

# GEO SAISON

UNTERWEGS IN DER WELT



## ÖSTERREICH

Im Land der Genussgipfel

---

Eine Reise zu den kulinarischen Höhepunkten  
zwischen Bodensee und Wien



© Netzwerk Kulinarik/pov.at

AMA  
GENUSS  
REGION

REGIONALEN  
*Genuss*  
SCHENKEN

Wer lässt sich nicht gerne kulinarisch verwöhnen?  
Am besten mit Spezialitäten aus hofeigener Produktion oder beim Wirt'n  
im Urlaub. Jetzt bequem von zuhause aus regionale Spezialitäten  
oder Genuss-Gutschein online bestellen.

[genussregionen.at](http://genussregionen.at)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Leveraging for a Livable Rural

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



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

JEDER HAT EIN BILD VON ÖSTERREICH: die Berge sind großartig, die Schnitzel kross und groß. Es ist ein simples Bild, das dem Land längst nicht mehr gerecht wird, vor allem kulinarisch. Von der Donau bis zu den Alpen, vom Burgenland bis nach Vorarlberg sind innovative Menschen mit einer gemeinsamen Vision am Werk: hochqualitative und nachhaltige Lebensmittel aus der Region zu veredeln. Das Besondere dabei ist: Das Neue verdrängt das Alte nicht, es erwächst aus ihm, behutsam und nachhaltig. Also steigen Sie aufs Rad oder schnüren Sie die Wanderschuhe und entdecken, besser erschmecken Sie Österreich mit unserer Hilfe neu.

Viel Spaß beim Lesen und Nachreisen wünschen

*Markus Wolff Jens Schröder*

MARKUS WOLFF & JENS SCHRÖDER  
Chefredakteure

Titelfoto: Thomas Eberhartner // becknaphoto

INHALTSVERZEICHNIS

- 4** LAND UND LEUTE  
*Übersichtskarte und Bessermacher*
- 6** GIPFEL DES GENUSSES  
*Hüttenwirte und ihre  
Lieblingstouren*
- 12** VIERERPACK  
*Durch Wien, Innsbruck,  
Graz und Salzburg von klassisch  
bis cool*
- 18** SEENSUCHTSZIEL  
*Das Höchste und Tiefste über  
Österreichs Gewässer*
- 20** FISCH VERLIEBT  
*Küchenchefs und ihr  
Herzensgericht*
- 23** AUF TOUREN KOMMEN  
*Die schönsten Radrouten dort,  
wo der Wein wächst*
- 28** SATTELTASCHE  
*Ausgezeichnetes aus  
Hofläden, Manufakturen  
und von Weingütern*
- 30** EXTRAWURST  
*Wissenshappen für  
Kulinarikfans*

**IMPRESSUM:** CHEFREDAKTION Markus Wolff, Jens Schröder / REDAKTIONSLEITUNG Meike Kirsch / TEXTCHEFIN Birte Lindlahr / CVD Jeanette Langer / GESCHÄFTSFÜHRENDE REDAKTEURIN Maïke Köhler / KONZEPT UND TEXT Johannes Mitterer (frei) / BILDREDAKTION Mareile Fritzsche / LAYOUT Ann-Marie Aring / SCHLUSSREDAKTION Adelheid Molitoris / VERANTWORTLICH FÜR DEN ANZEIGENTEIL Fabian Rother, Ad Alliance GmbH, Am Baumwall 11, 20459 Hamburg / KUNDENSERVICE UND BESTELLUNGEN Tel. 0049-040-55558990, [geo-saison.de/abo](http://geo-saison.de/abo) / PREIS JAHRESABONNEMENT GEO Saison: 97,50 € (D) / 110,50 € (A) / 156 CHF (CH)

# DIE BESSERMACHER

Mit Leidenschaft werden in den neun Bundesländern Österreichs einzigartige Lebensmittel hergestellt: Dabei erfinden einige Produzenten die heimische Küche gleich neu

## RETTET DIE ZUCKERL

In Wien waren handgemachte Süßigkeiten fast vergessen. Bis Maria Scholz und Christian Mayer ihre alten Jobs als Juristin und Sänger gegen ein Leben auf der süßen Seite tauschten – und Rezepte der legendären Zuckerfabrik Heller retteten, manche über 130 Jahre alt. Heute stellen sie alles von der Krachmandel bis zum handgedrehten Lolli her. Ganz ohne Maschinen. Passion ist die Hauptzutat, außerdem werden ausschließlich natürliche Aromen und Farben sowie Nüsse, Kräuter und Honig verfeinert. Jeder kann sich davon überzeugen: Hergestellt wird direkt im Verkaufsraum.

Zuckerwerkstatt, Wien und Salzburg, [zuckerwerkstatt.at](http://zuckerwerkstatt.at)



1



2

## BROT ZU BIER

Upcycling kann schmecken. Und wie! Das beweisen die Beer Buddies im oberösterreichischen Mühlviertel: Sie sammeln übrig gebliebenes Brot von Bio-Bäckereien und geben es in eine Maische aus regionaler Braugerste, Mühlviertler Hopfen und klarem Wasser aus dem haus-eigenen Brunnen. So entsteht ihr »Altbrot-Urmärzen«, ein malzig-süßes, leicht bitteres, kurz: aromatisches Craft-Bier. Und der Beweis dafür, dass Bier tatsächlich flüssiges Brot sein kann.

The Beer Buddies, Tragwein, [thebeerbuddies.at](http://thebeerbuddies.at)

## KÄRNTNER CONVENIENCE

Fertiggerichte, das klingt schnell nach Fließband und Industrie. In Kärnten ist das Gegenteil der Fall. Bei Grassl Nudl zaubern sie klassische Kärntner Nudeln, die sie von Hand mit Kartoffeln, Topfen, Zwiebeln und Minze füllen. Aus hochwertigen, regionalen Zutaten und stets frisch auf Bestellung. Verschickt werden die dann vorgekocht oder tiefgefroren, für die schnelle Küche daheim. Und bei Edlknedl gibt es Kaspress-, Semmel- oder Leberknödel, so handgemacht und hochwertig, wie sie kaum eine Tiefkühltruhe bisher gesehen haben dürfte.

Grassl Nudl, Millstatt, [grassl-nudl.at](http://grassl-nudl.at); Edlknedl, Himmelberg, [edlknedl.at](http://edlknedl.at)



3



4



## NEUES WÜRZ-ZEITALTER

Aus Österreich kommt eine Geschmacksoffenbarung: »Wiener Würze« vom Genusskoarl, streng bio und vegan. Nur vier Zutaten braucht Erfinder Karl Severin Traugott, Brauer in achter Generation, dafür: gerösteten Hafer, süßliche Lupinen, Wasser und Salz. Diese lässt er monatelang reifen. Derart behutsam veredelt, schmeckt die Soße weder süß, sauer, salzig, noch bitter, sondern umami. Japanisch für »köstlich«, die fünfte Geschmacksrichtung, ohne die in der kulinarischen Welt aktuell zu Recht gar nichts mehr geht.

Genusskoarl, Wolkersdorf, [genusskoarl.at](http://genusskoarl.at)

## BEHUTSAM VEREDELT

Wie erkennt man Betriebe, die auf hochwertige regionale Produkte setzen, auf kurze Transportwege und frische Zubereitung? Sie tragen das Gütesiegel »AMA GENUSS REGION«. Das gilt übrigens für alle Betriebe in diesem Heft.

