

Leinlich Kochchen

AUSGABE
FRÜHLING
2022

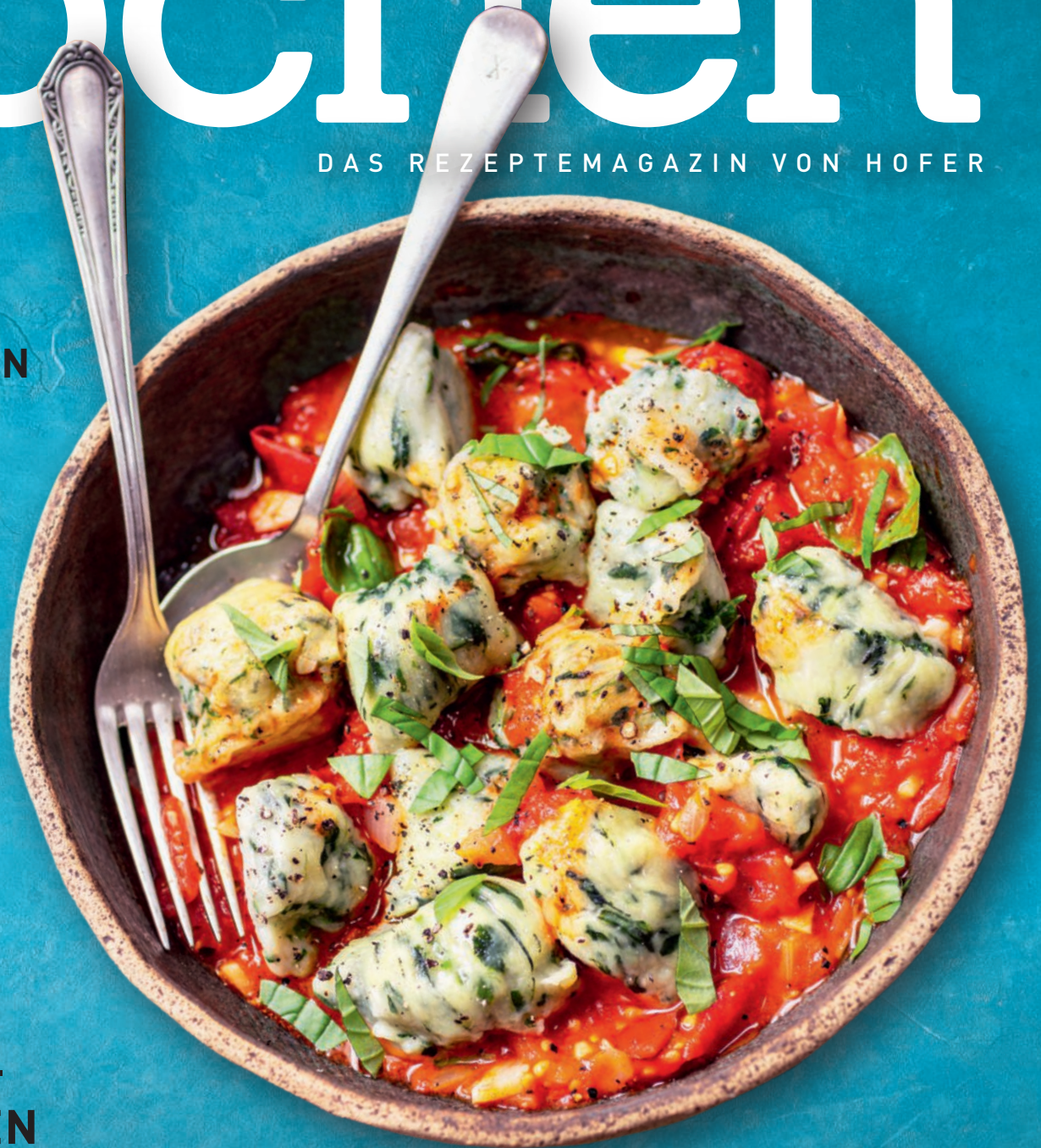
DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

MEHR ALS NUR
FRÜHSTÜCK
REZEPTE FÜR
DEN PERFEKTEN
BRUNCH

SAFTIGER
SCHINKEN
EINE
TRADITION
MIT BISS

31

REZEPTE,
DIE LEBENS-
LUST WECKEN



DEN FRÜHLING GENIESSSEN

DIE BESTEN REZEPT-IDEEN FÜR WARMER TAGE



WWW.HOFER.AT

€1,-



Liebensmittel

aus Österreich zum

**HOFER
PREIS,-**



Wir garantieren Qualität & Frische vom Hof

Herausgeberbrief

BEGRÜSSEN WIR DEN FRÜHLING!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Der Frühling ist da und hat viel Sonnenschein und gute Laune im Gepäck. Vor allem leichte und weniger fleischlastige Gerichte stehen nun im Mittelpunkt. Darum haben wir frische Rezepte für Sie zusammengestellt, die den Frühling willkommen heißen.

Die wärmere Jahreszeit beschert uns viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten, mit denen sich zahlreiche schmackhafte Frühlingsrezepte umsetzen lassen. Am besten schmecken sie von heimischen Bäuerinnen und Bauern, die einen intensiven und natürlichen Geschmack und allerbeste Qualität garantieren. Und mit den vielen frischen Zutaten bringen wir nun wieder Farbe auf den Teller.

Wie könnte man die milden Tage besser beginnen als mit einem Brunch. Egal, ob zu zweit oder mit Freunden: Selten lassen sich die verschiedensten Köstlichkeiten besser genießen als bei dieser Mischung aus Frühstück und Mittagessen. Ab Seite 10 haben wir die besten Rezepte für Sie zusammengestellt. Was dabei natürlich nicht fehlen darf, sind unsere BIO-Freiland Eier, denen wir ab Seite 32 unsere Aufmerksamkeit widmen.

Ab Seite 42 schauen wir einem der besten Köche des Landes über die Schulter. Wir haben Hubert Wallner am Wörthersee besucht und ihn gebeten, uns fünf seiner Lieblingsrezepte zu verraten. Lassen Sie sich von Kärntner Spezialitäten wie Lachsforelle, Erdäpfelschaumsuppe mit Pilzen und einer rosa gebratenen Beiriedschnitte mit Grießknödeln verführen.

Natürlich darf auch ein Glaserl Wein zum Essen nicht fehlen. Wir stellen den Winzer Leo Hillinger vor, der mit seiner Linie FLAT LAKE für Aufsehen sorgt. Unsere Weinempfehlungen dazu gibt es auf Seite 115.

Ich darf Ihnen einen wunderschönen und sonnigen Frühling wünschen und hoffe, Sie genießen das Nachkochen der Rezeptideen, die wir für diese Ausgabe von »Einfach Kochen« für Sie zusammengestellt haben.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» MIT DEN VIELEN FRISCHEN ZUTATEN BRINGEN WIR NUN WIEDER FARBE AUF DEN TELLER. ««

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Führihgasse 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 Eva Bauer FOTOREDAKTION Isabella Gehart FOTOGRAFEN Ian Ehm, Michael Rathmayer, Lena Staal PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN DIESER AUSGABE Georges Desrués, Dr. Marlies Gruber, Herbert Hacker, Peter Moser, Gina Müller, Sandra Wobrazek 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 BRUNCHREZEPTE

42 HUBERT WALLNER KOCHT



110 LEO HILLINGERS
FLAT LAKE

Die Erfolgsgeschichte des
charismatischen Winzers
aus Jois im Burgenland

6 DAS TAGESFRÜHSTÜCK

Brunch vereint das Beste aus
Frühstück und Mittagessen

10 BRUNCHREZEPTE
ZUM NACHKOCHEN

Die bunte Vielfalt der
Brunchrezepte

32 EIN NEST VOLL GLÜCK

Der Trend zum BIO-Ei

36 EI, WIE FEIN

Das Ei als Nährstoff-
Allrounder

42 HUBERT WALLNER

Der Haubenkoch verrät
Frühlingsrezepte

56 URSPRUNGSBAUERN

Die Bäuerinnen und Bauern
von *ZURÜCK ZUM
URSPRUNG* stellen sich vor

60 DIE BEINE DES
FRÜHLINGS

Feine Gerichte, bei
denen Schinken die
Hauptrolle spielt

78 1001 FRÜHLINGSNÄCHTE

Eine kulinarische Reise
durch exotische Länder

88 DIE KRAFT DES
FRÜHLINGS

Vier Spinatrezepte
aus aller Welt





INHALT



AUSGABE FRÜHLING 2022



60 SCHINKEN-SAISON

78 REZEPTE AUS DEM ORIENT

96 OSTERPINZE
Das Originalrezept aus Triest

104 STIEL MIT STIL
Rhabarber für Tartes
und Desserts

110 DER TAUSENDSASSA
Leo Hillinger ist Winzer
aus Leidenschaft

116 FRÜHLINGSWEINE
Weine und Schaumweine für
laue Frühlingsabende

118 REISESAISON 2022
Burgenland, Sardinien und
die Griechischen Inseln
liegen im Trend

3 IMPRESSUM
EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



118 REISE ANS MITTELMEER
Die griechischen Inseln sind eines
der TOP-Reiseziele 2022

DAS TAGESFRÜHSTÜCK: BRUNCH

Der Brunch vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten: Frühstück und Mittagessen. Mit einer vielfältigen Auswahl an schmackhaften Speisen macht der Brunch am meisten Spaß!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN
TEXT HERBERT HACKER





DAS WORT »BRUNCH«
SETZT SICH AUS
»BREAKFAST« UND
»LUNCH« ZUSAMMEN
UND ENTSTAND IN
GROSSBRITANNIEN.

Brunch, das ist jene Mahlzeit, die als eine Art kulinarische Demarkationslinie zwischen Frühstück und Mittagessen in Mode gekommen ist, wobei bei einer forcierten Gangart nicht selten auch ein Abendessen miteinbezogen wird. Jedenfalls zelebrieren immer mehr Leute den Brunch, vor allem den Sonntagsbrunch – als entschleunigte Alternative zum Imbiss, dem Quickie der Nahrungsaufnahme.

SCHMACKHAFT KOMBINATION

Das Wort »Brunch« setzt sich aus »Breakfast« und »Lunch« zusammen und entstand im Laufe des 19. Jahrhunderts in Großbritannien. Es waren also ausgerechnet die Briten, denen man lange Zeit ein etwas eigenartiges Verhältnis zu kulinarischen Genüssen nachsagte, die diese segensreiche Gewohnheit mehr oder weniger erfunden haben.

Noch genauer weiß es nur das Oxford English Dictionary, wonach der Ursprung des Wortes »Brunch« auf einen Jäger zurückzuführen ist. So soll es ein gewisser Guy Beringer gewesen sein, der 1895 in der Zeitschrift »Hunter's Weekly« ein Plädoyer auf die Kombination aus Frühstück und Mittagessen veröffentlichte, da er der Meinung war, der »Brunch« sei eine ideale Mahlzeit gleich nach der Jagd frühmorgens. Außerdem habe das »Brunchen« gegenüber dem traditionellen »early

Sunday Dinner« den Vorteil, dass man sonntags später aufstehen könne. Wohl auch deshalb erfreut sich der Sonntagsbrunch bis heute einer ganz besonderen Beliebtheit.

ERLAUBT IST, WAS SCHMECKT

Der Brunch lebt von der Faszination eines opulenten, vielfältigen, zeitlich ausgedehnten Frühstücks ohne fixe Regeln. Liebevoll zubereitet, will der Brunch in Ruhe und mit viel Zeit genossen werden – egal ob zu zweit oder mit guten Freunden. Erlaubt ist, was schmeckt. Kaffee gehört zwangsläufig dazu, schließlich will man beim Essen langsam aufwachen. Und auch ein Glas Champagner oder Sekt kann nicht schaden, denn auch das belebt die Sinne. Ansonsten gehören vor allem Eiergerichte in allen Varianten zu den Fixstärkern – etwa Ei Bénédicte, Ei Florentine oder ein klassisches Omelette und Spiegelei, sowie Müsli, Früchte, Schinken und geräucherter Lachs. Auch kann man das Brunchbuffet mit raffinierten Gemüsegerichten und feinen Salaten ergänzen. Natürlich kommen auch die Naschkatzen nicht zu kurz. Crêpes, frischer Obstsalat mit Honig, süße Früchte nach Saison, Waffeln oder kleine Kuchenstücke – hier kann man aus dem Vollen schöpfen.

Wer bei der Auswahl der Zutaten auch noch darauf achtet, dass sie regional und biologisch produziert wurden, dem steht



Regionale Produkte verleihen den kleinen Köstlichkeiten den besonderen Geschmack.





Ob Omelette mit heimischen Zutaten oder Exotisches aus fernen Ländern – beim Brunch darf es ruhig bunt zugehen.

ein kulinarisches Vergnügen bevor. Denn alleine der Anblick der zahlreichen knackig-frischen Produkte lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

BRUNCHEN IST INTERNATIONAL

Wer das Brunchen für Fortgeschrittene zelebrieren will, der scheut auch vor Suppen und Steaks nicht zurück. Schließlich kommen in anderen Ländern der Welt noch ganz andere Dinge auf den Frühstückstisch. In Japan zum Beispiel serviert man schon in der Früh und am Vormittag Miso-Suppe, Reis, eingelegtes Gemüse, vor allem Gurken und Rettich, dazu Algen, vergorene Sojabohnen und gegrillten Fisch. Zusätzlich findet man oft Ei, Tofu, diverse Salate und gedünstetes Gemüse.

Ein klassisches spanisches Frühstück wiederum beinhaltet meist Milchkaffee, Orangensaft und einen Toast mit



Olivenöl und Tomaten. Dazu gibt es oft Serranoschinken und eine Kartoffeltortilla. Eine süße Variante ist das landestypische »Sobao«, ein Buttergebäck, oder »Churros«, frittierte Teigstangen, die in Schokolade getaucht werden.

Auch in Vietnam beginnt man den Tag mit einem Essen, das hierzulande in der früh und am Vormittag eher unüblich ist. Und zwar mit einer intensiven Suppe

(Pho), für die Rindfleisch, Huhn oder Garnelen verwendet werden, dazu Nudeln, viele Kräuter und Chili als Einlage. Wer eine solch intensive und leicht scharfe Suppe schon im Morgengrauen schlürft, der geht an den Tag ganz anders heran, als wenn er nur eine Tasse lauwarmen Tee trinkt und dazu ein kleines Marmeladenbrötchen isst.

Was lässt sich daraus schlussfolgern? Richtig! Bei einem wirklich guten Brunch darf es keine Grenzen geben, erlaubt ist von allem etwas. Und um all das zu essen, braucht man mitunter schon einen ganzen Tag, weshalb man möglichst früh beginnen sollte.

Und genau das nennt man »Brunch«. <



Egal, ob zu zweit oder mit Freunden: Beim Brunch kann man den Tag entspannt und genussreich beginnen.



POCHIERTE EIER IN WÜRZIGER PARADEISSAUCE



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Frühstück, das einen im Gedanken sofort in die Basare des Nahen Ostens transportiert – mit herrlichen Aromen und jeder Menge frischer Kräuter.

ZUTATEN

- 2 rote Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt und in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Dose geschälte NATUR AKTIV BIO-Tomaten
- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 80 g LYTTOS Griechischer Feta
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersil, grob gehackt
- NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

FETA & SCHAFMISCHKÄSE »LYTTOS«

Herrlich aromatischer Weichkäse aus Schaf- und Ziegenmilch. Gibt es für Figurbewusste auch als »Leicht« mit weniger Fettanteil.



ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Paprika und Zwiebeln zugeben und ohne Rühren braten, bis sie ordentlich Farbe genommen haben. Gut durchrühren und so lange wiederholen, bis das Gemüse weich ist und eine schöne Farbe hat. Knoblauch zugeben und 2 Minuten unter Rühren mitbraten.
- Die Paradeiser und Paprikapulver zugeben, Paradeiser mit dem Kochlöffel etwas zerdrücken. Mischung zum Köcheln bringen und etwa 10–15 Minuten sanft blubbern lassen, bis die Sauce ein wenig reduziert ist. Mit einem Löffel vier Mulden hineindrücken und je 1 rohes Ei in diese gleiten lassen. Feta zerbröseln und über den Eiern und der Sauce verteilen.
- Mit geschlossenem Deckel garen, bis die Eier gerade gestockt, aber innen noch flüssig sind und der Feta ein wenig geschmolzen ist, dauert etwa 4–5 Minuten.
- Mit Petersil bestreuen und mit gutem Weißbrot servieren.



PROFI-TIPP

GUT GEWÜRZT

Wenn Sie etwas exotischer mögen, können Sie Kümmel mit einer Prise Anis mischen und die Tomaten damit würzen.

IM OFEN GEBACKENE RÜBEN MIT JUNGEM SPINAT, LABNEH UND PISTAZIEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN + 24 STD
ZUM ABTROPFEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Dieses Rezept kommt ganz ohne Fleisch aus, hat aber das Zeug dazu, der Star des späten Vormittags zu werden!

ZUTATEN FÜR DIE RÜBEN

- 6 mittelgroße ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rüben, vorgekocht
- 1 Orange vom HOFER Marktplatz, geviertelt
- LE GUSTO Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- etwas NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DAS LABNEH

- 250 g LYTTOS Griechisches Naturjoghurt
- eine Prise SALINENGOLD Speisesalz

ZUM SERVIEREN

- 200 g NATURE'S GOLD Blattspinat
- 200 g SNACK FUN Pistazien, geröstet, geschält
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- ein Spritzer NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl

HOFER PRODUKT-TIPP

GRIECHISCHES NATURJOGHURT »LYTTOS«

Das besonders cremige Naturjoghurt wird nach griechischer Tradition hergestellt und schmeckt nach Sonne, Meer und Urlaub.

ZUBEREITUNG

- Für das Labneh ein Sieb in eine Schüssel hängen und mit einem Multtuch oder einer Stoffwindel auslegen. Das griechische Joghurt mit einer Prise Salz vermengen, in das Tuch löffeln. Tuch an den Enden nehmen und zusammendrehen, dabei leicht zusammendrücken. Das Tuch fest um das Joghurt wickeln und zurück in das Sieb legen. Mitsamt der Schüssel in den Kühlschrank stellen und für 24 Stunden abtropfen lassen.
- Für die Rüben das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Ein großes Stück Folie und ein ebenso großes Stück Backpapier zurechtschneiden, in die sich die Rüben komfortabel einwickeln lassen. Beides übereinander auf einem Backblech ausbreiten – Folie unten, Backpapier obenauf. Die ganzen Rüben und die anderen Zutaten daraufgeben und Backpapier samt Folie zu einem Beutel formen und fest verschließen. 1,5 Stunden backen.
- Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen. Die Rote Rüben schälen, halbieren und in Keile schneiden, sodass sich etwa 6 Keile pro Rübe ausgehen – die Orange und die Gewürze entsorgen.
- In eine große Schüssel transferieren, den Blattspinat hinzufügen und vermengen. Einen Klecks Labneh auf jeden Teller geben, die Rüben-Spinat-Mischung dazu setzen und mit den zerkleinerten und gesalzenen Pistazien garnieren.







BLINI-TORTE

MIT RÄUCHERLACHS UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
5 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN
+ 1 NACHT TEIGRUHE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Hier haben Blinis ihren großen Auftritt. Selbst wenn das Rezept ein klein wenig nach »Blingbling« aussieht – es ist die Sünde wert!

