHEIM



GURKEN-BUTTERMILCH-GETRÄNK

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 10 Minuten

10-14 kleine Gurken (300 g)

4 Radieschen

1 l Buttermilch

1 EL Leinöl

5 Basilikumblätter

Bergkernsalz

ZUBEREITUNG

1. 8 Gurken und 2 Radieschen waschen. Mit Buttermilch, Leinöl und Basilikum in einem Standmixer fein mixen und salzen.
2. Die restlichen Gurken in Stifte schneiden, die Radieschen grob reiben.
3. Das Buttermilchgetränk nochmals gut aufmixen. Die geriebenen Radieschen einmischen, aber nicht mehr mixen. In Gläser füllen, die Gurkenstifte hineinsetzen und mit Radieschen bestreuen.



SUPERFRUITs

NEU

Fruchtige Powerpakete in genussvoller Höchstform und beerig im Farbton, so präsentieren sich die neuen Happy Day Superfruits Sorten.

Es sind genussvolle Kombinationen aus exotischen Superfruits und heimischen Kultbeeren und wirken dank wertvollem Vitamin C antioxidativ.

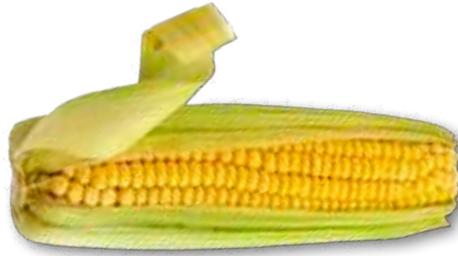


ANTIOXIDATIV
Mit Vitamin C
für aktiveren
Zellschutz

ANTIOXIDATIV
Mit Vitamin C
für aktiveren
Zellschutz

ANTIOXIDATIV
Mit Vitamin C
für aktiveren
Zellschutz

e 1l



DAS KORN AUS DER NEUEN WELT

Viele glauben, die gelben Kolben seien ein Gemüse, dabei ist Mais ein astreines Getreide. Warum die Österrreicher Kukuruz dazu sagen, ist jedoch nicht genau geklärt.

TEXT: **PETRA SCHENK**

UNSCHEINBARES WILDGRAS

Als Urform des heutigen Mais gilt das unscheinbare Wildgras Teosinte. Die Blüten von Teosinte und Mais lassen sich kaum unterscheiden, ihre Fruchtstände differenzieren sich hingegen deutlich. Während Mais die charakteristischen Kolben offen, also quasi fertig zum Essen, entwickelt, verbirgt Teosinte seine Samen hinter einer harten, schützenden Hülle.

UNTER DER KARIBISCHEN SONNE

Bereits 3000 v. Chr. wurde in Mexiko Mais angebaut, archäologische Funde in den Höhlen bei Puebla lassen sich sogar auf 5000 v. Chr. datieren. Christoph Kolumbus brachte den Mais mit Erdäpfeln und Paradeisern als kulinarisches Souvenir aus der Neuen in die Alte Welt mit. Zunächst nur im Mittelmeerraum als Futtermittel von Bedeutung, verbreitete er sich später auch in nördlicheren Gefilden. Zuckermais, wie wir ihn heute kennen, gibt es erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts.

VOM MAHIZ ZUM KUKURUZ

Aus der Karibik stammt das Wort *Mays*, das von *mahiz* abstammt, wie die Taino, die Urbewohner der Großen Antillen, das Getreide bezeichneten. In Österreich sagt man gern *Kukuruz* dazu, was

vermutlich direkt aus dem Serbokroatischen übernommen wurde. Manche behaupten auch, es komme vom Kukururuf, mit dem Hühner zum Füttern gelockt wurden. Es könnte aber auch vom osmanisch-türkischen *kokoroz* (für Kügelchen, Perle, Korn) stammen.

FARBENPRÄCHTIG UND SCHWARZ

Heute gibt es je nach Quelle zwischen 300 und sogar 5.000 verschiedene Arten. Grundsätzlich unterscheidet man zwei Hauptkategorien: Gemüse- bzw. Zuckermais sowie Körner- bzw. Feldmais. Der bei uns beliebte gelbe Zuckermais ist nur eine der vielen bekannten Sorten – allerdings eine wichtige. Vor allem in Südamerika spielt der Mais alle Farben mit weißen, orangefarbenen, roten, blauen und sogar violetten und schwarzen Körnern. Keine eigene Sorte ist übrigens Baby-Mais, der nur sehr früh geernteter Zuckermais ist.

WICHTIGES NAHRUNGSMITTEL

Mit einer weltweiten Jahresernte von über einer Milliarde Tonnen liegt Mais an erster Stelle noch vor Weizen und Reis. Mehr als 60 Prozent davon wird an Nutztiere verfüttert. In Afrika, Mittel- und Südamerika ist er jedoch ein Hauptnahrungsmittel und wird als Mehl und

Grieß etwa zu Brot oder Tortillas weiterverarbeitet.

BITTE MIT HOLZLÖFFEL

Auch in unseren Küchen haben Maismehl und Maisgrieß (Polenta) einen festen Platz. Optimal wird die Polenta, wenn man sie während der Zubereitung fast permanent rührt. Am besten mit einem Löffel aus Holz, damit sich der Brei nicht anlegt. Feinkörniger Maisgrieß hat den Vorteil, dass er etwas schneller gar ist, außerdem eignet er sich besser für Polentapüree. Gegrillte oder gekochte Maiskolben mit ein bisschen Butter und Salz sind Klassiker der schnellen und einfachen Küche.

MAISHAAR SORGT FÜR STIMMUNG

Als Maishaar, Maisgriffel oder Maisbart werden die Fäden bezeichnet, die zur Blütezeit aus den Blättern heraushängen. Sie haben einen leicht süßlichen Geschmack und enthalten neben ätherischen Ölen auch B-Vitamine, Vitamin C und K sowie Mineralstoffe. Drei bis vier Tassen Tee davon über den Tag verteilt wirken harntreibend, entschlackend, stimmungsaufhellend und antiseptisch. Dafür 1 EL zerkleinertes Maishaar mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen.

GLÜCK ISST,
WO IMMER DU BIST.



REITER

Original REITER Schwarzwälder

gesch. Marke



In 4 Sorten erhältlich:



Die feinste, herzhaft gewürzte
Markenwurst aus 100 % AMA-Fleisch.
Mit echtem Buchenholz heiß
geräuchert und gebraten.
Mehrfach mit GOLD ausgezeichnet!

glutenfrei

laktosefrei



www.reiter.at



Erhältlich bei:

Spar | Eurospar | Interspar | Billa | Merkur | Adeg
| Metro | Maximarkt | Pfeiffer | Wedl
| vielen Kaufleuten

DIE SERVIETTE SAGT ALLES

Munderfing. Dass der Name der kleinen 3.106-Seelen-Gemeinde im Innviertel nicht nur für nachdenkliches Stirnrunzeln sorgt, hat einen Grund: das Gasthaus Forthuber und die Wirtsleut' Christoph und Doris.

TEXT: HARALD NACHFÖRG FOTOS: RAPHAEL GABAUER

„Der Zauber steckt immer im Detail.“

Theodor Fontane
(1819–1898)

Meist ist sie strahlend weiß, akkurat gebügelt und gefaltet. Mitunter steht sie hübsch aufgefächert auf dem Teller oder liegt gerollt darüber. Aber nehmen wir so eine Serviette überhaupt noch wahr? Oder legen wir sie bloß ganz nebenbei auf die Knie, um uns später ebenso achtlos den Mund damit abzutupfen?

Im Wirtshaus Forthuber ist das unmöglich. Da fallen die Servietten auf. Wie zusammengeknüllt liegen sie auf den Tischen. Das raue Leinen gibt jeder einzelnen ihre individuelle Form.

„Sie sind zwar schwierig zu waschen, aber der Stoff ist regional und von hoher Wertigkeit. Da ist Leben drin, und genau so wollte ich es haben“, sagt Christoph Forthuber.

250 Stück hat er gemeinsam mit seiner Mutter und seiner Freundin Doris Pfleger genäht. „An den Ecken erkennt man, von wem sie sind“, erzählt er und lacht. Seine seien natürlich nicht ganz so perfekt wie die der Frauen. Aber völlig klar, dass auch er sich darum gekümmert habe.

—
„DA IST LEBEN DRIN,
UND GENAU SO
WOLLTE ICH ES
HABEN.“
—

Liebe zum Detail – für Christoph und Doris ist das kein Lippenbekenntnis. Der 31-jährige Koch und die ebenso junge Weinexpertin zeigen sie natürlich auch in Küche und Keller. Und so verwundert es nicht, dass ihr erstes eigenes Lokal

nicht lange ein Geheimitipp blieb und schon nach wenigen Monaten von Gourmetführern ausgezeichnet wurde.

Heute noch scheinen sie fast ein wenig überrascht über ihren schnellen Erfolg. „Wir haben das nicht erwartet“, sagt Doris bescheiden, und Christoph nickt. Dass sie was können, das wussten die beiden aber schon.

Christoph, er stammt aus einer oberösterreichischen Viehhändler- und Fleischerfamilie, entdeckte seine Leidenschaft fürs Kochen bereits im zarten Alter von zehn Jahren. „Mein Vater feierte damals seinen 50. Geburtstag, es wurde groß aufgetischt – und ich hab in der Küche mitgearbeitet. Da ist mir der Knopf aufgegangen“, erzählt er.

Von diesem Tag an hatte er nur mehr ein Ziel: seiner Berufung zu folgen und „immer besser zu werden“. Ein Wunsch, der ihn in die besten Häuser führen sollte. Und in die unterschiedlichsten Posi-



Geschmackvoll. Doris Pflger (li. o.) und Christoph Forthuber (re. u.) haben ihr Wirtshaus zu einem beliebten Treffpunkt für Genießer gemacht. Und für Schöngelster. Die Stube, die handgenähten Servietten, die kleinen Vasen mit Gelbem Sonnenhut und Ringelblumen drin - das alles macht glücklich.



GURKENKALTSCHALE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten
plus 5 Minuten am Vortag

500 ml Buttermilch, Salz
1 Chilischote, 2 Feldgurken
etwas Zitronensaft
Minzeblätter, in Streifen geschnitten
Olivener Öl zum Marinieren
Pfeffer
etwas Kren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag 100 ml Buttermilch mit Salz abschmecken. In ein flaches Gefäß füllen und in den Tiefkühler stellen. Gefroren mit einem Löffel zu Schnee schaben.
2. Am nächsten Tag Chilischote fein hacken. Die Gurken waschen, abtrocknen und ½ Gurke in feine Streifen schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Chili, Minze und Olivenöl marinieren.
3. Die restlichen Gurken in grobe Scheiben schneiden, mit der restlichen Buttermilch, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft verrühren. Mit dem Pürierstab mixen, bis eine feine, cremige Suppe entsteht.
4. Die marinierten Gurkenscheiben mit dem Buttermilchschnee und geraspeltetem Kren in tiefen Tellern anrichten und mit der Suppe aufgießen.



tionen. So kreierte er etwa fünfgängige Diätmenüs im Gesundheitszentrum Revital Aspach, bevor er mit süßen Kunstwerken als Chefpatissier im Salzburger Spitzenlokal Esszimmer begeisterte und sich dann im Mochi in Wien die Raffinesse der japanischen Küche aneignete.

Weitere Stationen in wahlloser Reihenfolge: Restaurant Gmachl in Elixhausen, Seehof in Goldegg, Restaurant Weyringer am Wallersee, Taubenkobel in Schützen.

Auch im Ausland sammelte Christoph Erfahrung: Tantris in München und Schloss Schauenstein in der Schweiz – mehr braucht man nicht zu sagen. Der Kenner weiß, was das bedeutet.

Seine Doris lernte Christoph 2013 bei einer Winzerveranstaltung am Neu-

siedler See kennen. Die in Peter Roseggers Waldheimat geborene Steirerin spricht Englisch, Französisch, Italienisch und Russisch. Sie war in dieser Zeit in der Hotellerie im Bereich Verkauf und Marketing sowie als Weinexpertin tätig.

Auch ihre Arbeitsstätten glänzen mit großen Namen. Hotel Sacher in Salzburg, Schloss Fuschl, Schloss Esterházy zum Beispiel.

EIN PACKERL UND EIN BRIEF

Davon abgesehen ist Doris bildhübsch, von erfrischender Herzlichkeit und überhaupt genau so, wie sich Christoph seine Traumfrau vorstellt. Die beiden mussten einfach zusammenkommen.

Übrigens sehr romantisch, wie der Christoph das eingefädelt hat. Er lebte

damals in der Schweiz, sie in Wien, und weil ihm die Doris nach dem zufälligen Treffen nicht mehr aus dem Kopf ging, schrieb er ihr. Aber keine SMS wie bei jungen Menschen heute üblich. „Ich hab ihr ein Packerl geschickt mit einem handgeschriebenen Brief, mit Pralinen, einer Flasche Wein und einer Wanderkarte, auf der mein Haus eingezeichnet war“, sagt er verschmitzt.

Langer Rede kurzer Sinn: Es dauerte nicht lang, und man dachte über ein gemeinsames Restaurant nach. Und ja, es sollte tatsächlich im Innviertel sein. In einer Region, in der das Wirtshaussterben bereits für eine sehr karge kulinarische Landschaft gesorgt hat. Aber: Erstens ist es die Heimat von Christoph – er wuchs in Braunau, genauer gesagt

SAIBLING *mit jungen Erbsen und Molke*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 30-45 Minuten

200 g Erbsenschoten

600 g Erbsen

50 g Butter

50 g Obers

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

150 g Molke

etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

200 g Sonnenblumenöl

etwas Olivenöl

2 Saiblingsfilets

(ohne Haut und Gräten)

grobes Meersalz

frischer Kren zum Bestreuen

Kräuter, Blüten zum Anrichten

ZUBEREITUNG

1. 100 g Erbsenschoten in sehr feine Würfel schneiden. Kurz in heißem Wasser kochen, mit Eiswasser abschrecken und beiseitestellen.
2. 100 g Erbsen schälen (durch einen leichten Druck zwischen zwei Fingern springt die Erbse aus der Schale) und ebenfalls kurz kochen. In Eiswasser abkühlen und danach in eine Schüssel geben.
3. Die restlichen 500 g Erbsen (ungeschält) in Salzwasser weich kochen. Abseihen und noch warm mit Butter und Obers mit einem Pürierstab oder im Standmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und durch ein feines Sieb streichen.
4. Das Backrohr auf 60 °C Oberhitze vorheizen.
5. Molke mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Die restlichen 100 g Erbsenschoten mit Sonnenblumenöl mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. In einer Schüssel mit der Molke vermischen und vor dem Anrichten mit dem Schneebesen gut durchrühren, bis die Masse cremig ist.
6. Ein Blech mit Olivenöl beträufeln und die Saiblingsfilets daraufsetzen. Mit Frischhaltefolie bedecken und für ca. 2 Minuten ins Backrohr schieben.
7. Den Saibling portionieren und auf Tellern anrichten. Mit Meersalz würzen und mit Erbsenpüree bestreichen. Mit Erbsenschoten, geschälten Erbsen, Zitronenschale und Kren bestreuen. Mit Erbsen-Molke umgießen und mit Blüten und Kräutern garnieren.



GESCHMORTE RINDSBACKERL *mit Couscous, Sellerie und Apfel*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 4 Stunden

5 Knoblauchzehen
1 Petersilwurzel
1 mittelgroße Sellerieknolle
2 Rindsbackerl
Salz, Öl zum Braten
2 große Karotten
2 Zwiebeln
2 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
20 Pfefferkörner
100 ml guter Rotwein
1 Zweig Thymian
Selleriegrün
1 Knolle Sellerie
2 EL Butter zum Anbraten
1 Stangensellerie
100 g kalte Butter zum Binden

Für das Couscous:

1 Apfel (Granny Smith)
100 ml Apfelsaft, naturtrüb
1 Prise Tonkabohne
200 g Couscous
4 cl gutes Rapsöl
1 Schuss Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen, mit Petersilwurzel und Sellerie in grobe Stücke schneiden.
2. Rindsbackerl gut salzen und auf allen Seiten scharf in Öl anbraten. Fleisch herausnehmen, in der Pfanne Karotten, Zwiebeln (im Ganzen und ungeschält), Sellerie, Petersilienwurzel und Knoblauch braun rösten. Im letzten Moment Wacholderbeeren, Piment und Pfeffer zugeben und mit Rotwein ablöschen.
3. Rindsbackerl mit Schmorgemüse in einem Schmortopf mit Wasser bedecken. Thymian, Salz und Selleriegrün zugeben, zugedeckt im Rohr bei 180 °C Heißluft 3 Stunden schmoren.
4. Sellerieknolle putzen, Wurzeln und Grün entfernen. Mit Salz in Alufolie wickeln und gleichzeitig mit den Backerln 3 Stunden im Ofen schmoren. Vor dem Servieren in Spalten schneiden und in 1 EL Butter anbraten.
5. Ein Stück vom Stangensellerie in feine Streifen schneiden und in Eiswasser legen, bis leichte Locken entstehen. Liegenlassen. Den Rest in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren in 1 EL Butter anbraten.
6. Backerl herausnehmen, Saft durch ein feines Sieb abseihen. 300 ml vom Saft für das Couscous beiseitestellen. Den restlichen Saft zu einer cremigen Sauce einkochen. Vor dem Servieren mit kalter Butter binden und salzen.
7. Den Apfel in feine Würfel schneiden. Schmorsaft mit Apfelsaft und Tonkabohne einmal aufkochen und salzen. Couscous in einer Pfanne leicht anrösten und mit dem Sud aufgießen. Umrühren, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten warm ziehen lassen. Mit Rapsöl, Apfelessig, Apfelfwürfeln und Salz vermischen.
8. Lauwarmen Couscous in eine Ringform drücken. Rindsbackerl halbieren und in der Sauce erwärmen. Mit Stangensellerie und Spalten von der Sellerieknolle anrichten. Mit Schmorsaft beträufeln, mit geeistem Stangensellerie und Apfelfwürfeln garnieren.

Tipp: Die Backerl können schon am Vortag zubereitet werden.





Gemütlich. Im Extra-zimmer (li.) hinter der Stube trifft sich vor allem die Jugend gern. Nicht nur weil sich hier die Schank befindet (das Augustiner-Hausbier, das Doris gerade zapft, ist ein Gedicht!), sondern weil es hier auch so gemütlich ist.



in Pischelsdorf am Engelbach auf. Und zweitens wollten die beiden Wirtsleut' in spe dieser Entwicklung auch etwas entgegensetzen.

Ein mutiges Vorhaben. Noch viel mutiger schien es aber, ein Restaurant ausgerechnet in der kleinen 3.106-Seelen-Gemeinde Munderfing zu eröffnen, da, wo sich Fuchs und Henne Gute Nacht sagen. Doch die seit Jahren leerstehende Gastwirtschaft, für die ein neuer Pächter gesucht wurde, erwies sich als das genau richtige Objekt.

Untergebracht im Bräuhaus – einem historischen Gemäuer, das bereits 1431 erste urkundliche Erwähnung findet –, hatte das Lokal unter einer dicken Schicht Staub allerhand zu bieten. „Die große Küche, der original Innviertler

Kachelofen, der Fischgrät-Parkettboden und die schönen alten Biedermeiermöbel, die in der Stube gestapelt waren – daraus ließ sich etwas machen“, sagt Christoph.

„ICH BIN RADIKAL, WAS DIE REGIONALITÄT BETRIFFT.“

Also krepelten sie die Ärmel auf. „Fußboden, Holztische und -sessel und so manche Kommode haben wir belassen, von der Hüfte aufwärts aber alles er-

neuert“, erzählt Christoph, während uns Doris ein knuspriges Brotweckerl mit hausgemachter Butter aufwartet. Man hat es mit der nahe gelegenen Bäckerei Hellstern entwickelt, es kracht herzhaft beim Hineinbeißen und schmeckt mit der mit Ringelblumen und Salz verfeinerten Butter einfach göttlich.

Blieben wir aber noch ganz kurz beim Renovieren. Das Auffälligste im Wirtshaus sind jetzt die Luster. Ausgefallene Einzelstücke, die gleichzeitig alt und modern erscheinen und dem Wirtshaus eine ganz besondere Note geben, ohne aufgesetzt zu wirken. Sie passen einfach perfekt in das gemütliche, charmante Ambiente.

Man betritt das Forthuber im Bräu ohne Scheu. Und das ist gut so. Ein mit

JOGHURT *mit Vanilleparfait und Munderfinger Waldhimbeeren*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 2½ Tage für das Joghurt**

Für das Joghurt:

**1 l Bauernmilch
50 g Joghurt (vom letzten
Mal oder frisch)**

Für das Vanilleparfait:

**90 g Zucker, 30 g Wasser
5 Dotter
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Schlagobers
etwas abgeriebene
Bio-Zitronenschale**

Für den Joghurt-Schaum:

**80 g Obers
30 g Zucker
2 Blatt Gelatine
250 g vom Joghurt
1 Siphonflasche und
2 Kapseln**

Für das Himbeerpüree:

**200 g Waldhimbeeren
50 g Zucker**

Für die Garnitur:

**50 g Waldhimbeeren
Minze oder Sauerklee**

ZUBEREITUNG

1. Für das Joghurt Milch mit Joghurt mischen und 5 Stunden bei ca. 50 °C im Wasserbad oder im Backrohr ziehen lassen. Dann 2 Tage bei ca. 28 °C Raumtemperatur stehen lassen. In ein Tuch füllen und in eine Schüssel abtropfen lassen.
2. Für das Parfait am Vortag Zucker mit Wasser 1 Minute aufkochen. Dotter mit Vanillemark in einer Schüssel schaumig rühren. Das kochende Zuckerwasser unter ständigem Rühren in die schaumige Dottermasse schlagen, bis diese kalt ist.
3. Schlagobers cremig schlagen und unter die kalt geschlagene Dottermasse rühren. Mit etwas Zitronenschale würzen, ca. 2 cm hoch in ein flaches Gefäß füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.
4. Für den Joghurt-Schaum in einem Topf Obers mit Zucker aufkochen und Gelatine darin auflösen. Vom

Herd nehmen und auskühlen lassen. Mit selbst gemachtem Joghurt verrühren, in eine Siphonflasche füllen und mit 2 Kapseln aufschäumen.

5. Für das Püree Waldhimbeeren mit Zucker in einem

Topf aufkochen und durch ein Sieb passieren.

6. Vanilleparfait portionieren und mit Himbeersauce auf Tellern verteilen. Mit Joghurtschaum, frischen Himbeeren und Minze oder Sauerklee garnieren.



Haube (Gault-Millau), Stern („A la Carte“) und anderen Auszeichnungen prämiertes Lokal am Land, da ist die Schwellenangst oft groß. „Und genau das wollten wir nicht“, sagt Doris. „Darum wird’s bei uns auch immer ein Schweinsschnitzel geben.“

Wir aber genießen jetzt nach einer exquisiten Gurkenkaltschale und einem Saibling geschmorte Rindsbackerl. Als Nachspeise erwartet uns dann selbst gemachtes Joghurt mit Vanilleparfait und Munderfinger Waldhimbeeren.

WERTVOLLE ERBSENSCHALEN

„Ich bin radikal, was die Regionalität betrifft“, sagt Christoph. „Und Großkonzerne kommen als Lieferanten auch nicht infrage“, ergänzt Doris. Was man

unter anderem am Bier merkt (Augustiner, Schnaitl, Raschhofer), das von kleinen Spezialbrauereien stammt.

„Die Dinge, die wir brauchen, beziehen wir am liebsten aus der engsten Umgebung und von der Familie, wie etwa die Lämmer von meinem Schwager. Und wenn es etwas hier und in der Region nicht gibt, kaufen wir nur innerhalb von Österreichs Grenzen“, erklärt Christoph.

Weite Transportwege sind schließlich schlecht für die Umwelt. Die will man schonen. Darum gibt’s im Forthuber auch nur Strohhalme aus echtem Stroh (schon wieder so ein Detail!), und darum geht man mit Ressourcen sparsam um.

ErbSENSCHALEN zum Beispiel schmeißt Christoph nicht weg. „Man kann sie von der Struktur her zwar nicht für ein Pü-

ree brauchen – aber durch Läuterzucker gezogen und getrocknet eignen sie sich als Garnitur hervorragend“, erklärt der Koch.

Den Gästen gefällt diese Kompromisslosigkeit. Ob es nun die Einheimischen sind oder die, die längst auch aus Salzburg, Wien, München und sonst wo herkommen. Hierher, nach Munderfing. In eine kleine Gemeinde, die dank eines neuen Wirtshauses nun schon fast jeder kennt.

OBERÖSTERREICH

FORTHUBER IM BRÄU

Munderfing 52, 5222 Munderfing
Tel.: +43/676/429 02 24
restaurant-forthuber.at

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

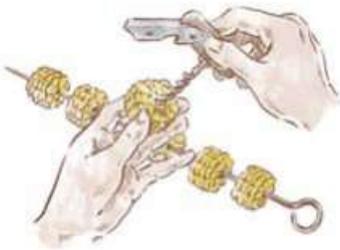
#LifeBeyondOrdinary

TIPPS & TRICKS

Warum Backpulver nicht zu alt sein sollte, wie man mit einem halbierten Erdapfel den Ofen schützt und wieso man mit einem Holzlöffel ruhig ordentlich Wellen schlagen darf.

REDAKTION: KATHARINA KUNZ ILLUSTRATIONEN: ANNA FROHMANN

MAIS, ZWEI, DREI



1. Für Mais am Spieß die Kolben in Scheiben schneiden und mit einem Korkenzieher Löcher in die Mitte bohren. So lässt sich der Mais gut in kleineren Portionen grillen.



2. Gekochte Maiskolben schneidet man am besten auf einem mit einem Tuch bedeckten Backblech. So rutscht der Kolben nicht weg, und die herumspringenden Körner werden aufgefangen.



3. Gekochten oder gegrillten Mais kann man auch mit der Kolbenspitze nach unten in eine Gugelhupfform stecken. Die Körner mit einem scharfen Messer abschneiden – die Form fängt alle auf.

SAUBER GRILLEN

Vorher: Den bereits warmen Rost mit einem halbierten aufgespießten Erdapfel abreiben. Die Hitze entzieht dem Erdapfel Stärke; das sorgt für eine Antihafbeschichtung am Rost, und nichts bleibt kleben.

Nachher: Den noch heißen Rost mit einer halbierten aufgespießten Zwiebel abreiben, der Zwiebelsaft löst sämtliche schwarze Krusten und reinigt den Rost.



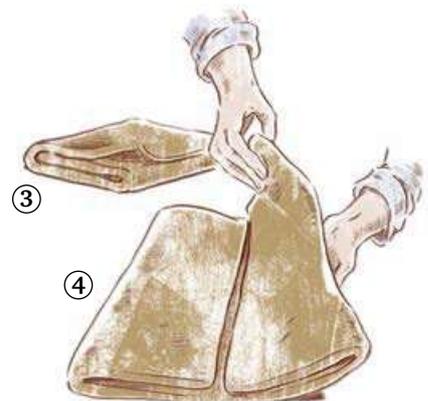
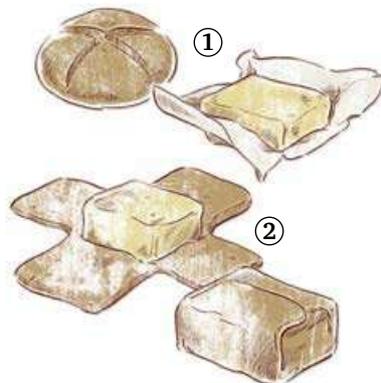
BLÄTTERTEIG TOURIEREN

1. Vorteig zubereiten (siehe Seite 114, Rezept Schaumrollen) und rasten lassen. Aus zimmerwarmer Butter und Mehl Butterziegel formen.

2. Vorteig auswalken, den Butterziegel in die Mitte legen und im Vorteig einschlagen. Mit gleichmäßigem Druck zu einem ca. 1 cm dicken rechteckigen Teigstück auswalken.

3. Einfache Tour: Die Längsseite gedanklich dritteln, dann erst das rechte, dann das linke Drittel einschlagen. 30 Minuten kalt stellen.

4. Doppelte Tour: Erneut ca. 1 cm dick ausrollen, dann beide Seiten zur Mitte einschlagen und übereinanderlegen. 30 Minuten kühl rasten lassen.



ZUR ROSE ABZIEHEN

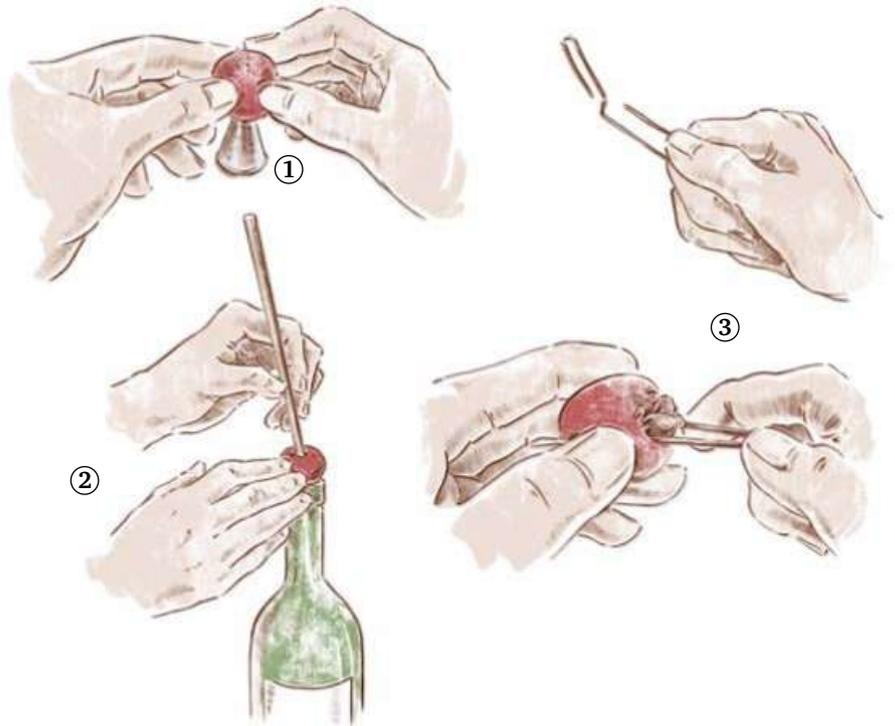
Diese Küchentechnik wird bei der Herstellung von Eis, Saucen und Cremes verwendet: Dabei wird eine Eigelbmasse unter ständigem Rühren bei geringer Hitzezufuhr (75–95 °C) oder im Wasserbad erwärmt. Man taucht einen Holzlöffel in die Sauce oder Creme, zieht ihn wieder heraus und bläst leicht auf den Löffelrücken. Wenn sich feine, erkennbare Wellen bilden, die wie eine Rose aussehen und nicht wieder verlaufen, hat man die richtige Konsistenz erreicht.



BITTE KEIN SPUCKKUCHEN!

Nicht in jedem Haushalt findet sich ein professioneller Entkerner. Zum Glück gibt es auch andere Möglichkeiten, Kirschkerne loszuwerden:

1. Die Kirsche auf die gezackte Spitze einer Lochtülle setzen und vorsichtig nach unten drücken.
2. Oder: die Kirsche auf eine Weinflasche setzen und mit einem Stäbchen oder dem dickeren Ende eines Holzspießes den Kern durch die Kirsche in die Flasche drücken.
3. Den Kern mit einer großen aufgebogenen Büroklammer herausziehen.