Mehr unter: [genussregionen.at](http://genussregionen.at)



# GIPFEL DES GENUSSES

*Auf den Bergen kommen Reisende in Österreich auch dem kulinarischen Himmel nah. Vier Menschen, die als Almwirte oder Bergbauern dazu beitragen, führen zu den schönsten Plätzen – und zur besten Jause*



## HÜTTENZAUBER

*Die Wedelhütte in den Zillertaler Alpen ist nicht nur wegen ihrer Lage ein Höhepunkt. Auch die Küche bewegt sich hier auf hohem Niveau*



Früh am Morgen sieht Manfred Huber nach seinen Kühen – da schlafen die Almgäste noch selig



## BETTINA & MANFRED HUBER

Filzmoosalm, Salzburger Land

**DIE ALM** Auf 1710 Metern, direkt an der Baumgrenze, liegt die Filzmoosalm – umgeben von Zirbenbäumen und Almwiesen, auf denen Edelweiß wachsen. Von Juni bis Anfang Oktober grasen hier Kühe, Kälber, Ziegen, hoppeln Hasen.

**DIE TOUR** Von der Filzmoosalm aufs Filzmooshörndl und zurück // Dauer: ca. 3 Stunden // Schwierigkeit: ★

*Manfred Huber:* »Von der Alm gehen wir über Gras und Geröll, im Schutz des lichten Zirben- und Lärchenwalds, etwa eine halbe Stunde bergauf, bis wir bei einer Bank am Wegesrand unseren Lieblingsplatz erreichen: Dort wachsen einige besonders markante Zirben mit dicken Stämmen, es duftet nach Almwiese. Mit dem Wald ist es spätestens ab 1900 Höhenmetern vorbei, dann beginnen intensivgrüne

Moos- und Grasmatten. Der Weg wird steiler, bis man eine Abzweigung erreicht und rechts Richtung Filzmooshörndl abbiegen kann. Von da geht es über einen Grat und weiter über die großen Weiden, auf denen unsere Kühe grasen, bis auf 2189 Höhenmeter zum Gipfelkreuz des Hörndls. Hier hat man sie in ganzer Pracht vor sich, die Bergriesen der Region: den Dachstein, das Tennengebirge und den Großglockner. Beim ersten wie beim hundertsten Mal ein absoluter Hochgenuss.«

**DIE JAUSE** *Bettina Huber:* »Unser selbst gebackenes Bauernbrot riecht jeder sofort, der an der Alm ankommt. Darauf schmeckt unsere frisch gerührte Almbutter, die besonders gelb und intensiv ist. Hergestellt aus der Milch unserer Kühe, die nur Berggräser und -kräuter fressen, und zwar, wie alles bei uns, in Handarbeit. Dazu passt unser Käse und ein Schluck Quellwasser – natürlich auch ein Bier. Klingt einfach, ist aber einzigartig!«

**INFO** Filzmoosalm, Großarl, [filzmoosalm.at](http://filzmoosalm.at), Ü/F ab 20 €



## THOMAS GANAHL

Bergbauernhof Ganahl, Vorarlberg

**DER HOF** Bewusst naturnah bewirtschaftet Thomas Ganahl den Bergbauernhof, der schon Lebensmittelpunkt seiner Großeltern war. Hof, Hofladen und hofeigene Käserei liegen am Bartholomäberg, einem Südhang, der als »Sonnenbalkon des Montafons« bekannt ist.

**DIE TOUR** Vom Bergbauernhof Ganahl zum Itonskopf und zurück // Dauer: ca. 6 Stunden // Schwierigkeit: ★★★

*Thomas Ganahl:* »Die beste Tour hier? Führt auf den Itonskopf, unseren Hausberg. Vom Hof weg geht es erstmal leicht bergauf und dann flach durch eine Moorlandschaft, bevor ein nächster Anstieg hoch zum Fritzensee führt. Nach einer guten Stunde: der erste Panoramablick auf die Bergkette des Montafons und einen großen Teil des Rätikons. Am Wannaköpfe passieren wir die Baumgrenze und kommen in ein felsiges, mit Latschen durchzogenes Gebiet. Nach gut zweieinhalb Stunden ist der Gipfel dann nah. Für die letzten 50 Meter

allerdings sollte man schwindelfrei sein, sie führen über einen Grat, Halt bietet ein Stahlseil. Ist das geschafft, liegt die gesamte Bergwelt des Montafons vor einem. Mehr Hochgefühl geht bei uns nicht. Der Abstieg führt zu meinem Lieblingsort, einem Hochplateau namens Obere Wiese. Ein prima Jausen-Platz. Aber auch einen Einkehrschwung zum »Panoramagasthof Kristberg« kann ich empfehlen.«

**DIE JAUSE** »Ich packe meist Brot mit unserem selbst gemachten Montafoner Sauerkäse ein, und zwar die etwas länger gereifte Version. Ein kräftiger, leicht säuerlicher Frischkäse aus Magermilch. Dazu ein paar Kaminwurzeln oder Pfefferwürstl von unseren Rindern und Schweinen. Und was Süßes – für den Zucker!«

**INFO** Bergbauernhof Ganahl, Bartholomäberg, [familie-ganahl.at](http://familie-ganahl.at), FeWo ab 60 €/Nacht



Alles Käse beim Bergbauernhof Ganahl? Fast. Der Ausblick und die Geranien sind aber auch nicht zu verachten

Die besten Weine haben es bis nach ganz oben geschafft: Die Wedelhütte rühmt sich mit dem höchst gelegenen Weinkeller der Alpen



**MANNI KLEINER**

Wedelhütte, Tirol

**DIE HÜTTE** Die Wedelhütte liegt hochalpin auf 2350 Metern im Zillertal – umgeben von Felshängen. Manni Kleiner hat hier ein modernes Hotel mit elf Suiten und Wellness-Bereich geschaffen, das dank zweier Gourmet-Restaurants obendrein ein echter Genussstempel ist.

**DIE TOUR** Hüttenrunde von der Wedelhütte zum Wimbachkopf und zurück // Dauer: ca. 3,5 Stunden // Schwierigkeit: ★★

*Manni Kleiner:* »Wir haben nicht viele Nachbarn, abgesehen von Kühen und Murmeltieren natürlich. Wenn wir also mal ein paar Leute treffen wollen, müssen wir eine Hüttenrunde drehen. Start: auf dem Wanderpfad Richtung Süden. Nach ungefähr 45 Minuten erreichen wir die Grünalm auf 1700 Metern. Gestärkt mit Graukäse und einem Radler, ist die nächste Gehstunde gut zu schaffen. Auf dem »Stoamandlweg«, den wir neu angelegt und mit zu Männchen aufgetürmten Steinen markiert haben, geht es über den Gipfel des Wimbachkopfs (2254m) zurück zu uns. Die einsame Variante führt genau in die

entgegengesetzte Richtung: durch eine Mondlandschaft rauf auf den Marchkopf, dem mit 2500 Meter höchsten Berg in unserer Nachbarschaft. Etwas für Schwindelfreie, zugegeben. Nach dem Gipfelerlebnis kann man zum Pigneidsee hinabwandern und dort ins ziemlich kalte Wasser springen.«

**DIE JAUSE** »Die kulinarische Auswahl bei uns ist groß, man bekommt auch einen Burger oder ein Dry-Aged-Steak vom heimischen Almochsen. Was mich nach einer Wanderung aber am glücklichsten macht, ist Schnittlauchschmarren: ein einfaches Rezept meiner Mutter, sättigend und trotzdem leicht. Das ist eine Palatschinke, in deren Teig Schnittlauch kommt, und die dünn ausgebraten und wie ein Kaiserschmarren in Stücke gerupft wird. Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte, das nie von der Karte kommt.«

**INFO** *Wedelhütte, Hochzillertal, wedelhuetten.at, Suite/HP ab 450 €*



## SLOW FOOD ERLEBEN

*Eine kulinarische Reise durch Kärnten*

Österreichs Süden setzt auf Nachhaltigkeit und bewussten Genuss. In den Slow Food Travel Regionen lässt sich das Beste der Alpen-Adria-Kulinarik erleben, Slow Food Villages laden zu kulinarischen Spaziergängen ein und der Slow Food Kärnten Guide ist der perfekte Reisebegleiter zu ausgewählten Gastgeber.



