



**Genussland
Oberösterreich**

powered by *A LA CARTE*

**Mit
vielen
Rezepten**

**AUSGEWÄHLTE KULINARISCHE
SCHÄTZE UND BIERJUWELE**

GETRUNKEN Oberösterreichs kreative Bierszene im Überblick
GEGESSEN Oberösterreichs Regionen mit zahlreichen Kulinariktipps
GEKOCHT Oberösterreichs Schmankerln mit Rezeptvorschlägen



Oberösterreich steht dieses Jahr besonders im Zeichen des Genusses – die vielen Veranstaltungen des Genusslands OÖ von der ersten Prämierung des heimischen Weins über die Sommerfrische in Wien bis zur Genussland-Straße beweisen es. Genuss findet aber auch jeden Tag in unseren heimischen Wirtschaftshäusern und Restaurants statt. Beste Lebensmittel aus der Region, veredelt durch die Kochkunst unserer Wirte und Köche, sorgen für echten Genuss auf den Tellern.

In den 15 Jahren des Bestehens hat das Genussland Oberösterreich die Anerkennung für hochwertige und regional produzierte Lebensmittel entscheidend vorangebracht. Damit einher geht auch die Wertschätzung für die fachkundige Zubereitung dieser Lebensmittel. Als Obmann von Genussland Oberösterreich freut mich die diesjährige Zusammenarbeit mit *A la Carte* daher besonders. Genießen Sie den Ausflug in die Welt der oberösterreichischen Topproduzenten, holen sie sich Anregungen für Genussfahrten und entdecken Sie so manchen Geheimtipp in Ihrer Nähe. Oberösterreich bietet ein reichhaltiges Menü an gastronomischen Freuden. Lassen Sie es sich schmecken!



Landesrat Maximilian Hiegelsberger

A LA CARTE

DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

IMPRESSUM

Redaktion
Caroline Krall, Katharina Sainberger
Projektkoordination
Andrea Koini
Grafik
Sarka Langer-Dejmalova
Coverfoto
Genussland Oberösterreich/Monika Löff
Lektorat
Nicole Salcher
Herausgeber / Eigentümer / Verleger / Produktion
D&R Holding GmbH
Leberstraße 122
1110 Wien
T 01/740 77-0
F 01/740 77-888
Litho
Repromedia, 1110 Wien
Druck
Berger, 3580 Horn
www.alacarte.at

Reinanke & Kürbis

Rezept vom Restaurant Weinhaus Attwenger

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
ca. 2 kg Reinanke
1 kg reifer Holunder
150 g Zucker
400 g reife Marillen
200 g Kürbiskerne
50 g Maismehl
2 Eier
60 g Obers
120 g Polenta
60 g Hokkaido-Kürbispüree
20 g Butter
500 g Butterschmalz
Salz
4 Estragonzweige
oder Ähnliches

ZUBEREITUNG
Reinanke waschen, filetieren, enthäuten und portionieren. Kalt stellen. Den Holunder waschen, putzen und entsaften. Mit dem 100 g Zucker nach Belieben abschmecken und eine Prise Salz hinzugeben. Zur Seite stellen. Die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Im Topf erhitzen und leicht einkochen, eine Prise Salz hinzugeben und mit 50 g Zucker abschmecken. Zur Seite stellen.



Die Kürbiskerne mahlen und in eine flache Schüssel geben. Maismehl und Eier auch jeweils in eine flache Schüssel geben. Obers in einer Pfanne unter Rühren zum Kochen bringen, Polenta und Kürbispüree hinzugeben. Auf kleiner Flamme ziehen lassen und dann die Butter hinzugeben. Nun leicht anbraten und dann auf kleinster Flamme warmhalten.

Die Filets in Maismehl, Eiern und Kürbiskernen panieren und im Butterschmalz ausbacken.

Holundersauce und Marillenröster erwärmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit einer Form aus der Polenta Nockerl stechen und anrichten. Den Fisch „schwimmend“ anrichten und mit einem Estragonzweig garnieren.

FOTOS: BÜRO LR HIEGELSBERGER, GENUSSLAND OBERÖSTERREICH/MONIKA LÖFF

GENIESSEN im GENUSSLAND

Wer auf der Suche nach gelebter Gastfreundschaft und wahrhaftigen kulinarischen Genüssen ist, der ist in Oberösterreich genau richtig. Das Land an der Donau, umgeben von imposanten Bergen, sanften Hügeln und unzähligen blauen Seen, ist eine lebendig gewordene Verheißung. Das Genussland Oberösterreich besinnt sich auf seine traditionellen Wurzeln und webt regionale Produkte ganz selbstverständlich ein in eine modern interpretierte Küche auf höchstem Niveau. Auf Schritt und Tritt begegnet man engagierten Bauern und Landwirten, die sich um das kulinarische Erbe sorgen, sowie Gastwirten und Köchen, die täglich aufs Neue Regionalität erlebbar machen. Nicht zu vergessen natürlich die innovativste Brauereiszene Österreichs, welche zahlreiche Bierjuwelen aufzuweisen hat, die eine Entdeckung wert sind. Viel Spaß beim Gustieren durchs Genussland Oberösterreich!



FOTO: LAND OBERÖSTERREICH

EIN SCHATZ ZUM ENTDECKEN: Oberösterreichs Bierjuwelle

Das goldene Triumvirat aus Hopfen, Malz und Wasser verbindet in sich vor allem im Mühl- und Innviertel seit vielen Jahrhunderten zu allseits beliebtem und vor allem wohlschmeckendem Bier. Die Vielseitigkeit, Individualität und höchste Qualität der hier gebrauten Spezialitäten erlebt aktuell zurecht einen wahren Bierboom. In vielen erstklassigen Kleinbrauereien, bei engagierten Wirten und an zahlreichen Orten mit speziellen Angeboten gilt es, diese Bierjuwelle zu entdecken. Ein Streifzug, der zum Reisen einlädt.

Flüssiges Gold im Mühlviertel

Seit vielen Jahrhunderten ist das Mühlviertel mit der Tradition des Bierbrauens eng verbunden. Bier gehört zum Mühlviertel wie seine sanften Hügel und der Granit der Böhmisches Masse. Und diese Voraussetzungen sind auch mit ein Grund, warum gerade das Mühlviertel eine Hochburg des Bierbrauens ist: Das Granit-Urgestein lässt besonders weiches Wasser aus den Quellen sprudeln und die Region ist das größte Hopfenanbaugebiet Österreichs. Der Hopfen, der hier kultiviert wird, wächst auf ausgesuchten Südostlagen mit nur geringer Wasserspeicherung. Die langen rauen Winter, heißen Sommer und schönen Herbst spielen der Reifung des Hopfens in die Hände, der hier beste

Das Mühlviertel beherbergt eine der innovativsten Brauereiszene Österreichs und darüber hinaus.

Der „Mühlviertler Bierherbst“ verspricht ein kulinarisches Fest rund ums Thema Bier.

Bedingungen vorfindet. Der arbeitsintensiven Bewirtschaftung – vom Rückschnitt über das Spannen und Einranken der Triebe in Steigdrähte bis zur Ernte – hat sich etwa die Hopfenbaugenossenschaft angenommen, deren qualitativ hochwertigen Hopfen man weit über die Grenzen der Region schätzt.

Eine besonderes Highlight bietet übrigens der „Mühlviertler Bierherbst“, der 2019 erstmalig stattfindet: ein Festival rund um Bier-Köstlichkeiten, Kulinarik und Mühlviertler Hopfen – eine tolle Gelegenheit für einen kulinarischen Verwöhnurlaub im Mühlviertel (muehlviertel.at/themen/bierweltregion.html).



Kreative Brauereiszene im Innviertel

Das Innviertel als Oberösterreichs jüngstes Viertel macht wiederum seinem Image als kreativer Hotspot alle Ehre. Auch wenn man die bayerischen Wurzeln pflegt, entwickelte man einen eigenen Bierstil, den Bierfans weit über die Region hinaus schätzen. Und so kommt es, dass gerade das Innviertel bekannt für seine traditionellen Brauereien ist, aber gleichzeitig über zahlreiche innovative Brauereien verfügt. Deren Braumeister präsentieren immer wieder außergewöhnliche Bierkreationen, die vielfach ausgezeichnet werden. Ein wunderbares Beispiel dafür ist etwa die „Bierregion Innviertel“, die seit ein paar Jahren in einem Zusammenschluss von zehn Brauereien, 26 Wirten und über 80 verschiedenen Biersorten für einen gewaltigen Imageschub in Sachen Bier sorgt. Einer der Höhepunkte im Bierregions-Kalender ist der jährlich stattfindende „Biermärz“ – ein bunter Veranstaltungsreigen, der die Herzen von Bierfans höherschlagen lässt (www.innviertelbier.at): Von speziellen Bier-Degustationsmenüs und Führungen durch die Privatbrauereien über Frühchoppen, Brauseminare, Ausstellungen und Kabaretts rund um das Thema Bier bis hin zum coolen Bier-Clubbing reicht das vielfältige Angebot.

Von Talenten und Meistern

Oberösterreich hat so viele Biertalente, dass es hier die größte Dichte an Brauereien in der gesamten EU gibt. Das Talent spiegelt sich auch in einer Reihe großer Bierpersönlichkeiten wider. So holte Karl Schiffner vom Braugasthof Schiffner in Aigen-Schlägl im Jahr 2009 den ersten Biersommelier-Weltmeistertitel ins Mühlviertel, sein Sohn Felix 2017 den Vizeweltmeister. Stets bescheiden, kommt der Weltmeister dennoch ins Schwärmen, wenn es um „sein“ Bierland geht: „Wir haben hier weltweit die besten Voraussetzungen für Bier. Das Land, das gesunde Klima, das spezielle Wasser, jahrhundertelange Erfahrung und die richtige Menge Entdeckungsfreude der Menschen hier verbinden sich zu etwas Besonderem und Großem.“ Er selbst braut im Familienbraugasthof (www.biergasthaus.at): „Alle Rohstoffe für unser Bier sind aus der direkten Nachbarschaft. Es ist alles da, und noch dazu in allerbesten Qualität.“ Nach einem Geheimtipp gefragt, schüttelt der Bierweltmeister den Kopf und weist mit einer großen Geste auf das Land: „Bei uns gibt es überall etwas zu entdecken, und eine Brauerei ist immer in der Nähe. Am besten, Sie fahren direkt hin, kosten die Biere dort, wo sie entstanden sind und entdecken so Schritt für Schritt unser einmaliges Bierland.“

Damit die Wahl etwas leichter fällt, finden Sie rechts viele wertvolle Tipps rund ums Thema Bier.