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 300 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- 10 g **BELLA** Germ
- 1 TL **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- 300 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 2 EL **MILFINA** Teebutter
- 1 Prise **SALINENGOLD** Speisesalz
- 2 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier
- **BELLASAN** Sonnenblumenöl zum Ausbacken

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG UND DEKO

- 340 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauern Frischkäse
- **GUTES AUS DER REGION** Steirischer Kren, gerieben
- 1 Handvoll **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie, fein gehackt
- 1 Handvoll frischer Dill vom **HOFER** Marktplatz, fein gehackt
- 240 g **NATUR AKTIV** BIO-Räucherlachs
- Schale einer Zitronen vom **HOFER** Marktplatz zum Servieren

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO RÄUCHERLACHS »NATUR AKTIV«

Der feine BIO-Räucherlachs von **NATUR AKTIV** stammt – so wie alle Fischartikel von **HOFER** – aus verantwortungsvollen Quellen.



Produktfoto: HOFER, beige stellt

ZUBEREITUNG

- Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Germ hineinbröseln und unter Rühren auflösen.
- Zucker und 2 EL vom Mehl unterrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Mit dem restlichen Mehl, Salz und den Eiern zur Milchmischung geben, gut verrühren und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- Eine Antihaf-Pfanne (Durchmesser ca. 22 cm) bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ausfetten. Den Teig etwa 1 cm dick in die heiße Pfanne gießen und die Pfanne dabei so kippen, dass sich der Teig über den gesamten Boden der Pfanne verteilt. Etwa 2 Minuten herausbacken, bis Blasen entstehen und die Unterseite goldgelb ist, dann wenden und weitere 2 Minuten backen. Auf einen Teller geben und mit Backpapier bedecken, damit die Blinis nicht zusammenkleben. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, bis man 4 große Blinis übereinandergeschichtet hat. Zum Abkühlen beiseitestellen.
- Frischkäse und Kren in einer Schüssel und die Kräuter in einer zweiten Schüssel vermengen. Ein Blini auf einen Servierteller setzen, ein Viertel der Frischkäsemischung darauf verteilen, gefolgt von einem Viertel der Kräutermischung und einem Drittel der Lachsscheiben. Zweimal wiederholen, dann den letzten Blini aufsetzen. Mit der restlichen Frischkäsemischung bestreichen, klein zerteiltem Lachs (nach Geschmack auch Kaviar), Zitronenschale, der restlichen Kräutermischung und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer ausdekorieren. Bei Tisch mit einem scharfen Messer in Tortenstücke schneiden.

ENGLISCHE MUFFINS MIT SPECK UND EI



REZEPT FÜR
8 MUFFINS



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE (+ 5 & 12
STUNDEN TEIGRUHE)



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Frühstück können sie, die Engländer. Und manchmal braucht es für so richtig gutes Gebäck gar keinen Ofen. Dieser Klassiker wird in der Pfanne im aromatischen Speckfett gebacken.

ZUTATEN

- 350 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 3 g BELLA Germ
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 50 g NATUR AKTIV BIO-Honig
- 50 g HAPPY HARVEST Weizengrieß zum Bestreuen
- MILFINA Teebutter, zum Bestreichen
- 24 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Bacon
- 8 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 8 MILFINA Emmentaler Schmelzkäsescheiben
- 2 Handvoll Rucola vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-HONIG »NATUR AKTIV«

Der aromatische BIO-Honig stammt aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Je nach Belieben gibt es ihn flüssig oder cremig.



PROFI-TIPP

ALTERNATIV SÜSSEN

Den Honig im Teig schmeckt man deutlich heraus. Wenn dieser Ihnen nicht zusagt, nehmen Sie stattdessen Zucker.

ZUBEREITUNG

- Mehl, Germ und Salz gut vermischen, dann Milch und Honig zugeben. Mit einem Kochlöffel oder einem Teigkratzer gut rühren, bis der Teig zusammenkommt, dauert etwa 5 Minuten. Mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur etwa 5 Stunden gehen lassen.
- Backpapier auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit der Hälfte vom Grieß bestreuen. 8 etwa gleich große Teigstücke formen und auf das Blech setzen. In eine runde Form bringen. Mit dem Rest vom Grieß bestreuen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden rasten lassen.
- Backrohr auf 120 °C vorheizen.
- Den Speck in einer großen Gusseisenpfanne auf mittlerer Hitze braten, bis er knusprig ist. Warm stellen. Spiegeleier im Speckfett braten und ebenfalls warm stellen.
- So viel Speckfett in der Pfanne lassen, dass der Boden der Pfanne gerade gut bedeckt ist, den Rest aufheben.
- Die ersten 4 Muffins hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf einer Seite knusprig braten, dauert etwa 6 Minuten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 6 Minuten braten. Eventuell Speckfett nachgießen und mit den restlichen 4 Muffins ebenso verfahren. Fertig gebratene Muffins im Rohr 5 Minuten rasten lassen.
- Muffins quer in der Mitte durchschneiden. Gut buttern und jeweils mit 3 Scheiben Speck, 1 Ei und 1 Scheibe Käse belegen und auf einem Bett aus Rucola servieren.







AVOCADO-TOAST MIT ZIEGENKÄSE, KERNÖL UND KIRSCHPARADEISERN



REZEPFÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Erfunden wurde er wohl in Kalifornien, die Welt hat er von Australien aus erobert: Der Avocado-Toast ist von den Brunchkarten nicht mehr wegzudenken.

ZUTATEN

- 4 Scheiben Saftiges Krustenbrot aus der HOFER BACKBOX
- 2 ISS REIF! Avocados vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 12 kleine rote Paradeiser vom HOFER Marktplatz
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ziegenfrischkäse, zerkrümelt
- 2 EL BELLASAN Kürbiskernöl
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die Ziegenkäsespezialitäten von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden in der Klosterkäserei Stift Schlierbach mit besonderer Sorgfalt und über Jahrzehnte gesammeltem Know-how hergestellt.

ZUBEREITUNG

- Die Avocados teilen, entkernen, schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Zitronensaft und Salz vermengen, auf den Toasts verteilen. Paradeiser in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Frisch gemahlene schwarze Pfeffer, Ziegenkäse, Kernöl und abgezapfte Basilikumblätter darauf verteilen und genießen!



PROFI-TIPP

KÜRBISKERNÖL NICHT ERHITZEN!

Kürbiskernöl ist gesund. Allerdings nur, wenn Sie es nicht erhitzen, denn dabei verliert es nicht nur einen Großteil der wertvollen Inhaltsstoffe, es entwickelt sich das giftige Acrolein.



HEIDELBEER- ERDNUSSBUTTER-SMOOTHIE



REZEPT FÜR
4-5 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Smoothie, der schon für sich allein ein Frühstück sein kann, üppig und geschmacksintensiv!

ZUTATEN

- 1 Banane vom HOFER Marktplatz
- 300 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sojadrink
- 150 ml MILFINA Buttermilch
- 2 EL NATUR AKTIV Erdnussbutter, creamy
- 500 g SWEET VALLEY Heidelbeeren, tiefgekühlt
- frische Beeren vom HOFER Marktplatz zum Garnieren
- SNACK FUN Erdnüsse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Eine halbe Banane zum Garnieren in Scheiben schneiden. Die andere Bananenhälfte mit der Sojamilch, der Buttermilch und der Erdnussbutter in einem Mixer glatt pürieren. Beeren bis auf jene für die Garnitur ebenfalls glatt pürieren. Diese in die Gläser füllen und mit der Milch-Erdnussmischung toppen. Mit Strohalm, Bananenscheiben, Beeren und Erdnüssen garnieren. Vor dem Genuss mit dem Strohalm durchmischen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SOJADRINK

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Der BIO-Sojadrink von ZURÜCK ZUM URSPRUNG wird aus österreichischen BIO-Sojabohnen aus der Region Wiener Becken und Neusiedler See hergestellt und mit Apfeldicksaft gesüßt.



PROFI-TIPP

MILCHERSATZ

Sojadrinks sind vegan, laktose-, milch-eiweiß- und glutenfrei – sie sind also ein perfekter und gesunder Milchersatz.







HOFER PRODUKT-TIPP

NUSS-NOUGAT-CREME »GRANDESSA«

Sie darf bei keinem Frühstück fehlen: die Nuss-Nougat-Creme von GRANDESSA. Schmeckt als Brotaufstrich, als Fülle für Palatschinken oder ganz einfach als purer Genuss.





FRENCH TOAST MIT HASELNUSS-CREME UND ERDBEEREN



REZEPT FÜR
4 TOASTS



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*French Toast ist toll – French Toast mit
Haselnuss-Creme und frischen
Früchten ist der perfekte Genuss.*



ZUTATEN

- 150 g frische Erdbeeren vom HOFER Marktplatz, halbiert
- 20 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- Saft einer halben Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 8 Scheiben *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Toast, entrindet
- 1 Glas *GRANDESSA* Haselnuss-Creme
- 2 *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeier
- 100 ml *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Vollmilch
- 100 g MILFINA Teebutter
- eine Prise *SALINENGOLD* Speisesalz
- eine Prise *LE GUSTO* Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG

- Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft marinieren und 15 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen eine Scheibe Toast großzügig mit Haselnuss-Creme bestreichen und mit einer zweiten Scheibe bedecken, dann einmal diagonal in 2 Dreiecke schneiden. Mit den restlichen Toastscheiben ebenso verfahren.
- Eier, Milch, Salz und Zimt verschlagen. Toastdreiecke beidseitig in den Eiern wenden und pro Seite etwa 30 Sekunden ziehen lassen, damit sich das Brot vollsaugen kann. Auf ein Gitter legen und etwas abtropfen lassen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toasts darin beidseitig behutsam goldbraun braten. Eventuell mit Staubzucker bestreuen, mit den marinierten Erdbeeren anrichten und warm servieren.

SCONES

MIT CLOTTED CREAM UND MARMELADE



REZEPT FÜR
12 SCONES



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Ein Brioche für Eilige – macht viel weniger Arbeit
und ist frisch mindestens genauso gut.*

ZUTATEN

- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 10 g BELLA Backpulver
- 5 g SALINENGOLD Speisesalz
- 60 g MILFINA Teebutter, kalt
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch, plus etwas Milch zum Bestreichen
- NATUR AKTIV BIO-Erdbeerkonfitüre
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers mit einem Schuss RIQUET Inländerrum



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO KONFITÜRE ERDBEER »NATUR AKTIV«

Erdbeeren aus biologischem Anbau geben dieser Konfitüre ihr frisches Aroma. Schmeckt wie hausgemacht!

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Butter mit einem Teigschaber in kleine Stücke schneiden und mit einem Löffel unter das Mehl mischen, sodass es eine sandige Konsistenz bekommt. (Nicht mit den Händen! Die Butter wird sonst warm und schmilzt, was nicht gut für die Konsistenz ist.)
- Milch zugeben und gerade so viel kneten, dass der Teig zusammenklumpt, je weniger, desto besser. Auf einer bemehlten Fläche auf eine Dicke von etwa 2–3 cm ausrollen und mit einer Scones-Form oder einem Wasserglas runde Formen ausstechen. Oben mit etwas Milch bestreichen.
- Dicht nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier setzen und backen, bis sie knusprig sind, dauert etwa 15–20 Minuten.
- Auf einem Gitter kurz abkühlen lassen, halbieren und noch warm mit jeder Menge Marmelade und Clotted Cream genießen.



PROFI-TIPP

ALLE ESSEN!

Scones sind nur frisch und warm wirklich gut. Halten Sie sich also nicht zurück und essen Sie sie gleich auf.





GEGRILLTE ANANAS MIT COCONUT WHIPPED CREAM, MINZE UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN (+ 1 NACHT KO-
KOSMILCH KALT STELLEN)



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Coconut Whipped Cream? Ja, das geht wirklich.
Und schmeckt umwerfend gut. Sie ist die perfekte
Begleiterin zum Tropenbrunch.*

ZUTATEN

- 2 Dosen ASIA Kokosnussmilch
- 10 g MILFINA Teebutter
- 2 EL HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE
- 100 g NATUR AKTIV BIO-Walnüsse, geschält
- 1 Ananas vom HOFER Marktplatz, etwa 1,2 kg, der Länge nach mit den Blättern in Achtel geschnitten
- HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE zum Bestreuen
- Saft und Zeste von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 1 Schuss RIQUET Inländerrum (optional)
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

DEMERARA ROHRZUCKER »HAPPY HARVEST«

Der Fairtrade Demerara Rohrzucker von HAPPY HARVEST hat einen malzigen und karamelligen Geschmack, der optimal zu Desserts und süßen Speisen passt.



PROFI-TIPP

VEGAN UND GUT

Das weiße Kokosobers verleiht jedem Rezept ein besonders fruchtiges Etwas und man spart im Vergleich zu üblicher Sahne außerdem ein paar Kalorien ein.

ZUBEREITUNG

- Die Kokosnussmilch am Vorabend in den Kühlschrank stellen und kalt werden lassen. Wenn möglich, auch eine Rührschüssel und die Quirlen des Mixers kalt stellen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Butter, Salz und Zucker in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen und alles gut vermischt ist.
- In einer Schüssel die Nüsse gut mit der Buttermischung überziehen. Auf einem Backpapier verteilen und etwa 20 Minuten backen. Immer wieder ein wenig durchschütteln oder wenden. Herausnehmen und vor dem Verwenden auskühlen lassen.
- Kokosnussmilchdosen vorsichtig öffnen (nicht schütteln!). Das feste Kokosobers sollte sich von der wässrigen Milch getrennt haben. Milch abgießen und für ein anderes Rezept aufheben. Das Kokosobers zusammen mit dem Rum in einer Schüssel wie Schlagobers schlagen, bis es aufgegangen und steif geworden ist.
- Eine Grillpfanne vorheizen.
- Die Ananas diagonal einschneiden und das zähe Innere wegschneiden. Auf der Oberseite leicht zuckern und grillen, bis die Ananasstücke schön Farbe genommen haben. Wenden, zuckern, und die andere Seite karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft beträufeln und etwas auskühlen lassen.
- Ananas mit Kokosobers toppen, mit gehackten Nüssen und Zitronenzeste bestreuen, eventuell mit dem aufgefangenen Ananassaft beträufeln.



DAS BESTE ZUM BRUNCH

IN IHRER HOFER FILIALE



BIO-KAFFEE PADS

Mit den BIO-Kaffee Pads von NATUR AKTIV aus 100 Prozent Fairtrade Arabica Bohnen muss man auch beim Kaffeegenuss nicht auf BIO-Qualität verzichten.



KRUSTENBROT

Das saftige Krustenbrot aus der HOFER BACKBOX wird mehrmals täglich frisch gebacken. Außen knusprig, innen flaumig.



ORANGEN-UND POWIDL-MARMELADE

Zum Kochen und Backen für süße Gerichte und Mehlspeisen. Darf in keinem Vorratsschrank fehlen.



NATURJOGHURT

Ursprünglicher Joghurtgenuss. Dieses herrlich cremige MILFINA Naturjoghurt kann nach Belieben noch mit Honig oder frischem Obst verfeinert werden.

BIO-BERGBAUERNKÄSE

Die Kühe, von denen die wertvolle Milch für den ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernkäse stammt, bekommen ausschließlich heimisches BIO-Futter.





NUSS-NOUGAT-CREME

Die beliebten Brotaufstriche, die auf keinem Frühstückstisch fehlen dürfen. Mit feinen Haselnüssen und Nougat.



**TOP
PRODUKT!**
BIO-Räucherlachs darf bei keinem Brunch fehlen

BIO-RÄUCHERLACHS

Der NATUR AKTIV BIO-Räucherlachs stammt aus kontrolliert biologischer Aquakultur. Von Hand gesalzen und in feine Scheiben geschnitten.

BIO-VOLLMILCH

Die Herkunft der Original Kitzbüheler Bergbauern BIO-Heumilch ist online rückverfolgbar bis zu den Bäuerinnen und Bauern.



ORANGENSAFT

100 Prozent purer gepresster Saft von RIO D'ORO für einen vollen und reichen Geschmack, ohne Fruchtfleisch.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-FRISCHKÄSE

Herrlich cremiger BIO-Kräuterfrischkäse, der sich durch seinen feinen und frischen Geschmack auszeichnet.

**TOP
PRODUKT!**

Honig ist ein Highlight im HOFER Sortiment

ÖSTERREICHISCHER BLÜTENHONIG

Honig ist gesund und schmeckt auf frischem Gebäck aus der HOFER BACKBOX oder als Süßungsmittel. Den milden Blütenhonig von GRANDESSA gibt es in flüssiger und cremiger Konsistenz.



FAIRHOF FREILANDEIER

Die FairHOF Freiland Eier stammen von ausgewählten österreichischen Bauernhöfen, die Tierwohl garantieren.



BRUNCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die FairHOF und *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Bäuerinnen und Bauern liefern Freiland-Eier in höchster Qualität stets frisch und fair für die HOFER Kundinnen und Kunden.

LIEFERT:
FAIRHOF
FREILANDEIER

FAIRHOF FAMILIE MAYR

Der Hof der Familie Mayr steht in der Pyhrn-Priel Region in Oberösterreich. Hier werden seit 2010 die Hühner in Freilandhaltung gehalten.

»Bestes Futter, ein respektvoller Umgang mit den Tieren und eine besonders artgerechte Haltung garantieren uns die besondere Qualität unserer Freilandeier.«

Wolfgang und Sandra Mayr



ZURÜCK ZUM URSPRUNG FAMILIE HACKL

Der BIO-Hof der Familie Hackl ist seit 1850 in Familienbesitz. Die Waldviertler BIO-Bauern liefern BIO-Freilandeier für *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*.

»Dass wir uns für die BIO-Landwirtschaft entschieden haben, war eine Grundsatzentscheidung. BIO passt einfach viel besser zu unserer generellen Einstellung. BIO bedeutet auch für uns:
LEBEN!«

Doris und Georg Hackl

LIEFERT:
FAIRHOF
FREILANDEIER



LIEFERT:
FRISCHEIER,
JAUSEN- &
SALATEIER



INNVIERTLER LANDEI PORINGER

Der Familienbetrieb aus Tumeltsham ist Oberösterreichs größte Packstelle für Frischeier.

»Täglich sortieren und verpacken wir die Eier, seit nunmehr über 60 Jahren, nach strengen Qualitätsrichtlinien und liefern unsere Produkte frisch oder gekocht, als Jausen- & Salateier veredelt, an HOFER. Wir legen maximalen Wert auf Transparenz, Ehrlichkeit, Rückverfolgbarkeit und Produktsicherheit.«

Alexandra Furthner-Poringer



EIN NEST VOLL GLÜCK

Ei ist nicht gleich Ei, darum wollen viele Leute wissen, woher ihr Frühstücksei kommt. Der Trend geht klar in Richtung Tierwohl und BIO-Qualität, denn den Unterschied kann man schmecken.

TEXT SANDRA WOBRAZEK



Bei ZURÜCK ZUM URSPRUNG stammt nicht nur das BIO-Getreide für die Fütterung der Hühner aus Österreich, sondern auch alle anderen BIO-Futtermittel, wie garantiert gentechnikfreies Soja.

OB HENNE, HAHN ODER EI – WAS LETZTENDLICH ZÄHLT, IST UNSER RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEN TIEREN UND DEN PRODUKTEN.

Das Ei ist wohl eines der vielseitigsten Lebensmittel überhaupt – unzählige Gerichte und Rezepte kommen nicht ohne seinen Einsatz aus. Die Hauptrolle spielt es nicht nur bei Frühstück und Brunch, auch viele Hauptgerichte wie Eiernockerl, Omelett oder Knödel kommen nicht ohne die ovale Köstlichkeit aus. Und aus der heimischen Mehlspeisküche ist das Ei natürlich auch nicht wegzudenken. Ein Blick auf die Zahlen bestätigt dies: Im Jahr 2020 wurden insgesamt rund 2,1 Milliarden Eier in Österreich konsumiert, dies entspricht einem Konsum von 236 Stück pro Person im Jahr. Der Selbstversorgungsgrad bei Eiern in Österreich liegt bei 90 Prozent.

