

Servus

GENUSSREISE

EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCHS LAND



SO GUT SCHMECKT ÖSTERREICH

Zu Besuch bei einzigartigen Lebensmittel-Handwerkern,
leidenschaftlichen Veredlern und außergewöhnlichen Gastgebern



AMA
GENUSS
REGION

KUNST DER
Veredelung
SCHMECKEN

© Netzwerk Kulinarik/pov.at

Liebevolle Handarbeit, langjährige Tradition und Offenheit für neue Ideen machen unsere Betriebe aus. Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert die hohe Qualität ihrer Produkte. Kosten Sie sich durch die hofeigenen Spezialitäten oder lassen Sie sich von einem Gastronomiebetrieb in Ihrer Nähe verwöhnen!

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



VORWORT

AUF SCHATZSUCHE

Seiten, Seiten, Seiten. „Wir brauchen mehr Seiten“ – das Flüstern in der Redaktion ist zu verheißungsvoll, um nicht gehört zu werden. Hundert Seiten sollen wir für eine kulinarische Reise durch Österreich mit einem mehrgängigen Geschichten-Menü gestalten und befüllen. Hundert? Tausend Seiten wären ideal (obwohl die entspannende Lektüre dadurch allenfalls ein bisserl schwerwiegend werden könnte).

Wer sich im Land der behutsamen Veredelung und in der weiten Welt der österreichischen Mahlzeit-Kultur (die es sogar zum unverzichtbaren Mittagsgruß geschafft hat) verlieren darf, bekommt Appetit auf mehr. Wer die Reportagen über Produzenten mit dem Credo Regionalität und Qualität liest, würde den Erfahrungsschatz der unbeirrbar Kulinarik-Gläubigen am liebsten zur Gänze heben. Und wer gedanklich an den gedeckten Tischen von Wirtshäusern mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION Platz nimmt, will augenblicklich nur noch eines: essen (und trinken, eh klar)!

Daher servieren wir Ihnen in dieser „Genussreise“ Geschichten, die das Lustleben schreibt. Über das Geheimnis des Waldstaudenroggens, die Farbenpracht der Aubergine und die Heilkraft der Goldmelisse, über Äpfel, die zu Ringen werden, den Zauber von Essig und den kunterbunten Zuckerguss, über tapsige Lämmer, freche Ferkel und kaiserliche Forellen.

Friedrich Schiller schrieb einst: „Zweierlei gehört zum Poeten und Künstler – dass er sich über das Wirkliche erhebt und dass er innerhalb des Sinnlichen stehen bleibt.“ Nun denn, halten wir inne, bleiben wir stehen, lassen wir uns verführen. Von den Poeten und Künstlern der österreichischen Kulinarik, die unsere Sehnsucht nach Geschmack und Genuss veredeln. Und die uns in diesem Magazin wunderbar viel erzählen – über Sinnlichkeit ... auf den schönsten Seiten des Lebens.

Die Redaktion

INHALT



42

EINE BILDERREISE

6 Schau! Schau!

Land der leidenschaftlichen Produzenten, Land der fleißigen Hände. Ernte und Veredelung – Impressionen aus einem kulinarischen Österreich.

BESUCH BEIM BÄCKER

12 Wo die Brote Saures kriegen

In Wahrheit ist dieser Bäcker ein Fleischer. Weil es ihm in den Kühlräumen aber zu kalt war, produziert Josef Weghaupt heute besonderes Brot.

BESUCH BEIM KRÄUTERBAUERN

20 Sanfter Hans und wilde Pflanzen

Teetrinken gehört zum Leben von Hans Baierl. Der Tiroler pflegt dafür in seinem Kräutergarten 35 Sorten und 135 Pflanzenarten.

BESUCH BEIM FISCHER

26 Kaiserliche Köstlichkeit

Gerhard Marzi, Fischzüchter aus dem Lavanttal, ist ein findiger Mann. Eine seiner feinsten Forellen hat er sogar patentrechtlich schützen lassen.

WISSENSWERTES

32 Hoargneistnidei und Bananenapfel

Wo wachsen sieben Sorten Trüffel? Und was bekommt man serviert, wenn man Riebel oder Stinkerknödel bestellt?

BESUCH BEI DEN GEMÜSEBAUERN

34 Alles ist Leidenschaft

Sicher kein Zufall: Ursula Kujal und Harald Thiesz haben am Rande Wiens ein Gemüseparadies geschaffen, dessen Adresse „Am Himmelreich“ lautet.



94



26



34



48

Fotos Inhalt: ASA12/Gregor Kuntscher, Netzwerk Kulinarik/arnoldpoeschl.com, Dölleners Genusswelten/Patrick Langwallner

BESUCH BEI DEN ÖL-BAUERN

**42 Tatort Acker:
Ein Fall für zwei**

Martina und Roman Schmit verfolgen eine heiße biologische Spur. Und so entstehen im Verbund die besten Öle.

ZU GAST IM WIRTSHAUS

48 Dem Genuss auf der Spur

Ein Gasthaus ist mehr als Essen und Trinken. Es ist auch die Visitenkarte für ein Bundesland. Wo Kochkunst zur Botschaft wird. Eine Reise durch Österreich.

BESUCH BEIM SCHWEINEBAUERN

**60 Umgeben von
Glücksschweinen**

Am Hof von Markus Gstach dürfen die Schweine quietschfidel sein.

BESUCH BEI DEN OBSTBAUERN

68 Leben für des Rudels Kern

Wo Rudolf oder Rubinette seit eh und je die Hauptrollen spielen.

BESUCH BEI DEN SCHAFBAUERN

76 Das Weiden der Lämmer

Die nachtaktiven Schafe lassen Angelika und Ägidius Leitner-Eisl zu Geburtshelfern werden.

ZU GAST BEI DEN WINZERN

84 Edle Tropfen, süße Träume

Spaziergang durch den Wein- garten und fein essen. Wie wäre es mit Wohnen beim Winzer?

BESUCH BEIM KONDITOR

94 Die Süße des Lebens

Die Konditorei Sturmberger in Kirchdorf vereint Regionalität und alte Handwerkskunst von Herzen.

Eine Kooperation mit Österreich Werbung und AMA GENUSS REGION.

Alle Betriebe in diesem Magazin nehmen am Gütesiegel AMA GENUSS REGION teil. Mehr Infos: genussregionen.at



Mohn und Lohn. Wenn der Sommer im Waldviertel Einzug hält, leuchten die Felder und die Augen von Rosemarie Neuwiesinger. Und nach der Ernte kommt die Mühle zum Einsatz. Damit die Wirtin jenen Graumohn gewinnen kann, von dem kulinarische Liebhaber niemals genug kriegen können.



GUTES AUS ÖSTERREICH

NATUR UND LEIDENSCHAFT

Säen und ernten. Hegen und pflegen. Verfeinern und veredeln.
Was wäre die Kulinarik dieses Landes ohne die Menschen,
die ihr Handwerk beherrschen und lieben?

TEXT: Michael Hufnagl

Almenglück. Die Kühe hoch über dem Kleinwalsertal genießen in natürlicher Umgebung ihr Futter. Gut für sie. Und für unsere Milch.





Käsekunst. Raus aus dem Reifekeller, rauf auf das Brett!! Ob Edelschimmel oder Rotkultur - dank der Wertschätzung für regionale Rohstoffe und der Leidenschaft für Veredelung wird in Österreich die Jausenzeit zum Sinnbild für edlen Genuss.



Verführung. Artgerechte Tierhaltung, kontrollierte Qualität und Herkunft sowie behutsame Verarbeitung garantieren auch die intensivsten Geschmackserlebnisse. So wird der in Gemüse und Heu gebettete Braten aus dem Rohr auch zum Festessen.

Hier geht's rund. Land der Knödel, Land des Handwerks. Kochen mit der Gewissheit: Jeder Familienbetrieb in jeder Region hat ein Knödelgeheimnis.





Burtschleinitz
Niederösterreich

BESUCH BEIM BÄCKER

WO DIE BROTE SAURES KRIEGEN

In Wahrheit ist der Bäcker ein Fleischer. Weil es Josef Weghaupt in den Kühlräumen aber zu kalt war, übersiedelte er in die Backstube. Heute produziert er besonderes Brot und hat die größte Freude, wenn es kompliziert wird.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Michael Reidinger



Der Teigflüsterer. Bei Firmengründer Josef Weghaupt entsteht manchmal das Gefühl, dass er mit seinen Teigen auf eine geheimnisvolle Art verbunden ist.

Schauen tut man eben nicht nur mit den Augen – schon gar nicht in der Backstube von Josef Weghaupt in Burgschleinitz in Niederösterreich. „Komm. Da, schau. Riechst du das? Greif den Teig einmal an! Was sagst?“ Eine Führung mit dem 40-jährigen Chef von Joseph Brot ist vieles, nur keine Schlennderei. Mit der Freude eines Kindes und der Dynamik einer Flipperkugel saust der Unternehmer von einer Station zur nächsten – vom Vollkorn-Urlaub zu den Muffins, von den Semmerln zum Knoblauch-Kräuter-Wecken, von einer Waldviertler Brotgeschichte zur nächsten.

Geschichten weiß Josef viele, eine ist interessanter als die andere. Etwa jene, dass der längst sehr renommierte und mit sechs Filialen in Wien vertretene Bio-Bäcker gar kein Bäcker ist, sondern gelernter Fleischer und zudem auch noch Lebensmitteltechnologie. Aber in den Kühlräumen der Fleischereien war es ihm zu kalt – und zu wenig lebendig. „Ich habe schnell gemerkt, dass das

nicht meines ist, und nach zwei Jahren beim Magistrat in Wien als Qualitätsmanager einer Industriebäckerei angefangen“, erzählt er. Sieben Jahre sammelte er dort wertvolle Erfahrungen, ehe er den Schritt in die Selbständigkeit wagte. Mit der Devise „100 Prozent Natur und 100 Prozent Genuss“ legte er als Einmannbetrieb mit 100 Prozent Einsatz los – mit dem Ziel, das Brot zu backen, das es bis dahin noch nicht gab.

SCHMACKHAFTES KONZEPT

Das gelang ihm. Aber der Zuspruch von Verwandten und Bekannten sowie ein einziger Kunde in Wien genügten nicht, die Existenz zu sichern. Der Steuerberater riet bereits zu einem Ende mit noch überschaubarem Schrecken, aber dann riss ihn sein besonderes Brot doch noch heraus. Zur entscheidenden Besprechung bei einer Bank brachte er für jeden der Beteiligten einen Laib mit, um sein Konzept im Wortsinn schmackhaft zu machen – und bekam das Geld. ➤



Ausgebacken. Ein herrlicher Duft breitet sich in der Backstube aus, wenn das noch heiße Joseph Brot direkt aus dem Ofen in die Regale kommt.

Damit konnte Josef sein erstes Geschäft in Wien eröffnen. Das war die Wende. Nun gab es endlich eine Anlaufstelle, denn bis dahin hatte er seine Laibe im Privat-Pkw zu den damals noch viel zu wenigen Abnehmern kutschiert.

Und damit war endlich einer größeren Klientel zu vermitteln, was er mit 100 Prozent Natur und Genuss genau meinte: „Ich kann keine Genussqualität produzieren, wenn mir das Rohprodukt egal ist. Deshalb arbeite ich nur mit Landwirten aus der Umgebung zusammen, die an Bio mit demselben Verständnis herangehen wie ich. Denn eines ist klar: Wenn du etwas Außergewöhnliches erzeugen willst, brauchst du die Leidenschaft über jeden Schritt.“

Das bedeutet: Joseph Brot beginnt bei der Naturnähe und Sorgfalt, mit der die Weizen-, Roggen- oder Dinkellieferanten ihre Felder bewirtschaften. Und es setzt sich fort in der Weiterverarbeitung der Rohstoffe. „Bei mir gibt es keine Mehlbehandlungsmittel“, sagt Josef,

„denn ich will ja, dass mein Mehl lebt.“ Auch Hefe kommt ihm nicht ins Brot, er arbeitet ausschließlich mit natürlichem Sauerteig. Wobei das speziell bei den Urgetreiden die ganz hohe Schule ist.

AUF DEM JOSEFSWEG

Da gibt es zum Beispiel den Waldstaudenroggen, ein jahrhundertealtes Urgetreide, das ein Biolandwirt in der Umgebung anbaut – und bei dem der Lebensmitteltechnologie gefragt ist.

„Da hat meine Sauerteigführung, wie ich sie normalerweise mache, nicht funktioniert, weil dieser Roggen so stark säuert, dass es fast schon unangenehm wird beim Essen“, erklärt Josef, den solche Herausforderungen besonders reizen.

„Da musst du anders denken, viel Leidenschaft einbringen, mit Wasser und Temperaturen experimentieren, bis du es hast. Beim Sauerteig den richtigen Punkt, den idealen Säuregrad zu erwischen – das ist ein großer Moment, ➤



Zusatzfotos: Joseph Brot



Der Bäcker als Masseur

Nach der Teigruhe bekommt der Semmelteig von Bäcker Erich eine kräftige Massage und wird für die weitere Verarbeitung flach gedrückt.



Leidenschaft auf jeder Stufe
Das Korn hält den strengen Anforderungen an Qualität stand. Der Teig darf in den Simperln ausreichend ruhen, ehe die Bio-Genussstücke die Kunden erfreuen.





Allein auf weiter Flur. Josef Weghaupt wollte mit seiner Backstube nie in ein Gewerbegebiet. Das Umfeld des Bio-Betriebs sollte naturbelassen bleiben.

egal, wie oft du so etwas schon gemacht hast“, gerät Josef ins Schwärmen.

Kaum vorstellbar, dass dieser aus Hingabe für sein Metier geformte Mann kein gelernter Bäcker ist. Aber es führt halt nicht nur ein Weg zur Expertise. Und mehr Fachwissen, als ihm dieser „Josefsweg“ beschert hat, hätte wohl auch eine Bäckerlehre nicht eingebracht.

NICHT ZU KOPIEREN

Wobei die sieben Jahre in der Großbäckerei für Josef in mehrfacher Hinsicht eine gute Lehre waren. Einerseits hatte er da die Abteilung für Forschung und Entwicklung über und konnte sich auch bei Auslandsaufenthalten in London, Paris und Tokio viel Wissen aneignen. Andererseits wurde ihm durch die industrielle Brotfertigung klar, was er sicher nicht wollte: kopierbar werden. „Damals kam der Handel auf uns zu und sagte: ‚Vom Brot XY brauchen wir eine Million Stück zu dem und dem Preis.‘ Dann sind wir hergegangen und

haben das nachgebaut.“ Mit seinem eigenen Brot, sagt er, wollte er einzigartig sein und bleiben – und er ist auch sicher, dass das gelungen ist: „Joseph Brot kann man nicht kopieren, weil alles – vom Rohstoff weg über die Sauerteig-Technologie und die Handarbeit in unserer Backstube – so speziell und auch aufwendig betrieben wird, dass es für den Mainstream uninteressant ist.“

Außerdem müsste man dann ja diesen schlaksigen Vierzigjährigen mitkopieren, der da mit der Freude eines Kindes und der Dynamik einer Flipperkugel durch seine Backstube saust. Der gehört zum Gesamtkunstwerk Joseph Brot dazu. Und so wie er seine Rohlinge beschnuppert und liebevoll streichelt, kann keiner glauben, dass so viel Leidenschaft und Liebe nicht Teil des Teiges werden.

.....
Joseph Brot, Kirchenheidestraße 18
 3730 Burgschleinitz (Manufaktur)
joseph.co.at

Ausflüge im Waldviertel

Fassbinderei & Weinbaumuseum

In einem alten Fassbinderbetrieb in Straß findet sich alles über Wein, Weinkultur und das alte Handwerk des Holzfassbaus.

strassertal.at

Amethystwelt

Über einer der größten Adern dieses Quarzgesteins liegen in Maissau ein Museum, ein Edelsteinhaus und ein Schatzgräberfeld.

amethystwelt.at

Wollschmiedn

In Nonndorf bei Gars lebt die frühere Juristin Barbara Schmidt ihr „zweites Leben“ und verarbeitet an einem alten Webstuhl Schafwolle.

wollschmiedn.at

Althof Retz

Restaurant und Hotel am Fuß des Weinbergs in der einstigen Retzer Burganlage. Im Sommer lädt die herrliche Terrasse im 700 Jahre alten Arkadenhof zum Genießen.

althof.at

Landgasthaus Winkelhofer

Hauseigenes Rindfleisch, Gemüse und Kräuter aus dem Garten. Die freigelegten Fresken im Obergeschoß und das alte Gewölbe in der Wirtsstube und im Innenhof sind ein perfektes Ambiente.

derwinkelhofer.at



Land der Backkunst

Resch und g'schmackig: fünf Empfehlungen für Genießer



Am besten frisch. In Österreichs Backstuben wird mehr denn je auf Anpacken, Regionalität und Qualitätsbewusstsein gesetzt. Vorbei die Zeit, als industrielle Fertigung den handwerklichen Zauber zu verdrängen drohte.

1. Bäckerei Hörschläger in Waxenberg, OÖ

Brot backen ohne künstliche Zusatzstoffe. Genuss und Gemütlichkeit in Caféstube, Hofgartl und Vinothek. Waxenberg 37, 4182 Waxenberg brotzeit.cc



2. Theresa Genießerhotel in Zell im Zillertal, Tirol

Das Gebäckangebot im Gourmethotel ist groß und grandios. Und der Kaiserschmarrn ist mittlerweile berühmt. Bahnhofstraße 15, 6280 Zell im Zillertal theresa.at



3. Bäckerei Wannemacher in Wien

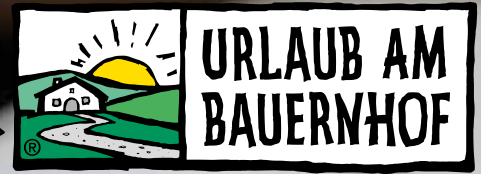
Das kleine Juwel mit dem großen Sortiment im Herzen von Sievering. Die einzige Backstube im Bezirk. Sieveringer Straße 76, 1190 Wien wannemacher-brot.at

4. Bäckerei Bayer in Wolfau, Burgenland

Altes Handwerk, neue Technik und Hingabe. Angebot von Brot und Gebäck bis zu Torten, Schnitten und Keksen. Hauptstraße 56, 7412 Wolfau baeckerei-bayer.at

5. Eder Brot in Faistenau, Salzburg

Backkunst nach Rezepten, die seit Generationen überliefert sind – nach dem Motto: mit Laib & Seele. Dorfstraße 5, 5324 Faistenau ederbrot.at



WO DIE WELT NOCH IN ORDNUNG IST

Lust auf Urlaub und echten Genuss?