Wasser, Hopfen und Malz – all das bietet Oberösterreich aus regionaler Landwirtschaft.

Spannende Biertipps

Biergasthof und Spezialitäten rund ums Bier

Bestens bettet man sich als Bierfreund im Biergasthof Hotel Ried. Die Familie Zuser sorgt auf hohem Niveau für beste Gastlichkeit und setzt dabei ganz auf das Naturprodukt Bier: Der Bierkeller beherbergt mehr als 400 Sorten Bier, vom Bier des Monats über eigene Bier-Degustationsmenüs gibt es hier alles, was des Bierfreundes Herz begehrt. Besonders beliebt sind die Bierspezialitäten: Vom Biergelee über Hopfenblütentee, feinste Bierschokolade oder Bierpralinen bis hin zu Biernudeln findet man hier sicher die richtige Geschenkidee zum Mitnehmen.

www.riedberg.at

Das erste Biergut Österreichs

Das Stiegl-Gut Wildshut sieht sich selbst als Ideenschmiede zum Thema Bier. Man lebt den Kreislauf „Vom Feld ins Glas“ in Form von nachhaltiger Landwirtschaft und gibt Wissen und Weisheiten gerne an Gäste weiter. So erhält man, ausgehend von den Urgetreide-Ackerflächen über die Mälzerei bis hin zur ersten Vollholzbrauerei Österreichs, einen perfekten Einblick in die Welt des Bierbrauens. Eine Spezialität ist hier etwa das „Wildshuter Urbier“, ein Bier, dem Datteln, Honig und Gewürze beigegeben wurden. Gab es in dieser Form vielleicht schon vor 5.000 Jahren, schmeckt aber jetzt wohl viel besser.

www.biergut.at

Der Biersommelier: vom Hobby zum Beruf

Wer als Bierkenner ganz genau wissen will, wie aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser bestes Bier entsteht, der ist in der Innviertler Traditionsbrauerei Ried genau richtig. Biergenießer können sich hier binnen eines Tages zum Bier-Experten ausbilden lassen und die Mikrobrauanlage näher kennenlernen. Wer zu höheren Weihen strebt, dem sei die Ausbildung zum Biersommelier ans Herz gelegt, der es Bierfans ermöglicht, ihr Hobby zum Beruf zu machen.

www.rieder-bier.at

Mehr Infos unter www.oberoesterreich.at/bierjuwel

Heben Sie einen Schatz: Oberösterreichs Biererlebnisse

Braumeister für einen Tag. Braucommune in Freistadt

Brauen Sie sich in der Erlebnisbrauerei der Braucommune Freistadt Ihr eigenes Bier. Weiters erwartet Sie eine Führung durch die Brauerei, eine Reise durch die Welt der Biere in der Sudhaus-Lounge, ein Biergulasch zu Mittag und ein Abschlussbier in der Braugastronomie „Brauhaus“. Nach fünfwöchiger Reifezeit steht Ihr selbstgebrautes Bier im Fass oder in Flaschen abgefüllt zur Abholung für Sie bereit. Termine auf der Website. Bis 10 Personen à € 120,- (Anmeldung erforderlich) www.freistaedter-bier.at

Jeden Donnerstag wird in Zipf Kellerbier gezapft. Brauerei Zipf

Zur Begrüßung gibt's Bier, Bierbrezen und ein Geschenk, ehe Sie durch die Brauerei geführt werden. Anschließend verkosten Sie das exklusive Kellerbier – eine Spezialität, die es nur donnerstags gibt. Während des Essens haben Sie die Möglichkeit, weitere Zipfer-Produkte zu verkosten. Donnerstags, ab 5 Personen, à € 40,- (Anmeldung erforderlich) www.zipfer.at

Liebe dein Nächstes. Mythos Stiftsbrauerei, Brauerei Stift Schlägl

Wasser zu Wein? In diesem Stift wird mit Wasser wertvolles Bier gebraut. Seit über 400 Jahren schon. Nach einer umfassenden Brauereiführung werden im einmaligen Ambiente des Stiftskellers mit Bier zubereitete kulinarische Höhepunkte serviert. 8 bis 15 Teilnehmer, à € 45,- Weitere Erlebnisse sowie Anfrage und Reservierung telefonisch und über die Website. www.stiftsbrauerei-schlaegl.at

Noch nie lagen Bier und Genuss so nahe beieinander. Biererlebnisswelt, Brauerei Raschhofer

Nach der Begrüßung durch einen fachkundigen Bierführer geht's mit dem Braulift hinauf auf den Braubalkon. Lassen Sie Ihren Blick über die Landschaft schweifen. Am Malzboden warten dann ein großes Filmerlebnis und die besondere Familiengeschichte darauf, entdeckt zu werden. Im liebevoll gestalteten Bierhaus kommen dann Gaumen und Seele voll auf ihre Rechnung. Spiel und Spaß, aber auch Wissen und Staunen kommen dabei nicht zu kurz. „Das große Vergnügen“: ab 10 Personen, à € 12,50 www.raschhoferbier.at

Ein guter Vorsatz fürs Brausilvester: mehr genießen. Biergenuss-Erlebnis bei den Kultiwirten

Mit dem Brausilvester lassen Oberösterreichs Kultiwirte ein altes Brauchtum hochleben – aus einer Zeit, in der mangels geeigneter Kühlmöglichkeiten eine Bierproduktion nur in der kalten Jahreszeit möglich war. Ab Oktober heißt es bei den Kultiwirten deshalb „Happy New Beer“ – zelebriert wird mit einer vergrößerten Bierauswahl, verschiedensten bierigen Gerichten und „bierspezifischen“ Menüabenden. „Do tuat si wos.“ www.kultiwirte.at



Brauereien, Braumeister und Bierspezialitäten

Burgbiere von den Syndicate Brewers

Gerhard Jax braut seit einigen Jahren nicht nur hervorragende Biere, sondern wurde sogar zum Burgbrauereiherrn: Auf der Burg Clam erweckt er das historische Gemäuer der Burgbrauerei mit viel Liebe zum Leben – und mit außergewöhnlichen Biersorten: „Afoch guat“ etwa ist ein richtig hopfiges Pils aus Amarillo-Hopfen, das gekonnt auf Ecken und Kanten setzt. Oder die „Hackler Medizin“, ein untergäriges Wiener Lager, das über angenehm fruchtige Aromen verfügt – am besten in der Bar in der Burg Clam zu testen. www.syndicatebrewers.at

Vom Hobby zum Beruf: The Beer Buddies

Bei Andreas Weilharter und Christian Semper stehen Regionalität, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit an erster Stelle: Der Hopfen stammt aus dem Mühlviertel, die Braugerste aus Österreich und das Urgesteinwasser aus dem eigenen Brunnen. Die unfiltrierten und nicht pasteurisierten Biere sind echte Spezialitäten: etwa das „Hopf'n Foppa“, ein India Pale Ale (IPA) mit fruchtigen Aromen und lang anhaltender Hopfenbittere, oder das massive „Mojo Ale“, ein Black IPA mit Kaffee- und Kakaoaromen. Zu kosten etwa beim Tragweiner Bier- & Blues Fest Ende Mai. www.thebeerbuddies.at

Ein Bier für starke Männer und Frauen

Die Privatbrauerei Schloss Eggenberg blickt auf acht Generationen Bierbrauerfahrung zurück. Das gibt Mut, Gutes zu bewahren und erfordert Offenheit für Neues. Ein perfektes Beispiel dafür ist das „Samichlaus Classic“, dessen Namensgeber das Schweizer Wort für Nikolaus ist. Es wird nur einmal jährlich gebraut, und zwar am 6. Dezember. Wahre Eggenberger Bierfans sind der Privatbrauerei übrigens als „Bierbarone“ verbunden. www.schloss-eggenberg.at

Meisterstück aus der Bierschmiede

Für Mario Schneckenberger bedeutet Bier Emotion, Geselligkeit, Belohnung und Genuss – und das schmeckt man in seinen Bieren. Mit wunderbarem Blick auf den Attersee kann man hier in den Brauereiführungen Wissenswertes erfahren oder in der Braustub'n regionale Spezialitäten essen und natürlich Biere verkosten. Etwa das Meisterstück „Pils“, das beim European Beer Star 2018 kürzlich als einziges Bier seiner Kategorie mit Gold geehrt wurde. www.bierschmiede.at

Ode an die Stille Nacht

In der Privatbrauerei Schnaitl betreibt man seit mehr als 200 Jahren Braukunst auf höchstem Niveau. Als Gast darf man sich neben Hotelbetrieb und Gastronomie auf einen Hopfenschauergarten freuen. Den Umstand, dass Gundershausen, der Sitz der Privatbrauerei, nahe am Ursprungsort des Weihnachtsklassikers „Stille Nacht“ liegt, würdigt man zur Christzeit mit einem eigenen „Stille Nacht Festbier“ – und seien wir ehrlich: Das nächste Weihnachtsfest kommt schneller, als man denkt. www.schnaitl.at

Gutes währt am längsten

Peter Krammer führt mit dem Landbrauhaus Hofstetten die älteste Brauerei Österreichs. Der innovative Querdenker präsentiert gerne individuelle Biere, etwa das „G'frenens“, ein ausgefrorenes India Pale Ale, das dann als Eisbock noch hopfengestopft reifen darf, um zusätzlich Aromen anzunehmen. Beim Granitbier sind es wiederum das Wasser, gefiltert durch Mühlviertler Granitgestein, und die Pilsner und Karamellmalze, gepaart mit Mühlviertler Hopfen, die für die Bernsteinfarbe und den einzigartigen Geschmack sorgen. www.hofstetten.at



REISEN durchs GENUSSLAND
OBERÖSTERREICH
GAUMENTREUDEN, ERLEBNISTIPPS, KULTURHOTSPTS
&
NATURJUWELE



Wasser bildet das flüssige Herz des Salzkammerguts – zu entdecken auf allen Wegen, zu genießen in vielen Fischgerichten, die es ohne diesen einzigartigen Reichtum nicht gäbe.