HOLLERSTRAUBEN

Der Holunder blüht – neben Holleressig und Blütensirup lassen sich die Blütendolden auch als Mehlspeise servieren: einen Backteig aus $\frac{1}{4}$ l Milch, Wein oder Bier, 200 g Mehl, 2 Dottern und 1 Prise Salz rühren, 40 g Butter zerlassen und einrühren, den Schnee von 2 Eiklar unterheben. Die sauberen Blüten (nur vorsichtig abschütteln, nicht waschen!) am Stiel durch den Teig ziehen und im heißen Fett backen. Mit Zimtzucker bestreuen und mit frischen Erdbeeren servieren.



WARUM NUR?

Die Torte fällt nach dem Backen in der Mitte ein – wie kann man das verhindern?

- Beim Backpulver auf das Ablaufdatum achten.
- Den Teig nicht zu lange schlagen.
- Das Backrohr in den ersten 20 Minuten nicht öffnen.

KOHLRABI WÄCHST AM ACKER SCHÖN

Gundel Libardi und Peter Laßnig setzen in Hasendorf
im Tullnerfeld ganz auf Natur, Vielfalt und Zusammenhalt.
Das tut nicht nur dem Kohlrabi gut.

TEXT: KATHARINA KUNZ REZEPTE: JACQUELINE PFEIFFER FOTOS: EISENHUT & MAYER





Gute Ernte. In der Solidarischen Landwirtschaft Ackerschön von Gundel Libardi (li.) und Peter Laßnig (re.) können sich achtzig Mitglieder wöchentlich über frisches Bio-Gemüse und -Obst freuen.

Frisches Blattgrün, lange Strünke und darunter feste, hellgrüne oder blauviolette Knollen – jetzt im April reifen die kleinen, schnellwüchsigen Kohlrabisorten. Die aromatischen Knollen bevorzugen kühle Verhältnisse, sonst werden sie rasch holzig. Für die zweite Ernte im Herbst kommen andere Sorten zum Einsatz: der klassische Superschmelz-Kohlrabi etwa, der durchaus einmal sieben, acht Kilo schwer werden kann und lagerbeständiger ist als die frühen Sorten.

„Nicht jedes Jahr ist ein gutes Kohlrabijahr. Wenn sich die Kohlfiegen über die Wurzeln hermachen, fällt die Ernte mager aus“, erzählt Gundel Libardi. Die Demeter-Bäuerin betreibt gemeinsam mit Peter Laßnig in Hasendorf im Tullnerfeld die Solidarische Landwirtschaft Ackerschön (SoLaWi).

Peter ist Biologe und landwirtschaftlicher Quereinsteiger. 2002 begann er als Demeter-Bauer am Ochsenherz-

KOHLRABI

Die tolle Knolle mit dem festen und – dank der **enthaltenen Senföle** – sehr aromatischen Fruchtfleisch war offenbar schon den alten Römern als **Pompejanischer Kohl** bekannt. Je nach Sorte wiegt ein Kohlrabi bis zu 8 Kilo. Er schmeckt gedünstet, aber auch roh. Die zarten Herzblätter sind noch nährstoffreicher als die Knolle, man kann sie einfach mitessen.

Gärtnerhof in Gänserndorf bei Wien. Vor einigen Jahren machte sich Gundel Libardi, nachdem sie eine Dokumentation über Ernährung und Landwirtschaft gesehen hatte, auf die Suche nach einem gemeinschaftlichen Projekt, fand Ochsenherz und fand Peter Laßnig. 2017 wanderten die beiden weiter zu

einem Wohnprojekt in Hasendorf und gründeten dort die Solidarische Landwirtschaft Ackerschön. Mittlerweile gehört auch ein alter Hof zum Betrieb, der nach 30 Jahren Leerstand nun wieder bewohn- und nutzbar gemacht wird.

BUNTE VIELFALT

Idyllisch liegt der Acker in der Morgensonne da. Ein Mädchen bringt die frisch gezupften Beikräuter zu den Schafen. Im Jungpflanzenbereich herrscht ein Drängen und Sprießen; Peter erntet Grünkohl, zwei Wildenten watscheln indessen über die Karottendämme. Bei Ackerschön geht es um Lebendigkeit, um gegenseitiges Versorgen, um Verbundenheit und Verständnis für unsere Lebensmittel.

Organisatorisch handelt es sich bei der SoLaWi um einen Verein, dessen Mitglieder Ernteanteile erwerben, die sie wöchentlich von Entnahmeplätzen in Wien und Hasendorf abholen. Derzeit

JEDER WEISS, WOHER DAS GEMÜSE KOMMT.
WIR WOLLEN NICHT NUR SATT MACHEN,
SONDERN AUCH WOHLTUN.

arbeiten Peter, Gundel und ein Lehrling auf den Feldern; Helferinnen und Helfer sind nicht nur an den monatlichen Mitarbeitertagen willkommen. „Unsere Mitglieder wissen, woher das Gemüse kommt, arbeiten und feiern mit uns, da bekommt man eine ganz andere Beziehung zum Essen“, erzählt Gundel.

Der Ertrag der fünf Hektar reicht für rund 80 Anteile, die noch am Tag der Ernte verteilt werden. Wie Marktstände sehen die Stationen aus, mit Körben voller bunter Gemüse, nur ohne Waage und ohne Kassa.

Jeder sucht zusammen, was ihm schmeckt, gefällt oder was bis zur nächsten Lieferung gebraucht wird: Salat, Kohlrabi, Spargel, Rhabarber, Radieschen, Zuckerschoten, Erdäpfel, Kräuter und Feldblumen warten diese Woche in bunter Vielfalt auf ihre Abholer. „Die SoLaWi soll nicht nur satt machen, sondern auch wohltun. Über Blumen freuen sich alle“, sagt Gundel.

„Wir machen, was uns Freude bereitet und was wir können, aber wir sind keine Selbstversorger, sondern wirken weiter“, erklärt Peter. Der studierte Botaniker züchtet und forscht unentwegt; immer wieder besuchen Gundel und Peter Weiterbildungen, tauschen sich über biologisch-dynamische Sorten aus und bringen frisches Saatgut mit.

FÜR EINE GESUNDE ERDE

„Wir können uns Spielereien mit Okra, Knollenzist, Erdmandeln oder Wassermelonen gönnen, weil es nicht um Profit geht, sondern darum, dass die Erde gesund ist“, meint Peter.

Die Ernteanteile verführen zu einem anderen Kochen. Mit neuen Arten und Sorten kommen neue Gerichte, Kinder knabbern gern lila Karotten und knackige Zuckerschoten. „Unser Obst und Gemüse ist immer saisonal. Was zu dieser Zeit wächst, ist einfach gut für uns, da kann man sich darauf verlassen.“

Mit ihrer Arbeit möchte Gundel deutlich machen, das wir durch unsere Ernährung darüber entscheiden, wie unsere Erde behandelt wird: „Unser Konsum hat Folgen, und diese sieht man auf den Feldern. Wir zeigen, dass auch berührte Natur vital und vielfältig sein kann.“

60 bis 70 Kulturarten plus Kräuter und Blumen sorgen in Hasendorf das ganze Jahr lang für Vitalität am Acker und für Abwechslung in der Küche.

„Die Jahre ändern sich, da ist es gut, wenn die Vielfalt groß ist. Manchmal gerät etwas aus dem Gleichgewicht, und dann müssen wir schauen, wie wir alle gut versorgen können“, sagt Gundel. Auch in jenen Jahren, in denen vielleicht wieder einmal Kohlfiegen da waren.

Ackerschön

Solidarische Landwirtschaft
Hasendorf 88/4, 3454 Sitzenberg-Reidling, ackerschön.at

KOHLRABI-CANAPÉS in 3 Varianten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

3 mittelgroße Kohlrabi

Canapés 1:

10 g Rucola

20 g Grana

1 TL Olivenöl

Bergkernsalz

schwarzer Pfeffer

Canapés 2:

¼ Bund Schnittlauch

Saft von ¼ Limette

Räuchersalz

Paradeiskernöl

Canapés 3:

5 junge Löwenzahnblätter

½ kleine Schalotte

1 EL Sauerrahm

Bergkernsalz

20 g Saiblingskaviar

ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen, in 12 ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen (4 cm Durchmesser). Mit einem feuchten Tuch bedecken und kalt stellen.
2. Die restlichen Kohlrabi-Abschnitte fein hacken und die Menge dritteln.
3. Für die Canapés Rucola waschen und grob hacken. Grana grob zerbröseln. Rucola mit einem Drittel des gehackten Kohlrabis in einer Schüssel vermischen und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren. Auf 4 Kohlrabiböden verteilen und mit Grana bestreuen.
4. Für die Canapés Nr. 2 Schnittlauch schneiden. Das zweite Drittel des gehackten Kohlrabis in einer Schüssel mit Limettensaft, Räuchersalz, Schnittlauch und Paradeiskernöl marinieren und auf 4 Kohlrabiböden anrichten.
5. Löwenzahn putzen, Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in einer Schüssel mit Sauerrahm und dem letzten Drittel des gehackten Kohlrabis glatt rühren, mit Bergkernsalz abschmecken. Auf den restlichen 4 Kohlrabischeiben verteilen. Löwenzahn klein zupfen, darüberstreuen und mit Saiblingskaviar belegen.



SOMMER-POTPOURRI mit Kohlrabi-Püree und Wildkräutern

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

- 3 Kohlrabi (800 g)
- 8 kleine heurige Erdäpfel
- 2 junge Karotten
- 200 g grünen Spargel
- 70 g grüne und gelbe Fisolen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 50 g Erbsen
- 6 Radieschen
- 50 ml Obers
- 3 EL Butter
- ½ gekochter Maiskolben

Wildkräuter und Blüten nach Wahl
und Verfügbarkeit
Bergkernsalz

ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen und klein schneiden. In wenig Salzwasser 10 Minuten weich dünsten und mit einem Pürierstab fein mixen.
2. Heurige kochen, nicht schälen.
3. Karotten und Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Fisolen und Frühlingszwiebeln putzen und im Ganzen lassen.
4. In einem Topf Salzwasser aufkochen und viel Eiswasser bereitstellen. Karotten, Spargel, Fisolen, Frühlingszwiebeln und Erbsen kurz bissfest kochen, abseihen und im Eiswasser abschrecken. Dann gut abtropfen lassen.
5. Radieschen putzen und in Spalten schneiden.
6. Kohlrabipüree mit Obers wärmen.
7. Eine große Pfanne erhitzen und Butter darin aufschäumen. Maiskolben und Heurige darin leicht anbraten. Salzen, die Hitze reduzieren und das blanchierte Gemüse zugeben. Unter Schwenken das Gemüse erwärmen, ganz zum Schluss die Radieschen zugeben und noch einmal salzen.
8. Kräuter und Blüten putzen, säubern und von etwaiger Erde befreien.
9. Das Kohlrabi-Püree mit Gemüse anrichten, mit Kräutern und Blüten garnieren.



Das **Gemüse** sollte nach Saison, Verfügbarkeit und Belieben variiert werden. Dieses vegetarische Gericht kann man auch als **Beilage** zu Fleisch und Fisch servieren.





Dieses Gericht ist als Zwischengang gedacht. Wenn man den **Anteil an Huhn erhöht** und **Heurige** dazu serviert, wird es zum Hauptgang. Das ausgehöhlte Fleisch vom Kohlrabi kann man in einem Salat oder für eine Gemüsesuppe weiterverwenden.



GEFÜLLTER KOHLRABI mit Hendl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

4 große Kohlrabi mit Blättern

Für die Fülle:

300 g Eierschwammerl

4 Schalotten

12 Salbeiblätter

½ Bund Schnittlauch

2 EL Rapsöl

2 EL Butter

100 ml Obers

3 EL Crème fraîche

4 Hühnerfilets

etwas Öl zum Braten

Bergkernsalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kappen der Kohlrabi mit einem scharfen Messer gerade abschneiden, die Blätter abzupfen und beiseitelegen. Kohlrabis rund schälen, die Böden so zuschneiden, dass die Kohlrabis gerade stehen. Kohlrabis mit einem Parisienne-Ausstecher oder einem kleinen Löffel aushöhlen.
2. Die ausgehöhlten Kohlrabi in gut gesalzene, kochendem Wasser ca. 12 Minuten kochen, am Ende die Kohlrabi-Deckel ganz kurz mitkochen.
3. In der Zwischenzeit für die Fülle Eierschwammerl putzen und waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten schälen, fein schneiden und hacken. Salbei und Schnittlauch fein schneiden.
4. Eierschwammerl in einer sehr heißen Pfanne ohne Fett rösten, sofort salzen und pfeffern. Nach ca. 1 Minute Rapsöl und Schalotten zugeben und weiter-rösten. Butter beifügen, durchschwenken, Obers zugießen und leicht reduzieren. Crème fraîche zugeben, glatt rühren und abschmecken. Zum Schluss Schnittlauch und Salbei untermischen.
5. Die Hühnerfilets salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne in etwas Öl beidseitig goldgelb braten.
6. Eierschwammerl in die Kohlrabi füllen, die Hühnerfilets daraufsetzen und den Deckel zur Dekoration dazulegen.

WARME KALBSZUNGE mit Kohlrabi-Tascherln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

1 Kalbszunge (1 kg)
1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
2 Stangensellerie
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner

Für die Vinaigrette:

1 reife Nektarine
2 EL Sherryessig
½ TL Senfkörner
1 EL brauner Zucker

Für die Tascherl:

40 g Babyspinat
1 Frühlingszwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Sonnenblumenöl
Bergkernsalz, schwarzer Pfeffer
1 großer Kohlrabi

ZUBEREITUNG

1. Kalbszunge sehr gut waschen. In einem Topf Wasser aufkochen, Zunge darin mit Zwiebel, Lauch, Sellerie, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern ca. 1,5 Stunden leicht köcheln. Sobald sie weich ist, herausnehmen, Haut abziehen und runterkühlen. Den Sud beiseitestellen.
2. Für die Vinaigrette Nektarine waschen und entkernen. Grob schneiden, mit Sherryessig, Senfkörnern und braunem Zucker verrühren. Mit einem Stabmixer kurz pürieren, sodass eine Bindung entsteht, aber noch Stücke vorhanden sind.
3. Spinat waschen, abtropfen lassen, fein hacken. Frühlingszwiebel hauchdünn schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch unter den Spinat mischen und mit Sonnenblumenöl, Salz und schwarzem Pfeffer marinieren.
4. Kohlrabi schälen und mit der Schneidemaschine in 16 hauchdünne Scheiben schneiden. 8 Kreise mit 5 cm und 8 Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.
5. Die kleineren 8 Scheiben mit Spinat belegen. Die größeren Scheiben kurz durch heißes Wasser ziehen, auf die unteren Scheiben setzen und die Ränder der Tascherl zusammendrücken.
6. Die Zunge längs 3 mm dick schneiden und im temperierten Sud erwärmen.
7. Zunge mit jeweils zwei Tascherln und der Nektarinenvinaigrette anrichten und mit etwas Sud beträufeln.



GEBRATENER WELS

mit Kohlrabi und Grießtalern

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

Für die Grießtaler:

200 ml Milch

60 ml Obers

Salz

100 g feiner Grieß

1 Ei

etwas Butter für die Form

40 g grüne Oliven mit Kern

40 g schwarze Oliven mit Kern

¼ Bund Petersilie

1 Bio-Zitrone

8 Mini-Kohlrabi

3 EL Rapsöl

700 g Welsfilet ohne Haut

Pfeffer

2 EL Butter

ZUBEREITUNG

1. Für die Grießtaler Milch mit Obers aufkochen und salzen. Unter ständigem Rühren Grieß einlaufen lassen, so lange rühren, bis die Masse kompakt wird. Ei aufschlagen und unterrühren. Ein kleines Blech oder eine Wanne bebuttern, die Masse darin glatt streichen und kalt stellen.
2. Alle Oliven entkernen. Petersilie zupfen und in feine Streifen schneiden. Zitronenschale abreiben und die Zitrone filetieren.
3. Den Boden der Kohlrabi so weit wegschneiden, dass nichts mehr holzig ist. Mit einem kleinen Messer rund schälen, den Stiel und die schönen Blätter nicht entfernen.
4. Einen kleinen Topf mit Salzwasser aufstellen, Kohlrabi darin knackig kochen.
5. Grieß mit einem Ausstecher in Scheiben mit 4 cm Durchmesser stechen. In einer beschichteten Pfanne in etwas Rapsöl anbraten und warm halten.
6. Die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen, dann erneut Rapsöl darin erhitzen. Den Wels zuputzen und in 4 gleich große Portionen teilen. Salzen und pfeffern und scharf auf beiden Seiten anbraten. Nach 2-3 Minuten die Hitze reduzieren und fertig braten.
7. Kohlrabi in einem Topf mit Butter und Salz glasieren, Oliven, Zitronenfilets und Petersilie untermischen. Mit dem Wels und den Grießtalern anrichten.



GUTES FÜR DEN GAUMEN

REDAKTION: ALICE FERNAU



SALZBURGER BACKWERK

In ihrer kleinen Manufaktur im Flachgau stellt Regina Leimüller salzige und süße Backmischungen her, die köstlich schmecken und besonders hübsch aussehen. Kein Wunder, denn die Salzburgerin steckt viel Liebe ins Detail: Die Zutaten füllt sie Schicht für Schicht in die Gläser, per Hand wird auch jedes Etikett auf die Flasche geklebt. In die Backmischungen kommen nur natürliche Zutaten, die Regina möglichst von kleinen Betrieben aus der Region bezieht. Die Mischung „Flachgauer Roggenbrot“ gibt es um 12 Euro bei servusmarktplatz.com

STEIRISCHE KÄSEKUNST

Im Herzen des Vulkanlandes mit herrlichem Blick auf die Riegersburg befindet sich die Fromagerie, eine Hochburg für den Käse. Die beruflichen Stationen von Bernhard Gruber lassen sich in Kürze so beschreiben: vom Koch zum Almsenner und schließlich zum diplomierten Käsesommelier. Der Käsekünstler kreiert heute mit regionalen Zutaten neue, spannende Köstlichkeiten wie den Kuh-Rohmilchkäse mit Uhudler und Hanf. 350 g gibt es um 17,50 Euro bei thecheeseartist.at, Tel.: +43/3153/714 73



TEE AUS DEM CHIEMGAU

Mitten in der idyllischen Umgebung Traunsteins liegt die alte Walzmühle. In der dort angesiedelten Bioteaque wird ein Teil der Tees per Hand in Teebeutel abgepackt. Die restliche Produktion findet in den Chiemgauer Lebenshilfe Werkstätten statt.

Es ist die Qualität des Tees, die für den Geschmack zählt. Daher hat es sich die Manufaktur zur Aufgabe gemacht, nur Bio-Teemischungen wie etwa die „Scheene Leni“ herzustellen. Mit Apfel, Hagebutte und Hibiskus ist der Tee auch für eine Sommer-Bowlle geeignet. 90 g um 10,90 Euro bei bioteaque.com, Tel.: +49/861/909 74 70



FEINE WURST AUS DEM BURGENLAND ▶

Die Verwendung traditioneller Rezepturen, sein untrüglicher Geschmackssinn und der Mut, Neues auszuprobieren, lassen Andreas Palatin in seiner Manufaktur ein herrliches Sortiment an fein abgestimmten Würsten herstellen. Handgemacht und 100-prozentig biozertifiziert wird hier vom Lammwürstl über Landjäger bis zur Salami jeder Wurst-Wunsch erfüllt. Die Salami gibt es um 5,90 Euro pro 100 g bei zumpalatin.at, Tel.: +43/664/444 34 04



„Essen soll zuerst
das Auge erfreuen,
dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe
(1749–1832)



SENF AUS BAD GOISERN

Der Beruf des Senfers erfordert viel Hingabe, Können und Rückbesinnung auf traditionelle Verarbeitung. Und diese Eigenschaften vereint Rainer Baumgartner in seiner Marke Annamax. Die Körner für die vielen ausgefeilten Senfsorten kommen aus einer nachgebauten Senfmühle aus dem 18. Jahrhundert. Zwischen riesigen Granitsteinen wird hier kalt gemahlen. Nur so bleiben die ätherischen Öle und Wirkstoffe erhalten. Den Senfkaviar Salz-Zitrone gibt es um 6,90 Euro bei senferei.at, Tel.: +43/6135/507 23



◀ BIRNENMOST AUS DEM SCHNEEBERGLAND

Im südlichen Niederösterreich wird das Wissen um die Verarbeitung von Obst von Generation zu Generation weitergegeben. Das gilt auch für die Familie Sederl. Am Fuße der Hohen Wand in Zweiersdorf gelegen, zeigen sie in ihrer Mohr-Sederl Fruchtwelt, was sie können. Ob Moste, Destillate, naturbelassene Fruchtsäfte oder andere hausgemachte Produkte: Tradition schmeckt hier einfach wunderbar. Den Birnenmost Sissi aus alten Sorten gibt es um 3,70 Euro bei mohr-sederl.com, Tel.: +43/2620/23 95



Schwarze Nüsse

Eine Delikatesse aus grünen, unreifen Nüssen, die zu Wildgerichten und Käse passt.

Zutaten: 500 g grüne Walnüsse, 600 g Zucker, 250 ml Wasser, 2 Nelken, 1 Zimtstange, Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Nüsse waschen, mit einer Stricknadel rundum einstechen. In einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken, am nächsten Tag abschütten und frisches Wasser zugießen; sechsmal wiederholen. Nüsse in frischem Wasser kochen, bis sie weich sind. Zucker mit Wasser zu Sirup kochen. Die abgetropften Nüsse (Wasser aufheben!) in einem Glas mit Sirup, den Gewürzen und der Zitronenschale übergießen. Falls die Nüsse nicht völlig bedeckt sind, Nusswasser zugießen. Mit einem Tuch abdecken, drei Tage stehen lassen. Abseihen, Sirup erneut aufkochen, über die Nüsse gießen, drei Tage stehen lassen. Sirup mit Nüssen aufkochen. Ins Glas füllen, verschließen, sechs Monate dunkel und kühl lagern, dann probieren. Der Geschmack wird immer intensiver.



Ein Prost auf den Genuss

Wenn es einen Grund zum Feiern gibt, darf einer nicht fehlen: bester Sekt aus Österreich! Er bringt die feinsten Gläser zum Klingen und läutet damit die Sternstunden des Lebens ein.

Gemeinsam verbrachte Zeit ist einfach die schönste Zeit! Zu angenehmen Anlässen mit Familie und Freunden möchte man nur das Beste für seine Gäste und verwöhnt sie gerne mit dem Besten aus Küche und Keller. Zur Einstimmung empfehlen sich kleine, feine Vorspeisen, die die Sinne erfreuen und den Magen sanft einstimmen. Dazu darf natürlich das angemessene Getränk nicht fehlen – am besten Sekt aus Österreich! Die belebende Kohlensäure wirkt als natürlicher Aromenverstärker und rundet das Genusserlebnis so richtig ab.

Die heimische Schaumweintradition

Österreich kann auf eine 175-jährige Schaumweintradition zurückblicken. Auf diesem Wissens- und Erfahrungsschatz basierend, wurden 2016 neue Spitzenkategorien gesetzlich definiert: Sekt g.U. – österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Diese ist an der rot-weiß-roten Banderole auf der Kapsel leicht erkennbar und garantiert auf einen Blick hochqualitativen Sekt, der zu 100 Prozent aus einem österreichischen Bundesland, in der höchsten Qualitätsstufe sogar aus einer einzigen Gemeinde, stammt.

Sekt ist nicht gleich Sekt

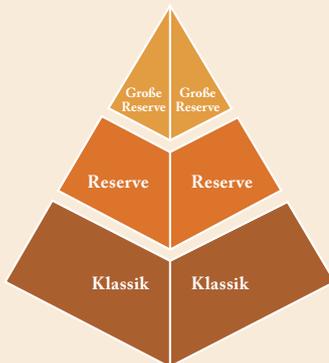
Die Ursprungsbezeichnung g.U. unterscheidet drei Qualitätsstufen – Klassik, Reserve und Große Reserve –, die in einer Pyramide abgebildet werden. Während sich Sekt g.U. Klassik duftig und leichtfüßig (max. 12,5 Vol.-%) präsentiert und die Primäraromen der zugrunde liegenden Rebsorten wiedergibt, besticht Sekt der Kategorien Reserve bzw. Große Reserve durch elegante Säurestruktur, oftmals Brioche-Aromen und einen finessenreichen, langen Abgang. Das Rebsortenspektrum reicht von Grünem Veltliner, Welschriesling, Sauvignon Blanc und Riesling über diverse autochthone Rebsorten bis hin zu den klassischen Burgundersorten.

Sekt als perfekter Begleiter

Sekt ist ein hervorragender Begleiter zu vielen Gerichten, die Kohlensäure wirkt nämlich als Aromenverstärker. Je kräftiger der Geschmack der Speise ist, desto körperreicher kann der Sekt dazu ausfallen. Zu kleinen, feinen Häppchen und leichten Fischgerichten eignen sich die leichten, fruchtbetonen

Sorten der Kategorie Sekt g.U. Klassik. Die Stufen Reserve und Große Reserve, die ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethod hergestellt werden, setzen helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte, Pastagerichte und üppigeren Fisch wie Räucherlachs wunderbar in Szene. Ob Klassik, Reserve oder Große Reserve – österreichischer Sekt ist nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern stellt in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Speisenbegleiter dar.





Qualitätspyramide österreichischer Sekt g. U.

Große Reserve: Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich Handlese und traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Reserve: Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich Handlese und traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Klassik: Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden der Sekterzeugung erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

ALLES SCHAF

Die alpine Küche ohne Lammfleisch? Unvorstellbar, galt Lamm doch immer schon als besondere Delikatesse, die an Sonn- und Festtagen auf den Tisch kam. Neun Klassiker, die zwischen Boden- und Neusiedler See gerne serviert werden.

REDAKTION: KATHARINA KUNZ & ALEXANDER RIEDER FOTOS: SONJA PRILLER





VORARLBERG
LAMMLENDE
mit Schupfnüdele

Schafe zählen zu den ältesten Nutztieren der Menschheit, in Vorarlberg sind sie wegen ihrer genügsamen und robusten Art als Landschaftspfleger nicht mehr von den Almen wegzudenken. Eine Besonderheit ist das **Montafoner Steinschaf**, die einzige aus Vorarlberg stammende Tierrasse. Diese sehr alte Rasse zählt zwar nicht zu den ergiebigsten Fleischlieferanten, zeichnet sich aber durch eine hervorragende, besonders feinfaserige Fleischqualität aus.



KÄRNTEN
SCHÖPSERNES BRATL
mit Erdäpfelsauce

Schon im Mittelalter konzentrierte sich die Viehwirtschaft in Kärnten auf Schafe. Die sogenannten **Schafschwaigen** mussten regelmäßig Käse, Wolle und Fleisch an die herrschaftlichen Küchen liefern. In Bleiburg wurden unter anderem **Seeländer** und **Gurktaler Schafe** am Schafmarkt gehandelt. Ihren Namen hat die Lammkrone vom Wort Schöps für Schaf, und das Kräutlein Bertram, das der würzigen Kruste ihren Geschmack gibt, heißt außerhalb Kärntens Estragon.

STEIERMARK
LAMMRAGOUT
mit Grießknödeln

Nicht nur rund um Ostern schätzt man in der Steiermark das Schöpserne. Weideschafe haben auch hier eine lange Tradition: Die schweren **Bergamasker Schafe** ebenso wie die Steinschafe und weiße Schafrassen aus der Schweiz sind hier schon mehr als hundert Jahre daheim. Für dieses Ragout nimmt man das feine, fettarme Fleisch aus dem Schlängel, das besonders saftig und aromatisch ist.



TIROL
LAMMLEBER
mit Erdäpfel-Endivien-Püree

Würzige Kräuter und frische Gräser finden die **Tiroler Berg- und Steinschafe** auf den Almen, Osttirol zählt gar zu den schafreichsten Regionen Österreichs. Das Fleisch der geländegängigen Tiere ist mager und zart, und die Innereien sind ein besonderer Leckerbissen: Lammfleisch sollte im Inneren immer noch zartrosa sein, daher empfiehlt sich, die Leber im Ganzen zu braten. Und wie bei jeder Leber gilt: erst nach dem Garen salzen!



NIEDERÖSTERREICH
LAMMSTELZE
mit Reis

Bis ins 19. Jahrhundert florierte in Niederösterreich die Schafzucht, seither sind die Zahlen rückläufig, obwohl die heimischen Schafbauern seit einigen Jahren glücklicherweise wieder vermehrt regionales Lammfleisch anbieten.

Die saftige Stelze mit dem imposanten Knochen sieht nicht nur besonders schön aus, sie eignet sich auch perfekt für einen ordentlichen **Sonntagsbraten**.



OBERÖSTERREICH
LAMMBEUSCHERL
mit Semmelknödel

Herz und **Lunge** vom Lamm – diese Teile sind nicht ganz einfach zu bekommen, doch die Suche nach einem Fleischhauer oder Schafbauern des Vertrauens gehört genauso zum Genuss wie das aufwendige Zurechtputzen der Innereien. Wiegen sich die klein geschnittenen Fleischstücke dann erst einmal in der feinen Rahmsauce mit zarter Zitronennote und schmiegen sich an die köstlich flaumigen Semmelknödel, weiß man: Der Aufwand hat sich gelohnt!





BURGENLAND
LAMMKOTELETT
mit Seewinkler Ofengemüse

Im Burgenland betrieb man die Schafzucht lange Zeit hauptsächlich für **Wolle, Käse** und **Brimsen** – das Fleisch war eher ein willkommenes Nebenprodukt. Heute findet man Schafhalter mit Weideschafen vom Seewinkel bis ins Südburgenland; und nicht nur die Schafmilch gilt als besonders gut verträglich, auch das Fleisch ist immer mehr gefragt. Kein Wunder: Wer kann bei so einem saftigen Kotelett mit Kräutern und Gemüse schon nein sagen?

SALZBURG
LAMMWANDL
mit Fisolensalat

In den Hohen Tauern grasen die Schafherden den ganzen Sommer lang auf den Almen. Ihr Fleisch, hier Schepsernes oder Schepsas genannt, stammte früher von älteren Tieren und hatte einen starken Eigengeschmack. Das heute übliche Lammfleisch ist eine zarte Delikatesse, die sogar kalt mundet: Das traditionelle Lammwandl, wie die **Pinzgauer** ihren **Faschierten Braten** aus der Lammschulter nennen, schmeckt warm mit Erdäpfelpüree, aber auch kalt mit Brot und Fisolensalat.





WIEN

LAMMBRUST

mit Bärlauchfülle

In der Wiener Küche spielt Lamm seit jeher eine wichtige Rolle – vom Lammleberknödel bis zum Beuschel. Für diesen **frühlingshaften Festtagsbraten** wird das fein durchgezogene Brustfleisch von den Rippen gelöst, mit einem langen, scharfen Messer eingeschnitten und der flaumig würzigen Semmelmasse gefüllt. Wer keinen Bärlauch auftreiben kann, nimmt dafür einfach Blattspinat oder ganz junge Brennnesselblätter.