Gewinnspiel



Hol dir deinen Vorgeschmack gleich nach Hause! Mit etwas Glück gewinnst du einen von fünf großen Schmankerl-Körben.

GLEICH SCANNEN UND TEILNEHMEN





Brixen im Thale
Tirol

BESUCH BEIM KRÄUTERBAUERN

SANFTER HANS UND WILDE PFLANZEN

Teetrinken gehört zum Leben von Hans Baierl, Abwarten weniger.
Der Tiroler hat schon Kräuter angebaut, als noch niemand etwas davon wissen wollte. Heute besitzt er 35 Sorten und 135 Pflanzenarten.

TEXT: **Barbara Reiter** FOTOS: **Magdalena Lepka**

Gegen alles ist ein Kraut gewachsen, nur gegen eines nicht: die Sanftmut, die das Wesen von Hans Baierl, 70, bestimmt. Hoch über Brixen im Thale bewohnt er mit seiner Frau Lisi einen schönen Bauernhof, in dem früher Kühe im Stall muhten und Hühner über den Hof gackerten. Eine Idylle, die für Hans nur vom Umstand getrübt wurde, dass die Tiere nicht für immer bei ihm bleiben konnten.

Geprägt von der Arbeit bei seinem Onkel in dessen Gärtnerei in Kitzbühel, entsann sich Hans vor rund dreißig Jahren seiner Liebe zu Kräutern. Auf 1.100 Meter Seehöhe ist er heute Herr über 35 Kräutersorten und 135 verschiedene Pflanzenarten, die in einem prächtigen Schaugarten auf mehreren Terrassen wachsen. „In der Höhe haben die Kräuter durch die Sonneneinstrahlung viel mehr Inhaltsstoffe. Ich habe mir auch den Boden zunutze gemacht. Wir hatten früher drei Mühlen zur Selbstverpflegung. Und genau dort, wo das

Getreide angebaut worden ist, habe ich meinen Kräuteracker gemacht.“

Jedes Jahr, wenn der Schnee geschmolzen und der Boden abgetrocknet ist, beginnt das Jäten, das Umsetzen der Pflanzen und das Düngen. Mit Schafwolldünger, weil beim Hans, logisch, alles biologisch ist. „Dann muss ich warten, bis alles wieder wächst.“

FROSKHÖNIG UND HEXENZAUBER

Währenddessen kümmert er sich ums Heu, das seine Schafe als Rasenmäher übrig gelassen haben. Danach folgt die Kräuternernte. Er schneidet Zitronenmelisse, Pfefferminze und Apfelminze, zupft die Blüten von Königskerzen, Rosen oder Goldmelisse. Ein wunderbarer Duft begleitet ihn dabei und hat noch jeden Wanderer betört, der am Biohof Obertreichl vorbeigekommen ist. „Das sind alles gute Pflanzen, die starke Inhaltsstoffe für den Körper haben.“

Aus ihnen hat der findige Landwirt, der einer der ersten Direktvermarkter

der Gegend war, Teesorten ersonnen, die einzigartig sind. Das ist seine Spezialität und unterscheidet ihn vom Rest. Seine Tees heißen Frau Holle, Froschkönig oder Hexenzauber, und er hat sie mit Wildkräutern wie Blutwurz oder Pfeifstrauch versetzt. Den meisten Menschen sind ihre Wirkungen ein Rätsel, für Hans sind sie ein offenes Buch. Seine wertvollen Ingredienzien wachsen auf einem nicht beweideten Almgrund, den die Familie besitzt. „Bei den Wildpflanzen braucht es Wissen, weil eine Pflanze genießbar ist und die andere nicht. Das ist so wie mit den Maiglöckchen und dem Bärlauch“, sagt er, der sich in Südtirol und Rotholz zum Kräuterexperten ausbilden ließ.

Als Hans Anfang der 1990er-Jahre mit den Kräutern begonnen hat, war das öffentliche Interesse daran gering. Einen Spinner haben sie ihn genannt, als er von den Kühen auf Naturprodukte umgesattelt hat. „Es gab kaum Nachfrage nach Tees, aber irgendwann haben ➤



Kräuterliebe. Hans Baierl kennt die wohltuenden Geheimnisse von Alpen-Edelweiß (links unten), Wilder Malve und Goldmelisse (rechts oben).



Perfekte Hanglage

Hinter dem Haus befindet
sich der Schaugarten
mit 135 Pflanzenarten.
Die Gondel schwebt
lautlos über das Tal.



Gold der Berge. Ein wundervoller Duft als verlässlicher Begleiter. Im Herbst werden die wertvollen Blüten zu Tees verarbeitet.

die Leute erkannt, dass die Natur für den Körper etwas zu bieten hat.“

Auch der Landwirt selbst profitiert von seinem Wissen. Ein Lieblingskraut hat er zwar nicht, er konsumiert aber regelmäßig Sonnenhut: „Von der Echinacea mach ich jedes Frühjahr ein Flascherl mit fünfzig Millilitern. Damit komme ich gut durchs Jahr.“ Sonnenhut stärkt das Immunsystem und hilft auch sehr gut gegen Heuschnupfen und Pollenallergien. „Man muss der Natur einfach nur ihre Zeit lassen, dann wirkt sie sehr gut.“

Im Herbst steckt der Landwirt seine Kräuter in Säcke und bereitet im Garten alles für das kommende Frühjahr vor: jäten, umgraben, Pflanzen versetzen, bis der Winter den Boden mit einer Schneeschicht bedeckt und die Natur zur Ruhe bittet. Dann ist es für Familie Baiertl Zeit, ihre Kräuter zu verarbeiten. Gemeinsam mit seiner Lisi verbringt Hans Stunden im Verarbeitungsraum und tüfelt an der perfekten Mischung.

Nach getaner Arbeit trinkt Hans beim Abendessen gerne eine Tasse Tee. „Die Leute wissen, dass Qualität in unseren Tees steckt. Sie können dasselbe Kraut zweimal aufkochen. Über den dritten Aufguss freuen sich die Balkonblumen.“

Keihen Frühling und Sommer zurück, trinkt Hans aber auch gerne einmal ein Bier und lässt auf seiner Terrasse den Blick über die Landschaft schweifen. Schaut er nach links, offenbart sich ihm das selbst geschaffene Kräuterparadies, und rechts eröffnet sich ihm – fast – die ganze Welt. „Wir haben einen Riesenweitblick, der über drei Kirchtürme reicht.“

Fast wie im Märchen. „Ich glaube nicht so schnell an etwas, aber an die Kräuter hab ich immer geglaubt.“ Sagt der Hans ... im Glück.

Biohof Obertreichl, Heil- und Gewürzkräuteranbau, Ritschberg 15
6364 Brixen im Thale, obertreichl.at

Ausflüge im Brixental

Filzalmsee

Den See findet man auf 1.300 Metern in Hochbrixen, mit Panoramarundwegen natürlichen Almlandschaften, seltenen Tieren und Pflanzen.

filzalmsee.at

Brixner Gangl

Der Wanderweg führt, vorbei an uralten Bäumen und blumenreichen Wiesen, auf einer sieben Kilometer langen Runde rund um den Ferienort Brixen im Thale.

kitzbueheler-alpen.com

Windautal

Wanderbares Westendorf, wo sich das idyllische Tal erstreckt. Reißende Bäche, grüne Wiesen und Wälder prägen die Landschaft.

kitzbueheler-alpen.com

Vital-Landhotel Schermer

In der prächtigen Berglandschaft um Westendorf sorgt Familie Schermer für besonderes Flair und kulinarischen Genuss. Großzügige Sonnenterrasse im Rad- und Wanderparadies.

schermer.at

Restaurant Seefeldstub'n

Kochen mit und für Leib und Seele ist im Brixental die Philosophie, exzellente Auswahl regionaler Köstlichkeiten.

seefeldstubn.at



Land der Kräuterbeete

Aromatisch und besonders: fünf Empfehlungen für Genießer



1



2



3



4



5

Der eigene Kräutergarten ist aus der Landwirtschaft und Gastronomie längst nicht mehr wegzudenken. Der Mut, mit dem zunehmend an die Verarbeitung von Kräutern herangegangen wird, ist ein Fest für unsere Sinne.

1. Biohof Hofer in Klein-Meiseldorf, NÖ

Bio-Landwirtschaft seit 20 Jahren. 30 Kräuter werden angebaut und liebevoll in Handarbeit verarbeitet. *Klein-Meiseldorf 69, 3744 Meiseldorf*
biohof-hofer.at

2. Biberhof in Windhaag, OÖ

Von Senf über Öl bis Bauernkaviar. Und natürlich wertvolle Kräuter, die zu kreativen Tees verarbeitet werden. *Pieberschlag 11, 4263 Windhaag*
biberhof.com

3. Hollersbacher Kräutergarten in Salzburg

Kräuter der Berge im Steingarten, über 500 Pflanzenarten, Sinneserlebnis im Beerenlabyrinth und im Bauerngartl. *Hollersbach 12, 5731 Hollersbach*
hollersbacher.at

4. Biohof Deschlitz in Wies, Steiermark

Kräutermanufaktur auf 1.000 Metern. Tee- und Gewürzmischungen von Hand. Und Blütenblätter-Dekorationen. *Wiel 27, 8551 Wies*
biohof-deschlitz.at

5. Saat & Tat Naturhof Tomažej in St. Michael, Kärnten

Getreide, Gemüse, Obst und Kräuter, die zu Fruchtaufstrichen, Sirupen und Salzmischungen verarbeitet werden. *Traundorf 8, 9143 St. Michael bei Bleiburg*
saatundtat.at

Alpin bis mediterran Österreichs Kulinarik

*Regionale, ehrliche Produkte erleben: mit dem Slow Food Guide in Kärnten,
in der GenussHauptstadt Graz oder auf Salzburgs Via Culinaria.*



In Kärnten wartet das Beste aus der Alpen-Adria-Küche.



Graz ist die Stadt der Genießer*innen.



Saibling vom Salzburger Sonnhof.

Österreichs Kulinarik ist so vielfältig wie seine Landschaft: Produzent*innen und Köch*innen vereint die Leidenschaft für Gutes und die Liebe zum Selbstgemachten. Sie überzeugen mit regionalen Lebensmitteln, traditionellen Rezepturen, mit neuen Ideen und Konzepten – all das geprägt von alpinen, sattgrünen und mediterranen Landschaften.

GenussHauptstadt Graz

Rund um die steirische Hauptstadt gedeihen in mildem Klima Obst, Gemüse und Wein besonders gut. Perfekte Voraussetzungen für Genießer*innen: Exzellente Gastronomie und kulinarische Veranstaltungen machen Graz zur GenussHauptstadt.

Slow Food in Kärnten

Ehrliche Kulinarik mit regionalen Lebensmitteln kann mit dem neuen Slow Food Kärnten Guide 2021 erlebt werden. Der kulinarische Reisebegleiter stellt Restaurants, Buschenschenken, Almhütten, Hofläden und Genuss-Shops vor, die mit heimischen Produkten für Qualität und Vielfalt am Teller sorgen.

Salzburgs Via Culinaria

Durch und durch köstliche Angebote präsentiert die Via Culinaria: zehn Genusswege durch Stadt und Land Salzburg, entlang 330 handverlesener Genussadressen – von der Hofkäserei über Wirtshäuser bis hin zu haubengekrönten Restaurants.

Kulinarische Adressen

Österreich:
austria.info/kulinarik

GenussHauptstadt Graz:
graztourismus.at/de/essen-und-trinken

Slow Food Guide:
kostenlose Bestellung des Slow Food
Kärnten Guide 2021 unter
Tel.: +43/463 3000 oder unter
kaernten.at/slowfoodguide

Via Culinaria:
kostenlose Bestellung der
gleichnamigen Broschüre unter
via-culinaria.com





St. Marein/Lavanttal
Kärnten

BESUCH BEIM FISCHER

KAISERLICHE KÖSTLICHKEIT

Gerhard Marzi, Fischzüchter aus dem Kärntner Lavanttal, ist ein findiger Mann. Denn eines seiner Produkte hat er patentrechtlich schützen lassen – die Kaiserforelle.

TEXT: Achim Schneyder FOTOS: Netzwerk Kulinarik / arnoldpoeschl.com

Speisekarten sind mitunter auch Quellenangaben. Kehrt man nun beispielsweise im Kärntner Lavanttal in einem alteingesessenen Wirtshaus ein, steht dort oftmals nicht einfach „Forelle Müllerin“ bei den Hauptgerichten oder „Saibling in Butter gebraten“, nein, da steht „Forelle vom Marzi ...“ oder eben „Saibling vom Marzi ...“ – und dann erst die Art, wie er kredenzt wird.

Hat man den Fisch schließlich zu sich genommen und ist ob der Qualität des Fleisches und jener der Zubereitung begeistert, möchte man wissen, wo man die Tiere vom Marzi käuflich erwerben kann. „Beim Marzi im Hofladen, direkt bei den Teichen“, sagt dann der Wirt oder die Wirtin. Also macht man sich auf ins nahe St. Marein bei Wolfsberg.

„Grüß euch“, sagt dort dann der Marzi, der mit Vornamen Gerhard heißt und gerne plaudert. Und das ist gut so, denn wenn man schon einmal beim Marzi ist, will man auch ein bisserl was wissen von ihm und seinem Betrieb.

Vor nun schon über 35 Jahren, so erzählt er, musste sein Vater, Gerhard der Ältere, umsatteln, weil im Gemeindegebiet von Wolfsberg Grundflächen, die ursprünglich der Landwirtschaft gedient hatten, benötigt wurden. „Und davon waren auch wir betroffen, wir mussten unseren Milchviehbetrieb quasi opfern.“

DAS SCHMACKHAFTE PRUNKSTÜCK

Was also tun? Der Vater zog erst die Ferkelproduktion in Erwägung, auch Heidelbeerkulturen standen kurz zur Debatte, „aber dann hat er sich doch für Fischzucht entschieden – für Forellen und Saiblinge –, und das war eine gute Idee“, sagt Sohn Gerhard, der den Betrieb inzwischen seit 2014 allein leitet und ihn seither noch bekannter machte. „Ich möcht ja nicht angeben, aber wir g’winnen schon recht viele Preise mit all unseren Produkten.“

Die Güte der Fische kommt freilich nicht von ungefähr, wobei eines die

Hauptrolle spielt: das Wasser. „Das muss unbedingt Trinkwasserqualität haben, und die ist an unseren drei Standorten gegeben. Die Jungfische kommen in den Genuss der hauseigenen Quelle, fertig gemacht werden sie schließlich in der Anlage, die vom Weißenbach gespeist wird. Und wenn sie ausgewachsen sind, also Speisefischgröße erreicht haben, überstellen wir sie nach St. Marein, wo der Reisberger Bach in die Teiche fließt. Dort schwimmen sie dann und werden nach Bedarf gefischt. Perfektes Wasser ist die halbe Miete – und nicht minder wichtig ist ausgesucht gutes Futter und dass die Tiere viel Platz haben. Frischer und naturnaher geht’s also kaum, weil unsere Fische gesund und ohne jeden Stress aufwachsen dürfen.“

Gerhard Marzi züchtet Regenbogen-, Lachs- und Seeforellen sowie Saiblinge. Die werden frisch filetiert oder küchenfertig im Ganzen angeboten. Dazu gibt’s Aufstriche, Fischeier, mit Fisch gefüllte Teigtaschen, Fischlaibchen sowie ➤



Fischen im Klaren

Gerhard Marzi vor seiner Teichlandschaft. Die Anlage mit Trinkwasserqualität ist ideal für naturnahe Aufzucht und erstklassigen Frischfisch.

Vom Allerfeinsten. Im Hofladen von Gerhard Marzi in St. Marein gibt's nicht nur frischen Fisch zu kaufen, sondern auch Produkte wie geräucherte Filets von Saibling und Forelle.





Heile Welt. Fischzüchter Gerhard Marzi setzt auf höchste Qualität. Seine Forellen sind in den Wirtshäusern der Umgebung unverzichtbar.

gebeizte oder kalt geräucherte Filets, die das ganze Jahr über erhältlich sind – mit einer Ausnahme: „Die kalt geräucherten Filets unserer Kaiserforelle gibt’s nur von Oktober bis spätestens Ende April. In der Zeit dazwischen sind die Außentemperaturen einfach zu hoch, um die geräucherten Filets in entsprechender Qualität garantieren zu können.“

Und damit wären wir beim Prunkstück aus dem Hause Marzi, der patentrechtlich geschützten Kaiserforelle. „Die wächst ganz langsam auf und hat nach etwa fünf Jahren ein Endgewicht von bis zu acht Kilo. Und der Umstand des ganz langsamen Wachstums garantiert eine Fleischqualität, die sich vor bestem Lachs nicht zu verstecken braucht“, sagt der Züchter und freut sich über seinen „Lachsersatz“, der frisch aus der Region kommt und daher keine langen Lieferwege beansprucht. „In Zeiten wie diesen ein großer Vorteil, zumal der Trend zur Direktvermarktung zum Glück immer mehr Anhänger findet.“

All das klingt natürlich nach überaus heiler Fischwelt im Lavanttal, doch hat der Züchter mitunter mit der Natur zu kämpfen. „Die vermehrten Unwetter im Sommer können zu Verklausungen der Zuläufe führen, wodurch kein Frischwasser mehr in die Teiche gelangt. Da muss man sofort Frischwasser zuführen, sonst würden die Fische nur noch rund 30 Minuten überleben.“

Also hat Gerhard Marzi in ein Sicherheitskonzept investiert, durch das Sauerstoff in die Teiche gelangen kann. „Man muss sich zu helfen wissen und gewappnet sein“, sagt Gerhard. Und wie schützt er sich gegen natürliche Feinde wie den Fischotter? „Ganz einfach: Wir haben einen Zaun gebaut. Das ist der große Vorteil eines Teiches gegenüber einem Fließgewässer.“

Fischzucht Marzi, Völking 4
9431 Sankt Marein im Lavanttal
Tel.: +43/4352/811 65, marzi-forellen.at

Ausflüge im Lavanttal

Die Geschichte einer Stadt

800 Jahre Stadtgeschichte auf dem historischen Pfad durch Wolfsberg. Alle Kunstwerke und Sehenswürdigkeiten haben Hinweistafeln. tourismus-wolfsberg.at

Lebensbaumpfad

Lehrreicher Rundwanderweg in St. Georgen mit 22 von den Kelten verehrten Baumarten und geomantisch ausgemessenen Kraftplätzen. sankt-georgen.at

Blick übers Tal

Von St. Ulrich geht's hinauf auf die Koralm zur Streusiedlung Goding. Der Weg ist 9,7 Kilometer lang und verlangt gute Kondition. Der Lohn ist der gigantische Ausblick über das Lavanttal. region-lavanttal.at

Schlossrestaurant Wolfsberg

Traditionelle und regionale Küche im Gastgarten mit Traumblick übers Lavanttal. schloss-wolfsberg.info

Hotelrestaurant Friesacherhof

Mit Blick auf Koralpe und Saualpe vergisst man auf 1.000 Metern Stress und Alltag. Idealer Ausgangspunkt für Ausflüge. hotel-friesacherhof.at



Land der feinen Fische

Fangfrisch und g'sund: fünf Empfehlungen für Genießer



Ob Seen, Flüsse, Bäche oder angelegte Zuchtteiche – die Versorgung mit Speisefischen aus hochqualitativer Produktion findet in Österreich auf höchstem Niveau statt.