Den Guide erhalten Sie kostenlos unter +43 (0)463 3000 oder unter [kaernten.at/kulinarik](http://kaernten.at/kulinarik)

**KÄRNTEN**  
It's my life!

# VIERERPACK

Österreichs Städte sind in Sachen Genuss feste Größen, deshalb bitte hier entlang zu Tafelspitz, Speckknödel, Backhendl! Und zu neuen Kreationen, die den Klassikern Konkurrenz machen



GRAZ



SALZBURG

INNSBRUCK



WIEN



COOL

## 4. Labstelle

Hier ist man so stolz auf seine Lieferanten, dass man diese nur zu gern namentlich vorstellt: Das Gemüse etwa kommt von »blün«, Österreichs erster kommerzieller Aquaponik-Anlage (siehe Seite 14). Das mehrfach ausgezeichnete Köche-Team zaubert daraus moderne, mehrgängige Farm-to-Table-Menüs.

Lugeck 6, labstelle.at

## 5. figls

Grinzing ist Wiens Heurigen-Dorf. Mitten in den Weinbergen liegt dort das »figls«, ein Bierlokal mit großem Garten. Neben den Klassikern werden hier fleischige Besonderheiten aufgetischt, etwa Burger mit Wagyu-Fleisch – und vegane Alternativen. Dazu gibt es Craft-Bier, aber natürlich auch Wein.

Grinzinger Straße 55, figls.at

## 6. Bio Feigenhof

Wer hätte gedacht, dass in Wien Feigen wachsen? Auf dem »Bio-Feigenhof« mit der passenden Adresse werden 50 Feigensorten geerntet. Es gibt sie im Glas, etwa als Chutney oder Senf, oder – ja, auch das –, als Baum für den Garten zu Hause.

Am Himmelreich 325, feigenhof.at



KLASSISCH

## 1. Zum Schwarzen Kameel

Hereinspaziert, hier ist es: das Wiener Schnitzel. Feines Kalbsrückenfilet, umgeben von goldener Panier, die sich aufwölbt, als wäre sie ein Luftkissen. Im »Schwarzen Kameel« beherrscht man die Kunst der gehobenen Wiener Küche vortrefflich. Hier wird auch schon seit Jahrhunderten gekocht: 1618 wurde es als Gewürzkrämerei gegründet.

Bognergasse 5, kameel.at

## 2. Zum Leopold – Das Wiener Restaurant

Wie man höchst gehoben bodenständig sein kann, zeigen sie in diesem Restaurant. Ob Künstler oder Politiker, Arbeiter oder Urlauber, beim »Leopold« isst man gute Wiener Klassiker wie Schnitzel, Tafelspitz oder auch nur eine klare Rindsuppe und trinkt dazu ein frisch gezapftes Bier. Dann ist auch schon egal, wer und woher man ist.

Schottengasse 7, leopold.at

## 3. Café Imperial

Sigmund Freud und Stefan Zweig kehrten hier schon ein, vielleicht ja wegen Maria Theresia? Dieser sogenannte Kaffee mit Schlagobers und Likör ist nur eine der vielen Wiener Spezialitäten, die im »Imperial« neben Kuchen und feudalem Frühstück serviert werden.

Kärntner Ring 16, cafe-imperial.at

WIEN

1. BEST OF  
WIEN

# BLAU UND GRÜN

*Zu Fisch passt Gemüse – auch beim regionalen Anbau, wie Österreichs innovativste Erzeuger zeigen*

**E**s braucht schon einen guten Grund, damit vier Gemüsebauern zu Fischzüchtern werden. Aber der Fisch war nun mal die beste Antwort auf die Frage, die sich Michael Berlin und seine Kollegen gestellt haben: Wie lässt sich Gemüse möglichst nachhaltig anbauen?

Sie recherchierten über Urban-Farming-Startups, fuhren nach Berlin und Zürich, und dann gründeten sie Österreichs erste kommerzielle Aquaponik-Anlage: »blün«, deren Name sich aus Blau und Grün zusammensetzt.

Seitdem schwimmen in einer Halle am östlichen Stadtrand von Wien Hunderte Raubwelse in blauen Bottichen. Das Ganze funktioniert so: Die Welse bekommen Wiener Hochquellwasser und bestes Fischfutter. Ihr Abwasser fließt durch einen Biofilter ins angrenzende Gewächshaus, wo es, nur noch mit Spurenelementen versetzt, als Dünger aufs Gemüse regnet: auf Tomaten und Gurken, Paprika, Auberginen und Chilis, die auf Substrat sprießen. Was nicht benötigt wird, rinnt zurück in die Becken, die von der

Abwärme der Gewächshäuser temperiert werden. Ein geschlossener, ressourcenschonender Kreislauf.

## IDEE MIT ZUKUNFT

»Sehr technisch, die Sache«, gibt Berlin zu. »Nicht so romantisch, wie mit der Angelrute am See zu stehen.« Aber es ist gerade diese ausgereifte Technik und die Abgrenzung von der Außenwelt, die Aquaponik so nachhaltig macht. Weil sie den Landwirten die volle Kontrolle gibt: Kein Otter kann die Fische fressen, kein Schädling die Ernte dezimieren, weil Nützlinge eingesetzt werden, Schlupfwespen zum Beispiel. Pestizide, Fungizide, Antibiotika? Die würden dem System nur schaden, weil sie die Mikroorganismen im Biofilter zerstören.

So hat »blün« eine Antwort auf die Frage gefunden, wie der Hunger großer Städte künftig nachhaltig gestillt werden kann. Und dann liefert blün auch einfach hochwertige Lebensmittel: Das Gemüse, aber allen voran die Welse, sind längst in den gehobenen Restaurants der Hauptstadt angekommen.



Die Welse von Michael Berlin (o.) erzeugen den Dünger für knackige Gurken



## KLASSISCH

### 7. Weisses Rössl

Im »Weissen Rössl« reist man zu den Ursprüngen der Tiroler Küche zurück, zu Speckknödeln, Tiroler Gröstl und Käsespätzle mit Almkäse, und man versteht, warum sich ausgerechnet diese Gerichte so durchgesetzt haben – weil sie schmecken! Vor allem, wenn sie so sorgsam zubereitet werden wie hier.

*Kiebachgasse 8, roessl.at*

### 8. Goldener Adler

Küchenchefin Madlen Hackl (Foto) kocht nicht nur mit Liebe, sondern auch mit Strenge: was die Auswahl der rein regionalen Produkte betrifft. Mit dem Gemüsebauern etwa ist man seit der Ewigkeit von 35 Jahren glücklich: ein Familienbetrieb aus Rum bei Innsbruck. Das Gewölbe der Weinbar, in der schon Goethe und Schiller gegessen haben



2. BEST OF  
INNSBRUCK

sollen, ist gar 600 Jahre alt. Bis heute beherzigt man dort die Maxime der prominenten Gäste: »Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.«

*Herzog-Friedrich-Straße 6, goldeneradler.com*

## COOL

### 9. Das Schindler

Wenn das Beef-Tatar von Hand geschnitten wird, weiß man: Da behandelt jemand Lebensmittel mit großer Wertschätzung. Im »Schindler« wird obendrein durchaus modern gekocht: Ein Sashimi vom Wagyu-Rind ist nicht unbedingt ein Tiroler Klassiker – könnte aber einer werden.

