

Lein einfach Kochen

AUSGABE
WINTER
2022

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

**BACK-
TRADITIONEN**
WEIHNACHTSKEKSE
AUS DEM
INNVIERTEL

**KÜRBIS
ORIENTALISCH**
WINTERGEMÜSE
TRIFFT
EXOTISCHE
AROMEN

33

REZEPTE
FÜR KALTE
WINTERTAGE



KULINARISCHE WINTERZEIT

REZEPTIDEEN ZUM NACHKochen



WWW.HOFER.AT

€1,-



Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

BIO, von Apfel bis Zwiebel.



Saisonales BIO-Obst & Gemüse aus Österreich!

- ✓ Höchste BIO- und Nachhaltigkeits-Standards
- ✓ Höchster Klimaschutz durch Erhalt der Bodenfruchtbarkeit
- ✓ Höchste Transparenz dank Online-Rückverfolgung



Jetzt die neue Dokufolge
„Der Ursprungsbauer“
streamen!

zurueckzumursprung.at/doku

Herausgeberbrief

BUNTE GERICHTE FÜR HERBST UND WINTER

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Tage werden kürzer und die Temperaturen fallen. Die Lust auf Selbstgekochtes im Kreise der Familie gehört zu dieser Jahreszeit ebenso dazu wie die Rückbesinnung auf traditionelle Gerichte und Zutaten. Der Herbst mit seinen bunten Farben hält Einzug und stimmt uns langsam auf den Winter ein. Und was könnte besser zur kalten Jahreszeit passen als das traditionelle Kekserlbacken?

Ab Seite 10 lässt uns »die Mosauerin« Astrid Aichinger aus Altheim im Innviertel einen Blick in das Kochbuch ihrer Oma werfen. Ihre Rezepte für Kekse sind sowohl traditionell wie auch zeitgemäß. Natürliche, oft überraschende Zutaten machen ihre Rezepte zu etwas ganz Besonderem.

Mit den Gerichten von Haubenkoch Lukas Nagl bleiben wir in Oberösterreich. Er hat uns seine persönlichen Rezepte für ein deftiges Bratln und eine Linzer Torte verraten. Für Sie zum Nachkochen ab Seite 48.

Der Kürbis ist ein traditionelles Wintergemüse, das viele Gesichter hat. Wir lassen ihn in ein orientalisches Gewand schlüpfen. Die Rezepte für ein kleines Quantum Fernweh finden Sie ab Seite 74. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie den Kürbis neu in großartigen Geschmackskombinationen.

Wein in die Sauce? Natürlich! Unsere Rezepte ab Seite 100 verströmen französisches Flair und Eleganz. Und mit Zweigelt und Riesling bringen wir auch die österreichische Seite in die Saucen. Das bringt uns zu unserem Besuch in der HOFER Vinothek, die für kalte Tage bestens gefüllt ist. Ab Seite 112 lesen Sie unsere Empfehlungen für die besten Weiß- und Rotweine für die Tage im Herbst rund um die Weihnachtszeit.

In diesem Sinne darf ich Ihnen noch schöne Herbsttage und einen wundervollen Winter wünschen. Viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte in dieser Ausgabe von »Einfach Kochen«.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» WAS KÖNNTE BESSER ZUR KALTEN JAHRESZEIT PASSEN ALS DAS TRADITIONELLE KEKSERLBACKEN? ««

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Führichgasse 8, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, www.falstaff.com, office@falstaff.at HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc. CHEFREDAKTEURIN Herta Scheidinger ART DIRECTOR Zeljko Basura PHOTO DIRECTOR Isabella Huber FOTOGRAFEN Herbert Lehmann, Luzia Ellert, Lena Staat, Stine Christiansen, Michael Rathmayer ILLUSTRATION Gina Müller/Caroline Seidler.com PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN DIESER AUSGABE Dr. Marlies Gruber, Claudia Schindlmaier LEKTORAT Thomas Fisher, M.Sc.; in Zusammenarbeit mit HOFER KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10 % Angelika Rosam