LAMMLENDE mit Schupfnüdele

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1¼ Stunden

500 g mehliges Erdäpfel

170 g Mehl

Salz, 1 Ei

1 EL weiche Butter

4 Lammlenden (à 100 g)

Pfeffer

4 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken

6 Salbeiblätter

1 EL Öl

1 EL Butter

1 Schuss Weißwein

ZUBEREITUNG

1. Erdäpfel weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Mit Mehl, einer ordentlichen Prise Salz, Ei und Butter verkneten. Eine fingerdicke Rolle formen und daraus kleine, fingerlange Schupfnudeln wuzeln.
2. Salzwasser zum Sieden bringen und die Schupfnudeln einlegen, dabei so lange kochen, bis sie aufsteigen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Die Lammlenden salzen und pfeffern. Schinken in Streifen schneiden, Salbei waschen und trocken tupfen.
4. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch beidseitig darin jeweils 2 Minuten anbraten. Salbeiblätter zugeben und die Hitze reduzieren. Schinken zugeben und etwas mitbraten. Mit Wein ablöschen und das Fleisch noch etwa 10–12 Minuten bei schwacher Hitze darin schmoren.
5. Die Lammlenden auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Schupfnudeln in der heißen Pfanne mit Speck und Salbei schwenken und dazuservieren.



SCHÖPSERNES BRATL mit Erdäpfelsauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

3 Jungzwiebeln, 1 Knoblauchzehe

Pflanzenöl zum Braten

60 g weiche Butter, 2 Dotter

4 EL frisch gehackte Kräuter

(Estragon, Salbei, Rosmarin...)

80 g Brösel von entrindetem Toastbrot

½ TL Senf, Salz, Pfeffer

1 kg Lammrücken mit Knochen

125 ml Lammfond

Für die Erdäpfelsauce:

20 g Butter, 20 g Mehl, 500 ml

klare Hendsuppe, 1 Schuss Essig

Majoran, 1 Lorbeerblatt, 700 g

gekochte Erdäpfel, 2 EL Sauerrahm

ZUBEREITUNG

1. Jungzwiebeln und Knoblauch fein schneiden, in Öl anschwitzen und kühl stellen.
2. Für die Kräuterkruste weiche Butter cremig rühren. Dotter, Kräuter, angeschwitzte Zwiebeln und Knoblauch, Brösel und Senf zugeben. Alles gut verrühren, sodass eine
3. kompakte Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
4. Den zugeputzten Lammrücken rundum salzen und pfeffern. Auf der Fleischseite in heißem Öl scharf anbraten und im Backrohr in 15–18 Minuten rosa braten.
5. In der Zwischenzeit für die Erdäpfelsauce aus Butter und Mehl eine Einbrenn zubereiten, mit Suppe aufgießen. Salz, Essig, Majoran und Lorbeer zugeben.
6. Von den Erdäpfeln etwa 200 g passieren, zugeben und zu einer dicken Sauce verkochen. Sauerrahm zugeben, die andere Hälfte der Erdäpfel blättrig schneiden und in der Sauce wärmen.
7. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und die Kräuterkruste gleichmäßig auftragen.
8. Backrohr auf Oberhitze oder Grillfunktion schalten und die Kruste kurz überbacken. Aus dem Ofen nehmen und noch 5 Minuten rasten lassen.
9. Den Bratenrückstand mit Lammfond lösen und einkochen. Den Lammrücken portionieren, etwas Saft darüberträufeln und mit der Erdäpfelsauce servieren.



LAMMRAGOUT *mit Grießknödeln*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

**800 g ausgelöster
Lammschlögel, Salz
Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl
150 g fein gewürfelte
Zwiebeln, 3 geschälte,
halbierte Knoblauchzehen
200 g gewürfeltes
Suppengemüse
2 Scheiben Bauernspeck
2 EL Paradeismark
250 ml Rotwein
1 l Rindsuppe, je 1 Zweig**

**Thymian, Majoran und
Rosmarin, 6 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter**

Für die Grießknödel:
**120 ml Milch, 30 g Butter
Salz, 50 g Grieß, 1 Ei
40 g entrindetes Toastbrot
Muskat, 1 EL Butter
1 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Melisse)**

ZUBEREITUNG

1. Fleisch zuputzen, in mundgerechte Würfel schneiden, salzen und pfeffern.
2. In einem Topf Öl erhitzen. Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Gemüse und Speck zugeben, durchrösten. Paradeismark einrühren, mit Rotwein ablöschen, ca. 5 Minuten unter Rühren einkochen.
3. Suppe zugießen, Gewürze zugeben und ca. 1½ Stunden zugedeckt weich garen.
4. Für die Grießknödel Milch, Butter und 1 Prise Salz erwärmen. Grieß einlaufen lassen und unter Rühren einkochen. Beiseite stellen und überkühlen lassen. Dann Ei und würfelig geschnittenes Toastbrot einmischen. Mit Muskat würzen, abschmecken. Mindestens 30 Minuten rasten lassen.
5. Kleine Knödel daraus formen und in leicht siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.
6. Die gegarten Fleischstücke aus der Sauce heben. Die Sauce mixen, passieren und nochmals einkochen lassen. Fleisch zurück in die Sauce geben.
7. Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter schmelzen und gehackte Kräuter zugeben. Knödel darin schwenken und mit dem Ragout servieren.



**Auf besondere Anstrengungen
folgen stets schöne Aussichten.**



LAMMLEBER mit Erdäpfel-Endivien-Püree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für das Püree:

**1 kg mehliges Erdäpfel, Salz, 250 ml Milch
50 g Butter, Muskat, Pfeffer
1 Handvoll klein gezupfter Endiviensalat**

**750 g Lammleber, 3 EL Butterschmalz
2 Rosmarinzwige, 4 Thymianzwige
2 Knoblauchzehen, Pfeffer
120 ml Rotwein, 30 g eiskalte Butter**

ZUBEREITUNG

1. Erdäpfel waschen, schälen, grob schneiden, in wenig Salzwasser weich kochen.
2. Milch und Butter aufkochen. Wasser der gekochten Erdäpfel abschütten, Erdäpfel stampfen. Milch und Butter einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Backrohr auf 175 °C Heißluft vorheizen.
4. Lammleber im Ganzen unter kaltem Wasser waschen, von Häutchen und Sehnen befreien.
5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Rosmarin, Thymian und angedrückte Knoblauchzehen zugeben, Leber einlegen und bei mittlerer Hitze rundum anbraten.
6. Im Rohr etwa 15 Minuten fertig braten. Herausnehmen, auf ein Backblech setzen und noch 5 Minuten im abgeschalteten Backrohr bei offener Tür rasten lassen.
7. Den Bratensatz in einen kleinen Topf gießen, mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen und vom Herd nehmen. Die kalte Butter einrühren und so den Saft binden.
8. Die Leber in Tranchen schneiden, salzen und pfeffern. Die Endivienblätter unter das Püree mischen und dazu anrichten, etwas Saft darüberträufeln.



LAMMSTELZEN mit Reis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2½ Stunden

**1 EL Butter
30 g geräucherter Speck
150 g Wurzelwerk
1 Zwiebel
4 Pfefferkörner
4 zugeputzte hintere Lammstelzen
Salz, Pfeffer
3 EL Rapsöl
250 ml Rindsuppe
40 g Butter
1-2 TL Mehl
150 g Karotten, geschält
150 g Erbsen, ausgelöst und evtl. eingeweicht**

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen.
2. Einen Bräter ausbuttern, Speck und Wurzelwerk klein würfeln und hineingeben. Zwiebel schälen, achteln und mit den Pfefferkörnern zugeben.

3. Stelzen salzen, pfeffern und in den Bräter setzen. Im Backrohr ca. 20 Minuten braten, dann die Temperatur auf 150 °C Heißluft senken und 1½ Stunden lang fertig braten. Rindsuppe zum entstehenden Saft gießen und die Stelzen immer wieder damit übergießen.
4. Stelzen herausnehmen und im bereits abgeschalteten Rohr warm halten. Bratensaft mit einem Schöpfer behutsam entfetten.
5. In einem Topf 20 g Butter mit Mehl anschwitzen. Mit Bratensaft ablöschen, glatt rühren, ca. 3 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
6. Karotten in Streifen schneiden, in der restlichen Butter andünsten. Mit den Erbsen in die Lammsoße geben und kurz aufkochen.
7. Lammstelzen mit Erbsen und Karotten anrichten und mit Reis servieren.



LAMMBEUSCHERL mit Semmelknödel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Zeitaufwand: 3 Stunden

1 Lammbeuschel (Lunge und Herz)
1 Spritzer Essig, Salz
½ TL Senfkörner
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
250 g Suppengemüse
1 Zwiebel, 1 Bio-Zitrone
3 Knoblauchzehen
je 1 Zweig Thymian, Majoran, Rosmarin

Für die Sauce:
100 g fein geschnittene Zwiebelwürfel
Butter, 60 g Mehl
70 g Essiggurkerl, gehackt
2 Sardellen, gehackt
5 Kapern, gehackt
etwas Senf
150 ml Obers
4 EL Sauerrahm
1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Beuschel zuputzen, Herz halbieren, Lunge von Röhrchen befreien und mehrmals anstechen.
2. Beuschel in einen großen Topf geben, mit ca. 3l kaltem Wasser bedecken. Essig, Salz, die Senf- und Pfefferkörner sowie die Lorbeerblätter zugeben und aufkochen. Köcheln lassen, dabei immer wieder Schaum abschöpfen.
3. Nach 30 Minuten in Stücke geschnittenes Suppengemüse und Zwiebel zugeben. Zitrone zur Hälfte in Scheiben schneiden, mit Knoblauch und Kräutern zugeben. Noch ca. 1 Stunde weich kochen, Beuschel dabei immer gut mit Wasser bedecken.
4. Lunge und Herz herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen. In feine Streifen schneiden.
5. Den Fond abseihen und einkochen.
6. Für die Sauce Zwiebel in Butter anrösten, mit Mehl stauben, mit ca. 1½ l Beuschelsud aufgießen, sämig einkochen. Beuschel, Gurkerl, Sardellen, Kapern, Senf plus Saft und Schale der restlichen Zitrone zugeben, würzig abschmecken. Obers einrühren, etwas einkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Anrichten, mit Rahm und Petersilie garnieren. Dazu passen Semmelknödel.



Wennst gerne kochst.
Werde Tyroler!



Rezeptideen unter
handltyrol.at

- ✓ Mit Naturgewürzen verfeinert
- ✓ Ohne Zusätze von Geschmacksverstärkern
- ✓ Ohne Zusätze 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   



LAMMKOTELETT mit Seewinkler Ofengemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ¾ Stunde

Für das Ofengemüse:

300 g kleine Erdäpfel
1 großer Paprika
200 g kleine Paradeiser
1 EL Rosmarinnadeln
4 EL Rapsöl
Salz

Für die Koteletts:

2 Rosmarinzweige
2 Zweige Minze
2 Zweige Oregano
Saft von ½ Bio-Zitrone
2 EL Rapsöl
Pfeffer
16 Lammkoteletts
4 angedrückte Knoblauchzehen
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
2. Erdäpfel mit der Schale gut waschen und vierteln. Paprika entkernen und in lange Streifen schneiden. Mit Paradeisern in eine Form geben und mit Rosmarin, Öl und etwas Salz vermischen. Im Backrohr ca. ½ Stunde braten.
3. In der Zwischenzeit die Kräuter von den Stängeln zupfen und gemeinsam fein hacken. Mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Die Lammkoteletts mit der Kräutermischung einreiben und mit Knoblauch in etwas Öl beidseitig scharf anbraten. Mit dem Ofengemüse servieren.



LAMMWANDL mit Fisolensalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

750 g Lammschulter
1 große, fein gehackte Zwiebel
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
2 gepresste Knoblauchzehen
2 EL Crème fraîche
8 Scheiben Bauchspeck
Bauernbrot

Für den Fisolensalat:

500 g junge Fiolen
2 Schalotten
3 EL Apfelessig
1 TL Estragonsenf
1 TL Honig, 5 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Lammschulter von Sehnen und Häutchen befreien und fein faszieren.
2. Zwiebel in Butter anrösten, bis sie Farbe bekommt. Faschiertes zugeben, mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin, Thymian und Knoblauch würzen. Crème fraîche einrühren und etwas einkochen.
3. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform ausbuttern.
4. Lamm-Masse einfüllen, mit Speck bedecken, im Rohr etwa ½ Stunde backen.
5. Fiolen in Salzwasser bissfest kochen und sofort kalt abschrecken.
6. Schalotten schälen, in dünne Ringe schneiden. Mit Fiolen, Essig, Senf, Honig und Öl vermischen, salzen und pfeffern.
7. Lammwendl mit Bauernbrot und Fiolensalat anrichten.



LAMMBRUST mit Bärlauchfülle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für die Füllung:

2 Semmeln vom Vortag
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
30 g weiche Butter
Salz
1 EL gehackte Petersilie
50 g Bärlauch oder junger Spinat
Pfeffer

1 kg Lammbrust
40 g Butterschmalz
250 ml Weißwein
20 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

1. Semmeln würfeln, in Milch einweichen. Ausdrücken, mit verquirltem Ei, Butter, Salz und gehackter Petersilie vermischen. Bärlauch- oder Spinatblätter hacken, einmischen und etwas ziehen lassen.
2. Lammbrust von den Rippen lösen, eine Tasche einschneiden. Füllen, zunähen, mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Rohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
4. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, die Brust darin rundum langsam anbraten. Dann im Rohr auf der unteren Schiene 20 Minuten braten. Weißwein angießen, Temperatur auf 160 °C reduzieren, rund 1 Stunde lang fertig braten. Dabei immer wieder mit Bratensaft begießen, um ein Zerreißen der Lammbrust zu vermeiden.
5. Lammbrust aus dem Ofen nehmen, Saft entfetten und mit eiskalter Butter binden. Die Brust aufschneiden, mit etwas Saft und grünem Salat servieren.

Richtig fesch. Echt köstlich.

Über 20 Produkte im neuen
Traditions-Design!



Jetzt im neuen Design der
Gmundner Keramik Manufaktur.

Gmundner Milch und Gmundner Keramik zaubern gemeinsam
neue Erlebnisse für alle Sinne auf die Tische.

Das sieht und schmeckt man!



www.gmundner-milch.at

BRUST ODER STELZE?

Die Teile vom Lamm und was man am besten
daraus zubereiten kann.

TEXT: KATHARINA KUNZ



RÜCKEN

1. Karree/Kamm

Ein zartes, schmackhaftes Teilstück vom Rücken mit Knochen, der vordere Teil ist stärker marmoriert und somit saftiger als die hinten liegende Lende.

Zum Braten im Ganzen, aus dem vorderen Teil werden Koteletts geschnitten, ausgelöste Filets werden kurzgebraten, gegrillt oder gebacken.

2. Lende

Das untere Stück des Rückens, ein mageres, feinfasriges Fleisch.

Zum Kurzbraten, Grillen oder Backen.

3. Lachs

Das Herzstück bzw. der Kernmuskel aus dem Rücken ist knochen-, sehnen- und fettfrei.

Zum Kurzbraten, Grillen oder als zarter Braten.

SCHLÖGEL

4. Schlögel/Keule

Der Schlögel wird mit oder ohne Knochen angeboten, das magere, sehnenfreie Fleisch schmeckt aromatisch und wird bei der Zubereitung nicht trocken.

Am besten zum Braten im Ganzen oder in Scheiben mit Knochenstück. Steaks und Schnitzel aus dem Schlögel werden gegrillt, gebacken oder geschmort. Gewürfelt ist es ideal für Spieße, Fondue und Ragouts.

5. Schale/Kaiserteil

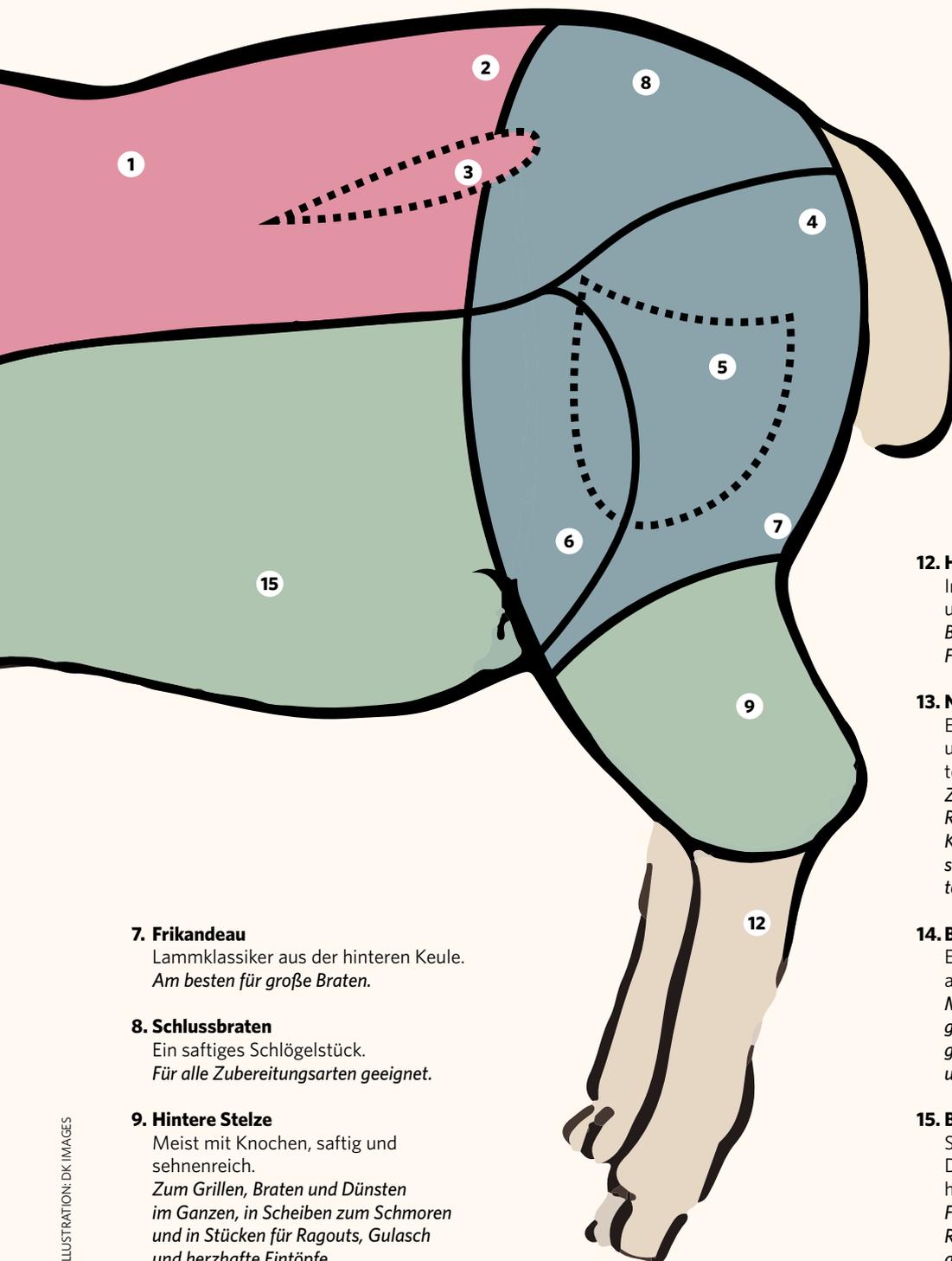
Das Stück unter der Nuss und der Unterschale (Frikandeau) zählt wegen seiner Form und Faserung als das beste Teilstück für Schnitzel und Steaks.

Zum Backen und Braten.

6. Nuss

Ein saftiges Stück aus der Keule.

Für Steaks, Spieße, Medaillons und Ragouts.



10. Schulter

Ein sehr zartes und saftiges Teilstück, vielseitig verwendbar, wird als Blatt oder Bug zum Füllen angeboten. Für saftige Braten – mit Knochen oder ohne, gerollt und gefüllt –, auch gut zum Schmoren, für Spieße, Suppen, Ragouts sowie als Faschiertes.

11. Vordere Stelze

Etwas weniger fleischig als die hintere Stelze. Zum Braten und Grillen am Knochen, ausgelöst für Gulasch, Ragouts und Eintöpfe.

12. Haxen

Intensiver Geschmack, durchwachsen und mit Bindegewebsanteil. Besonders gut für Suppen, Saucen und Fonds.

13. Nacken

Ein kräftig marmoriertes, aromatisches und saftiges Stück Fleisch, der Nacken teilt sich in Hals und Kamm. Zum Kochen und Schmoren, für Suppen, Ragouts und Eintöpfe. Im Ganzen mit Knochen ist der Hals ein beliebtes und saftiges Bratenstück. Aus dem Kammteilstück werden Koteletts geschnitten.

14. Brust

Ein preiswertes Stück mit hohem Fettanteil, mit oder ohne Knochen erhältlich. Mit oder ohne Knochen als Braten, aufgeschnitten zum Grillen (Ripperl) oder gewürfelt für Ragouts, Gulasch, Eintöpfe und Suppen.

15. Bauch/Wammerl

Saftiges und aromatisches Fleisch. Die Dünung, also der Bauchlappen, hat viel Fettgewebe. Für deftige Eintöpfe und geschmorte Ragouts, auch gut zum Faschieren oder als Rollbraten.

7. Frikandeau

Lammklassiker aus der hinteren Keule. Am besten für große Braten.

8. Schlussbraten

Ein saftiges Schmelstück. Für alle Zubereitungsarten geeignet.

9. Hintere Stelze

Meist mit Knochen, saftig und sehnereich. Zum Grillen, Braten und Dünsten im Ganzen, in Scheiben zum Schmoren und in Stücken für Ragouts, Gulasch und herzhaftes Eintöpfe.



SCHWARZ, WEISS, ROT

Maulbeeren haben eine lange Geschichte.
Höchste Zeit, die süßen „Baum-Brombeeren“ wiederzuentdecken.

TEXT: JULIA KOSPACH

Warum heißen Maulbeeren so? Keinesfalls, weil man sich ihre saftigen, süßen Früchte so gerne ins Maul steckt – vorzugsweise direkt vom Baum. Kaum abgefallen, werden sie nämlich sofort zu Brei, also am besten

FAST VERGESSEN

Erdbeere „Mara des Bois“

Diese kleine rote Gartenerdbeere eignet sich wegen ihres Walderdbeer-Aromas gut für Marmeladen. Die alte französische Sorte trägt von Juni bis Oktober Früchte und kann auch im Topf gezogen werden.



Weißer Ananaserdbeere Weiße Erdbeeren gibt es seit dem 18. Jahrhundert. *Fragaria x ananassa* ist weiß mit roten Nüsschen und eine Rarität. Sie schmeckt deutlich nach Ananas und am besten, wenn sie im eigenen Garten reif wird.



schnell einkochen oder trocknen. Für Letzteres eignen sich vor allem die weißen Exemplare gut.

Je nach Farbe unterscheiden sie sich deutlich im Geschmack: Die süßesten sind die gelbweißen Früchte der Weißen Maulbeere (*Morus alba*). Die violett-schwarzen der *Morus nigra* sind aus-

gewogen säuerlich-süß und besser zum Einkochen. Kocht man die Stiele mit, wird die saure Note noch verstärkt.

Rötliche Sorten haben das vielfältigste Geschmacksbild: deutliche Säure und zurückhaltende Süße mit Aromen von Kirsche bis Weintraube. Aus ihnen entstehen Kompotte und Marmeladen, Gelees und Sirupe, Fruchtcremen mit Joghurt oder Obers. Für Mischmarmeladen passen Maulbeeren und rote Ribiseln ideal zusammen.

NICHT NUR FÜRS FEDERVIEH

Den Namen verdanken wir den alten Römern, er kommt vom lateinischen *morum*, was Maul- oder Brombeere bedeutet. Tatsächlich sehen Maulbeeren wie längliche Brombeeren aus. Sie reifen von Mitte Mai bis August und werden am besten mithilfe eines unter den Baum gelegten Tuchs geerntet.

Achtung – Schwarze Maulbeeren machen höllische Flecken! Früher färbte man damit Wein und Speisen ein. Die Blätter verwendete man als Futter für Schafe, Ziegen und Kühe, den Rindenbast nutzte man zum Flechten und das harte hellgelbe Holz für Werkzeugstiele und Möbel. Vor allem aber teilte man die Früchte mit dem Federvieh, dessen Appetit auf Maulbeeren unersättlich ist. Im Burgenland, wo es besonders viele Gänse gab, hielt man diese oft in Maulbeer-Gärten.

Die frostempfindlichen Bäume findet man vor allem im Südosten Österreichs,

wo sie in einigen Ortschaften bis heute, ähnlich wie Weiden, traditionell als Kopfbäume kultiviert werden.

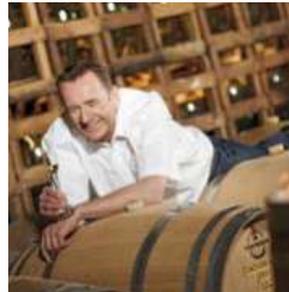
In großem Stil pflanzte man sie einst ab dem 18. Jahrhundert im südlichen deutschsprachigen Raum, weil man mit ihrer Hilfe die Seidenproduktion etablieren wollte, allerdings ohne Erfolg. Wer es heute aufs Neue mit der Seidenraupenzucht versuchen möchte, sei gewarnt: Seidenraupen fressen nur die Blätter der aus Ostasien stammenden Weißen Maulbeere, nicht aber die der Schwarzen Maulbeere, die von Europa bis Asien heimisch ist.

MAULBEER- RIBISEL-MARMELADE

ZUTATEN:

1,7 kg Maulbeeren mit Stiel
1,7 kg abgerebelte Ribiseln
1 kg Zucker, 90 g Apfelpektin

ZUBEREITUNG: Maulbeeren und Ribiseln mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Topf (am besten aus Kupfer) im Wasserbad vorwärmen. Früchte zugeben und unter gelegentlichem Umrühren aufkochen. Pektin sorgfältig in den Zucker rühren. Wenn die Fruchtmasse am Topfrand Blasen zu schlagen beginnt, das Zucker-Pektin-Gemisch einrühren und so lange bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort pasteurisieren.



Essen neu erlebt – mit dem Slow Food Kulinarikguide

Oftmals bewerten Guides kulinarische Erlebnisse mehrheitlich nach geschmacklichen Komponenten und weniger nach ökologischen und sozialen Aspekten, die auch für den Gast nicht gleich und leicht erkennbar sind. In Österreichs Süden geht man neue Wege. Uns geht es darum, welche Produkte von Restaurants, Almhütten und Buschenschenken in der Zubereitung verwendet werden. Regionale Produkte und unsere heimischen Produzenten sind hier die Stars! Nachhaltigkeit ist der bestimmende Faktor in einer gesunden Kreislaufwirtschaft, gesunde Böden sind das Ergebnis von Biodiversität. Mut und Ehrlichkeit zu fairen Preisen für Lebensmittelproduzenten und Konsumenten spiegeln ein achtsames Miteinander in unserer Gesellschaft wider.

Der Slow Food Guide für Kärnten – ein Kompass zu „Orten des guten Lebens“

Mit dem neuen Slow Food Kärnten Guide holt Kärnten all jene Betriebe ins Rampenlicht, die nicht nur auf heimische, saisonale

Lebensmittel und auf eine gesunde Zubereitung setzen, sondern auch die Zusammenarbeit mit den heimischen Produzenten als wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in Kärnten sehen. Bewertet wurde nicht nach Sternen und Hauben, sondern nach den Slow Food Kriterien „gut, sauber, fair“ – die 50-köpfige Jury hat insgesamt **101 Restaurants, 51 Almhütten und Buschenschenken sowie 40 Hofläden und Spezialitätengeschäfte** unter die Lupe genommen. Zudem finden sich im gerade erschienenen Slow Food Kärnten Guide Tipps zu kulinarischen **Märkten und Festen** sowie zu Aktivitäten rund um **Slow Food Travel und Slow Food Village**. Der erste Slow Food Kärnten Guide zeigt die besonderen Schätze des Landes, die ursprüngliche Gastlichkeit, jene Betriebe, die Einheimische besuchen, lieben und weiterempfehlen. Der Guide stellt Köche und Gastgeber vor, die dazu beitragen, die Lebensqualität in Kärnten nachhaltig zu heben.



Den Guide erhalten Sie kostenlos bei der Kärnten Werbung unter **+43 (0)463 3000** oder online unter **www.slowfoodguide.karnten.at**





GUATS OSM MUNTAFU

Zu einem Sommer im Montafon gehören ausgedehnte Wanderungen und zünftige Mahlzeiten. Wir haben uns in den Hütten und Gaststätten umgesehen und die besten Rezepte mitgenommen.

TEXT: KATHARINA KUNZ FOTOS: PHILIPP HORAK

Am äußersten Zipfel Vorarlbergs, zwischen Silvretta, Rätikon und Verwall, liegt das Montafon. Die Drei Türme („Dri Türm“) und die Zimba wachen über verwunschene Wälder, wildromantische Wege und grüne Almen. Hier wandert man auf alten Schmugglerwegen und Saumpfaden, und die Berge sind so hoch, dass die Kühe etappenweise auf die Almen geführt werden: Vom Talboden geht es im Frühling ins Maisäß und vier Wochen später dann weiter in die Hochalpen. In den kleinen Ortschaften, die sich in die Täler schmiegen, findet

man noch alte Montafonerhäuser, eine Mischung aus Stein- und Holzbau. Die weiß getünchten Mauern beim Eingang und in den Küchen stammen von den Rätoromanen, der hölzerne Teil in Stube und Schlafzimmer von den Walsern.

So wie die Häuser sind auch die Menschen von der Umgebung geprägt: rechtschaffene Hüüslebauer, gesellige Gastgeber, naturverbundene Originale. In der Küche dreht sich alles um Sura Kees, einen Frischkäse in mehreren Reifestadien, und um Brösel, ein Gericht aus Maisgrieß, auch als Riebel bekannt.



RAMSCHWAGER SAIBLING auf Erdäpfelpüree
Rezept vom Hotel Madrisa auf der nächsten Seite

RAMSCHWAGER SAIBLING auf Erdäpfelpüree und Krenschaum mit Kernöl und Wurzelgemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 50 Minuten

Für das Püree:

800 g mehlig Erdäpfel, geschält
Salz
200 ml Milch
120 g Butter
Muskatnuss

Für den Krenschaum:

50 g Butter
3 Schalotten
400 ml trockener Weißwein
100 ml Wermut
400 ml Fisch- oder Gemüsefond
600 ml Schlagobers
40 g Kren, gerieben

50 g Karotten
50 g Gelbe Rüben
50 g Sellerie
50 g Lauch
50 g Butter

4 Filets vom Ramschwager Saibling
etwas Butter
Salz, Pfeffer

4 EL Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

1. Für das Püree Erdäpfel vierteln, mit Salzwasser bedecken und weich kochen. Abseihen und kurz ausdampfen lassen, durch ein Sieb passieren, nach und nach heiße Milch und handwarme Butter einarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
2. Für den Krenschaum Butter schmelzen, klein geschnittene Schalotten glasig anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Abseihen, mit Fisch- oder Gemüsefond und Obers aufgießen und wieder auf ein Drittel reduzieren. Kren zugeben und mit einem Stabmixer aufmischen, durch ein Sieb passieren.
3. Das geputzte Gemüse in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten.
4. Die Fischfilets auf ein mit Butter, Salz und Pfeffer bestrichenes Blech mit der Haut nach oben legen und bei nicht zu starker Oberhitze (am besten Salamander oder Oberhitze im offenen Rohr) glasig garen. Der Garpunkt ist optimal, wenn sich die Haut abziehen lässt.
5. Erst das Kernöl, dann den Krenschaum auf den Tellern verteilen, Kartoffelpüree und Fischfilet daraufsetzen und mit Wurzelgemüse garnieren.