Salzkammergut SOMMERFRISCHE RELOADED

„Zupf dir ein Wölkchen aus dem Wolkenweiß, das durch den sonnigen Himmel schreitet“ – so beginnt eine Ode an die Sommerfrische von Schriftsteller Joachim Ringelntz. Gut möglich, dass er dabei das Salzkammergut im Kopf hatte.

Allein schon der Begriff „Sommerfrische“ erweckt in uns die Sehnsucht nach klaren, tiefblauen und türkis schimmernden Seen, nach wärmender Sonne, imposanten Bergpanoramen, Ruhe und Erholung und natürlich kulinarischen Genüssen. Sommerfrische im ursprünglichen Sinn bedeutete, in der Sommerjahreszeit von der Stadt aufs Land zu übersiedeln und dort zu verweilen. Schon lange wissen Menschen also Orte zu schätzen, wo Rückzug und Belebung gleichermaßen möglich sind, Erholung und Aktivität, das Gefühl von Ferne und Nähe gleichermaßen, Ausgleich und Lebhaftigkeit, Kulinarik und Genuss. So gesehen kann man Kaiser Franz Joseph I. durchaus als Trendsetter bezeichnen, der seine Sommer gerne samt Entourage in der kaiserlichen Villa in Bad Ischl zubrachte, und so das Salzkammergut zu einer der Wurzeln dieser wunderschönen Tradition machte. Heute ist die Sommerfrische wieder in aller

Munde, Reisen und Genießen im Salzkammergut erleben eine Blüte. Kaum eine andere Region Österreichs wartet seinen Gästen mit einer so großen Vielfalt an Angeboten auf, und das mit zeitgemäßer Lässigkeit, nach der sich vor allem urbane Menschen sehnen.

Die neue Sommerfrische

Das seenreiche Gebiet rund um Attersee, Mondsee, Traunsee und Hallstätter See, aber auch die umliegende imposante Bergwelt von Dachstein bis Grimming lädt dazu ein, Sommerfrische immer wieder neu für sich individuell zu erfinden und zu entdecken. Und was sonst, als das Element Wasser, könnte hier den Wegweiser für unvergessliche Erlebnisse bieten? Die Region rund um die Traun bietet unzählige Angebote, die es zu entdecken gilt: Wer es sportlich mag, dem bieten Berge, Seen und Täler Herausforderungen aller Art. Kulinarisch spielt das Salzkammergut ebenfalls alle Stücke – exzellente Süßwasserfische spielen hier die erste Rolle, von typischer Hausmannskost bis hin zu exklusiven Speisefolgen vielfach ausgezeichnet. Köche bleibt hier kein Wunsch offen. Und was wäre ein Besuch hier ohne den Genuss des weltberühmten Zaunerstollens? Das Salzkammergut macht Lust auf mehr: mehr Sommer, mehr Frische und mehr Genuss.

Richtig gut – der Riedling

Der Riedling ist eine kleinwüchsige Reinanke, die in großer Tiefe lebt und dort ausschließlich in besonders klarem, sauberem Wasser. Wohl mit ein Grund, dass er ausschließlich im Traunsee beheimatet und somit eine ausgesprochene Delikatesse ist. Die Berufsfischer vom See versorgen die Gastronomen des Salzkammerguts mit dem fangfrischen Speisefisch, ganz besonders gut schmeckt er als „Stanglfisch“ frisch vom Grill.



Kulinarische, sportliche und lässige Erlebnistipps für das Salzkammergut

1 Das Traunsee

Im einzigen familiengeführten Vier-Sterne-Hotel mit direktem Zugang zum Traunsee schreibt man Genuss und Verwöhnen groß: Topkoch Lukas Nagl serviert im „Boots-haus“ spektakuläre Gerichte, auch den einmaligen Riedling. In eigens geschnürten Wander- und Genusszeit-Packages für zwei oder drei Nächte kann man so pure Erholung und kulinarischen Genuss erleben. www.dastraunsee.at

2 BergeSeen Trail

Auf rund 350 Kilometern bietet der Salzkammergut BergeSeen Trail Einzigartiges: Dank seiner durchdachten Routenplanung verbindet er 35 Seen miteinander. Die Rundtour führt etwa von Gmunden nach St. Wolfgang, zum Fuschlsee, nach Bad Ischl, Gosau und über Hallstatt wieder zurück nach Gmunden. Die einzelnen Routen lassen sich perfekt in angenehmen Wochenendtouren Stück für Stück erkundern. www.salzkammergut.at/trail.html

3 Gmundner Keramik

Eine wahre Erlebniswelt bietet die Gmundner Manufaktur, wo seit 1492 Keramik hergestellt wird. Bei einer Manufakturführung kann man einen Blick hinter die Kulissen von Europas größter Keramikmanufaktur werfen, in Workshops sein eigenes Unikat bemalen, und natürlich bieten die weitläufigen Shops alle Designs, sei es das beliebte Geflammt, Streublume, Hirsch oder limitiertes Herzerlösa. www.gmundner.at

4 Original St. Wolfgang Lebkuchen

Die Familie Gandl in St. Wolfgang stellt seit vielen Generationen Lebkuchen in Handarbeit her: Lebkuchen, die in Qualität, Geschmack und Haltbarkeit ein einzigartiges Genusserlebnis bieten. In der Schaubackstube lernt man die Produktion kennen, kann die Originale verkosten und sogar selber verzieren. Ein schmackhaftes Mitbringsel! www.lebkuchen-gandl.com

5 Original Klimt Pralinen

Dem Künstler Gustav Klimt, der zahlreiche Sommer am Attersee verbrachte, widmet die Konditorei Ottet eine eigene Praline. Die edle Komposition besteht aus feinerherber Schokolade und Amaretto-Ganache-Füllung, verfeinert mit echtem Blattgold mit 23,5 Karat, die quadratische Form stellt eine Hommage an Klimts quadratische Bilder dar. Ein edles Geschenk für Kunstliebhaber! www.konditor.at/pralinen/klimtpraline.html

6 Traunstein-Gin

Am Fuße des Traunsteins gelegen, ist der Sammerhof ein idealer Ort, um aus den Früchten der Natur edle Tropfen herzustellen. Brennmeister Christian Brunner kreiert hier mit großem Traditionsbewusstsein, liebevoller Handarbeit und moderner Brenntechnik Spitzendestillate, etwa den Traunstein-Gin, der mit seinen Wacholderaromen und 16 weiteren Botanicals zu den besten Gins Österreichs zählt. www.sammerhof.at

7 Traunsteinkernöl Oberndorfer

Die Familie Oberndorfer betreibt am Wiesinger Hof eine Landwirtschaft und produziert seit mehr als 20 Jahren Kernöl, das zu 100% aus Kürbiskernen gemacht wird. Das grünschwarte nussartige Würzöl presst man nach Bedarf frisch, um den vollen Geschmack zu erreichen. Der oftmals ausgezeichnete Betrieb bietet auch knackige Kürbiskerne zum Knabbern. www.traunsteinkernoeel.at

8 Schloss Orth

Malerisch auf einer winzigen Insel im Traunsee gelegen, zählt das Schloss Orth zu den ältesten Gebäuden des Salzkammerguts und kann viele spannende Geschichten von Ritters, Riesen oder Grafen erzählen. schlossort.gmunden.at

9 Verein Schmecktakuläres Almtal

In dieser Vereinigung haben sich Almtaler Wirte, Landwirte und regionale Lebensmittelverarbeiter zusammengefunden, die sich der Qualität und der Regionalität verpflichtet fühlen. Der Erhalt besonderer Haustierrassen und Gemüsesorten oder auch längst vergessene Spezialitäten sind die Ziele der Partnerbetriebe. schmecktakulaeres.almтал.at

10 Erlachmühle Mondsee

1416 erstmals urkundlich erwähnt, ist die Erlachmühle heute die einzige aktive Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch hochwertiges Getreide zu Mehl gemahlen wird. Bäckermeister August Wieneroither erklärt in der Schaumühle den Weg vom Getreide zum täglich Holzofenbrot. www.erlachmuehle.at

11 Felix 2019 – das Wirtshausfestival am Traunsee

Drei Wochen lang wird der Traunsee im Frühjahr 2019 zur spektakulären Bühne für Wirtshauskultur und Sommerreigen. Der kulinarische Bogen spannt sich von Spezialitätenmärkten bis hin zu innovativer und zugleich weltoffener Wirtshausküche mit spannenden Köchen aus dem In- und Ausland. Workshops, Kochkurse und alpine Märchenwanderungen bereichern das Festival. www.wirtshausfestival.at

12 Im Salzkontor

Hier dreht sich schlussendlich alles ums Thema Salz, und zwar „rund ums Natursalz“. Die biologischen und veganen Natursalzspezialitäten werden von Hand, mit Liebe und Sorgfalt, in der Manufaktur in St. Wolfgang hergestellt. In den Shops ebenda und in Hallstatt kann man aus verschiedenen Gewürzsalzen – von Blütensalz bis Rauchsalz -, Natursalzen und vielerlei Geschenkartikeln rund ums Salz wählen. www.salzkontor.at

Salzkammergut



Mühlviertel UNGLAUBLICH GEDANKENWEIT

Sanfte Hügel, buckelige Granitfelsen, saftige Wiesen und Almen, vielfältige Streuobstflächen, im Wind wogende Getreidefelder, dichte Wälder und sprudelnde Quellen. Das Mühlviertel schenkt Kraft und erdet – als Gast lässt es sich hier bei vielerlei Ausflugszielen selbst bestens Energie tanken.