Lein einfach Kochen



10 **KEKSE SELBER BACKEN**

56 **POCHIERTE EIER**



6 **ZART
SCHMELZEND**
Kekse sind immer aktuell
und schmecken herrlich

42 **ZUTAT HONIG**
Honig macht auch
in der Küche eine
gute Figur

10 **KEKSREZEPTE
ZUM NACHBACKEN**
Rezepte für Gewürzsterne,
Vanillekipferl, Kokoskugeln
& Mostkekse

48 **TYPISCH & REGIONAL**
Haubenkoch Lukas Nagl
zeigt uns typische Gerichte
aus Oberösterreich

34 **HONIG UND
GESUNDHEIT**
Wie Honig das
Immunsystem unterstützt

56 **POCHIEREN FÜR
GENIESSER**
So werden weiche Eier
zur Delikatesse

38 **BIENEN RETTEN,
HONIG ESSEN**
Hofer setzt sich für den
Schutz der Bienen ein

70 **FARBE IN DEN WINTER
BRINGEN**
Eine bunte Vielfalt an
Obst- und Gemüsesorten





INHALT



AUSGABE HERBST-WINTER 2022



74 KÜRBISZEIT

100 MIT WEIN KOCHEN

74 KÜRBIS ORIENTALISCH

Kürbisrezepte aus 1001 Nacht

88 KÖNIG KARTOFFEL

Stars in der Küche als Zutat und Beilage

100 WENN DER WEIN ZUR SAUCE WIRD

Saucen mit Wein zaubern
französisches Flair in die Rezepte

112 WEINE FÜR GENIESSER

Weine für den Winter aus der HOFER Vinothek

118 AUF REISEN GEHEN

Genussreisen und Wintersport

3 IMPRESSUM

3 EDITORIAL

122 TISCHGESPRÄCH



118 REISEZIELE ENTDECKEN

Urlaub in den heinischen Wintersportregionen



Astrid Aichinger lässt die Backtradition aus dem Innviertel wieder aufleben.



ZART SCHMELZENDE KEKSE

Kekse sind ein absolutes Muss in der Zeit um Weihnachten. Für die Gäste zu den Feiertagen, als süßes Mitbringsel oder weil man seine Lieben verwöhnen möchte. Wir haben der Innviertler Bloggerin Astrid Aichinger beim Backen über die Schulter geschaut.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS HERBERT LEHMANN



Die Zutaten für die Kekse sollten hochwertig sein oder aus biologischer Produktion stammen.

»MAN DARF DIE REZEPTE GERNE WEITERENTWICKELN UND IN EINE MODERNE FORM BRINGEN.«

Astrid Aichinger, die Mosauerin, aus dem oberösterreichischen Altheim, hat sich ganz dem Leben im Innviertel verschrieben. Begonnen hat alles, als sie 2015 einen alten Bauernhof von ihrem Onkel erbte. Zu dem Zeitpunkt war sie noch in der Automobilindustrie in Niederösterreich tätig. Ende 2016 zog sie dann fix auf den Hof und startete ihren »Landblog aus dem Innviertel« (mosauerin.at). Ging es zuerst darum Freunde und Familie darüber auf dem Laufenden zu halten, was sich auf dem Hof so tut, so wurde der Blog schnell immer umfassender und bewegte sich von Persönlichem hin zur Region Innviertel – der Innviertler Dialekt oder Traditionen aus der Kindheit stehen heute im Fokus.