1. Heinz Heinisch in Schwarzau, NÖ

Drei Jahre im kalten, sauerstoffreichen Wasser, bestes Bio-Futter, ideale Bedingungen für exzellenten Speisefisch. *Gegend 2, 2662 Schwarzau im Gebirge*
heinishfisch.at

2. Stanglwirt in Going, Tirol

14 Kilometer Fischgewässer für Angler und eine edle Versorgung der Restaurantgäste mit Wildfischen. *Kaiserweg 1, 6353 Going*
stanglwirt.com



3. Helmut Schlader in Steyrling, OÖ

Sibirische Störe im Quellwasser garantieren einzigartigen Alpenkaviar dank edler Verarbeitung und milder Salzung. *Kniewas 26, 4571 Steyrling*
alpenkaviar.at



4. Familie Schlein in Deutsch Goritz, Steiermark

Fischzucht in 3. Generation. Forelle, Karpfen, Lachsforelle, Saibling, Amur, Zander wachsen in absoluter Frische. *Weixelbaum 88, 8483 Deutsch Goritz*
fischzucht-schlein.at

5. Mario Schwaiger in Saalfelden, Salzburg

Forellen und Bachsaiblinge im Naturparadies Vorderkaserklamm. Fische frisch oder geräuchert. Plus Aufstriche. *Kohlengasse 41, 5760 Saalfelden*
genussregionen.at/de/betrieb/fischzucht-schwaiger

Die Genuss-Landkarte

Stolz auf unsere Qualität

Bäuerliche Direktvermarkter, regionale Manufakturen und Gastronomiebetriebe sind nun auf einer neuen Plattform und unter einem einheitlichen Gütesiegel vereint.

Feinste Produkte, direkt vom Bauern oder von hochwertigen Manufakturen, mit Hingabe und Können hergestellt. Gastronomische Köstlichkeiten, gezaubert vom ganz persönlichen Lieblingswirt. Diese Momente des vollkommenen Genusses sind begehrt, aber nur schwer zu finden. Bis jetzt.

Die Genuss-Landkarte verändert alles: Unter **genussregionen.at** findet man sie nun viel schneller und einfacher, die Bauern, Produzenten und Gastronomen. Was sie vereint, sind das Gütesiegel AMA GENUSS REGION und der Stolz auf die Qualität ihrer Produkte.

Auf dieser neuen Plattform finden Sie immer frische kulinarische Ideen. Und natürlich bietet sie auch die Möglichkeit, einzukaufen – direkt beim jeweiligen Betrieb und bequem von zu Hause aus. Übrigens: Regionaler Genuss ist die ideale Geschenkidee für alle, die sich gerne verwöhnen lassen! Auf genussregionen.at können Genuss-Gutscheine bestellt und bei den Partnern eingelöst werden.



Regionalität schmeckt immer. Die besten Adressen, Genuss-Gutscheine und Rezepte findet man unter genussregionen.at.



SO ERKENNEN SIE QUALITÄT AUF DEN ERSTEN BLICK

Das Gütesiegel **AMAGENUSS REGION** garantiert standardisierte Qualität, regionale Herkunft und kurze Transportwege. Sie finden es bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen und Gastronomiebetrieben. Die teilnehmenden Betriebe sind den klaren Qualitätskriterien des Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems verpflichtet und werden von externen Kontrollstellen auf die Einhaltung der Richtlinien überprüft.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

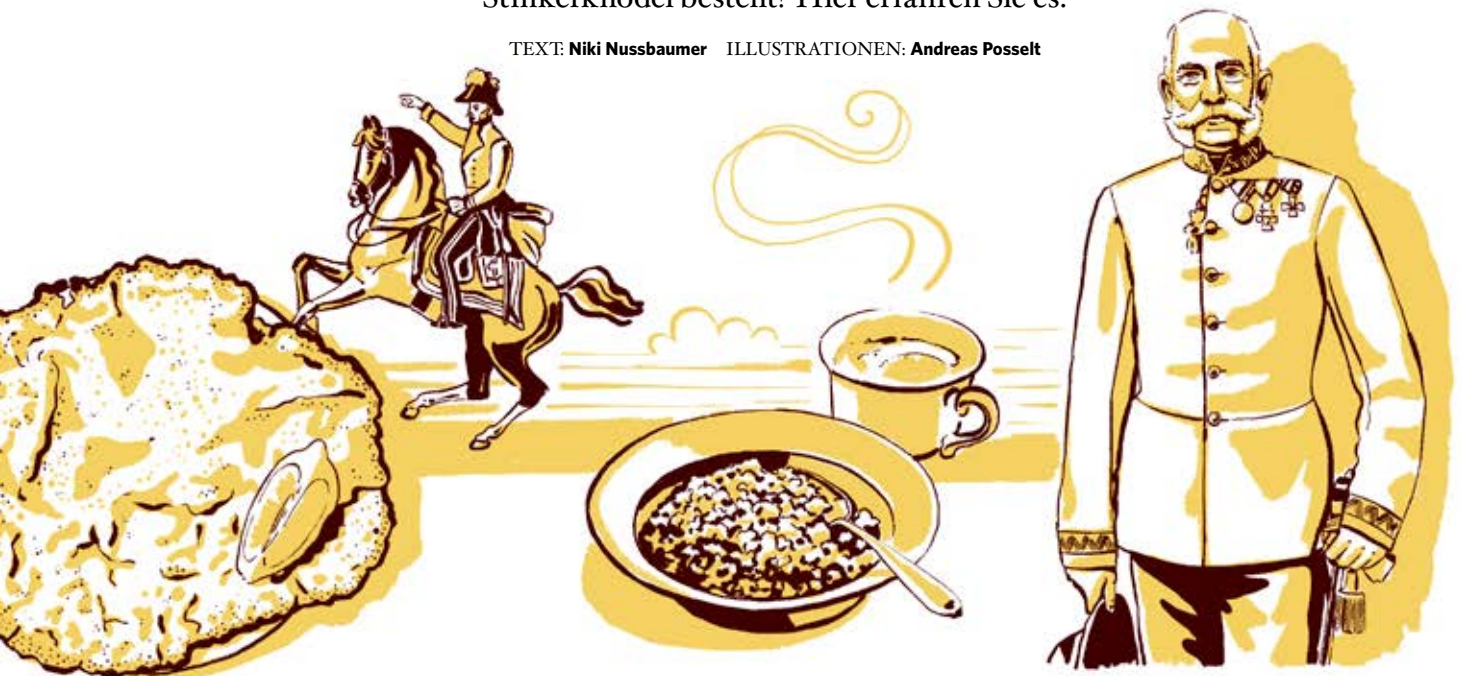
 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

WISSENSWERTES

HOARGNEISTNIDEI UND BANANENAPFEL

In welcher Landeshauptstadt wachsen sieben Sorten Trüffel?
Wo wird exotischer Safran angebaut? Welches ist das älteste Tortenrezept
der Welt? Und was bekommt man serviert, wenn man Riebel oder
Stinkerknödel bestellt? Hier erfahren Sie es.

TEXT: Niki Nussbaumer ILLUSTRATIONEN: Andreas Posselt



Panier statt Gold

Das **Wiener Schnitzel** stammt ursprünglich aus Venedig.

Es gehörte zu der Kriegsbeute, die Feldmarschall Radetzky 1848 von den oberitalienischen Aufständen mit nach Wien brachte. Paniert wurde das Schnitzel in Venedig übrigens nur deshalb, weil der Rat der Lagunenstadt im Jahr 1514 das zuvor übliche Vergolden des Fleisches mit Blattgold verboten hatte.

Am beschta isch...

Zu den ältesten Gerichten Vorarlbergs gehört der **Riebel**, ein gerösteter Maisgrieß, der einst als Arme-Leute-Speise galt. Den größten Fauxpas begeht man, wenn man ihn ohne Kaffee serviert. Denn wie heißt es im Ländle: „As stoht scho idor Bibel, am beschta isch Kaffee und Riebel.“

Zerrissen

Um die Entstehung des **Kaiserschmarrns** ranken sich viele Legenden. In Ischl wird erzählt, dass Kaiser Franz Joseph I. bei einem Jagdausflug auf der Rettenbachalm Unterschlupf in einer Hütte suchte. Als die Sennerin erfuhr, dass der Kaiser unter den Gästen sei, erschrak sie so heftig, dass die Palatschinken zerrissen. In ihrer Not versuchte sie die Situation mit Zucker und Rosinen zu retten. Diese Geschichte soll sich so ähnlich auch in Bad Goisern zugetragen haben.

Wurzelglück

Enzian ist ein uraltes Heilkraut. Echter Enzianschnaps wird aus der Wurzel des Gelben Enzians gebrannt, der in Österreich unter strengem Naturschutz steht. Nur in Galtür dürfen jedes Jahr 13 Glückliche, die per Los bestimmt werden, 100 Kilogramm Wurzeln ausgraben. Daraus gewinnt man etwa sieben Liter Schnaps.



Edles Gut

Safran gilt als eines der teuersten Gewürze der Welt. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war auch das Burgenland eine bedeutende Anbauregion. Seit 2006 wird in Klingenberg wieder Safran kultiviert.



Beerig

In der Grenzregion vom Mostviertel zum Wienerwald gedeihen die besonders seltenen **Elsbeeren** besonders gut. Die rötlich-braunen, nach Marzipan schmeckenden Wildfrüchte werden zu Likören, Marmeladen und exklusiven Bränden verarbeitet.

Glorreiche sieben

Ganze sieben Sorten **Trüffel** wachsen in den Stadtwäldern von Graz, darunter auch die als Gourmettrüffel bezeichneten Sommertrüffel und Burgundertrüffel.



Zarter Tafelspitz

Beim **Mittelkärntner Blondvieh** handelt es sich um eine jahrhundertealte Rinderrasse mit weißem bis gelbem Fell, deren Fleisch einen besonders zarten Tafelspitz verspricht. Das Vieh war im 20. Jahrhundert beinahe ausgestorben.

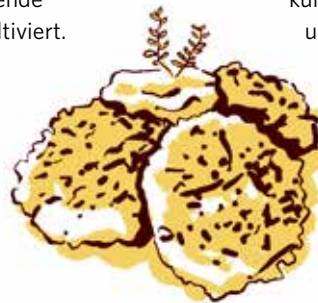


Rekordtorte

Die **Linzer Torte** wurde 1653 erstmals schriftlich in einem Kochbuch erwähnt. Damit gilt das Rezept als das älteste bekannte Tortenrezept der Welt.

Käse und Sauerkraut

Stinkerknödel nennt man in Salzburg eine kulinarische Kombination aus Kartoffeln und (sehr reifem) Graukäse. Schwierig auszusprechen sind die Salzburger Hoargneistnidei, eine Art gebratene Kartoffel-Sauerkraut-Laibchen.



Gelbes Fleisch

Eine Besonderheit des Lavantals sind die **Bananenäpfel**. Das gelbliche Fruchtfleisch dieser um 1880 aus den USA mitgebrachten Apfelsorte schmeckt nach Banane.



Wien
Simmering



Gemüse-Stilleben. Die Farben von Artischocken, Auberginen und Fleischtomaten als Bild kulinarischer Verführung. Im Sommer biegen sich die Tische unter dem Gemüse.



BESUCH BEI DEN GEMÜSEBAUERN

ALLES IST LEIDENSCHAFT

Das kann kein Zufall sein: Ursula Kujal und Harald Thiesz haben am Rande Wiens ein kleines Paradies geschaffen, dessen Adresse „Am Himmelreich“ lautet. Dort beweist das Duo, wie man Gemüse und Obst nachhaltig produzieren kann.

TEXT: René Freund FOTOS: ASA12/ Gregor Kuntscher

Simmering, Wiens 11. Gemeindebezirk, ist hier am Stadtrand – in der Nähe des Renaissance-Schlusses Neubaugebäude – von Wiesen, Äckern, Feldern und Waldstücken gesäumt. Und von unzähligen Glashäusern, deren Scheiben im Sonnenlicht glitzern.

Zwischen diesen Glashäusern haben sich Ursula Kujal und Harald Thiesz vor sechzehn Jahren ein kleines Refugium geschaffen, das ihnen heute als Wohnzimmer, Küche und Verkaufsraum dient. Ein kleines Schlafzimmer gibt es auch, denn die Arbeitstage der beiden beginnen zwar erst um acht Uhr Früh, dafür dauern sie oft bis spätnachts. Es riecht intensiv nach Feigen und Zucker: „Das kommt vom Hackgut, das wir zwischen die Sträucher gestreut haben. Es stammt von Feigenbäumen, die Zucker enthalten, daher der Duft. Eines unserer Ziele ist es, alles zu verwerten. Wenn es gut riecht, umso besser“, erzählt Ursula Kujal, und schmunzelnd fügt sie hinzu: „Wir haben uns damals etwas getraut.“

Die beiden hatten nämlich ein ebenso gewagtes wie visionäres Projekt: das Kultivieren von Feigen in Wien. Mittlerweile ist diese Idee im Herzen der Stadt angekommen – am Wiener Opernball nämlich, den die beiden im Jahr 2020 mit ihren frischen Produkten belieferten. Spitzengastronomen, aber auch „ganz normale“ Stammkunden greifen gerne zu den süßen Früchten – und auch zu den zahlreichen Variationen von Marmeladen und Chutneys, die Harald Thiesz mit seinem Team in tagelanger Arbeit in einem Kupferkessel einkocht, darunter Raritäten wie Feige mit Pinienrosmarin, Feige mit Rosengeranie oder mit Ingwer, der natürlich auch im eigenen Garten wächst.

WIE IM GARTEN EDEN

Das „Stammgeschäft“ der Wiener Feige mit über 150 Sorten bildet nun eine Art Symbiose mit den anderen wunderbaren Produkten aus dem Hause Kujal & Thiesz, nämlich 300 Sorten von ➤



Köstliche Distel. Ursula begutachtet den Reifegrad der Artischocken. Im Süden Europas beheimatet, gedeihen die Pflanzen auch in Simmering prächtig.



Kräutern und über hundert Arten von Obst und Gemüse. Dieses wächst nämlich zwischen den Feigenbäumen und rundet so den Eindruck ab, man befände sich im Garten Eden. Der mutige Plan ist jedenfalls aufgegangen: „Im Sommer biegen sich die Tische unter Gemüse und Obst, das in den Verkauf gehen kann. Unser Riesenvorteil ist, dass durch die Nähe der Stadt die Transportwege sehr kurz sind. Wir ernten alles vollreif, wir müssen nichts lagern. Wir haben so gute, süße Paradieser! Auch unsere Feigen werden nur reif geerntet, deshalb sind sie so aromatisch.“

Ursula und Harald, beide geborene Wiener, haben sich an der Berufsschule für Gartenbau in Kagran, wo sie unterrichteten, kennen- und lieben gelernt. „Als wir später dieses Grundstück hier gepachtet haben, haben die Leute gesagt, wir sind verrückt“, erzählt Ursula. „Aber ich bin ein Mensch, der nicht rechnet, sondern gerne im Jetzt lebt.“ Das gelte auch für ihren Mann, über den sie ins

Schwärmen gerät. „Der Harald ist ein so gewissenhafter und fleißiger Mensch – ein wirklich ehrenwerter Gemüsebauer. Ich glaube, er ist schon mit Gummistiefeln an den Füßen als Gärtner auf die Welt gekommen.“

BIOLOGISCHES GLEICHGEWICHT

Wie aufs Stichwort erscheint Harald und nimmt uns mit auf einen Rundgang durch den Betrieb, der seit 2005 biozertifiziert ist. Heißt: Auch die Glashäuser werden nicht geheizt, was bei einem kalten Frühling dazu führen kann, dass empfindliche Gewächse wie Paradieser oder Basilikum erst verspätet gepflanzt werden können. „Den Bio-Gedanken habe ich, seit ich zehn Jahre alt bin“, erzählt er. „Ich habe schon vor langem begonnen, mit Nützlingen zu arbeiten, mit Schlupfwespen gegen Blattläuse oder mit Raubwanzen gegen Spinnmilben. Biologisches Gleichgewicht stellt sich ein, wenn es Artenvielfalt gibt.“ ➤



Hülle und Fülle. Ob Salat, Zucchini, Auberginen oder Paradeiser: Geerntet wird das Gemüse ausschließlich im allerbesten Reifegrad.



Erntezeit. Die Feigen werden auch von Spitzengastronomen gekauft. Und wenn Harald die Salate aus der Erde holt, wird er dabei begleitet: von der eigenen Begeisterung.





Exzellente Verwertung. Bleibt von Tomaten oder anderen Gemüsesorten etwas übrig, wird es unter anderem auch zu Schnaps verarbeitet.

Die Simmeringer Haide ist deshalb ein so fruchtbares Anbaugelände, weil der Boden aus Schwemmland der Donau entstanden ist. Die Donauauen reichten früher bis zum Schloss Neugebäude. Unterhalb der Erde liegt Schotter, das verhindert Staunässe. Der einzige Nachteil dieses Gebiets: Es ist sehr windig – was viele Pflanzen nicht mögen, weshalb die Glashäuser so wichtig sind.