Zwei Gegebenheiten sind es, die das Mühlviertel seit vielen Jahrtausenden prägen. Das Granitgestein, das seit Millionen Jahren von Wind, Wasser und Sonne geformt wird und sich trotz seiner steinigen Macht nach und nach in eine sanfte Hügellandschaft transformiert hat. Und das Wasser natürlich. Große Mühl, Kleine Mühl und Steinerne Mühl durchfließen das Gebiet und sind dank der historisch zahlreichen Mühlen auch namensgebend für das Gebiet.

Die Mühlen, die in früheren Zeiten das Getreide der Region mahlen, sind bis heute mit Sinnbild der Geisteshaltung und Wertschätzung der Menschen hier. Die Landwirtschaft als prägendes Element, das alljährliche Ernten der hier wachsenden Nahrungsmittel sind bis heute bestimmend.

Und so kommt es, dass im Mühlviertel das sanfte Reisen, Entdecken und Erleben ganz selbstverständlich wird, dass man sanften Tourismus schon seit jeher ganz selbstverständlich lebt.

Bodenständige Kulinarik

Die Wertschätzung der Natur lässt sich wunderbar in der Kulinarik der Region erleben. Das Mühlviertel verfügt seit vielen Jahrhunderten über reichlich Hopfenanbau. In Verbindung mit dem sanften Wasser lässt sich hier bestens Bier brauen – die hohe Brauereidichte spricht Bände. Den Ertrag der Streuobstwiesen kann man auch in zahlreichen Destillieren in Form von ausgezeichneten Edelbränden, Likören oder Essigen verkosten. Der reichen Tradition der Weber folgend, hat sich in den vergangenen Jahren auch die Herstellung von hochwertigen Leinölen aus Flachs wieder etabliert. Insgesamt ist gerade das Mühlviertel ein wunderbares Beispiel dafür, dass regionale Produkte wie von selbst Einkehr in die regionalen Küchen finden, sei es Essig, Speck, Öle, Käse oder Brot. Viele engagierte Unternehmer öffnen gerne Tür und Tor für diese Entdeckungsreise und in den Speisekarten spiegelt sich die Vielfalt der Region wider.



Purer Genuss – Mühlviertler Spezialitäten

Das Mühlviertel in seiner Vielfalt

1 Gourmeterlebnis vom Feinsten

Der Mühlthalhof ist in aller Munde, und das zu Recht. Ein Kleinod, mit großer Bühne für Genuss, Gastlichkeit und viel Ruhe. Reizvoll gelegen, mit Flussbad direkt an der beschaulichen Großen Mühl, ist das charmante Familienhotel ein Genusshotspot allerfeinsten Güte: Die Topköche Helmut und Sohn Philip Rachinger verarbeiten hier als kongeniales Duo Produkte, die im Mühlviertel wachsen, und fügen diese raffiniert zu Einzigartigkeiten zusammen. Erlebbar etwa in charmanten Auszeiten, geschürt zu Kurzurlauben von zwei, drei oder vier Tagen. www.muehlthalhof.at/arrangements/auszeit-234-tage/

2 Kraftplätze im Mühlviertel

Schalensteine, Granit-Findlinge, heilige Quellen und mehr – das Mühlviertel verfügt wie kaum eine andere Region über unzählige Kraftplätze in freier Natur. Bei vielen dieser Natur- und Kulturjuwelen handelt es sich um jahrhundertealte Versammlungs- und Kultstätten, die die Menschen bis heute magisch anziehen. www.muehlviertel.at/themen/gesundheitswellness/kraftplaetze.html



3 Bio.Garten.Eden: eine Landesgartenschau voller Highlights

Von 17. 5. bis 13. 10. 2019 schlägt in Aigen-Schlägl das Herz von Garten- und Biofans höher. Im Rahmen der Landesgartenschau OÖ 2019 steht auf insgesamt 15 ha 150 Tage lang der achtsame Umgang mit Lebensmitteln, Ressourcen und dem Menschen selbst im Mittelpunkt. Die Bioschule Schlägl etwa zeigt, wie biologische Lebensmittel hergestellt werden und nachhaltige Landwirtschaft gelingt. Neun Themengärten, ein Inselgarten an der Großen Mühl, aber auch kindergerechte Spielterrassen sowie zahlreiche Events erwarten die Gäste. www.biogarteneden.at

4 Der Stoff, der die Sehnsucht stillt

Die Sehnsucht nach Beständigkeit, Haltbarkeit, Qualität und zeitloser Ästhetik lässt uns in unserer schnelllebigen Zeit wieder vermehrt zu Produkten greifen, die der Wegwerfgesellschaft trotzen. Wie traumhaft schön Nachhaltigkeit sein kann, zeigt die Familie Leitner seit 1853 mit ihren feinen Leinenwaren. Mit höchster Handwerkskunst des Webens erschafft man hier feinste Bettwäsche, individuelle Tischwäsche, edle Badwäsche, elegante Vorhänge, angenehme Homewear, geschmackvolle Accessoires und hochwertige Meterware. Am besten direkt fühlen, berühren und genießen im bestens sortierten Fabriksverkauf der Familie Leitner. www.leitnerleinen.com

5 Den Faden des Mühlviertels weiterspinnen: Textiles Zentrum Haslach

Das Textile Zentrum Haslach vereint das Webereimuseum, die Manufaktur Haslach, sowie Kurs- und Werkstattmöglichkeiten unter dem gemeinsamen Dach einer alten Textilfabrik. Bei einem geführten Rundgang durchs Haus kann man Hintergründe zur Mühlviertler Textilkultur erfahren, die Entstehung von Stoffen auf alten und modernen Webstühlen miterleben und in die sinnliche Welt der Materialien, Farben und Muster eintauchen. Neben den Führungen gibt es zahlreiche Workshopangebote von Filzen über Bandeln, Weben, eine Farbwerkstatt bis hin zu Upcycling für Kinder und Jugendliche. www.textiles-zentrum-haslach.at

6 Dem Weben verschrieben

Seit mehr als 180 Jahren entstehen bei der Leinenweberei „Vieböck“ Leinen- und Baumwollstoffe, sowohl in traditionellen Mühlviertler Mustern als auch in modernen Designs. Die Mühlviertler Weberei gehört damit zu den ältesten und traditionsreichsten Unternehmen Österreichs – mit Detailverkauf. www.vieboeck.at

7 Regionale Bioöle mit persönlichen Geschichten

Die Familie Judith und Günther Rabeder baut seit fast 20 Jahren Mühlviertler Bioölsaaten an und veredelt diese zu hochwertigen Speiseölen. Zur Kooperative zählen mittlerweile ca. 20 Biolandwirte aus der Region, die den wertvollen heimischen Rohstoff für die kaltgepressten Öle liefern. Aus dem landwirtschaftlichen Hobby-Projekt wurde so die „farmgoodies gmbh“ mit Schwerpunkt auf Produktion und Vermarktung von heimischen Biolebensmitteln aus regionalem Anbau, direkt vom Bauern. Besonderer Fokus ist der Leinsamenanbau im Mühlviertel für echtes Mühlviertler Bioleinöl – eine tolle Auswahl bietet der Ab-Hof-Verkauf. www.farmgoodies.net



Das Mühlviertel steht für feines Leinen und leuchtenden Blaudruck.

8 Leinöl aus der Mühlviertler Ölmühle

Die Ölmühle in Haslach mahlt seit mehr als 600 Jahren Saaten und erzeugt das typische Leinöl. Seit über 250 Jahren ist die Mühle im Besitz der Familie Koblmiller. Günther Koblmiller war es auch, der dem regionaltypischen Leinöl zu einer Renaissance verholfen hat und alte Gerätschaften in einer authentischen Museumsmühle zusammengetragen hat. Es ist ein einmaliges Erlebnis, wenn das appetitlich duftende Öl frisch aus der Presse tropft. Der Shop ist ein Paradies für Feinschmecker: Leinöl, Hanföl, Sesamöl, Distelöl, Kürbiskernöl, Mohnöl, Leindotteröl, sowie Samen und Mehle – hier bleibt kein Ölwunsch offen. www.oelmuehle-haslach.at

9 Essig, der sicher nicht sauer macht

Frei nach dem Zitat „Hinter jedem erfolgreichen Biobetrieb steht eine starke Frau“ haben sich drei starke Frauen zu den Essigmacherinnen zusammengetan: Gemeinsam geht es um guten, gesunden und geschmackvollen Gärungsessig. Bei Barbara Peterseil vom Bioobstbau Peterseil sowie bei Eva Eder vom Mosthof ankrachhofer wird das Obst zu Most vergoren, bei Birgit Strutz von der Brennerei Dambachler wird dann der Most in Essig umgewandelt und schließlich in den Mostbetrieben weiterveredelt. Dank bestem Obst aus der Bioregion Mühlviertel, der Verwendung von hochwertigen Rohstoffen und ausreichend Zeit zum Reifen entsteht erstklassiger Essig in vier verschiedenen Sorten, erwerbbar ab Hof. www.pankrazhofer.at

10 Brennende Leidenschaft

Der mehrere hundert Jahre alte Dambachler Hof schmiegte sich in die sanfte Hügellandschaft des Mühlviertels. Die Edelbrände sind auf höchstem Niveau destilliert und ein Paradebeispiel regionaler Wertschöpfung. Die handverlesenen Frucht- und Getreidesorten stammen von heimischen Produzenten. Exklusive Einblicke in die Brennerei mit anschließender Gaumenverkostung und Verkauf im Genuss-Shop sorgen für ein Erlebnis für alle Sinne. www.dambachler.at