Doch wie bei so vielen Produkten gibt es qualitative Unterschiede, die durch mehrere Faktoren beeinflusst werden: allen voran die Tierhaltung und -fütterung. Qualitäts- und Tierwohlaspekte sind deutlich ins allgemeine Bewusstsein gerückt.



Beim Projekt »Hahn im Glück« dürfen weibliche und männliche ZURÜCK ZUM URSPRUNG-Küken in artgerechter Umgebung aufwachsen.

BIO HAT VIELE VORTEILE

BIO-Qualität und Eier aus artgerechter Tierhaltung haben heute beim Eier-Einkauf klar die Nase vorn. Mittlerweile zeigen auch die Zahlen deutlich, dass bei Eiern BIO im Trend liegt: Im Jahr 2020 stammten 31,5 Prozent der im Lebensmittel Einzelhandel abgesetzten Eier aus Freilandhaltung und allein zwischen 2012 und 2020 stieg der mit BIO-Eiern erwirtschaftete Umsatz um satte 68 Prozent. Heute ist es sowohl für viele Produzenten und Händler als auch für Konsumentinnen und Konsumenten normal, auf Regionalität, Qualität und die artgerechte Tierhaltung zu achten. Das ist nicht nur für die gackernden Erzeugerinnen der Eier von Vorteil, sondern auch für Konsumentinnen und Konsumenten.

JA ZUM TIERWOHL

Der Weg zu einem Bewusstsein für das Wohlbefinden der Hennen und die daraus folgenden

positiven Auswirkungen auf das Endprodukt war ein langer und beschwerlicher. Erst nach und nach stellte man in der Produktion und Haltung auf gewisse Standards um, die dem Tierwohl zugutekamen. Es brauchte viele Initiativen und Projekte, um den Weg für die heutigen Normen zu ebneten. Gerade große Lebensmittelhändler waren in der Position, neue Maßstäbe zu setzen. So begann man bei HOFER bereits 2011 damit, nur noch Frischeier aus Österreich zu verkaufen und setzt damit schon seit über zehn Jahren auf ausschließlich regionale Herkunft. Allerdings ist nicht nur die Regionalität, sondern vor allem das Tierwohl ein wesentlicher Faktor in der Eierproduktion. Neben der Verbesserung der Qualität der Eier und den damit offensichtlichen Vorteilen für Konsumentinnen und Konsumenten ist es schließlich im wahrsten Sinne des Wortes eine Haltungfrage, wie man mit Nutztieren umgeht. Hierzulande hat man in puncto Geflügelhaltung eine Vorreiterrolle eingenommen: Österreich ist nach wie vor das einzige EU-Land, in dem die Käfighaltung von Legehennen und Masthühnern ausnahmslos verboten ist. Doch bereits vor Inkrafttreten des Gesetzes mit Beginn 2020 gab es Bestrebungen, die artgerechte Tierhaltung zu forcieren.



TIERWOHLGARANTIE

FairHOF steht auch bei Eiern für Qualität aus Österreich. Ab 30. März sind in Wien sowie in Teilen Niederösterreichs und Burgenlands bei HOFER Eier mit Tierwohl-Garantie erhältlich.

HOFER erweitert nun in Wien sowie in Teilen Niederösterreichs und Burgenlands sein FairHOF Sortiment um Eier mit Tierwohl-Garantie. HOFER baut damit einmal mehr sein Engagement für verbessertes Tierwohl in der konventionellen Tierhaltung aus und gibt auch das Versprechen, dass die Kundinnen und Kunden ein österreichisches Produkt kaufen.

Bei der BIO-Eigenmarke »ZURÜCK ZUM URSPRUNG« wird nach dem

»Prüf nach!«-Standard agiert, der Kriterien wie Fütterung, Haltung und Schlachtung überwacht, die über den gesetzlichen Rahmen der EU-Bio-Verordnung deutlich hinausgehen. Bei Legehennen achtet man auf Futter aus Österreich und jeder Legehennen muss ein Auslauf von mindestens acht Quadratmeter, jedem Masthuhn ein Auslauf von vier Quadratmetern zur Verfügung stehen, auf dem sie sich frei bewegen können. Der Auslauf für die Tiere muss so gestaltet werden, dass es durch die Pflanzung von Bäumen und Sträuchern genügend Möglichkeiten für die Tiere gibt, ihrem natürlichen Schutzbedürfnis nachzukommen.

Ein weiterer wesentlicher Aspekt ist der Schutz der männlichen Küken. Dank der Initiative »Hahn im Glück« des HOFER Konzerns wird die Tötung junger Hähne verhindert und die Küken werden artgerecht aufgezogen. So wirkt man auch der Verschwendung wertvoller Nutztiere entgegen, denn obwohl die Hähne nicht so viel Fleisch produzieren wie Masthennen, werden daraus trotzdem feine BIO-Hühnerfilets und Hühnerwürstel hergestellt.

Ob Henne, Hahn oder Ei – was letztendlich zählt, ist unser respektvoller Umgang mit den Tieren und den Produkten, die sie uns liefern.



Eier sind eine der wichtigsten Zutaten in der heimischen Küche.

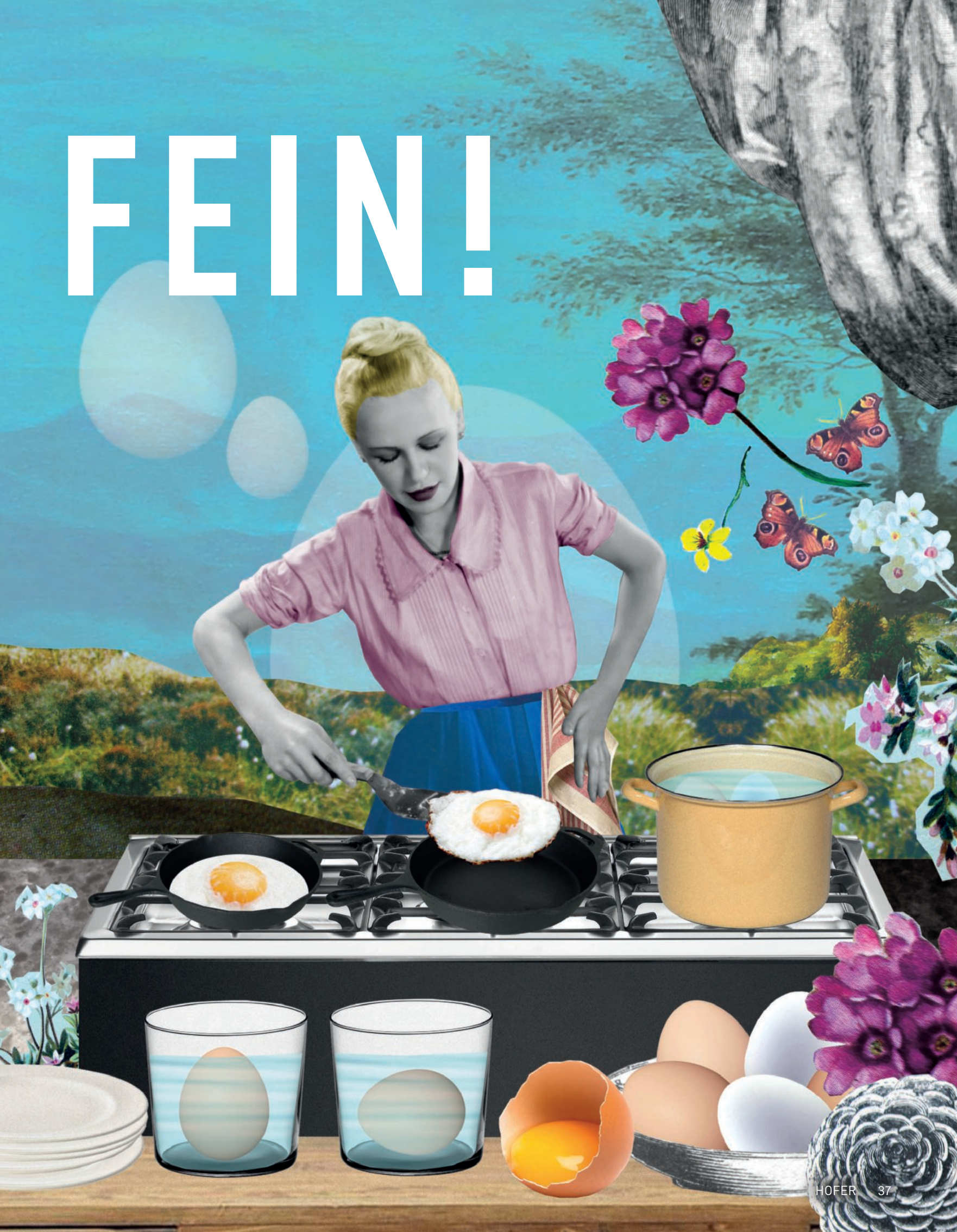
EI, WIE

Jahrhundertlang schrieben Kulturen dem Ei magische Kräfte zu. Es stand als Symbol für das Leben, die Fruchtbarkeit und die Liebe und galt als das »wertvollste aller Lebensmittel«. Was ist davon übrig? Ein Update zur Hochsaison Ostern.

TEXT MARLIES GRUBER ILLUSTRATION GINA MUELLER / CAROLINESEIDLER.COM



FEIN!



EIN NÄHRSTOFF-ALLROUNDER

Sechs bis sieben Eier werden im Schnitt rund um Ostern gegessen. Dabei kommen oft so manche Fragen auf: Warum lässt sich meines schlechter schälen als deines? Wie lange halten sich die Eier ungekühlt im Korb? Und sind Eier nicht reine Cholesterinbomben?

Fangen wir mit dem Schälen an. Viele glauben, dass gekochte Eier leichter zu schälen sind, wenn sie gleich danach mit kaltem Wasser abgespült werden. Ein Test des Schweizer Bundesamtes für Gesundheit ergab allerdings, dass das Abschrecken nichts zur Sache tut. Ausschlaggebend dafür ist nämlich der pH-Wert des Eiweißes. Dieser steigt nach dem Legen vom ursprünglich neutralen Wert – etwa 7 – ins Basische, auf 8 bis 9. Das liegt daran, dass mit der Zeit Kohlendioxid durch die Poren der Eierschale austritt und somit der pH-Wert im Inneren des Eis steigt. Ist der pH-Wert niedrig, das Ei also noch frisch, klebt die Schale an der dünnen Haut zwischen Eiweiß und Schale fest. Nimmt der pH-Wert zu, sinkt die Bindungskraft des Eiweißes, die Schalenhaut ist nicht mehr so fest daran gebunden und geht mit der Schale ab. Weder Kochen noch Abschrecken ändern daran etwas.

Auf das kalte Wasser nach dem Kochen sollte man sogar besser verzichten, weil es die Haltbarkeit der Eier deutlich reduziert. Der Kälteschock lässt das Eiweiß sich rasch zusammenziehen, dadurch entsteht ein Unterdruck. Wasser, Bakterien und Luft gelangen über die feinen Poren der Eierschale ins Innere. Je nach Lagertemperatur können sich die Bakterien dort rasch vermehren. Werden die Eier bei Raumtemperatur gelagert, kann der Toleranzwert schon nach fünf Tagen überschritten sein. Zehn Minuten lang gekochte, nicht abgeschreckte Eier sind dagegen bei Raumtemperatur für mindestens drei Monate haltbar.

»DAS WEISS EIN JEDER,
WER'S AUCH SEI,
GESUND UND STÄRKEND
IST DAS EI.«

WILHELM BUSCH Dichter

ALLES IN EINEM

Das Hühnerei liefert tatsächlich beinahe alles, was unser Organismus braucht: So enthält es hochwertiges Eiweiß. Aus 100 g Hühnereiweiß können 100 g körpereigenes Eiweiß aufgebaut werden. Nur die Kombination mit beispielsweise Kartoffeln kann diesen Wert noch übertreffen. Hinzu kommt ein breites Spektrum an Vitaminen – die fettlöslichen Vitamine A, D, E, K plus die Vitamine B12, B1, Biotin, Pantothenensäure und Folsäure. Mit einem Ei deckt man etwa ein Viertel des empfohlenen Tagesbedarfs an Folsäure, die wichtig für Wachstum und Zellteilung ist. Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalzium, Phosphor, Kalium, Magnesium und Natrium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, sowie Fluor und Jod sind ebenso enthalten. Das Ei enthält aber auch viel Cholesterin. Das ist auch der Grund, warum von seiner Wertschätzung als »wertvollstes aller Nahrungsmittel« bis vor Kurzem nicht viel übrig geblieben ist. 80 Prozent der maximal empfohlenen täglichen Cholesterinmenge nimmt man mit einem Eidotter auf. Allerdings weiß man heute, dass das mit dem Essen aufgenommene Cholesterin die Blutfette nicht sonderlich beeinflusst. So bleibt der Cholesterinspiegel beim Konsum von Eiern im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei den meisten Menschen relativ konstant. Vielmehr sind das Fettsäuremuster und das Ausmaß an körperlicher Aktivität ausschlaggebend für die Blutfettwerte. Die Fettzusammensetzung von Eiern ist sogar weitaus besser, als ihr Ruf vermuten ließe: Fast zwei Drittel machen ungesättigte Fette aus.

In Bezug auf Herz- und Kreislauferkrankungen ist Cholesterin nicht mehr der Feind Nummer eins, sondern lediglich einer von vielen Risikofaktoren.

Eiern werden sogar noch weitere Vorteile zugesprochen. Das Eigelb enthält neben dem hochwertigen Eiweiß





GUTER EIWEISS- LIEFERANT

AUS DEM EI: VITAMINE A, D, E, K, B1, B12, EISEN, ZINK, KALIUM UND JOD

auch einen hohen Anteil an den Karotinoiden Lutein und Zeaxanthin. Beide verringern das Risiko für eine altersbedingte Makuladegeneration. Diese ist die häufigste Ursache für die Erblindung älterer Menschen. Der Konsum von sechs Eiern pro Woche über einen Zeitraum von drei Monaten hinweg ließ bei Testpersonen die Zeaxanthinkonzentration im Blut deutlich ansteigen. Dadurch erhöhte sich auch die optische Dichte des Makulapigments und es verringerte sich die Lichtbelastung des Auges durch die Sonneneinstrahlung.

Von einem anderen Benefit können auch Jüngere profitieren. So zeigten Studien, dass Eier über das breite Nährstoffspektrum hinaus das Sättigungsgefühl deutlich steigern können. Testpersonen, die zum Frühstück Eier aßen, waren über den Tag länger satt und nahmen in Folge weniger Kalorien auf. Im Rahmen einer kalorienreduzierten Kost förderte ein Ei zum Frühstück an mindestens fünf Tagen pro Woche bei übergewichtigen Personen ebenso einen zusätzlichen Gewichtsverlust. In der Vergleichsgruppe, die statt dem Frühstücksei einen Bagel mit gleich vielen Kalorien aß, war dies dagegen nicht der Fall.

Während viele europäische Ernährungsgesellschaften noch empfehlen, nur bis zu drei Eier in der Woche zu essen, wurde in den USA 2015 die Limitierung aufgehoben. Schmecken lassen und nicht übertreiben, gilt wohl auch da. <



SPEZIALITÄTEN ZU OSTERN IN IHRER HOFER FILIALE



GEFÜLLTER BRIE

Ein Muss für Käse-Fans ist dieser gefüllte Brie. Tomate mit Basilikum und Jungzwiebeln geben ihm seinen einzigartigen Geschmack.
(In ausgewählten HOFER Filialen verfügbar.)



**TOP
PRODUKT!**

Der Gugelhupf ist ein Bestseller bei HOFER

GOURMET GUGELHUPF

Egal, ob zur Kaffeejause oder zum Frühstück, der GOURMET-Gugelhupf passt einfach immer.



KRUSTENBRATL

Das würzige GOURMET KrustenbratL stammt zu 100 Prozent aus Österreich.



ACETO BALSAMICO

Für die leichte Frühjahrsküche ist dieser Aceto Balsamico ideal. Er schmeckt nach Italien und Urlaub.

GEWALZTE BANDNUDELN

Die feinen gewalzten Bandnudeln von GOURMET werden aus reinem Hartweizen- oder Dinkelgrieß und Hühnereiern hergestellt.

**TOP
PRODUKT!**

Diese Bandnudeln schmecken wie hausgemacht





HÜHNERFILET IM SPECKMANTEL

Manchmal darf es auch etwas deftiger sein. Das feine Hühnerfilet im Speckmantel gelingt in der Pfanne und im Backrohr.



GOURMET CHIPS

Dieser Chips-Genuss ist eine Sünde wert. Die knackigen Chips gibt es in drei Geschmacksrichtungen: Meersalz und Pfeffer, Käse und Thai Curry.



SCHWEIZER-KÄSE-SPEZIALITÄTEN

La Gruyère, Fior delle Alpi und Appenzeller von GOURMET begeistern die Käseliebhaber und ergänzen das HOFER Käsesortiment.



LACHSSCHINKEN MIT KRÄUTERN

Lachsschinken ist eine traditionelle Spezialität aus gepökeltem und geräuchertem Schweinefleisch. Mager und mild. (In ausgewählten HOFER Filialen verfügbar.)

SCHAUMROLLEN

Die österreichischen Klassiker haben immer Saison. Herrlich leichter Blätterteig mit luftiger Schaumfüllung zum Genießen. Da können Naschkatzen nicht widerstehen!

TOP PRODUKT!

Die Schaumrollen von HOFER schmecken Jung & Alt



(In ausgewählten HOFER Filialen verfügbar.)

GOURMET SNACK-MIX

Feine Snacks für den Fernsehabend oder vielleicht fürs Büro? Diese Nusspezialitäten von GOURMET schmecken salzig, würzig oder süß.





HOTSPOT FÜR GENIESSER

Hubert Wallner setzt auf Regionalität und perfektes Handwerk.
Sein Erfolg gibt ihm recht, denn der sympathische Starkoch
sammelt Auszeichnungen am laufenden Band.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS IAN EHM





Im Juni 2021 eröffneten Hubert und Kerstin Wallner ihr »Gourmet Restaurant Hubert Wallner«.

Dass Hubert Wallner risikoscheu wäre, kann man nicht behaupten, eröffnete er doch mitten in der Pandemie im Juni 2021 sein neues »Gourmet Restaurant Hubert Wallner« in Maria Wörth am wunderschönen Wörthersee. Den Grundstein für seinen Erfolg legte er mit seinem Seerestaurant in Bad Saag, auf das er gerne zurückblickt, jedoch ganz ohne Wehmut. »Es war Zeit für etwas Neues«, sagt er.

REGIONALTÄT IST DIE ZUKUNFT

Was jedoch gleich geblieben ist, ist seine Leidenschaft für regionale, gute Produkte von Lieferanten, die er seit vielen Jahren persönlich kennt und mit ihnen kooperiert. »Wir werden seit zwölf Jahren von unseren Kärntner Lieferanten beliefert. Wir sind mit ihnen einen gemeinsamen Weg gegangen und haben auch gemeinsam die Produkte in der Qualität verbessert«, erklärt der Haubenkoch. Gerade in Krisenzeiten sieht er es als eine Verpflichtung, die heimischen Produzenten zu stärken und verstärkt regional einzukaufen. Das betrifft neben den Fischen auch Eier, Milch, Gemüse und



Fleisch. »Wir arbeiten sehr eng mit Bäuerinnen und Bauern aus der Region zusammen.