Hier wachsen nun zwischen den Bäumen Gemüseraritäten wie Paradeiser und Tomatinnen, die ab Juli geerntet werden. Erste Zucchini und Salate werden schon im Frühsommer angeboten, später kommen Artischocken, Radicchio, Mangold, Gurken-Raritäten, Fenchel, Paprika, Melanzani, Kohlrabi, Karden, ungezählte Chilisorten, Süßkartoffeln oder Kürbisse dazu. Natürlich wächst das meiste geplant, aber immer wieder lässt sich Harald auch überraschen: „Es geht einfach viel auf in der Erde, dann vereinzeln wir das, wie etwa den Amaranth, oder wir verwenden es als Gründünger, wie die Brennnesseln.“

Diese Art der Kreislaufwirtschaft ist die Basis der Nachhaltigkeit, die am Bio-Feigenhof nicht nur ein Schlagwort ist, sondern gelebt wird. Doch auch das Experimentieren mit seltenen Pflanzen fasziniert Harald, und so wächst zwischen den Feigenbäumen und inmitten anderer Pflanzen wie Basilikum, Minze, Estragon, Gartenkresse, Bohnenkraut, Steinpilzthymian, Waldmeister, Schafgarbe oder Lorbeer ein gestrüppartiges Heilkraut wie die Chartreuse-Pflanze, Bestandteil des legendären Kräuterlikörs.

Was an Früchten und Gemüse am Ende der Erntezeit übrig bleibt, wird verkocht oder gebrannt – zu Raritäten wie Paradeiserschnaps oder Rote-Rüben-Geist. Und was in all dieser Vielfalt ist nun die besondere Leidenschaft von Harald? Die Antwort kommt prompt: „Alles ist Leidenschaft.“

Bio Feigenhof, Am Himmelreich 325
1110 Wien, Tel.: +43/664/422 44 80
wienerfeige.com

Ausflüge in Wien

Schloss Neugebäude

Unter Kaiser Maximilian II. um 1570 als Gesamtkunstwerk errichtet. Es war Lustschloss, Jagdschloss, Aussichtspunkt, Garten und Zoo. Führung empfohlen.
schlossneugebaeude.at

Der Zentralfriedhof

Ein Wiener Kulturgut. Mit rund drei Millionen Bestatteten einer der größten Friedhöfe Europas. Sehenswert sind die Jugendstil-Bauwerke sowie die vielen Ehrengräber.
friedhofewien.at

Der Donauradweg

Er folgt dem heutigen Verlauf des Flusses und führt durch Wien, den Nationalpark Donau-Auen, Fischamend und Orth bis Bratislava und weiter. Herrliche Naturlandschaften und gemütliche Einkehrmöglichkeiten.
donau.com/donauroadweg

Gasthof Schwabl-Wirt

Gute Wirtshauskost in Wiener Küchentradition. Gemütliche Räume und schattiger Schanigarten.
schwabl.at

Gmoakeller

„Gmoa“ heißt „Gemeinde“ – eines der ältesten Wirtshäuser Wiens. Gutbürgerliche Küche in einem historisch unveränderten Ambiente.
gmoakeller.at



Land der Gemüsegärten

Saisonal und knackig: fünf Empfehlungen für Genießer



Die Hinwendung zu Qualität, Saisonalität und Spezialität wächst. Exzellentes Gemüse ist in Österreich kulinarische Selbstverständlichkeit.

1. Biohof Tauschitz in Klagenfurt

Kleiner Biobetrieb, der direkt am Hof im Selbstbedienungsladen Kartoffeln, Zwiebeln und saisonales Gemüse verkauft. *Hörtendorfer Straße 92, 9020 Klagenfurt*
genussregionen.at/de/betrieb/nusshof-familie-tauschitz

2. Reicher Spargel in Fehring, Steiermark

Spezialitäten sind die Idee. Vom Spargel (in Balsam-Weinessig) über Knoblauch, Bohnen und Öle bis zu den Erdbeeren. *Mahrensdorf 5, 8350 Fehring*
reicher-spargel.at

3. Gemüse Hämmerle in Lustenau, Vorarlberg

Hier werden noch im großen Stil Sauerkraut und „Saure Rüben“ hergestellt und direkt ab Hof verkauft. *Alpstraße 1a, 6890 Lustenau*
genussregionen.at/de/betrieb/haemmerle-roswitha

4. Dandlhof in Wals, Salzburg

Gemüsevielfalt vom Feinsten. Und ein „g’sunds Heimatkisterl“, saisonal wechselnd, für die ganze Region. *Bauernschmiedgasse 8, 5071 Wals*
dandlhof.at

5. Familie Muck in Trasdorf, NÖ

Gutes vom Bauern. In 4. Generation werden Kürbisse, Kraut, Zwiebeln, Erdäpfel und Traubensaft ab Hof verkauft. *Dorfplatz 13, 3452 Trasdorf/Atzenbrugg*
muck-vielfalt.at

Unsere geschützten Spezialitäten



Das sind unsere geschützten Spezialitäten!

Die EU-Kennzeichnungen g.U., g.t.S. und g.g.A. kennzeichnen Österreichs kulinarische Kulturschätze. 18 unserer traditionsreichsten Spezialitäten vom Marchfeldspargel g.g.A. über das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. bis zum Vorarlberger Bergkäse g.U. dürfen dieses höchste Qualitätszeichen tragen. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unsere geschützten Spezialitäten bekannter machen!

www.unerespezialitaeten.at

Jetzt
informieren
& mitmachen!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Foto: Werner Krug

BESUCH BEI DEN ÖL-BAUERN

TATORT ACKER: EIN FALL FÜR ZWEI

Martina und Roman Schmit verfolgen eine heiße biologische Spur.
Und wenn Anwaltskanzlei und Polizeikommissariat beschließen,
zusammenzuarbeiten, entstehen eines Tages die besten Öle.

TEXTE: Wolfgang Maria Gran FOTOS: ASA12 / Gregor Kuntscher



Früchte des Feldes. Direkt beim Biohof zu beziehen sind unter anderem Leinsamen, Popcorn-Mais, Schwarzkümmel, Kichererbsen, Kürbiskerne und Kichererbsenmehl.



Bereit zur Verarbeitung. Geschmacklich erinnert Schwarzkümmel an Sesam mit einer leichten Kreuzkümmelnote. Das Öl gilt als wahre Spezialität.

Fall gelöst, dachten die Eltern von Martina Schmit, als sich die Tochter 1999 bereit erklärte, mit Ehemann Roman den Hof im burgenländischen Zagersdorf zu übernehmen. Es war ein Bauernsacherl, wie es viele in der Gegend gibt – mit Schweinen, Kühen, Gänsen, Enten, ein bisserl Wald und ein bisserl Wein. Selbstversorger eben, mit ein wenig Überschuss für das wirtschaftliche Überleben.

Aber dann war doch nicht alles geklärt, denn die jungen Leute hatten ganz eigene, völlig andere Vorstellungen von Landwirtschaft als die Eltern. Martina, die in einer Rechtsanwaltskanzlei arbeitete, und Roman, der bei der Mordkommission in Wien ermittelte, rollten die Causa Bauernhof aus einer anderen Perspektive neu auf: „Wir waren junge Eltern, und für uns kam nichts anderes in Frage als biologische Landwirtschaft. Wir sahen einen Win-win-Effekt – für unsere Kinder, für die Natur und für das Wohlbefinden“, erinnert sich Martina.

Es wurde ein Fall für zwei auf dem Tatort Feld, als das Paar begann, auf biologischen Ackerbau umzustellen. Die Altbauern begegneten der Idee vorerst mit Skepsis, und es dauerte ein wenig, ehe die Anteilnahme wuchs.

PENIBLE KONTROLLEN

„In der damaligen Zeit galt man noch als Sonderling, wenn man solche Visionen hatte“, sagt Martina und erzählt: „Diese Wahrnehmung hat sich auch nicht gebessert, als wir unser Hochzeitsgeld in einen gebrauchten Mähdrescher investiert haben.“ Aber mit viel Ausdauer, Kampfgeist und vor allem Überzeugung machte das Paar seine Visionen wahr.

Von ursprünglich 16 Hektar wuchs der Betrieb auf 140, wo Kürbisse, Leinsamen, Sonnenblumen und Schwarzkümmel zur Speiseölgewinnung, Kichererbsen oder Popcorn-Mais für die Direktvermarktung im Hofladen gepflanzt werden – alles in höchster Qualität, die penibel kontrolliert wird.

„Das Interessante an dieser Arbeit ist ja auch, dass kein Jahr wie das andere ist, dass ein und dieselbe Pflanze in einem Jahr hervorragend gedeiht und ein Jahr später kaum zu gebrauchen ist“, sagt Roman und ergänzt: „Wir haben einen selbst definierten Standard, und den unterschreiten wir nicht. Da haben wir lieber einmal etwas ein Jahr nicht im Angebot, bevor wir mit unserem Anspruch runtergehen.“

Die Höhe dieser Messlatte bestimmte schon früh das Kürbiskernöl, erzählt Martina: „Da wussten wir, dass wir uns ganz strenge Kriterien auferlegen müssen, weil erfunden haben wir das Kernöl ja nicht. Und wenn du mitspielen willst, musst du schon besonders überzeugend sein im Angebot.“

Das ist gelungen, denn der Biohof Schmit ist zu einer Instanz in Sachen Speiseöl geworden. Martina möchte aber trotzdem nicht nur in diesem Segment wahrgenommen werden. Sie hat sich in den vergangenen zwei



Qualität und Kontrolle. Roman (im Getreidefeld) und Martina (beim Kernölzapfen) achten auf Qualität, wie beim Schwarzkümmel (links).





Preisgekrönt. Der gut sortierte und elegant gestaltete Hofladen der Schmits in Zagersdorf wurde unlängst mit einem Innovationspreis ausgezeichnet.

Jahrzehnten umfassend in die Materie vertieft und ist inzwischen auch ausgebildete Kräuterpädagogin, die ein wertvolles Kräutersalz kreiert hat.

Für Roman, der als Mordermittler in manchen der spektakulärsten Fälle des Landes schreckliche Dinge gesehen hat, waren die Felder stets ein Ort, an dem der Kopf wieder frei werden konnte, wo die Schöpfungskraft der Natur die Zerstörungsenergie mancher Menschen für ihn immer wieder relativieren konnte: „Ich hatte ja oft 24-Stunden-Dienste, bin dann heim und nach ein paar Stunden Schlaf sofort mit dem Traktor rausgefahren auf die Felder“, erzählt er.

PLÄNE BEIM MITTAGESSEN

Auf all seinen landwirtschaftlichen Fahrzeugen gehörte eine Weile ein Babysitz zur Grundausstattung, denn Sohn Martin begleitete ihn von klein auf bei der Feldarbeit und erbt auch die Leidenschaft für die Landwirtschaft. Inzwischen studiert er an der Universi-

tät für Bodenkultur und hat den Biohof Schmit längst zu einem Fall für drei gemacht: „Er liefert so viele Ideen, beschert uns so viel Detailwissen und ist inzwischen maßgeblich daran beteiligt, dass bei uns das Werkel nie stillsteht“, freut sich Mama Martina. „Es gibt fast kein Mittagessen, bei dem wir nicht über Landwirtschaft reden. Wir besprechen ständig, wo etwas wächst, was wir neu machen könnten. Das ist die Art, wie bei uns alles entsteht.“

Entstanden ist viel in diesen mehr als 20 Jahren. Aus einer umstrittenen Idee wurde ein anerkannter Musterbetrieb. Und für Martina und Roman ist ganz klar, wie sie den nicht immer einfachen Weg meistern konnten: „Wir sind überzeugt, wenn man etwas gern macht, dann wird's auch was.“

Biohof Schmit, Antauer Straße 23
7012 Zagersdorf, Tel.: +43/664/575 10 31
biohof-schmit.at

Ausflüge rund um Eisenstadt

Weinwanderweg

Schon vor 2.700 Jahren wurde hier Wein kultiviert, womit Zagersdorf als älteste Weinbaugemeinde gilt. Auf dem Wanderweg wird diese lange Geschichte zweisprachig dokumentiert. zagersdorf.at

Burg Forchtenstein

Sie steht auf einem mächtigen Dolomittfelsen und gilt als Wahrzeichen der Region. Ausstellungen und Führungen, auch für Kinder. esterhazy.at

Leitha-Au

Das urwaldähnliche einzigartige Ökosystem zwischen Nationalpark Donau-Auen und Neusiedler See – Paradies für seltene Fauna und Flora. leithaauen-neusiedlersee.at

Wilhelminenhof

Kleines, aber feines Landhotel in der Nähe von Eisenstadt. In der Küche werden regionale Produkte zu Klassikern verarbeitet. wilhelminenhof.at

Heurigenrestaurant Paisler

Bodenständiger Gasthof in Wulkaprodersdorf mit typischer Regionalküche. Bekannt für seine abwechslungsreichen Themenwochen. heurigenrestaurant-paisler.at



Land der edlen Tropfen

Süß und sauer: fünf Empfehlungen für Genießer

Was wäre gutes Essen ohne gute Öle oder speziellen Essig? Dankenswerterweise haben Österreichs Betriebe immer mehr einzigartige Produkte entwickelt.

1. Schloss Leifling in Leifling, Kärnten

Ob Sonnenblumenöl, Kürbiskernöl oder Walnussöl – bei Prämierungen warten stets Fixplätze auf dem Podest. *Leifling 34, 9155 Neuhaus*
glawischnig.at



2. Manufaktur Oswald/Schaffer in Birkfeld, Steiermark

Aus alten Streuobstsorten des Alpenlands entstehen – naturbelassen und unbehandelt – 60 Spezialitätenessige. *Rossegg 27, 8191 Birkfeld*
essigmanufaktur.at



3. Obstpresse Leitner in Piesendorf, Salzburg

Gepresst wird nur, was in der Region wächst – zu Apfel-, Birnen-, Heidelbeer-, Brombeer- oder Bärlauchessig. *Grabenbäckweg 37, 5721 Piesendorf*
genussregionen.at/de/betrieb/obstpresse-leitner

4. Ölquetschn in Seewalchen, OÖ

Leinöl, Schwarzkümmelöl, Hanfsamenöl und Rapsöl werden hier in kalt gepresster Rohkostqualität produziert. *Gerlham 14, 4863 Seewalchen/Attersee*
oelquetschn.at



5. Mayer & Mayer Manufaktur in Krems, NÖ

„Weintrauben – und sonst nix“ ist das Motto für den legendären Veltliner- oder Zweigelt-Balsamico. *Weinzierlbergstraße 9, 3500 Krems*
mayer-mayer.at



Es ist serviert. Auch das traditionelle Paprikahendl offenbart eine österreichische Wirtskultur, die sich schmecken lassen kann.

ZU GAST IM WIRTSHAUS

DEM GENUSS AUF DER SPUR

Ein Gasthaus ist viel mehr als Essen und Trinken und Wohlfühlen.
Es ist auch die Visitenkarte für ein Bundesland. Wenn Köche
zu Botschaftern werden: eine kulinarische Reise durch Österreich.

TEXT: Achim Schneyder

Vorarlberger Kässpätzle, Tiroler Gröstl, Salzburger Nockerl, Innviertler und Waldviertler Knödel in Ober- und Niederösterreich, Altwiener Backfleisch, Pannonische Krautsuppe im Burgenland, Steirisches Wurzelfleisch und Kärntner Ritschert – o du glückliches kulinarisches Österreich mit all deinen regionalen Herrlichkeiten! Und wo, wenn nicht im Gast- oder im Wirtshaus, sollte man diese verzehren. Einmal abgesehen davon, dass die vielgerühmte Wirtshauskultur auch als unverzicht-

bares gesellschaftliches Zusammenkommen betrachtet werden muss. Und ganz ehrlich: An welchem Stammtisch des Landes sind die Menschen noch nicht bei Speis und Trank zu den wirklich großen Wahrheiten des Lebens vorgedrungen?

Bevor wir uns nun auf die Reise durch die neun Länder begeben und einkehren in beispielhaften Betrieben, wollen wir aber noch etwas klarstellen: Gibt es einen Unterschied zwischen Gast- und Wirtshaus? Ja, den gibt es.

Zumindest in der Theorie, denn ganze Abhandlungen wurden darüber geschrieben. In denen auch dokumentiert ist, dass der Begriff des Restaurants eine höhere Kategorie in der Art des Speisens darstellt. Wiewohl die diesbezüglichen Grenzen eher fließend verlaufen.

Kurz und sinngemäß zusammengefasst: Das Wirtshaus wird geprägt vom Charakter des Wirtes oder der Wirtin, der/die seinen/ihren Platz oftmals hinter der Schank (und/oder in der Küche) einnimmt, von dort aus ►



VORARLBERG. Der 240 Jahre alte Gasthof Rössle in Innerbraz ist in dritter Generation im Besitz der Familie Bargehr, Valentin Bargehr (links) ist Inhaber und Küchenchef. Im Panoramagasthof Kristberg im Silbertal (rechts) begrüßt Familie Zudrell ihre Gäste.

das Geschehen dirigiert und das Sagen hat. Der Wirt oder die Wirtin ist gleichsam eine Mensch gewordene Institution (und meist auch eine Respektsperson). Im Gasthaus hingegen gibt es einen als solchen sogleich erkennbaren Chef nicht. Und kehrt man weder da noch dort ein, sondern in einem *Gasthof*, so unterscheidet sich dieser wiederum dadurch, dass er Gäste auch über Nacht beherbergen kann, sprich: über Zimmer verfügt. Wie gesagt: alles graue Theorie. Denn oftmals schwingt ein g'standener

Wirt in einem Gasthaus das Zepter, und im Wirtshaus gibt's gar keinen.

REGIONALES HANDWERK

Nun aber geht's los, wir starten im Ländle – im äußersten Westen. Dort gibt's mit dem Gasthof Rössle und dem Panoramagasthof Kristberg zwei Betriebe, in denen man das Kochen als regionales Handwerk versteht. So wird etwa im Kristberg die Montafoner Bettlersuppe mit Sura Kees – Sauerkäse – serviert. Und das sagt schon viel aus über die

Küche Vorarlbergs: Käseprodukte spielen da eine sehr zentrale Rolle. Freilich wird Rindfleischproduktion auch betrieben, aber Milch- und Käsewirtschaft stehen letztlich im Zentrum. Zu den beliebtesten Fleischprodukten zählen im Ländle die hiesigen Alpschweine.

Und logisch, wenn man schon einen Bodensee vor der Tür hat und klare Gebirgsbäche, sind Fischgerichte aus den Speisekarten nicht wegzudenken.

Bodenständig und authentisch geht's auch im benachbarten Tirol zu. Und ►



TIROL. In Niederthai im Ötztal gibt's in der Jausenstation Bichl auf 1.600 Metern köstliche Hüttenküche. Empfehlung: das flaumige Heidelbeeromelette. Unten: Das Herrnhaus in Brixlegg ist 600 Jahre alt. Gekocht wird mit Kräutern und Gemüse aus eigenem Anbau.