11 Feiner Whisky aus Österreich

Peter Affenzeller destillierte am elterlichen Hof erste Whiskys aus heimischem Getreide, verwandelte diesen nach und nach in eine moderne Destillerie, präsentierte eine eigene Whisky-Produktlinie. Austrian Fine Whisky hat den Anspruch, Österreichs besten Whisky zu produzieren. Diesen Weg verfolgt Peter Affenzeller mit viel Energie. Neben Führungen und Verkostungen bietet Affenzeller in Alberndorf ganztägige Workshops an, aber auch Segway- und E-Mountainbike Touren. peter-affenzeller.at

12 Mühlviertler Feuerzeug

Hier wachsen in der von Granit durchzogenen Landschaft Bio-Chilipflanzen, die hart im Nehmen sein müssen, um dann zu Chilisauces mit einzigartigem Geschmack verarbeitet zu werden. Von fast sanfter Birne über Hibiskus-Heidelbeere, Mango, Feige, Pur Habanero oder Whiskey bis hin zu wirklich hotter Bhut Jolokia Chilisauce kann sich der Gaumen hier auf alles gefasst machen. www.bergkrauter.at

13 Biokräuter und Biogewürze

Die Österreichische Bergkräutergenossenschaft stellt dank Anbau und Verkauf von Kräutern aus kontrolliertem biologischen Anbau den Fortbestand von landwirtschaftlichen Betrieben sicher. Von Tees über Öle, Gewürze und Säfte bis hin zu Süßem reicht der Produktreigen. www.bergkrauter.at

14 Heiße Liebe

Vom Teig, der erst rastet, bis zum Schleifen und anschließenden Backen im heißen Fett – in der Erlebniswelt der Bauernkrapfen-Schleiferei erlebt man das traditionelle Handwerk und verkostet die Spezialität! www.bauernkrapfen-schleiferei.at



Als Gast im Mühlviertel – da kann man sich bestens wohlfühlen.

FOTOS: OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH/ROBERT MAYBACH, GENUSSLAND OBERÖSTERREICH/MONIKA LÖFFL

Einen spannenden Spagat zwischen Kunst, Kultur, Tradition und Moderne bietet die Stadt an der Donau.



Linz

LINZ VERÄNDERT

Kultur und Natur, Donau und Brücken, Museen und Kirchen, Altstadt und Stahlstadt, Hausmannskost und Craftbeer, Tradition und Moderne – all diese scheinbaren Gegensätze verschmelzen in der oberösterreichischen Landeshauptstadt aufs Spannendste und ergeben vibrierendes Neues. Linz bietet seinen Besuchern vielfältige Erlebnisse, die es zu entdecken gilt.

Wer Linz schon länger nicht besucht hat, der darf sich auf einiges gefasst machen, und zwar im positiven Sinn. Denn Linz entpuppt sich an allen Ecken und Enden als lebenswerte, pulsierende Stadt mit liebenswertem Charakter. Dass die Stadt im Jahr 2009 Kulturhauptstadt war, hat Impulse gesetzt, die bis heute prägen. Linz lebt bestens davon, Modernität mit Traditionen zu verweben – sei es das Ars Electronica Festival, das dieses Jahr sein 40-Jahre-Jubiläum feiert, das Lentos Kunstmuseum oder die beneidenswert lebendige Kunst-, Kultur- und Tanzszene, um die sie weit größere Städte beneiden.

Gastronomische Vielfalt

Regionale Spezialitäten, zubereitet auf höchstem Niveau aus den zahlreichen Produkten der Umgebung, finden sich in der lebendigen kulinarischen Szene ebenso wie die traditionelle Linzer Torte und die lebhafteste Bäckerhandwerkskunst. Besonders lebendig ist hier auch die Craftbeer-Szene, die Microbreweries mit ihren individuell gebrauten Bieren und trendigen Bars gehören hier genauso selbstverständlich her wie die Donau. Linz ist eine Reise wert – Sie werden überrascht und begeistert sein.

Auf Entdeckungstour in Oberösterreichs Landeshauptstadt

1 Zwei Nächte, drei Tage Kultur, Kulinarik und Genuss

Ab ins Linz-Wochenende! Die vielseitige und moderne Stadt lädt zum Zwischenstopp am Donauufer ein: Einfach den Alltag hinter sich lassen und Kulturgenuss am Fluss genießen. Es erwarten Sie ein Hotel Ihrer Wahl zum attraktiven Preis und viele Vorteile der 3-Tages-Linz-Card. Versäumen Sie nicht das Ars Electronica Center, den Mariendom oder das Lentos Museum. Zu entdecken gibt es aber auch die Erlebniswelt am Pöstlingberg, die voest alpine Stahlwelt, das OÖ Kulturquartier oder den Mural Harbor mit seinen Graffiti – und natürlich sollte auch ein Bummel durch das Schlossmuseum und die sehenswerte Altstadt oder über den Hauptplatz nicht fehlen. www.linztourismus.at

2 Wohn- & Esszimmer für Linzer und Gäste

Mit der „Stadtliebe“ haben Paul Gürtler und Eduard Altendorfer einen außergewöhnlichen, urbanen Hotspot geschaffen, oder vielmehr eine Lebensgestaltung. Hier kann man plaudern, entspannen, lachen und

feiern, Freunde treffen und natürlich essen und trinken. Besucher erwartet Urban Food vom Feinsten und aufregende regionale Gerichte: von Tapas über Burratas, Suppentöpfe, Beef, jede Menge Burger, Sandwiches und heimische Klassiker bis hin zu Sweet Food. www.stadtliebe.at

3 Kulinarischer Urlaub am Bachlberg

Mitten in Linz und doch am Land isst und trinkt man beim Wia z'haus Lehner am Fuß des Bachlbergs. Das familiäre Gasthaus lädt zum Urlaub mit einem Gefühl „wie z'haus“. In ruhiger Grünlage kann man hier regionale Hausmannskost und feinste Schmankerln genießen – viele Produkte stammen aus der nahen Umgebung. Ein gut sortiertes Weinangebot und das haus eigene, frisch angezapfte Lehner-Bier runden das Angebot ab. www.wiazhaus-lehner.at

4 Klassisches für Liebhaber

Ein Wirtshaus, wie es sein soll und wie man es liebt. Das ist die Stefan Stubm, die über einen hohen Anteil an Linzer Stammkundschaft verfügt. Klassiker der heimischen Küche werden hier in höchster Güte zubereitet, viele Produkte – Fleisch, Fisch, Wild, Milchprodukte, Gemüse und Obst – stammen von regionalen engagierten Produzenten. Als Linzer Bier-Wirt zapft man auch das Linzer Bier, Reservierung empfohlen. www.stubm.at

5 Ofenfrische Braten wie zu Großmutterns Zeiten

Die Familie Keintzel führt ein Wirtshaus, das alleine schon aufgrund seiner Lage im Alten Rathaus in Linz außergewöhnlich ist, und dementsprechend hat sich das Team ganz den österreichischen Klassikern verschrieben. Die Grundprodukte stam-

men nach Möglichkeit aus der Region, als Linzer Bier-Wirt hat man sich auch der gehobenen Linzer Bierkultur verschrieben. Wer am Samstag im lauschigen Gastgarten das ofenfrische Schweinsbratli genießt, der ist dem Himmel schon recht nah. www.keintzel.at

6 Über den Dächern der Stadt

Der internationale Trend der Rooftop Bars ist auch in Linz zu finden – mit spektakulärem Blick auf den Neuen Dom oder den Pöstlingberg. Auf der Dachterrasse des Innenstadthotels Schwarzer Bär hat sich die Bar Rooftop 7 zu einer der angesagtesten Locations entwickelt. Serviert werden sowohl alkoholfreie Getränke als auch Longdrinks, Wein und Champagner. Nicht zu vergessen die am Grill gezauberten Rib-Eye-Steaks oder Forellenfilets. www.linz-hotel.at/rooftop-7-bar

7 Die Brasserie mit dem womöglich besten Ausblick

Am Linzer Schlossberg gelegen, macht die Herbersteins Brasserie nicht nur dank des unbeschreiblichen Blicks auf die Dächer von Linz von sich reden: Das Zusammenspiel aus historischer und moderner Architektur bietet eine eindrucksvolle Atmosphäre. Erstklassig zubereitete Speisen – traditionell österreichische Gerichte, aber auch Speisen französischer Provenienz – sowie ein engagiertes Team verwöhnen die Gäste an diesem kulinarischen Trendtipp. www.schlossbrasserie.at

8 Jedem Gast sein Königreich

Eine der ersten Adressen für ganz feine Speisen in Linz ist das Cubus. Das liegt etwa an den besten heimischen Zutaten, aus denen das Team des Cubus einfache, aber raffinierte Gerichte zaubert. Und natürlich an der Gastfreundschaft, die man hier ganz groß schreibt. Der einzigartige Blick des Cubus aus dem dritten Stock des Ars Electronica Centers im lichtdurchfluteten Ambiente über die Skyline von Linz ist sensationell. www.cubus.at/cafe-restaurant-bar

9 Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft

In der Altstadt von Linz mit ihren eindrucksvollen Fassaden historischer Gebäude lässt es sich perfekt shoppen: Von Kunsthandwerk verschiedenster Ausrichtung über Galerien bis hin zu eleganten Modeboutiquen reicht der Bogen. Große Markennamen sind hier ebenso vertreten wie eine Vielzahl von individuellen Shops – da macht das Ausschauen von Mitbringseln so richtig Spaß. Nach dem Shoppingvergnügen lädt das breite gastronomische Angebot dazu ein, Körper und Geist zu laben. www.altstadt-linz.at

FOTOS: OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH/ROBERT MAYBACH, SUSANNE EINZENBERGER



10 Zauber des Brauchtums

Wer auf der Suche nach Tracht, Tradition und Brauchtum mit einer frischen Brise Moderne ist, der ist beim OÖ Heimatwerk genau richtig. Im geschmackvoll eingerichteten Shop findet man bei bester Beratung Trachten, Mode, Kunsthandwerk, Stoffe oder auch Hüte, selbstverständlich dürfen zünftige Lederhosen nicht fehlen. In der hauseigenen Schneiderei wird ganz nach Kundenwunsch gefertigt, „aufgemaschert“, geändert und repariert. www.ooe-heimatwerk.at

11 Meister des Handgebäcks

In der Traditionsbäckerei Brandl im Herzen der Linzer Innenstadt werden hochwertige regionale Zutaten nach alten Familienrezepturen ausschließlich in Handarbeit zu feinstem Brot und Gebäck veredelt. Hier verbindet sich handwerkliche Backkunst mit Gemütlichkeit im modernen Ambiente der ersten gläsernen Schaubäckerei Österreichs. Wer nicht nur schauen und kosten, sondern auch selbst einen Striezel flechten will, dem seien die Brotworkshops empfohlen. www.baekerei-brandl.at

12 Süchtig nach Brot

Auf Dinkel und Natursauerteig schwören die beiden brotsüchtigen Unternehmer Stefan Faschinger und Oliver Raferzeder und sind somit zu 100% weizenfrei – natürlich haben auch Aromen, Backmittel und Zusatzstoffe hier keine Existenzberechtigung. Die alten und neu interpretierten Rezepte und Produkte lassen sich perfekt im brotsüchtig-Shop genießen. www.brotsuechtig.at

Flanieren und Genießen lässt es sich bestens in der Linzer Altstadt.