Regionale Produkte sind die Zukunft«, ist er überzeugt.

Auch bei den Gästen hat hier ein Umbruch im Denken stattgefunden und sie wissen Regionales sehr zu schätzen. »Der Wörthersee hat Trinkwasserqualität, warum sollen wir nicht den Fisch aus dieser Region kaufen? Wir machen auch heimisches Sushi aus Süßwasserfischen«, bringt er auch die Vielseitigkeit der Produkte ins Spiel.

Auch drei Viertel der Weine kommen von österreichischen Winzern. In den Betrieben von Hubert Wallner gibt man gerne jungen, noch nicht bekannten Winzern die Chance Fuß zu fassen.

NACHHALTIGKEIT LEBEN

Der Spitzenkoch nimmt seine Verantwortung für die Region auch als engagierter Arbeitgeber wahr. Alleine in seinem Gourmet Restaurant beschäftigt Wallner 30 Leute, davon 14 in der Küche.

Wallner verfolgt das Nachhaltigkeitsprinzip auf allen Ebenen. Er kocht nicht nur mit Filets und Rückenstücken, sondern mit allen Teilen des Tieres. »Viele

»... wir arbeiten sehr eng mit Bäuerinnen und Bauern aus der Region zusammen. Regionale Produkte sind die Zukunft.«

Hubert Wallner

Küchenchef im »Gourmet Restaurant Hubert Waller« in Maria Wörth.

junge Köche können das nicht mehr, was sehr schade ist. Wir verfolgen das Nose-to-Tail-Prinzip. Wenn wir Tiere im Ganzen kaufen, dann zeige ich, wie man sie zerlegt und alle Teile verarbeitet. Das sollte auch in den Berufsschulen wieder unterrichtet werden, denn es gehört einfach dazu. Diese traditionelle Verarbeitung verfolgen wir von Anfang an und waren immer sehr gut damit beraten.«

Die nachhaltigen Konzepte werden natürlich auch im Bistro »Südsee« umgesetzt, das direkt am Seeufer liegt. Hier ist das Reich von Kerstin Wallner, die mit ihrem Team den Gaumen der Gäste mit kreativen Bistro-Gerichten und einer leichten mediterranen Küchenlinie verwöhnt. Auch hier setzt man auf Regionalität und zeigt, dass sich Verantwortung spielend mit stylish-modernem Design und der hohen Kunst der Haubenküche verbinden lässt. <



Der bestens ausgestattete Weinkeller ist Wallners ganzer Stolz. Neben österreichischen Weinen findet sich hier alles, was Rang und Namen hat.





ROLLMOPS VON DER LACHSFORELLE MIT PARADEISERHONIG UND KREN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
55 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Dieser Rollmops schmeckt nicht nur herrlich, er ist auch ein Augenschmaus. Das saftige zarte Fleisch der Lachsforelle gibt dem Rezept das Besondere.

ZUTATEN FÜR DEN KRENDIP

- 100 g MILFINA Sauerrahm
- 70 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Crème Fraîche
- 40 g GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerieben
- 30 g MILFINA Schlagobers, halbgeschlagen
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DEN PARADEISERHONIG

- 100 g CUCINA NOBILE Tomatenmark
- 100 g NATUR AKTIV BIO-Honig
- 80 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 80 g Sellerie vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Zwiebel aus Österreich, vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- Etwas Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- Etwas NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- LE GUSTO Thymian
- LE GUSTO Rosmarin

ZUTATEN FÜR DEN ROLLMOPS

- 4 ALMARE SEAFOOD Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten, tiefgekühlt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 80 g Rucola vom HOFER Marktplatz
- 80 g Vogerlsalat vom HOFER Marktplatz
- 275 g Pflücksalat vom HOFER Marktplatz
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Crème Fraîche
- GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerieben

ZUBEREITUNG

- Für den Krendip alles außer dem Schlagobers zusammen mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach die Creme passieren und das Schlagobers unterheben.
- Gemüse in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen lassen, Tomatenmark dazugeben und leicht mitrösten. Den Honig beifügen und leicht köcheln lassen, das Ganze abpassieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
- Die Fischfilets leicht plattieren. Dann mit den marinierten Salaten füllen und zusammenrollen. Mit dem Paradeiserhonig einpinseln und mit frischem Kren bestreuen. Den Krendip in der Mitte des Tellers aufstreichen, dann den Rollmops daraufsetzen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERN CRÈME FRAÎCHE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die cremige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Crème Fraîche weist einen feinen, leicht säuerlichen Geschmack auf, und flockt im Vergleich zu Sauerrahm bei der Verwendung in heißen Saucen nicht aus.



ERDÄPFELSCHAUMSUPPE

MIT GEBRATENEN PILZEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN + 3 STD.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Klassiker der österreichischen Küche schmeckt das ganze Jahr über und ruft bei uns Kindheitserinnerungen wach.

ZUTATEN

- MILFINA Teebutter zum Anbraten
- 80 g Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 300 g Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 20 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Speckwürfel
- LE GUSTO Thymian
- LE GUSTO Kümmel
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- ½ l Chardonnay (Morillon)
- 1 l GOURMET Gemüse- oder Hühnerfond
- 500 ml MILFINA Schlagobers
- 50 g entweder Champignons, Eierschwammerl oder Austernpilze vom HOFER Marktplatz (je nach Saison)
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Thymian
- LE GUSTO Rosmarin
- NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- 8 Scheiben Saftiges Krustesbrot aus der HOFER BACKBOX für die Brotnester

ZUBEREITUNG

- Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, darin die Zwiebel und den Speck anschwitzen, danach die Erdäpfel hinzufügen und kurz mitschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Gemüsefond aufgießen und das Ganze für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Obers hinzufügen, das Ganze aufmixen, durch ein feines Sieb passieren, auf die Konsistenz prüfen und mit den Gewürzen abschmecken.
- Die Pilze klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Auf einem Küchentrepp warm beiseitestellen. Kurz vor dem Anrichten nochmals in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit den Gewürzen abschmecken und die frischen Kräuter hinzugeben.
- Vom Krustesbrot 8 Scheiben ganz dünn aufschneiden. Diese im Ofen bei 80 °C ca. 3 Stunden trocknen lassen. Die Scheiben kann man auch in einer Form trocknen lassen und darin die gebratenen Pilze anrichten. Ein paar Pilze auf der angerichteten Suppe platzieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

KRUSTENBROT AUS DER HOFER BACKBOX

Das saftige Krustesbrot aus der HOFER BACKBOX wird mehrmals täglich frisch gebacken.







KÄRNTNER KASNUDELN MIT SALATCREME



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
130 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Handgemachte Kärntner Kasnudeln beeindrucken jeden Gast!
Und zu den gekrenkelten Teigtaschen gehört natürlich die
raffinierte Salatcreme.*

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 250 g mehlig-e Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 250 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauern Topfen
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gewürfelt
- 3 EL Kräuter nach Saison und Geschmack vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 500 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 1 EL BELLASAN Sonnenblumenöl
- lauwarmes Wasser

ZUTATEN FÜR DIE SALATCREME

- 2 Stk. Häuptelsalat vom HOFER Marktplatz
- 20 g NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- 40 g CASTELLO Condimento Bianco
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUBEREITUNG

- Für die Fülle Erdäpfel in der Schale kochen, passieren, mit dem Topfen und der rohen Zwiebel verrühren und mit Salz und den Kräutern würzen.
- Für den Teig Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig ausrollen, aus der Fülle kleine Knödel formen und auf den Teig legen. Teig darüber schlagen, Ränder festdrücken (es darf keine Luft drinnen bleiben, sonst platzen die Nudeln beim Kochen) und die Nudeln ausstechen. Die Teigenden nun krenkeln (ein kleines Stück umlegen und festdrücken, daneben umlegen und festdrücken usw.) und die fertigen Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.
- Den Salat mit den Zutaten aufmixen und für ca. 15 min. mixen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Das Olivenöl zieht somit an und die Creme gewinnt an Stabilität.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-BERGBAUERN TOPFEN »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

BIO-Speisetopfen und BIO-Magertopfen eignen sich mit ihrem feinen, natürlichen Geschmack und der cremigen Konsistenz ausgezeichnet als Basis für Aufstriche und Imbisse, wie auch zum Kochen und Backen.



BEIRIEDSCHNITTE MIT ROTKRAUT UND GRIESSKNÖDEL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN FÜR DIE BEIRIEDSCHNITTE

- 4 Stück *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Rib Eye Steaks vom Bergrind
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Petersil

ZUTATEN FÜR DIE GRIESSKNÖDEL

- 125 g HAPPY HARVEST Weizengrieß
- 50 g MILFINA Teebutter
- 250 ml *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Vollmilch
- 2 *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeier
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Petersil

ZUTATEN FÜR DAS ROTKRAUT

- ca. 500 g NATURE'S GOLD Rotkraut
- GOURMET Preiselbeeren
- Saft einer Orange von HOFER Marktplatz
- HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- etwas BELLA Vanillinzucker
- NATUR AKTIV BIO-Zimt, gemahlen
- LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- NATUR AKTIV BIO-Aceto Balsamico
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Mohnöl
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Apfel vom HOFER Marktplatz
- 250 ml Rotwein aus der HOFER Vinothek

ZUBEREITUNG

- Für die Knödel Milch, Butter und Salz aufkochen lassen, danach ca. 80 g Grieß einfließen lassen und erneut aufkochen. Eier und restlichen Grieß darunter-mischen, die Masse erkalten lassen und Knödel formen. Die Knödel 4 Minuten kochen, danach 10 Minuten ziehen lassen.
- Das Rotkraut einen Tag marinieren und danach mit Mohnöl ansetzen. Klein geschnittene Zwiebel und Äpfel anlaufen lassen, mit Rotwein ablöschen und das Kraut hinzufügen. Das Ganze kurz aufkochen lassen.
- Die Beiried mit den Gewürzen einreiben und von allen Seiten gut anbraten. Im Ofen bei ca. 90 °C 30 Minuten rosa braten und danach bei 60 °C ca. 15 Minuten rasten lassen.
- Die Knödel in einer Pfanne mit Butter und Petersil durchschwenken, das Rotkraut erwärmen und am Teller anrichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Die österreichische Teebutter von MILFINA ist der Allrounder in der Küche. Ob zum Backen, Braten oder Verfeinern, Butter ist vielseitig einsetzbar.







TOPFEN-POWIDL-KNÖDEL

AUF BEERENSPIEGEL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Topfenknödel wie von der Oma!
Der leicht säuerliche Beerenspiegel
passt perfekt zur Powidlfülle.*

ZUTATEN FÜR DEN KNÖDELTEIG

- 60 g MILFINA Teebutter
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Topfen
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- Etwas Zeste einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- eine Prise SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- GRANDESSA Powidl, dressierfähig (mit etwas Läuterzucker verdünnen falls notwendig).

ZUTATEN BEERENSPIEGEL

- 100 g frische Beeren nach Saison vom HOFER Marktplatz oder SWEET VALLEY Waldbeerenmischung, tiefgekühlt
- 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 20 ml Wasser
- 20 ml Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc
- 4 cl RIQUET Inländerrum oder Likör nach Geschmack
- MILFINA Teebutter zum Eindicken

ZUBEREITUNG

- Butter, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier untermischen, dann den Topfen und das Mehl, so dass sich der Teig ausrollen lässt. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann ausrollen und mit Powidl füllen. 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.
- Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Wasser ablöschen. Weißwein oder Likör hinzufügen und kurz aufkochen. Nun die Beeren hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Butter eindicken.

HOFER WEIN-TIPP

FRIZZANTE »KAISERFELS«

Der fruchtige Frizzante aus Österreich ist ideal als Aperitif, zur Party und zu feinen, fruchtigen Desserts.





Die 8 definierten Grundwerte von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG**

- Regionalität
- Tierschutz & Tierhaltung
- Fairness gegenüber unseren Kundinnen und Kunden
- Umweltschutz
- Lebensmittelqualität
- Fairness gegenüber unseren Betrieben
- Gentechnikfreiheit
- Transparente Online-Rückverfolgung

URSPRUNG DES GESCHMACKS

Die Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern von HOFER liefern nicht nur Produkte in allerbesten BIO-Qualität, für sie stehen auch Klimaschutz, Fairness und Transparenz im Mittelpunkt ihres Handelns.

TEXT HERTA SCHEIDINGER





ZURÜCK ZUM URSPRUNG startete 2006 mit elf Milchprodukten. Heute finden die Kundinnen und Kunden bei HOFER über 450 BIO-Produkte der Eigenmarke ZURÜCK ZUM URSPRUNG.

BIO-Lebensmittel sind ein wahrer Genuss, denn die Qualität und Sorgfalt, die in die Herstellung fließen, kann man schmecken! Konsumentinnen und Konsumenten wissen das zu schätzen und greifen vermehrt zu BIO-Produkten. HOFER hat hier eine Vorreiterrolle übernommen und startete im Jahr 2006 mit elf Milchprodukten. Mittlerweile finden die Kundinnen und Kunden unter der BIO-Eigenmarke ZURÜCK ZUM URSPRUNG mehr als 450 BIO-Produkte aus allen Lebensmittelbereichen. Das Angebot reicht von Milch- und Fleischerzeugnissen über Obst und Gemüse bis hin zu Babyernährung, Tiefkühlartikeln und Getränken – und wächst kontinuierlich.

Seit jeher steht eine ganzheitliche Denk- und Handlungsweise bei ZURÜCK ZUM URSPRUNG im Mittelpunkt. Deshalb geht hier BIO weit über gesetzliche Vorgaben hinaus. Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Produkte werden gemäß dem unabhängigen Prüf Nach!-Standard hergestellt, der BIO mit Nachhaltigkeit und Transparenz verbindet. Eine lückenlose Kontrolle der Richtlinien



»Das ist BIO, das weitergeht – bei Regionalität, Transparenz, Umwelt- und Klimaschutz und Fairness gegenüber Bäuerinnen und Bauern sowie Kundinnen und Kunden.«

Ronald
Bergbauer aus der Steiermark und zukünftiger Ursprungsbauer.

wird durch staatlich akkreditierte BIO-Kontrollstellen gewährleistet. Gleichzeitig können die Kundinnen und Kunden online rückverfolgen, woher die Rohstoffe stammen, wo diese verarbeitet werden und wie nachhaltig diese sind. Das ist österreichweit besonders.

DIE URSPRUNGSBAUERN

Rund 4.500 österreichische Bäuerinnen und Bauern produzieren gemäß dieses hohen Standards Produkte in bester BIO-Qualität für ZURÜCK ZUM URSPRUNG. Die strikte Einhaltung der acht definierten Grundwerte ist für alle Partner verbindlich.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG pflegt langfristige Partnerschaften mit seinen Bäuerinnen und Bauern. Die Geschichte von Ronald, einem jungen Bergbauern aus der Steiermark zeigt, was es bedeutet ein Ursprungsbauer zu werden. Ronald betreibt den seit 1736 geführten Hof seiner Vorfahren und möchte diesen in einen echten Ursprungsbauernhof verwandeln. Um aber ein echter »Ursprungsbauer« zu werden, muss er seinen Hof nun zukunftssicher und im Zuge dessen noch



nachhaltiger führen. »ZURÜCK ZUM URSPRUNG ist BIO, das weitergeht – bei Regionalität, Transparenz, Umwelt- und Klimaschutz und Fairness gegenüber Bäuerinnen und Bauern sowie Kundinnen und Kunden. Der Nachhaltigkeitsgedanke wird als ganzheitliches Konzept verstanden und umfasst Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung bis zum Endprodukt«, bringt es Ronald auf den Punkt.

Auf seinem Weg zum Ursprungsbauern wird er von Expertinnen und Experten sowie Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern begleitet. Einer davon ist Heribert Moser aus der Region Murau. Er war schon vorher BIO- und Heumilchbauer und musste seine Strukturen an das Konzept anpassen. Heribert Mosers Hof liegt auf 1120 Metern Seehöhe. Gerade darum sieht er hier noch Chancen für die Bauern Fuß zu fassen und die Zukunft zu gestalten, denn als Ursprungsbauer bekommt man etwas mehr für seine Produkte und kann die Landwirtschaft auch mit Urlaub am Bauernhof oder einer Direktvermarktung kombinieren. Partner aus dem ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bereich stehen dabei immer zur Seite. Die Geschichte von



»... als Bauer bekommt man einen Mehrpreis für das BIO-Produkt, das schafft eine Einkommenssicherheit für uns.«

Heribert Moser
Ursprungsbauer seit 2006 aus Murau
in der Steiermark

Heribert Moser als Ursprungsbauer beginnt 2006. »Alles hat mit einem Startprojekt für ZURÜCK ZUM URSPRUNG in unserer Molkerei mit 200 Landwirten begonnen. Es war eine Aufbruchsstimmung da und wie man sieht, haben sich daraus über 450 BIO-Produkte entwickelt. Es ist wichtig, dass diese BIO-Produkte alle regional abdeckbar sind. Wichtig ist auch, dass die Konsumentin und der Konsument sehen, wo das Lebensmittel herkommt.« Bei ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden die Qualität und auch die Arbeit dahinter wertgeschätzt. »Für mich ist es von hoher emotionaler Bedeutung, dass wir den Hof so weiterführen können, weil es ZURÜCK ZUM URSPRUNG gibt. Man bekommt einen Mehrpreis für das Produkt, das schafft eine Einkommenssicherheit für uns.« <



In unserer neuen Dokumentarreihe erzählt Ronald, was hinter der für ihn nachhaltigsten BIO-Marke Österreichs steckt. Jetzt die Doku: »Der Ursprungsbauer« streamen!

DIE BEINE DES FRÜHLINGS

Ostern wäre ohne Schinken nicht denkbar. Darum haben wir uns eine ganze Reihe herrlicher Rezepte einfallen lassen, die das Beste vom Bein besonders gut in Szene setzen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN







SCHINKENFLECKERL

WIE BEI OMA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Das Rezept entspricht im Wesentlichen dem, was schon in Louise Seleskowitz' legendärem »Wiener Kochbuch« aus dem Jahr 1879 auftaucht. Weil: Besser können wir es auch nicht machen.

ZUTATEN

- 200 g CUCINA NOBILE Fleckerl
- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 50 g MILFINA Teebutter
- 250 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Beinschinken, geschnitten
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Sauerrahm
- MILFINA Teebutter für die Form
- HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Muskatnuss

HOFER PRODUKT-TIPP

SEMMEBRÖSEL »HAPPY HARVEST«

Die Semmelbrösel von HAPPY HARVEST sind vielseitig einsetzbar. Zum Panieren, für Kuchenböden oder zum Bestreuen von Obstknödeln sind sie optimal.



ZUBEREITUNG

- Die Fleckerl in wallendem Salzwasser bissfest kochen. Abseihen. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Butter schaumig rühren, dann die Dotter zugeben und mit Salz würzen. Fleckerl, Schinken, Ei-Butter-Masse und Sauerrahm gut mischen. Den Schnee vorsichtig unterheben.
- Eine Auflaufform buttern und mit Brösel ausstreuen. Mit den Schinkenfleckerln füllen und glatt streichen. Einige Butterflocken und Brösel darauf verteilen.
- Im Rohr backen, bis alles eine schöne braune Farbe genommen hat, dauert etwa 45 Minuten.