Raffiniert regional. Zdenek Cepera (o.) kocht hier seit zwölf Jahren: „Ich habe tolle Lieferanten, das Zusammenspiel mit der Natur funktioniert bestens.“ Rechts: Hotelchefin Monika Rhomberg mit Tochter Johanna (li.).



Hotel Madrisa

CHARMANTES JUGENDSTILFLAIR

Filmreif setzt das alte Hotel Madrisa in Gargellen seine historische Berghotelarchitektur samt Holztäfelung und Sonnenbalkon in Szene. Die 120 Jahre alte Balkendecke sorgt für heimelige Atmosphäre in der Stube, auf den original Montafoner Tischen glänzen aufwendige Intarsien. „Die schwarze Schieferplatte in der Mitte ist für die heiße Pfanne, und nach dem Essen kann man beim Kartenspielen hier mit Kreide die Striche machen“, erklärt Hotelchefin Monika Rhomberg.

In vierter Generation führt sie das Haus am Ende des Tales. Als ihr Mann Bertram 2017 bei einem Lawinenunglück ums Leben kam, übernahm die damals 18-jährige Tochter Johanna tatkräftig die biologisch-organisch geführte Landwirtschaft. Deren Rinder und Schafe sind die beste Basis für die raffiniert regionale Küche von Küchenchef Zdenek Cepera.

OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI auf Gargellner Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 3½ Stunden

1 kg Ochsenfleisch
50 g Zwiebel
75 g Wurzelwerk, geschält
30 g Tomatenmark
250 ml Rotwein
1 l Rindsuppe
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
5 Piment
Thymiansträußchen
Salz
2 Knoblauchzehen
Muskatnuss
Kräuter (Thymian, Petersilie)

Für den Nudelteig:

200 g glattes Mehl
170 g Eidotter (ca. 10 Dotter)
15 g Olivenöl

etwas Mehl für die Fläche
1 versprudelt Ei

Für die Rahmsteinpilze:

600 g Steinpilze
100 ml Öl
100 g gehackte Zwiebel
200 ml Schlagobers
Zitronensaft
gehackte Petersilie
1 EL geschlagenes Obers

4 EL Paradeisermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Ochsenfleisch bei den Gelenken durchschneiden. In einem Topf Öl erhitzen, die Ochsenfleischscheiben darin beidseitig scharf anbraten und aus dem Topf heben. Zwiebel und Wurzelwerk in grobe Würfel schneiden und im Topf braun rösten. Tomatenmark zugeben, kurz rösten, mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Suppe aufgießen, Ochsenfleischscheiben und Gewürze zugeben. Zugedeckt im Rohr oder auf dem Herd rund 2½ Stunden weich schmoren. Eventuell Wasser zugießen, die Scheiben sollten immer bedeckt sein.
2. Wenn das Fleisch weich ist, aus der Sauce heben, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Für die Fülle das Fleisch mit Knoblauch, Muskatnuss und den Kräutern würzen, dann abschmecken.

3. Alle Zutaten für den Nudelteig vermischen, 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten und etwas ruhen lassen.

4. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken mit je ca. 20 x 30 cm Fläche ausrollen. Ein Rechteck zur Gänze mit dem versprudelten Ei bestreichen. Die vorbereitete Fülle in Häufchen teilen und in Abständen auf die mit Ei bestrichene Teigfläche setzen. Dabei an den Rändern mindestens 1 cm breit frei lassen. Das zweite Teigstück darüberlegen. Den Teig an den Rändern und rund um die Füllung gut anpressen. Mit einem runden Ausstecher Ravioli ausstechen und auf eine bemehlte Unterlage legen.

5. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser aufkochen und die Ravioli leicht wallend 3–5 Minuten köcheln lassen.

6. Steinpilze mit einem Tuch säubern. In mundgerechte Stücke schneiden und in Öl anrösten. Zwiebel zugeben und farblos anschwitzen. Obers zugießen und etwas reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Anrichten mit Petersilie und ein wenig geschlagenem Obers vermischen.

7. Ravioli auf den Steinpilzen anrichten und mit etwas Paradeisermarmelade garnieren.



Rezept vom Hotel Madrisa

Rezept vom Bergrestaurant
Schafberg Hüsli



GRÖSTL mit Sura Kees

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

1 kg gekochte Erdäpfel (vom Vortag)

1 Zwiebel

50 g Butter oder Butterschmalz

70 g Sura Kees

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

4 Eier

8 Scheiben Speck

ZUBEREITUNG

1. Die Erdäpfel schälen und fein reiben. In einer Pfanne 30 g Butter oder Butterschmalz erhitzen und die geriebenen Erdäpfel darin anbraten, bis sie Farbe bekommen.
2. Zwiebel schälen und würfeln. Zugeben und weiter rösten, bis die Erdäpfel schön knusprig sind.
3. Den Sura Kees klein würfeln, zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. In einer Pfanne mit der restlichen Butter Spiegeleier machen und die Speckscheiben knusprig braten. Beides mit dem Gröstl servieren.

Bergrestaurant Schafberg Hüsli GENUSS MIT WEITBLICK

24 Winter hat Markus Gottschalk im Montafon bereits verbracht, sieben davon im Schafberg Hüsli. Früher war die Hütte am Schafbergplateau ein typischer Ort, an dem viele Menschen rasch verköstigt wurden, mit der Zeit sind Qualität und Anspruch gewachsen. „Wir legen Wert auf nachhaltige Zutaten, jedes Jahr versuchen wir ein, zwei neue Produkte aus der Region dazuzunehmen“, erklärt der 53-jährige Rheinländer. Beim Bergfrühstück kredenzt er frischen Sura Käs und Mostbröckle, also geräuchertes Fleisch von Rindern der umliegenden Almen. Mittags serviert er Gröstl, Schmarren und Brösel auf der Sonnenterrasse. „Wir verarbeiten pro Jahr sieben, acht Rindviecher von der Alpe komplett, der Metzger hat uns eine eigene Grillwurst vom Rind entwickelt.“



Rezept vom
Schafberg Hüsli

D'R BRÖSEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten plus 3 Stunden Quellzeit (oder über Nacht)

500 ml Milch

250 ml Schlagobers

250 ml Wasser

250 g Riebelgrieß

150 g Weizengrieß

100 g Polenta

1 Prise Salz

100 g Butter

Zucker

evtl. Zimt

ZUBEREITUNG

1. Milch, Obers, Wasser und Salz in einer Pfanne aufkochen. Grieß und Polenta einrühren, aufkochen. Quellen lassen.
2. Butter zugeben und mit einem Spatel die Masse so lange zerteilen, bis sie zu Bröseln zerfällt. Den Brösel so lange rösten, bis er goldbraun ist.
3. Mit Zucker (und Zimt) bestreuen und dazu Apfelmus servieren.

Tipp: Je nach Saison lässt sich d'r Brösel auch mit Kirschen oder Heidelbeeren verfeinern.

Alpe Spora HEIMAT DES SURA KEES

Kühe, Schweine, Pferde, Esel und Schafe verbringen den Sommer auf 1.740 Meter Seehöhe auf der Oberen Alpe Spora, einer klassischen Agrargemeinschaft. Florian Battlogg produziert hier in einem Sommer sieben Tonnen Sura Kees, dazu Alpbutter und Alpkäse. „Wir säuern am Anfang die Milch mit Sauerteigbrot und Brunnenkresse. Käsemachen ist abhängig vom Wetter und den Weiden – und eine Gefühlssache“, erklärt der Senn. „Der Alp-Sura-Kees ist ein lebendiges Produkt, nach zwei Tagen jung wie Topfen, nach 14 Tagen bekommt er eine Muffe, und nach einem Jahr ist er dann richtig scharf und würzig.“



Gefühlssache. Auf der Oberen Alpe Spora macht der Senn Florian Battlogg aus Kuhmilch den Sura Kees noch genauso wie vor 200 Jahren.



Rezept vom
Gasthof Löwen

KEESKNÖPFLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

Für den Teig:

400 g Mehl

4 Eier

2 EL Grieß

Salz

250 g geriebener Montafoner Bergkäse

100 g Sura Kees

2 Zwiebeln

etwas Öl

50 g Butter

Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier, Grieß, 1 TL Salz und etwas Wasser zu einem festen Teig verrühren.
2. Salzwasser aufkochen und den Teig durch einen Spätzlehobel hineinschaben.
3. Wenn sich die Knöpfe an der Oberfläche drehen, mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Nach jeder Schicht geriebenen Käse einstreuen, und die nächsten Knöpfe daraufschieben.
4. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Pflanzenöl braun rösten. Die Butter schmelzen.
5. Zwiebeln und Butter über die Keesknöpfe schütten, vermischen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Dazu passen Erdäpfel- und Blattsalat.

Gasthof Löwen IM WÖRTSHUS KON D' LÜT ZEMMA

In Tschagguns unter der Kirche steht der 500 Jahre alte Gasthof Löwen da wie ein Schatzkästchen: Geschmückt mit Fotos von Ernest Hemingway, der hier einst zwei glückliche Winter verbrachte, und an den typischen Montafoner Tischen wird unter der Kassettendecke Karten gespielt. An der Wand hängen Trophäen aus der eigenen Jagd, jeden Donnerstag spielt die Hausmusik, und in der Küche wechseln sich fünf Frauen ab, alle zwischen 29 und 42 Jahren im Haus. Wenn Doris Berthold die Zwiebeln für die Keesknöpfe röstet, zieht der Duft durch ganz Tschagguns. „Jede Sauce ist bei uns hausgemacht, jeder Knödel selbst gerollt“, sagt Löwen-Wirtin Gertrud Tsohl stolz. „Uns prägt die Liebe und Verbundenheit zur Natur“, so die Wirtin, die Wert auf Tradition legt. „Bodenständigkeit und Vielfalt machen uns aus. Es vermischen sich Einschläge der Rätoromanen, der Walser und der Alemanen – so wie die drei Gebirgszüge runderum, die alle aus anderem Gestein sind.“



Tradition und Beständigkeit. Seniorchefin Christl Tsohl (li.) steht noch gern in der Küche, Köchin Doris Berthold (re.) ist seit 37 Jahren im Haus.

DUETT VOM MONTAFONER STEINSCHAF mit glaciertem Spitzkraut, Gemüse und Brösel-Sura-Kees-Strudel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für das Kraut:

500 g Spitzkraut
10 g Salz
50 g weißer Zucker
25 g Butter

Für das Ragout:

500 g Nuss und Wade vom Lamm
etwas Pflanzenöl
100 g Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
150 ml weißer Portwein, 150 ml Weißwein
250 ml Gemüse- oder Lammfond
Salz, Pfeffer
Kardamom, gemahlen
Koriander, gemahlen
200 ml Schlagobers
Schale von 2 unbehandelten Zitronen
1 TL Maisstärke

Für die Keule:

400 g Lammkeule (Huft und Schale)
Öl

Für den Strudel:

450 ml Gemüfefond
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Bröselgrieß (Riebelgrieß)
25 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, gerieben
50 g Schnittlauch, fein geschnitten
200 g Montafoner Sura Kees
2 Strudelblätter, Öl zum Backen

Für das Gemüse:

3 Frühlingszwiebeln
250 g bunte Paradeiser
50 g Zwiebelwürfel, etwas Öl
1 Knoblauchzehe, 20 g Zucker
frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Spitzkraut in ganz feine Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker vermischen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für das Ragout Fleisch würfeln, in einem Topf mit Öl anrösten. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Mit Port- und Weißwein ablöschen, reduzieren. Dann Gemüse-/Lammfond zugeben und würzen. Obers und Zitronenschale zugeben, mit Maisstärke binden.
3. Die Keule salzen, in Öl beidseitig scharf anbraten. Bei 160 °C im Ofen auf eine

Kerntemperatur von 50 °C (Dauer: 60–90 Minuten) bringen. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren aufschneiden.

4. Für den Strudel Gemüfefond aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Bröselgrieß einrieseln und quellen lassen. Öl und Käse unterheben, leicht abkühlen lassen. Schnittlauch und zerbröselten Sura Kees einarbeiten. Dünn auf den Strudelteig (10 x 10 cm) dressieren, einrollen, in heißem Öl goldgelb herausbacken.

5. Kraut leicht ausdrücken. Butter in einer Pfanne bräunen, Kraut darin andünsten.
6. Frühlingszwiebeln in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken. Halbieren und in einer Pfanne ohne Öl anbraten, bis sie leicht schwarz werden.
7. Paradeiser halbieren. Mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch in Öl anbraten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren, abschmecken und Basilikum einrühren.
8. Die Keule mit Ragout, Gemüse und Strudel anrichten, Kraut extra dazuservieren.

Rezept vom
Hotel Zimba



Steinschaf

DIE RASSE DER VIELFALT

Vor gut dreißig Jahren fand man das Montafoner Steinschaf nur noch sehr vereinzelt. Doch dann begann ein Biobäcker, die gefährdeten Tiere aufzukaufen und nachzuzüchten. Heute gibt es 400 bis 500 Herdbuchtiere im Montafon. „Die Steinschafe sind kleine, wildartige Hochgebirgsschafe in allen Farbschlägen, robust und gesund. Sie überstehen auch armselige Zeiten mit magerem Futter, sind zutraulich und handzahn“, erklärt Züchter Peter Kasper. „Die Schafe sind ideal zur Nebenerwerbshaltung, sie sorgen dafür, dass die Maisäbflächen und die steilen Hänge nicht verwachsen.“



MONTAFONER ALPENROSENHONIG-MOUSSE mit Joghurt-Heidelbeer-Eis

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Zeitaufwand: ½ Stunde plus 2 Stunden zum Kühlen



Rezept vom Hotel Zimba

Für die Mousse:

250 g Topfen
200 g Alpenrosenhonig
6 Blatt Gelatine
250 g geschlagenes Schlagobers

Für das Eis:

150 ml Obers
50 ml Milch
25 g Alpenrosenhonig
2 Eier
140 g Staubzucker
300 g Joghurt
100 g pürierte Heidelbeeren

etwas Heidelbeerpüree
frische Kräuter
(Zitronmelisse, Minze)

ZUBEREITUNG

1. Topfen mit Honig verrühren. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in einem Topf erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. In die Topfenmasse rühren und geschlagenes Obers unterheben. In einer Schüssel im Kühlschrank ca. 2 Stunden durchkühlen.
2. Für das Eis Obers mit Milch und Honig aufkochen. Eier mit Staubzucker vermischen, bis sich der Zucker auflöst. Die Obersmasse in die Eirmischung rühren und danach über einem Wasserbad zur Rose abziehen (siehe Tipp Seite 29).
3. Sofort Joghurt und Heidelbeerpüree einmischen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.
4. Mit einem heißen Löffel aus der Mousse Nocken stechen. Mit Eis anrichten, mit Heidelbeerpüree und frischen Kräutern garnieren.



Gutes aus der Nähe. Regionale Zutaten verkocht Küchenchef Claudius Locher (o.) entsprechend der Jahreszeit. Er verwertet gern ganze Tiere: „Das Tier stirbt nicht in der Hälfte, es stirbt im Ganzen.“

Hotel Zimba

UM BERGE BESSER

„Wir haben den Sura Kees gehabt, aber wir haben ihn nicht geliebt“, erinnert sich Heike Ladurner. Vor mehr als zwanzig Jahren war die Hotelchefin und heutige Vizebürgermeisterin bei der Gründung von „bewusstmontafon“ dabei, einer Initiative von Gastronomen, Hoteliers und Produzenten, die regionalen Produkten zu dem Stellwert verhelfen soll, den sie verdienen. „Wir im Montafon haben die besten Produkte – Klaräpfel, Alpbutter, Honig, Heidelbeeren, Eierschwämme oder Riebelgrieß. Auf die sind wir stolz, damit müssen wir kochen.“ So werden heute die besten Käsemacher ausgezeichnet, der Sura Kees hat sich vom muffigen Bild befreit und wird neuerdings in feinen Speck gewickelt.

Im stattlichen Hotel Zimba ist die Montafoner Stube zirbengetäfelt, der bemalte Kachelofen und die Bänke aus Ulmenholz sind mehr als hundert Jahre alt. Das Hotel ist ein klassisches Familienhotel, 70 Prozent der Gäste sind Stammgäste – oder wie Heike Ladurner (linkes Bild) sie nennt: „Lieblingsgäste“.

SELBST ANBAUEN & GENIESSEN



**JETZT
NEU**

SERVUS UNSER GARTEN begleitet mit Tipps und Ratschlägen
Hobbygärtner durch alle Jahreszeiten.

servus.com/unser-garten

Panoramagasthof Kristberg DER SCHATZ IM SILBERTAL

„Die Berge sind weit genug weg, damit es dich nicht erdrückt, aber nah genug, dass du sie gut erkennen kannst“, Jürgen Zudrell lässt seinen Blick übers Rätikon, die Zimba, die Drei Türme und die Verwallgruppe schweifen, sein Restaurant heißt nicht umsonst Panoramagasthof. Im stillen Silbertal wurden einst Kupfer, Eisen und Silber abgebaut. Mit dem Auto kommt man nicht herauf, aber mit der Kristbergbahn oder zu Fuß. Wanderer stärken sich mit Kaiserschmarren, Käsknöpfele und Schnitzel. „Wir kochen querfeldein“, erklärt Eric Gonglach, der seit zwanzig Jahren hier werkt: „Vom Hirschrücken bis zu Eierschwammerln, von der Jause bis zum feineren Menü.“

Jürgen Zudrells Vater hat den Gasthof 1963 als Imbiss per Handschlag übernommen und im Tal die ersten Lifte gebaut, Jürgen selbst hat Gastronomie und Zimmer erweitert und betreibt das Haus heute so nachhaltig wie möglich. Auch in der Küche wird darauf geschaut, wo die Zutaten herkommen; das Wild stammt aus den Jagden rundum, Lamm und Milchprodukte von nahen Alpen.



Familienbetrieb. Drei Generationen arbeiten im Gastbetrieb. Im Bild: Sophia mit Vater Jürgen Zudrell, der meint: „Wenn du von Herzen Gastgeber bist, spielt es keine Rolle, wenn du viel arbeiten musst.“

HEUBLUMENSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

50 g getrocknete Heublumen
(aus der Apotheke)

30 g Butter

30 g Mehl

500 ml Schlagobers

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Heublumen mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser einmal aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser durch ein feines Sieb abseihen und auffangen.
2. In einem Topf Butter und Mehl anschwitzen, mit Heublumenwasser aufgießen und einmal aufkochen. Obers zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. In Tellern anrichten, mit frischen Gänseblümchen, Brotchips und Milchschaum garnieren.



Rezept vom Panoramagasthof Kristberg

BRÖSEL-KAFFEECREME im Glas

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten plus 3 Stunden Quellzeit plus 1 Nacht zum Auskühlen

Für den Brösel/Riebel:

250 ml Milch

50 g Butter

1 Prise Salz

150 g Riebelgrieß oder Weizengrieß

2 cl Rum oder Amaretto

80-100 ml Espresso

Für die Creme:

500 g Mascarpone

250 ml Schlagobers

1 Eidotter, 2 EL Zucker

Minze und Früchte zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag in einer Eisenpfanne Milch mit Butter und Salz erhitzen. Grieß einrühren, und so langeiterrühren, bis sich der Brei von der Pfanne zu lösen beginnt.
2. Nach der Quellzeit die Masse zerstechen und unter ständigem Wenden braten, bis

- sie bröselig zerfällt und knusprig wird. Auskühlen lassen.
3. Am nächsten Tag den ausgekühlten Riebel mit Rum oder Amaretto und Kaffee tranken und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
 4. Mascarpone, Obers, Dotter und Zucker zu einer festen Creme schlagen.
 5. 1 EL Riebel in ein Glas geben, etwas Creme darauf verteilen. Zwei- bis dreimal wiederholen, je nach Größe des Glases. Mit einer Schicht Riebel oben abschließen. Kalt stellen, vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen und garnieren.

Tipp: Den Kaffee kann man durch Schokolade oder Milch ersetzen.



Rezept vom Panoramagasthof Kristberg

GUT ESSEN & EINKAUFEN



Buramarkt in Schruns

Auf dem Kirchplatz in Schruns verkaufen Bauern und lokale Produzenten ihre selbst gemachten regionalen Spezialitäten von Sura Kees bis Mostbröckle. 9-18 Uhr, bei jedem Wetter

Hotel Madrisa

Charmantes Jahrhundertwendehotel mit Bio-Landwirtschaft am Ende des Tals. Familie Rhomberg, 6787 Gargellen. Tel.: +43/5557/63 31, madrisahotel.com

Gasthof Löwen

Sehr traditionsreicher Gasthof mit authentischer Küche, Hausmusik und viel Flair. Familie Tschohl, 6774 Tschagguns. Tel.: +43/5556/722 47, loewen-tschagguns.at

Montafoner Hof

Das Genießerhotel der Familie Tschohl:

großzügige Zimmer, raffinierte Kulinarik. Kreuzgasse 9, 6774 Tschagguns. Tel.: +43/5556/710 00, montafonerhof.com

Bergrestaurant Schafberg Hüsli

Bergfrühstück auf der Sonnenterrasse und gute Hüttenkost. Anreise mit der Gargellner Bergbahn. Tel.: +43/5557/6310. montafon.at/bergbahnen-gargellen/de/gastronomie-unterkunft/schafberg-huesli

Hotel Zimba

Außen ein imposantes Hotel, innen gemütliche alte Stuben und feine Küche. Familie Heike und Johann Peter Ladurner Veltlinerweg 2, 6780 Schruns. Tel.: +43/5556/726 30, hotel-zimba.at

Montafoner Steinschaf

Der Verein zum Erhalt der Rasse bietet Schafwollprodukte und Patenschaften. montafoner-steinschaf.com

Obere Alpe Spora

Wunderbare Alpe mit beeindruckendem

Panorama und Sura Kees direkt aus der Senn. Markus Netzer, Tel.: +43/664/116 61 61

Panoramagasthof Kristberg

Regionale Spezialitäten und Weitblick im Silbertal. Familie Zudrell, Kristbergstraße 47, 6782 Silbertal. Tel.: +43/5556/722 90, kristberg.at

Metzgerei Salzgeber

Montafoner Qualitätsmetzgerei mit Mittagsmenüs in den drei Filialen in Schruns und Tschagguns. metzgerei-salzgeber.at

Ferdis Sennerei und Hofladen

Bioprodukte und Sura Kees aus der eigenen Sennerei. Klusertobel 74a, 6793 Gaschurn. Tel.: +43/664/87110 22, ferdis.bio

Konditorei Frederick

Montafoner Nusstorte, Schieferplatten, Pralinen und mehr süße Köstlichkeiten. Kirchplatz 6, 6780 Schruns. Tel.: +43/5556/735 57



ABER BITTE MIT MAYO!

Die einzige Grundsauce der klassischen Küche, die kalt gerührt wird, lässt sich vielseitig kombinieren. So manches kann und will man sich ohne Mayonnaise gar nicht mehr vorstellen.

TEXT: KATHARINA KUNZ

1 Mahonnaise, Bayonnaise, Mayonnaise

Ein Küchenmeister des Herzogs von Richelieu soll 1756 nach der siegreichen Schlacht bei Mahón auf den Balearen die *Mahonnaise* erfunden haben. Vielleicht haben aber auch französische Köche in Bayonne als Erste die cremige Sauce aus Dotter, Öl und Zitrone kreiert? Oder leitet sich der Name vom französischen *mailler* für schlagen ab? Man weiß es nicht.

2 Tropfen für Tropfen

Zwei bis drei Dotter, etwas Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren und unter ständigem Weiterrühren $\frac{3}{8}$ l zimmerwarmes Pflanzenöl langsam eintropfen lassen. Wenn die Masse bindet, kann man den Ölfluss erhöhen, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist.

3 Die Chemie muss stimmen

Ist das Öl zu kalt oder der Ölfluss zu üppig, gerinnt die Sauce. Zur Rettung einen Teil davon mit etwas kochendem Essig oder heißem Wasser glatt rühren und den Rest unter Rühren langsam einarbeiten.



4 Schnell wie der Blitz

Die schnellste Methode: in einen hohen Messbecher 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, Senf, etwas Essig und Zitronensaft geben. Mit Pflanzenöl auf 270 ml auffüllen, den Mixstab darin versenken, auf hohe Geschwindigkeit drehen und langsam zirka 30 Sekunden nach oben ziehen. Geschafft!



5 Mild & aromatisch

Zur Zubereitung eignet sich jedes geschmacksneutrale Öl – etwa Sonnenblumen- oder mildes Olivenöl. Dazu nimmt man Dijon- oder englischen Senf, Weißwein- oder Estragonessig.



6 Manche mögen's scharf

Ein Teil Kürbiskernöl? Ein Hauch Knoblauch? Mayo lässt sich einfach färben, schärfen und würzen: Salz und weißer Pfeffer sind die Basis, dazu passen auch eine Prise Chili, Worcestersauce oder Curry.

7 So ein Salat!

Für französischen Salat Würfeln von gekochten Erdäpfeln und Karotten sowie

Erbsen und was man sonst mag (Petersilwurzel, Apfel, Essiggurkerl...) mit Mayonnaise mischen und abschmecken. Damit lassen sich auch gut Schinkenrollen füllen!

8 Gute Basis

Für Dips und andere Saucen wird Mayonnaise mit Essigwasser, Joghurt, Sauerrahm oder flüssigem Obers mit einem Schneebesen auf die gewünschte Konsistenz gerührt. Dann Schnittlauch, frische Kräuter oder gepressten Knoblauch zugeben. Mit geschlagenem Obers, etwas Ketchup, Kren und einem Schuss Weinbrand wird aus der Mayo eine Cocktailsauce.

9 Großes Trara

Klassisch wird für Sauce tartare die Mayonnaise mit gekochtem, passiertem Dotter zubereitet und mit gekochtem Ei, Schnittlauch und fein geschnittenem Essiggurkerl verfeinert. Ergänzt man Kapern, Sardellen und Kräuter, wird daraus Remouladensauce.



10 Kombinationsgabe

Mayonnaise passt zu vielerlei Gerichten: Fondue, Geflügelsalat, Heringsschmaus, gekochtes Ei, Brötchen, Nudelsalat, paniertes Fisch, Roastbeef, Pommes frites und gar vieles mehr schmeckt einfach besser mit einem Klecks Mayo.

Die Schönheit der Natur entdecken



Jahresabo
6 Ausgaben
+ 2 Specials
für nur **€ 39,-***

Darauf können Sie sich in jeder Ausgabe freuen:



BERGPORTRÄT

Ein Berg oder eine Bergregion wird anhand der dortigen Menschen, Hütten, Touren und der Geschichte vorgestellt.



REGIONEN

Wanderungen und Porträts von Hütten in den schönsten Alpenregionen - mit Tipps und Infos.



SPORT

Wie wär's mit Bouldern, Skitourengehen oder Mountainbiken? - Wenn mehr Adrenalin gefragt ist.

Jetzt am Kiosk & im Abo

bergwelten.com/abo

*Österreich, Deutschland und Italien inkl. Versand, andere Länder zzgl. € 22 Versandkosten.
Vorzugspreis für Alpenvereinsmitglieder: € 30 statt € 39.

PIKANTERIEN FÜR SPÄTER

Wer jetzt erntet, will auch im Herbst und Winter noch etwas davon haben. Wir legen Gartengemüse würzig ein und lassen Obst einen auf sauer machen.

REZEPTE: ALEXANDER RIEDER FOTOS: EISENHUT & MAYER

KIRSCHPARADEISER MIT BASILIKUM

ZUTATEN FÜR 2 GROSSE GLÄSER MIT 500 ML INHALT

Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 3 Tage zum Ziehen

200 ml weißer Balsamessig
200 ml Wasser
2 TL Salz
40 g Kristallzucker
1 TL Pfefferkörner
1 TL Basilikum, getrocknet
500 g Kirschparadeiser
einige Zweige Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Essig, Wasser und Gewürze in einem Topf vermischen, aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Paradeiser waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abseihen, in Eiswasser abschrecken und schälen.
3. Basilikumzweige kalt abbrausen.

4. Paradeiser und Basilikumzweige in Gläser füllen, den kochend heißen Fond darübergießen, gut verschließen und mindestens 3 Tage ziehen lassen.

HALTBARKEIT

Im Kühlschrank 2-3 Wochen. Für längere Haltbarkeit im Einkochofen bei 85°C 30 Minuten einkochen.

VERWENDUNG

Passt zu Mozzarella, Käse, Speck und Schinken, zu gegrilltem Fleisch und Fisch.



ZUCCHINISALAT

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER MIT 350 ML INHALT

Zeitaufwand: 1 Stunde

2 gelbe Zucchini, mittelgroß
2 grüne Zucchini, mittelgroß
5 Knoblauchzehen
1 Pfefferoni (nach Belieben)
1 EL Senfsamen
1 EL Korianderkörner
500 ml Apfelessig
250 ml Wasser
200 g brauner Zucker
1 EL Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucchini waschen und ungeschält dünn mit einem Gurkenhobel in Scheiben hobeln.
2. Die grünen und gelben Scheiben abwechselnd dicht in Gläser schichten.
3. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Pfefferoni vom Kerngehäuse befreien und in feine Ringe schneiden. Senfsamen und Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
4. Knoblauch, Pfefferoni, Koriander und Senf gleichmäßig in den Zucchini-Gläsern verteilen.
5. Essig mit Wasser, Zucker und Salz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Über die Zucchini gießen und die Gläser mit Gummi, Deckel und Klammern verschließen.
6. Im Backrohr im Wasserbad bei 170 °C eine halbe Stunde einkochen.

HALTBARKEIT

Dunkel und kühl gelagert ca. 6 Monate.

VERWENDUNG

Passt zu Käse, Speck, Schinken und Räucherwürsten, zu gegrilltem Fleisch und Fisch.



ESSIGMARILLEN

**ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER
MIT 250 ML INHALT**
Zeitaufwand: 1 Stunde

200 ml Weißweinessig
200 ml Wasser
6 EL brauner Zucker
½ Zimtstange
1 Lorbeerblatt
ca. 750 g Marillen

ZUBEREITUNG

1. Essig mit Wasser und den Gewürzen aufkochen.
2. Marillen waschen, entkernen und vierteln. In vorbereitete sterile Gläser schichten, mit dem heißen Fond übergießen und sofort verschließen.
3. Die Gläser in einen Topf stellen. Kochendes Wasser bis knapp unter den Gläserrand angießen und ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

HALTBARKEIT

Dunkel und kühl gelagert ca. 6 Monate.

VERWENDUNG

Schmeckt zu Kalbsbraten, Hühnerleber, Ziegenfrischkäse und Wild.

DILL-RADIESCHEN

**ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER
MIT 250 ML INHALT**
Zeitaufwand: 30 Minuten

2 Bund Radieschen (ca. 30 Stück)
1 TL Senfsamen
6 Pfefferkörner
einige Zweige Dillkraut,
evtl. auch Blütenolden
300 ml weißer Balsamessig
300 ml Wasser
20 g Meersalz
100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Radieschen waschen und in dünne Scheiben hobeln. Gläser auskochen und Radieschenscheiben hineinschichten.
2. Senf- und Pfefferkörner mit dem Mörser leicht stoßen. Mit dem Dillkraut in den Gläsern verteilen.
3. Balsamessig, Wasser, Salz und Zucker erhitzen und 2 Minuten köcheln lassen. Kochend heiß über die Radieschen leeren und diese vollständig mit Flüssigkeit bedecken. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.