ÖBERÖSTERREICH. Gehobene Wirtshausküche in Vorchdorf im stimmungsvollen Gewölbe von Schloss Hochhaus (oben). Urlaub vom Alltag wird im Linzer Wia z'haus Lehner (unten) versprochen - mit Schweinsbrat'l und hauseigenem Bier.





SALZBURG. Lamm aus eigener Zucht gibt's im Landgasthof Berta (links), längst mehr als ein Geheimtipp in Bad Hofgastein. In Golling verführt Andreas Döllerer auf sehr hohem Haubenniveau in die Genusswelten der Familie. Legendäres Überraschungsmenü.

Fotos: Mirco Talliercio, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Christof Wagner, Döllerer's Genusswelten/Patrick Langwallner

hat man erst einmal in der Jausenstation Bichl im Ötztal auf 1.600 Meter Höhe ein Tiroler Gröstl gegessen, fehlt nicht mehr viel zur Glückseligkeit – außer vielleicht eine Graukassuppe, ein Kaspressknödel oder Schlutzkrapfen, wie sie im Gasthof Herrnhaus in Brixlegg auf den Tisch kommen. Tirol, wie es echter nicht schmecken kann.

In Salzburg angekommen, spürt man neben bayerischen und böhmischen auch italienische Einflüsse, wenn es um regionale Kost geht. Andreas Döllerer,

Koch und Wirt im gleichnamigen Wirtshaus in Golling, nennt ein Beispiel: „Dammidei. Die gehören zu Salzburg wie Erdäpfelgnocchi zu Italien. Denen sind sie auch sehr ähnlich, sieht man davon ab, dass sie daumengroß sind – daher auch der Name – und gebraten und nicht gekocht werden.“ Ebenfalls maßgeblich für Salzburg sind Innereien.

FEINSTES VON DEN ALTEN RASSEN

„Bei uns gibt es Milchkälber von alten Rassen wie etwa vom Original Pinz-

gauer Rind, die zu den besten der Welt zählen. Man erkennt die einzigartige Qualität an der schneeweißen Fettauflage der Nieren oder an der sehr hellen Farbe einer Milchkalbsleber“, schwärmt Andreas Döllerer.

Robert Granitzer, Küchenchef und Hausherr im Landgasthof Bertahof in Bad Hofgastein, sieht das nicht anders und tritt seinen Beweis mit seinem ganz exzellenten Kalbsbeuscherl an. Und nicht zuletzt gibt's in Salzburg – auch wegen der Nähe zu Bayern – eine ➤



NIEDERÖSTERREICH. Beim Bärenwirt in Petzenkirchen (links) gibt's nicht nur bestes Geschmortes, sondern auch preisgekröntes Gulasch. Im Gut Oberstockstall in Kirchberg am Wagram (rechts) sind Küche und Atmosphäre ein Erlebnis.

spezielle Wurstkultur. „Unsere ‚Frischen‘, das sind Weißwürste, und die feinen Salzburger Bratwürste haben das Zeug zum Weltkulturerbe“, sagt Andreas Döllerer.

Nun auf nach Oberösterreich, wo der Most und das Brat'l zu Hause sind und die Knödel nur so über die Wirtshaus-tische rollen. Im Wia z'haus Lehner etwa, das seit 1847 mitten in Linz und dort am Fuß des Bachlbergs liegt, geht das G'mischte Brat'l (Sur- und Schweinsbraten vom Schopf) weg wie die war-

men Semmelknödel, die es als Beilage gibt. Und auch der typische oberösterreichische Leberschädel, ein faschierter Netzbraten mit Leber, ist aus den Wirtshausküchen nicht wegzudenken.

KNÖDEL UND MARILLEN

Aber noch einmal zu den Knödeln, speziell zu den berühmten Innviertler Fleisch-, Haschee-, Speck- und Grammelknödeln aus klassischem Mehlteig: Die Knödel sind meist nicht viel größer als Tischtennisbälle und werden traditio-

nell mit einer Sauerrahmsauce, Sauerkraut und – zu Knödeln eher nicht alltäglich – Erdäpfeln genossen.

Willkommen in Niederösterreich, dem Land der Wachauer Marillen, des Marchfelder Spargels oder des Waldviertler Mohns. Ob seiner Größe und der landschaftlichen Unterschiede gibt's hier auch entsprechend viele Regionalküchen, also nehmen wir uns stellvertretend einer Spezialität an – der Waldviertler Saumaise. Gemeinsam mit Zwiebeln und Knoblauch faschiertes ➤



WIEN. Altösterreichische Küche, auch modern interpretiert, ist das Motto im Gasthaus Zum Friedensrichter (oben) in Wien-Leopoldstadt. Unbedingt das Backfleisch essen! Famose Innereien gibt's im ebenso alteingesessenen Gasthaus Stern in Simmering (unten).





STEIERMARK. Das Murtaler G'Schlössl (oben) liegt in einem idyllischen Schlosspark.
Empfehlung: Chef's Table buchen! Die Lurgbauer-Küche in St. Sebastian (unten)
ist längst bekannt. Empfehlung: das Sechsgangmenü mit Angus-Ochse und Weidekalb.





BURGENLAND. Der Landgasthof Faymann (links) im Wallfahrtsort Dörfel offenbart Gemütlichkeit und Schmankerlküche. Auch im schönen Garten des Gasthofs Kappel in Weißenbachl (rechts) setzt man auf burgenländische Hausmannskost.

und dann mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronenzesten gewürztes Pökelfleisch wird zu Laibchen geformt und in ein Schweinsnetz gehüllt. Gebraten oder – noch besser – gekocht und beispielsweise mit Erdäpfelpüree serviert, handelt es sich hierbei um ein Gericht von wahrhaft erlesener Güte.

Und jetzt nehmen wir Platz in Wien in der Gastwirtschaft Zum Friedensrichter und im Gasthaus Stern, die man beide getrost als Musterbeispiele der Wiener Wirtshauskultur bezeichnen kann.

Wollte man an dieser Stelle typische Wiener Gerichte von A wie Altwiener Backfleisch bis Z wie Zwiebelrostbraten auflisten, ginge sich das mit dem Platz nicht aus. Allein die Wiener Rindfleischküche und die Mehlspeistradition füllen ganze Buchregale.

VON DEN KRONLÄNDERN INSPIRIERT

Der Begriff „Wiener Küche“ tauchte erstmals Ende des 18. Jahrhunderts in deutschsprachigen Kochbüchern auf, geprägt ist diese Wiener Küche sehr

stark von den Einflüssen aus den ehemaligen k.u.k. Kronländern. Die traditionelle Wiener Wirtshauskultur lässt sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen, als das anno 1447 eröffnete und noch heute existierende Griechenbeisl erstmals erwähnt wurde.

Wie die Wiener Küche ist auch die burgenländische sehr stark von der ungarischen geprägt. Der Fogosch, noch besser bekannt als Zander, ist der beliebteste Fisch aus dem Neusiedler See und wird gerne papriziert serviert. Wie ➤



KÄRNTEN. Im malerisch gelegenen Gasthof Liegl in St. Georgen am Längsee (links) lautet das Motto, sich seiner Wurzeln zu besinnen. Im Althofener Wirtshaus Bachler (rechts) stehen die Wirtsleute Ingrid und Gottfried Bachler für gelebte Regionalität.

auch das klassische Paprikahuhn. Krautrouladen, Krautsuppen, gefüllte Paprika oder das klassische Letscho – alles sehr geschätzte Speisen aus dem Burgenland, finden ihren Ursprung beim östlichen Nachbarn.

Jetzt fehlen nur noch Steiermark und Kärnten, wobei man die sogenannte grüne Mark gerne mit Backhendl – im Idealfall vom Sulmtaler Huhn –, Kürbiskernöl und Käferbohnen in Verbindung bringt, das südlichste Bundesland automatisch mit Kärntner Nudeln.

Dass beide Länder aber noch viel mehr an regionaler Hausmannskost zu bieten haben, zeigt der Wirtshausbesuch.

GEKOCHT UND GESELT

Speist man etwa im schönen G'Schlössl im Murtal oder beim Lurgbauer in St. Sebastian unweit von Mariazell, kommt man bald einmal in den Genuss eines Wurzelfleisches, sprich: eines gekochten Schweinskopfs mit Gemüse, Erdäpfeln und frisch gerissenem Kren.

In Kärnten spielt wegen der vielen Seen Fisch naturgemäß eine wichtige Rolle, und da speziell die Reinanke. Aber auch der roh marinierte Kärntner Saibling – wie vom Bachler in Althofen – ist ein Gedicht.

Was aber wirklich Pflicht ist, wenn man von sich behaupten will, die Kärntner Küche ein wenig zu kennen, ist der Verzehr von Ritschert, auch Gerstbrein genannt. Dieser Eintopf aus Rollgerste, Bohnen und G'selchtem hat Suchtpotenzial. Mahlzeit!

18 Wirtshäuser in 9 Bundesländern

Vorarlberg

Gasthof Rössle. Einfacher Luxus heißt die Formel der Brüder Bargehr. Authentisch, ohne Schnickschnack. *Arlbergstraße 61, 6751 Innerbraz*
Tel.: +43/5552/28 10 50, roesslebraz.at

Panoramagasthof Kristberg
Lebensglück am Kristberg lautet das Konzept. Vom Bergfrühstück bis zum berühmten Sura Kees. *Kristbergstraße 47, 6782 Silbertal*
Tel.: +43/5556/722 90, kristberg.at

Tirol

Jausenstation Bichl. „Jausen“ wäre untertrieben – bei Saibling aus dem Gebirgsbach, Wild, Rind und Lamm. *Niederthai 3, 6441 Umhausen,*
Tel.: +43/5255/55 32, bichl.riml.com

Gasthof Herrnhaus. Christian Moigg leitet den Betrieb seit 1990 und wird am Herd von Sohn Lukas unterstützt. Frau Sandra wacht über den Biogarten. *Herrnhausplatz 1, 6230 Brixlegg*
Tel.: +43/5337/622 32, herrnhaus.at

Salzburg

Landgasthof Bertahof. Ein herrlicher alter Baumbestand, die Fische aus dem eigenen Teich, und die Lammgerichte sind längst berühmt. *Vorderschneeberg 15, 5630 Bad Hofgastein,*
Tel.: +43/6432/76 08, bertahof.at

Döllers Wirtshaus. In den Genusswelten des Familienbetriebs wird Spitzengastronomie zum Erlebnis. Allein das gebackene Bries vom Milchamm ist einen Ausflug wert. *Markt 56, 5440 Golling*
Tel.: +43/6244/42 20, doellerer.at

Oberösterreich

Schloss Hochhaus. Genusskultur seit hundert Jahren. Das Backhuhn wird mit Buttermilch mariniert, dann paniert. *Schloßplatz 1, 4655 Vorchdorf,*
Tel.: +43/7614/211 10, schloss-hochhaus.at

Wia z'haus Lehner. Gmiatlichkeit ist die Idee, sich wie daheim zu fühlen. Ob im Gastgarten oder in der alten Gaststube mit Kreuzgewölbe. *Harbacher Straße 38, 4040 Linz,*
Tel.: +43/732/73 05 10, wiazhaus-lehner.at

Niederösterreich

Bärenwirt. Das berühmte kleine Gulasch von Markus Hofschweiger verspricht, was der Rest der Karte hält. *Ybbser Straße 3, 3252 Petzenkirchen*
Tel.: +43/7416/521 53, barenwirt.at

Gut Oberstockstall. Auf dem Weingut bietet das Motto „Essen und Trinken auf dem Lande“ ein Rundumerlebnis. *Alchemistenstraße 1, 3470 Kirchberg am Wagram,*
Tel.: +43/2279/23 35
gut-oberstockstall.at

Wien

Gasthaus Stern. Wer auf der Suche nach einem grandiosen Zwiebelrostbraten ist, sollte an diesem Gasthaus in Simmering nicht vorbeispazieren. *Braunhubergasse 6, 1110 Wien*
Tel.: +43/1/749 33 70, gasthausstern.at

Zum Friedensrichter. Man kocht hier nicht nur exzellent, man heftet sich im klassischen Wiener Wirtshaus vor allem Regionalität auf die Fahnen. *Obere Donaustraße 57, 1020 Wien*
Tel.: +43/1/214 48 75
zum-friedensrichter.at

Burgenland

Gasthof Kappel. In der Küche hat Elisabeth das Sagen. Mit ihrer Mutter kreiert sie raffinierte Gerichte. *Weißbachl 64, 7435 Weißbachl*
Tel.: +43/2616/22 97, gasthof-kappel.at

Landgasthof Faymann. Heurigen-garten „Rauchkuchl“, Bierstation und Weinstube sind so verlockend wie die besonderen Spezialitäten-Tage. *Obere Hauptstr. 81, 7453 Steinberg/Dörfel*
Tel.: +43/2612/84 63, rauchkuchl.net

Steiermark

G'Schlössl. Einmaliges Ambiente im Gastgarten, in den Steirischen Stuben, und im idyllischen Teichhaus. *Murhof 1, 8734 Großlobming*
Tel.: +43/512/469 04, gshloessl-murtal.at

Wirtshaus Lurgbauer. Bäuerliche Kultur, modernes Design, kreative Küche: Dafür stehen der Lurgbauer und Max Leodolters Genussverständnis. *Lurg 1, 8630 St. Sebastian*
Tel.: +43/3882/37 18, lurgbauer.at

Kärnten

Gasthof Liegl. Schönstes Ambiente. Eigene Aufbereitung – vom Fleisch bis zur Hochzeitstorte. Tolle Desserts. *St. Peter bei Taggenbrunn 2, 9313 St. Georgen,*
Tel.: +43/4213/21 24
lieglamhiegl.at

Kulturwirtshaus Bachler. Zum Genuss braucht es Beziehung und Nähe – zur Region, zu den Produkten, zur Kultur, zum Gast. Und diese Hingabe schmeckt man. *Silberegger Straße 1, 9330 Althofen*
Tel.: +43/4262/38 35, bachler.co.at



Rankweil
Vorarlberg

BESUCH BEIM SCHWEINEBAUERN

UMGEBEN VON GLÜCKSSCHWEINEN

Am Hof von Markus Gstach in Rankweil dürfen die Schweine bei jedem Wetter an die frische Luft, in der Sauna herumliegen und quietschfidel sein. Das garantiert Fleisch von höchster Qualität. Mit einem Geschmack, der seiner Haltung recht gibt.

TEXT: Barbara Reiter FOTOS: ASA12 / Gregor Kuntscher



Reifeprüfung. Gut Ding braucht Weile: Seinen unvergleichlichen Geschmack erhält der Speck wegen der längeren Lebenszeit der Tiere.



Lebensfroh. Im Betrieb von Markus Gstach stehen die Tiere und ihr Wohlbefinden an erster Stelle. Eine Unterlage aus Stroh ist für sie eine Selbstverständlichkeit.

Die Revolution am Bauernhof von Markus Gstach in Rankweil in Vorarlberg ist eine äußerst friedliche. Sie ist rosa, haarig, aber nicht gefährlich, kringelt sich und ist das Ende von dem, was bei ihm an erster Stelle steht: seine Schweine, von denen jedes einen auffälligen Ringelschwanz hat. Er ist ihr Markenzeichen und sein Qualitätsmerkmal.

Der Ringelschwanz gilt als Sehnsuchtsymbol für Tierwohl schlechthin, denn er bedeutet, dass eine Schweinehaltung der natürlichen Lebensweise so nahe wie möglich kommt. Das ist nicht selbstverständlich, aber es ist die Philosophie von Markus, der den Hof einst von seinem Vater übernommen hat. „Der Schwanz ist das Kommunikationsinstrument der Schweine, er gehört zu ihnen dazu, ist wichtig und bleibt deshalb dran.“

Wenn er sich in Schneckenform einrollt, geht es seinen Schützlingen gut,

versteckt er sich allerdings zwischen den Pobacken, ist ihnen eine Laus über das rosa Fell gelaufen. Ein Schwanz sagt eben mehr als tausend Worte.

Weil Ferkel von Kopf bis Schwanz in Österreich kaum zu bekommen sind, hat Markus sich vor sechs Jahren auf die Suche gemacht und wurde in Baden über ein Projekt der Veterinärmedizinischen Universität Wien fündig. „Ich habe die Ferkel mit einem Lkw abgeholt und zu mir auf den Hof gebracht.“

KEIN ZAUN, KEINE MAUER

Wenn ein Vorarlberger sich etwas in den Kopf gesetzt hat, dann zieht er es durch. Als die Zusammenarbeit nach fünf Jahren beendet war und er keine Tiere im Ganzen mehr fand, begann der Landwirt seine Ferkel selbst zu züchten. „Bei uns bildet jetzt alles einen Kreis. Die Tiere kommen am Hof auf die Welt, werden bei uns gefüttert, geschlachtet und verarbeitet.“

Jeder, der in die Gegend kommt, kann sich von der tierischen Haltung, in der sich auch eine geistige spiegelt, selbst ein Bild machen. Rund um das Anwesen gibt es nämlich weder eine Mauer noch einen Zaun.

Um zu zeigen, dass Tierhaltung würdevoll sein kann, bietet der Chef regelmäßig Führungen an, deren Höhepunkt ein Besuch bei den lustigen Ferkeln ist. „Mir ist es ganz besonders wichtig, Kindern zu zeigen, wie man mit Tieren umgeht.“ Langsam öffnet Markus eine Tür und späht vorsichtig hinein. „Ich muss schauen, ob die Muttertiere gerade säugen.“ Dabei will der Landwirt nämlich nicht stören, weil „das Tier zu jeder Zeit im Mittelpunkt steht“.

Im Stall herrscht derzeit aber ohnehin reges Treiben. Die Muttersäue kauen genüsslich, aber auch etwas gelangweilt an ihren Strohhalmen, während der Nachwuchs von einer Ecke des Raumes in die andere flitzt. Platz gibt es hier ➤



Vorarlberger Schätze. Im Hofladen werden neben den vielen selbst gemachten eigenen Produkten auch qualitätsvolle Köstlichkeiten aus der Region angeboten.

genug. „Das da hinten ist das Schweinehotel“, erklärt Markus und zeigt mit einem Lächeln auf eine Holzkonstruktion. „Dort finden die Ferkel Schutz und genug Wärme.“

Ein Blick in die Lobby zeigt, dass das Haus gut besucht ist, sogar die Sauna ist randvoll. Kleine rosa Schweinchen räkeln sich behaglich im Licht der Infrarotlampen. „Das gefällt ihnen“, lacht Markus. Dann geht er weiter in einen anderen Stall zu den größeren Tieren.