PROFI-TIPP

GRÜNER SALAT

Zu den cremigen Schinkenfleckerln passt perfekt Grüner Salat. Geben Sie das Dressing erst direkt vor dem Servieren über den Salat, damit dieser nicht zusammenfällt und schön knackig bleibt.

SCHINKEN IM BRIOCHETEIG MIT EIER-RAHM-KREN



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
5 STUNDEN (+ 1 NACHT
TEIGRUHE)



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

*Schinken und Pinze vertragen sich wunderbar –
so gut, dass wir hier gleich einen saftigen Osterschinken
ganz mit flaumigem Brioche umhüllen.*

ZUTATEN FÜR DEN BRIOCHETEIG

- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 170 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 5 g BELLA Germ
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 2 EL NATUR AKTIV BIO-Honig
- Zesten von 1 Bio-Orange und 1 Bio-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 80 g MILFINA Teebutter
- 1 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier und etwas ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch zum Bestreichen

ZUTATEN FÜR DEN EIER-RAHM-KREN

- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier, gekocht
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Sauerrahm
- 4 EL GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerieben
- ½ TL LE GUSTO Estragon Senf
- Saft einer halben Zitrone vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz und LE GUSTO Pfeffer
- 1,5 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Teilsames von der Schulter

ZUBEREITUNG

- Die Germ in gerade eben lauwarmer Milch (nicht zu heiß!) auflösen. Das gesiebte Mehl in eine große Schüssel geben, die Milch mit der Germ eingießen und mit dem Knethaken gut durchmischen.
- Die Eier einarbeiten, dann Honig, Zesten und Salz einrühren. Lauwarme, geschmolzene Butter einarbeiten und kneten, bis der Teig glatt, glänzend und elastisch ist.

- Mit Lebensmittelfolie abdecken und 24–36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Dann den Teig an einem warmen und trockenen Ort aufgehen lassen, z. B. in einem warmen Raum bei etwa 25 °C oder im Ofen mit eingeschaltetem Licht. Warten, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat, dauert etwa 3–4 Stunden. Gut durchkneten und erneut 1 Stunde rasten lassen.
- Den Schinken in etwa 80 °C heißem Wasser 2 Stunden ziehen lassen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Für den Eier-Rahm-Kren die Eier halbieren, Eidotter herauslösen und zerdrücken. Eiweiß fein würfeln. Gut mit den restlichen Zutaten vermischen und kalt stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche so weit ausrollen, dass sich der Schinken damit einschlagen lässt. Den Schinken aus dem Sud heben, gut abtrocknen und noch warm in den Teig einschlagen. Mit der Ei-Milch-Mischung einpinseln und einige Male mit einer Gabel anstechen. Etwa 40 Minuten backen, bis der Teig gut gar ist. Kurz abkühlen, aufschneiden und noch lauwarm mit dem Eier-Rahm-Kren servieren.





HOFER PRODUKT-TIPP

DELIKATESSCHINKEN

Die Schinkenspezialitäten von HOFER schmecken herrlich und bringen nicht nur auf die Ostertafel Abwechslung.





MIT SCHINKEN GRATINIERTER CHICORÉE OHNE BÉCHAMEL – NACH ALAIN DUCASSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Frankreichs größter Koch, Alain Ducasse, liebt diesen Klassiker der französischen Hausmannskost – aber er hat ihn entscheidend leichter gemacht. Was er statt Béchamel verwendet? Die Antwort ist ebenso einfach wie genial.

ZUTATEN

- 5 Chicorée vom HOFER Marktplatz (nach Saison)
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 2 EL Staubzucker
- 1 kleines Glas Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc oder Wasser
- 90 g MILFINA Emmentaler, gerieben
- 1 Glas ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- 8 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Gourmetschinken
- 2 EL NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- MILFINA Teebutter für die Form

HOFER WEIN-TIPP

2021 SÜDSTEIERMARK DAC SAUVIGNON BLANC

12,5 % Vol., hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Stachelbeere, Kiwi, Grapefruitschale, Passionsfrucht, Paradeisgrün, Paprika. Am Gaumen sauber saftig, milde Säure, mittlere Dichte und Länge. Ideal zu Räucherforelle mit Kren, Leberkäse sowie Salat mit Putenbrust.



ZUBEREITUNG

- Die Chicorée der Länge nach in zwei Hälften teilen. Je nach Geschmack den leicht bitteren Strunk vorsichtig entfernen, sodass die Blätter trotzdem noch anhaften.
- In einer großen Pfanne mit dem Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze anbraten.
- Mit Staubzucker bestreuen, zudecken und 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
- Mit dem Weißwein ablöschen, die Chicorée wenden und den Bratrückstand in der Pfanne mit einem Kochlöffel lösen, sodass er sich mit dem Wein verbindet. Weitere 5 Minuten kochen und salzen.
- Für die Sauce in einer Küchenmaschine zwei der Chicorée-Hälften mit der geschälten, entkeimten Knoblauchzehe, 30 g geriebenem Emmentaler und dem Glas Obers vermischen.
- Das Backrohr auf Grill-Stufe maximal vorheizen. Die anderen Chicorée-Hälften mit je einer Scheibe Schinken einwickeln und in eine gebutterte Gratin-Form setzen. Chicorée mit der Sauce übergießen und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.
- 15 Minuten gratinieren und dabei darauf achten, dass die Chicorée nicht verbrennen.



PROFI-TIPP

BITTER MACHT NICHT IMMER LUSTIG!

Achten Sie darauf, dass die Chicorée-Blätter keine starke Grünfärbung haben. Die starke Färbung spricht für einen sehr hohen Anteil an Bitterstoffen.

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

ALLA »HARRY'S BAR«, VENEDIG



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

In der berühmtesten Bar der Welt werden diese unwiderstehlichen Häppchen seit Jahrzehnten zum Drink serviert. Die Zubereitung ist für einen Schinken-Käse-Toast recht aufwendig. Aber es lohnt sich!

ZUTATEN

- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Emmentaler, gerieben
- 1 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- 1 EL ASIA Sojasauce
- 6 Scheiben ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Toast
- 6 dicke Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Toastschinken
- 1 großes Stück MILFINA Teebutter
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 TL LE GUSTO Pfeffer
- NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Käse, Dotter, Obers, Sojasauce, Senf und Pfeffer in einer großen Schüssel gut mischen und glatt rühren. Die Toastscheiben auf einer Seite gleichmäßig mit der Käsecreme bestreichen. Drei der Scheiben mit Schinken belegen, die restlichen Brotscheiben mit der Käseseite nach unten daraufsetzen, sodass drei quadratische Sandwiches entstehen.
- Eine schwere Pfanne auf mittlerer bis niedriger Temperatur erhitzen und Butter schmelzen, dann einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Wenn das Fett heiß ist, die Sandwiches beidseitig goldbraun braten, dann auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
- Die Sandwiches mit einem sehr scharfen Messer entrinden und in rechteckige Hälften schneiden. Heiß servieren – am besten zu einem trockenen Cocktail.

HOFER PRODUKT-TIPP

EMMENTALER SCHMELZSCHEIBEN »MILFINA«

Der würzige Emmentaler verleiht Ihrem klassischen Schinken-Käse-Toast einen aromatischen Geschmack, den die ganze Familie köstlich findet.



PROFI-TIPP

WÜRZIGER GENUSS

Der würzige Käse gibt dem warmen Toast erst den richtigen Geschmack. Je höher der Fettgehalt im Käse ist, umso leichter schmilzt er.







SCHINKENROLLEN NACH ALEXANDER MAYER



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schinkenrollen können so fantastisch schmecken wie jene von Spitzenkoch Alexander Mayer in seinem »Mayer und Freunde« in der Wiener Innenstadt.

ZUTATEN FÜR DIE MAYONNAISE

- 4 Eidotter von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeiern
- 2-3 EL **LE GUSTO** Estragon Senf
- 2 EL **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Schlagobers
- 250 ml **BELLASAN** Sonnenblumenöl
- 150 ml **NATUR AKTIV** Griechisches BIO-Olivenöl
- etwas Saft einer Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- 1 Schuss **CASTELLO** Condimento Bianco
- 1 Schuss **ASIA** Sojasauce
- 1 Messerspitze **LE GUSTO** Pfeffer
- **SALINENGOLD** Speisesalz
- **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DEN FRANZ. SALAT

- 120 g Erdäpfel aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, in kleine Würfel geschnitten
- 60 g **NATURE'S GOLD** Junge Erbsen
- 60 g Karotten aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, in kleine Würfel geschnitten
- 60 g Stangensellerie vom **HOFER** Marktplatz, in kleine Würfel geschnitten
- 60 g **NATURE'S GOLD** Delikatessgurken in kleine Würfel geschnitten
- 4 große **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier, wachsw weich gekocht und grob gewürfelt
- 2 EL **LE GUSTO** Estragon Senf
- 4 EL Schnittlauch vom **HOFER** Marktplatz, fein geschnitten
- etwas Saft einer Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- etwas Essiggurkenwasser von den **NATURE'S GOLD** Delikatessgurken
- 8-12 Scheiben **GENUSS 100 %** aus **ÖSTERREICH** Schinken der Saison

ZUBEREITUNG

- Dotter, Senf und Sauerrahm mit den Gewürzen glatt rühren. Danach mit der Ölmischung zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.
- Erdäpfel, Erbsen, Karotten und Sellerie separat in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
- Alle Zutaten für den Salat mit 250 ml der Mayonnaise zu einer homogenen Masse vermengen und eventuell mit etwas Essig, Sojasauce, Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.
- Den französischen Salat gleichmäßig auf das untere Drittel der Schinkenscheiben verteilen, dabei nicht ganz an den Rand verstreichen. Nun die Schinkenscheiben fest einrollen.



PROFI-TIPP

KNUSPRIG & AROMATISCH

Mit knusprigem Baguette oder Roggenbrot aus der **HOFER** BACKBOX servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

CONDIMENTO BIANCO »CASTELLO«

Condimento Bianco veredelt jede Speise! Auf Deutsch bedeutet der Name »Weiße Würze«. Condimento Bianco ist eine Mischung aus Weißweinessig und Traubenmost, die mild-säuerlich schmeckt.



SCHINKENKROKETTEN



REZEPT FÜR
16 KROKETTEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE (+ 1 NACHT
DURCHKÜHLEN DER MASSE)



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Ein nachhaltiger Klassiker in der Tapasbar,
ersonnen, um Abschnitte vom Prosciutto köstlich zu verwerten.
Ist leichter, als es aussieht!*

ZUTATEN FÜR DIE KROKETTEN

- 500 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- 100 g **MILFINA** Teebutter
- ½ Zwiebel aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe vom **HOFER** Marktplatz, gerieben oder fein gehackt
- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 250 g **GOURMET** Serrano-Schinken
- 100 ml **GRAF VON KREUZEN** Gr. Veltliner
- **SALINENGOLD** Speisesalz
- **LE GUSTO** Muskatnuss
- **LE GUSTO** Pfeffer

ZUTATEN ZUM PANNIEREN

- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 2 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier
- 150 g **HAPPY HARVEST** Semmelbrösel
- **BELLASAN** Sonnenblumenöl, geriebener **MILFINA** Käse und gehackter Petersil vom **HOFER** Marktplatz zum Garnieren

HOFER PRODUKT-TIPP

SONNENBLUMENÖL »BELLASAN«

Das reine Sonnenblumenöl von »BELLASAN« eignet sich hervorragend zum Kochen, Backen und Braten. Auch auf Salaten schmeckt es!



ZUBEREITUNG

- Milch in einem Topf bis knapp an den Siedepunkt erhitzen.
- In einem weiteren Topf die Butter schmelzen und Zwiebel und Knoblauch kurz darin anschwitzen, dann das Mehl zugeben und 3–4 Minuten unter häufigem Rühren ebenfalls anschwitzen, ohne das Mehl Farbe nehmen zu lassen.
- Den Schinken zur Einbrenn geben und dann nach und nach die warme Milch durch ein Sieb zugießen. Dabei mit einem Schneebesen ständig schlagen, damit sich keine Mehlklumpen bilden.
- Zum Sieden bringen, den Weißwein unter Schlagen zugießen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. In ein passendes Gefäß gießen und über Nacht kalt stellen.
- Mit einem Löffel aus der Masse Krokettchen formen und panieren. Dafür erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Bröseln wenden. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- In einem schweren Topf das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Krokettchen darin backen, bis sie eine schöne Farbe haben und knusprig sind. Nicht mehr Krokettchen auf einmal ins Öl geben, als leicht nebeneinander Platz haben.
- Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit geriebenem Käse und gehacktem Petersil bestreuen und heiß servieren.



SPEZIALITÄTEN AUS SCHWEINEFLEISCH

IN IHRER HOFER FILIALE



KARREEROSE IM SPECKMANTEL

Die zarten FairHOF Schweinekarreerosen werden von Hand mit rustikalem Bauchspeck umwickelt.



PARISER KRANZ

Der FairHOF Pariser Kranz ist sehr beliebt für Wurstsalate, als Essigwurst oder fein aufgeschnitten mit Gebäck.

**TOP
PRODUKT!**

Den Pariser Kranz gibt es klassisch oder mit Putenfleisch



SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Ein besonders edles Gericht für viele Anlässe. Das mild gewürzte Schweinefilet ist grill- und bratfertig.



STREICHWURST

Die FairHOF Streichwurst wird aus frischem österreichischen, genfreiem Schweine- und Rindfleisch hergestellt.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-AUFSCHNITT

Das Fleisch für die feinen BIO-Wurstspezialitäten von ZURÜCK ZUM URSPRUNG stammt zu 100 Prozent von österreichischen Bio-Rindern und BIO-Schweinen.



**TOP
PRODUKT!**

BIO-Wurst gehört zu den Top-Sellern bei HOFER



BEINSCHINKEN

Der ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Beinschinken wird aus 100 Prozent bestem BIO-Schweinefleisch mit viel Liebe zum Produkt im Hausruckviertel und Mühlviertel hergestellt.



BIO-WÜRSTEL-SORTIMENT

Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Würstel werden in den Regionen Hausruckviertel und Mühlviertel hergestellt.

**TOP
PRODUKT!**
Zarte Fleischklassiker
für die täglich frische
Küche



FRISCHFLEISCH-KLASSIKER

Durch die sorgfältige Auswahl vom FairHOF Schwein sind diese Frischfleischklassiker ein echter Genuss.



BIO-ROHWURST

Die in der Rezeptur enthaltenen BIO-Fenchelsamen verleihen der BIO-Fenchelsalami ihren außergewöhnlichen Geschmack.



FRÜHSTÜCKSAUFSCHNITT

Der perfekte Aufschnitt zum Frühstück oder zur Jause. Auch aus Putenfleisch ein wahrer Genuss.



SÜLZCHEN

Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die traditionelle Veredelung entstehen diese besonders frischen Sülzchen.



HOF-SNACKS

Hof-Stangerl, Salami-Sticks und Hof-Wurzel schmecken pikant-würzig und dürfen bei keiner Jause fehlen.



COCKTAIL-WÜRSTEL

Ob Bratwürstel, Frankfurter oder Käsekrainer – mini ist bei den Cocktail-Würsteln Trumpf.



FEINKOST-AUFSCHNITT

FairHOF steht für beste Qualität und artgerechte, liebevolle Haltung der Nutztiere. Die feinen Wurstwaren werden mit traditioneller Würzung hergestellt.



FLEISCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die FairHOF Bäuerinnen und Bauern liefern ihre Produkte in höchster Qualität stets frisch für die HOFER Kundinnen und Kunden.



FAIRHOF LANDWIRT FAMILIE RADINGER

Der traditionelle Vierkanthof der Familie Radinger liegt am höchstgelegenen Punkt der Gemeinde Wartberg an der Krems (OÖ). Seit mittlerweile über 30 Jahren ist die Familie bereits in der Landwirtschaft tätig.

»Kundinnen und Kunden müssen sich zu Herzen nehmen, dass nur durch den Kauf hochwertiger Produkte den Landwirten die Möglichkeit gegeben wird, die Haltung der Tiere stetig zu verbessern.«

Stefan Radinger



HÜTTHALER

Der traditionsreiche Familienbetrieb Hütthaler wird seit mehr als 120 Jahren im Herzen Oberösterreichs und bereits in vierter Generation geführt.

»Wichtig ist für uns die langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Bauern aus der Region, die als Lieferanten für unseren hauseigenen Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen tätig sind.«

Florian Hütthaler

LIEFERT:
FLEISCH &
SCHINKEN



LIEFERT:
FLEISCH &
SCHINKEN



FAIRHOF LANDWIRT FAMILIE STADLMAYR

Auf einer Anhöhe in Rüstorf, Oberösterreich, findet man den Hof von Familie Stadlmayr. Franz Stadlmayr führt den Hof gemeinsam mit Sohn Florian. Tatkräftige Unterstützung gibt es dabei auch von Ehefrau Ingrid sowie Florians Freundin Theresa.

»Seit über 40 Jahren liefern wir unsere Schweine bereits an die Firma Hütthaler. Für uns war es daher sofort klar, Teil vom Projekt FairHOF sein zu wollen. Wir sind der Meinung, dadurch etwas bewegen zu können und stehen somit voll und ganz hinter der Marke FairHOF.«

Familie Stadlmayr





GESCHICHTEN AUS 1001 FRÜHLINGSNACHT

Nirgendwo wird der Frühling mit solch überschäumender Lebensfreude gefeiert wie im Orient. Wagen Sie mit uns eine kulinarische Reise durch exotische Länder.

FOTOS JULIA STIX



GEFÜLLTES GEMÜSE MAHASHI



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Mahashi bedeutet wörtlich übersetzt »gefüllt«, und die Araber lieben es, jede erdenkliche Art von Gemüse zu füllen! Probieren Sie mit uns diese köstliche, herzhafteste Mahlzeit.

ZUTATEN

- 10 Rispaparadeiser aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 500 g HAPPY HARVEST Langkornreis
- 2 Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 2 Melanzani vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersil
- ½ TL LE GUSTO Kümmel
- 1 EL LE GUSTO Paprika edelsüß
- 1 Prise HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 l Wasser

ZUBEREITUNG

- Für die Paradeissauce eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe und 8 Paradeiser fein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig braten, die Paradeiser begeben und 10 Minuten dünsten. Mit einer Prise braunem Zucker würzen und mit 1 l Wasser aufgießen. 10 Minuten kochen, mixen, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Gemüsefülle eine Zwiebel, zwei Paradeiser und drei Knoblauchzehen fein würfeln, Petersil und Minze fein schneiden. Den Reis waschen.
- Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten und mit Paprikapulver paprizieren. Sofort Paradeiser, Reis und die Kräuter begeben. Mit 700 ml Wasser aufgießen.
- Einmal aufkochen und zugedeckt bei kleiner Flamme 15 Minuten köcheln, bis der Reis zu drei Viertel fertig ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
- Paprika, Zucchini und Melanzani waschen, aushöhlen, zu drei Viertel mit dem Reis füllen und auf ein tiefes Backblech setzen.
- Mit der Paradeissauce übergießen und circa 1,5 Stunden bei 180 °C im Rohr schmoren.



HOFER PRODUKT-TIPP

PAPRIKA EDELSÜSS »LE GUSTO«

Die Sorte Paprika edelsüß zählt zu den milden Paprikagewürzen. Sein Geschmack ist weich, leicht süßlich bis mild würzig.

KICHERERBSEN FALAFEL



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Falafel sind ein altes arabisches Gericht aus Kichererbsen oder Bohnen. Die kleinen, vegetarischen Bällchen benötigen nur wenige Zutaten und schmecken herrlich.