TRADITIONEN ERLEBEN

Regionalität und Tradition sind heute große Themen, die auf dem Land auch nie ganz weg waren. »In unsicheren Zeiten kommt es immer zu einer Rückbesinnung auf Traditionelles. Es wird auch die Regionalität immer wichtiger. Die Leute wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, das ist sicher ein Zeichen der Zeit«, so Astrid Aichinger. Wir haben sie gebeten für uns in den Kochbüchern ihrer Oma zu stöbern und sie hat ein traditionelles Rezept hervorgezaubert. »Die Mostkekse sind das Originalrezept der Mosauer-Oma«, bekräftigt sie. Doch Variationen sind immer erlaubt. »Tradition ist schön, aber das heißt nicht, dass es für immer und ewig so bleiben muss. Man darf die Rezepte gerne weiterentwickeln und in eine moderne Form bringen.« Und so ist es in vielen Familien. Die Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben, verfeinert und oft mit neuen Ideen kombiniert, die auch mehr den heutigen Essgewohnheiten entsprechen. Wie wäre es beispielsweise mit einer Low-Carb-Version der Kekse? Oder neuen Zutaten wie Kürbiskernen?

LANGE GESCHICHTE

Dass das Backen von Keksen und Gebäck in seinem Ursprung nichts mit Weinachten zu tun hat, bestätigen zahlreiche Funde und historische Aufzeichnungen. Bereits 500 v. Chr. wurden von den Ägyptern Kekse mit religiösem Hintergrund in Form von Sternen, Tieren oder auch Halbmonden gebacken. Diese Kekse



Kekse ausstechen gehört in der Vorweihnachtszeit zu den festen Ritualen in den Familien.

wurden dann bei festlichen Anlässen als Geschenk gereicht.

Zur Wintersonnwende am 25. Dezember freuten sich die alten Germanen, dass die längsten Nächte jetzt vorbei waren und die Tage wieder länger wurden. Es wurde gefeiert und es wurden sogenannte Opferbrote gebacken. Die Menschen damals glaubten, damit Dämonen vertreiben und die Seelen der Verstorbenen beschützen zu können. Das Christentum machte dann aus dem Wintersonnwendfest den Geburtstag des Christkinds.

Und damit wurde aus dem Opferbrot das Weihnachtsbrot. Im Mittelalter begannen die reicheren Familien damit die köstlichen Weihnachtsbrote in kleinerer Ausführung zu backen – so entstanden schließlich die ersten Weihnachtskekse.

GEMEINSAM BACKEN

Klassische Kekse zum Ausstechen oder aufwendigere Nussecken oder Linzeraugen bilden eine bunte Vielfalt auf den Tellern. Das obligatorische Backen von

Weihnachtskekse gehört wohl in den meisten Haushalten zur kalten Jahreszeit dazu. Dabei steht aber nicht nur das Naschen von Vanillekipferln und Co im Vordergrund, sondern das gemeinschaftliche Erlebnis der Zubereitung. Eine Tradition, die man gerne aufleben lässt. Kinder können beim Ausrollen des Teiges helfen, das Ausstechen macht dann ebenso großen Spaß – und das lustige Verzieren der Kekse sowieso. Hier können jung und alt ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Und geht einmal etwas daneben, dann ist es moderne Kunst.

FÜR JEDE JAHRESZEIT

Verzehrten die Menschen früher Kekse und feines Gebäck ausschließlich an den christlichen Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag, so haben die süßen Versuchungen heute das ganze Jahr über Saison. Denn wer mit den Zutaten variiert, kann für jede Jahreszeit die richtigen Kekse backen.

Sommerkekse mit viel Zitrone, dafür ohne Zimt, oder Kekse mit Erdbeeren und Frischkäse sind auch an heißen Tagen ein echter Renner.



Frische, selbst gemachte Kekse schmecken am besten und sind auch ein ideales Mitbringsel.



KÜRBISKERN- VANILLEKIPFERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Es ist fast eine Glaubensfrage: Kommen Haselnüsse oder Walnüsse in die Vanillekipferl? Wir haben uns für Kürbiskerne entschieden, die geben den Kipfeln eine individuelle, ganz österreichische Note.