Feinstes Brot und Gebäck aus der Bäckerei Brandl



13 Sagen Sie Leberkas zu ihm

Mit Sicherheit ein Linzer Original ist der Leberkas vom Leberkas Pepi. Die historische Wurstspezialität, die auch als „Beamtenripperl“ Furore machte, zeichnet sich durch ihren hohen Anteil an hochwertigem Magerfleisch von Rind und Schwein aus. Sei es Classic, Röstzwibel, Pfeffer, Chili oder die Spezialitäten von Pferd und Pute – die typisch österreichische Spezialität hat viele Fans. www.leberkaspepi.at

14 Das Linzer Original

Was wäre ein Besuch in Linz ohne Linzer Torte? Die „Original Linzer Torte“ gilt als die älteste bekannte Torte der Welt. Ende des 17. Jahrhunderts wurde sie das erste Mal namentlich im Kochbuch einer Gräfin erwähnt. Die damals angeführten Zutaten – Butter, Mandeln, Zucker, Mehl und feine Gewürze – bilden auch heute noch die Grundlage für den Teig der „Original Linzer Torte“. Oder dürfen es doch die Pralinen gefüllt mit hochwertigem Gin der Brennerei Damblacher sein? www.linzertorte.at
www.jindrak.at/dambachler-gin-praline

15 Europas längste kulinarische Meile

Das Genussland Oberösterreich macht die Linzer Innenstadt am 13. und 14. September 2019 abermals zur Genusslandstraße: Rund 150 heimische Schmankerl-Produzenten und Tourismusorganisationen Oberösterreichs präsentieren ihre Köstlichkeiten und stellen geschmackvoll unter Beweis, dass Oberösterreich über einen wahren Reichtum an Genüssen und Entdeckerddestinationen verfügt. www.linzercity.at/events/genusslandstrasse-2019

16 Eine Welt für Genießer

Im 2015 neu adaptierten Boutiquehotel Göttfried in der Linzer Altstadt erwarten Gäste 19 Zimmer, die zum Wohlfühlen und Abschalten einladen. Das Haus wurde behutsam restauriert und mit modernem Komfort ausgestattet. Das Restaurantteam legt Wert auf hochwertige Produkte der Region – Linz zum Essen, Trinken und Schlafen. www.goettfried.at

Donau Oberösterreich UNGLAUBLICH BEWEGEND

Genau wie die Donau selbst, ist man in der Donauregion ständig in Bewegung – sei es beim Radfahren am Donauradweg oder beim Wandern am Donausteig. Nach so viel Action braucht man natürlich eine ordentliche Stärkung. Keine Sorge, entlang der Donau warten zahlreiche Schmankerln und Einkehrmöglichkeiten.

Der Donauradweg ist einer der bekanntesten und beliebtesten Radwege in Österreich. Kein Wunder, das perfekt ausgebaute Streckennetz, die wunderschöne Natur- & Kulturlandschaft und die geringen Steigungen machen das Radfahren für Jung und Alt zum Genuss. Der Weg führt an den Ufern der Donau ab Passau durch das bayerisch-oberösterreichische Donautal und kann perfekt in Etappen zurückgelegt werden. An der Strecke gibt es unzählige Einkehr- und Besichtigungsmöglichkeiten, die einem das Radeln versüßen.

Kostbarkeiten & Köstlichkeiten

Von der Schokoladenmanufaktur, der Käserei, bis hin zum kreativen Küchenchef: Entlang der Donau warten viele Genussstationen. Typisch für die Region ist das breite Angebot an Gemüse und Obst. Aus Letzterem wird gerne der klassische Most gemacht. Auf der Website des Donau Oberösterreich Tourismus finden Sie viele Betriebe, deren Besuch sich lohnt, sowie Rezepte aus der Region zum Nachkochen. www.donauregion.at/genuss-kulinarik/kostbarkeiten-koestlichkeiten.html

Hoch hinaus

Wer sich zu sehr der Völlerei hingeeben hat, dem sei der Weitwanderweg Donausteig ans Herz gelegt. Dieser führt auf 450 km von Passau über Linz bis Grein. Eine wunderschöne Strecke, aus der natürlich auch nur einzelne Etappen bewältigt werden können. Praktisch für Karten und Routenbeschreibungen unterwegs: die Donausteig-App.

Event Tipp: Donau in Flammen

Vom Donauufer aus werden jährlich bengalische Feuer und Feuerwerke – synchron zu thematisch abgestimmter Musik – gezündet, die die Donau in buntem Lichterglanz erstrahlen lassen. Das Spektakel findet in Passau und Linz statt.

8. Juni 2019 – Passau im Feuerzauber
21. Juni 2019 – Donau in Flammen in Linz



Schlögener Donauschlinge

Kulinarisch die Donau entlang

1 Genuss am Donafluss

So lautet das Motto des Hotel-Restaurants Faustschlössl und ist Programm. Von der Panoramaterasse aus hat man einen traumhaften Ausblick auf Fluss und Landschaft und wird mit regionalen Spezialitäten aus dem „Genussland Oberösterreich“ verwöhnt. Für alle Aktiven gibt es kostenlose Leihfahrräder, einen Außenpool, diverse Wassersportmöglichkeiten und mehr. Passende Zimmerkategorien gibt es sowohl für Alleinreisende als auch Familien. www.faustschloessl.at

2 Dem süßen Genuss verschrieben

Selbstgemachtes Eis, Pralinen, Torten, Kuchen und Gebäck. In der Schörgi Café-Konditorei wird alles frisch und von Hand zubereitet. Kein Wunder also, dass die Café-Konditorei Schörgi eine wahre Institution an der Donau ist. Eine richtige Besonderheit ist der Batzljugelhupf nach einem alten Rezept aus dem Jahre 1892. Unbedingt probieren! www.schoergi.at

3 Feine Schmankerln für jedermann

Gemütliches, modernes Ambiente und leckeres Essen bietet der Luftenberger Hof im gleichnamigen Ort an der Donau – was will man mehr? Die Speisekarte des Restaurants ist gespickt mit Köstlichkeiten von Land und Wasser. Fisch- und Meeresfrüchte-Liebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Aber auch für Fleischtiger wird gesorgt. Toll ist außerdem das Dessert-Angebot. www.luftenbergerhof.at/

4 Sport und Erholung direkt an der Donau

Der Landgasthof Dieplinger der Familie Langmayr ist ein wunderschönes Haus mit schattigem Kastaniengarten, ideal für ein gemütliches Essen mit Blick auf die Donau. Die Küche ist modern und bietet viel frischen Fisch aus der Donau, der Aschach und Teichen der Umgebung.

Die Produkte stammen aus eigener Produktion oder von Bauern aus der Gegend. Auf Vegetarier warten zahlreiche Gemüseschmankerln. Die Gegend lädt zum Rad- und Motorbootfahren sowie Spazierengehen und Seele-baumeln-Lassen ein. www.langmayr.at

5 Gut aufgehoben wie bei Freunden

Wer den Weg hinauf zum Weindhof auf sich nimmt, wird reich belohnt – mit vielfach ausgezeichnete Küche, komfortablen Zimmern und einem herrlichen Blick über das Donautal bis hin nach Enns. Der Brunnen plätschert im schattigen Gastgarten, während man ausgefallene, regionale Köstlichkeiten aus der monatlich wechselnden Karte genießt. Auch 4- und 6-Gänge-Menüs sind erhältlich. Überzeugend auch die Weinkarte. www.weindhof.at

6 Qualitätswein aus Oberösterreich

Seit 2005 gibt es auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Gmeiner auch Wein, den man mit viel Liebe vinifiziert. Mittlerweile gedeihen auf rund einem Hektar vier verschiedenen Sorten Wein – Bouvier, Chardonnay, Zweigelt und Rösler. Im angeschlossenen Weinkompetenzzentrum gibt es viel Wissenswertes rund um das Thema Wein für Besucher und interessierte Winzer. www.weinbau-gmeiner.at



7 Einfach saugut

In der Mostschenke auf der Speck-Alm bekommt man besten Speck vom Weideschwein, Holzofenbrot, Most und mehr – alles in Bioqualität. Die Jausengerichte stammen zur Gänze aus eigener Bioproduktion. Auf die süßen Gaumen warten selbstgemachte Kuchen und für die Kinder gibt es einen großen Spielplatz. Die feinen Spezialitäten genießt man am besten im schattigen Gastgarten oder erhält sie im Hofladen zum Mitnehmen. www.speck-alm.at