HALTBARKEIT

Im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

VERWENDUNG

Passt zu gegrilltem Fleisch und Geflügel, in Salaten, zu eingelegtem Fisch und für belegte Brote.



GEWÜRZMELONEN

ZUTATEN FÜR 5 GLÄSER MIT 250 ML INHALT

*Zeitaufwand: 45 Minuten
plus 1 Woche zum Ziehen*

**1 Cantaloupe-Melone (Zuckermelone
mit orangem Fruchtfleisch)**

**1 Galia-Melone (Zuckermelone
mit grünem Fruchtfleisch)**

Salz

400 ml Weißwein (trocken)

150 ml Weißweinessig

250 g Honig

2 Sternanis

1 TL Piment

3 Nelken

2 cm Ingwer, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Melonen halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu kleinen Kugeln ausstechen. In kochendem Salzwasser maximal 2 Minuten blanchieren. Herausheben und sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und kunterbunt in Einmachgläsern verteilen.

2. In einem Topf Wein, Essig, Honig, Gewürze und Ingwer unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln, sofort über die Melonen gießen und die Gläser rasch verschließen. Die Gläser umdrehen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

3. Gewürzmelonen mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Geöffnete Gläser alsbald verbrauchen.

HALTBARKEIT

Dunkel und kühl gelagert ca. 4 Monate.

VERWENDUNG

Passt zu Rohschinken, Gegrilltem, Hühnerflügeln, Wild und Käse aller Art.

PFIRSICH & VANILLE

Der aromatische Pfirsich verträgt sich gut mit Milchprodukten und Nüssen, mischt prickelnde Getränke auf und bietet Beeren eine starke Schulter zum Anlehnen. Dabei ist stets eine Dame im kleinen Schwarzen an seiner Seite: die Vanille.

TEXT: KATHARINA KUNZ ILLUSTRATION: JULIA ZOTT

OH, LÀ, LÀ, FRANZÖSISCHE KOCHKUNST!

Damen der Gesellschaft des Fin de Siècle erwies man einst die Ehre, indem ein Dessert auf Pfirsichbasis ihren Namen trug. So schuf Meisterkoch Auguste Escoffier den Pfirsich Melba für die australische Opernsängerin Dame Nellie Melba, die 1892 bis 1893 am Londoner Royal Opera House gastierte: pochierte Pfirsiche auf Vanilleeis mit Himbeerpüree, bestreut mit frischen Mandeln, serviert in einem aus einem Eisblock geschnitzten Schwan.

GELUNGENER COUP

Für Sarah Bernhardt, Blanche d'Antigny, Isabelle d'Orléans und viele andere kombinierte Auguste Escoffier in Vanillesirup pochierte Pfirsichhälften mit Obers, Eis, Kirschen und Walderdbeeren. Wer es moderner nachmachen möchte, lasse den geschälten Pfirsich in mit Honig gesüßtem Earl Grey ziehen und serviere dazu dickcremiges Joghurt mit Vanillemark.



PROST MIT VANILLE

Nicht nur im Eistee harmonieren Pfirsich- und Vanillearoma perfekt, auch in der Bowl: eine Handvoll Weingartenpfirsiche in Spalten schneiden, mit Zitronensaft und -schale, Vanillezucker und $\frac{1}{16}$ l Pfirsichlikör kalt stellen. Nach ein paar Stunden je einen Zweig Rosmarin und Basilikum sowie eine Flasche Rosé zugeben und wieder kühlen, dann mit Rosé-Sekt aufgießen und servieren.

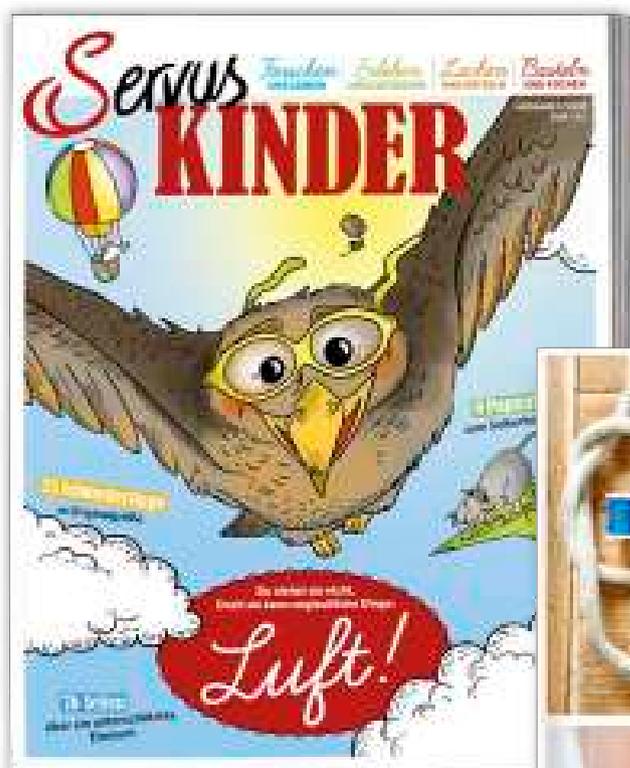
DER AMERIKANISCHE STIL

Pfirsich-Cobbler (Auflauf), -Pie (Kuchen) oder -Crumble (Streusel): am besten weißfleischige Pfirsichsorten verwenden, nach Belieben noch mit Heidelbeeren mischen. Dann in einen 1-2-3-Teig (1 Teil Zucker, 2 Teile Butter, 3 Teile Mehl) betten oder mit einem 1-1-2-Streusel (1 Teil Zucker, 1 Teil Butter, 2 Teile Mehl) vermischen und backen. Dazu gehört unbedingt eine große Kugel Vanilleeis!

ITALIENISCHER STIL

Ein Klassiker aus Italien: gebackene Pfirsiche, gefüllt mit Amaretti, jenen italienischen Keksen, die sich mit Pfirsichkernen den leicht bitteren Geschmack teilen. Dazu 60 g Amaretti zerstoßen und mit 3 EL Butter und 2 EL Vanillezucker verrühren. Die geschälten Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Form setzen, mit der Amarettibutter füllen und 20 Minuten backen. Schmeckt gut mit Schlagobers.

Lesen, lernen, lachen



2 Jahre
Servus Kinder
+ Bastelbuch
nur € 29,90*

Das große Servus-Bastelbuch
Kreative Bastelideen für Kinder, die Spielzeug, Gebrauchsgegenstände und Geschenke selber machen möchten. Von der eigenen Mini-Kegelbahn über bunten Blätterdruck bis zum Windspiel - all das gibt es jetzt gesammelt im neuen Bastelbuch.



servuskinder.at/abo



Rezept vom Gasthaus „Zum fröhlichen Arbeiter“ in Apetlon

GUT KIRSCHEN ESSEN

Der Kirschenstrudel ist ein waschechter Burgenländer und zählt zu den *teari*, den dünnen Strudeln. Leider hat er nicht allzu lange Saison.

TEXT: KATHARINA KUNZ FOTO: EISENHUT & MAYER

Dieser Duft, diese himmlische Kombination aus süßen Kirschen, buttrigen Bröseln, gerösteten Nüssen und hauchdünnen Teigschichten macht den Kirschenstrudel zu einer unserer liebsten Mehlspeisen. Seinen Ursprung hat der Strudel im Orient, die Mauren brachten ihn nach Europa, die Türken nach Ungarn und damit in die Donaumonarchie.

Schon die Heanzeln, die deutschsprachigen Bauern, die rund um den Neusiedler See siedelten, haben im 19. Jahrhundert Teigfleckchen gefüllt und gebacken. Während die *gehati* genannten Strudel, für die der Germteig aufgehen muss, meist mit Mohn oder Nüssen gefüllt werden, kommt in die *teari*, die wörtlich dünnen, die ausgezogenen Strudel meist das Obst, das gerade reif ist, also auch Kirschen.

Rund 5.000 Sorten gibt es weltweit, von den kleinen, fast schwarzen über weiße Herzkirschen bis zu den großen hellroten. In Niederösterreich und im Burgenland säumten einst

Kirschbaumalleen die Landstraßen, am Neusiedler See und im Leithagebirge waren Kirschbäume in jedem Weingarten zu finden. Heute versuchen engagierte Bauern, die einstige Streuobstkultur mit alten Sorten wieder aufleben zu lassen.

Für einen selbst gezogenen Teig breitet man ein Strudeltuch über den Tisch. Erst den Teig ausrollen und dann über die Handrücken immer weiter vorarbeiten, bis der Fleck seidig glänzend und ohne Löcher den Tisch bedeckt. Das erfordert ein wenig Erfahrung, gelingt aber immer besser. Verliebte Köchinnen sollen einst den Teig so dünn ausgezogen haben, dass sie ihre Liebesbriefe hindurch lesen konnten.

Hauchdünn ausgezogen, wird er mit Butter besprenkelt, gefüllt, eingerollt und kommt in eine Rein oder aufs Blech. Erst ein Ende, dann windet sich der Rest rundherum, eingedreht wie ein Schneckenhaus, wie ein Wirbel des Wassers, ein Strudel eben, bei dem einem schwindelig werden kann vor Glück.

KIRSCHENSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für den Teig:

**200 g Mehl, 20 g Öl, 2 g Salz
ca. 120 ml Wasser**

Für die Fülle:

**1 kg entsteinte Kirschen
4 Eier, 40 g Staubzucker
etwas Zimt, Schale von 1 Bio-Zitrone
40 g Kristallzucker, 40 g Mehl
60 g fein geriebene Haselnüsse**

**etwas Öl, 120 g geschmolzene Butter
Staubzucker zum Bestreuen**

ZUBEREITUNG

1. Zu Beginn alle Zutaten zu einem weichen Teig vermischen. Abarbeiten, bis er sich von der Schüssel oder der Arbeitsplatte löst und sich glatt anfühlt. Auf einen Teller setzen, mit Öl bestreichen und ½ Stunde rasten lassen.
2. Inzwischen für die Fülle die Kirschen waschen und gut abtropfen lassen.
3. Eier trennen. Dotter mit Staubzucker, Zimt und Zitronenschale schaumig rühren.
4. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben. Dann Mehl und geriebene Haselnüsse locker einmischen.
5. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
6. Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tischtuch rechteckig vorrollen. Mit Öl bestreichen und dann über die Handrücken beider Hände durch sanftes Ziehen dünn ausziehen.
7. Mit flüssiger Butter bestreichen und die Nussfülle auf einem Viertel der Teigfläche verteilen. Die Kirschen darüberstreuen.
8. Mithilfe des Tuches aufrollen, die Enden gut zusammendrücken und auf ein befettetes Backblech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr etwa lang 40 Minuten backen. Aufschneiden und anzuckern.



VOLLER ÜBERRASCHUNGEN

So manches schmeckt erst richtig gut, wenn die darin versteckten Köstlichkeiten zum Vorschein kommen. Küchentechnisch muss man dabei meist nur den richtigen Dreh raushaben. Beim gefüllten Fisch aber zeigt sich, wer ein wahrer Meister ist.

REZEPTE: **ALEXANDER RIEDER** FOTOS: **SONJA PRILLER**

Mit Inhalt. Wir zeigen, wie man eine Forelle, Zucchini Blüten, Weinblätter und ein Kalbskarree gekonnt füllt (von oben nach unten).





GEFÜLLTE FORELLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Fülle:

1 Msp. Safranfäden

2 EL guter Wermut

(z. B. Noilly Prat)

2 Forellenfilets

(ohne Haut und Gräten)

1 Eiklar

Salz, gemahlener weißer Pfeffer

200 ml eiskaltes Schlagobers

2 EL grob gehackte Dille

2 frisch gefangene Forellen

(nicht ausgenommen)

zerlassene Butter

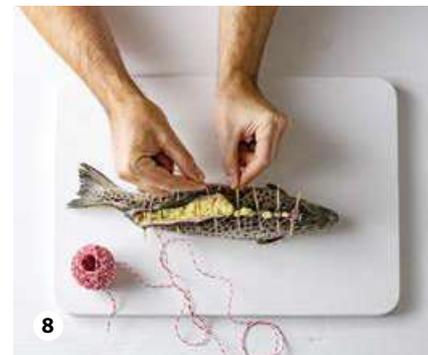
Forellenkaviar und Blattsalat

zum Anrichten

ZUBEREITUNG

- Für die Fülle Safranfäden in Wermut einweichen.
 - Forellenfilets in grobe Stücke schneiden, mit Eiklar, Salz, Pfeffer und 100 ml Obers in einer Metallschüssel gut verrühren und 20 Minuten einfrieren.
 - Die Masse mit dem restlichen Obers in einem Küchencutter zu einer glatten Farce verarbeiten. Safran-Wermut und Dille kurz einmischen, die Farce abschmecken und zugedeckt kalt stellen.
1. Mit einem sehr scharfen und spitzen Messer vom Kopfansatz des Fisches beginnend beiderseits der Wirbelsäule einen ca. 5 mm tiefen sauberen Schnitt bis ca. 4 cm vor der Schwanzflosse führen.
 2. Nun das Messer auf einer Seite des Fisches behutsam Richtung Bauch führen, indem man mit dem Messer entlang der gewölbten Gräten des Bauchraumes gleitet.

3. Auf der anderen Seite des Fisches gleich verfahren, bis das Skelett vollständig freigelegt ist.
 4. Das Rückgrat am Kopfansatz und am Schwanzende mit einer Schere durchtrennen.
 5. Das Skelett behutsam aus dem Fisch nehmen, ohne die Eingeweide zu verletzen. Die Eingeweide mit einer Schere am Schlund und am Ende des Darmes abschneiden und aus der Bauchhöhle lösen. Die Forelle mit kaltem Wasser sauber abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
 6. Mit einer Fischpinzette die Bauchgräten zupfen. Mit der zweiten Forelle gleich verfahren und beide Fische kühl stellen.
 7. Die Fischfarce so in den Bauchraum der Forellen streichen, dass sich die Öffnung noch schließen lässt.
 8. Die Bauchöffnung der Forellen mit Zahnstochern im Abstand von 2 cm fixieren und mit Küchengarn zubinden.
- Das Backrohr auf 120 °C Heißluft vorheizen. Die gefüllten Forellen in eine Form setzen, mit reichlich Butter bestreichen und im Backrohr 30–35 Minuten braten.
 - Die Forellen enthäuten, lauwarm in breite Stücke schneiden und mit Blattsalat und Forellenkaviar anrichten.





GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für die Füllung:

100 g Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
20 g Polenta
125 ml Obers
300 g Ricotta
2 Eidotter
2 EL geriebener Parmesan
2 EL gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer

12-16 Zucchini Blüten
3 EL Olivenöl
1 EL Butter
30 g geriebener Parmesan
2 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG

- Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Polenta zugeben und kurz kräftig anrösten. Mit Obers aufgießen und weich kochen.
- Die Masse in einer Schüssel mit Ricotta glatt rühren. Eidotter, Parmesan und Basilikum einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1. Die Masse in einen Spritzsack mit einer großen Lochtülle füllen.
2. Die Ricottamasse vorsichtig mit dem Spritzsack in die Zucchini Blüten füllen.

3. Die Blütenspitzen behutsam eindrehen. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 4. Die Zucchini nebeneinander in eine befettete Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Butterflocken belegen. Mit Parmesan und Pinienkernen gleichmäßig bestreuen, im Ofen 25 Minuten braten.
- Mit geröstetem Weißbrot servieren.





GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Fülle:

100 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

je 1 roter und grüner Spitzpaprika

2 EL Olivenöl

1 Spritzer Weißwein

400 g Lammfaschiertes

2 EL gehackte Minze

1 EL gehackte Petersilie

4 EL gekochter Langkornreis

Salz, Pfeffer

2 Gläser eingelegte Weinblätter

5 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

125 ml Lammfond

ZUBEREITUNG

- *Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in Olivenöl kräftig anrösten und mit Wein ablöschen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel mit Lammfaschiertem, Kräutern und Reis vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

1. Die eingelegten Weinblätter kurz abwaschen und auf einem Küchentuch ausbreiten. Je nach Blattgröße 1-2 EL der Fleischmasse auf ein Weinblatt setzen.
2. Das Weinblatt jeweils von drei Seiten nach innen über die Füllung klappen und einrollen.

3. Einen möglichst flachen Topf mit Weinblättern auslegen und die gefüllten Weinblätter eng anliegend darin verteilen.

4. Die gefüllten Weinblätter mit Olivenöl, Zitronensaft und Lammfond übergießen und mit den restlichen Weinblättern bedecken. Mit einem passenden Teller beschweren und den Topfdeckel aufsetzen. Den Topf erhitzen und die gefüllten Weinblätter bei mäßiger Hitze ca. 25 bis 30 Minuten schmoren.

- *Mit Joghurt, Kräutern und Zitronenspalten servieren.*





GEFÜLLTES KALBSKARREE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für die Fülle:

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

100 g Champignons

2 gehackte getrocknete Paradeiser

Saft und abgeriebene Schale

von ½ Bio-Zitrone

Salz, Pfeffer

2 EL gehackte Kräuter

(Majoran, Petersilie, Melisse)

2 EL weiße Brösel

60 g Fisolen

800 g Kalbskarree (mit Knochen)

Küchengarn

Olivenöl und Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

- Zum Füllen Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl bei moderater Hitze goldgelb anrösten. Champignons fein blättrig schneiden und mit den Schalotten andünsten. Getrocknete Paradeiser, Zitronensaft und -schale zugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren und die Masse mit Bröseln binden.
- Fisolen putzen, waschen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend kalt abschrecken.

1. Das Kalbskarree mit der Knochenseite nach unten auf das Schneidbrett legen und das Fleisch an den Knochen entlang 2-3 cm einschneiden.

2. Das Fleisch aufklappen und erneut einschneiden. Fortfahren bis das Fleisch vollständig und zusammenhängend aufgeklappt ist.

3. Das Fleisch mit Champignonmasse bestreichen.

4. Fisolen mit etwas Abstand auf der Masse verteilen.

5. Das Karree in Richtung der Knochen möglichst eng einrollen.

6. Den Braten mit Küchengarn straff binden.

- Das Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen.
- Kalbskarree salzen, pfeffern und in einer ofenfesten Pfanne in Olivenöl rundum scharf anbraten. Butter zugeben, 2 Minuten weiterbraten und dabei ständig mit Butter beträufeln. Pfanne ins Rohr schieben, Temperatur auf 150 °C senken und das Karree ca. 15 Minuten braten. Temperatur auf 90 °C senken und das Fleisch ca. 20 Minuten fertig garen. In dicke Scheiben schneiden und mit Paradeissauce und Bandnudeln servieren.



EINFACH . GUT . LEBEN



Jahresabo

12 Ausgaben inklusive Wunschprämie

für nur **€ 48,90**

Darauf können Sie sich in jeder Ausgabe freuen:



Natur & Garten

Reizvolle Heimatlandschaften, praktische Tipps für den eigenen Garten sowie wertvolles, fast vergessenes Wissen aus der Natur-Apotheke.



Küche & Speis

Rezepte aus der Heimat, gekocht nach den Jahreszeiten. Wir zeigen Spezialitäten der Saison und entdecken urige Gasthäuser.



Land & Leute

Wissenswertes zu traditionellem Handwerk, ein ursprüngliches Lebensgefühl, wie man es heute kaum noch kennt, und eine Reise durch wunderbare Landschaften.



Wohnen & Dekorieren

Inspirationen für ein schönes Zuhause, Besuche bei Gastgeberinnen, die uns Einblicke in ihr Daheim gewähren, Ideen zum Selbermachen und -gestalten.



Serie: Unsere Kräuterfrauen

Ihr Leben, ihre Weisheiten, ihre Rezepte. Wir besuchen Frauen, die uns ihr uraltes Wissen über die Heilkräfte der Pflanzen weitergeben.

Jetzt am Kiosk & im Abo:

servusmagazin.com/abo

ZARTE LUFTIKUSSE

Soufflés sind fragile Backwerke, die ihren Zauber erst entfalten, wenn sie aufgehen. Bitte ja nicht neugierig ins Backrohr schauen, weil sonst die ganz Pracht in Windeseile zusammenfällt.

REZEPTE: ALEXANDER RIEDER FOTOS: EISENHUT & MAYER



EIERWOLKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

zerlassene Butter für die Form

300 g Marillenröster (aus dem Glas)

7 Eiklar

1 Prise Salz

120 g Feinkristallzucker

30 g Vanillezucker

30 g glattes Mehl

15 g Maisstärke

2 Eidotter

Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter bepinseln und den Boden mit Marillenröster bedecken.
2. Eiklar mit Salz in eine fettfreie Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen der Küchenmaschine cremig aufschlagen. So lange weiterschlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen, bis ein fester Schnee entstanden ist. Den Vanillezucker unterschlagen und den Schneebesen entfernen.
3. Mehl und Maisstärke in ein feines Sieb geben. Mit einem Gummispatel abwechselnd Eidotter und gesiebtes Mehl luftig unter die Schneemasse heben, idealerweise so lange, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und die Masse kaum an Volumen verloren hat.
4. Aus der Masse mit einem Esslöffel wolkenförmige Häufchen abstechen und auf den Marillenröster in die Form setzen. Sofort auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und etwa 10-12 Minuten backen.
5. Die Eierwolken mit Staubzucker besieben und flott servieren.



TOPFENSOUFFLÉ

mit Erdbeersauce

**ZUTATEN FÜR 4 SCHÜSSLERLN
À 130 ML INHALT**

Zeitaufwand: 40 Minuten

250 g Topfen (20 %)

4 Eidotter

30 g Staubzucker

140 g Sauerrahm

40 g Maisstärke

60 g Milch

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale von

1 Bio-Zitrone und 1 Bio-Orange

100 g Eiklar

40 g Kristallzucker

Butter und Zucker für die Formen

Für die Sauce:

250 g Wald- oder Gartenerdbeeren

80 g Kristallzucker

2 cl Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Topfen mit allen Zutaten bis auf Eiklar und Kristallzucker gut verrühren.
2. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
3. Vier Schüsslerl mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker bestreuen. Die Masse einfüllen und in ein Wasserbad stellen. Im Backrohr bei 200 °C Unter-/Oberhitze etwa 20 Minuten pochieren.
4. In der Zwischenzeit für die Sauce 200 g der geputzten Erdbeeren mit Kristallzucker und etwas Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen und mit einem Mixstab pürieren. Beiseitestellen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.
5. Das Soufflé rasch mit der Sauce anrichten und noch mit den restlichen Erdbeeren garnieren.



MANDELSOUFFLÉ mit Feigen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

120 g Mandelblättchen
100 ml Milch
Saft von 1 Orange
2 TL Honig
zerlassene Butter und
Kristallzucker für die Form
8 Feigen
4 Eier
80 g Feinkristallzucker
4 cl Mandellikör
Salz
30 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

- 1.** Mandelblättchen in der Milch aufkochen. Etwas abkühlen lassen, danach fein pürieren.
- 2.** Orangensaft und Honig zu einem leichten Sirup einkochen.
- 3.** Das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4.** Eine ofenfeste Form mit zerlassener Butter ausstreichen und gleichmäßig mit Kristallzucker bestreuen. Die Feigen vierteln, in die Form schichten und mit dem Sirup beträufeln.
- 5.** Eier trennen und Dotter mit 40 g Zucker schaumig rühren. Dann mit Mandelpüree und Mandellikör vermischen.
- 6.** Eiklar mit Salz und dem restlichen Zucker nicht ganz steif schlagen. Mit der gesiebten Maisstärke luftig unter die Mandelmasse heben.
- 7.** Die Soufflémasse über die Feigen löffeln und im Backrohr goldbraun gratinieren.



SÜSSES BASILIKUM-SOUFFLÉ mit Schilcherschaum

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

zerlassene Butter und etwas Feinkristallzucker für die Förmchen
 20 g Basilikumblätter
 60 g Sauerrahm, 1 EL Nussöl, 3 Eidotter
 50 g Feinkristallzucker
 abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
 3 Eiklar, 1 Prise Salz
 40 g geriebene Biskotten
 Basilikumblättchen zum Garnieren

Für den Schilcherschaum:

2 Eier, abgeriebene Schale von ½ Zitrone
 60 g Feinkristallzucker
 1 Spritzer Zitronensaft
 125 ml Schilcher (oder Rosé)

ZUBEREITUNG

1. Vier Darioleförmchen oder kleine Tassen innen mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Mit Sauerrahm, Nussöl, Eidottern, 20 g Zucker und Zitronenschale fein pürieren.
4. Eiklar mit Salz und restlichem Zucker zu einem mittelfesten Eischnee schlagen. Abwechselnd mit den Biskottenbröseln locker unter das Basilikumpüree heben.
5. Die Soufflémasse in die Förmchen füllen und diese in eine tiefe Auflaufform stellen. Heißes Wasser bis 2 cm unter den Rand der Förmchen gießen. Die Form auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und die Soufflés ca. 20 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Schilcherschaum in eine metallene Rührschüssel geben und diese auf einen Topf mit etwas köchelndem Wasser stellen. Mit dem Mixer zu einem luftig-cremigen Schaum rühren.
7. Die Basilikumsoufflés aus den Förmchen stürzen. Mit dem Schilcherschaum anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

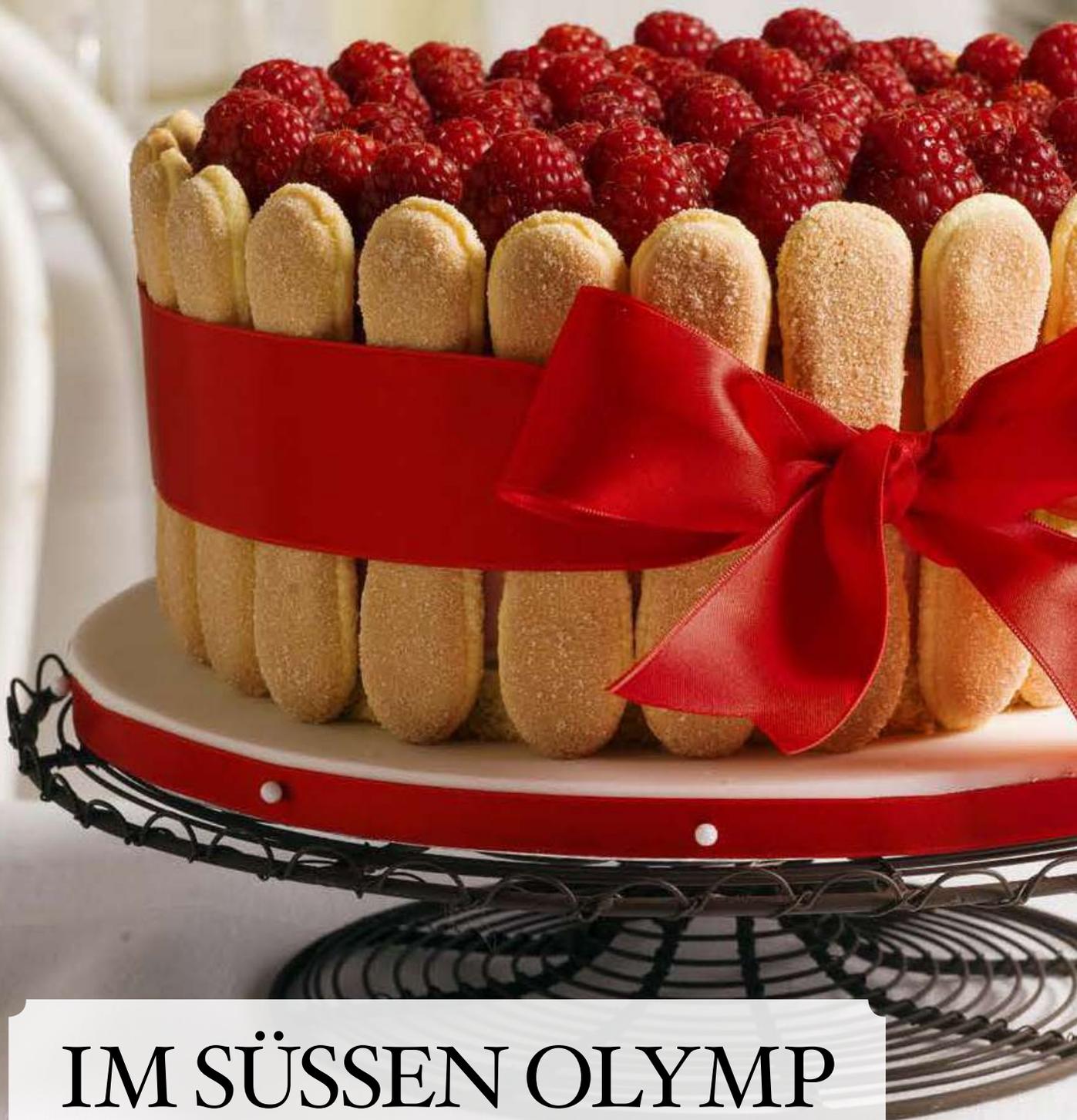


TERRA MATER
WALD

WIR PFLANZEN DEN
WALD DER ZUKUNFT

Jetzt
Magazin-Abo
bestellen
&
Baumpatin/-pate
werden!

[terramaterwald.com](https://www.terramaterwald.com)



IM SÜSSEN OLYMP

Sie sind cremig oder fruchtig, zeigen sich im Schokomantel oder mit einer Krone aus Schlagobers obendrauf. Sie betören mit zarten Marzipanrosen genauso wie schlicht mit Kakao bestreut. Torten sind die Göttinnen der süßen Genüsse, die uns auch optisch in andere Sphären entführen.

FOTOS: EISENHUT & MAYER



HIMBEERTORTE „CHARLOTTE“

ZUTATEN FÜR EINE CA. 8 CM HOHE SPRINGFORM MIT 24 CM DURCHMESSER

*Zeitaufwand: 2 Stunden
plus 1 Nacht zum Kühlen*

Für den Biskuitboden:

6 Eiklar
1 Prise Salz
170 g Kristallzucker
6 Dotter
2 TL Vanillezucker
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
40 g flüssige Butter
150 g Mehl
Butter für die Form

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine
500 g Schlagobers
150 g Kristallzucker
250 g Joghurt
200 g Himbeermark
ca. 100 g frische Himbeeren
1 Packung Biskotten (200 g)

Für die Dekoration:

1 Packung Biskotten
1 Satinband
ca. 400 g frische Himbeeren

ZUBEREITUNG DES BISKUITBODENS:

1. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
2. Eiklar mit 1 Prise Salz und 120 g vom Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen.
3. Dotter mit Vanillezucker, Zitronenschale und den restlichen 50 g Kristallzucker dickcremig aufschlagen. Die flüssige Butter eintröpfeln lassen, dann abwechselnd Mehl und Schnee unterheben.
4. Die Masse in die gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten auf Sicht goldfarben backen. Den Biskuitboden vollständig auskühlen lassen.
5. Biskuit aus der Form lösen, auf eine gleichmäßige Dicke von 2-3 cm zuschneiden und wieder zurück in die Form legen.

ZUBEREITUNG DER CREME:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Obers mit Zucker cremig schlagen, indem man den Zucker langsam einrieseln lässt. Dann das Joghurt unterheben.
3. Die Gelatine ausdrücken und mit ein wenig Obers erwärmen, bis sie sich auflöst. Gelatinemix und Himbeermark abwechselnd vorsichtig unter die Obersmasse heben, dabei rasch arbeiten.