Auch hier machen die Schweine ihrem Namen alle Ehre und liegen faul im kuscheligen Stroh. Der Raum ist in mehrere Kojen aus Holz unterteilt. „Die Tiere wollen nichts im Rücken haben. Die Wände geben ihnen Schutz.“ Als er nähertritt, kommt langsam Bewegung in die Herde, und hunderte rosa Ohren beginnen sich wie Radargeräte von links nach rechts zu drehen. Dann springen einige Schweine auf und laufen dem Gast mit ihren Steckdosenschnauzen

fröhlich entgegen. Schon von weitem erkennen sie mithilfe ihrer Rüssel, dass ein alter Bekannter kommt.

Auf einem Quadratmillimeter ihrer Nasenschleimhaut befinden sich nämlich tausendmal so viele Riechzellen wie beim Menschen. Ihr Geruch ist ihre Erinnerung. Daher wissen sie sofort, wer jetzt vor ihnen steht und was er mitgebracht hat – am besten Futter.

SPAZIERGANG MIT SCHNAUZE

Auf dem Speiseplan steht ausschließlich vegetarische Kost. 80 Prozent macht Getreide aus, dazu kommen Erbsen, Ackerbohnen und Soja aus dem Donauraum, gentechnikfrei, versteht sich. „Zu diesem Müsli geben wir auch Vitamine und Mineralstoffe für ein gesundes Wachstum dazu. Es wird täglich frisch bei uns im Betrieb gemahlen und zusammengemischt“, sagt Markus stolz. Ihre Mahlzeit nehmen die Tiere im Stall ein, aber zum Strohnaschen können sie

auch ins Freie übersiedeln, weil ihnen im Gegensatz zu den meisten Artgenossen ein großer Außenbereich zur Verfügung steht. Frische Luft, Sonnenlicht, Regen und Schnee sind für die Vorarlberger Vierbeiner also keine Unbekannten. Eine Sommerbrise, die ihnen um die Schnauze weht, ist ihnen ebenso lieb wie ein Spaziergang bei Minusgraden. „Ich möchte, dass meine Tiere alle Jahreszeiten erleben.“

Annehmlichkeiten wie diese wirken sich zwar positiv auf die Qualität der Lebensmittel aus, erfordern aber auch einen erheblichen Mehraufwand. Um trotzdem wirtschaftlich zu sein, hat Markus die Vermarktung seiner Ware selbst in die Hand genommen und verkauft sie an die Gastronomie sowie im eigenen Hofladen. „So kann ich den Preis selbst bestimmen.“ Bisher hat sich noch nie ein Kunde über einige Euro mehr beschwert, weil jeder weiß, für welches Engagement er bezahlt. ➤

A group of piglets in a straw bed. The piglets are white with some brown spots. They are looking in various directions, some towards the camera. The straw is dry and yellowish. The lighting is warm and natural.

Schwänzchen in der Höh

In der Schweinezucht ist das keine Selbstverständlichkeit. Für Markus Gstach ist es ein natürliches Qualitätsmerkmal.

Beste Ware. Am Hof in Rankweil wird auf artgerechte Haltung geschaut und das Fleisch auch selbst veredelt. Das schmecken die Menschen.





Angerichtet ist's. Das Geheimnis des guten Geschmacks einer zünftigen Jausn ist die nachhaltige Produktion.

Zur Vermarktung gehört auch ein Saal, der direkt an den Hofladen angeschlossen ist und für Feiern aller Art vermietet wird: Firmungen, Taufen, Geburtstagsfeste. Das alles eingebettet in einen idyllischen Park mit integriertem Teich, der von Markus, seiner Frau Cilli und den drei Töchtern in Eigenregie angelegt worden ist. Unzählige Brautpaare verbringen hier jedes Jahr den Tag der Tage – kein Wunder irgendwie, Schweine bringen ja Glück. Und so frische Zutaten wie hier findet man für ein Hochzeitsmahl auch nur selten. Keine Transporte bedeuten: kein Stress und damit voller Genuss.

Der Renner ist selbstverständlich das hauseigene Schweinefleisch, das nicht nur durch umsichtige Tierhaltung und leidenschaftliche Pflege veredelt wird. Markus Gstach legt noch eines drauf. Das Geheimnis des guten Geschmacks lautet in Rankweil Langsamkeit. Das bedeutet, dass das Fleisch, ehe es in

den Verkauf oder auf den Teller kommt, so lang wie möglich in der Kühlkammer bleibt. „Dort reift es in aller Ruhe eine Woche direkt am Knochen vor sich hin.“

Dazu kommt die verlängerte Lebenszeit der Tiere auf dem Hof. Statt sieben-einhalb Monaten – wie es in herkömmlichen Betrieben üblich ist – dürfen sie zehn Monate verweilen. Das hat dem Geschmack von Speck, Kotelett und Co auch eine zusätzliche Komponente der Qualität beschert.

„Die Rückmeldungen der Kunden sind toll“, freut sich Markus Gstach. „Sie bemerken wirklich einen Unterschied. Das motiviert.“ Längeres Leben trifft nachhaltigen Geschmack. Und vielleicht ist genau das gemeint, wenn es heißt: Schwein gehabt!

Gstach Schweinemast & Schlachtbetrieb

Großfeldweg 11, 6830 Rankweil-Brederis
Tel.: +43/676/481 25 52, gstach.cc

Ausflüge rund um Rankweil

Langrüttlweiher

Auf dem schönen Weg zu dem verwachsenen Waldsee kommt man an einem Felsbrocken aus der Eiszeit vorbei. Gehzeit: eine bis eineinhalb Stunden.
rankweil.at

Hoher Sattel

Höchster Punkt einer Bergkette, die sich über Rankweil, Göfis und Feldkirch zieht. Die 13 Kilometer lange Tour ist für gute Wanderer geeignet, die gerne im Waldgebiet unterwegs sind.
rankweil.at

Lorex Güatle

Zweistündige Wanderung zu einem von Wildfutterwiesen umgebenen Biotop. Beim Lorex Brücke ist talwärts ein hoher Wasserfall über eine Felswand zu sehen.
rankweil.at

Hotel Mohren

Liegt im Zentrum von Rankweil, beherbergt ein gutes Restaurant und bietet einen Panoramablick auf die Schweizer Alpen.
mohren.at

Landgasthof Schäfle

Gründer- und Partner-Golfhotel in Feldkirch-Altenstadt, gutbürgerliches Restaurant – mit selbst gekelertem Wein.
schaefle.com



Land der Fleischqualität

Artgerecht und nachhaltig: fünf Empfehlungen für Genießer



Die Qualitätskontrollen für Fleisch aus Österreich sind besonders streng. Das garantiert allerhöchsten Genuss.

1. Hans Bauer Wein & Prosciutto in Pöttelsdorf, Burgenland

Der einzige Betrieb, der sich auf die Herstellung von am Knochen gereiftem Rohschinken spezialisiert hat.
*Bachzeile 24, 7023 Pöttelsdorf
hans-bauer.at*

2. Familie Hickelsberger in St. Christophen, NÖ

Freilandschweine und Galloway-Rinder. Hier gibt's das lang gereifte, gut marmorierte und saftige Wienerwaldbeef.
*Gamesreith 5, 3051 St. Christophen
wienerwaldbeef.com*

3. Biohof Pichler in Köflach, Steiermark

Die Kälber leben im Familienverband, mit Futter aus der eigenen Landwirtschaft. Für allerfeinstes Styria Beef.
*Graden 65, 8583 Köflach
pichler-biohof.at*

4. Biobauernhof Danmayr-Peterseil in Bad Zell, OÖ

Tradition im Vierkanthof. G'schmackiger Speck vom Schwein, dazu Fisch und Weidegans - alles bio, eh klar.
*Maierhof 13, 4283 Bad Zell
genussregionen.at/de/betrieb/
biobauernhof-danmayr-peterseil*

5. Annahof in Laab im Walde, NÖ

Rind, Schwein, Wurst und Selchwaren, alles bio, seit über 20 Jahren. Auch dank Schlachtung am eigenen Hof.
*Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde
annahof-laab.at*



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 Gastgebern.



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





Puch bei Weiz
Steiermark

BESUCH BEI DEN OBSTBAUERN

LEBEN FÜR DES RUDELS KERN

Kronprinz Rudolf, Jonagold oder Rubinette spielen am Obsthof Schneeflock in Puch bei Weiz seit eh und je die Hauptrollen. An der Steirischen Apfelstraße ist das nicht außergewöhnlich, die Produkte dieses kreativen Betriebs sind das sehr wohl.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: Netzwerk Kulinarik/pov.at



Qualitätskontrolle

Das Gute immer im Blick. Juniorchefin Lisa Schneeflock und Ehemann Klaus haben im Obstgarten ein Credo: Für einen besonderen Saft muss jeder Apfel seinen Charakter behalten.



Glanzvoll. Der Golden Delicious ist eine von dreizehn Apfelsorten, die bei den Schneeflocks gedeihen: für Säfte, die Gold wert sind.

Momentan spielen Fruchtsäfte nicht mehr ganz konkurrenzlos die Hauptrolle im Leben von Lisa Schneeflock, der 31-jährigen Juniorchefin des gleichnamigen Obsthofs in Puch bei Weiz an der Steirischen Apfelstraße. Denn Töchterchen Marie, gerade erst einmal neun Monate jung, bevorzugt noch Milch, und es wird eine Weile dauern, ehe sie einen der neun sortenreinen Apfelsäfte von der Mama verkosten kann.

Aber die Liebe zum Obst wird vermutlich auch sie geerbt haben, genau wie ihre Mutter. Drei Generationen Schneeflock schaukeln aktuell den Laden – von Oma Maria über die Eltern Elisabeth und Werner bis hin zu Lisa packen alle mit an, um den Betrieb am Laufen zu halten. „Es ist mir nie in den Sinn gekommen, etwas anderes zu machen“, erzählt Lisa schmunzelnd. „Rauszugehen zu den Obstbäumen, die Bienen um die Blüten schwirren

zu sehen, diese Harmonie in der Natur – das alles ist etwas ganz Besonderes“, schwärmt die Obstbau-Meisterin. Und wenn sie von den verschiedenen Sorten spricht, zum Beispiel vom Kronprinz Rudolf, ahnt man: Das ist ein Leben für des Rudels Kern.

MIT GOLD VERWÖHNT

Nun könnte man einwenden, dass es sich dabei um eine Selbstverständlichkeit handeln muss – für jemanden, der an der Apfelstraße groß geworden ist. An einem Ort also, wo die Obstbäume mittlerweile auf einem stolzen Areal von 15 Hektar ihre Pracht entfalten. Aber es braucht schon mehr, um eine Familientradition fortzuführen, nämlich Leidenschaft und Liebe. Urgroßvater Franz Schneeflock begann 1934 mit einer Obstwiese mit Streuobstbäumen. Und seither hat jede Generation wichtige Schritte getan, die zum heutigen Vorzeigebetrieb geführt haben. Die Säfte

aus dem Hause Schneeflock werden sortenrein produziert, und das ist Lisa auch ganz wichtig: „Damit kann jeder Apfel im Saft seinen Charakter behalten, der durch das Mischen verlorengeht.“

Konfektionierter Einheitsgeschmack ist nicht Lisas Sache. Ihre Apfelsäfte decken das gesamte Spektrum von ganz süß bis ziemlich säuerlich ab. Der Erfolg gibt dieser Philosophie recht. „Wir machen ja regelmäßig bei diversen Verkostungen mit und holen immer wieder Preise – meistens Gold“, erzählt sie mit verschmitztem Lächeln. Und wenn es darum geht, die Produktpalette zu erweitern oder über neue Kreationen nachzudenken, tagt der Familienrat. Dann sitzen drei Generationen am Tisch und diskutieren ihre Ideen – an denen es nie mangelt.

„Die Frage bei uns ist immer: Wo bringen wir das noch unter? Einfälle gibt's genug, aber jeder von uns ist schon ganz schön eingespannt und ➤

Stark im Team. Klaus packt mit an, wenn Jungmama Lisa bei der Ernte Unterstützung braucht. Wie sich das in einem Familienbetrieb gehört.



Farbenspiel. Außen knallrot und innen fruchtig gelb, das sind die Red-Haven-Pfirsiche, die am Obsthof Schneeflock auf einem halben Hektar wachsen.





Frucht in Flaschen. Die Fruchtsäfte aus dem Haus Schneeflock werden bei den Verkostungen regelmäßig prämiert. Eine schöne Bestätigung für die Sorgfalt bei der Verarbeitung.

hat seine Aufgaben.“ Lisa als Jungmama derzeit ohnehin ganz besonders. Das hindert sie aber nicht daran, an die Zukunft zu denken – was manchmal direkt in die Vergangenheit führt: „Mir haben es die alten Sorten angetan, da bin ich gerade am Forschen, was wir wiederbeleben könnten.“ Und schon sind wir wieder bei Liebe und Leidenschaft, denn bei Lisa klingt das wie eine Schatzsuche.

Bereits ihre Oma Maria, die heute noch den Hofladen schupft, hatte diese besondere Beziehung zu den Früchten. 1968, als es diesen Begriff noch gar nicht gab, startete sie im Kellerstöckl den ersten Ab-Hof-Verkauf. „Das hat damals noch fast keiner gemacht, aber die Oma ist unten im Erdkeller gestanden und hat aus einer Steign heraus die Äpfel verkauft“, erzählt Lisa.

Wenn sie heute im schmucken Hofladen steht, ist das natürlich kein Vergleich zu früher, aber wie gesagt: Jede Generation der Schneeflocks hat wich-

tige Schritte zum heutigen Status quo gemacht. Schritte, die auch bei den Kunden zu beobachten sind. „Früher hatten wir vorwiegend ältere Konsumenten, aber der bewusste Griff zu regionalen Lebensmitteln ist heute genauso bei jungen Leuten ein wichtiges Thema“, sagt Lisa. Darum denkt sie auch über die derzeitige Angebotspalette hinaus.

Denn auch sie will als vierte Schneeflock-Generation ihre Spuren hinterlassen und grübelt, während sie der kleinen Marie das Milchfläschchen gibt, zum Beispiel über rotfleischige Apfelsorten, die „coole Apfeling“ ergeben könnten. An denen wird vielleicht in naher Zukunft das Töchterchen knabbern. Ehe es anfängt, über die eigenen Spuren nachzudenken.

Obsthof Schneeflock

Harl 38, 8182 Puch bei Weiz
Tel.: +43/664/411 13 99, schneeflock.at

Ausflüge in der Steiermark

Tropfsteinhöhle Katerloch

Früher als Viehunterstand und Kuhstall genützt, steht die tropfsteinreichste Höhle des Landes heute längst als Naturdenkmal unter besonderem Schutz.

katerloch.at

Raabklamm

Mit 17 Kilometer Länge ist sie die längste Klamm Österreichs. Ein Paradies für Naturliebhaber.

raabklamm.at

Basilika am Weizberg

Mit ihren beiden 44 Meter hohen Türmen und den farbprächtigen Fresken im Inneren ist die Basilika minor beliebtes Ausflugsziel.

weiz.graz-seckau.at

Der Wilde Eder

Aktivität und Naturerlebnis: Die Wohlfühlwelt lädt zum Krafttanken und Ausspannen. Das kulinarische Angebot lockt mit exzellenten regionalen Köstlichkeiten. Motto: Traditionelles verfeinern.

wellness-eder.at

Therme Bad Waltersdorf

Was wäre Erholung ohne die richtige kulinarische Begleitung? Im Thermen-, Sonnen- und auch Quellenrestaurant wird extrem viel Wert auf Regionalität und Saisonalität gelegt.

heiltherme.at



Land der Obstbäume

Frisch und fruchtig: fünf Empfehlungen für Genießer



Es gibt kein Bundesland, das nicht mit Obst in Hülle und Fülle gesegnet ist. Und es gibt keinen Hofladen, der nicht auch hochwertig verarbeitete Produkte anbieten kann. Von Sirup bis Fruchtsaft, von Likör über Edelbrand bis Essig.

1. Mair's Beerengarten in Rietz, Tirol

Aus Beerensorten, Kirschen, Quitten, Zwetschken und Marillen entstehen über 100 Produkte für den Hofladen.
Bichl 2, 6421 Rietz
mairs-beerengarten.at



2. Edelobst Veidlbauer in Villach

Dreizehn Apfel-, zwei Birnensorten, drei Sorten Kirschen und Zwetschken. Dazu gibt's Säfte, Edelbrände, Essig, Most.
Andreas-Hofer-Weg 18, 9523 Villach
genussregionen.at/de/betrieb/edelobst-veidlbauer-familie-innerhofer



3. Obsthof Schiefermüller in Buchkirchen, OÖ

Hier gibt's nicht nur Äpfel, Birnen oder Marillen, sondern auch Quitten und Minikiwis, die verarbeitet werden.
Spengenedter Straße 31, 4611 Buchkirchen
obsthofschiefermueller.at

4. Tschidaronia in Illmitz, Burgenland

Hier wird die belebende Aroniabeere auf hohem Niveau kultiviert. Für Sirup, Säfte, Liköre, Brände und Essig.
Angergasse 27a, 7142 Illmitz
tschidaronia.at

5. Winderhof in Dornbirn, Vorarlberg

Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren. Längst sind die Winder Beeren ein Begriff.
Sebastianstraße 7, 6850 Dornbirn
winderhof.at



Geschmack aus *den Region*

Das Genussland Oberösterreich steht seit 2 Jahrzehnten höchst erfolgreich für mehr Regionalität, Qualität und heimische Wertschöpfung.

Fragen Sie immer wieder nach den Köstlichkeiten aus dem Genussland Oberösterreich – bei über 1.000 Partnern aus Landwirtschaft, Gewerbe, Handel, Gastronomie und Tourismus.

#regionalversorgt



www.genussland.at



Thalgau
Salzburg

Klein genug. Die Kühe waren ihr zu groß, also beschloss Angelika Leitner-Eisl, den Stranzenhof auf Schafzucht umzustellen.

BESUCH BEI DEN SCHAFBAUERN

DAS WEIDEN DER LÄMMER

Wenn ostfriesische Schafe auf einem Salzburger Hof nachtaktiv werden, sind Angelika und Ägidius Leitner-Eisl als Geburtshelfer gefordert. Aber für eine besondere Milch und viel Wertschätzung lohnt sich liebevolle Fürsorge.

TEXT: Wolfgang Maria Gran FOTOS: ASA12 / Gregor Kuntscher



Zusatzfotos: Netzwerk Kulinarik / Martina Sebenhandl



Klassiker. Schafmilch und Schaftilsiter gibt's am Stranzenhof nicht nur im Hofladen, sondern auch beim Selbstbedienungsautomaten, der 24 Stunden am Tag bereitsteht.