*Maria-Theresien-Straße 31, dasschindler.com*

### 10. Pfiff-Bar

Ins 15. Jahrhundert reichen die Wurzeln des Hotels »Schwarzer Adler« zurück. Eine Geschichte, der in der hauseigenen »Pfiff-Bar« mit moderner Lässigkeit begegnet wird. 36 Seiten umfasst die Barkarte, von eigenen Signature-Cocktails über Klassiker wie einen Martini wird eine große Auswahl an Spirituosen kredenzt: vom österreichischen Gin bis zum Waldhimbeergeist.

*Kaiserjägerstraße 2, schwarzeradler-innsbruck.com/pfiffbar-innsbruck*

### 11. Café Central

Das »Café Central« bringt alt-wienerisches Kaffeehaus-Flair nach Tirol. Und es kann mithalten mit den Originalen: Bei der Auswahl der Zeitungen (67!), aber natürlich auch kulinarisch. Neben täglich frischen Mehlspeisen und Kuchen gibt es auch warme Kaffeehaus-Küche, etwa einen ofenfrischen Schweinsbraten mit Serviettenknödeln. Und dazu ein Glas Welschriesling.

*Gilmstraße 5, hotel-cafe-central.at*



## KLASSISCH

**12. Frankowitsch**

Wenn man nicht wüsste, dass sie das hier schon seit 70 Jahren so machen, würde man denken, das Konzept stammte aus irgendeiner hippen Weltmetropole. Bei »Frankowitsch« servieren sie edelste belegte Brötchen: mit Roastbeef oder Bierschinken mit Kren; mit Sauerfisch; mit Roten Rüben und Linsen; mit Bärlauch-Aufstrich oder Liptauer. Am besten, man kommt öfter. Die Pâtisserie will ja auch noch getestet werden.

[Stempfergasse 2-4, frankowitsch.at](#)

**13. Genießerei am Markt**

In einer Welt der ständigen Verfügbarkeit hat sich Küchenchef Andreas Hamler eine besondere Herausforderung gesucht: Er geht jeden Morgen über den Bauernmarkt, an dem auch seine »Genießerei« liegt, und kauft, was gerade angeboten wird. Daraus stellt er spontan sein Mittagsmenü

zusammen: saisonal, regional und nur solange der Vorrat reicht.

[Kaiser-Josef-Platz 27/29, Marktstand 23/25, geniessereiammarkt.at](#)

## COOL

**14. Freiblick**

Frühstück den ganzen Tag? Warum nicht, wenn es so üppig und edel aussieht wie auf der Dachterrasse des »Freiblick«: Option »Karl Lagerfeld« etwa kommt mit gebratenem Speck, Rahmspinat, Stundenei und Hollandaise.

[Sackstraße 7-13, freiblick.co.at](#)

**15. Landhauskeller**

Seit 400 Jahren kochen sie hier, heute dennoch absolut modern. So bekommt man auch einen gebackenen Jungkarpfen mit Erdäpfel-Krenpüree und Steirer-Remoulade. Und dazu einen Cocktail, in den so viel Aufwand geflossen ist wie in den Hauptgang.

[Schmiedgasse 9, landhauskeller.at](#)



## KLASSISCH

**16. Gasthof Goldgasse**

In der geschäftigen Salzburger Altstadt ist die »Goldgasse« eine der weniger frequentierten, und der nach ihr benannte Gasthof dadurch vielen nicht geläufig. Dabei werden hier Klassiker auf besonders hohem Niveau gereicht, etwa Backhendl im Kupferpfandl, eine viel gelobte Bratwurst oder hausgemachter Topfenstrudel.

[Goldgasse 10, gasthofgoldgasse.at](#)

**17. Hotel Gmachl**

Ein regelrechtes Genusssdorf ist in Bergheim bei Salzburg entstanden: mit dem Wellnesshotel »Gmachl«, dem Haubenrestaurant »Gmachl«, in dem zum feinen Wiener Schnitzel schon mal Schaumwein kredenzt wird. Und mit »Franz – Der Wirt«, der Burger mit Fleisch aus der Region und hausgebräutes Zwickel kombiniert.

[Dorfstraße 35, Bergheim, gmachl.at](#)

## COOL

**18. Urbankeller**

Der »Urbankeller« liegt etwas außerhalb der Altstadt, fällt dort durch seinen hellgelb gestrichenen Turm aber schnell ins Auge. Kürzlich wurde das 400 Jahre alte Gemäuer renoviert, was seine Cocktailbar zu einer der coolsten Locations der Stadt gemacht hat. Im zugehörigen Wirtshaus gibt's Bio-Philosophie und die nötige Grundlage.

[Schallmooser Hauptstraße 50, urbankeller.com](#)

**19. Cookandwine**

Lernen beim Zuschauen ist hier die Grundidee. In der Kochschule, aber auch im Restaurant selbst, in dem der Chef Bäckchen vom Mangalitzaschwein in seiner offenen Küche schmort. Auch, wer nur bei einem Glas Wein und feinen Antipasti an der Weinbar sitzen will, ist willkommen.

[Kaigasse 43, cookandwine.at](#)

**20. Stadtimkerei Greimel**

Eine Million Bienen hält Imkerin Karoline Greimel mitten in Salzburg. Könnte also sein, dass man welchen begegnet, etwa im Mirabellgarten. Für Greimels Honig, der in den Feinkostgeschäften der Stadt zu bekommen ist, kann man nur schwärmen. Bezugsquellen unter:

[stadtimkerei-greimel.at](#)



# SEENSUCHTSZIEL

Österreich ist nicht nur steinreich, sondern hält auch für Wasserliebhaber natürliche Schätze bereit. Ein Hechtsprung in die wichtigsten Fakten über die Gewässer des Landes



Dort, wo sich die Berge im Wasser von klaren Seen spiegeln, ist Urlaub gleich doppelt schön: wie am Almsee in Oberösterreich

## SAUBERE LEISTUNG

Beim Hechtsprung Wasser geschluckt? Kein Problem. Laut jüngstem Bericht zur Wasserqualität in Europa ist ebenjene bei 257 der untersuchten 260 Badestellen in Österreich exzellent. Höchstnote also für fast 99 Prozent – und europaweit Platz zwei nach Zypern. Besonders klar: etwa der Oberösterreichischer Attersee und der Weißensee in Kärnten



## FISCHVIELFALT

68 heimische Fischarten und Krustentiere zählt der oberösterreichische Landesverband für Fischerei heute, darunter allein 32 Karpfenartige, aber auch einige seltene Arten wie Störe und Neunaugen

## TIEFSTER SEE

**191 m**

Traunsee im oberösterreichischen Salzkammergut



## HÖCHST-GELEGENER SEE

**Auf  
2792,50 m**

Schwarzsee im Tiroler Ötztal

## WAHRE GRÖSSE

Der Neusiedler See im Burgenland ist in vielerlei Hinsicht ein besonderes Gewässer: Er ist ein Steppensee ohne Abfluss und nirgends tiefer als 1,80 m. 240 seiner 320 km<sup>2</sup> liegen in Österreich, das macht ihn zum größten See des Landes

## WARMBADE-TAGE

Östlich von Klagenfurt liegt es: das »Sonnenparadies Österreichs«, wie sich das Bergdorf Diex selbst nennt – dank 2000 Sonnenstunden im Jahr.