ZUTATEN

- 200 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 150 g MILFINA Teebutter
- 7 dag GUTES AUS DER REGION Kürbiskerne, gerieben
- 50 g Staubzucker
- 1 EL RIQUET Inländerrum
- BELLA Vanillinzucker und Staubzucker zum Wälzen



HOFER PRODUKT-TIPP

»RIQUET« INLÄNDER-RUM

Inländerrum ist eine österreichische Spezialität. Aus der heimischen Küche ist Inländerrum mit seiner besonderen Würze längst nicht mehr wegzudenken.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten rasch zu einem mürben Teig verarbeiten und mindestens ½ Stunde (besser über Nacht) kalt rasten lassen.
- Den Teig zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen und in ca. 5 cm lange Stücke unterteilen.
- Die Stücke auf ca. 1 cm Durchmesser mit der Hand weiter ausrollen und Kipferl formen.
- Bei 170 °C 5–10 Minuten goldgelb backen.
- Etwas abgekühlt, aber noch heiß im Vanillinzucker/Staubzuckergemisch wälzen.



PROFI-TIPP

KALT IST DIE DEVISE

Alle Zutaten sollten bei der Zubereitung der Vanillekipferl kühl bleiben. Kalte Butter verwenden und die Zutaten am besten mit einer Küchenmaschine verarbeiten. Wer mit den Händen aktiv wird, sollte sich beeilen, ist die Butter einmal warm, brechen die Kipferl, selbst wenn der Teig im Nachhinein gekühlt wird.





SCHOKOLADEBUSSERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die herrlichen Schokoladenbusserl schmecken nicht nur in der Zeit um Weihnachten. Sie sind das ganze Jahr über zum Tee oder Kako besonders beliebt.

ZUTATEN

- 150 g MILFINA Teebutter, weich
- 200 g Staubzucker
- 300 g BELLA Haselnüsse, gemahlen
- 200 g BELLA Kochschokolade, gerieben
- etwas SALINENGOLD Speisesalz
- BELLA Haselnüsse, ganz, zum Dekorieren



HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« KOCHSCHOKOLADE

Wer gerne bäckt, sollte Kochschokolade immer auf Vorrat haben, denn sie ist ein Allrounder bei der Zubereitung von Kuchen und Keksen.

ZUBEREITUNG

- Butter schaumig rühren. Dann die restlichen Zutaten nach und nach unterrühren.
- Aus der Masse kleine Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (die Busserl laufen beim Backen auseinander).
- Ganze Haselnüsse in die Mitte der Busserl setzen und bei 160 °C backen, bis kleine Risse auf den Busserln sichtbar werden.



PROFI-TIPP

DARF ES HERBER SEIN?

Wer den etwas herberen Geschmack schätzt, kann die Haselnüsse auch durch Walnüsse ersetzen.

GEWÜRZSTERNE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schon beim Backen beginnen sie zu duften! Die Gewürzsterne sind beliebt bei Jung und Alt und zaubern sofort Feiertags-Feeling.

ZUTATEN TEIG

- 500 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 2 TL BELLA Backpulver
- 150 g BIO NATURA Walnüsse, gerieben
- 200 g Staubzucker
- 1 EL BELLA Vanillinzucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 250 g MILFINA Teebutter, kalt

ZUTATEN GLASUR

- 250 g Staubzucker
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ev. 2–3 EL heißes Wasser
- Bunte Streusel oder Deko nach Wahl



HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« VANILLINZUCKER

Vanillinzucker von »BELLA« rundet die Kekse mit sanftem Vanillinaroma ab. Gerade in der Backzeit vor den Festtagen ist Vanillinzucker ein Fixstarter.

ZUBEREITUNG

- Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit den Walnüssen sowie dem Zucker, Vanillinzucker und dem Lebkuchengewürz vermengen.
- Die Eier, den Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzugeben und verkneten.
- Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und rasch mit den restlichen Zutaten verkneten.
- Mindestens ½ Stunde kalt rasten lassen.
- Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
- Bei 180 °C 10–15 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Für die Glasur die Zutaten zusammenschütten und die Sterne damit überziehen.
- Mit bunten Streuseln verzieren.



PROFI-TIPP

ORANGENAROMA GEFÄLLIG?

Wer Zitronenglasur nicht mag, kann in der Keksmasse und in der Glasur die Zitronen auch durch Orangen ersetzen.