FERTIGSTELLEN DER TORTE:

1. Auf den Biskuitboden abwechselnd Creme, Himbeeren und Biskotten schichten und mit Creme abschließen. Kurz im Kühlschrank anziehen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken, um das Austrocknen der Oberfläche zu verhindern. Torte am besten über Nacht kühlen.
2. Torte aus der Springform nehmen, rundherum mit Biskotten dekorieren und mit einem Satinband umbinden.
3. Die Tortenoberfläche dicht mit frischen Himbeeren belegen.

Rezept von Zola Auböck

MOHNTORTE „ZYLINDERHUT“

**ZUTATEN FÜR ZWEI
CA. 8 CM HOHE SPRINGFORMEN
MIT 16 CM DURCHMESSER**

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für die Mohnmasse:

200 ml Milch

200 g gemahlener Mohn

7 Eiklar

1 Prise Salz

200 g Kristallzucker

170 g Butter

2 TL Vanillezucker

1-2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale

150 g Staubzucker

7 Dotter

2 TL Rum

90 g glattes Mehl

Butter für die Formen

Für die Ganache:

250 g Schlagobers

250 g gehackte Kuvertüre

Außerdem:

**ca. 300 g Marillen-, Himbeer-
oder Quittenmarmelade
zum Bestreichen der Böden**

Für die Dekoration:

frische Früchte der Saison

(z. B. Beeren, Feigen, Weintrauben)

ZUBEREITUNG DER MOHNMASSE:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Milch aufkochen und Mohn einrieseln lassen. Vom Herd nehmen und zum Überkühlen beiseitestellen.
3. Die Eier trennen. Eiklar mit 1 Prise Salz und Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen.
4. Die Butter mit Vanillezucker, Orangenschale und Staubzucker cremig schlagen, dann Dotter nacheinander zugeben. Mohnmischung und Rum untermischen, abwechselnd Mehl und Schnee unterheben.
5. Die Masse in die gefetteten Formen füllen und ca. 40 Minuten auf Sicht backen (gegen Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen).

6. Anschließend die Torten noch warm aus den Formen stürzen, indem man sie mit einem schmalen, langen Messer behutsam vom Rand der Formen löst. Die Kuchen vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG DER GANACHE:

1. Obers erhitzen, die Kuvertüre zugeben und vorsichtig rühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Die Ganache so weit abkühlen lassen, bis sie eine streichfähige Konsistenz aufweist.
2. Die Ganache vor der Verwendung mit dem Handmixer aufschlagen.

FERTIGSTELLEN DER TORTE:

1. Beide Torten mit einem langen Brotmesser horizontal in jeweils drei Böden schneiden.
2. Die Schnittflächen der unteren fünf Böden eine nach der anderen 2-3 mm dick mit Marmelade bestreichen und Boden für Boden aufeinanderstapeln.
3. Zum Schluss auch den letzten Boden aufsetzen und etwas dünner mit Marmelade bestreichen.
4. Die fertig gestapelte Torte rundherum hauchdünn mit Marmelade, dann auf allen Seiten mit der Ganache bestreichen und mit einer Teigkarte glätten. Anschließend kühl stellen und am Ende nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Rezept von Zola Auböck



BROMBEERTORTE



ZUTATEN FÜR EINE TORTENFORM MIT 26 CM DURCHMESSER

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für den Teig:

160 g Butter (Zimmertemperatur)
60 g Staubzucker, 1 Msp. Salz
1 Ei, 1 EL Milch, 250 g Mehl

Für den Belag:

¼ l trockener Weißwein
80 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL Speisestärke
600 g Brombeeren

Für die Garnitur:

¼ l Schlagobers
50 g Zucker
1 gehäufter EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter mit Zucker, Salz, Ei und Milch mit dem Knethaken verrühren. Mehl zugeben und rasch auf der niedrigsten Stufe einarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank rasten lassen.
2. Tortenboden in einer Form blindbacken. Dafür den Teig zu einem Fladen von ca. 33 cm Durchmesser ausrollen, auf das Rollholz wickeln und über der Tortenform abrollen. Mit den Handflächen den Teig in die Form drücken und den Rand andrücken. Überstehende Teigreste abschneiden und den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Form mit Pergamentpapier auslegen und mit einer Pseudofüllung (Hülsenfrüchte, am besten Linsen oder Erbsen) bei 190 °C hellbraun backen. Die Hülsenfrüchte mit dem Pergamentpapier herausnehmen und den Tortenboden abkühlen lassen.
3. Weißwein mit Zucker und Zitronenschale kurz aufkochen. Speisestärke in 1 EL Wasser auflösen und die Weinsauce damit binden.
4. Brombeeren waschen und gut abtropfen lassen. Mit der Weinsauce vermischen und in die Form füllen. Vollständig abkühlen lassen, dann auf dem Tortenboden verteilen.
5. Schlagobers mit Zucker steif schlagen. Über die Brombeerfüllung streichen und mit Kakaopulver besieben.

UNGEBACKENE TORTE



ZUTATEN FÜR EINE TORTENFORM MIT 28 CM DURCHMESSER

*Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 4 Stunden zum Ziehen*

600 g Ribisel
etwas Zucker (nach Belieben)
1 Pkg. Zwieback (225 g)
¼ l Weißwein
3 Pkg. Vanillepuddingpulver
1½ l Milch
120 g Zucker (für den Pudding)

ZUBEREITUNG

1. Ribisel waschen und zuckern.
2. Den Tortenboden mit neun Stück Zwieback auslegen, die leeren Flächen mit zerbröckelten Zwiebackstücken auffüllen.
3. Reichlich mit Weißwein beträufeln, die Hälfte der Ribiseln darauf verteilen.
4. Vanillepudding mit Milch und Zucker zubereiten.
5. Ein Drittel des Puddings noch warm gleichmäßig auf dem Zwieback verteilen. Mit Zwieback belegen und mit Weißwein beträufeln. Mit den restlichen Ribiseln bestreuen und dem restlichen Pudding bedecken.
6. Abkühlen lassen, dann mindestens vier Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

MARZIPAN-VANILLETORTE

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM MIT 24-26 CM DURCHMESSER

*Zeitaufwand: 2 Stunden
plus 1 Stunde Kühlzeit*

zerlassene Butter für die Form
80 g Schokolade (50 % Kakao)
50 g grob gehackte Mandeln
40 g Aranziniwürfel
130 g glattes Mehl
50 g weiche Butter
120 g Rohmarzipan
Mark von 2 Vanilleschoten
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
130 g Feinkristallzucker
5 Eidotter
5 Eiklar

Für die Hülle:

100 g Marillenmarmelade
160 g Rohmarzipan
80 g Staubzucker

Für die Glasur:

100 g dunkle Schokolade (50-60 % Kakao)
120 ml Schlagobers
30 g Honig
20 g zimmerwarme Butterstücke
Marzipanrosen für die Deko

ZUBEREITUNG

- Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Rahmen der Form aufsetzen und festspannen. Den inneren Rand der Form mit Butter bestreichen.
- Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Schokolade in 3-5 mm große Stücke hacken. Schokostücke mit Mandeln, Aranzini und Mehl vermischen.
- Butter und Marzipan in einer tiefen Schüssel zu einer homogenen Masse verkneten. Vanillemark, Zitronenschale, 50 g Zucker und 1 Eidotter zugeben und mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach die restlichen Eidotter unter Rühren zugeben.
- Das Eiklar schaumig schlagen. Den restlichen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und zu einem mittelfesten Eischnee schlagen.
- Die Hälfte des Eischnees unter die Marzipanmasse ziehen. Die Mehlmischung locker untermengen und den übrigen Eischnee luftig unterheben.
- Den Teig in die Form streichen und im Backrohr auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen. Dann lauwarm abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einen Tortenteller stürzen. Vollständig erkalten lassen.
- Marillenmarmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und noch sehr heiß auf die Torte pinseln.
- Marzipan und Staubzucker verkneten und ca. 3 mm dünn ausrollen. Auf das Nudelholz rollen und über der Torte wieder entrollen. Marzipan auf der Oberseite und am Rand der Torte faltenfrei festdrücken.
- Für die Glasur die Schokolade fein hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein 40 °C warmes Wasserbad stellen und die Schokolade langsam schmelzen lassen.
- Obers und Honig in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Ein Drittel des Obers nach und nach über die geschmolzene Schokolade gießen und mit einem Teigschaber kreisförmig unterrühren. Mit dem zweiten und dem letzten Drittel des Obers jeweils gleich verfahren. Sobald die Glasur auf ca. 40 °C abgekühlt ist, die Butterstücke unterziehen.
- Die Glasur über die Torte gießen und mit einer Palette rasch verstreichen. Die Torte an einem trockenen und kühlen Ort 1 Stunde stehen lassen, dann mit Marzipanrosen dekorieren.





APFEL-SEKTCREMETORTE



ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM MIT 26 CM DURCHMESSER

*Zeitaufwand: 1½ Stunden
plus 3 Stunden zum Kühlen*

200 g Blätterteig

Für das Apfelmus:

**4 Blatt Gelatine, 1,2 kg Äpfel
80 g Kristallzucker, Saft von 1 Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
je 1 Prise Nelkenpulver und Kardamom
20 g Honig**

Für die Sektkreme:

**8 Blatt Gelatine, 5 Dotter
80 g Kristallzucker, 200 ml Sekt
250 ml Schlagobers, halb
steif geschlagen, 2 Eiklar
Kakaopulver zum Bestreuen**

ZUBEREITUNG

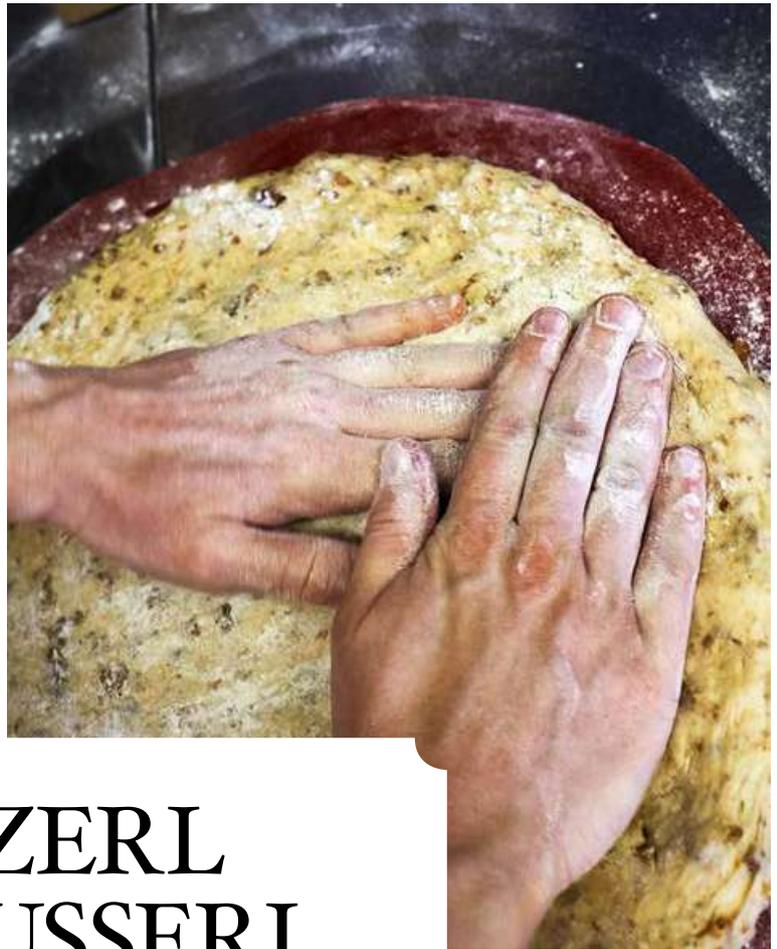
1. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig 2-3 mm dünn ausrollen, rund ausschneiden (26 cm Durchmesser) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Öfters einstechen und etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und den Tortenring um den Teigboden fixieren.
2. Gelatine in Wasser einweichen. Äpfel schälen, in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen so lange einkochen, bis sie weich sind. Die Hälfte mit Honig pürieren. Gelatine darin auflösen, restliche Apfelstücke unterheben. Masse auf dem Teigboden verteilen und vollständig erkalten lassen.
3. Inzwischen Gelatine für die Sektkreme in Wasser einweichen. Dotter, Zucker und 150 ml Sekt in einer Schüssel über Wasserdampf mit dem Mixer zu einem Schaum schlagen.
4. Gelatine ausdrücken, im Sektschaum auflösen. Vom Herd nehmen, restlichen Sekt zugeben, so lange rühren, bis die Creme abgekühlt ist, dabei aber noch nicht zu gelieren beginnt.
5. Schlagobers und cremigen Eischnee aus den 2 Eiklar unterheben.
6. Creme über die Apfelmasse streichen. Mindestens 3 Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Vom Tortenring lösen und mit Kakaopulver bestreuen.

Julia Schliefssteiner
Kerzenmanufaktur
Mondsee

In der kleinen Werkstatt in Mondsee werden die duftenden Kerzen händisch gefertigt. Sie enthalten nur natürliche Inhaltsstoffe und riechen nach feiner Bergluft und Zirbe.

Ihr Online-Shop für handgefertigte Unikate aus dem Alpenraum.

SERVUS BEI DER BÄCKERIN



HERZERL UND BUSSERL

Hochzeitsmehlspeisen haben im Burgenland eine lange Tradition und große Bedeutung. Aloisia Bischof sorgt in Badersdorf dafür, dass der süße Brauch weiterlebt.

TEXT: KATHARINA KUNZ FOTOS: PHILIPP HORAK





Süß wie die Liebe. In Aloisias Mehlspeiskuchl türmen sich Festtagstorten, Kipferl, Kekserl und Schaumrollen. Die meisten Rezepte hat die burgenländische Hochzeitsbäckerin aus alten handgeschriebenen Kochbüchern zusammengetragen.

Aloisia Bischof fährt sich mit der Zunge über die Lippen, beugt sich konzentriert über das Backblech und setzt den Spritzsack an. Mit Schwung schlingt sie verspielte Schlaufen über die Schokoladeglasur. Die Badersdorfer Hochzeitsbäckerin gibt ihren Honigschnitten den letzten Schliff.

Schon ihre Großmutter, ihre Mutter und ihre Tante waren Hochzeitsbäckerinnen, Aloisia führt die Tradition fort. „Bocha hob i immer gern“, erzählt sie. Lange nur für die Familie und Freunde, doch die Nachfrage stieg, und 1997, mit 48 Jahren, machte sie die Konditormeisterprüfung. „Ich wollte nicht, dass die burgenländische Mehlspeiskultur verlorenght. Ich bin eine, die das Radl ganz gern zurückdreht“, sagt sie und schmunzelt unter ihrer weißen Kappe.

Gleichaltrige begannen sich damals auf die Pension zu freuen, der Steuerberater schüttelte den Kopf, doch Aloisia baute eine Backstube in den Hof der Schwiegereltern, dazu eine Kaffeestube und ein Geschäft. Das kleine Hochzeitsmuseum daneben füllte sich fast von selbst mit alten Bildern, Kleidern und Tortenschmuck.

BIS NACH DEUTSCHLAND

Zwanzig Jahre später verschickt die Hochzeitsbäckerin süße Linzeraugen, rosa Herzerl und Mohnblumen vom südlichsten Zipfel des Burgenlands bis nach Deutschland. Sie kauft immer noch gern alte Bücher und probiert Rezepte aus – als wäre ihr Repertoire mit etwa 60 Kekssorten und 20 verschiedenen Schnitten nicht umfangreich genug.

In der hellen Backstube stapelt sie das Gebäck ordentlich in hölzernen Laden: Nusskrapferl, Kokos-Hafer-Taler und Schokoladehalbmonde, dazu süße Fenster und Zitronenkrapferl, gerührte Nussstangerl, Mohnkrapferl und Ringerl mit Schaum, aber auch Honigbusserl, Mandelkipferl, Amarenatörtchen und so weiter.

Für die bevorstehende Hochzeit sind jetzt die Orangenkrapferl an der Reihe; auf die ausgestochenen Kekse kommt Marmelade und ein zweites Keks, dann tauchen die fleißigen Hände die Krapferl zur Hälfte in Schokolade. „Es ist schon alles viel Arbeit“, gibt Aloisia zu.

SÜSSER BRAUCH

Je näher die Hochzeit rückt, umso emsiger werden die typischen Mehlspeisen

SCHAUMROLLEN

**ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK**

*Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 40 Minuten zum Rasten*

300 g Mehl
100 ml Wasser
1 Dotter
Saft von ½ Zitrone
300 g Butter
1 kleines Ei

ZUBEREITUNG

1. 200 g Mehl, Wasser, Dotter und Zitronensaft zu einem Teig verarbeiten und zugedeckt 20 Minuten kühl rasten lassen.
2. Die zimmerwarme Butter und die restlichen 100 g Mehl verkneten und zu einem Butterziegel formen. Den Vorteig auswalken und den Butterziegel darin einschlagen. Auswalken, dann wie eine Golatsche zusammenfalten und erneut auswalken (tourieren, siehe Tipps Seite 28). Abgedeckt rund 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, dann das Tourieren wiederholen. Je nach Bedarf einen Teil des Teiges zur weiteren Verwendung einfrieren.
3. Backrohr auf 220 °C vorheizen.
4. Teig ausrollen, in 3 cm breite Streifen schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen. Gleichmäßig auf die Schaumrollenformen von der dünnen zur dickeren Seite hin spiralförmig wickeln, die Enden festdrücken. Mit der Naht nach unten auf ein Blech legen und 12-15 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und dann die Formen vorsichtig herausziehen.
6. Mit einem Spritzsack mit gezuckertem Schlagobers oder einer süßen Eischneemasse (70 g Zucker auf 1 Eiklar) füllen.

ROSA HERZERL

**ZUTATEN FÜR CA. 40 STÜCK**

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für den Teig:
365 g Mehl
145 g Staubzucker
345 g Butter oder Backmargarine
145 g gemahlene Nüsse
etwas Vanillezucker

Für die Fülle:
90 ml Milch
45 g Staubzucker
10 g Vanillepuddingpulver
90 g Butter

300 g rosa Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig glatt verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen. Bei 170 °C ca. 12 Minuten backen und auskühlen lassen.
2. Für die Fülle Milch mit Zucker und Puddingpulver glatt rühren. In einem Topf aufkochen lassen und nach 1 Minute vom Herd nehmen. Die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist, und komplett auskühlen lassen.
3. Die kalte Füllung mit dem Mixer aufschlagen und dann mit einem Spritzsack auf die Hälfte der Kekse spritzen. Ein zweites Keks daraufsetzen und leicht andrücken.
4. Die Glasur schmelzen, die zusammengesetzten Herzen eintunken und auf einem Gitter trocknen lassen.

NUSSKIPFERL

**ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK**

*Zeitaufwand: 50 Minuten
plus 1 Stunde zum Rasten*

Für den Teig:
330 g Mehl
ca. 220 ml Milch
50 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Ei
20 g Germ
50 g Butter

Für die Fülle:
125 ml Milch oder Obers
170 g geriebene Walnüsse
50 g Honig
40 g Staubzucker
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für den Germteig Mehl mit der Hälfte der Milch, Zucker, Salz und Ei verrühren. Germ zerbröseln und in der restlichen Milch auflösen. Beide Flüssigkeiten gut mischen, dann erst die Butter einarbeiten und verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zu einer Kugel schleifen und zugedeckt 1 Stunde rasten lassen, dabei einmal zusammenschlagen und verkneten.
2. Für die Nussfülle Milch mit Nüssen, Honig und Zucker unter Rühren aufkochen, abkühlen lassen.
3. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
4. Den Teig auswalken, in Dreiecke schneiden und mit der Fülle belegen. Zu Kipferln formen und noch einmal gehen lassen.
5. Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200 °C etwa 18 Minuten backen.



Wie anno dazumal. Neben Backstube und Mehlspeiskuchl ist das Hochzeitsmuseum Aloisia Bischofs ganzer Stolz. Es ist ein buntes Sammelsurium von alten Küchenutensilien, feinem Geschirr, alten Brautkleidern bis hin zu liebevollen Andenken.

gebacken. Einst kamen dafür die Hochzeitsbäckerinnen ins Haus: Sie gaben vor, was gebacken wird, und leiteten die Frauen aus der Verwandtschaft der Hochzeiter an. Alle hatten ihre Aufgabe – eine machte den Teig, die andere stach die Krapferl aus, die dritte war für die Glasur zuständig. Auch die Braut half damals mit – sie durfte jedoch nicht von den Süßigkeiten naschen, damit es am Hochzeitstag nicht regnet.

„Jede Bäckerin hatte ihre Rezepte, es war ein Wetteifern um das beste, und durch den Ehrgeiz ist eine unglaubliche Vielfalt entstanden“, erzählt Aloisia.

Zu den meisten Hochzeiten kommen rund hundert Gäste. Pro Person rechnet Aloisia mit 150 Gramm Kleingebäck bei der Tafel und einem Kilo für das Bschoadbinkerl, das jede Familie als Dankeschön

auf den Heimweg mitbekommt – macht stolze 50 Kilo pro Hochzeit. In das Bschoadbinkerl kamen früher die Überbleibsel des Hochzeitsmahls, somit gab das Binkerl Bescheid („Bschoad“), was es bei der Tafel zu essen gegeben hatte.

Rund eine Woche arbeitet Aloisia mit ihren zehn Mitarbeiterinnen für eine Hochzeit – vom Gugelhupf über Grammelpogatscherl für die Agape bis zu süßem Kleingebäck und der mehrstöckigen Torte. „Auch am Sonntag“, sagt Aloisia und lacht. „Bei uns kühlt der Ofen nie aus.“

AM LIEBSTEN SCHAUMROLLEN

Zwei Tage vor der Trauung herrscht in der Backstube Hochbetrieb. Zwischen Töpfen mit Nuss- und Mohnfülle, großen Knetmaschinen und hölzernen

Nudelwalkern verhandelt Aloisia mit dem Eierbauern aus der Nachbarschaft und streut Zucker über die gefüllten Schaumrollen. „Schaumrollen, gefüllt mit Schlagobers, hab ich am liebsten“, schwärmt sie.

Ans Aufhören denkt die 68-jährige Konditorin noch lange nicht: „Ich bin dankbar, dass ich das machen kann. Jede Hochzeit ist etwas ganz Besonderes, alle Verwandten und Freunde kommen zusammen, ganz so wie früher.“

Der schönste Tag in ihrem Leben? Ihre eigene Hochzeit. Und gleich danach die Hochzeiten ihrer Kinder. Gut, dass Aloisia fünf Enkelkinder hat.

Aloisia's Mehlspeiskuchl & Kaffeestub'n:

Untere Dorfstraße 29, 7512 Badersdorf,
Tel.: +43/3366/773 69, aloisia.at



SCHÖNES FÜR DIE KÜCHE

REDAKTION: ALICE FERNAU



TIROLER WEBKUNST

Am Anfang war das Filzen. Dann begann sie mit der Handspindel und dem Spinnrad Fäden zu fertigen. Heute verwebt Regina Knoflach jede dieser Techniken zu wunderbaren Textilien.

Neben Wolle verwendet sie Pflanzenfasern und Zellulose in strahlenden Farben für ihre Geschirrhangerl, Tischsets, Tücher und Schals. Die Tischsets „Fischgrat“ sind aus einem Baumwoll-Leinen-Gemisch und kosten jeweils 39 Euro bei tiroleredles.at oder regina-textiles.at, Tel.: +43/676/611 37 70



FEIN GEFORMTES AUS WIEN

Für Marianne Seiz spielt Kochen, Essen und Trinken seit jeher eine wichtige Rolle. Schließlich nährt das genussvolle Tafeln mit lieben Menschen all unsere Sinne. Ihre Leidenschaft gilt aber der Arbeit mit gebranntem Ton. In ihrer charmanten Hinterhofwerkstatt entstehen wunderschöne Geschirrsereien, die auch den Ansprüchen der Gastronomie gerecht werden. Den Plattenteller (48 Euro) und die Beilagenschale (36 Euro) aus der Serie „Emilia“ gibt es bei seiz-keramik.at, Tel.: +43/699/17 89 51 43



MODELDRUCK AUS DEM BURGENLAND

Sobald man die Blaudruck-Werkstatt von Josef Koó und seiner Partnerin Miriam im burgenländischen Steinberg betritt, wähnt man sich in einer vergangenen Zeit. Man befindet sich aber nicht in einem Museum, sondern in einem Betrieb, der nach wie vor so arbeitet wie vor hundert Jahren. Die typische Blaudruck-Wendeschürze mit unterschiedlich gemusterten Seiten, aufgenähter Tasche und verstellbarer Nackenschlaufe gibt es um 59 Euro bei servusmarktplatz.com

Ernährung

Gesund genießen.

Bewegung

Den Körper spüren.

Erholung

Durchatmen, loslassen.

Bewusstsein

Dir selbst vertrauen.

ZEIT FÜR EIN GUTES LEBEN

ZEIT FÜR EIN NEUES MAGAZIN



Im Zeitschriftenhandel und im Abo:

carpediem.life/abo

BÄCKERMESSER AUS BAD HALL

Wenn mit Begeisterung Brot gebacken wird und sich die Liebe zur Arbeit mit Holz dazugesellt, dann kommt Jochen Hauer ins Spiel. Der Oberösterreicher hat seine Leidenschaften vereint und Bäckermesser entwickelt, die das kunstvolle Einritzen des Brotteiges zum ganz speziellen Vergnügen machen. Mit großer Sorgfalt aus speziellen Hölzern handgemacht, ist jeder der edlen Klingenhalter ein wahrer Hand- und Augenschmeichler. Das Bäckermesser kostet in Eiche 36 Euro bei schnitt-holz.com, Tel.: +43/660/146 94 59



GLAS AUS DEM BAYERISCHEN WALD

Im Wallfahrtsort Frauenau ist die Verbindung aus Handwerkskunst und Tischkultur fest in der Hand der Familie Eisch. Seit Generationen entlockt man dem fragilen Material in der Glashütte jegliche Vorzüge – von edlen Glasserien bis zu kunstvollen Einzelstücken.

Die Rohstoffe wie der Quarzsand kommen aus der Region, die Formen für die Gläser werden aus heimischem Buchenholz gefertigt. Mundgeblasener Krug mit Durchgriff um 88 Euro bei eisch-glasshop.de, Tel.: +49/3641/316 12 18

Saurer Lufterfrischer

Wenn ausgiebiges Lüften die Wohnung nicht von unliebsamen Kochgerüchen befreien kann, hilft Essigwasser:

1. Wasser in einen großen Topf füllen und im Verhältnis 3:1 Essig zugeben.
2. Die Mischung aufkochen.
3. Heiß auf mehrere Schälchen verteilen und an verschiedenen Plätzen aufstellen.
4. Jetzt nur noch abwarten. Das verdunstende Essigwasser neutralisiert unangenehme Gerüche und sorgt für ein frisches Raumklima.

Tipp: Hochwertiger Essig wäre zu schade! Simpler Tafelessig leistet beim Lufterfrischen genauso gute Dienste.

„Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen.“

Jean-Jacques Rousseau (1712–1778)



◀ VORARLBERGER MÜHLEN

Das Holz für seine Mühlen holt er selbst aus der Umgebung im Bregenzerwald. Das Edelstahlmahlwerk bezieht er von einem kleinen Betrieb aus der Schweiz. Und seine einzigartigen Mühlen baut Karl-Heinz Domig in der Tischlerwerkstatt seines Bruders im idyllischen Langenegg. Von Ahorn bis Zwetschke verarbeitet er alle Holzarten, die der heimische Baumbestand hergibt. Pfeffer- und Salzmillie in Kirsche (Nr. 25) gibt es als Set um 174 Euro bei einmahlig.com, Tel.: +43/664/99 26 21 40

GESCHICHTEN, DIE DER WEIN ERZÄHLT



**Österreichs Weinkultur: 68 Seiten Trinkgenuss -
die Weine des Landes und ihre Winzer.**

Jetzt als E-Paper lesen unter:

kiosk.at/servus

EINE BAYERISCHE KOSTBARKEIT

Die Schönheit der Landschaft und das besondere Licht rund um Murnau haben immer schon Künstler und Freigeister angezogen. Das setzt sich in der Gastronomie fort, weil man hier allerorts mit Genuss und Leidenschaft ans Werk geht.

TEXT: USCHI KORDA FOTOS: CHRISTOF WAGNER



Alpenvorland. Wie sanfte Wellen rollen die grünen Hügel in die Ferne, wo sie vom Ester- und vom Wettersteingebirge gestoppt werden.

.....Schokoladenmanufaktur



Gezuckerte Kinderstube. Michael Krönner hat schon mit zehn Jahren im Kaffeehaus mitgeholfen, schließlich stammt er aus der ältesten Konditorenfamilie Bayerns. Gemeinsam mit seinem Bruder Max führt er die Schokoladenmanufaktur in die Zukunft. Neben feinsten Pralinen, grandiosen dunklen und Milkschokoladen macht er auch eine vegane weiße Schokolade mit Yuzu.

Es gibt Winkel auf dieser Welt, bei deren Gestaltung die Schönheit besonders eifrig aufgezeigt hat. Augenschmaus, denkt man sich unwillkürlich, wenn einem in Oberbayern das Murnauer Moos zu Füßen liegt. In satten Farben breitet es sich genüsslich in die Ferne aus, überzieht dabei alles mit diesem unerklärlichen, aber betörenden blauen Schimmer, bis am Horizont die imposanten Bergspitzen des Ester- und des Wettersteingebirges einen pittoresken Rahmen in den Himmel zeichnen.

Hier hat alles Qualität, vor allem das Leben, denkt man sich. Und mit einem Schlag versteht man, was die Blauen Reiter, also den Künstlerkreis um Gabriele Münter, Wassily Kandinsky und Franz Marc, zu Beginn des vorigen Jahrhunderts so magisch anzog. Auch Schriftsteller wie Ödön von Horváth ließen hier ihren Gedanken freien Lauf, bis diese formvollendet ein zeitloses Kunstwerk bildeten. Da verwundert es nur wenig, dass sich Bayernkönig Ludwig II., der „Kini“, im 19. Jahrhundert von der Kraft der Natur rund um Murnau betören ließ und sich als erster Tourist ins Gästebuch schrieb.

IN DEN FUSSTAPFEN DER MUTTER

Ich sitz oft da, schau über'n See auf die Berge und freu mich, dass ich hier arbeiten darf, sagt Michael Bott und nimmt einen Schluck aus dem Kaffeehäferl. Noch ist es ruhig auf der Veranda des Seerestaurant Alpenblick, ein paar Schwäne ziehen stoisch ihre Runden, und die Wellen des Staffelsees plätschern leise an den Kieselstrand. Ein, zwei Stunden später wird es hier rundgehen, da werden sich unten im Biergarten die Gäste um Erfrischungen und Imbisse balgen und heroben im Restaurant um die Tische.

Ich war schon mit 24 Küchenmeister, sagt Michael Bott, und ich bin's gewohnt, viel aus der Küche zu kriegen. Das allerdings in bester Qualität, denn der 52-Jährige wurde vor fünfzehn Jahren bei Euro-Toques aufgenommen. Unter Patronanz u. a. von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann sind dort europäische Köche verpflichtet, das kulinarische Erbe zu erhalten, mit traditionellen Rezepten und Zutaten aus der Region. Deshalb kommen im Alpenblick Rinder, Schweine, Hühner und Lämmer von Biobauern im engeren Umkreis, das Wild bringen die Jäger. Zander, Hecht und Renke sind frisch gefangen aus dem See.