Träge den neuen Tag anblinzeln und bei milderer Motivation noch eine Runde durchs Träumeland drehen – so etwas spielt's in diesem Beruf nicht. Wenn 140 Schafe im Stall auf die Morgenaktivität der Zweibeiner warten, ist Disziplin oberstes Gebot. Für etwa drei Wochen im Jahr müssen Angelika und Ägidius Leitner-Eisl auf dem Bio-Bauernhof Stranzenhof in Thalgau bei Salzburg Sonderschichten einlegen, für die die innere Uhr nicht mehr ausreicht. In diesen 21 Tagen erblicken im Schafstall 270 Lämmlein das Licht der Welt, und das bedeutet für die Besitzer: Wecker stellen und zu jeder Tages- und Nachtzeit alle paar Stunden Nachschau halten bei den trächtigen Tieren, falls es dort zu Komplikationen kommt.

Das können Schwierigkeiten bei der Geburt an sich sein. Aber auch wenn da alles glatt läuft, ist rechtzeitige Visite unabdingbar. Nicht selten kommt es

nämlich vor, dass mehrere Schafe gleichzeitig werfen, und dann kann es schon passieren, dass sich ein tapsiges Lämmlein zur falschen Mutterzitze verirrt und dort auch bleiben würde. So werden die Kleinen sofort nach der Geburt zugeordnet und markiert.

MUH RAUS, MÄH REIN

„Das ist zwar eine intensive, aber auch eine sehr schöne Zeit“, sagt Angelika und erklärt den Nachwuchsregen: „Unsere Ostfriesischen Milchschafe können nur zu einer bestimmten Zeit trächtig werden. Man nennt das eine saisonale Rasse. Das macht die Sache berechenbar, aber es staut sich halt auch entsprechend.“

Angelika war es auch, die mit der traditionellen Milchkuhhaltung auf dem Hof Schluss gemacht und auf Schafzucht umgestellt hat. 2016 kam Muh raus und Mäh rein in den Stall. Einerseits, weil ihr Kühe immer schon zu

groß waren, andererseits hatte sie mit den Schafen ihre Nische in der Bio-Landwirtschaft gefunden.

Dabei war es keineswegs selbstverständlich, dass sie den seit 1856 von ihrer Familie bewirtschafteten Hof einmal von den Eltern übernehmen würde. Zwar war sie, wie sie selbst sagt, schon während ihrer Schulzeit immer ein „Öko-Fundi“, eine Laufbahn als Bio-bäuerin war deshalb jedoch noch lange nicht vorgezeichnet. Sie schloss wohl an der Universität für Bodenkultur in Wien ein – wenn man so will – einschlägiges Studium ab, aber zunächst zog es sie mehr in die Welt hinaus als in die heimatische Beschaulichkeit.

„Ich habe ein Praktikum in der Gastronomie am Vierwaldstättersee gemacht, als Au-pair in Paris gearbeitet, hatte viel Zeit und fühlte mich fast ein wenig vogelfrei. Bäuerin zu sein war damals, ehrlich gesagt, ziemlich weit weg“, erinnert sie sich. ➤



Nachwuchs. Die Ostfriesischen Milchschafe sind nur einmal im Jahr trächtig. Dann aber wimmelt es in Thalgau nur so von niedlichen, tapsigen Lämmchen.

Das innere Jawort zur Hofübernahme gab sie sich ausgerechnet bei der Hochzeit ihrer älteren Schwester Maria, die einen Landwirt heiratete, auf dessen Hof übersiedelte und damit als logische Nachfolgerin auf dem elterlichen Anwesen ausfiel. Das war der Startschuss für den Stranzenhof in seiner heutigen Form. „Diese bedeutende Entscheidung fiel auch aus Heimatliebe. Das alte Haus und der Garten machen diese Verbundenheit bis heute aus, und es wäre für mich einfach keine Option gewesen, dass niemand das weiterführt und das Haus vielleicht sogar abgerissen wird“, sagt sie.

Und so schnürte sie aus Wissen, Talent und Leidenschaft sowie ihrer sentimental Liebe zu dem alten Bauernhaus ihr Marschgepäck für den Weg zur Biobäuerin: „Ich wollte klein bleiben dürfen, musste mir aber natürlich auch etwas einfallen lassen, als kleiner Betrieb nicht unterzugehen.“ Deshalb

erfolgte auch der Umstieg von der Kuhmilch- zur Schafmilchwirtschaft, und deshalb holt Angelika aus ihrem geliebten Obst- und Kräutergarten so viel heraus, dass die Direktvermarktung ab Hof ein stabiles Standbein neben Schafmilch und Holz aus den hofeigenen Wäldern geworden ist: „In guten Jahren haben wir um die dreißig verschiedene Marmeladen und Chutneys, dabei experimentiere ich sehr gern mit unseren Kräutern.“

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Salbei, Lavendel, Zitronenmelisse oder Minze dienen ihr nämlich nicht nur dazu, Kräutersirup herzustellen. Da wird auch an möglichen Geschmacksexplosionen am Gaumen durch die Kombination mit diversen Beerensorten, Zwetschken oder Äpfeln getüftelt. Der Garten war immer schon ihre eigentliche Leidenschaft – auch wenn ihr die Schafe inzwischen sehr ans Herz gewachsen sind. „Nur Zierpflanzen haben

mich nicht interessiert“, erzählt sie mit einem Schmunzeln. „Da dachte ich mir schon damals an der Boku, dass es wirklich Wichtigeres im Leben geben muss.“

Wichtig ist ihr und ihrem Ehemann Ägidius die Kreislaufwirtschaft, ein Leben und Arbeiten im Einklang mit der Natur. Da schlägt der „Öko-Fundi“ wieder durch. Deshalb sind auf dem Stranzenhof seit drei Jahren auch Kompostierung und Bodenpflege große Themen geworden, die das Paar mit Leidenschaft anpackt: „Man kann da so viel machen, und es trifft unsere Philosophie von Bio-Landwirtschaft sehr gut.“

Ein funktionierendes System schaffen, das im natürlichen Kreislauf wenig Zugabe von außen erfordert, um Ertrag zu liefern – das ist die Devise auf diesem Salzburger Bio-Bauernhof. Angelika hat das Gefühl, dass dieser Zugang mittlerweile viel Wertschätzung erfährt, und sagt wohl auch deshalb: „Ich bin heute richtig stolz, Biobäuerin zu sein.“ ➤

Frisch und gut. Ägidius Leitner-Eisl schüttet die köstliche Schafmilch aus der „Millibitschn“ in das große Milchfass.





Alles ab Hof. Vom Schaffell über Sirupe und Schnäpse bis hin zu köstlichen Marmeladen ist am Stranzenhof alles da.



Kurzrasenweide. Am Hof der Familie Leitner-Eisl in Thalgau bei Salzburg finden die im Schnitt 140 Schafe auf der Kurzrasenweide ideale Futterbedingungen vor.

40.000 Liter Milch geben die Schafe auf dem Stranzenhof pro Jahr, und ein Großteil davon geht gleich weiter an das Seegut Eisl in Abersee. Das ist so eine Art Familientransfer, denn Seegut-Chef Sepp Eisl ist der Bruder von Biobauer Ägidius. Im Seegut in Abersee am Wolfgangsee wird die hochwertige Bio-Schafmilch zu Schafkäse und Joghurt, Bio-Eis, Fruchtmolke und Topfen verarbeitet. Produkte, die man auch direkt am Stranzenhof beim Selbstbedienungsmatensystem beziehen kann, und das 24 Stunden täglich. So wie auf Vorbestellung auch Lammfleisch oder die köstlichen Schafwürste, die ein Bio-Metzger aus der Nachbarschaft für Angelika und Ägidius produziert.

Die Liebe zum Obst- und Kräutergarten bildet sich im Hofladen in einem feinen Sortiment ab, das neben den schon erwähnten Marmeladen von naturtrübem Apfelsaft über fünf verschiedene Kräutersirupe bis zum

Zwetschken- und Kletzenbirnenschnaps reicht. Köstlichkeiten, hinter denen viel Arbeit steht. „Diese Verantwortung“, sagt Angelika, „hat manchmal auch etwas Schweres.“ Dann lehnt sie sich zurück und sinniert: „In meinem nächsten Leben habe ich eine kleine Mietwohnung ohne Goldfisch und ohne Kaktus.“ Und in dem Moment, in dem sie sich das sagen hört, lacht sie schon wieder herzlich. Denn natürlich mag sie ihre Verantwortung, und sie weiß genau, dass ihr ihre Arbeit auf eine andere Art sehr viel Freiheit bietet.

Außer in jenen drei Wochen, in denen eine Horde Ostfriesischer Milchschafe beschließt, den Stall zur Geburtenstation umzufunktionieren und das große Mäh-natale Chaos auszurufen.

Bio-Bauernhof Stranzenhof

Waseneggstraße 7, 5303 Thalgau
Tel.: +43/699/1112 20 36, stranzenhof.at

Ausflüge im Flachgau

Burgruine Wartenfels

Die Burgruine aus dem 13. Jahrhundert wurde vor dem Verfall gerettet und ist heute ein spektakuläres Ziel für eine Wanderung. thalgau-tourismus.at

Die Hundsmarktmühle

Ehemalige Mühle, heute Museum. Schwerpunkt: „Vom Korn zum Brot“. diehundsmarktmuehle.at

Filblingsee

Von Faistenau, Fuschl und Hof aus ist dieser idyllische Bergsee in einem Landschaftsschutzgebiet in 1.307 Meter Höhe erreichbar. fuschlsee.salzkammergut.at

Literaturhaus Henndorf

Im Geburtshaus von Thomas Bernhards Großvater wird literarisches Leben am Wallersee beleuchtet. literaturhaus-henndorf.at

Panoramagasthof DaxLueg

Perfektes Ausflugsziel über Salzburg. Traumhafte Aussicht, gastliches Ambiente, beste regionale Kulinarik. daxlueg.at

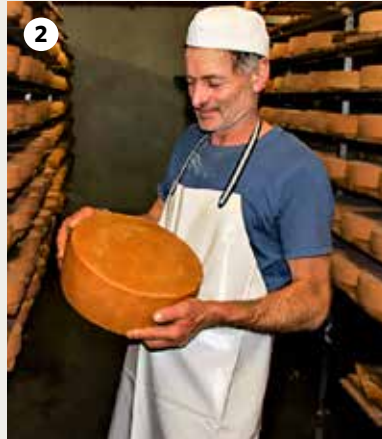
Brunnwirt

Ein renommierter Familienbetrieb am Fuschlsee. In den 600 Jahre alten Gemäuern gibt's vielseitige Küche mit regionalen Produkten. brunnwirt.at



Land für Eier, Milch und Käse

Natürlich und nahe: fünf Empfehlungen für Genießer



Artgerechte Haltung lässt die wichtigsten Grundnahrungsmittel auch zum Geschmackserlebnis werden.

1. Fostl's Freilandeier in Villach, Kärnten
Täglich frische Freilandeier, direkt am Bauernhof. Mit einem Eierkammerl und 24-Stunden-Selbstbedienung.
St. Johanner Höhenstraße 12, 9500 Villach
genussregionen.at/de/betrieb/fostls-freilandeier

2. Biokäserei Hilkater in Bizau, Vorarlberg
Nachhaltige Kälberaufzucht. Elf Käsesorten werden aus der frischen Bio-Heumilch der Kühe hergestellt.
Hilkat 142, 6874 Bizau
hilkater.at



3. Zillertaler Heumilchsennerei in Fügen, Tirol
Hier wird ausschließlich frische Heumilch zur Produktion verwendet. Mit Schaukäserei und Museum.
Sennereistraße 22, 6263 Fügen
heumilch.tirol

4. Stocker in Lanzenkirchen, NÖ
Die Hühner in Freiland- und Bodenhaltung werden gentechnikfrei gefüttert. Der Lohn: großartige Eier.
Wr. Neustädter Str. 6, 2821 Lanzenkirchen
stocker-ei.at



5. Bauernhof Grammelhofer in Au bei Aflenz, Steiermark
Landwirtschaft mit Kühen und Hühnern. Die Milch wird zu Fruchtmolke, Topfen, Joghurt, Frischkäse verarbeitet.
Döllach 15, 8624 Au bei Aflenz Kurort
genussregionen.at/de/betrieb/bauernhof-grammelhofer

ECHTER
URLAUB
HEISST:

AUF ZUM  WEIN



ÜBERGEPÄCK
KOSTET
NICHT
EXTRA



Urlaub in Österreichs
Weingebieten.
Mehr Informationen:
aufzumwein.at




WEIN UND WOHNEN

EDLE TROPFEN, SÜSSE TRÄUME

Ein Spaziergang durch den Weingarten, eine Kellertour mit dem Winzer, danach gut essen und ein Achterl trinken. Darf's ein bisschen mehr sein? Dann empfiehlt sich eine Übernachtung.

TEXT: Achim Schneider

Foto: Mirco Tallero



Traumland. Die Hügel der Südtirolermark mit den einzigartigen Rebenlagen sind ein Magnet für Weinliebhaber. Links ein Klapotetz, dessen Rattern die Vögel vertreiben soll.



Über der Donau. Blick über die steilen Wachau-Terrassen des Weinguts Gritsch, wo die Lese in Handarbeit stattfindet – für weltberühmte Veltliner und Rieslinge.

Es gibt Wörter, die sind längst in den Sprachgebrauch übergegangen, in Wörterbüchern aber nicht zu finden. Winzerzimmer ist so ein Wort. Es ist nicht bekannt, wem wir diese Wortschöpfung zu verdanken haben, wer also der erste Winzer war, der nebst Wein und Jause auch Gästezimmer anbot – explizit angepriesen als Winzerzimmer. Heute jedenfalls ist Urlaub beim Winzer mindestens so beliebt wie Urlaub auf dem Bauernhof. Das hängt mit der Kultur des Genießens zusammen. Und mit dem immer größer werdenden Weinwissensdurst. Natürlich kann der Genießer all die guten Tropfen im Geschäft erwerben oder sie sich senden lassen, doch Wein bedeutet längst mehr, als einfach nur zu kaufen und zu trinken.

Man setzt sich mit ihm auseinander, folgt seinen Spuren, wandert durch

Weingärten, atmet Kellerluft, sieht den Winzern und Winzerinnen bei der Arbeit zu. Man kostet und lässt sich den Wein erklären. Man trinkt. Man zelebriert. Und dann erst kauft man. Und im Idealfall verbindet man all das mit der einen oder anderen Nacht in einem Betrieb mit Winzerzimmern, mit einem Heurigen, einer Buschenschank oder gar einem Restaurant. Wein als Gesamtpaket, Wein als Urlaub für die Sinne, Wein als Ausflug für die Seele.

BETÖRENDE ALTE REBEN

Auf in die Steiermark! Im Weingut Neumeister in Straden im oststeirischen Vulkanland befinden sich die vornehmen Winzerzimmer im Schlafgut. Auch ein schönes zusammengesetztes Hauptwort, das es in kein Wörterbuch geschafft hat – Schlafgut. „Schlafgut ist

meinem Vater vor fast zwanzig Jahren eingefallen“, sagt Christoph Neumeister, der seit 2009 das Weingut führt. Es sind besondere Weine, die hier im Vulkanland gekeltert werden, wobei Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon blanc und Traminer die Hauptrollen spielen.

„Bei uns in Straden stehen auf dem Buchberg die ältesten Sauvignon-blanc-Reben Österreichs, die wurden schon im Jahr 1937 gepflanzt“, erzählt Christoph. Und daher heißt einer seiner außergewöhnlichsten Weine auch schlicht Sauvignon blanc Alte Reben.

Im alten Holzfass vergoren, wird dieser Wein erst mit beginnender Trinkreife nach etwa drei Jahren auf die Flasche gezogen. „Hochkomplex, in sich ruhend und ganz und gar betörend“, beschreibt Christoph diesen alles andere als alltäglichen Wein. ➤



Vulkanland. Die Oststeiermark offenbart spezielle Lagen und ein sagenhaftes Panorama – wie hier der imposante Ort Straden, der auf einer Anhöhe liegt und von rundum sichtbar ist.



Wohnen beim Winzer I

Genuss. Die „Winzerei-Chalets“ im Weingut Tement (links oben) liegen direkt an der Grenze zu Slowenien. In den gemütlichen Winzerzimmern bei Malat im Kremstal (rechts oben) lassen sich gute Tropfen genießen. Im Mauritiushof des Weinguts Gritsch in Spitz (rechts unten) erfreut edles Ambiente. Und beim Gager im Burgenland wohnt man in bunten Zimmern mit Weinnamen.





Unendliche Weiten. Das Klima in der Weinbauregion des Neusiedler Sees ermöglicht erstaunliche Sortenvielfalt. Ein Paradies für Weintrinker und Ausflügler.

Fotos: bLENDpunkt, bigshot.at/Christian Jungwirth, Weingut Gager GmbH, Michael Reidinger, Manfred Horvath

Direkt an der Grenze zu Slowenien kehrt der Weinfreund gerne bei den Tements im südsteirischen Berghausen ein. Und wer sich dort betten will, dem stehen in den Weinbergen inzwischen 14 „Winzerei“ genannte Chalets zur Verfügung. „Mit dem ersten dieser Chalets hat sich meine Frau Heidi 2012 einen Lebenstraum erfüllt“, sagt Seniorchef Manfred Tement, der die Weinproduktion 2008 in die Hände seines damals 20-jährigen Sohnes Armin legte. 2010 stieg schließlich auch Armins jüngerer Bruder Stefan ein, und damit war das kongeniale Trio perfekt.

Hier Station zu machen lohnt sich freilich nicht nur ob des Weins: Das Gut ist nicht zuletzt wegen der Architektur einen Besuch wert, wurde es doch 2019 bei der Wahl zu den weltweit sehenswertesten Weingütern auf Platz 15 gereiht.

Weiter geht's auf der rund 25 Kilometer langen Südsteirischen Weinstraße in Richtung Westen. Die älteste Weinstraße Österreichs schlängelt sich zum Teil auch auf slowenischem Boden. Ein besonderer Abschnitt sind jene 2,5 Kilometer, auf denen die Grenze genau in der Straßenmitte verläuft, weshalb sie „neutrale Straße“ genannt wird. Ist man in Ratsch angekommen, lockt Tamara Kögl – und das nicht nur mit Weinen.