8 Barocke Pracht und exklusive Biere

Das Trappistenkloster Stift Engelszell zeichnet sich nicht nur durch seine wunderschöne Anlage und die imposante Stiftskirche im Rokoko-Stil aus, sondern ist vor allem bekannt für seine selbst produzierten Biere und Liköre. Diese können im Onlineshop sowie direkt vor Ort im Klosterladen erstanden werden. Die Einnahmen dienen der Erhaltung der Produktionsstätten sowie der barocken Pracht des Stiftes Engelszell. www.stift-engelszell.at

9 Wodka für schräge Zeiten

Cooler, schräges Design und beste Zutaten zeichnen den Sauwald Wodka aus. Handverlesene Erdäpfel aus der Region und bestes Urgesteinswasser sorgen für den hervorragenden Geschmack. Entwickelt hat ihn Landwirt Martin Paminger, erhältlich ist der Wodka unter anderem in dessen Onlineshop. www.sauwaldwodka.at

10 Edles aus bestem Naturobst

Zahlreiche Auszeichnungen bürgen für die Qualität der Produkte des Obstveredlers Hofbauer aus Leonding. Neben Most, Saft, Cider, Frizzante, Edelbrand, Likör und Essig stellt die Familie Hofbauer auch alkoholfreien Sekt und Apfelchips her. Nur bestes, reifes Obst wird mit modernsten Verfahren verarbeitet. Die feinen Obst-Erzeugnisse sind am Wochenmarkt und ab Hof erhältlich sowie online bestellbar. www.hofbauer-leonding.at

11 Von Most bis Redhotsecco

Besondere Schmankerl bekommt man bei Hof Maleninsky. Bekannt ist der Betrieb vor allem für seine Obstperleweine wie Hollersecco, Marillosecco oder eben Redhotsecco. Die Produktpalette umfasst zudem klassischen, prämierten



Sportlich unterwegs sein und kulinarisch verwöhnen lassen entlang der Donau.

Most, Edelbrände, Liköre, Honig, Propolis, Säfte sowie pikante Frucht- und Honig-Delikatessen. Auch Hof-Führungen können gebucht werden. www.maleninsky.at

12 Leidenschaft für Obst, Most und Saft in Bioqualität

Im Hofladen der Familie Peterseil schlagen die Herzen von Biofans höher. Das breite Produktsortiment des Bioobstbau Peterseil beinhaltet frisches Obst und Gemüse nach Saison, feine Destillate, Essig, Frizzante, vielprämierten Most, Cider, direkt gepresste Säfte, Apfelchips mit Schokolade, Marmelade, Eier, Nudeln, Öl und mehr. Die hübsch verpackten Produkte sind auch ideale Mitbringsel. www.bioapfel.com

13 Willkommen im Schlemmerparadies

Wer sein Gemüse gern direkt vom Bauern bezieht, ist im Hofladen der Familie Haiss genau richtig. Hier gibt es dieses frisch vom Feld und unverpackt zu kaufen. Eine Reihe von Partnerbetrieben aus der Region bereichern das bäuerliche Angebot um Käse, Wurst, Brot, Nudeln und vieles mehr. Während die Erwachsenen im hübschen Laden einkaufen, können sich die Kinder am großen Holztraktor und am Riesentrampolin austoben. www.haiss.at



FOTOS: WGD DONAU OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH/WEISSENBRUNNER, MARCO LEITER, ROBERT MAYBACH, CARLETO PHOTOGRAPHY

Pyhrn-Priel & Nationalpark WILLKOMMEN IM NATURPARADIES

Ursprüngliche Wälder im Nationalpark Kalkalpen, reichlich sprudelnde Quellen und Bäche, erhabene Gipfel, grüne Wiesen und ein Duft nach Löwenzahn und Heu – dem Zauber von Pyhrn-Priel und der umliegenden Region kann sich kein Besucher entziehen.

Gleich vier Gemeinden der Region Pyhrn-Priel haben Anteil an der Fläche des Nationalparks Kalkalpen. Die Landschaft ist atemberaubend schön und geprägt von mächtigen Bergketten, Wäldern, Almen und malerischen, von Flussläufen durchzogenen Talebenen. Die Region bietet ein Naturerlebnis, das kontrastreicher nicht sein könnte. Neben zahlreichen Wanderrouten locken vielfältige Outdoor- und Sportangebote wie Raften, Paragliden, Klettern oder Mountainbiken. Wer es gemütlicher mag, schnappt sich ein E-Bike.

Urlaub mit allen Sinnen

Nicht nur die traumhafte Natur zeichnet die Region aus, sie lockt auch mit herzhaften, regionalen Gaumenfreuden. Vor allem der Nationalpark dient vielen Betrieben als alpine Speisekammer. Ursprünglichkeit und

TOP-TIPP: Schiederweiher

Der offiziell schönste Platz in ganz Österreich.

Ein großer Erfolg für einen kleinen See: Bei der ORF-Sendung „9 Plätze – 9 Schätze“ ging der Schiederweiher in Hinterstoder 2018 als Sieger hervor. Was macht ihn so besonders? Nun, vom glasklaren türkisblauen See aus genießt man einen spektakulären Ausblick auf die Spitzmauer (2.446 m) und den Großen Priel (2.515 m). Umgeben von dunklen Wäldern und saftigen grünen Wiesen, bietet sich hier eine traumhafte Kulisse. Kein Wunder also, dass der Schiederweiher auch als „Perle des Stodertals“ bekannt ist.

Traditionen werden hier hochgehalten. Dennoch ist man offen für neue Einflüsse und experimentiert gerne. Ob auf einer urigen Almhütte, im schicken Restaurant, bodenständigen Wirtshaus, oder zu Gast bei einem ortsansässigen Betrieb – hier werden hochwertige Produkte und typische Schmankerln aus der Region verarbeitet und angeboten.

Urlaub mit allen Sinnen – dafür sind die Region Pyhrn-Priel sowie der Nationalpark Kalkalpen wie geschaffen.

1 Nationalpark erleben

Die Villa Sonnwend Nationalpark Lodge, eine prachtvolle Jugendstilvilla aus dem Jahr 1907, ist ein wahres Juwel. In der Nationalpark Kalkalpen Region gelegen, umgeben von Wäldern, idyllischen Almen und einer markanten Bergkulisse, ist das 3-Sterne-Superior-Haus der ideale Startpunkt für Wander- und Fahrradtouren. Sehr zu empfehlen – die geführten Ranger-Touren durch die Waldwildnis des Nationalparks. In der Küche des Green Hotels werden vorwiegend Produkte aus der Region Nationalpark Kalkalpen verarbeitet, die man am besten auf der lauschigen Sonnenterrasse genießt. www.villa-sonnwend.at

2 Genussreiches Almerlebnis

Auf 1.193 m Seehöhe, mit herrlichem Blick auf den Großen Priel, liegt die ca. 300 Jahre alte Steyrbergerreith Almhütte. Von Butter über Käse bis hin zu Fleisch und Säften stammen alle kredenzten Produkte aus eigener Produktion. Umgeben von frischem Grün, guter Almluft und dem Bimmeln der Kuhglocken schmeckt's gleich doppelt gut. Erreichbar ist die Alm per Mountainbike sowie über familien-taugliche Wanderwege. Top: die neuen Wildererwege mit App-Unterstützung. www.oberoesterreich.at/magazin/ganz-oben.html

3 Neues Gaumenerlebnis

Kurz vor Weihnachten in Großraming eröffnet, gilt das Restaurant RAU schon jetzt als kulinarischer Hot-Spot in Oberösterreich. Das Konzept des Spitzenkochs Klemens Schraml lautet: naturbasierte Gastronomie, ganz im Einklang mit der Natur. Ob Fine Dining, à la carte oder bodenständiges Wirtshausmenü – hier wird der Gaumen verwöhnt. Besonders schön: der moderne Wintergarten mit viel Holz. www.im-rau.com

4 Fein speisen mit hofeigenen Produkten

Im Restaurant Gorfer Natur Gourmet speist man in einem wunderschönen Vierkanthof aus dem 15. Jahrhundert. Die Speisekarte ist durch saisonale und regionale, vor allem aber durch die hofeigenen Produkte geprägt. Beste Qualität und Frische sind somit garantiert. Das Fleisch aus der eigenen Rinderzucht ist biologisch, wird am Hof geschlachtet und kann auch für zu Hause bestellt werden. www.gorfernaturgourmet.at

5 Idylle pur

Das vielfach ausgezeichnete Restaurant Scherleiten der Familie Otte ist in einem 300 Jahre alten Bauernhof untergebracht. Hoch über Schlierbach gelegen, mit herrlichem Blick über das Tal, wird man hier kulinarisch verwöhnt. Die Zutaten für die kreativen, südländisch inspirierten Gerichte von Küchenchefin Christine Otte stammen überwiegend aus dem Nationalpark Kalkalpen. Großartig auch die umfangreiche Weinkarte. www.scherleiten.at



6 Schmankerln beim Kirchenwirt

Die schöne, alte Gaststube im Gasthaus Kirchenwirt mit dunkler, massiver Holzdecke zeugt von der langen Geschichte. Die bodenständige Küche überzeugt mit regionalen Schmankerln. Entspannung nach dem Essen findet man im Garten unter alten Apfelbäumen oder in einem der freundlichen Gästezimmer. Die Gegend lockt mit zahlreichen Rad- und Wanderwegen. www.kirchenwirt-ahrer.at

7 „Bschoad Binkerl“ als kulinarisches Mitbringsel

Das „Bschoad Binkerl“ ist ein mit regionalen Köstlichkeiten gefülltes, in verschiedenen Ausführungen erhältliches, hübsches Stoffsackerl. Ideal zum Verschenken. Erhältlich ist es etwa im Schlierbacher Binkerl-Shop sowie online. www.bschoad-binkerl.at

8 Mehlspeistiger aufgepasst

Die Cafe-Konditorei-Lebzelterei Illecker ist ein wahrer Tempel für süße Verführungen. Berühmt ist die Cafe-Konditorei vor allem für ihre Lebkuchen. Die Kreationen reichen von klassisch über fruchtig bis hin zu schokoladig oder mit Schuss. Feine Gewürze, erstklassiger Honig und Eier von glücklichen Hühnern bilden die Basis aller Lebkuchen. www.konditorei-illecker.at