Österreich-Rekord! Gut 20 Kilometer südlich liegt auch die warme Wanne des Landes: der Klopeiner See, mit bis zu 28 Grad im Sommer einer der wärmsten Badeseen Europas



## DER GEHEIMNISVOLLE

Er verschwindet im Winter fast ganz, leuchtet dafür aber ab dem Frühjahr dank Schmelzwasser umso intensiver smaragdgrün: der Grüne See in der Steiermark. Ein Naturjuwel

## GLETSCHERWASSER

Über 25 000 stehende Gewässer gibt es in Österreich, die mindestens die Größe eines Tennisplatzes haben. Und es werden immer mehr. Ein Grund: neue Gletscherseen

# FISCH VERLIEBT

*Aus dem See direkt auf den Teller: Vier Spitzenköche bereiten mit Hingabe zu, was lokal viel Wachstumspotenzial hat*



Weißensee  
Kärnten  
**AROMAWUNDER**

Restaurant:  
*Die Forelle*  
Küchenchef:  
*Hannes Müller*  
*Techendorf 80,*  
*Weißensee,*  
*forellemueller.at*

**F**ünf Jahrzehnte lang, sagt Hannes Müller, habe man am Weißensee alle touristischen Trends verschlafen – aber das sei absolut positiv zu sehen. Er kann seine Zutaten in der Natur suchen. Müller kocht streng regional und saisonal und veredelt die reduzierte Vielfalt behutsam zu einer feinen, modernen Küche. Seinen Fisch bekommt er vor allem von einem Fischer, der als einziger die Erlaubnis hat, im Weißensee mit Netzen zu fischen. Bei-

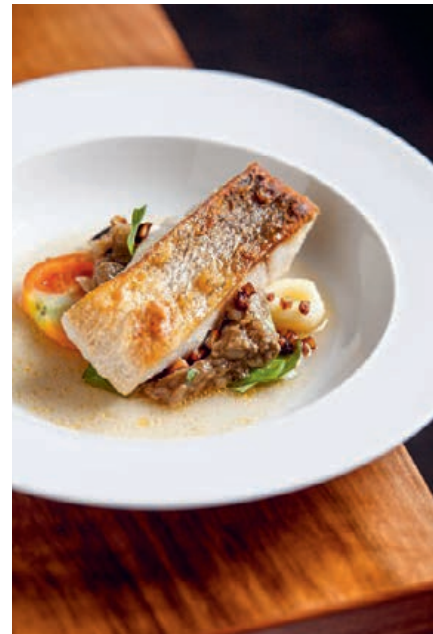
## SEEFORELLE

*mit eingelegtem Waldgeißbart und Crème von der Petersilienwurzel*

spiel Forelle. Diese konfiert, also gart er schonend, bei 60 Grad, so bekommt sie eine durchgehend glasige Konsistenz und nimmt das nussig-süße Aroma der braunen Butter an. Dazu serviert er Waldgeißbart, ein Wildgemüse. »Wenn man weiß, wie der aussieht, sieht man den hier überall«, sagt Müller. Er erntet im Frühling die ersten Triebe, legt sie in einer Salz-Säure-Lake ein. Perfekt harmonieren gepresster Petersilienwurzel-Saft, Petersilienblätter und ein paar Tupfer einer Crème aus Petersilienwurzel für eine leicht erdige Note. Volle Aromen, obwohl Müller keinerlei Gewürz verwendet außer Salz.



**D**rei Fischer versorgen Michael Schwarzenbacher aus dem Bodensee: mit Saibling und Zander, mit Felchen und Aal, so frisch, sagt der Chefkoch, dass man in ihren Augen noch die Klarheit des Sees blitzen sieht. Wenn Schwarzenbacher Glück hat, ist auch ein Hecht dabei. In vielen Küchen hat der einen schweren Stand, weil in seinem Fleisch Ypsilon-Gräten stecken, so fest, dass man sie



## GEBRATENER HECHT

*mit Aubergine, Kartoffel-Gnocchi, frittierten Kartoffelwürfeln und Tomatenfond*

nicht rausziehen kann, ohne das Fleisch zu zerfleddern. Schwarzenbacher eignete sich eine alte Schnitt-Technik an, mit der sich auch Hechte grätenfrei filetieren lassen. Seitdem gibt es in seinem »Mangold«, einem Restaurant mit 200-jähriger Geschichte in Laufweite des Bodensees, wieder Hechtfilet, bei milder Hitze auf der Haut gebraten.

Der Chef kocht perfektionistisch und hat diesen Anspruch auch an seine Lieferanten. Auberginen bezieht er bei einem Bauern, der seit über 40 Jahren auf bio setzt. »Lange sind die als Hippies bezeichnet worden«, sagt er. Die Kartoffelquelle hat er mehrmals gewechselt, bis er zufrieden war. Und auch seine Tomaten haben ein Geheimnis: Sie sehen nie einen Kühlraum von innen.

Schwarzenbacher röstet Auberginen im Ofen mit heimischem Knoblauch und gibt sie als Mus zum Hecht. Kartoffeln verarbeitet er zu Gnocchi und frittierten Würfeln. Und die Tomaten lässt er mit Salz, Basilikum und einem Schuss Wodka über Nacht in einem Passiertuch abhängen. So gewinnt er einen Fond, in dem sich ihr voller Geschmack konzentriert.

Am besten, sagt Schwarzenbacher: Man gibt alle Komponenten des Gerichts auf einen Löffel. Und dann? Schmeckt man den See.



Bodensee  
Vorarlberg  
**STARSCHNITT**

Restaurant:  
*Mangold*  
Küchenchef:  
*Michael Schwarzenbacher*  
*Pfänderstraße 3,*  
*Lochau, restaurant-*  
*mangold.at*



## SAIBLING

mit gerösteten  
Mandeln  
und Kräuterpesto

Ödensee  
Steiermark  
**KRÄUTER-  
KRÖNUNG**

Restaurant:  
Kohlröserlhütte  
Küchenchef:  
Manfred Mayer  
Ödensee 144,  
Bad Aussee,  
genussamsee.com

Traunsee  
Oberösterreich  
**FRISCHEKICK**

Restaurant:  
Wirtshaus  
Poststube 1327  
Küchenchef:  
Stefan Griessler  
Ortsplatz 5,  
Traunkirchen,  
hotel-post-traun  
kirchen.at/kulinarik

**E**in bisschen Kanada sei das hier, sagt Manfred Mayer. Da ist der kleine Ödensee, gespeist aus Schmelzwasser vom Dachstein. Und ganz allein an seinem Ufer: die »Kohlröserlhütte«, schon seit 90 Jahren. Chefkoch Mayer macht hier auch mal Sushi, aber mit Fisch und Reis aus der Region und einem Blatt Weißkohl statt Nori-Alge. Der Ödensee