ZUTATEN

- 400 g NATURE'S GOLD Kichererbsen
- ½ Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- ½ Bund Petersil vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Koriander, gemahlen
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ½ TL BELLA Backpulver
- ½ EL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- BELLASAN Sonnenblumenöl zum Bepinseln

HOFER PRODUKT-TIPP

KICHERERBSEN »NATURE'S GOLD«

Kichererbsen sind gesund und es lassen sich Köstlichkeiten wie Hummus, Falafel, Eintöpfe oder ein feines Curry damit zaubern.

ZUBEREITUNG

- Die Kichererbsen gemeinsam mit Zwiebel, Knoblauch und Petersil durch die feinste Scheibe eines Fleischwolfs drehen.
- Zitronensaft und Backpulver hinzufügen.
- Sehr großzügig mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kümmel würzen und alles gut verkneten.
- Aus dem Teig kleine Bällchen mit etwa 3–4 Zentimeter Durchmesser rollen, diese reichlich mit Öl bepinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, bis die Falafel leicht gebräunt und kross sind. Nach 10 Minuten einmal wenden!



PROFI-TIPP

DIE RICHTIGE WÜRZE

Wer es gerne pikant mag, kann noch eine Prise Cayennepfeffer in die Falafelmasse geben.









FRISCHER SALAT MIT KARELLISIERTEN ZITRONEN UND PINIENKERNEN



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Bei diesem köstlichen Salatrezept mit Fisolen und zartem Spinat sorgt die pikante Vinaigrette für den besonderen Genuss-Moment.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 300 g Fisolen vom HOFER Marktplatz
- 250 g NATURE'S GOLD Junge Erbsen
- 2 große Handvoll Blattspinat
- 1 Handvoll Vogerlsalat vom HOFER Marktplatz
- 3 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- ½ Tasse HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE (ca. 50 g)
- ½ Tasse Wasser
- 20 g BELLA Pinienkerne

ZUTATEN FÜR DIE VINAIGRETTE

- Saft von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 1 TL NATUR AKTIV BIO-Honig
- 2 EL GOURMET Aceto Balsamico di Modena IGP
- Meersalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 4-5 EL NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Fisolen und Erbsen in kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Spinat waschen und trocken schütteln.
- Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in 10-12 Scheiben schneiden, Kerne entfernen. In einer breiten Pfanne Zucker und Wasser aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Zitronenscheiben in den heißen Sirup legen und sanft köcheln lassen, bis ein Karamellton erreicht ist. Herausnehmen und auf ein Backpapier legen.
- Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne kurz rösten und beiseitestellen.
- Alle Zutaten für die Vinaigrette mixen und den Salat marinieren. Auf einer großen Platte anrichten, mit karamellisierten Zitronenscheiben und Pinienkernen garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-OLIVENÖL »NATUR AKTIV«

Das Griechische BIO-Olivenöl von NATUR AKTIV stammt aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

SALAT VON GERÖSTETEN CHAMPIGNONS MIT BABYSPINAT UND PECANNÜSSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 STUNDEN (INKL.
HARISSA-ZUBEREITUNG)



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Genießer und Kalorienbewusste lieben diesen Salat mit Champignons.
Die gerösteten Pekannüsse sorgen für das gewisse Etwas.*

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 250 g NATURE'S GOLD Champignons
- ½ Zucchini vom HOFER Marktplatz, in 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel vom HOFER Marktplatz, in feine Ringe geschnitten
- 2 große Handvoll Blattspinat
- ½ Bund frischer Koriander
- 1 Handvoll HAPPY HARVEST Pecankerne
- 3 EL NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für den Salat die Champignons in einer Pfanne in etwas Öl rösten, die Zucchini zugeben und weich braten. In einem kleinen Topf Öl erhitzen und den Koriander leicht rösten.
- Die Pecannüsse im Ofen bei 170 °C 7–8 Minuten rösten. Die Champignons und Zucchini mit der Koriander-Marinade abschmecken, in einer Schüssel mit dem Spinat, den Frühlingszwiebeln und dem frischen Koriander vermengen, mit Olivenöl beträufeln und großzügig mit den Pecannüssen bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

PECANKERNE »HAPPY HARVEST«

Die Pecankerne von HAPPY HARVEST schmecken mild nussig und leicht süßlich. Sie eignen sich zum Backen von Kuchen und geben auch Salaten ein besonderes Aroma.



PROFI-TIPP

PECANNÜSSE RÖSTEN

Egal, ob man die Pecannüsse im Backrohr oder in der Pfanne röstet, nimmt man einen schönen nussigen Geruch wahr, bedeutet das, dass die Pecannüsse fertig sind.







SPINAT DIE KRAFT DES FRÜHLINGS

Nie schmeckt Spinat besser, als wenn er im Frühling seine ersten zarten Blätter aus der Erde reckt. Immer nur mit Spiegelei und Röstkartoffeln ist aber auch fad. Deswegen feiern wir das erste Grün des Jahres mit drei Rezepten aus aller Welt.

FOTOS MICHAEL RATHMAYER FOODSTYLING JAKOB BRETTERBAUER





VEGETARISCHE SPAGHETTI ALLA CARBONARA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Sauce für Spaghetti alla Carbonara besteht typischerweise aus Eiern, Käse und Speck. Wir machen eine Gemüsevariante mit frischem Spinat und Erbsen. Denn Geschmack braucht kein Fleisch.

ZUTATEN

- 1 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 5 EL NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 400 g NATUR AKTIV BIO-Spaghetti
- 300 g NATURE'S GOLD junge Erbsen, tiefgekühlt
- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Frischkäse
- 200 g NATURE'S GOLD Blattspinat
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- CCUCINA NOBILE Parmigiano Reggiano DOP, gerieben, zum Bestreuen

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SPAGHETTI »NATUR AKTIV«

Spaghetti aus biologischen Zutaten schmecken nicht nur herrlich, sie sind auch besonders bekömmlich und sorgen für italienische Momente.

ZUBEREITUNG

- Die Zucchini in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini zugeben und unter gelegentlichem Rühren dünsten. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, ebenfalls zugeben. Knoblauch schälen und fein hacken, ebenfalls zugeben und die Hitze etwas hochdrehen, damit das Gemüse ein wenig karamellisiert. Abschmecken und beiseitegeben.
- Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Pasta al dente kochen, 1 Minute vor Kochende die Erbsen zugeben. Währenddessen die Eier in eine Schüssel schlagen, mit dem Frischkäse verrühren und würzen. Das Fenchelgemüse nochmals erhitzen. Pasta und Erbsen abgießen, dabei eine Tasse Kochwasser aufheben. Gemüse zugeben und die Eier-Frischkäse-Mischung unterheben. In der verbliebenen Hitze garen. Bei Bedarf etwas Kochwasser untermischen, damit alles schön saftig ist.
- Zum Schluss den Spinat unterheben. Mit Zitronensaft abschmecken. Auf Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



PROFI-TIPP

FRISCHER GENUSS

Verbrauchen Sie frischen Spinat, wenn möglich, noch am Tag des Einkaufs. Lagern Sie ihn nach dem Kauf unbedingt im Kühlschrank. So bleiben die darin enthaltenen Vitamine erhalten.



SPINAT-RHABARBER-EINTOPF MIT REIS



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein herrlicher Klassiker aus dem Iran.

ZUTATEN

- 1 Tasse HAPPY HARVEST Langkornreis
- 150 g MILFINA Teebutter
- 500 g NATURE'S GOLD Blattspinat
- 1 daumennagelgroßes Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- LE GUSTO Koriander
- 200 g Rhabarber (2–3 Stangen) vom HOFER Marktplatz, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten (nach Saison)
- etwas Suppe vom GOURMET Suppenfond
- je ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersil und BIO-Dille, gehackt
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Sauerrahm zum Anrichten nach Geschmack

HOFER PRODUKT-TIPP

LANGKORNREIS »HAPPY HARVEST«

Reis ist vielfältig verwendbar und passt als Beilage zu vielen Gerichten. Oder wie wäre es mit einer Reispfanne?



ZUBEREITUNG

- Reis waschen. In einem Topf 50 g Butter schmelzen und den Reis zugeben, kurz braten, dann mit der nötigen Menge Wasser aufgießen und garen.
- Spinat blanchieren, gut ausdrücken und grob hacken. 100 g Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Gemahlene Gewürze und Ingwer kurz darin braten. Zwiebel zugeben und braten, bis diese weich ist (etwa 5 Minuten). Knoblauch zugeben und weitere 30 Sekunden braten. Rhabarber in die Pfanne geben. Mit Suppe aufgießen und köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist (etwa 5 Minuten). Spinat zugeben, kurz mischen und köcheln, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist.
- Die gehackten Kräuter unterheben und mit dem Reis und Sauerrahm servieren.



PROFI-TIPP

BAD IM EISWASSER

Geben Sie den Blattspinat nach dem Blanchieren in Eiswasser und lassen sie ihn dort einige Minuten abkühlen. Durch die plötzliche Kälte wird der Garprozess unterbrochen und der Spinat bleibt bissfest.







SPINATGNOCCHI IN PARADEISSALSA MIT SPECK



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

In diesem Rezept trifft italienisches Flair auf alpenländischen Speck. Die cremige Paradeissauce rundet den Geschmack perfekt ab.

ZUTATEN

- 100 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Schinkenspeck
- 4 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Karreespeck
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 400 g CUCINA NOBILE passierte Tomaten
- 300 g NATURE'S GOLD Blattspinat, aufgetaut
- 2 mehlig Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 österreichische Kaisersemmeln aus der HOFER BACKBOX
- ¼ l ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 2 EL CUCINA NOBILE Parmigiano Reggiano DOP, gerieben
- 5–6 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- SALINENGOLD Speisesalz
- NATUR AKTIV Griechisches BIO-Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Den Karreespeck schneiden, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Zwiebel fein hacken, zugeben und etwa 7 Minuten mitdünsten. Die passierten Paradeiser zugeben und etwa 10 Minuten verkochen lassen, bis sie eingedickt sind. Abschmecken und beiseitestellen.
- Die Schinkenspeckscheiben auf Backpapier im Rohr bei 200 °C braten, bis sie braun und knusprig sind, beiseitestellen.
- Den Spinat ausdrücken und fein hacken. Erdäpfel in Salzwasser weich kochen (ca. 20 Minuten), schälen, grob reiben, zum Spinat geben.
- Die Semmeln in grobe Würfel schneiden, in Milch quellen lassen, gut ausdrücken und ebenfalls zugeben. Die Eier dazu schlagen, den Parmesan zugeben. Salzen, mit einer Gabel vermischen und so viel Mehl zugeben, dass eine homogene Masse entsteht. Abschmecken.
- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Spinatmasse auf einem Nudelbrett zu zwei Rollen von knapp 2 Zentimeter Durchmesser formen und davon Gnocchi abschneiden. In zwei Durchgängen im Salzwasser garen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen, dann mittels Schaumlöffel herausholen. Abtropfen lassen, mit der erwärmten Paradeissauce beträufeln, mit dem knusprigen Speck garnieren und mit Parmesan servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BLATTSPINAT »NATURE'S GOLD«

Spinat gehört einfach zum Frühling! Das grüne Gemüse ist beliebt bei Jung und Alt und bietet viele Verwendungsmöglichkeiten.





DIE K. & K. OSTER- PINZE

.....


DAS ORIGINAL AUS TRIEST

.....

Die Pinze ist das klassische Ostergebäck schlechthin – nur die wenigsten wissen aber, dass sie in der Zeit der Habsburger-Monarchie über »unseren« Mittelmeerhafen Triest nach Österreich kam. Wir haben die Geschichte des Germgebäcks in Triests traditionsreicher Konditorei »La Bomboniera« recherchiert, wo es bis heute im Holzofen gebacken wird. Und zwar das ganze Jahr über!

TEXT & FOTOS GEORGES DESRUES





Die »Pinza« stammt ursprünglich aus Friaul und kam über Triest nach Österreich. In der Adriastadt wird sie mittlerweile das ganze Jahr über angeboten.



Signore La Porta bäckt in seiner »Bomboniera« (links) neben der Pinze auch ein anderes, bei uns unbekanntes Ostergebäck: den Presnitz mit Nussfruchtfülle (unten), der den Dornenkranz Jesu symbolisiert.



Als er vor bald dreißig Jahren nach Triest übersiedelte, hatte Gaetano La Porta noch so gut wie keine Kenntnisse der alt-österreichisch geprägten Konditorkunst im einst wichtigsten Adria-hafen der Habsburger. »Die Mehlspeisen in meiner ursprünglichen Heimat Sizilien unterscheiden sich stark von den hiesigen, in der Regel sind sie viel bunter, süßer und in erster Linie von arabischen und nicht von mitteleuropäischen Einflüssen geprägt«, sagt der Konditormeister und Betreiber der legendären Triester Konditorei »La Bomboniera«, die zu Kaisers Zeiten noch als »Konditorei Eppinger« die erste Adresse für Kuchen und Naschwerk aller Art war.

Nach einigen Jahren als Geselle konnte er das ehrwürdige Haus, das wie eh und je als Referenzadresse für all die wunderbaren Triester Kuchen, Torten und sonstigen Bäckereien mit ihren klingenden slawischen, ungarischen oder österreichischen Namen gilt, schließlich selbst übernehmen. Ob Indianer- oder Faschingskrapfen, Apfel- oder Topfenstrudel, ob Pariser Spitze, Sacher- oder Dobostorten – hier werden sie in bester Qualität gefertigt, als ob es das Ende der Monarchie nie gegeben hätte. Aber auch Potitze, Gibanica oder Presnitz, klassische Kuchen aus dem nahen Slowenien, werden wie selbstverständlich angeboten. Und – ganz wichtig – natürlich die Pinze.



DIE PINZE SYMBOLISIERT DER ÜBERLIEFERUNG NACH DEN SCHWAMM AUS DER PASSIONSGESCHICHTE UND DER PRESNITZ DIE DORNENKRONE.

»Ursprünglich galten sowohl Presnitz als auch Pinze bei uns als typische Osterbäckereien mit ganz spezieller religiöser Symbolik«, erklärt Signore La Porta.

»Während der kranzförmige Presnitz die Dornenkrone Jesu symbolisiert, steht die Pinze für den Schwamm, mit dem ein römischer Soldat dem Heiland Essig reichte.«

Gern wird in Triest auch behauptet, dass sich der Name Presnitz irgendwie von Prinzessin ableite und das Gebäck mit seiner runden Form und der Füllung aus Nüssen, Mandeln, Dörrobst und Gewürzen einst zu Ehren eines Besuchs von Kaiserin Sisi kreiert wurde. Doch dabei handelt es sich, wie Historiker betonen, wohl um eine hübsche Legende. Vielmehr dürfte der Ursprung in einem ebenfalls österlichen Gebäck aus Slowenien liegen, das dort Presnec heißt.

In Triest sind die beiden Osterspezialitäten mittlerweile so gefragt, dass sie

ALTÖSTERREICHISCHE
BACKKUNST WIRD IN
TRiest MIT GROSSER
HINGABE GEPFLEGT –
IN DER »BOMBONIERA«
GANZ BESONDERS.



Pinze wie in Triest: ein
wahres Festtagsgebäck mit
vielen Eiern, edlen Gewürzen
und gerade genug Zucker.

ganzjährig verfügbar sind. Darum wird in der »Bomboniera« einmal pro Woche – und zwar immer donnerstags – sowohl Presnitz als auch Pinze gebacken, die sie hier Pinza nennen. Letztere ist ein urtypisches Gebäck im ganzen Friaul, dessen Hauptstadt Triest ist, und verbreitete sich über Görz (heute die Grenzstadt Gorizia) nach Slowenien, von da in die Steiermark und weiter in die Kaiserstadt Wien und in andere Teile des Habsburgerreichs. Dass das schon geraume Zeit her ist, belegt auch, dass sich ein Rezept für Pinza bereits bei der legendären Katharina Prato findet. Ihr Standardwerk der österreichischen Küche heißt bekanntlich etwas verwirrend »Die süddeutsche Küche« und stammt aus dem Jahr 1858, die italienische Ausgabe trägt den vergleichsweise passenderen Titel »La cucina della mitteleuropa«.

Wie in Österreich wird die Pinze übrigens auch in Triest gern mit gekochtem

Schinken und Kren, aber auch mit Prosciutto gegessen. »Das hat mich anfangs sehr gewundert, inzwischen liebe ich sie aber selbst mit salzigen Zutaten«, sagt La Porta.

Seine altmodisch-elegante Konditorei ist ein handwerklicher Musterbetrieb und ein historisches Juwel. Sie liegt in Triests Theresianischem Viertel, benannt nach Kaiserin Maria Theresia, unter deren Herrschaft der Stadtteil einst errichtet wurde. Die Einrichtung stammt aus dem Jahr 1839 und ist denkmalgeschützt.

Eine wahre Besonderheit ist der ebenfalls historische, holzbefeuerte Backofen, in dem bis heute alles gebacken wird, was in der Konditorei angeboten wird. Er ist heute des Konditormeisters ganzer Stolz, wengleich La Porta betont, dass es ihn zu Beginn doch einige Zeit und viel Lehrgeld gekostet habe, bis er sich an das Arbeiten mit dem Holzfeuer gewöhnt hatte. >

ZU KAISERS ZEITEN
HIESS DIE KONDITOREI
NOCH »EPPINGER«,
1938 ABER MUSSTE DIE
TRADITIONSREICHE
JÜDISCHE FAMILIE
AUS TRIEST
EMIGRIEREN.

Indianerkrapfen, Pariser Spitze, Schnitten und Torten in bester altösterreichischer Tradition.



Das historische Interieur der Konditorei »La Bomboniera« in der Via Trenta Ottobre 3.

> In der »Bomboniera« setzt man auf handwerkliche Erzeugung, auf kleine Mengen und auf möglichst wenig Hast. »Richtig gut schmecken kann eben nur, wofür man sich viel Zeit nimmt«, betont der Konditor. Und so geht er alles sehr gemächlich an, erzeugt nur in kleinen Mengen und ausschließlich das, was vor Ort verkauft wird. Andere Betriebe werden nicht beliefert, obwohl es in Triest etliche Restaurants und Cafés gäbe, die sich nur zu gerne mit den Bäckereien aus der legendären Pasticceria schmücken würden.

»Um eine besonders flaumige und zugleich saftige Pinze zu erhalten, muss man den Germteig immer wieder ruhen lassen, damit er sich ordentlich entwickeln kann und sowohl die Aromen und die richtige Konsistenz erhält«, sagt La Porta, während er ein Stück Teig aus der Knetmaschine fischt und es sorgsam zwischen den Fingern prüft. Die Pinze anders zu backen als in drei Arbeitsgängen und über zwei ganze Tage, kommt für den Konditor nicht infrage. Genau so hat es schließlich schon sein Lehrmeister und Vorbesitzer der Konditorei, Signore Erwino Poth, gemacht. »Den Vorgang auf einen Schritt zu reduzieren, wäre vielleicht möglich, das

DER TEIG FÜR EINE
TRIESTER PINZE MUSS
DREIMAL GEHEN,
DAMIT SIE SO
UNVERGLEICHLICH
ZART UND FLAUMIG
WERDEN KANN.

Resultat wäre aber ein ganz anderes und die Qualität geringer. Denn es wird ja wohl einen Grund dafür geben, wenn etwas seit der Zeit der Monarchie und über Jahrzehnte auf ein und dieselbe Art und Weise erzeugt wird«, so La Porta.