300-JÄHRIGES PRESSHAUS

Der Ausblick ist einmalig, die Buschenschank regelrecht aus der Zeit gefallen, die Winzerzimmer sind urig-einfach. „Das haben wir bewusst so gestaltet“, erzählt Tamara von der Renovierung 2009, als die Buschenschank im über 300 Jahre alten ehemaligen Press- und Gesindehaus Einzug hielt. „Wir haben

ausschließlich mit uraltem Holz und Lehm gearbeitet, und die Fensterscheiben sind mundgeblasen.“

Auf ins Burgenland! Wo man in jenem Bundesland landet, das so gerne mit Rotwein assoziiert wird. Allerdings wird – vielen nicht bekannt – im Burgenland mehr Weiß als Rot produziert. Nicht so freilich im Mittelburgenland, wo der Blaufränkisch König ist. Einer von jenen, die diesen Wein in höchster Qualität abfüllen, ist Horst Gager aus Deutschkreutz. Und auch bei ihm solltet man nicht nur vorbeischaun, sondern kommen, um zu bleiben – eine Weinverkostung lang und über Nacht. Da bettet man sich dann in Zimmern, die so heißen wie seine Weine und farblich auf die Gager-Etiketten mit den bunten Quadraten abgestimmt sind. Und hin und wieder greift Hausherr Horst zu ➤



Kamptal und Kremstal. Zwei prächtige Landschaften, die im Verbund mit dem Traisental zu einer harmonischen Weinkultur verschmelzen.

später Stunde noch zum Mikrofon und singt Lieder von Ambros bis Sinatra.

Weiter im Norden im Seewinkel sind die Lentschs zu Hause und vereinen in und um Podersdorf Gasthaus, Wein-stube, ein Schlafgut mit dem Namen Nachtquartier sowie ein schmuckes Weingut unter dem familiären Dach. Das hat Josef Lentsch III. im Jahr 2009 seiner Tochter Christine übergeben, während sich deren Schwester Bianca um das Nachtquartier kümmert. Von ganz besonderer Güte ist übrigens der Pinot noir, und da der Seewinkel als Hochburg der Süßweine gilt, sollte man auch die Beeren- und Trockenbeeren-auslesen unbedingt probieren.

Auf nach Niederösterreich – wo kaum ein Weg am Kamptal vorbeiführt. Und an der Wachau sowieso nicht. Nicht zu vergessen das Kremstal.

Auf 3.907 Hektar Rebfläche wachsen im Kamptal große Grüne Veltliner und Rieslinge, von klassisch-mittelgewichtig bis hin zur kraftvoll-trockenen Reserve. Willi Bründlmayer aus Langenlois ist einer, der den Ruf des Kamptals hinaus-trägt in die Welt – sein Weingut zählt seit Jahrzehnten zu den besten des Landes. „Die Kunst des Weinmachens“, sagt er, „besteht darin, ein auf lebendigem Boden gewachsenes Naturprodukt so zu verstehen, dass die Verwandlungen, die Rebe, Traube, Most und Wein durch-laufen, eine Melodie entstehen lassen.“

BLICK AUF DAS STIFT

Lauschen kann man dieser Melodie im Innenhof des Heurigen, der in Wahrheit ein exzellentes Restaurant ist, oder drin-nen vor dem offenen Kamin. Und wenn man Glück hat, ergattert man auch eines

der entzückenden Gästezimmer. Glück deshalb, weil es nur drei davon gibt.

Unmittelbar neben dem Weingut Malat im Weinbaugebiet Kremstal befindet sich am Fuße des Göttweiger Berges das Weingartenhotel der Familie. Auch hier nächtigt man gleichsam im Wein, mit Schlafzimmerblick auf das imposante Stift. Weinbau betreiben die Malats seit 300 Jahren, seit 2008 führt Michael den Betrieb in zehnter Generation. „Ich will Weine machen, die man gerne trinkt und nicht nur verkostet“, sagt Michael. Auch hier der Tipp: Zimmer buchen.

Schon in siebenter Generation steht Franz-Josef an der Spitze des Wachauer Familienweinguts Gritsch in Spitz an der Donau. Extrem steil sind die Terras-sengärten – Handarbeit vom Schneiden bis zum Lesen ist hier Winzeralltag. Und die Mühe lohnt sich. Riesling ➤



Wohnen beim Winzer II

Wohlfühlen. Die urigen Zimmer von Tamara Kögl in Ratsch (links oben) machen Weingenuss zum Erlebnis. Essen lässt es sich dort wunderbar – wie auch beim Bründlmayer in Langenlois (rechts oben). Ehe es in Straden ins Schlafgut der Neumeisters geht, lockt der Sprung in den Pool (links unten). Und wer nach der Verkostung bleiben will, ist in der Podersdorfer „Zur Dankbarkeit“ gut umsorgt.



Zum Wohl! Ein gutes Achterl ist in Österreich längst mehr als nur Trinkgenuss. Die Verarbeitung der Trauben steht für eine Kultur höchster Weinqualität mit internationalem Renommee.





Wien. Stadt der Weinberge, Stadt der Heurigen – wo nicht nur der G'spritzte immer Saison hat, sondern wie in keiner Metropole auch höchste Qualität produziert wird.

und Grüner Veltliner zählen zum Besten, was die wunderbare Wachau zu bieten hat. Im Spitzer Mauritiushof ist das Weingut zu Hause. Und zu Hause fühlt sich auch, wer hier eines der vier Weinlofts bucht, die nach berühmten Rieden wie dem Tausendeimerberg benannt sind.

Was nun noch bleibt, ist Wien – nicht nur eine Weltstadt, sondern auch eine Wein-Weltstadt. 637 Hektar werden in Wiener Weinbergen wie dem Nussberg, dem Kahlenberg, dem Bisamberg oder dem Maurer Berg von insgesamt 138 Betrieben bewirtschaftet. Und was die Einzigartigkeit unterstreicht, wächst auf 178 dieser 637 Hektar: verschiedene Reben für den Gemischten Satz. Aber der ist eine wunderbare Geschichte für sich.

.....
Urlaub bei Winzern: aufzumwein.at



Wohnen beim Winzer: die Adressen

Weingut Kögl, Ratsch 59,
 8461 Ratsch an der Weinstraße,
 Tel.: +43/3453/43 14
weingut-koegl.com

Weingut Tement
 Zieregg 13, 8461 Berghausen,
 Tel.: +43/3453/410 10, tement.at

Weingut Neumeister
 Straden 42, 8345 Straden, Tel.:
 +43/3473/83 08, neumeister.cc

Weingut Gager, Karnnergasse 2,
 7301 Deutschkreutz, Tel.: +43/
 2613/803 85, weingut-gager.at

Weingut Zur Dankbarkeit
 Winklergasse 30, 7141 Podersdorf
 am See, Tel.: +43/2177/28 29
weingutzurdankbarkeit.at

Weingut FJ Gritsch
 Kirchenplatz 13, 3620 Spitz,
 Tel.: +43/2713/24 50, gritsch.at

Weingut Malat
 Hafnerstraße 12, 3511 Palt,
 Tel.: +43/2732/829 34, malat.at

Weingut Bründlmayer, Zwettler
 Straße 23, 3550 Langenlois, Tel.:
 +43/2734/217 20, bruendlmayer.at



Kirchdorf an der Krems
Oberösterreich

BESUCH BEIM KONDITOR

DIE SÜSSE DES LEBENS

Die Konditorei Sturmberger im oberösterreichischen Kirchdorf vereint alte Handwerkskunst mit Regionalität, die in allen Bereichen aus vollem Herzen gelebt wird. Heuer feiert man 50-jähriges Jubiläum.

TEXT: René Freund FOTOS: ASA12 / Gregor Kuntscher

Frühstück, den ganzen Tag über? Das gibt es üblicherweise nur in Großstädten. Eine solche ist Kirchdorf im oberösterreichischen Kremstal wahrlich nicht. Doch im Herzen der freundlichen Stadt befindet sich die Konditorei Sturmberger, in der Backen als Kunst betrieben und der Gast tatsächlich als König empfangen wird. Zum Beispiel mit den weithin gerühmten Frühstücksvariationen, die mit den besten Zutaten aus der Region zubereitet werden – und das auf Wunsch auch nachmittags oder abends.

An einem Tisch der Konditorei hat es sich Seniorchef Fritz Sturmberger mit Zeitung und Cappuccino gemütlich gemacht: „Mein Großvater und mein Vater hatten schon eine Bäckerei in Kirchdorf“, erzählt er aus der Gründergeschichte des Unternehmens. „Ich habe durch einen Zufall im Jahr 1971 dieses Geschäft am Hauptplatz von Kirchdorf kaufen können. Und dann habe ich das Glück gehabt, dass meine Tochter das

weiterführen wollte und ich einen Schwiegersohn habe, der sich sehr einbringt. Und der sich nicht nur mit der Kaffeekunst, sondern auch mit dem Computer auskennt.“

Wie auf Stichwort erscheinen Andrea Sturmberger, eine quirlige, jung gebliebene Fünfigerin, und ihr Mann Stefan Hackl. „Eigentlich wollte ich Hebamme werden“, erzählt Konditormeisterin und Maître Chocolatier Andrea Sturmberger, „aber heute bin ich sehr froh, dass es anders gekommen ist, denn ich liebe meinen Beruf.“ Während sie den schönsten Torten auf die Welt hilft, konzentriert sich ihr Partner auf die Büroarbeit und das Organisatorische. Als zertifizierter Kaffee-Experte sowie Juror bei Barista-Meisterschaften ist er auch „Vorkoster“ des Hauses.

Ob ihr Mann eine Lieblingsmehlspeise hat? „Nein“, sagt Andrea Sturmberger und lacht, „er nimmt Gott sei Dank alles sehr gerne an.“ Sie selbst macht am liebsten Dinge, wo „was weidageht“,

wie sie auf gut Oberösterreichisch sagt, seien es 20 verschiedene Torten, rund 150 Liter Eis oder 1.000 Krapfen am Stück. Letztere werden selbstverständlich noch ausschließlich mit richtigem Germteig nach traditionellen Rezepten hergestellt. Nicht umsonst war bereits Seniorchef Fritz Sturmberger Kirchdorfs „Krapfenkönig“, und Nachfolgerin Andrea Sturmberger ist unangefochtene „Krapfenkönigin“.

AUFSTEHEN UM 4.30 UHR

Bei all ihren Kunstwerken – denn so sollte man die Produkte aus dem Hause Sturmberger nennen – gibt es eine gemeinsame Basis, und das ist Regionalität. Man hört Andrea Sturmbergers Begeisterung regelrecht in ihren Worten: „Das Mehl kommt aus einer Mühle in der Nähe, der Rübenzucker aus Österreich, die Milch aus dem nahen Gmunden, und die Eier stammen von den Hühnern einer Freundin, die Bäuerin im Nachbarort ist. ➤



Familienbetrieb seit Generationen
Fritz und Andrea Sturmberger backen mit einem engagierten Team und viel Liebe – vom Kipferl bis zur Torte.



Ausflüge im Traunviertel

Burg Altpernstein

Die mittelalterliche Burg in Micheldorf bietet eine Terrasse mit Blick über das Kremstal, einen Rittersaal, eine Burgtaverne und achtzehn Familienzimmer zur Übernachtung.
burgaltpernstein.at

Stift Schlierbach

Die Zisterzienserabtei gilt als eines der Hauptwerke des Barock. Besonders die Glaswerkstätte ist sehenswert. Es gibt Führungen, und auch Übernachtungen sind möglich.
stift-schlierbach.at

Frauenstein

In der Wallfahrtskirche kann man die berühmte spätgotische Schutzmantelmadonna bewundern, auf dem Friedhof das Grab von Hans-Joachim Kulenkampf besuchen.
kalkalpen.at

Restaurant Scherleiten

Der 300 Jahre alte einstige Bauernhof ist das „Restaurant mit Weitblick“. Idyllisch auf einem Hügel in Schlierbach, ein Ort des besonderen Genusses.
scherleiten.at

Landhotel Forsthof

Gemütliches Hotel mit Haubenrestaurant.
forsthof.at



Zuckersüß. Die fein verzierten Torten lässt die quirlige Chefin gerne von ihren geduligen Meister-Konditorinnen fertigen.

Schinken und Wurst für unser Frühstück und die kleinen Gerichte kommen vom Fleischhauer aus dem Ort, der Honig aus Oberschlierbach, und die Marmeladen machen wir selbst aus den Früchten, die hier im Kremstal wachsen. Bei uns wird echte Handwerkskunst gelebt, ebenso wie das Prinzip *Aus der Region, für die Region, mit der Region.*“ Mit dieser Region ist sie auch in ihrer Freizeit verwurzelt: „Drei- bis viermal in der Woche gehe ich auf den Grillparz, unseren Hügel über Kirchdorf. Kraft tanken kann ich am besten in der Natur.“

Andrea Sturmberger steht jeden Tag um halb fünf Uhr auf, um die Erste in der Backstube zu sein. Um sechs Uhr früh kommen die Meisterinnen und die Lehrlinge. Als es im Gespräch um ihre Mitarbeiterinnen geht, beginnt sie richtig zu strahlen: „Alle ausgebildeten Fachkräfte in unserer Backstube sind Meisterinnen, und das ist ziemlich einzigartig in Österreich. Wir beschäftigen aktuell

sieben Konditormeisterinnen, wobei zwei weitere Konditorinnen in Kürze ihre Meisterprüfung ablegen werden.“ So viel Leidenschaft bleibt freilich nicht im Verborgenen. „Wir konnten auch schon zahlreiche Erfolge feiern, zum Beispiel wurden wir nach dem Sieg beim Bundeslehrlingswettbewerb als Österreichs bester Lehrbetrieb ausgezeichnet“, erzählt Andrea. Und: „Mehrere Male konnten wir den Landeslehrlingswettbewerb in Oberösterreich gewinnen, und bei der Junioren-WM in Lissabon erkämpfte eine unserer Konditorinnen sogar den dritten Platz.“

Dass Andrea Sturmberger und ihre „Mädels“, wie sie sie liebevoll nennt, eine Art Familie sind, merkt man in der kleinen Backstube sofort. Wenn man hier etwas Lautes hört – dann Lachen.

Konditorei Sturmberger

Redtenbacher-Platz 1, 4560 Kirchdorf
Tel.: +43/7582/62181, sturmberger.com



Land der süßen Verführung

Traditionell und kreativ: fünf Empfehlungen für Genießer

Wenn es um das Angebot für Naschkatzen geht, scheint es keine Grenzen zu geben. Ob Torte, Kuchen oder Strudel, Marmelade oder Honig – wer sich nach Süßem sehnt, hat in diesem Land stets eine Verwöhngarantie.

1. Biobäckerei und Konditorei Hölzl in Unterwindhag, NÖ

Zu Brot und Gebäck gibt's auch süße Überraschungen wie fantasievolle Torten. Hohe Patisserie-Kunst.
*Unterwindhag 6, 3931 Schweiggers
bio-baeckerei.at*



2. Café Central in Innsbruck

Kulturcafé im Altwiener Stil. Auch die Süßspeisen (der Apfelstrudel!) und Kuchen erfüllen diesen Anspruch.
*Gilmstraße 5, 6020 Innsbruck
hotel-cafe-central.at*



3. Obstbau Kirchengast in Schützing, Steiermark

Obstvielfalt, wie man sie sich wünscht. Dazu passt auch die Qualität des Honigs aus biologischer Bienenhaltung.
*Schützing 46, 8330 Riegersburg
kirchengast.eu*

4. Margits Hofladen in Au, Vorarlberg

Klassisch guter Hofladen mit Eiern, Käse, Milch und Wurst ... aber Honig und Marmeladen sind ein Erlebnis.
*Rehmen 33, 6883 Au
hofladen-au.at*



5. Café Frömmel in Wien

Süßes für jeden Anlass. Verführung mit feinsten Mehlspeisen, Torten und handgemachten Bonbonnieren.
*Zieglergasse 70, 1070 Wien
froemmel.at*



Mundart

Wer würde schon vermuten, dass ein Pudl ein Lamm ist?
Die Kulinarik ist voller sprachlicher Besonderheiten.



GREMLING
Eierschwammerl
Salzburg



PUDL
Lamm
Paznaun, Tirol



Raewadatschgal
Kartoffelpuffer
Obersteiermark



Eitsch
Stachelbeere
Wien



PROATRAFTLE
Scherzl
Gurktal, Kärnten



Bumsa
Erdbeere
Burgenland



BÄCHT, BÄCHTLE
Keks
Vorarlberg



Häaba
Heidelbeere
Oberösterreich,
südöstliches Niederösterreich



GRUIGN, GRUIGAL
Grammeln
Wechselgebiet, Niederösterreich,
Steiermark

IMPRESSUM

Chefredakteur Markus Honsig **Projektleitung** Michael Hufnagl **Art Direction** Tino Liebmann **Projektleitung Foto** Izabela Idziak **Redaktion und freie Mitarbeiter** René Freund, Wolfgang Maria Gran, Nikolaus Nussbaumer, Barbara Reiter, Achim Schneyder **Illustrationen** Andreas Posselt **Head of Photo** Isabella Russ **Executive Creative Director** Markus Kietreiber **Senior Manager Creative** Elisabeth Kopanz **Managing Director** Stefan Ebner **Sales Management** Britta Pucher **Co-Publishing** Susanne Degn-Pfleger, Katrin Sigl **Publishing Manager** Barbara Kaiser **Creative Services** Verena Schörkhuber-Zöhner **Commercial Management** Co-Publishing Alexandra Ita **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 **Herausgeber & Geschäftsführer** Andreas Kornhofer **Offenlegung** gemäß § 25 Mediengesetz: Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar: servus.com/ **Druck** Vogel Druck und Medienservice GmbH, D-97204 Höchberg **Redaktionsanschrift** Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien, Tel.: 01/902 21-0, Fax-DW: 27930, E-Mail: redaktion@servus.com, Web: servus.com **Medieninhaber, Eigentümer & Verleger** Red Bull Media House GmbH, Oberst-Lepperdinger-Straße 11-15, A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i, Landesgericht Salzburg, ATU63611700

Ein Produkt aus dem **Red Bull MEDIA HOUSE**



ICH SCHAU AUF



kontrollierte Tiergesundheit



*nachvollziehbare
Herkunft*



*sorgfältige
Verarbeitung*



hygienische Sauberkeit

WEIL ICH AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAU.



Wer beim Einkaufen auf Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel schaut, schaut auf mehr. Auf gentechnikfreie Futtermittel und das Wohl der Tiere. Auf streng kontrollierte Hygiene bei der Herstellung und der Verarbeitung der Lebensmittel – und auf vieles mehr.

Ich schau auf amainfo.at



AMA
GENUSS
REGION

© Netzwerk Kulinarik/Wildbild

REGIONALEN
Genuss
SCHENKEN

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

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