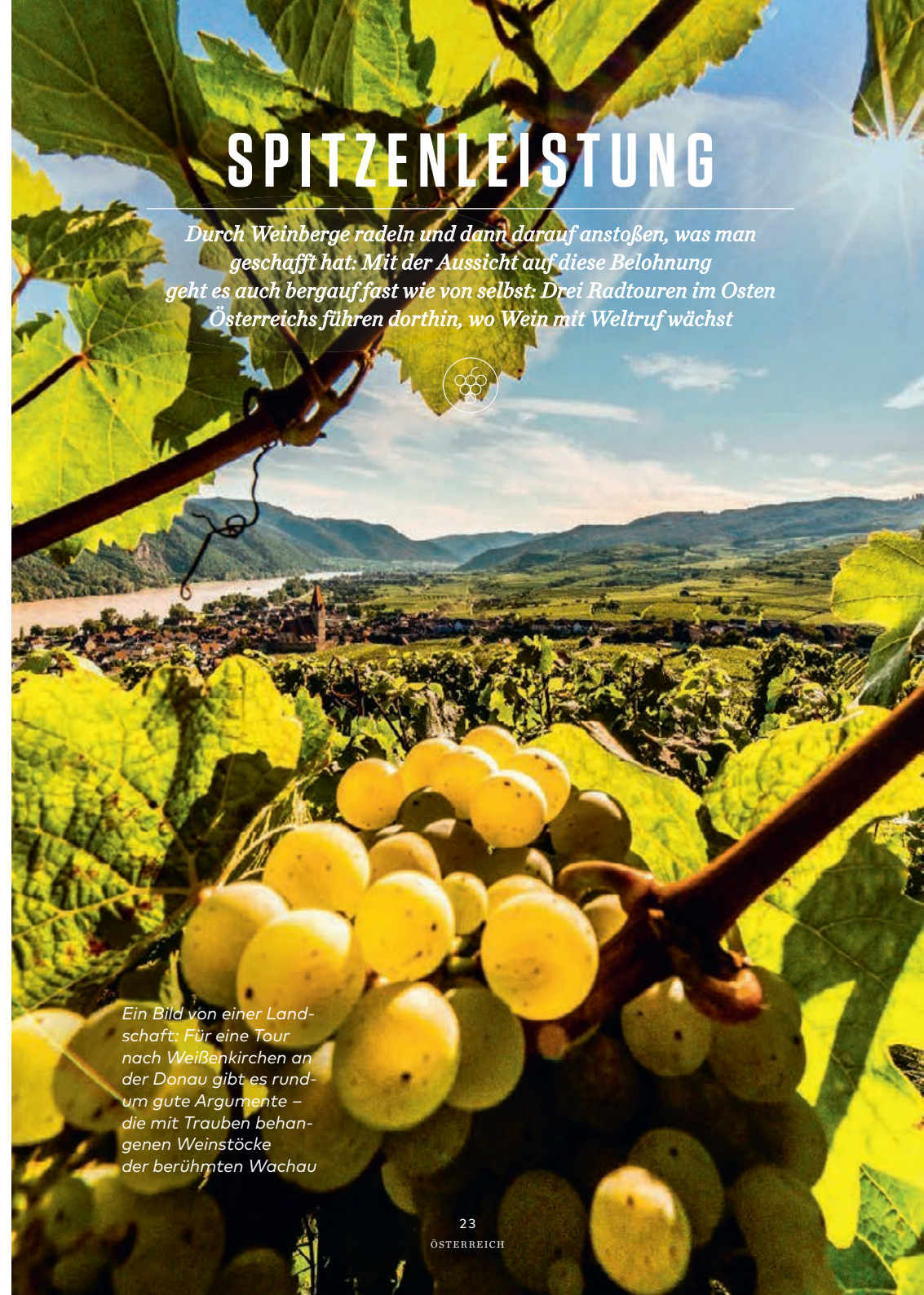
**I**n der »Poststube 1327« verarbeitet Küchenchef Stefan Griessler Fisch, der im eine Minute entfernten, eiskalten Traunsee geschwommen ist. Da gibt es nichts Frischeres als *Seeviche*: roher Fisch, kalt in Säure gegart. Im Original aus Peru stammt diese von Limetten. Griessler schneidet für seine die Rückenfilets von Saibling oder Forelle und mariniert diese kurz im sauren Saft von grünem Rhabarber, weil der im Gegensatz zur Limette quasi griffbereit wächst. Die Basis bildet eine Crème aus Süßkartoffel. Obendrauf kommen fein gehobelte Radieschen-

darf nicht kommerziell befishet werden, weshalb Mayer seinen Fisch nicht direkt aus ihm bezieht, aber über Umwege dann doch. »Das Ödensee-Wasser rinnt direkt in unsere Fischzucht«, sagt er, und weil dieses Wasser so kalt ist, wachsen die Fische langsamer, ihr Fleisch wird fester und zarter, geschmacklich intensiver, aber auch empfindlicher gegenüber Hitze. Daher brät Mayer den Saibling im Ganzen, streut geröstete Mandeln darüber. Dazu Kartoffeln, ein grüner Salat und ein Tupfer Pesto aus Kräutern aus dem eigenen Garten. »Das gibt dem Gericht Frische«, sagt Mayer.

scheiben, knackig im Eiswasser abgeschreckt – mit Blättern für den Extra-Kick Schärfe.

## SEEVICHE

auf Süßkartoffel-Crème



# SPITZENLEISTUNG

*Durch Weinberge radeln und dann darauf anstoßen, was man geschafft hat: Mit der Aussicht auf diese Belohnung geht es auch bergauf fast wie von selbst: Drei Radtouren im Osten Österreichs führen dorthin, wo Wein mit Weltruf wächst*



*Ein Bild von einer Landschaft: Für eine Tour nach Weißenkirchen an der Donau gibt es rund um gute Argumente – die mit Trauben behangenen Weinstöcke der berühmten Wachau*



Der Donauradweg führt vorbei an Spitzenzielen wie Schloss Schönbühel

# AUF TOUREN KOMMEN



Markus Vogt hat als Radtouren-Checker die meisten der großen europäischen Fernradwege beradelt. Auf dem Donauradweg liefes für ihn zwar nicht immer reifenrund, dennoch schaffte es die Tour glatt auf seine Lieblingsliste

## ETAPPE 1: PASSAU – LINZ (95KM)

Der Donauradweg ist bestens ausgebaut und mit so guter Infrastruktur flankiert, dass man ohne große Detailplanung losradeln kann. Hilfreich sind die Radstationen, oft mit Kiosk, in denen man Routentipps genauso wie Luftpumpen bekommt und auch Unterkünfte vermittelt werden. Die erste Etappe führt durch Oberösterreich, die Heimat von Bier und Most. Das Ziel: Linz.

*Markus Vogt:* »Auf dieser Tour kommt sofort Radl-Begeisterung auf: Es geht durch Fünf-Sterne-Natur immer an der Donau entlang. Unter den Reifen der gut ausgebaute Donauradweg, breiter als die meisten Wege, die ich aus Deutschland kenne. Mein Highlight auf Etappe 1 ist die Schlägener Schlinge, eine S-Kurve der Donau. Ich setze mit einer Radfähre, die wie eine schwimmende Holzhütte aussieht, ans andere Ufer über. Am frü-

hen Abend erreiche ich Linz. Kulinarisch ein Highlight durch marinierten Ziegenkäse mit Walnusskernen.«

## ETAPPE 2: LINZ – EMMERSDORF (112KM)

Dieser Abschnitt macht erfahrbar, welche große Geschichte mit der Donau verbunden ist: Auf der Route liegt Enns, die älteste Stadt Österreichs. Dann – schon in Niederösterreich – das Fahrradmuseum in Ybbs an der Donau, pickepackevoll mit historischen Originalrädern. Zum Schluss das Stift Melk mit seinem 300 Jahre alten, barocken Benediktiner-



Platz da! Das Zentrum von Linz lässt sich bestens mit dem Rad entdecken

kloster. Dort beginnt auch die Weinregion Wachau, bekannt für Grünen Veltliner – und süße Marillen, die man etwa beim »Radlerhof Kienesberger« bekommt.