Gegründet wurde die »Bomboniera« von der Familie Eppinger. Die legendäre Triester Konditordynastie stammte ursprünglich aus Böhmen und zählte bald zu den angesehensten unter den einst zahlreichen jüdischen Familien in Triest. 1938 mussten die Eppingers, wie so viele andere, ihr Unternehmen verkaufen und emigrieren. Zwar gibt es heute in der Stadt wieder eine Konditorei, die unter diesem Namen firmiert, mit der Familie Eppinger hat sie aber nichts mehr zu tun.

Einige Bäckereien aus der jüdischen Tradition der Stadt werden aber bis heute in der »Bomboniera« gefertigt: bunte Marzipanspitze zum Beispiel, die traditionell zum Purimfest gegessen werden. Da auch Purim in der Regel in den Frühling und damit in die Zeit um Ostern fällt, hat La Porta in dieser Zeit besonders viel zu tun. Denn obwohl er die Pinze das ganze Jahr über frisch macht, steigt die Anfrage zur Osterzeit nochmals gewaltig an. Deshalb bäckt Gaetano La Porta sie rund um Ostern nicht nur donnerstags, sondern täglich. <

TRIESTER OSTERPINZE

»LA BOMBONIERA«



REZEPT FÜR
6 PINZEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN (+ 14 STUNDEN
GEHZEIT FÜR TEIG)



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

ZUTATEN FÜR DEN VORTEIG

- 50 g BELLA Germ
- 850 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g MILFINA Teebutter
- 2 Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier

HOFER PRODUKT-TIPP

INLÄNDERRUM »RIQUET«

38 % Vol. Der aromatische österreichische Inländerrum ist ideal zum Backen und darf in keiner Küche fehlen.



FÜR DEN TEIG

- 1 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 350 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 100 g MILFINA Teebutter
- 250 ml Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 250 ml ganze ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier, verschlagen
- 1/10 l RIQUET Inländerrum
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 5 cl Haselnusschnaps
- 2 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 3 Dotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

- In einer großen Rührschüssel die Germ in etwas lauwarmem Wasser auflösen. 350 g Mehl zugeben und zu einem weichen Teig verrühren, bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser zugeben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (dauert circa 45 Minuten).
- 500 g Mehl, 100 g Zucker, 50 g zerlassene, lauwarme Butter, 2 Dotter und 3 Eier zugeben und zu einem Teig verkneten. Abermals abdecken und an einem warmen Ort das Volumen verdoppeln lassen (dauert ca. 1 Stunde).
- 1 Kilo Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Kegel formen und den Vorteig in die Mitte geben. 350 g Zucker, 100 g zerlassene lauwarme Butter mit dem Vanillemark und Salz zugeben und alles gründlich verkneten, dabei nach und nach Dotter, verschlagene Eier, Rum und Nusschnaps zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In sechs gleich große Stücke teilen, zu glatten Kugeln formen und bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden gehen lassen.
- Das Rohr auf 160 °C aufheizen, die Pinze mit verschlagenem Dotter bepinseln, in jede von der Mitte ausgehend mit einer Nadel 3 Einschnitte in Form eines altmodischen »Z« machen, auf ein gebuttertes Backblech setzen und rund eine Stunde goldbraun backen. Auskühlen lassen.

SO GEHT PINZE-BACKEN

*Wir haben in der Profi-Backstube der Pasticceria »La Bomboniera«
zugesehen, wie die Pinze im Triester Original entsteht.*

Für den Vorteig Germ
in lauwarmem Wasser
auflösen, etwas Mehl
dazugeben und zu einem
weichen Teig verrühren.
Im Warmen 45 Minuten
zugedeckt aufgehen lassen.

1



3



Zu einem glatten Teig
verkneten, abermals
abdecken und an
einem warmen Ort das
Volumen verdoppeln
lassen (dauert etwa
1 Stunde).

2

Dann das weitere Mehl gemeinsam
mit Zucker, zerlassener Butter, Dot-
tern und Eiern zugeben.



Zerlassene Butter mit
Zucker, Eiern, Dotter,
Gewürzen, Rum und
Korianderschnaps
sowie dem Mehl zu-
geben und gründlich
verkneten.

4





In sechs gleich große Stücke teilen, zu glatten Kugeln formen und bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden gehen lassen.

5



8

6



Dann das Rohr auf 160 °C aufheizen, die Pinze mit etwas verschlagenem Dotter bepinseln.



Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und rund eine Stunde goldbraun backen.

PRONTO!

In jede Pinze von der Mitte ausgehend mit einer Spicknadel oder einem spitzen Messer drei Einschnitte in Form eines altmodischen »Z« machen.

7



Maestro La Porta empfiehlt, die Pinze gut auskühlen zu lassen und ganz klassisch mit Schinken und Kren, oder aber mit Butter und Marillenmarmelade zu genießen.



STIEL MIT STIL

Der Rhabarber ist die allererste Frucht des Frühlings.
Seine prächtigen Stängel kommen gerade recht, um die
unbändige Lust auf leichte Tartes und Desserts zu stillen.

FOTOS MICHAEL RATHMAYER FOODSTYLING JAKOB BRETTERBAUER



RHABARBER-CRUMBLE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Säuerliche Frucht unter knuspriger Haube: Besser als mit diesem Rezept wird ein Rhabarber-Crumble nicht. Probieren Sie es aus!

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 800 g Rhabarber vom HOFER Marktplatz (nach Saison)
- 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 25 g BELLA Mandeln, ganz

ZUTATEN FÜR DEN CRUMBLE

- 170 g MILFINA Teebutter, sehr kalt
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 75 g BELLA Mandeln, ganz
- 75 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- etwas SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

MANDELN »BELLA«

Die feinen Mandeln von BELLA haben das ganze Jahr Saison. Zum Backen und als Zutat für süße Speisen dürfen sie nicht fehlen.



ZUBEREITUNG

- Den Rhabarber in etwa fingerdicke Stücke schneiden und in einer Backform oder einer ofenfesten Pfanne mit dem Zucker mischen.
- Die sehr kalte Butter auf einer groben Reibe reiben. Mit den restlichen Crumble-Zutaten vermischen, bis ein etwas klumpiger Teig entsteht. 10 Minuten im Tiefkühler oder mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Crumble über den marinierten Rhabarber verteilen und schütteln, sodass sich die Masse gleichmäßig verteilt. 30 Minuten backen, die Mandeln hacken, darüberstreuen und noch einmal 10 Minuten backen, bis der Crumble eine schöne goldgelbe Farbe hat.



PROFI-TIPP

DIE ABWECHSLUNG MACHT'S

Den Rhabarber-Streusel-Auflauf können Sie problemlos auch mit anderen »trockenen« Zutaten zubereiten, beispielsweise mit Haferflocken.

RHABARBERTARTE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND WHISKEY



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Der Geschmack des Frühlings. Sie werden dieses Rezept für Rhabarbertarte ganz bestimmt lieben. Die weiße Schokolade verleiht der Tarte eine wunderbare Süße.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 5 g SALINENGOLD Speisesalz
- 100 g MILFINA Teebutter, gekühlt
- 60 ml kaltes Wasser

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 700 g Rhabarber vom HOFER Marktplatz (nach Saison)
- 60 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 40 ml CLARKES Kentucky Bourbon Whiskey
- 220 g CHOCEUR weiße Schokolade, grob gehackt
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers, frisch geschlagen, zum Servieren



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-WEIZENMEHL »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Für das glatte BIO-Weizenmehl und das BIO-Vollkorn Weizenmehl von ZURÜCK ZUM URSPRUNG wird das Getreide in der Region Waldviertel unter den strengen Prüf Nach!-Richtlinien angebaut und in Oberösterreich vermahlen.



PROFI-TIPP

AUF DIE FARBE ACHTEN

An der Farbe der Rhabarberstangen kann man seinen Geschmack erkennen. Je grüner, desto saurer der Rhabarber. Je roter die Stangen, desto süßer ist das Aroma.

ZUBEREITUNG

- Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butter darauflegen, mit einem Teigschaber in kleine Stücke hacken und mit dem Mehl mischen. Alternativ mit den Fingern arbeiten – dann aber schnell sein, die Butter darf nicht warm werden und schmelzen. Am Ende sollte eine Butter-Mehl-Mischung mit sandiger Konsistenz entstehen.
- Schnell das möglichst kalte Wasser einarbeiten, bis ein grober Teig entsteht. Nicht zu viel kneten, der Teig soll gerade einmal zusammenhalten. Je weniger er geknetet wird, desto besser wird später die Konsistenz sein. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Rund ausrollen und in eine Tarteform geben. Der Teig sollte über den Rand der Form hängen. In die Form drücken, überstehende Teigstücke abschneiden und beiseitelegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals anstechen und in der Form weitere 30 Minuten kalt stellen.
- Rhabarber, Zucker und Whiskey mischen und in einer Pfanne zum Kochen bringen. Köcheln, bis der Rhabarber weich ist (etwa 5 Minuten). Abseihen, Flüssigkeit auffangen und in der Pfanne einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat.
- Schokolade in die Tarte füllen, mit Rhabarber und dem eingedickten Saft auffüllen. Aus den Teigresten Streifen rollen und die Tarte damit dekorieren. Tarte bei 190 °C etwa 45 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und lauwarm mit Schlagobers servieren.





FLAT
LAKE
15
JAHRE

DER TAUSEND- SASSA

Leo Hillinger aus Jois ist Österreichs bekannteste Winzerpersönlichkeit. Der 54-Jährige ist Marketingstratege, Immobilienentwickler, TV-Star, Sportskanone, Familienmensch – aber vor allem eines: Leo Hillinger ist Weinbauer aus Leidenschaft.

TEXT PETER MOSER

Von null auf hundert: Leo Hillinger mauserte sich vom Sohn eines burgenländischen Weinhändlers zum bekanntesten Winzer Österreichs.



Leo Hillinger ist in den letzten Jahrzehnten erfolgreich den Weg vom kleinen Weinhändler zum bekanntesten Winzer des Landes gegangen.

Leo Hillinger ist als Marke und Person so gut wie jedem Haushalt der Alpenrepublik geläufig. Er ist präsent in den Medien, er lacht als Testimonial seiner Kosmetik-Linie von den Plakatwänden, er hält Impuls-Vorträge für Spitzenmanager. Bei Leo gibt es für alle was, seine Angebote bedienen jedermann, vom Sportler bis zum Banker – und hinter all dem steht der Winzer aus dem Burgenland. Mit seinem BIO-Weingut in Jois am Leithaberg erzeugt der Winzer eine breite Palette an erstklassigen Rebsortenweinen und Cuvées.

Und vor 15 Jahren hat Leo Hillinger in Kooperation mit HOFER das Projekt FLAT LAKE ins Leben gerufen, mit dem die Weine junger burgenländischer Produzentinnen und Produzenten unter einer gemeinsamen Dachmarke sehr erfolgreich an die Konsumentinnen und Konsumenten gebracht werden.

EIN WEG MIT HINDERNISSEN

Bis es Leo Hillinger aber hinein in die Köpfe und die Wohnzimmer der Österrei-



cher schaffte, hatte er einen langen und oft harten Weg zu absolvieren. Liest man seine Autobiografie, dann wird schnell klar, welche Philosophie sich wie ein roter Faden durch diesen Erfolgsweg zieht: »Lerne Rückschläge als Motivation zu begreifen, optimiere mit Mut dein Handeln und befolge eisern drei Dinge: Konsequenz, Konsequenz und nochmals Konsequenz!«

1967 wird Leo als Sohn eines kleinen Weinhändlers geboren, der weniger als einen Hektar Eigenweingarten bewirtschaftet und seine Weine in Liter- und Doppeliterflaschen und beim Heurigenbetrieb der Familie verkauft. Für einen jungen Mann, der bereits früh die Berufung zum Winzer wahrnahm, keine rosigen Startbedingungen. Nach Besuch der Weinbauschulen Eisenstadt und Krems tritt der junge Leo Hillinger ein dreimonatiges Praktikum in Neustadt an der Weinstraße in der deutschen Pfalz an, bleibt dort drei Jahre und arbeitet unter anderem für das legendäre Weingut Bassermann-Jordan in Deidesheim. Mit einem Stipendium der österreichischen Weinwirtschaft gelingt

WAS AUCH IMMER LEO HILLINGER ANGEHT, ER TUT ES MIT EINER FÜR MANCHE SCHON UNHEIMLICH ANMUTENDEN KONSEQUENZ.

Leo der Sprung über den großen Teich, die nächste Station heißt Walter Schug, ein bekanntes Weingut eines deutschstämmigen Winzers im kalifornischen Carneros, wo Hillinger die Atmosphäre der großen weiten Welt aufsaugt.

Zurück in Österreich beginnt er mit innovativen Ideen zunächst den Heurigenbetrieb auf Vordermann zu bringen. Seine ersten Weine keltert er unter einfachen Bedingungen aus Trauben, die ihm zwei gute Freunde aus Rust und Podersdorf verkaufen. Der tüchtige junge Weinhändler nimmt an einer AUA-Verkostung teil und darf 3000 Flaschen für die Business Class liefern, das war Anfang der 1990er-Jahre. Nach diesen ersten Erfolgen weitet er sein Geschäft aus, verkostet und kauft Weine einer qualitativ gut aufgestellten Genossenschaft und füllt sie unter seiner Marke ab. Er verkauft 280.000 Flaschen zu einem Zeitpunkt, als ein eigenes Weingut noch in weiter Ferne zu liegen scheint. Als nächsten Schritt schafft Hillinger eine mo-

bile Füllanlage an, die schon bald darauf nicht nur seine, sondern auch die Weine von anderen Winzern aus dem Burgenland, aus Wien, Niederösterreich und sogar aus Ungarn auf die Flaschen bringt. Er ist noch keine 30, als ihm ein Ruster Winzer, der keine am Weinbau interessierten Nachkommen hat, das Angebot macht, ihm seine zwölf Hektar Anbaufläche zu verkaufen.

LEO WIRD WINZER

Es ist einer dieser wichtigen Wendepunkte seines Lebens. Da es ihm an flüssigen Mitteln – gemeint ist Geld und nicht Wein – mangelt, muss eine Fremdfinanzierung her. Heute sagt Leo dazu: »Hätte ich das Geld von der Bank damals nicht bekommen, wäre ich vielleicht der bunteste Vogel von Jois geblieben, angefeindet von einem neid-erfüllten Umfeld und unentdeckt von der internationalen Weinszene.« Aber es sollte anders kommen ...

Aus dem Weinhändler wird ein richtiger

Weinbauer. Und das Kind brauchte auch einen Namen – bei einem Abend im Restaurant »Taubenkobel« wird dieser geboren: »Deine Reben liegen an einem Hügel in Rust, einem Hill. Und dein Name ist Hillinger. Und deshalb wäre »HILL« der optimale Name«, sprachen Frau und Herr Eselböck. Das ist die Geburtsstunde des neuen HILL-Logos mit den umgedrehten Ls, die nun seit mehr als 20 Jahren sein Markenzeichen sind.

JUBILÄUM: 15 JAHRE FLAT LAKE

Vor nunmehr 15 Jahren folgte der nächste Meilenstein. Gemeinsam mit jungen, motivierten Winzern aus dem Seewinkel entwickelte Hillinger die Idee zur Marke FLAT LAKE, die exklusiv bei HOFER erhältlich ist. Unter Weinkennern steht der Name FLAT LAKE für Wein, der sich durch die Kombination von überdurchschnittlicher Traubenqualität mit dem Know-how von Leo Hillinger auszeichnet. Das innovative FLAT LAKE Konzept verspricht >

Insgesamt 100 Hektar Rebfläche besitzt Leo Hillinger heute, diese werden biologisch bewirtschaftet.



»ES MACHT MICH STOLZ ZU SEHEN, DASS MEIN SOHN MIT SEINER EIGENEN WEINLINIE MIT ERFOLG IN MEINE FUSSSTAPFEN TRITT.«

LEO HILLINGER, Jois



Leo Hillinger mit Sohn Leo junior, dessen eigene neue Weinserie seinen Spitznamen trägt: »Jack«.

> durch beste Lagen, eine selektive Qualitätsprüfung, hervorragendes Traubenmaterial und feinste Vinifikation ein grandioses Endprodukt, das die Weinliebhaber unter den HOFER Kundinnen und Kunden sehr zu schätzen wissen. Denn das ausgezeichnete Preis-Genuss-Verhältnis überzeugt.

DER NÄCHSTE SCHRITT

Anfang der Zweitausenderjahre macht sich Leo Hillinger auf die Suche nach einem geeigneten Bauplatz in der Umgebung von Jois, wo er sein neues Weingut errichten will. Mit dem Wiener Architektenpaar Gerner entsteht ein funktionelles Kultobjekt, das in vielerlei Hinsicht seiner Zeit voraus war und ist. Die Kellerei wurde fast zur Gänze in den Hang integriert, nur das Empfangsgebäude und die Degustationslounge sind sichtbare Teile der modernen, geradlinigen Konstruktion. Es entstand das modernst ausgerüstete Herz der Spitzenwein-Produktionsstätte. Hier werden die Trauben in erstklassige Produkte verwandelt, die nach zertifiziert biologischen Richtlinien in den mittlerweile auf 100 Hektar Eigenfläche angewachsenen Weingärten gewachsen sind. Das Weingut besitzt heute 45 Hektar in Rust, 25 Hektar in Oggau sowie 35 Hektar in Jois.

Auf seinen unterschiedlichen Böden erzeugt Leo Hillinger eine breite Palette an Sorten, die bei den Weißweinen von Welschriesling, Grünem Veltliner, Sauvignon Blanc und Pinot Blanc über Chardonnay bis Gelber Muskateller reicht. Zu Rotweinen werden Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah verarbeitet. Die Stilistik reicht von klassisch-fruchtig bis hin zu Weinen,

die in neuem wie gebrauchtem Holz reifen, von reinsortig bis zu Cuvées aus mehreren Sorten. »Es ist mein Anspruch, typisch österreichische Weine in Topqualität zu schaffen – verwechselbare, internationale Moden sind nicht meine Sache«, sagt Leo Hillinger. »Wir möchten neben gutem Wein auch unser Lebensgefühl transportieren.« Daher lautet die Devise des Unternehmens auch »more than wine«. <



Die jungen Winzer der FLAT LAKE Genossenschaft aus dem Burgenland.

15 JAHRE FLAT LAKE

Die Linie FLAT LAKE feiert heuer ihr 15-jähriges Jubiläum.
Wir haben die besten Weine für Sie zusammengestellt.



88 / 100 Falstaff-Punkte

SECCO ROSÉ FLAT LAKE

12 %, helles Lachsrosa mit Pinkreflexen, zarte Perlage, attraktive rote Beerenfrucht, ein Hauch von Kirschen, frische Orangenzesten, gelbe Zwetschken. Feine Fruchtsüße, dezente gelbe Birnenfrucht, feines Säurespiel, ein Hauch von Honig, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.



89 / 100 Falstaff-Punkte

TOP LIMITATION GOLD CUVÉE FLAT LAKE

13 %, tiefdunkler Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife schwarze Beeren, ein Hauch von eingelegten Kirschen. Zarte Kräuterwürze, feiner Nougat. Saftig, mittlere Komplexität, süße Zwetschken, reife Tannine, feine Süße im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter, bereits gut antrinkbar.



89 / 100 Falstaff-Punkte

SILVER FLAT LAKE

11,5 %, hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Zitrusfrucht, leicht pfeffrige Würze, Haselnuss, Apfel, dezenter Pfirsich, leicht florale Noten. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und Länge, dezente Säure.



91 / 100 Falstaff-Punkte

PREMIUM SELECTION FLAT LAKE

13,5 %, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, heller Rand. Etwas Vanille und Karamell, dunkle Kirschen und etwas Casis unterlegt. Saftige Frucht, dezente Holzwürze, frisch strukturiert, reife Herzkirschen im Nachhall.