Wir sind und bleiben ein bodenständiges Wirtshaus mit ehrlicher Küche, sagt jetzt Mama Inge Meißner, die sich zwar schon zur Ruhe gesetzt hat, diese aber nur findet, wenn sie im Restaurant noch ein bisschen herumwuseln kann. Ich bin halt eine Seewirtin, sagt sie fröhlich lachend und lässt im Ton aus-



Familien­sache. Als seine Mutter Inge Meißner (oben li.) aufgeben wollte, krepelte der damals 24-jährige Michael Bott die Ärmel auf und machte den Alpenblick zu einer brummenden Wirtschaft – dank seines Kochgefühls und mithilfe der restlichen Familie. In seiner Küche wird fast alles selbst gemacht, kommt aus der Gegend und die Fische natürlich aus dem Staffelsee.

MATJES von der Lachsforelle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

*Zeitaufwand: 3 Tage zum Reifen
plus 20 Minuten Arbeitszeit*

Für die Matjes-Forelle:

**4 Stück Lachsforellenfilet
(ca. 600 g)
guter Matjesreifer ohne
Konservierungsstoffe**

Für die Sauce:

**1 kleine rote Zwiebel
1 mittelgroßer Apfel
1 mittelgroße Essiggurke
1 Becher Sauerrahm
2 EL Mayonnaise
2-3 EL Essiggurkenwasser
Salz, Pfeffer**

Zum Garnieren:

**rote Zwiebelringe, Zitronen-
spalten, Kirschparadeiser
einige Spinatblätter
Pfeffer aus der Mühle
Dillzweige**

ZUBEREITUNG

1. Lachsforellenfilets entgräten, mit dem Matjesreifer vollständig bedecken und drei Tage ziehen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebel und Apfel schälen, mit der Essiggurke in kleine Würfel schneiden. Mit Sauerrahm, Mayonnaise und Essiggurkenwasser verrühren, salzen und pfeffern.
3. Die gereiften Lachsforellenfilets gut wässern und trocken tupfen. Portionieren und mit der Sauce anrichten. Mit Zwiebelringen, Zitronenspalten, Paradeisern, Spinatblättern und Dille garnieren, mit Pfeffer bestreuen. Dazu passen knuspriges Weißbrot oder Salzerdäpfel.

*Ein weiteres Rezept vom
Alpenblick gibt's auf Seite 132.*





Kleines Idyll. Seit fünfzig Jahren ist das denkmalgeschützte Bauernhaus neben dem Ramsacher Kircherl eine Gastwirtschaft. Als es vor sechs Jahren zu haben war, hab ich sofort zugeschlagen, sagt Thilo Bischoff (li.), der am Starnberger See auch ein Sterne-Restaurant betreibt. Im Ähndl aber wird bodenständig bayerisch gekocht, mit Brat'l, Lüngerl, Kalbskopf und Knödeln.

TATAR vom Werdenfelser Rind mit Senfeis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

Für das Senfeis:

500 ml Milch
5 g Kaltsaftbinder
(Eisbindemittel)
2 EL mittelscharfer Senf
Salz
1-2 TL Sahneerrettich

Für das Tatar:

2 Schalotten
2 Essiggurken
1 EL Kapern
320 g gewürfeltes Rinderfilet
2 EL Ketchup
1 TL Dijonsenf
1 Prise Paprikapulver
Tabasco, Worcestersauce
Salz, Pfeffer
80 g Ziegenfrischkäse

Kräuter, Blüten, Kapern
zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Eis Milch, Kaltsaftbinder und Senf im Mixer verrühren. Mit Salz und Sahneerrettich abschmecken. In einer Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren lassen.
2. Schalotten schälen und mit den Gurken klein würfeln. Kapern fein hacken. Alles mit dem klein gewürfelten Rinderfilet vermischen, mit Ketchup, Senf, Paprikapulver, Tabasco und Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tatar in vier Speiseringen verteilen und das Tatar mit Ziegenfrischkäse dünn bestreichen.
4. Tatar mit der Frischkäseschicht nach unten auf die Teller setzen und eine kleine Nocke Senfeis darauf setzen. Garnieren und flott servieren.



Ein weiteres Rezept vom
Bischoffs Ähndl gibt's
auf Seite 132.

nahmsweise das Österreichische mitschwingen. Vom Attersee hat sie einst ins Bayerische geheiratet und vor über fünfzig Jahren die ehemalige Dependence vom Gasthof Post in Uffing übernommen. Sie brachte die etwas heruntergekommene Emanuel-Seidl-Villa mit den typischen Jugendstilelementen auf Vordermann und war bald wegen der Küche in der ganzen Gegend berühmt. Für den Sauerbraten nach dem Rezept ihrer Schwiegermutter etwa und für das Schweinsbrat, so wie es ihre Mutter im Salzkammergut gemacht hat. Mama Meißner war es auch, die ihren Sohn – vermutlich sanft, aber bestimmt – in die Küche schubste.

Ich wollte ja lieber Kellner werden, sagt Michael Bott, und dass sich die Leidenschaft fürs Kochen erst im Laufe der Zeit einstellte. Eine Leidenschaft, die er heute an seine Lehrlinge weitergibt, die man von überall her gerne zu ihm zur Ausbildung schickt. Wenn der Funke überspringt, sagt Michael Bott, dann werden s' auch gute Köche.

SÜSSE TRADITION IN ELFTER GENERATION

Leidenschaft ist überhaupt eines der auffälligsten Merkmale bei allen, die sich hier ums leibliche Wohl und den Genuss kümmern. Vielleicht, weil die Wertschätzung rundum sehr hoch ist. Vielleicht aber auch, weil die Menschen hier die Freiheit haben, auf Traditionen aufzubauen und dabei neue Wege einzuschlagen.

Ich wollte nach dem Abi eigentlich Sport studieren, sagt Michael Krönner, während er Eierlikörpralinen einzeln mit einer schwungvollen Schoko-Linie verziert. Doch dann wurde fürs Fernsehen die Geschichte seiner Familie, der ältesten Konditorenfamilie Bayerns, gedreht. 1759 eröffnete der erste Krönner als Lebzelter und Wachszieher einen Laden, heute betreiben seine Nachfahren Konditoreien in Garmisch, Straubing und Murnau.

Beim Filmdreh habe ich gesehen, wie viel Tradition und Handwerk dahintersteckt und wie kreativ man sein kann, sagt der 29-Jährige, der Sport nur mehr privat betreibt und sich zum Konditor und Chocolatier ausbilden ließ. Gemeinsam mit seinem Bruder Max führt er die Schokoladenmanufaktur in elfter Generation und steht rank und schlank vor uns, obwohl er jeden Tag Schokolade nascht. In einer Qualität allerdings, die locker mit der Schönheit der Landschaft mithalten kann.

Bereits seine Mutter Monika Krönner hatte ein Netzwerk aufgebaut, bei dem die Krönners direkt bei den Bauern in Südamerika und Afrika Kakaobohnen zu fairen Preisen kaufen. Diese werden bei Feltlin in der Schweiz vor- und in Murnau weiterverarbeitet. Mit Milch und Zutaten aus der Gegend



Paradiesisch. Dieser Mann hat einen grünen Daumen, darum lernte Hans Neuner zunächst die Ziergärtnerei, bevor er den elterlichen Hof auf Gemüse und Kräuteranbau umstellte. In seinem absolut naturnahen, chemiefreien Betrieb, in dem er sich das günstige Klima rund ums Moos zunutze macht, wachsen alte und seltene Gemüsesorten und Kräuter. Und das sehr üppig.

—

LEIDENSCHAFT IST EINES
DER AUFFÄLLIGSTEN MERKMALE
BEI ALLEN, DIE SICH HIER
UMS LEIBLICHE WOHL KÜMMERN.

—

macht Michael daraus neue Kreationen wie etwa die Bayerische Biertrüffel mit Murnauer Bier oder Altbewährtes wie die Krönner-Spitze, eine Buttertrüffel mit Kirschwasser nach einem Rezept vom Uropa aus den 1930ern.

ZWEI AHA-ERLEBNISSE MIT FOLGEN

Schräg vis-à-vis hat sich Thomas Eckel ebenfalls sein eigenes Netzwerk aufgebaut. Die zwanzig Bauern in Südamerika, Afrika und Asien, von deren Plantagen er direkt seine Kaffeebohnen kauft, kennt er alle persönlich, nur so ist Qualität garantiert. Und da nimmt es der 47-Jährige sehr genau. Aber der Reihe nach.

Sein erstes Aha-Erlebnis, wie Kaffee schmecken kann, hatte er als BWL-Student in einem Urlaub auf Hawaii, als er zufällig bei einem Plantagenbesitzer hineinstolperte. Da er diesen Geschmack in Deutschland nicht mehr finden konnte, wurde Thomas Eckel zum hartnäckigen Teetrinker. Doch der Zufall wollte es, dass er vor fünfzehn Jahren wieder auf einen Kaffeebauern traf, diesmal einen kolumbianischen. Ein Wink des Schicksals, sagt er, und dass er auf einmal schlagartig wusste, dass Kaffee sein Lebensthema ist.

In einer Zeit, in der von Baristas noch keine Rede war, ließ er sich vom Wiener Experten Prof. Leopold Edelbauer in die Kaffeegeheimnisse einweihen, lernte in den USA das Handwerk des Rösters und eröffnete seine eigene Rösterei in Murnau. Diese entwickelte sich langsam zum Kaffeehaus, weil der röstfrische Geruch immer mehr Leute anlockte, die spontan um eine Kostprobe baten. Als dann sogar wegen eines Stammtisches angefragt wurde, bin ich mit der Rösterei ausgezogen und habe den Leuten gesagt, sie sollen einfach ihre Sesseln und Tische hier reinstellen, sagt Thomas Eckel.

Seither werden zu seinen grandiosen Kaffeemischungen noch selbst gemachte Torten und Kuchen seiner Frau angeboten.

Ein Aha-Erlebnis machte auch Hans Neuner zu dem, was er heute ist: ein Gemüse- und Kräuterguru, zu dem man von nah und fern pilgert. Der gelernte Zierpflanzengärtner hatte 1995 die kleine elterliche Landwirtschaft übernommen und zu einer Gärtnerei umgebaut, wo er auch Kräuter anpflanzte. Als seine Frau eines Tages auf ein gekauftes Bio-Spitzkraut allergisch reagierte, ging er in den Schupfen, entsorgte sämtliche Pflanzenschutzmittel und stellte auf vollkommen natürlichen Anbau mit effektiven Mikroorganismen, kurz EM, um.

Ich bin besser als Bio, sagt Hans Neuner mit dem tiefen Brustton der Überzeugung, und dass er mit dieser Methode seinen Boden fruchtbarer gemacht, den Schädlingsbefall reduziert hat und CO₂-neutral arbeitet. Ich ziehe auch meine Samen selber, daher weiß ich, dass nirgends Chemie drinnen ist, sagt er, während wir durch üppiges Grün mit sechzehn verschiedenen Minzearten schlendern. Eine Wildnis, aber eine gezähmte, in der auch alte Gemüsesorten prächtig gedeihen. Baumspinat etwa, der früher überall in Deutschland wuchs, grüner und roter Amaranth oder Carosello, ein italienisches Gemüse, das man als Melonengurke kennt.

Das Klima ist günstig, sagt der 50-Jährige, weil es wegen des nahen Moors im Winter keine brutalen Fröste gibt und sich die Nebel wie eine Daunendecke über die Landschaft legen. Selbst die Schnecken machen einen Bogen um Hans Neuners Garten Eden, der übrigens nichts Biblisches an sich hat. *Adem* lautet der alte Hofname, den der Mann mit dem grünen Daumen einfach in *Eden* umgewandelt hat.

Der Hans hat auch unseren Kräutergarten hinter der Kirche angelegt, sagt Thilo Bischoff, mit dem wir jetzt vor seinem

Das Blaue Land. Es ist der Dunst, der über dem Moos aufsteigt und die Gegend mit feinsten Blautönen überzieht. Der Staffelsee braucht sich mit seinem Seeblau aber auch nicht zu verstecken.





Kaffeeliebe. Als Thomas Eckel vor fünfzehn Jahren seine Leidenschaft für Kaffee zur Profession machte, war von Baristas noch keine Rede. Im Alleingang holte er sich sein Wissen zusammen, baute sich ein kleines Netzwerk an Plantagenbauern auf und legte sich eine Rösterei zu. Über einen perfekten Espresso geht bei ihm nur der Kaffeegenuss mit der guten alten Karlsbader Kanne.

Wirtshaus am Rande des Moors sitzen. *Ähndl* sagen die Murnauer zum Ramsacher Kircherl, das hier seit dem 9. Jahrhundert steht. Nicht ganz so alt – aber auch sehr – ist die alte Einkehr, die heute Bischoffs *Ähndl* heißt.

KUNST AM TELLER UND IM AMBIENTE

Oben hat die Bäuerin gewohnt, unten war der Stall, sagt Thilo Bischoff, während er sich in der winzigen Küche ans Tatar vom Werdenfelser Rind macht. Dann wollten plötzlich Wanderer Käse und Schinken jausnen, aus dem Stall wurde eine Stube, und seit fünfzig Jahren ist es eine Gastwirtschaft. Als diese zu pachten war, schlug der gelernte Koch vor sechs Jahren zu und machte sich selbständig.

Typisch Bayerisches wird in der alten Stube und dem schattigen Garten serviert, Krustenbraten vom Wammerl (Schweinebauch) zum Beispiel oder Kalbskopf und sogar Lüngerl (Beuschel), das man nur mehr selten auf Speisekarten findet. Ich nehme klassische Rezepte und verfeinere sie für den heutigen Geschmack, sagt der 45-Jährige. Deshalb wird zu seinem Beef Tatar auch ein Eis aus Senf und Meerrettich (Kren) serviert. Der gebürtige Hessener wollte eigentlich Musiker werden, legte aber dann als Koch eine steile Karriere hin. Bereits mit 27 Jahren heimste er seinen ersten Stern ein, den er bis 2014 im Restaurant des Alpenhof Murnau hielt.

Mit Christian Bär, dem Direktor vom Alpenhof, ist er nach wie vor freundschaftlich verbunden. Überhaupt arbeiten die Wirte hier gern zusammen, weil gemeinsam mehr zustande kommt. Man kennt sich, man unterstützt sich, und seit vier Jahren dürfen in den Gasträumen dieser sogenannten Kunstwirte Murnauer Künstler ihre Werke ausstellen. Die passen halt nicht immer so gut ins Ambiente, sagt Thilo Bischoff mit amüsiertem Unterton und einem Schulterzucken. Trotzdem steht vorm *Ähndl* eine Holzstele, Überbleibsel so einer Kunstaktion. Die hat gepasst, sagt er, drum hab ich sie gekauft.

EINE ENTSTAUBTE HOTELLEGENDE

Der Alpenhof ist nur einen Steinwurf vom *Ähndl* entfernt und so etwas wie eine Hotellegende aus den goldenen siebziger Jahren. Ursprünglich wie ein US-Motel konzipiert (weil einst eine Autobahn hier geplant war, die gottlob niemals kam), war es das einzige Hotel der Familie Haub, die mit den Tengelmann-Warenhäusern Geld machten. Ab den 1990er Jahren verpassten sie den Anschluss an die neuen Zeiten, die direkt beim Moor gelegene Anlage begann vor sich hin zu marodieren. Bis man vor acht Jahren Christian Bär zu Hilfe holte. Der gebürtige Murnauer war nach der Gastgewerbeschule in



Wiederbelebt. 200 Jahre war der Beinhofer das Dorfwirtshaus in Murnau. Mit einem günstigen Mittagsmenü in dreiteiligen Tellern, einem schattigen Gastgarten und Stuben, in denen man auf ein Bier vorbeikam. Dann dämmerte es vor sich hin, bis es Stefan Heinlein wiederbelebte. Vieles blieb, wie es war, und wurde aufpoliert. Die alten Teller aber wurden ausrangiert.

SAURER TAFELSPITZ

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 20 Minuten

700 g gekochter Tafelspitz
3 EL Apfelessig
1 TL Senf
Salz, Zucker, Pfeffer
5 EL gutes Sonnenblumenöl
1 rote Zwiebel
2 mittelgroße Essiggurken
4 kleine Radieschen
1 EL Meerrettich, frisch gerieben
Radieschensprossen
1 EL Schnittlauch, frisch geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Den Tafelspitz in 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.
2. Essig, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl gut verrühren und über den Tafelspitz träufeln.
3. Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Essiggurken längs halbieren und in Fächerform schneiden. Radieschen halbieren.
4. Tafelspitz mit Meerrettich bestreuen und mit Zwiebelringen belegen. Mit Gurkenfächern, Radieschen und Sprossen garnieren. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Brot servieren.

*Ein weiteres Rezept vom **Gasthof Beinhofer** gibt's auf Seite 133.*





Das beste Haus im Ort. Christian Bär (li.) holte sich seinen Feinschliff in renommierten Hotels zwischen Wien, München und dem Arlberg. Er rettete die Murnauer Hotellegende vor dem Untergang und rührte kräftig um. Auch in der einstigen Sterne-Küche, in der heute der Chiemgauer Claus Gromotka (re.) gehoben regional, aber trotzdem bodenständig kocht.

TOPFENKNÖDEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 75 Minuten

Für die Knödel:

400 g Magertopfen
2 trockene Semmeln, entrindet
30 g weiche Butter
3 EL Staubzucker, 1 Prise Salz
1 Msp. Zitronenschale
Mark von ½ Vanilleschote
1 Ei, 1 Dotter

Für den Sud:

2 l Wasser, 3 EL Zucker
2 TL Salz, 1 Zimtstange
2 Nelken

Für die Zimtbrösel:

40 g Butter
40 g feine Semmelbrösel
1 Prise Zimt

Für die Garnitur:

Fruchtröster nach Saison
Vanilleeis, Blüten

ZUBEREITUNG

1. Topfen in ein Geschirrtuch geben und so lange auswringen, bis 300 g Masse übrig sind. Semmeln in einem Küchencutter sehr fein zerbröseln. Topfen und Brösel mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten, ½ Stunde kühl stellen.
2. Die Zutaten für den Sud in einem breiten Topf aufkochen.
3. Aus der Topfenmasse 8-12 gleich große Knödel formen, in den Sud geben und ca. 12 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
4. Für die Zimtbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel zugeben, unter Rühren goldbraun anrösten und den Zimt unterrühren.
5. Topfenknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Sud



heben, abtropfen lassen und in Zimtbröseln wälzen. Mit Fruchtröster und Eis anrichten und mit Blüten garnieren.

Ein weiteres Rezept vom Alpenhof gibt's auf Seite 133.

Gastein in schillernden Häusern als Manager tätig, u. a. im Wiener Sacher, im Kitzbüheler Tennerhof und in der Post in Lech am Arlberg. Er verpasste dem Hoteljuwel sukzessive neuen Glanz, ohne ihm den alten Charme zu rauben. Wir sind hier ein Geheimtipp für naturnahen Urlaub, sagt der 49-Jährige, der nach dem Abgang von Thilo Bischoff das Restaurant neu konzipierte, von Sternenniveau auf gehoben regional.

Neben internationalen Gerichten wird vor allem bayerisch bodenständig gekocht, mit Zutaten vorwiegend von Lieferanten aus Murnau und Umgebung. Außerdem habe ich mit meinem Bruder ein Jagdrevier, sagt Christian Bär, da kommt das Wild gleich direkt in unsere Küche. Auch in die von Michael Bott drüben im Alpenblick, der gern bei ihm etwas bestellt. Und beim Rind geht nichts über die Riegseer Weideochsen vom Georg Mayr, sagt Christian Bär mit leuchtenden Augen, bevor er kurz im Weinkeller verschwindet, der übrigens der siebtgrößte in ganz Deutschland ist.

WO MAN AUCH GERN OCHS SEIN MÖCHTE

Wenn regional, dann richtig, sagt Georg Mayr und präsentiert uns mit einer gehörigen Portion Stolz in der Stimme seinen Stall, der wie ein Palast auf der grünen Wiese steht. Komplet aus Holz – das bei abnehmenden Mond in den Raunächten in seinen Wäldern geschlägert wurde – hat er ihn mit Handwerkern aus der Gegend erbaut und so ausgestattet, dass seine 120 Ochsen frei laufen können und größten Komfort haben. Selbst das Dach ist mit einer automatischen Steuerung für Wind, Wetter und jede Temperatur ausgestattet.

Seit 1527 ist der Hof in Riegsee in Familienbesitz, auf dem Georg Mayr vor sieben Jahren der Milchwirtschaft Ade gesagt und auf Premium-Ochsenfleisch umgesattelt hat. Am Anfang ist es zäh angelaufen, sagt der 50-Jährige mit einem entschlossenen Blick, als würde er innerlich die Ärmel aufkremeln. Vor allem die Ganztierverwertung sei für Köche und Wirte eine Herausforderung gewesen. Mittlerweile sind Spare ribs, Ochschinken und -burger überall in der Gegend gefragt. Wir machen sogar Ochsenkaser, sagt Georg Mayr, also Käsekrainer aus Ochsenfleisch mit Bergkäse.

Auf Pinzgauer, Fleckvieh und Murnau-Werdenfelder Rinder hat er sich spezialisiert, weil die gut ins Gelände passen. Sie kommen sofort rauf auf die Alm, wenn der Winter vorbei ist. Dort grasen sie dann mit einem der schönsten Panoramablicke in ganz Bayern: direkt auf die Zugspitze und übers Murnauer Moos, das nach dem Abendrot sanft schimmert. Dann, wenn das Wasser über den Gräsern verdunstet und diesen Winkel mit den schönsten Blautönen der Welt überzieht.



Vollblutbauer. An die 120 Ochsen – Murnau-Werdenfelder, Pinzgauer und Fleckvieh – tummeln sich mit bestem Panoramablick auf den Weiden von Georg Mayr. Vor sieben Jahren hat der Biobauer von Milch- auf Fleischwirtschaft umgestellt. Am Anfang war es zäh, sagt er, aber heute reißen sich alle um sein Ochsenfleisch in bester Qualität.

..... *SeereRestaurant Alpenblick*

ZANDERFILET auf Graupenrisotto mit Pfifferlingen und Gartenkräutern

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für das Graupenrisotto:

80 g weiße Zwiebel, 150 g Perlgraupen
3 EL Butter, 125 ml Weißwein
500 ml leichter Fischfond
1 Spritzer Zitronensaft, Salz
120 g kleine Pfifferlinge, Pfeffer
3 EL Gartenkräuter, gehackt
(Petersilie, Dill, Schnittlauch, Salbei)

800 g Zanderfilet, Saft von 1 Zitrone
50 g griffiges Mehl
2 EL Rapsöl

Zum Garnieren:

40 g gehobelter Parmesan
frisch gestoßener Pfeffer
Kapuzinerkresseblüten, Dillzweige

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen, fein hacken, mit den Graupen in 2 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, nach und nach Fischfond angießen. Unter Rühren köcheln, bis die Graupen bissfest sind. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
2. Pfifferlinge putzen und in 1 EL Butter anrösten. Salzen, pfeffern, mit den Kräutern unter die Graupen heben.
3. Zanderfilet portionieren, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben, in Öl auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig braten. Wenden und gar ziehen lassen. Auf Risotto anrichten, mit Parmesan und Pfeffer bestreuen, mit Blüten und Dille garnieren.

..... *Bischoffs Äbnndl*

KRUSTENBRATEN vom Wammerl mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2 Stunden

Für den Krustenbraten:

1,2 kg Wammerl
(Schweinebauch)
Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenöl
100 g Karotten
100 g Knollensellerie
200 g Zwiebeln

Für die Knödel:

600 g Kartoffeln,
gekocht und geschält
40 g glattes Mehl
40 g Weizengrieß
2 Eier
Muskatnuss
15 g Brotwürfel, geröstet

Für den Krautsalat:

500 g Weißkraut, fein geschnitten
Kümmel, gemahlen
4 EL Apfelessig
1 TL Senf
4 EL gutes Pflanzenöl

Schnittlauch, Kräuter, Blüten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
2. Wammerl mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Öl in einen ofenfesten Bräter geben. Das Wammerl mit der Fettseite nach unten in die Form legen und 1 Stunde im Ofen braten.

4. Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und grob schneiden.
5. Wammerl umdrehen und das Gemüse um das Fleisch verteilen. Eine Tasse Wasser angießen und das Fleisch weitere 20 Minuten garen. Die Kerntemperatur des Bratens sollte bei 75 °C liegen.
6. In der Zwischenzeit für die Knödel die gekochten und geschälten Kartoffeln in eine Schüssel pressen. Mit Mehl, Grieß, Eiern, Salz und Muskatnuss gut vermischen.
7. Aus der Masse große Knödel formen und in der Hand flach drücken. Die Brotwürfel in die Mitte geben, mit Knödelt Teig umhüllen und erneut rund formen.
8. Die Knödel in leicht siedendem Salzwasser 20–25 Minuten garen.
9. Das Weißkraut in eine Schüssel geben, mit Salz und Kümmel verkneten und 30 Minuten ziehen lassen. Essig, Senf und Öl verrühren, über das Kraut gießen, ordentlich mischen und abschmecken.
10. Das Wammerl in breite Scheiben schneiden, die Bratensauce durch ein feines Sieb passieren und erhitzen. Krustenbraten mit der Sauce anrichten, Kartoffelknödel mit dem Kraut auf die Teller setzen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Kräutern garnieren.



SÜDTIROLER CORDON BLEU

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

- 4 Scheiben Schweinskarree à 150 g**
- 1 Handvoll Rucola**
- 12 Stück getrocknete Tomaten**
- 8 Scheiben Südtiroler Speck**
- 8 Scheiben Bierkäse**
- Salz, Pfeffer**

Für die Panier:

- 150 g griffiges Mehl**
- 3 Eier**
- 120 g Semmelbrösel**

- Butterschmalz zum Backen**
- Zitronenspalten zum Anrichten**

ZUBEREITUNG

- 1.** Mit einem scharfen, spitzen Messer eine tiefe Tasche in die Karreescheiben schneiden und das Fleisch mit einem Fleischklopfer behutsam plattieren.
- 2.** Rucola und Tomaten grob hacken.
- 3.** Fleischscheiben mit Rucola, getrockneten Tomaten, Speck- und Käsescheiben füllen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Fleisch in Mehl wenden, durch die versprudelten Eier ziehen und zuletzt mit Bröseln rundum panieren.
- 5.** In einer großen Pfanne 2 cm hoch Butterschmalz erhitzen. Cordon bleu einlegen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Dabei öfters mit Schmalz begießen und die Pfanne schwenken. Herausheben und abtropfen lassen
- 6.** Cordon bleu mit Zitronenspalten anrichten und einen bunten Gartensalat mit Sprossen und Paprika dazu servieren.



REHRÜCKEN mit Kartoffelbaumkuchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

*Zeitaufwand: 2 Stunden
plus 4 Stunden zum Marinieren*

- 5 Wacholderbeeren**
- 5 Pfefferkörner**
- 2 Gewürznelken**
- 1 kl. Stück Zimtstange**
- 1 kl. Lorbeerblatt**
- 800 g Rehrücken, ausgelöst**
- 1 EL Preiselbeerkompott**
- 125 ml Rotwein
(gute, kräftige Sorte)**
- Salz, Pfeffer**
- 1 EL Olivenöl**
- 1 EL Butter**

Für den Baumkuchen:

- 80 g Butter, zimmerwarm**
- Muskatnuss**
- 8 Eier**
- 350 g Kartoffeln, gekocht,
geschält und ausgedampft**
- 100 g Crème fraîche**
- zerlassene Butter für die Form**
- Butter zum Anbraten**

Zum Garnieren:

- 4 dünne Scheiben Lardo
(weißer Speck)**
- Gemüse, sautiert
(Weißkraut, Baby-Zucchini,
Pfifferlinge, Erbsenschoten)**
- Blüten, Kräuterblätter**
- 4 EL Wildglace**

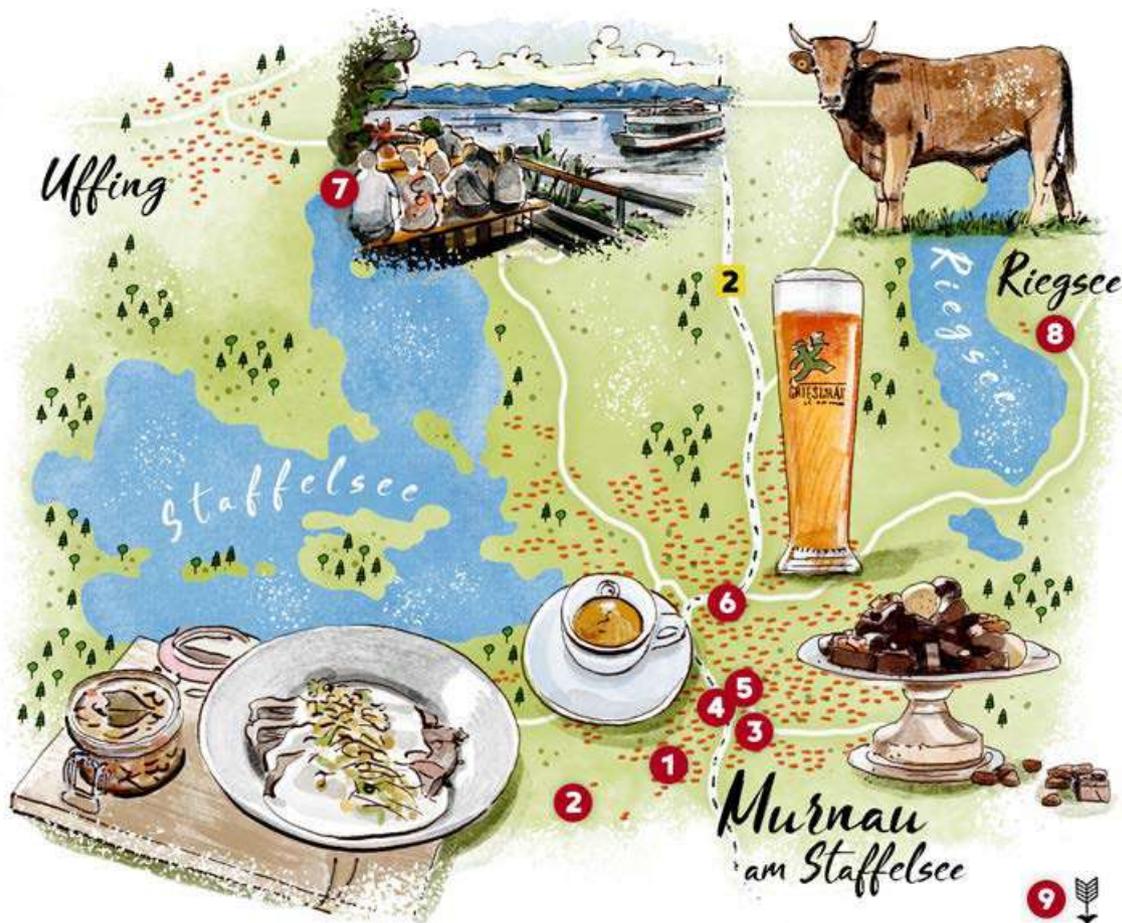
ZUBEREITUNG

- 1.** Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Zimtstange und Lorbeerblätter im Mörser zerdrücken.