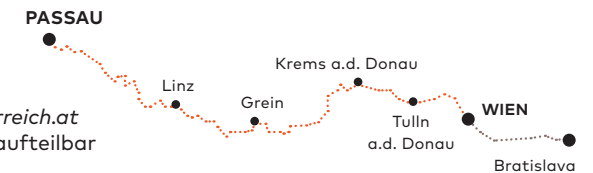
Bestlage, nicht nur für Wein: die Wohlfühl-landschaften der Wachau

*Markus Vogt:* »Große Städte sind auf Radreisen selten große Freude: Man muss den Weg suchen, es stockt! Ganz anders: Linz. Der Donauradweg ist auch hier bestens ausgeschildert, und so fliegen die ersten dreißig Kilometer nur so vorbei. Dann platzt leider mein Hinterreifen. Zwangspause! Zwei Damen retten mich mit ihrem Ersatzequipment. So schaffe ich es bis zur nächsten Radstation, wo mir geholfen wird. Bei Grein wechselt die Tour erneut die Flussseite: Hallo Niederösterreich! Ich rausche durch herrlich dichten Wald bis Ybbs. Leider hat die Reifenpanne auch meinen Zeitplan plattgemacht, das dortige Fahrradmuseum ist schon zu. Durchs Fenster kann ich immerhin ein historisches Hochrad erspähen. Ich komme also definitiv irgendwann wieder.«

## DONAURADWEG

Von Passau nach Wien

**Strecke:** 322 Kilometer  
**GPX-Daten:** donau-oesterreich.at  
**Etappen:** 3 oder beliebig aufteilbar  
**Schwierigkeit:** ★



# RADWEGE ZUM WEIN

Genussradler aufgepasst, hier kommen noch zwei unserer Favoriten, die beide ein Ziel haben: Österreichs hervorragende Weine



## BURGENLAND

Neusiedler See Radweg

**Start/Ziel:** Neusiedl  
**Strecke:** 125 km (davon 41,5 km auf ungarischer Seite)  
**GPX-Daten:** [neusiedlersee.com](http://neusiedlersee.com)  
**Etappen:** 1-3  
**Schwierigkeit:** ★-★★★

Auf dieser Tour geht es von Neusiedl aus rund, und zwar einmal um den zweitgrößten Steppensee Europas. Die Gegend ist flach, es rollt also nahezu von selbst, außer man verguckt sich beim Wetterbericht: Besser so losfahren, dass man den Wind im Rücken hat. Östlich des Sees rollt man durch den romantischen Seewinkel und die Heimat des



Zweigelt, eines fruchtig-harmonischen Rotweins. Bald durch den Nationalpark Neusiedler See, wo sich im großen Schilfgürtel eine noch größere Tiervielfalt wohlfühlt. Wer Glück hat, entdeckt Wildpferde oder Großtrappen, die schwersten flugfähigen Vögel der Welt. Wie im Flug geht es kurz nach Ungarn, wo es etwas hügeliger wird, aber der See und die nächste Abkühlung ebenfalls immer nah sind. Der Rückweg führt durch Rust, die Heimat des goldgelben Ruster Ausbruch, eines besonderen Süßweins.

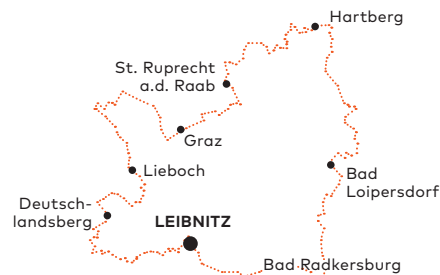
## STEIERMARK

Weinland Steiermark Radtour

**Start/Ziel:** Leibnitz  
**Strecke:** 402 Kilometer  
**GPX-Daten:** [steiermark.com](http://steiermark.com)  
**Etappen:** 8-9  
**Schwierigkeit:** ★-★★★

Eine Tour, die durch alle Weinbaugebiete der Steiermark führt! In Leibnitz, Südsteiermark, geht sie los. Gleich mit einem kühlen Weißburgunder? Oder einem Bad im Sulmsee, an dem man bald vorbeiradelt.

Eine gute Vorbereitung für die Weinberge der Sausaler und der Schilcher Weinstraße, wo noch der alte Blaue Wildbacher wächst, der schon im 16. Jahrhundert angebaut wurde. Kontrastprogramm, auch kulinarisch: die Landeshauptstadt Graz (siehe Seite 16). Von dort in die Oststeiermark, die nur streckentechnisch ein einziges Auf und Ab ist, vinologisch aber ein einziger Höhepunkt. Als Buschenschank-Land, in dem sich vielerorts ein Glas Welschriesling oder Traminer findet. Und auch für das perfekte Finale hat die Natur gesorgt: Das Quellwasser im Thermen- und Vulkanland Loipersdorf ist hervorragend für müde Waden.



## ETAPPE 3: EMMERSDORF – WIEN (115KM)

Im Wein liegt die Wahrheit. Insofern ist diese dritte Etappe Erkenntnis pur. Auf ihr entfaltet die Wachau ihre volle Pracht, danach kommt das waldreiche, von kleinen Weinorten und Heurigen durchzogene Kremstal, schließlich der Wagram, wo der selten gewordene Rote Veltliner wächst. Und zuletzt: Wien, schon ganz ohne Wein ein doppelt schönes Ziel.

*Markus Vogt:* »Links und rechts der Donau ziehen sich die Wachauer Weingärten steile Hänge hinauf, fast fühle ich mich wie auf dem Moselradweg. Obwohl die Strecke hügeliger wird, ich sogar ordentlich reintreten muss, rausche ich berauscht durch diese Schönheit. Oft bieten sich Gelegenheiten für Pausen, im Idealfall auf solche mit Weinprobe. In vielen Betrieben bekommt man die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte Österreichs serviert: den Grünen Veltliner in seinen unterschiedlichen Versionen. »Steinfeder«, benannt nach Steinfedergras, ist die leichteste; »Federspiel«, der Klassiker, trocken und kräftiger; und »Smaragd«, der intensivste der drei – mein Favorit. Eine Flasche muss also unbedingt in die Satteltasche. Kurz nach Krems quere ich die mittlerweile zum mächtigen Strom gewordene Donau auf einer Brücke. Durchs grüne Kremstal und über die Blumenstadt Tulln und Klosterneuburg führt die Ideallinie nach Wien, wo die Tour für mich bei wunderbaren Palatschinken endet. Aber nur für dieses Mal. Wie die Donau, will auch ich von hier aus demnächst noch weiter.«



Hier geht's im Netz weiter:  
[bike.austria.info](http://bike.austria.info),  
[radtouren-checker.de](http://radtouren-checker.de)

# SATTELTASCHE

Wer durch Österreich radelt, kommt an ausgezeichneten Hofläden, Manufakturen und Weingütern vorbei, deren Produkte eines gemeinsam haben: Ihnen wurde Zeit zum Reifen und Wachsen gegeben

## STEIERMARK

### Zum Toppen

Aus steirischen Ölkürbissen, die seit Generationen auf dem Russhof bei Mettersdorf wachsen, presst Familie Thomann gekannt grünes Gold.

[kernoel1.at](http://kernoel1.at)



### Streichkonzert

Früchte aus eigenem Anbau und der konsequente Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe sind das Geheimnis dieser Marmeladen.

[hofladen-hirschmann.at](http://hofladen-hirschmann.at)



## AMA GENUSS REGION



### Feingeist

Leindotter ist eine uralte, selten gewordene Nutzpflanze. Die Gilli Mühle in Eggenburg veredelt ihre Samen zu einem nach grünen Erbsen schmeckenden, zart-nussigen Bio-Öl.

[iss-dialekt.at](http://iss-dialekt.at)

## NIEDERÖSTERREICH

### Jause

Pausen sind wichtig auf jeder Tour, und wer bei Familie Bitter in Berging vorbeikommt, kann dafür das Beste vom Angus-Rind einpacken, allen voran einen luftgetrockneten Rinderroschinken.