88 / 100 Falstaff-Punkte

PINOT BLANC CHARDONNAY FLAT LAKE

12 %, helles Goldgelb, Silberreflexe. Verhalten, zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Apfel. Schlank, zarte Fruchtsüße nach Birne, dezenter Säurebogen, zitroniges Finale, bietet unkomplizierten Trinkspaß.



89 / 100 Falstaff-Punkte

BLAUFRÄNKISCH-ZWEIFELT FLAT LAKE

13 %, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerandaufhellung. Reife Zwetschken, dunkle Kirschen, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, seidige Textur, feine Erdbeerfrucht, bereits harmonisch, ein unkomplizierter, zugänglicher Speisenbegleiter.

DIE BESTEN WEINE & SCHAUMWEINE IM FRÜHLING



90 / 100 Falstaff-Punkte

MUSKATELLER

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Holunderblüten, Limettenzesten, Muskatnuss, frischer weißer Pfirsich unterlegt. Leichtfüßig, feine Apfelfrucht, lebendig strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang.



89 / 100 Falstaff-Punkte

PROSECCO DOC FRIZZANTE

10,5 %, helles Grün, Silberreflexe, zartes Mousseux. Zart blumig unterlegte reife Kernobstnuancen, ein Hauch von Ringlotte, Limettenzesten im Hintergrund. Frische weiße Tropenfrucht, dezente Süße, etwas Honigmelone, zitronig-mineralischer Nachhall.

89 / 100 Falstaff-Punkte

PROSECCO DOC SPUMANTE

11 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe, lebendiges Mousseux. Nase nach frischen Birnen und einen Hauch von Honigmelone floraler, einladender Duft. Mittlerer Körper, feine Frucht-süße, lebendig strukturiert.



90 / 100 Falstaff-Punkte

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

11 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Lebendiges, sattes Mousseaux. Feine Frucht nach gelber Birne und Mango, ein Hauch von Blütenhonig, ein Hauch von Kamille und Mandarinenzesten unterlegt. Saftig, elegant, frischer weißer Apfel.



89 / 100 Falstaff-Punkte

GR. VELTLINER & FRIENDS

13 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischen Wiesenkräutern, Anklänge von weißer Birnenfrucht, zart nach Orangenzesten. Mittlere Komplexität, mineralisch-zitroniger Nachhall.



HUGO FRIZZANTE

6,9 %, blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Holunderblüte, Grapefruit, Dosenpfirsich, Minze. Am Gaumen sauber, saftig, ordentliches Mousseux.

**TOP
PRODUKT!**
Ideal zu jeder Party oder
als Aperitif



88 / 100 Falstaff-Punkte

VINO FRIZZANTE

10,5 %, helles Goldgelb, sehr zarte Perlage. Steinobstnuancen nach Birne, ein Hauch von Honigmelone, Noten von Orangenzesten. Leichtfüßig, etwas Biskuit, fruchtige Süße, kandierte Zesten im Abgang, zitroniger Rückgeschmack, bietet unkomplizierten Trinkspaß.



90 / 100 Falstaff-Punkte

PREMIUM GUTSSEKT

11,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe, zartes, anhaltendes Mousseux. Zart mit Wiesenkräutern unterlegte weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Zitronenzesten, weiße Strauchblüten, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, ein Hauch von gelber Birne, frisch strukturiert, mineralisch-kräuterwürziger Touch im Abgang, salziger Nachhall.

**TOP
PRODUKT!**
Feinster Champagner für
feierliche Anlässe



90 / 100 Falstaff-Punkte

ROGER D'ANOIA CAVA

11,5 %, helles Gelbgold, Silberreflexe, lebendiges Mousseux. Frische gelbe Tropenfrucht nach Ananas und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern und Limettenzesten, weiße Blüten.

92 / 100 Falstaff-Punkte

CHAMPAGNE JACQUES LORENT

12,5 %, helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Weiße Blüten, Limetten, ein Hauch von Pfirsich und frischen Birnen, ein Hauch von Backwerk. Saftig, elegant, angenehme Fruchtsüße nach reifer Ananas, feiner Nougat, angenehmer Säurebogen.



88 / 100 Falstaff-Punkte

HERZOG ALBA SEKT

11 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe, zartes Mousseux. Weiße Blüten, zart nach Steinobst, Limettenzesten im Hintergrund. Reife Mango, feiner Honigtouch im Kern, fruchtiger Nachhall, balanciert, ein Hauch von Ananas im Rückgeschmack. Golden Delicious Apfel, seidig-harmonischer Stil.



89 / 100 Falstaff-Punkte

BIO GEMISCHTER SATZ

12 %, helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von frischen Birnen, etwas Mango unterlegt, ein Hauch von Blütenhonig und Mandarinenzesten. Saftig, elegant und rund. Golden Delicious Apfel, seidig-harmonischer Stil.



DIE SCHÖNSTEN REISEN FÜHREN INS BURGENLAND

Das Burgenland ist eine Urlaubsdestination, die für alle etwas zu bieten hat. Wer sich mit allen Sinnen auf diese besonderen Regionen einlässt, wird unvergessliche Tage erleben.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Das Burgenland ist mit 300 Sonnentagen im Jahr als Urlaubsziel geradezu prädestiniert. Egal, ob man sich entspannen und verwöhnen lassen möchte, oder man gerne etwas erleben will, im Burgenland ist man gut aufgehoben. Ein vielfältiges Angebot an Ausflugszielen bietet Erlebnisse für die gesamte Familie. Das Burgenland ist auch eine spannende Wanderregion. Hier reicht das Angebot von der gemütlichen Familientour über Themenwege bis zu Wanderungen durch die Weinberge des Südburgenlandes. Zusätzlich warten kulturelle Highlights auf Besucher.

NATURIDYLL MIT BESONDEREN EXTRAS

Die Region um den Neusiedlersee steht für Naturidylle. Die burgenländische Fauna und Flora hat einiges zu bieten, hier kommen Naturliebhaber auf ihre Kosten. Die Landschaft um den See und der Vogelreichtum laden zu kleinen »Safaris« ein, bei denen es seltene Vogelarten zu entdecken gibt. Also rauf aufs Rad und los geht's. Oder wie wäre es mit einer Wanderung entlang des Sees? Sportler finden auf und im Wasser ihre Erfüllung. Schwimmen, Surfen, Segeln – der See lädt dazu ein, abzutauchen und den Urlaub zu genießen.

Ausgiebig shoppen kann man im Mac ArthurGlen Designer Outlet in Parndorf. In den Designershops findet man alles, was das Shoppingherz begehrt.

Weinliebhaber können einen Besuch am Weingut Hillinger in Jois einplanen. Jede Sorte, die dort angebaut wird, hat einen eigenen Charakter. Das spiegelt auch die Vielfalt des Anbaugebietes des Nordburgenlands wider. Bei bio-organischem Anbau ist der Qualitätsanspruch von der Rebe bis zum fertigen Tropfen sehr hoch. Bei einer Führung durch den Weinkeller kann man sich selbst davon überzeugen und natürlich auch die edlen Weine genießen. Mit



den Angeboten von HOFER REISEN lässt sich diese Region mit allen Sinnen erleben.

SONNENPARADIES SÜDBURGENLAND

Im Südburgenland steht der Wohlfühlfaktor im Mittelpunkt. Wohnen inmitten wunderschöner Weinberge – vielleicht in einem historischen Kellerstöckel oder im Chaletdorf in Hannersberg. Auf Entdeckungsreise mit dem E-Bike entlang der Paradiesroute gehen oder eines der vielen Kulturhighlights genießen. Egal wofür man sich entscheidet, der Urlaub wird unvergesslich.

Kulinarische Schätze warten in der Genussregion Südburgenland darauf, entdeckt zu werden. Die Weidegänse, Moorochsen, Äpfel und die Kräuter der Region garantieren Genuss mit gutem Gewissen. Buschenschenken, Haubenlokale und lokale Produzenten laden zu Verkostungen ein. So werden die Urlaubstage zum kulinarischen Erlebnis. Bei einem Gläschen Uhudler, der im Südburgenland fest verwurzelt ist, kann der Tag ausklingen.

DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

BURGENLAND, PARNDORF
2, 3 ODER 4 NÄCHTE, ÜF
HOTEL PANNONIA TOWER
PARNDORF ****

Termine 17.03.22 – 20.10.22

Preis/Person und Aufenthalt

DZ »Standard« ab € 119,-

Inklusiv-Leistungen:

- Verpflegung: Frühstücksbuffet, Kaffee und Wasser in der Tower Lounge
- Hoteleigener Saunabereich
- 1 x »Tagesbonuskarte« für das Designer Outlet in Parndorf
- 1 x HILL Tasting im Weingut Leo HILLINGER inkl. Aperitif-Empfang, Kellerführung, Verkostung von 4 Weinen und 10 Prozent Ermäßigung im Shop (sonntags geschlossen)

Reiseschutz: ab € 15,99 pro Person

Sonstiges: Nicht inkludiert: Kurtaxe ca.

€ 2,50 p. P./Tag (ab 14 Jahren, zahlbar vor Ort). Eigenanreise.

Buchbar unter hofer-reisen.at.

Reisecode: 9662024



CHALETDORF HANNERSBERG

Das Chaletdorf ist ideal für einen Familienurlaub im Weinbaugebiet im Südburgenland. Es ist der perfekte Ausgangspunkt für ausgedehnte Rad- und Wandertouren. Auf die Kleinsten wartet ein Abenteuer-Spielplatz und der Naturbadensee Burg ist nur drei Kilometer entfernt.



JOIS / HILLINGER

Auf gut 100 Hektar rund um den Neusiedler See bringt das Weingut Leo HILLINGER ausgezeichnete Weine hervor. Umgeben von traumhaften Weingärten und mit der Kulisse des Leithagebirges im Hintergrund können Sie die edlen Weine genießen und bei einer Führung durch den Weinkeller noch mehr über den Weinanbau erfahren.





Die griechischen Inseln sind perfekt für einen Badeurlaub, Reisen mit der ganzen Familie oder einen Kultururlaub im »Land der Götter«.



GRIECHENLAND & SARDINIEN EIN SONNENTRAUM

Im Reisejahr 2022 erwartet die Kundinnen und Kunden von HOFER REISEN eine Vielfalt an Angeboten. Wie wäre es mit einem Insel-Trip?

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Um die Sehnsucht, endlich wieder unbeschwerte Tage im Süden genießen zu können, zu stillen, muss es keine Fernreise sein. Schon in wenigen Flugstunden erreicht man die griechischen Inseln. Und auch in Sardinien warten einige der schönsten Strände des Mittelmeers. Die Angebote von HOFER REISEN versprechen ein Jahr voller Reise-genuss und schöner Urlaubserlebnisse.

GRIECHISCHE INSELN LOCKEN

Ob Ionisches Meer oder Ägäis: Die griechischen Inseln sind perfekt für einen Badeurlaub, Reisen mit der ganzen Familie oder



einen Kultururlaub. Die traumhaften Landschaften lassen sich beim Wandern erkunden und die schönsten griechischen Strände laden zum Entspannen ein.

Kalimera auf Kreta! Kreta zählt zu den Klassikern unter den griechischen Inseln. Lange Sandstrände und geschichtsträchtige Bauten sorgen für eine Auszeit der Sonderklasse.

3.000 SONNENSTUNDEN IM JAHR AUF RHODOS

Die Insel Rhodos in der griechischen Ägäis ist ein wahres Urlaubsparadies. Die vielen Highlights der Insel sorgen für erlebnisrei-

che Tage. Spazieren Sie durch die Altstadt von Rhodos-Stadt, die zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt. In Faliraki erwartet Sie ein fünf Kilometer langer Sandstrand und ein Wasserpark für Groß und Klein. **Zahlreiche Inseln im Mittelmeer.** Ein Stadtspaziergang in Korfu-Stadt, idyllische Wellen in der Hafenstadt Kassiope und ein malerisches Kloster – das alles und noch viel mehr erwartet Besucher bei einem Sommerurlaub auf der Insel Korfu.

Die etwas kleinere Insel Kos liegt vor der Küste der Türkei. Ein Highlight ist der Piniwald Plaka, in dem zutrauliche Pfauen leben. Wer sich für Architektur interessiert, besucht am besten die Insel Santorin. Jeder kennt die typischen weißen Häuser und die blauen Kuppeln der Gebäude. Aber wussten Sie, dass es hier auch rot-schwarze Strände gibt? Noch eher unbekannt ist die Insel Lemnos. Im Nordwesten liegt eine kleine Wüste mit Dünen und schier endlosem Sand. Nach dem Besuch geht es schnell ab ins Wasser, an einem der naturbelassenen Strände. Wer sich nicht entscheiden kann, der entscheidet sich für die Insel Skyros. Damit bekommen Sie zwei zum Preis von einer, denn die Landschaft ist zweigeteilt. Sie finden trockene und karge Inselteile sowie dichte grüne Wälder vor.

SOMMER AUF SARDINIEN

HOFER REISEN bringt Sie für Ihren nächsten Urlaub auf die Trauminsel Sardinien. Diese Insel ist ein Eldorado für Badenixen, ein Schlaraffenland für Surfer und ein Mekka für Aktivurlauber. Wer von rauen Steilküsten und einsamen Buchten träumt, der ist hier genau richtig. Sie finden zahlreiche Strände mit weißem Sand und glaskla-



SARDINIEN

HOFER REISEN bringt Sie für Ihren nächsten Urlaub auf die Trauminsel Sardinien.



rem Wasser. Eines ist auf jeden Fall sicher: Die Vielfaltigkeit Sardinien begeistert. Ein Mix aus Tradition und Dolce Vita erwartet die Besucher der Insel. Und das gilt auch für die kulinarischen Genüsse. Sebadas sind mit Käse gefüllte und mit Honig übergossene Teigtaschen, die wunderbar schmecken. Eine weitere Gaumenfreude ist der sardische Schafskäse, Pecorino Sardo. Außerdem sollten Sie die Gelegenheit nutzen, um den »sardischen Kaviar« Bottarga zu verkosten.

SCHLEMMEN AUF SARDINIEN

Wie kommen Sie am besten auf die Trauminsel? Ganz klar: mit der Fähre! Reisen Sie mit Ihrem Pkw im eigenen Tempo nach Livorno, den Fährhafen in der Toskana. Am Hafen angekommen beginnt Ihre Seereise. Das Gefühl ist mit einer Kreuzfahrt zu vergleichen: Warme Sonne auf der Haut, glitzerndes Wasser, eine Meeresbrise, die Ihnen um die Nase weht und eine faszinierende Landschaft, die zum Staunen verführt.

Weitere Inspirationen für Ihren Urlaub finden Sie auf: hofer-reisen.at <

Cagliari ist nicht nur ein perfektes Ziel für Sonnenanbeter und Badeurlauber, sie hat auch kulturell einiges zu bieten.



Tischgespräch mit Simon Schwarz über VEGANES CATERING UND DEN EIGENEN HOF

INTERVIEW ALEX HESSE

HOFER *Letztes Jahr wurden Sie 50. Was bedeutet das für Sie?*

SIMON SCHWARZ Ich hatte tatsächlich Probleme damit. Ich wäre gerne mit 50 an einem anderen Punkt, als ich es jetzt bin. Ich hätte mir gedacht, dass ich mit 50 entspannter bin. Dass ich mich auch einmal ein halbes Jahr »zurücklehnen« kann – und nicht immer unter dem Druck stehe, drehen oder mich darauf vorbereiten zu müssen. Mit 30 dachte ich: In 20 Jahren drehe ich drei bis vier Filme pro Jahr, lebe entspannt auf einem alten Bauernhof, habe ein paar Tiere – Schafe oder Alpakas ...

Sie haben sich in einem Interview mit starken Worten als Verweigerer von sozialen Medien geoutet: »Ich halte das für einen wahnsinnigen Scheißdreck.« Hat sich Ihre Meinung dazu durch die Coronakrise verändert?

Nein, ich finde es noch schlimmer. Jetzt versucht jeder, das Fernseh- oder Kulturprogramm auf Social Media mit seinen eigenen Videos und Postings zu ersetzen. Selbst wenn ich eine Platte auflege, hat das mehr Spirit. Ich habe vor allem Angst, dass manche am Ende denken: Ja gut, dann können wir ja auch noch billiger produzieren. Diese Social-Media-Plattformen sind reine Selbstbeweihräucherung, eine hohle Welt, die gar nicht existiert. Ich möchte keine Welt haben, in der sich jeder einen Körperpanzer zulegen muss, um zu zeigen, wie toll und cool er ist. Ich hätte gerne eine Welt, in der man auch zeigen kann, dass man Angst hat. Und ich freue mich, dass ich noch echte Freunde habe.



»... wir versuchen als Familie, mehr darauf zu achten, keine Lebensmittel verkommen zu lassen.«

SIMON SCHWARZ

Der 1971 in Wien Geborene zählt zu den erfolgreichsten Schauspielern im deutschsprachigen Raum. Einem größeren Publikum wurde er vor allem durch Fernsehproduktionen wie »Trautmann«, »Vorstadtweiber« und »Braunschlag« bekannt. Heuer ist der 51-jährige Wahl-Berliner in »Guglhupfgeschwader«, der mittlerweile achten Verfilmung der beliebten Eberhofer-Krimireihe nach Rita Falk, zu sehen.

Können sich Menschen ändern? Wann haben Sie bei sich zuletzt etwas verändert?

Wir versuchen als Familie, mehr darauf zu achten, keine Lebensmittel verkommen zu lassen. Und ich war immer einer, der sehr viel beruflich geflogen ist – ich hatte den Senator-Status. Nun versuche ich, so viel wie möglich auf die Bahn umzusteigen. Und ich esse seit Jahresanfang 2020 vegetarisch. Am Set sogar vegan – das bedeutet eine Herausforderung für das Catering, ansonsten bekomme ich nämlich nur Beilagen. Früher habe ich mich von guter Wurst und Käse ernährt, und ich liebe auch hochwertiges Fleisch. Diese Umstellung war also nicht einfach.

Die höchst erfolgreichen Eberhofer-Krimis der Autorin Rita Falk tragen alle Namen handfester Nahrungsmittel, von »Dampfnudelblues« über »Leberkäsjunkie« und »Kaiserschmarrndrama« bis hin zum neuesten »Guglhupfgeschwader«, der heuer in die Kinos kommt. Sie spielen in den Filmen die Rolle des Privatdetektivs Rudi Birkenberger, der immer wahnsinnig viel und gerne isst. Mögen Sie auch selbst herzhafte Hausmannskost?

Ich schätze jedes sehr gut zubereitete Essen. Wenn gedreht wird und ich einen freien Tag habe, bin ich schon immer gerne in der Umgebung herumgefahren und habe geschaut, wo gibt es ein erstklassiges, altes Wirtshaus, wo sind kleine Lebensmittelläden, wie schaut die Metzgerei aus – die schaue ich mir allerdings jetzt nicht mehr an! – oder gibt es einen schönen Hofladen. Das ist meine ganz große Leidenschaft.





Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

BIO von Apfel bis Ziegenmilch.



- ✓ Über 450 BIO-Produkte
- ✓ Österreichische Herkunft
- ✓ Online rückverfolgbar bis „zum Ursprung“
- ✓ Höchste BIO- und Tierwohl Standards
- ✓ Österreichisches BIO-Futter



Jetzt die Doku
„Der Ursprungsbauer“
streamen!

zurueckzumursprung.at/doku