- 2.** Rehrücken in eine mit einem Leintuch ausgeschlagene Schüssel legen und mit den Gewürzen einreiben. Das Preiselbeerkompott mit Rotwein verrühren und daraufstreichen. Fleisch in das Tuch einschlagen und 4 Stunden marinieren lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss schaumig schlagen. Die Eier trennen und Dotter nach und nach unter die Buttermasse rühren.
- 4.** Kartoffeln lauwarm durch eine Kartoffelpresse in die Masse drücken, Crème fraîche zugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
- 5.** Eiweiß mit 1 Prise Salz halb steif schlagen und locker unter die Masse heben.
- 6.** Die Grillfunktion des Backofens einschalten.
- 7.** Eine Kastenform von ca. 25 cm Länge mit Butter ausstreichen. Den Boden der Form mit 5 EL Kartoffelmasse gleichmäßig bestreichen und im Ofen goldbraun backen.
- 8.** Die Form herausnehmen, weitere 5 EL Teig auf die gebackene Schicht streichen und wieder im Ofen backen. So weiter verfahren, bis die Masse verbraucht ist. Den Baumkuchen in der Form etwas auskühlen lassen, vorsichtig stürzen und ganz erkalten lassen.
- 9.** Backofen auf 120 °C (Umluft: 100 °C) vorheizen.
- 10.** Rehrücken aus dem Tuch nehmen, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten.
- 11.** Rehrücken sofort in den Backofen auf das Gitter legen und ca. 12 Minuten rosa durchziehen lassen. Dabei alle 4 Minuten wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.
- 12.** Kartoffelbaumkuchen in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in Butter auf jeder Seite kurz anbraten.
- 13.** Rehrücken aufschneiden und mit je 1 Scheibe Lardo belegen. Mit Kartoffelbaumkuchen und sautiertem Gemüse anrichten. Mit Blüten und Kräuterblättern garnieren und mit Wildglace umgießen. Dazu passt noch Erdäpfelpüree.

RUND UMS MURNAUER MOOS

In den Wirtshäusern, Manufakturen und Brauereien lässt sich nicht nur gut essen, es gibt auch jede Menge Künstlerisches zu sehen (kunstwirte.de).



1. Alpenhof Murnau

Eine Hotellegende aus den 1970er Jahren, die vor dem Verfall gerettet wurde. Mit renovierten Zimmern, einem großzügigen Wellnessbereich und einem riesigen Garten. Im ebenfalls riesigen Weinkeller lagern die besten Flaschen, im Restaurant wird bodenständig gekocht. Einige Tische sind immer für Nicht-Hausgäste freigehalten. *Ramsachstraße 8, 82418 Murnau*
Tel.: +49/8841/491-0, alpenhof-murnau.com

2. Bischoffs Ähndl

Thilo Bischoff hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt und kochte einst im Alpenhof auf Sternenniveau. Als die alte Einkehr neben dem Ramsacher Kircherl frei wurde, schlug er zu und machte sich selbständig. In der Küche steht dort Ronnie Buchholz, der nach Bischoffs Konzept typisch Bayeri-

sches für hungrige Wanderer zubereitet. *Ramsachstraße 2, 82418 Murnau*
Tel.: +49/8841/52 41, aehndl.de

3. Zum Beinhofer

Dreißig Jahre stand eines der ältesten Gasthäuser in Murnau leer, dann nahm es Stefan Heinlein unter seine Fittiche. Der Quereinsteiger renovierte die Gasträume und den idyllischen Garten und richtete sechs einfache Zimmer für Radtouristen ein. Der Beinhofer war früher das Dorfwirtshaus, sagt der Neowirt, darum schaut man auch heute wieder zum Kartenspielen oder auf ein Bier vorbei. Gekocht wird bodenständig mit einer leicht südtirolerischen Note, den Vorfahren geschuldet. *Seidlstraße 30, 82418 Murnau*
Tel.: +49/8841/486 80 86
beinhofer-murnau.de

4. Murnauer Kaffeerösterei

Soll niemand behaupten, die Deutschen verstünden nichts von Kaffee. Die Akribie und Leidenschaft, mit der Thomas Eckel ans Werk geht, sucht ihresgleichen. Seine Bohnen stammen von zwanzig ausgewählten Plantagen, die Mischungen röstet er selbst. In seinem kleinen Kaffeehaus gibt es den Kaffee zu kaufen, dazu kann man ihn auch als Experten für Schulungen buchen. *Am Mösl 4, 82418 Murnau*
Tel.: +49/8841/489 50 33
murnauer-kaffeeoesterei.com

5. Schokoladenmanufaktur Kröner

Michael und Max Kröner betreiben das süße Geschäft in elfter Generation. Neben feinsten Trüffel- und Pralinenkreationen werden edle Schokoladen als Bruch zum Probieren angeboten, weil sie aus jedem

Land anders schmecken. Die Schokoladen aus Java etwa haben leichte Rauchnoten, die aus Madagaskar sind recht fruchtig.
Seidlstraße 4, 82418 Murnau
Tel.: +49/8841/627 33 88, barbara-kroenner.de

6. Griesbräu Murnau

Die Urugroßeltern von Michael Gilg haben einst das stattliche Brauereianwesen gekauft, allerdings nur als Gaststätte betrieben. Vor zwanzig Jahren knüpfte er wieder an die alte Tradition an, engagierte einen Brauer und investierte in eine Anlage. Seither gibt es ein Weißbier, ein helles und ein dunkles Griesbräu – plus 13 Sonderbiere wie etwa Doppelbock oder Maibock. Die Biere sind alle unfiltriert und naturtrüb und werden in alten Maurerflaschen zu einem Liter verkauft.
Obermarkt 37, 82418 Murnau
Tel.: +49/8841/14 22, griesbraeu.de

7. Seerestaurant Alpenblick

Es gibt wohl kaum schönere Plätze hier als die Veranda vom Restaurant von Michael Bott. Seine Küche kann mit dem grandiosen Blick über den Staffelsee bis zum Ester- und Wettersteingebirge locker mithalten. Serviert wird Bodenständiges mit einem leichten Twist, die Fische kommen direkt aus dem See, das Wild aus den umliegenden Wäldern und das Fleisch von ausgewählten Bauern.
Kirchtalstraße 30, 82449 Uffing am Staffelsee
Tel.: +49/170/777 49 99
seerestaurant-alpenblick.de

8. Naturlandhof Mayr

Nach fast 500 Jahren Milchwirtschaft am Hof hatte Georg Mayr genug und stellte auf Ochsen um. Das Fleisch schmeckt grandios und ist in der Gastronomie heiß begehrt. Die 120 Tiere leben entweder in ihrem großzügigen Laufstall oder auf umliegenden ungedüngten Almen. Geschlachtet wird im Nachbarort, eine weitestgehend stressfreie Anreise ist garantiert.
Seestraße 3, 82418 Riegsee
Tel.: +49/8841/98 12, riegseer-weideochs.de

9. Garten Eden

Im kleinen Paradies von Hans Neuner wachsen Obst, Gemüse und Kräuter, vorwiegend alte Sorten aus selbst gezogenem Saatgut, CO₂-neutral, chemiefrei, in einer Art Permakultur und mit effektiven Mikroorganismen, die den Boden auf natürliche Art beleben.
Badstraße 10, 82441 Ohlstadt
Tel.: +49/0171/866 58 53



Schärdinger

NEU

MACH'S DIR
LEICHTER.



AUCH
LAKTOSEFREI



**DAS NEUE CREMIG VON SCHÄRDINGER IST DIE PERFEKTE
OBERS-BASIS FÜR DEINE LIEBLINGSGERICHTE:**

Aus gentechnikfreier österreichischer Milch mit nur 15 % Fett macht CREMIG nicht nur Kochen und Backen flotter und leichter – sondern auch das Genießen!
Rezeptideen auf schaerdinger-kochbuch.at

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



EINE KLEINE PRISE

Nicht zu viel und nicht zu wenig – so lautet die Formel beim Würzen.
Frau Korda und *Herr Kamolz* über die richtige Dosis für den Genuss.

ILLUSTRATION: ROLAND VORLAUFER

Frau Korda: *Herrlich, deine Rindsuppe! Schmeckt und riecht wie früher, aber wo hast denn das kleine Flascherl versteckt?*

Herr Kamolz: Du meinst das eckige mit dem langen Giraffenhals? Ich weiß gar nicht, ob es das überhaupt noch gibt. Aber der Duft ist eh ganz natürlich. Ein paar Blättchen Liebstöckl, und die Suppe ist perfekt.

Klar gibt's die Maggiwürze noch. Die haben s' ja Ende des 19. Jahrhunderts als Fleischersatz erfunden. Das riecht so betörend, dass wir uns die Suppe ohne gar nicht mehr vorstellen können. Dabei ist da gar kein Liebstöckl drin. Der Volksmund hat übrigens aus dem Liebstöckl Maggikraut gemacht, weil's eben genau so riecht. Weißt du, warum das Zeug Maggi heißt?

„Wer hat's erfunden?“, kann man in dem Fall fragen! Es war nämlich ein Schweizer: Julius Maggi, von Beruf Erfinder. Genau, aber weißt du, was ich schon bemerkenswert finde? Dass eine winzige Dosis von irgendwas den Geschmack einer Speise grundlegend verändern kann und sie erst zu dem macht, was sie ist. Zwei, drei Blätter Liebstöckl reichen für einen Topf Rindsuppe. Und eine Prise Muskatnuss macht ein Erdäpfelpüree erst zu einem Hochgenuss. Mehr als eine Prise davon ist aber nicht ratsam. Wehe, wenn man sich da in einem Rezept vertippt, so wie das einer

Zeitschrift in Schweden passiert ist.

Daran kann ich mich noch gut erinnern: Zwanzig Muskatnüsse statt zwei Prisen hat das Rezept für Apfelkuchen verlangt. Das muss ja fürchterlich geschmeckt haben.

Auch der Körper hat auf die Überdosis nicht fröhlich reagiert. Alle klagten über Schwindel und Kopfweh. Mehr als ein Hauch Muskatnuss ist also weder gesundheitlich noch geschmacklich ratsam.

Allein die Dosis macht das Gift, sagt Paracelsus. Manchmal braucht man halt wenig und manchmal mehr. Zum Beispiel der Krautsalat: Für einen ganzen Krautkopf darf man schon gut zwei Esslöffel Kümmel verwenden. Erstens schmeckt's, und zweitens macht der Kümmel die Sache viel bekömmlicher.

Bei Gewürznelken hingegen sollte man wegen ihrer Intensität nicht zu viel erwischen. Vor allem wenn man so wie meine Oma den Reis damit aufpeppt.

Das kenne ich, das hat meine auch gemacht. Eine kleine Zwiebel, gespickt mit zwei, drei Gewürznelken, ab in den Reistopf – und die Körndln duften wunderbar. Hast du übrigens schon einmal probiert, bei Zahnschmerzen an einer Gewürznelke herumzukauen? Das hilft besser als jeder Bohrer!

Altes Hausmittel, leider schmeckt man danach eine Zeit lang gar nichts mehr. So geht's mir übrigens auch mit einem

Lorbeerblatt. Das habe ich noch nie herausgeschmeckt, wenn es im Rezept angegeben war. Ich könnte gut ohne leben.

Warte kurz, ich zeig dir was. In dieser Dose sind selbst gepflückte Lorbeerblätter vom Mittelmeer. Die sind mit den hierzulande gekauften Laubhaufen nicht zu vergleichen. Eines reicht für einen großen Schmortopf.

Hmmm, das riecht ja richtig gut herb!

Wenn ich mir daraus einen Kranz binde und aufsetze, muss ich den ganzen Tag ans Essen denken. Das wäre mir zu viel der Würze.

Dann sag ich dir jetzt ein Gewürz, von dem man durchaus etwas mehr verwenden darf und soll: Majoran nämlich. Kannst du dir eine geröstete Kalbsleber ohne Majoran vorstellen? Sicher nicht. Ich hab im Lauf der Zeit die Dosis ständig erhöht, jetzt halte ich schon bei drei frisch gehackten Esslöffeln davon für zwei Personen. Wohl gemerkt, frisch gehackt. Beim trockenen reicht einer.

Lass uns doch ein Spiel spielen. Ich sag ein Gewürz, und du sagst das Gericht dazu. Dann umgekehrt. Wacholder! Wild. Ich sag: Piment.

Rindsbraten in Wurzelrahmsauce.

Jetzt Beifuß.

Gans. Petersilie.

Erdäpfel. So, und jetzt noch was

Schwieriges: Zimt.

Ganz leicht: Schnecke!

Der große Servus-Rucksack

Handgefertigt in Österreich,
zeitlos schön und widerstandsfähig.
Der Rucksack überzeugt durch
hochwertige Materialien und
durchdachte Funktionalität.
Inklusive eigenen Laptop-Fachs.

**Erhältlich um € 145,-
bei Servus am Marktplatz.**



servusmarktplatz.com



Die neue Art des Würzens Berührungslos mit Soft-Spicing Complex

Der Übergang von Kräutern und Wirkstoffen besonderer
Hölzer auf dem Wege des atmosphärischen Transportes ist
eine physikalisch-chemische Tatsache. Das ermöglicht es uns,
die Gewürze nicht mehr zu essen, sondern während des
Kochvorganges oberhalb der Speisen in der Pfanne zu lagern.
Die Speisen schmecken leichter, sind bekömmlicher sowie
frei von belastenden Rückständen und trotzdem pikant
gewürzt. Einfach ausprobieren – es lohnt sich!

Mehr Infos unter: +49/8654/775 41 88 | waldheimat.info



„Ich schaffe alles mit der Hand.“

Tatjana Hierl,
Keramikerin
aus Oberbayern



**GARTENSTECKER
RITTERSPORN**

Erhältlich
um € 69,-



**KERAMIKBLUME
HORTENSIE**

Erhältlich
um € 69,-



**GARTENKERAMIK
TELLERHORTENSIE**

Erhältlich
um € 69,-



Entdecken Sie die Heimat des Handwerks:

servusmarktplatz.com

WOCHENEND & SONNENSCHEN

Wenn die Tage warm sind, wollen wir etwas Frisches, Leichtes genießen. Viel Gemüse zum Beispiel und Gegrilltes. Als krönender Abschluss darf Omas Obstkuchen nicht fehlen.

REZEPTE: ALEXANDER RIEDER FOTOS: INGO EISENHUT

KNUSPERBROT MIT RÄUCHERSAIBLING

Kleiner Happen, ganz groß – kalte geräucherte Fischfilets sind eine Delikatesse. In unseren Breiten schmecken Saiblings und Forellen am besten. Paradeiser und Basilikum bringen **südliche Aromen** ein, die von einem guten, würzigen Olivenöl unterstützt werden. Dazu trinken wir einen südsteirischen Welschriesling.



KALTE KAROTTENSUPPE

Natur pur, könnte man über diese Suppe sagen. Ihren Geschmack bestimmt vor allem die Qualität der zarten Karotten und Gurken, die roh verarbeitet werden. Für Würze sorgen ein bisschen Knoblauch und Distelöl. Da wir Veganer in unserer Runde haben, haben wir **Mandelmilch** genommen, es geht aber jede Milch.





**HENDLSPIESSE
MIT OFENGEMÜSE**
.....

Natürlich könnten wir die
Hendlbrüste auch im Gan-
zen zubereiten. Aber **Spieße**
gehören zum Sommer wie
der Griller. Wer keinen hat,
grillt einfach in der Pfanne.
Dazu gebratenes Gemüse
und ein Glas Grünen Velt-
liner DAC Reserve aus dem
Weinviertel – so schmeckt
der Sommer!



OMAS OBSTKUCHEN

Da kommen Erinnerungen an Tage hoch, als die Welt eine **überschaubare Spielwiese** war, auf der man nach Lust und Laune von einer Fantasiewelt in die andere kippen konnte. Wenn sich dann der Hunger rührte, stellte die Oma ihren Obstkuchen auf den Tisch. **Geleeglänzend** und mit den besten Früchten der Welt.





KNUSPERBROT MIT GERÄUCHERTEM SAIBLING

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 25 Minuten

- 300 g mittelgroße Paradeiser
- 2 Jungzwiebeln
- 1 EL gehackte Zitronenmelisse
- 120 g geräucherter Saibling (oder Forelle)
- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 6 EL Olivenöl
- 4 TL Crème fraîche
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 20 g gehobelter Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Paradeiser kurz in kochendes Wasser tauchen und sofort eiskalt abschrecken. Die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Jungzwiebeln längs halbieren und fein schneiden. Beides mit Melisse vermischen.
2. Vom geräucherten Saibling die Haut abziehen und den Fisch in grobe Stücke zupfen.
3. Vollkornbrotsscheiben mit je 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen und im Backrohr unter dem Grill kräftig rösten.
4. Brotscheiben mit Crème fraîche bestreichen und mit Basilikumblättern belegen. Paradeiser darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Saiblingstücken belegen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit Zitronenschale und Parmesan bestreuen.



KALTE KAROTTENSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 10 Minuten

- 300 g Bio-Karotten mit Grün
- 100 g Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Mandelmilch
- 50 g trockenes Weißbrot
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL kaltgepresstes Distelöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gehacktes Karottengrün
- Rote-Rüben-Sprossen zum Garnieren
- Distelöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen, das Grün waschen und hacken. Salatgurke schälen und mit den Karotten in Stücke schneiden. Knoblauchzehe schälen und hacken.
2. Das Gemüse in einen Mixer geben, Mandelmilch, Weißbrot, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zugeben und alles fein pürieren. Die Suppe nochmals abschmecken und in Teller verteilen.
3. Mit Karottengrün und Sprossen bestreuen und mit Distelöl beträufeln.



HENDLSPIESSE MIT OFENGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

- Für das Gemüse:*
- 200 g grüne und gelbe Zucchini
 - 2 Spitzpaprika
 - 2 Fenchelknollen
 - 2 große mehlig Erdäpfel
 - 4 EL Olivenöl
 - Saft von 1 Orange
 - 1 TL gestoßene Fenchelsamen, Salz

Für die Hendlspieße:

- 3 Bio-Hendlbrüste ohne Haut
- Pfeffer, 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Currypulver, 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL gehackte Minze
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 rote Zwiebeln

- 250 g dickcremiges Schafjoghurt
- Minzeblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
2. Gemüse waschen. Zucchini in grobe Stücke schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in längliche Stücke schneiden. Fenchelknollen halbieren. Erdäpfel mit der Schale in 1 cm dicke Spalten schneiden.
3. Gemüse in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Orangensaft und Fenchelsamen marinieren. Im Backrohr 30 bis 35 Minuten braten und mit Salz bestreuen.
4. Hendlbrüste in 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl und Kräutern marinieren.
5. Zwiebeln schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit den Hendlstücken abwechselnd auf Spieße stecken.
6. Hendlspieße in einer Grillpfanne rundum scharf anbraten, bis das Fleisch durch ist.
7. Hendlspieße mit Ofengemüse und Schafjoghurt anrichten, mit Bratsaft vom Ofengemüse beträufeln und mit Minzeblättern garnieren.



OMAS
OBSTKUCHEN

**ZUTATEN FÜR 1 KUCHENBODENFORM
MIT 26 CM DURCHMESSER**

Zeitaufwand: 1½ Stunden

zerlassene Butter und Mehl für die Form

Für den Teig:

**30 g Mandelblättchen, 50 g glattes Mehl
1 Msp. Backpulver, 3 Eier (Größe M)
1 Prise Salz, 60 g Feinkristallzucker
¼ TL Vanillezucker
40 g lauwarm zerlassene Butter**

Für die Creme:

**130 ml Milch, 12 g Vanillepuddingpulver
50 g Staubzucker, 100 g Naturjoghurt**

Für den Belag:

**4-5 Ringlotten, 200 g gemischte Beeren
(Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
klares Tortengelee**

ZUBEREITUNG

1. Rohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.
Form bebuttern und bemehlen.
2. Mandelblättchen fein mahlen, Mehl mit
Backpulver mischen. Eier trennen, Eiklar
mit Salz schaumig schlagen. Mit Zucker
zu einem cremigen Schnee schlagen.
Vanillezucker und Dotter unterrühren.
3. Mehl in 2 Portionen über die Masse
sieben, unterheben, Butter unterziehen.
4. Teig in die Form streichen, im Rohr zirka
20 Minuten backen, auskühlen lassen.
5. Milch mit Puddingpulver und Staubzucker
verrühren, langsam erhitzen. Unter Rüh-
ren 1 Minute köcheln, in eine Schüssel
füllen, zugedeckt lauwarm abkühlen.
6. Joghurt mit Puddingcreme glatt rühren,
auf den Kuchenboden streichen, 30 Mi-
nuten kühl stellen.
7. Ringlotten und Erdbeeren in gewünschte
Form schneiden, mit den Beeren deko-
rativ auf den Kuchen verteilen.
8. Gelee laut Angabe zubereiten, von der
Mitte aus über den Kuchen gießen.

SONNTAG FÜR SONNTAG

Menüvorschläge, zusammengestellt mit den Rezepten
aus diesem Magazin

FÜR DEN APRIL

**Kohlrabi-Canapés
in 3 Varianten**

Seite 33



**Ochschwanz-Ravioli
auf Gargellner Steinpilzen**

Seite 65



**Lammragout
mit Grießknödeln**

Seite 53



Ungebackene Torte

Seite 107

FÜR DEN JULI

**Sommer-Potpourri mit
Kohlrabipüree und Wildkräutern**

Seite 34



**Saibling mit jungen Erbsen
und Molke**

Seite 23



**Hörnchensalat mit Henderl,
Cocktailgurken und Stachelbeeren**

Seite 13



**Süßes Basilikumsoufflé
mit Schilcherschaum**

Seite 100

FÜR DEN MAI

Gurkenkaltschale

Seite 22



Gefüllter Kohlrabi mit Hendl

Seite 35



**Schöpsernes Bratl
mit Erdäpfelsauce**

Seite 52



**Brösel-Kaffeechreme
im Glas**

Seite 73

FÜR DEN AUGUST

**Zitronengurke
und grüne Paradeiser**

Seite 11



Matjes von der Lachsforelle

Seite 123



Gefülltes Kalbskarree

Seite 93



Himbertorte „Charlotte“

Seite 103

FÜR DEN JUNI

**Gurken-Chili-Mousse
mit Lachsforellen-Tatar**

Seite 10



Saurer Tafelspitz

Seite 129



Gefüllte Forelle

Seite 87



Kirschenstrudel

Seite 83

FÜR DEN SEPTEMBER

Gefüllte Weinblätter

Seite 91



Heblumensuppe

Seite 72



**Beiried mit Gurken-Rahm-Gemüse
und Erdäpfelpuffer**

Seite 14



Apfel-Sektcremetorte

Seite 110



MEIN SERVUS FÜR DAHEIM

Kombiabo

12 Ausgaben Servus + 2 Ausgaben Servus Gute Küche

für nur **€ 49,90**



Gleich bestellen:

servusmagazin.com/abo

REZEPT-REGISTER

A		L	
Alpenrosenhonig-Mousse mit Joghurt-Heidelbeer-Eis	70	Lammbeuscherl mit Semmelknödel	55
Apfel-Sektcremetorte	110	Lammbrust mit Bärlauchfülle	56
B		Lammkotelett mit Ofengemüse	56
Basilikum-Soufflé mit Schilcherschaum	100	Lammlende mit Schupfnüdele	52
Beiried mit Gurken-Rahm-Gemüse und Erdäpfelpuffer	14	Lammleber mit Erdäpfel-Endivien-Püree	54
Brombeertorte	106	Lammragout mit Grießknödeln	53
Brösel-Kaffeecreme im Glas	73	Lammstelzen mit Reis	54
D		Lammwandl mit Fisolensalat	56
Dill-Radieschen	78	M	
D'r Brösel	66	Mandelsoufflé mit Feigen	99
Duett vom Montafoner Steinschaf mit Spitzkraut & Brösel-Sura-Kees-Strudel	68	Marzipan-Vanilletorte	108
E		Matjes von der Lachsforelle	123
Eierwolken	97	Maulbeer-Ribisel-Marmelade	60
Erdbeeren in gepfeffertem Backteig mit Schokoeis	6	Mayonnaise	74
Essigmarillen	78	Mohntorte „Zylinderhut“	104
G		N	
Gebratener Wels, Kohlrabi & Grießtaler	37	Nusskipferl	114
Gefüllte Forelle	87	O	
Gefüllter Kohlrabi mit Hendl	35	Ochschwanz-Ravioli mit Steinpilzen	65
Gefülltes Kalbskarree	93	Omas Obstkuchen	144
Gefüllte Weinblätter	91	P	
Gefüllte Zucchini Blüten	89	Pfirsiche, mit Amaretti gefüllt	80
Geschmorte Rindsbackerl mit Couscous, Sellerie und Apfel	24	Pfirsichkuchen mit Streusel	80
Gewürzmelonen	79	Pfirsich Melba	80
Gröstl mit Sura Kees	66	R	
Gurken-Buttermilch-Getränk	16	Rehrücken mit Kartoffelbaumkuchen	133
Gurken-Chili-Mousse mit Lachsforellen-Tatar	10	Rosa Herzerl	114
Gurkenkaltschale	22	S	
Gurke, lauwarm mariniert, mit gegrillter Makrele	12	Saibling auf Erdäpfelpüree, Krenschaum	64
H		Saibling mit jungen Erbsen und Molke	23
Hendlspeife mit Ofengemüse	143	Sauce tartare	74
Heublumensuppe	72	Saurer Tafelspitz	129
Himbeertorte „Charlotte“	103	Schaumrollen	114
Hörnchensalat mit Henderl	13	Schöpsernes Bratl mit Erdäpfelsauce	52
Hollerstrauben	29	Schwarze Nüsse	39
J		Sommer-Potpourri mit Kohlrabipüree	34
Joghurt mit Vanilleparfait und Munderfinger Waldhimbeeren	26	Südtiroler Cordon bleu	133
K		T	
Kalte Karottensuppe	143	Tatar vom Werdenfelser Rind, Senfeis	124
Keesknöpfe	67	Topfenknödel	130
Kirschenstrudel	83	Topfensoufflé mit Erdbeersauce	98
Kirschparadeiser mit Basilikum	76	U	
Kohlrabi-Canapés in 3 Varianten	33	Ungebackene Torte	107
Knusperbrot mit geräuchertem Saibling	143	W	
Krustenbraten vom Wammerl	132	Warme Kalbszunge, Kohlrabi-Tascherl	36
L		Z	
		Zanderfilet auf Graupenrisotto	132
		Zitronengurke und grüne Paradeiser	11
		Zucchini-salat	77

IHR NÄCHSTES *SERVUS GUTE KÜCHE* ERSCHEINT IM **OKTOBER 2020**.

IMPRESSUM

Chefredakteur Markus Honsig
Stv. Chefredakteure Carolina Giermndl,
 Klaus Kamolz
Chefredaktion Uschi Korda
Art Direction Tino Liebmann
Grafik Verena Bartosch, Matthias Preindl
Fotochefin Sabina Dzinic
Projektleitung Foto Kerstin White
Foredaktion Izabela Idziak, Martin Kreil
Redaktion und freie Mitarbeiter Julia Kospach,
 Katharina Kunz, Jacqueline Pfeiffer,
 Alexander Rieder (Leitung Rezeptredaktion)
Redaktionsmanagement Martina Bozecsky
Illustrationen Anna Frohmann, Andreas Posselt,
 Roland Vorlauffer, Julia Zott
Head of Photo Isabella Russ
Executive Creative Director Markus Kietreiber
Chefredakteurin Digital Mesi Tötschinger
Projektmanagement Digital Vanessa Elwitschger
Redaktion servus.com/magazin
 Beatrix Hammerschmid (Ltg.), Luana Baumann-
 Fonseca, Chris Julia Helmberger
Digital Publishing Christof Hinterplattner (Ltg.),
 Marco Bogner, Marijan Kelava, Manfred Krammer,
 Max Moser

Managing Director Stefan Ebner
Publishing Management Barbara Kaiser (Ltg.),
 Ines Dannecker
Head of Media Sales & Partnerships
 Lukas Scharmbacher
Sales Management Servus Johannes Wahrmann-
 Schär (Ltg.), Christopher Miesbauer, Sabine Zöls
Anzeigenverkauf Österreich Franz Fellner, Thomas
 Hutterer, Stefanie Krällinger, Alfred Minassian,
 Nicole Okasek-Lang, Britta Pucher, Jennifer Sabejew,
 Ellen Wittmann-Sochor; Kristina Krizmanic (Team
 Assistant), Manuela Brandstätter, Monika Spitaler
 (Anzeigenservice)
Sales Operations & Development
 Anna Schönauer (Ltg.), David Mühlbacher
Co-Publishing Susanne Degen-Pfleger (Ltg.), Elisabeth
 Staber (Ltg.); Mathias Blaha, Raphael Fritz, Thomas
 Hammerschmid, Marlene Hinterleitner, Valentina
 Pierer, Mariella Reithofer, Verena Schörkhuber,
 Julia Zmek, Edith Zöchling-Marchart
B2B-Marketing & Kommunikation Katrin Sigl (Ltg.),
 Agnes Hager, Alexandra Ita, Teresa Kronreif,
 Stefan Portenkirchner
Commercial Design Peter Knehtl (Ltg.), Sasha Bunch,
 Simone Fischer, Martina Maier, Florian Solly
Abo & Vertrieb Peter Schiffer (Ltg.), Klaus Pleninger,
 Nicole Glaser (Vertrieb), Victoria Schwärzler,
 Yoldas Yazar (Abo)

Herstellung Veronika Felder
Produktion Martin Brandhofer, Markus Neubauer
Lektorat Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert,
 Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek,
 Belinda Mautner, Klaus Peham, Vera Pink
Lithografie Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia
 Heis, Nenad Isalovic, Sandra Maiko Krutz,
 Josef Mühlbacher
Finanzen Siegmund Hofstetter, Simone Kratochwill
MIT Michael Thaler, Christoph Kocisiek
Operations Yvonne Tremmel, Alexander Peham
Assistant to General Management Patricia Höreth

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

Druck Vogel Druck und Medienservice GmbH,
 D-97204 Höchberg; gedruckt auf Magno Volume
 von Sappi Fine Paper Europe
Vertrieb Österreich Presse Großvertrieb Austria
 Trunk GmbH, pgvaustria.at; DE & international DPV
 Deutscher Pressevertrieb GmbH, www.dpv.de
Abo-Service Simmeringer Hauptstraße 24,
 A-1110 Wien, Tel.: +43/1/36170 70-700,
 Fax: +43/1/36170 70-799,
 abo@servusmagazin.at

Redaktionsanschrift
 Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien,
 Tel.: +43/1/90 221-0, Fax-DW: -27930
E-Mail redaktion@servus.com
 servusmagazin.com
Medieninhaber, Eigentümer & Verleger
 Red Bull Media House GmbH,
 Oberst-Lepperdinger-Straße 11-15,
 A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i,
 Landesgericht Salzburg, ATU63611700
Geschäftsführer Dkfm. Dietrich Mateschitz,
 Gerrit Meier, Dietmar Otti, Christopher Reindl

Ein Produkt aus dem





nöm
**Voll
Milch**
3,5% Fett • länger frisch



Bleib frisch.



Da bin i daheim.



Was gibt es Schöneres als heimzukommen und auf dem Tisch wartet schon, was man am liebsten isst? Vor allem, wenn es die Lieblingssorte Recheis Goldmarke ist. Denn da sind nicht nur 100% österreichische Zutaten, sondern auch ganz viel Liebe drin. Entdecken Sie jetzt viele neue Lieblingsrezepte auf www.recheis.com

Recheis. Da bin i daheim.