[wachaubeef.at](http://wachaubeef.at)



### Saure Leistung

In Pußta verarbeitet Familie Hirman die Früchte ihrer alten Obstbäume zu Most, Likör, Edelbrand und diversen köstlichen Essigen. [alles-essig.at](http://alles-essig.at)



**ONLINESHOP** Die meisten Produkte und viele weitere regionale Spezialitäten gibt es im AMA-Genuss-Region-Shop [genussregionen.at](http://genussregionen.at)

## AUF ZUM WEIN

Die schönsten Weinerlebnisse lassen sich unter [aufzumwein.at](http://aufzumwein.at) entdecken.



## STEIERMARK

**1. Ried Nussberg Sauvignon Blanc** Beste Lage, handverlesene Trauben, zwölf Monate ausgebaut, sechs Monate gereift: Das ergibt diesen leichten, aromatischen, edlen Sauvignon Blanc.

*Weingut Gross, 39 €, [gross.at](http://gross.at)*

**2. Ried Schemming Morillon** Auf einem einstigen Korallenriff wachsen Morillon-Trauben. Hervorragende Grundlage für eleganten, puristischen Wein.

*Fischer Weine, 24 €, [fischer-weine.at](http://fischer-weine.at)*

## NIEDERÖSTERREICH

**3. Mathäi Große Reserve Brut** Österreichs ältestes Weingut keltert auch die Belohnung für lange Rad-Etappen: einen 60 Monate lang gereiften Sekt.

*Stift Klosterneuburg, 29,50 €, [stift-klosterneuburg.at](http://stift-klosterneuburg.at)*

**4. Ried Steinberg privat Roter Veltliner** Im niederösterreichischen Wagram hat die uralte Rebsorte Roter Veltliner noch eine Heimat. Der Steinberg, eine der besten Lagen der Gegend, garantiert für feine und mineralische Weine.

*Weingut Fritz, 25 €, [weingut-fritz.at](http://weingut-fritz.at)*

## BURGENLAND

**5. Ruster Ausbruch süß** In Rust lässt man Beeren bis zur Überreife schrumpfen – und macht dann aus verschiedenen Jahrgängen und Rebsorten einen hell-goldenen Süßwein, der Süße und Säure verbindet.

*Weinbau Tremmel, 17 €, [weinbau-tremmel.at](http://weinbau-tremmel.at)*

**6. Unplugged Zweigelt** Er heißt in Deutschland »Rohstoff«, aber stets steckt darin derselbe vollmundige, bis 14 Monate im Barrique ausgebaute Rotwein vom Neusiedler See.

*Weingut Reeh, 19 €, [hannesreeh.at](http://hannesreeh.at)*



# EXTRAWURST

*In Österreich legt man beim Essen Wert auf das Besondere, deshalb reicht auch bei den Bezeichnungen der Standard nicht aus. Das wichtigste Wissen auf dem Silbertablett*



## Knödelwürger

Darstellungen aus dem 11. Jahrhundert zeigen, dass für den Knödel früh ein eigenes Besteck existierte. Der sogenannte »Knödelwürger« war ein Messer mit einer Spitze vorne an der Klinge, mit der Knödel bestens aufgespießt werden konnten

**OBERS** → Sahne, so genannt, weil sie sich oben auf der Milch absetzt. Geschlagen wird sie zum »Schlagobers«

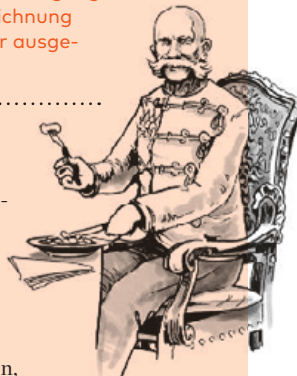
**PARADEISER** → Tomaten, weil die kräftig roten Früchte an die verbotenen Äpfel im Paradies erinnern

Agrasel → Stachelbeere // Eierschwammerl → Pfifferlinge // Germ → Hefe // Karfiol → Blumenkohl // Kren → Meerrettich // Palatschinke → Pfannkuchen // Ribisel → Johannisbeere // Seidl → Glas Bier // Vogerlsalat → Feldsalat

**HEURIGER** → Der junge Wein aus dem aktuellen (heurigen) Jahrgang und gleichzeitig die Bezeichnung für Lokalitäten, wo dieser ausgeschenkt wird

## KAISERSCHMARREN

Den Namen für die beliebte Mehlspeise haben wir wahrscheinlich Kaiser Franz Joseph I. (1830–1916) höchstpersönlich zu verdanken. Sein Hofkoch, so eine der Legenden, soll ihm einmal eine zu dicke und zerrissene Palatschinke serviert haben, woraufhin der Kaiser gewettert haben soll: »So ein Schmarren ist des Kaisers nicht wert!«



**BILDNACHWEIS** (nach Seiten, Anordnung im Layout: l. = links, r. = rechts, M. = Mitte, u. = unten)

**TITEL:** Becknaphoto/Tom Eberharter **ALLE ILLUSTRATIONEN:** Timo Zett **INHALT:** Xiomara Bender: 3, Astrid Schwab: 4 u.l., The Beer Buddies GmbH: 4 o.r. (2), Tiroler Würze: 5 o.l., Team Genusskoar/Netzwerk Kulinarik/www.pov.at: 5 o.r., Becknaphoto/Tom Eberharter: 6/7, Filzmoosalm: 8 o.l., mauritius images/imageBROKER: 8 o.M., Netzwerk Kulinarik/Melanie Rutschek: 9 u. (2), Wedelhütte: 10 o.l., Becknaphoto/Tom Eberharter: 10 o.r., Peter Durant/Arcaid/laif: 12 o.l., Peter Rigaud/laif: 12 o.r., Netzwerk Kulinarik/www.pov.at: 12 u.l., Peter Rigaud/laif: 12 u.r., Labstelle: 13 o.l. (2), Martina Siebenhandl/Netzwerk Kulinarik: 13 u. (2), Philipp Tomsich: 14 o., www.pov.at: 14 M., Netzwerk Kulinarik/www.pov.at: 14 u., 15 M.), Das Schindler: 15 u., Florianrogner photography: 16 u.l., Joel Kernasenko: 16 u.r., Günther Freund/Netzwerk Kulinarik/wildbild.at: 17 o.l., bader-images.com: 17 u.l., Dmitri Shushuyev: 17 u.r., Christian Majcen: 18/19, Die Forelle: 20 o.l., Ferdinand Neumüller: 20 u.r., Markus Gmeiner: 21 u. (2), Mattias Nachbaur: 21 o.r., Dieter Sajovic: 22 o.l., Thomas Apolt: 22 u. r., Christian Majcen: 23, Stefan Fürtbauer/Donau Niederösterreich Tourismus GmbH: 24, rud1976/Alamy Stock Photo: 25 M.l., Robert Herbst/Donau Niederösterreich Tourismus GmbH/www.pov.at: 25 o.r., Dieter Steinbach/Neusiedler See Tourismus GmbH: 26, mauritius images/Gerhard Wild: 27, Shutterstock/Korzhan: 28 o.l., Austria-Info: 28 o.M., Netzwerk Kulinarik/Martina Siebenhandl: 28 r.o., u.l. (2), www.pov.at: r. M., Hofladen Hirschmann: 28 l. M., Hirmann: 28 u.r., alle Weinflaschen PR-Fotos: 29

## DAS LETZTE WORT HAT DIE NATUR

70 Prozent unserer Landesfläche liegen in den Bergen: eine oft schroffe, wilde Landschaft, die uns Menschen Kraft und Ausdauer abverlangt. Hier im Land der Berge arbeitet eine klein strukturierte Landwirtschaft im Rhythmus der Natur – und niemals gegen sie. Sie prägt unser Tun von Anbeginn an und sie hat das letzte Wort: unsere Natur.





 Österreich

# Spüre das Leben

#feelaustria  
[austria.info/kulinarik](https://austria.info/kulinarik)