9 Wohl bekomm's!

Seit über 100 Jahren wird der original Nussbacher Nussgeist aus Nussgeistgewürz, grünen Walnüssen und edlen Bränden hergestellt. Eine Spezialität aus Nussbach mit langer Tradition. Muss man probiert haben. www.nussgeist.at

Wälder, Seen, Quellen, Bäche und Alpen – ein Naturjuwel in Bestform

10 Feinster Bio-Wodka aus der Region

Der 1310 Vodka ist ein absolutes Qualitätsprodukt. In Handarbeit wird er von der Familie Landerl auf ihrem Vierkanthof in Sierning aus Bio-Weizen hergestellt. Neben der klassischen Variante gibt es noch die Sorten Gurke-Melone, Quitte und Rose. www.1310.at

11 Bestes aus der Bio-Klosterkäserei

Die für ihre Produkte national & international schon vielfach mit Gold prämierte Klosterkäserei Stift Schlierbach wird seit 2012 als reiner Bio-Betrieb geführt. Ein Besuch lohnt sich. Ab April gibt es täglich um 10.30 Uhr sowie um 14 Uhr Führungen. Natürlich können Sie auch einfach so vorbeischaun. Im Genusszentrum vor Ort gibt es Käse und andere Spezialitäten zu kaufen. www.kaeserei-schlierbach.at

12 Schwein vom Feinsten

Seit 1833 gibt es bereits den landwirtschaftlichen Familienbetrieb Rogl am Winklergut, heute legen Burgi und Josef Rogl Wert auf Bewährtes. Die Schweine, die hier leben, sind auf Stroh gebettet – ein wahres Sauparadies mit genügend Platz für den Auslauf. Bewegung hält gesund, gefüttert werden die Tiere mit Getreide aus der eigenen Landwirtschaft. Gutes muss wachsen und reifen können, es gibt keine Tiertransporte und keinen Stress, dafür feinste Spezialitäten – Würste, Speck, Frischfleisch, Geselchtes, Verhackertes... www.rogl-speck.at

13 Heimisches Superfood

Nicht immer muss Superfood Tausende Kilometer entfernt wachsen. Die wunderschöne dunkelviolette Aroniabeere ist auch in Oberösterreich zu Hause. Die Beere verfügt über einen sehr hohen antioxidativen Wert und ist immunstärkend, entzündungshemmend und vitaminreich. Am Aronia Gut nehmen sich die Familien Rogl und Strasser der Powerbeere an und verarbeiten sie engagiert und biozertifiziert zu köstlichem Direktsaft, Sirup, Frucht-aufstrich oder fügen sie feiner Schokolade bei. Oberösterreichische Beerenkraft ab Hof. www.aroniagut.at



PURER GENUSS!

Oberösterreichs Kulinarik ist bestens verwurzelt in den Traditionen und Produkten ihrer Region – hier ein paar Inspirationen zum Nachkochen.



Brat'l

Rezept von Hubert Harre
Wirtshaus zur Schießhalle

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
1 kg Schweineschopf
500 g Surbauch
500 g Erdäpfel
500 g Knödelbrot
4 Eier
½ l Milch
½ l dunkles Bier
2 Zwiebel
2 Karotten
2 EL Öl
Kümmel
Knoblauch
Essig
Petersilie
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG
Den Schopfbraten mit Salz, Kümmel und Knoblauch einreiben, den Surbauch an der Schwarte einschneiden. Karotten und Zwiebel in einem Bräter verteilen, Fleisch darauflegen. Bei 190°C ca. 90 Minuten braten. Öfters begießen, nach 45 Minuten einmal wenden und Erdäpfel dazugeben. In den letzten 20 Minuten mit Bier übergießen. Die letzten zehn Minuten noch das gekochte Kraut mitbraten lassen. Das Fleisch ist fertig, wenn beim Einstechen Fleischsaft austritt. Braten herausheben, Saft abseihen. Saft in einem Topf kurz einkochen und abschmecken.
Währenddessen die Knödel zubereiten: Zwiebel fein hacken, in der Pfanne mit Öl anschwitzen, gehackte Petersilie dazugeben. Milch erwärmen. Milch, Zwiebel, Eier mit Knödelbrot gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz rasten lassen. Knödel formen und in Salzwasser 12 Minuten kochen lassen.

FOTOS: POSTSTUBE 1327, GENUSSLAND OBERÖSTERREICH/MONIKA LÖFF

Mühlviertler Leinölerdäpfel

Rezept von der Ölmühle in Haslach

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
1,5 kg Erdäpfel
¼ l Milch
⅛ l Obers
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG
Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und blättrig schneiden. Mit heißer Milch übergießen und vorsichtig rühren. Mit Obers verfeinern, mit Salz (eventuell auch mit Pfeffer) würzen und mit Leinöl vermengen.

Achtung: Das Leinöl soll auf keinen Fall zu stark erhitzt werden, weil es sonst die wertvollen Inhaltsstoffe verliert.
Zum Servieren kommt noch einmal ein Schuss Leinöl darüber und nach Belieben Schnittlauch oder Kresse.



Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Rezept vom Hochberghaus

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
4 EL Butter
4 Eier
200 g Mehl
3 EL Rosinen
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 EL Staubzucker
300 ml Milch
Zwetschkenröster
500 g halbierte, entkernte Zwetschken
80 g Feinkristallzucker
20 g Vanillezucker
1 cl Zitronensaft
Prise Zimt

ZUBEREITUNG
Für den Kaiserschmarren das Mehl in etwas Milch und Salz zu einem eher dickflüssigen Teig anrühren. Einige Minuten ruhen lassen und dann die Eier zufügen und die Masse gut vermischen. Währenddessen die Pfanne erhitzen, Butter darin heiß werden lassen und den ersten Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Nun werden die Rosinen über den noch flüssigen Teig verteilt. Einen Deckel darauf und den Teig goldgelb backen, wenden und wieder abdecken. Sind nun beide Seiten fertig gebacken, wird der Teig mit einem Holzspatel oder Küchenwender in mundgerechte Stücke zerrissen. Den fertigen Kaiserschmarren mit etwas Staubzucker bestreuen und warm servieren.
Zwetschkenröster: Zwetschken mit Zucker und Gewürzen ca. 4 Minuten kochen.

FOTOS: OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH/ROBERT MAYBACH, MONIKA LÖFF



Geschmortes Bauernlamm mit Kürbis

Rezept von der Familie Baumschlager
Landhotel Forsthof

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
1,5 kg Lammkeule in Scheiben geschnitten
Salz, Pfefferkörner
Kümmel, Rosmarin
Wacholderbeeren
Knoblauch
3 Karotten
½ Selleriestange
Petersilie, Zwiebel
500 g Erdäpfel
Öl zum Anbraten
1 Kürbis
⅛ l Rotwein
Rinderfond
1 EL Tomatenmark

ZUBEREITUNG
Am Vortag die Lammkeule in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Wacholderbeeren und Rosmarin einbeizen und über Nacht gekühlt stehen lassen. Am nächsten Tag mit Olivenöl scharf anbraten. Mirepoix (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Petersilie) zuschneiden und mitbraten. Die Erdäpfel halbieren und zum Lamm begeben. 1 EL Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond aufgießen. Nun den in Würfel geschnittenen Kürbis begeben und bei 180–200°C Ober- und Unterhitze 90 Minuten dünsten lassen.

Schokolade-Malztarte

Rezept von Georg Friedl

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
125 g Zucker
4 Eier
125 g Bitterschokolade
125 g Butter
80 g geschälte und geriebene Mandeln
30 g fein gemahlene Malz (Carafa Spezial und Roggencaramellmalz zu gleichen Teilen)
1 EL Puddingpulver
Malzsahne:
25 g Zucker
250 ml Obers
15 g geschrotetes Münchner Malz

ZUBEREITUNG
Zucker mit 4 Eiern aufschlagen. Schokolade schmelzen und die Butter einarbeiten.
Das Schokolade-Butter-Gemisch mit Mandeln, Puddingpulver und Malz unter die Eiermasse ziehen und in einer gebutterten Tarteform ca. 45 Minuten bei 170°C Heißluft backen.
Für die Malzsahne Zucker karamellisieren und mit Obers aufgießen, Malz dazugeben und aufkochen lassen. Ziehen lassen, dann abseihen und kalt stellen. Wie Schlagobers aufschlagen und zur Tarte reichen.



Traunseefischsuppe

Rezept von Lukas Nagl
Executive Küchenchef Traunseehotels

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
1,2 kg Fisch im Ganzen vom See
Sellerie
4 Fenchelsamen
6 weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
8 Korianderkörner
1 Zwiebel
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Fenchel
1 Karotte
2 Lauchstangen
1 Gelbe Rübe
4 festkochende Erdäpfel
6 Safranfäden
250 ml Weißwein
Olivenöl
Rosmarin, Thymian
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG
Die Fische filetieren und die Karkassen kalt abwaschen. Diese mit kaltem Wasser aufstellen und am Herd langsam aufkochen und dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Danach das grob geschnittene Gemüse vom Lauch, Zwiebel und Sellerie und die Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen und danach durch ein feines Sieb abpassieren. Um mehr Geschmack zu bekommen, kann man den Fond dann ca. um die Hälfte einkochen.
In der Zwischenzeit die Erdäpfel separat kochen und das restliche Gemüse in Streifen schneiden. Dann zuerst die Schalotten mit dem Knoblauch und dem Safran in Olivenöl anschwitzen. Danach das in Streifen geschnittene Gemüse hinzufügen und mit Weißwein und anschließend dem Fond aufgießen. Wenn das Gemüse gar ist, noch kurz die Erdäpfel darin ziehen lassen und die grätenfreien Fischfilets darin glasig ziehen lassen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.



ALTWIENER-SUPPENTOPF: eine Gegendarstellung

Transparenz in der Speisekarte: Das AMA-Gastrosiegel garantiert regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch.