

Leinwand Kochen

AUSGABE
HERBST
2021

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

**BROT SELBER
BACKEN**
DAS IST KULT

**GANZ SCHÖN
PIKANT**
ERNTEFRISCHE
ÄPFEL MIT HUHN,
SCHWEIN & CO

31

**REZEPTE
FÜR EINEN
STRAHLEND
SCHÖNEN
HERBST**



HERRLICH STEIRISCH!

DAS BESTE AUS DEM KERNÖL-LAND



WWW.HOFER.AT

€1,-



Liebensmittel

aus Österreich zum

**HOFER
PREIS,**



Herausgeberbrief

EINFACH KOCHEN – GUTES GENIESSSEN!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Sie halten unser neues Magazin »Einfach Kochen« in den Händen, und ich darf Sie ganz herzlich einladen, mit uns eine kulinarische Reise zu starten. Der Sommer ist zu Ende und mit dem Herbst kommt die Lust, wieder selbst zu kochen. Mit saisonalen Zutaten aus Österreich, die es nun in einer Fülle gibt, die dazu einlädt, Neues zu probieren oder auch Traditionelles wieder aufleben zu lassen.

Am allerschönsten ist es in dieser Jahreszeit sehr oft zu Hause. Ein Essen daheim, selbst zubereitet und mit den liebsten Menschen der Welt genossen, das hat schon eine ganz eigene, ganz spezielle Qualität. Wir haben deshalb Rezepte und Tipps für Sie zusammengestellt, mit denen wir Sie inspirieren wollen, gemeinsam mit HOFER die Renaissance der regionalen Küche und einfacher Rezepte zu erleben – und zu genießen.

Nichts schmeckt besser als frisch gebackenes Brot, das gerade aus dem Ofen kommt. Ab Seite 6 entführen wir Sie in die Geschichte des Brotes und zeigen fünf Brotrezepte, die garantiert gelingen.

Spitzenkoch Max Stiegl vom »Gut Purbach« im Burgenland hat sich für seine Rezeptstrecke ab Seite 30 bewusst für eine ganz klassische Auswahl von Gerichten entschieden, von Tiroler Krautkrapfen bis hin zum Reisfleisch mit Erbsen oder den herrlich süßen Mohnnudeln zum Dessert. Und auch Fleisch kommt wieder auf den Tisch. Ob Minutensteaks vom Rind oder ein saftiges Schweinskarree, ganz egal, wonach einem der Sinn steht: Am besten schmeckt es, wenn beim Kochen österreichisches Fleisch verwendet wird. Dazu bietet HOFER eine große Auswahl an Fleischprodukten – auch mariniert – mit garantiert heimischer, kontrollierter Qualität. Lesen Sie mehr dazu ab Seite 46.

Besuchen Sie mit uns die HOFER Vinothek! Eine Auswahl der besten Weine für den kulinarischen Herbst haben wir ab Seite 92 für Sie zusammengestellt. Und weil das Gute oft so nahe liegt, entführen wir Sie auf eine Genuss-Reise in die Steiermark.

In diesem Sinne darf ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre von »Einfach Kochen« und gutes Gelingen bei der Zubereitung der Rezepte wünschen!

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» ICH LADE SIE EIN, MIT
UNS DIE RENAISSANCE
DER REGIONALEN KÜCHE
UND EINFACHER REZEPTE
ZU GENIESSSEN. ««

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Führichgasse 8, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, www.falstaff.com, redaktion@falstaff.at
HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M. Sc. ANZEIGEN
Lisa Tschernig, M.A. (stv. Anzeigenleitung), Christiane Ceccarelli (Anzeigenkoordination), anzeigen@falstaff.at CHEFREDAKTEURIN Herta Scheidinger
ART DIRECTOR Zeljko Basura PHOTO DIRECTOR Eva Bauer FOTOREDAKTION Andrea Berger FOTOGRAFEN Thomas Appelt, Luzia Ellert, Lena Staal
PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN DIESER AUSGABE Roland Graf, Catharina Gruidl, Herbert Hacker, Peter Moser,
Tobias Müller, Sandra Wobrazek LEKTORAT Thomas Fisher, M. Sc. LEITUNG ABO, VERTRIEB UND MARKETING Mag. Evelyn Taschler LESER- UND
ABO-SERVICE Laura Strauss, DW 401, abo@falstaff.at; in Zusammenarbeit mit HOFER KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt HERSTELLER Druckerei
Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFT DER FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE
Immobilienverwaltung GmbH, 10 % Angelika Rosam



Lein einfach Kochen



6 FRISCH AUS DEM OFEN



18 MAX KOCHT ZU HAUSE



BROT- UND GEBÄCKVIELFALT

Mehrmals täglich frisch gebacken – köstliches Gebäck von HOFER

6 FRISCH AUS DEM OFEN

Brot erlebt einen wahren Boom in Österreich

12 BROTREZEPTE ZUM SELBERBACKEN

Die besten Brotrezepte für Anfänger und geübte Bäcker

26 MAX KOCHT ZU HAUSE

Althergebrachte Gerichte stehen gerne auf dem Stiegl'schen Speiseplan

30 HAUSMANNSKOST VON MAX STIEGL

Spitzkoch Max Stiegl zeigt traditionelle Rezepte

46 GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Fleisch bei HOFER steht für Qualität und hohe Standards

52 FLEISCHREZEPTE FÜR FEINSCHMECKER

Fleischgerichte raffiniert und unkompliziert

64 ERNTE TANKEN

Rezepte für herrlich frisches Gemüse: Kürbis, Lauch und Paprika

74 RUND UND G'SUND

Äpfel sind die Stars unter den Obstsorten



INHALT



AUSGABE HERBST 2021



74 RUND UND G'SUND

102 REZEPTE AUS DER STEIERMARK

80 APFELEINMALANDERS

Herzhafte Apfelrezepte zum Nachkochen

92 HERBSTWEINE

Ausgesuchte Weine aus der HOFER Vinothek

102 DAS BESTE AUS DER STEIERMARK

Eine kulinarische Rundreise zum Nachkochen

102 GENUSSREISE INS GRÜNE HERZ

Erstklassige Kulinarik trifft auf faszinierende Natur

3 IMPRESSUM
EDITORIAL



46 GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Weil österreichisches Fleisch am besten schmeckt

FRISCH AUS DEM OFEN

Herrlich duftendes, köstlich gebackenes Brot – ein aromatischer Genuss, dem man nur schwer widerstehen kann. Frisches Brot schmeckt nicht nur herrlich, es gehört auch zu unseren wichtigsten Nahrungsmitteln und liefert uns Eiweiß, Vitamine, Ballaststoffe und wertvolle Spurenelemente.

TEXT HERBERT HACKER
REZEPTFOTOS LENA STAAL
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN







Laut Statistiken isst jede Österreicherin und jeder Österreicher rund vier Kilo Brot pro Monat.

BROT PRÄGT DAS LEBEN

der Menschen seit Jahrtausenden. Brot ist ein Kulturgut: die vermutlich älteste Speise, die je von Menschen erdacht und zubereitet wurde. Es begann vor rund 6000 Jahren im antiken Ägypten: Naturhefen verirrten sich in einen Weizenbrei, der zur Herstellung von gebackenen Fladen diente. Der Brei begann zu gären, in dem Gluten bildeten sich Blasen, der Teig ging auf und ließ sich zu Brot backen. Mit einem Stückchen Teigrest konnte am nächsten Tag der Prozess erneut in Gang gesetzt werden – es war ein kulinarischer Meilenstein der Menschheitsgeschichte. So entstand im Reich am Nil langsam eine funktionierende und effiziente Brotproduktion. Immerhin waren zwischen 2860 und 1500 v. Chr. im Land am Nil rund 30 verschiedene Brotsorten bekannt. An die nördlichen Gestade des Mittel-

meers – und dadurch in der Folge auf den gesamten europäischen Kontinent – gelangte die Kunst des Brotbackens erst relativ spät. Doch im antiken Griechenland wurde sie zu einer frühen Hochblüte getrieben. Griechische Meisterbäcker verbreiteten ihr Gewerbe im gesamten Mittelmeerraum. Bis nach Gallien brachten sie die Broterzeugung, wo sie auch dazu übergingen, anstelle von Sauerteig Bierhefen zur Teigherstellung zu verwenden. Im Rom des Kaisers Augustus gab es schließlich exakt 329 Bäckereien, die alle von einem Meister aus Hellas und Assistenten aus Gallien betrieben wurden. Der Siegeszug von Brot war nicht mehr aufzuhalten.

BELIEBT WIE NIE ZUVOR

In Österreich gilt Brot als Delikatesse, die in schier unzähligen Sorten angeboten

Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind die Basis für Getreide, das zu wertvollem Mehl und schließlich zu köstlichem Brot verarbeitet wird.



DIE DREI LIEBLINGSMEHLSORTEN HIERZULANDE SIND ROGGEN-, WEIZEN- UND DINKELMEHL.

wird. In kaum einem anderen Land ist die Auswahl an Brot und Gebäck so groß wie hierzulande. Sie ist Teil einer jahrhundertelangen Tradition. Frisches Brot mit kontrollierten und biologischen Inhaltsstoffen erlebt gerade einen wahren Boom. Bei Brot liegt der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Verbrauch laut Statista aktuell bei rund 48 Kilo. Das sind monatlich rund vier Kilo.

Nicht zu vergessen ist hier auch die emotionale Komponente. Der Geruch und Geschmack von Brot löst Kindheits-erinnerungen aus und hat so einen großen Wohlfühlfaktor. Fragt man im Ausland lebende Österreicher, was sie am meisten vermissen, ist die Antwort stets die gleiche: österreichisches Brot! Nicht wenige lassen sich Brot aus der Heimat schicken oder backen selbst. >





**GUTES BROT
BRAUCHT NICHT NUR
AUSGEZEICHNETE,
SONDERN AUCH
»GEHEIME« ZUTATEN,
WIE TRADITIONELLES
BACKHANDWERK –
UND VIEL LIEBE.**

Ein traditionell hergestellter Teig enthält Mehl, Wasser und Salz.

> **TRADITIONELL GUTE ZUTATEN**

Doch bevor das aromatische Brot fertig ist, sind viele Produktionsschritte notwendig. Der erste Schritt passiert in der Getreidemühle. Dort erfolgt die Trennung in die drei wichtigsten Kornbestandteile – Schale, Keimling und Mehlkörper. Zuvor wird das Getreide gereinigt, in mehreren Arbeitsschritten zerkleinert, gesiebt und überprüft – fertig ist die wichtigste Zutat des späteren Gebäcks.

Die Basis für die meisten Brot- und Gebäcksorten in Österreich bilden Weizen und Roggen – und die waren unseren Vorfahren noch gänzlich unbekannt. Stattdessen setzten sie auf Einkorn, Dinkel und Emmer. Heute erfreuen sich auch Hafer und Hirse großer Beliebtheit. Zusätzlich bringen Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen, Nüsse und Gewürze Abwechslung und Geschmack in den Teig.

– Weizen zeichnet sich durch seine gute Backfähigkeit aus und kommt daher häufig zum Einsatz. Außerdem ist das beliebte Getreide eine fettarme Eiweiß- und Ballaststoffquelle und versorgt den Körper mit wichtigen Mineralstoffen.

– Roggen gehört neben Weizen zu den beliebtesten Getreidesorten, denn er verleiht einen würzigen Geschmack. Außerdem liefert Roggen viele Ballaststoffe und Eiweiß, ist reich an Folsäure und enthält zahlreiche Mineralstoffe.

– Dinkel ist ein enger Verwandter des Weizens. Das Getreide enthält ebenfalls jede Menge Eiweiß und Ballaststoffe, ist reich an Magnesium, Phosphor sowie Eisen und eine Quelle für Vitamin B1, Vitamin B6 und Folsäure.

– Hafer glänzt durch seinen Gehalt an Vitamin K, Phosphor, Kupfer, Eisen und Mangan sowie seinen Ballaststoff- und Eiweißgehalt.

Ein traditionell hergestellter Teig enthält Mehl, Wasser und Salz. Das so geschätzte Brotaroma entsteht vor allem durch die Teigführung. Sauerteige erzeugen ein intensives, würziges Aroma. Doch echtes, gutes Brot und Gebäck braucht nicht nur ausgezeichnete, sondern auch »geheime« Zutaten, wie traditionelles Backhandwerk mit vielen kleinen Tricks und viel Liebe. Beide machen Brot und Gebäck zu einem echten Erlebnis.

FRISCH GEBACKEN

Außen knusprig, innen flaumig – ganz nach dem Geschmack der Kundinnen und Kunden.



Bei HOFER gibt es mehrmals täglich ofenfrisch gebackenes Brot & Gebäck.

Hohe Qualität

Laut einer aktuellen Umfrage geht in Österreich der Trend beim Kauf von Brot eindeutig in Richtung Lebensmittelhandel. Mit 82,4 Prozent wird der Großteil von Brot und Gebäck im Supermarkt verkauft. Einer der Wegbereiter dafür war sicherlich das Konzept der HOFER BACKBOX. Am Anfang dieser Entwicklung stand die Frage: Wie gelingt es, den Kundinnen und Kunden ganz einfach fri-

sches Gebäck in hoher Qualität zu einem günstigen Preis anzubieten? Denn genau das ist es, was der Käufer verlangt. Rasch war die Idee geboren, direkt in den Filialen zu backen. Das garantiert zum einen die von den Kundinnen und Kunden so geschätzte laufende Frische – zum anderen punktgenaues Backen nach Kundenwunsch. Ein Fakt, der gerade in Zeiten, in denen es gilt, der Lebensmittelverschwendung einen Riegel vorzuschieben, einen

besonderen Stellenwert hat. Die Zusammenarbeit mit regionalen Bäckerinnen und Bäckern ermöglicht es HOFER, auf unterschiedliche Kundenbedürfnisse einzugehen und gleichzeitig Transportwege kurz zu halten. Namhafte heimische Bäckereien sorgen für erstklassiges Brot und Gebäck aus besten österreichischen Rohstoffen. Dazu zählen beispielsweise die Knusperstube in Kärnten, Alpenbäck in Graz, Kuchen-Peter in Niederösterreich, Fischer Brot in Oberösterreich und die Wildschönauer Backstube in Tirol. So sorgen typisch regionale Geschmacksnoten und persönliche Handschriften der Bäckerinnen und Bäcker noch zusätzlich für das gewisse Etwas und eine Vielzahl an regionalen Delikatessen.

RICHTIG LAGERN

Frisch und warm schmeckt Brot am besten. Richtig gelagert ist es aber auch noch nach einigen Tagen ein Genuss – denn Brot soll nicht verschwendet werden. Darauf sollte man achten:

- Am besten lagert man Brot in Behältern aus Ton oder Keramik. In Plastik entsteht leicht Schimmel, Papier entzieht dem Brot Feuchtigkeit, und der Kühlschrank kann Gerüche abgeben.
- Nicht vergessen: Den Brotbehälter einmal pro Woche mit Essigwasser reinigen, um Schimmelsporen zu beseitigen.
- Brot einfrieren. Dazu den Laib halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in einen Gefrierbeutel geben und diesen mit einem Klipp verschließen.





WEIZENBROT AUS DEM SCHMORTOPF



REZEPT FÜR
1 LAIB



ZUBEREITUNGSZEIT
22 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Das Weizenbrot aus dem Schmortopf lässt sich ganz ohne Kneten herstellen. Die Hefe erledigt die ganze Arbeit. Das Ergebnis: ein luftig-knuspriges Weiß- bzw. Mischbrot.

ZUTATEN

- 335 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Roggenmehl
- 8 g Speisesalz
- 1 g BELLA Germ
- 350 ml Wasser

ZUTATEN LIPTAUER

- 125 g MILFINA Topfen (25 % Fett)
- 50 g MILFINA Butter, weich
- ½ Zwiebel klein, aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ¼ Stk. roter Paprika vom HOFER Marktplatz
- 1 TL Kapern
- 1–2 Essiggurkel
- 1 Knoblauchzehe aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL LE GUSTO Estragonsenf
- LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel ordentlich durchmischen. 350 ml Wasser zugießen, kurz durchrühren, bis ein klebriger Teig entsteht und alle Zutaten nass sind. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 18 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Rund 2 Stunden vor dem Backen den Teig auf ein Stück Backpapier stürzen. Den Teigklumpen von allen vier Seiten einmal zur Mitte falten. Auf ein neues Stück Backpapier stürzen, sodass die Narbe (die Faltstellen) nach unten zeigt. Das Backpapier samt Teig in eine Schüssel geben (damit er seine Form einigermaßen behält und nicht auseinanderläuft) und 2 Stunden gehen lassen.
- Das Backrohr auf 250 °C vorheizen und einen Gusseisenbräter mit Deckel eine halbe Stunde darin heiß werden lassen. Backpapier samt Teig vorsichtig in den heißen Bräter heben. Achtung: Der Teig wird sehr klebrig sein.

- Einen Schuss Wasser unter das Backpapier in den heißen Bräter kippen und schnell den Deckel schließen. Es wird zischen und dampfen – das Ziel ist, möglichst viel von dem Dampf im Topf zu behalten. Den Bräter samt Teig ins Rohr schieben und 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und erneut 10 bis 15 Minuten backen, bis das Brot die gewünschte Farbe hat. Aus dem Bräter nehmen und auf einem Rost mindestens 30 Minuten rasten lassen.

ZUBEREITUNG LIPTAUER

- Zwiebel, Gurkerl und Kapern fein hacken.
- Die weiche Butter mit dem Paprika und den restlichen Gewürzen in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem Handmixer schaumig rühren.
- Erst jetzt den Topfen hinzugeben und durchmengen. Die Gewürze verteilen sich so besser.



HOFER PRODUKT-TIPP

BUTTER MILFINA

Im HOFER Standardsortiment finden Sie nur Butter zu 100 Prozent aus Österreich.



PROFI-TIPP

GEDULD ZAHLT SICH AUS

Je länger man den Teig gehen lässt, desto besser verträglich ist das Weizenmehl im Brot.

HEFEFREIES BUTTERMILCHBROT



REZEPFÜR
1 LAIB



ZUBEREITUNGSZEIT
55 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein einfaches und schnelles Rezept für das saftige Brot, das ganz ohne Hefe auskommt.

Unser Tipp: Das Brot schmeckt am besten, wenn es noch warm gegessen wird.

ZUTATEN

- 250 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1 TL LE GUSTO Gewürzmühle Meersalz
- 1 TL BELLA Backpulver
- 450 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Buttermilch natur
- eine Handvoll Weizenmehl

ZUBEREITUNG

– Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl in eine große Schüssel sieben und mittels Schneebesen mit Meersalz und Backpulver verrühren. In die Mitte eine Vertiefung drücken und fast die ganze Buttermilch zugießen. Mit einem Metalllöffel verrühren. Eventuell noch etwas Mehl oder Flüssigkeit zugeben, bis der Teig fest, aber nicht krümelig und feucht oder flüssig ist. Im Zweifel eher etwas zu feucht als zu trocken halten.

– Die Hände bemehlen und den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche heben. Gut durchkneten, damit der Teig elastisch wird. Dann in die Mitte eines mit Mehl bestäubten Backblechs heben und zu einer 5 Zentimeter hohen Scheibe abflachen. Etwas Mehl auf das Brot streuen und mit 2 Schnitten (etwa bis zur Hälfte) kreuzförmig einschneiden.

– Im Backofen rund 35 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen, damit die Unterseite nicht feucht wird und knusprig bleibt.

Das noch warme Brot in Viertel brechen und mit Butter oder BIO-Aufstrichen genießen. Besonders köstlich ist es tags darauf in Scheiben geschnitten und getoastet – deshalb stets die doppelte Menge backen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-VEGANE AUFSTRICHE ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Die BIO-Aufstriche bringen vegane Abwechslung aufs Brot. Die Aufstriche gibt es in vier köstlichen Sorten: Grünkern-Kürbiskern, Gemüse, Tomate-Basilikum und Rote Bohne-Walnuss. Die Aufstriche schmecken auch als Dip für Gemüsesticks oder Maischips.





BAUERNBROT



REZEPT FÜR
1 LAIB



ZUBEREITUNGSZEIT
25 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Duft von frisch gebackenem Bauernbrot ist einfach wunderbar. Wir haben ein Rezept für köstliches Bauernbrot, das auch zu Hause gelingt. Sie können Ihr Lieblingsbrot auch mit neuen Gewürzen, Kräutern, Nüssen oder Kernen variieren.

ZUTATEN

- 1 EL Sauerteig Anstellgut
- 150 g warmes Wasser
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Roggenmehl
- 50 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 175 g Wasser
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 50 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollkorn Weizenmehl
- 9 g Speisesalz
- 1 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Brotgewürz

ZUBEREITUNG

- 12 Stunden vor dem Teigmischen 1 EL Anstellgut, 150 g warmes Wasser und 150 g BIO-Roggenmehl mischen und bei Zimmertemperatur sich selbst überlassen. (Der Sauerteig ist aktiv genug, wenn er auf Wasser schwimmt – einfach testen!)
- 175 g Wasser und 300 g aktiven Sauerteig mischen. 100 g BIO-Roggenmehl,

200 g BIO-Weizenmehl, 50 g BIO-Vollkorn Weizenmehl, 9 g Salz und 1 g Brotgewürz begeben.

- Den Teig gut durchkneten. Der Teig muss klebrig sein.
- 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Während 1 weiteren Stunde bei Zimmertemperatur alle 30 Minuten dehnen und falten. Dazwischen abdecken.
- Den Teig rund wirken.
- Teig und Gärkorbchen mit einer Mischung aus Weizen- und Roggenmehl bestäuben.
- Mit dem Faltpunkt nach oben ins Gärkorbchen geben.
- Im zugedeckten Gärkorbchen 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- Einen schweren, gusseisernen Bräter in den Backofen schieben und diesen samt Bräter auf 250 °C vorheizen. Der Bräter sollte so richtig heiß sein.
- Bräter herausnehmen, Brot direkt aus dem Kühlschrank hineinflippen, nach Wunsch mit einer Rasierklinge (oder Pariser Brotmesser) einschneiden, Deckel drauf und wieder in den Ofen.
- Temperatur auf 220 °C senken und 25 Minuten backen.
- Deckel des Bräters entfernen und weitere 25 Minuten backen.
- Brot vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-BROTGEWÜRZ ZURÜCK ZUM URSPRUNG

BIO-Brotgewürz mit Kümmel, Koriander und Fenchel, natürlich aus nachhaltiger, ressourcenschonender BIO-Landschaft. Die Gewürze für die Brotmischung kommen aus dem Mühlviertel, dem Innviertel und der Region Neusiedler See.



WEEKENDER



REZEPT FÜR
1 LAIB



ZUBEREITUNGSZEIT
14 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Dieses aromatische und knusprige Sauerteigbrot schmeckt traumhaft und gelingt garantiert.

ZUTATEN SAUERTEIG

- 50 g Sauerteig-Anstellgut
- 300 g Wasser
- 300 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Roggenmehl

ZUTATEN HAUPTTEIG

- 200 ml Wasser
- 9 g BELLA Germ
- 300 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 150 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Roggenmehl
- 2 TL *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Brotgewürz
- 15 g Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-HUMUSAUFSTRICHE *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*

Die feinen Humusaufstriche gibt es in vier verschiedenen Sorten: Natur, Orientalisch, Rote Rübe und Kürbis. Hergestellt werden die Humusaufstriche aus BIO-Kichererbsen der Regionen Wiener Becken, Weinviertel und Neusiedler See.



ZUBEREITUNG

- 12 Stunden vor dem Backtag die Sauerteigzutaten mit 300 ml warmem Wasser und 300 g BIO-Roggenmehl vermischen.
- Am Backtag 300 g aktiven Sauerteig mit 200 ml Wasser und 9 g Germ vermischen.
- 300 g Mehl, 150 g BIO-Roggenmehl und 2 TL Brotgewürz hinzugeben.
- Den Teig gut durchkneten.
- 15 g Speisesalz hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten. (Der Teig sollte sich vom Boden lösen)
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Anschließend den Teig falten und rund wirken. Gärkorbchen und Teig mit Mehl bestäuben. Anschließend gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, entweder bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank.
- Einen gusseisernen Bräter in den Backofen schieben und diesen samt Bräter auf 250 °C aufheizen. Dieser Vorgang sollte etwa eine Stunde in Anspruch nehmen.
- Brot in den Bräter flippen und von 2 gegenüberliegenden Seiten jeweils zur Mitte hin mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer einschneiden. Den Topf mit dem Deckel verschließen und das Brot für 20 Minuten bei 250 °C backen.
- Temperatur auf 200 °C drosseln, den Deckel vom Topf nehmen und das Brot für weitere 25 Minuten backen.
- Brot vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitter gut auskühlen lassen.





BRIOCHE



REZEPT FÜR
2 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
180 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Nichts schmeckt besser als selbstgebackene Brioche!

ZUTATEN

- 20 g BELLA Germ
- 100 ml MILFINA Frische Vollmilch
- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1 EL Speisesalz, 15 g
- 1 ½ EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 8 g BELLA Vanillinzucker (1 Pkg.)
- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- Zeste von 1 Zitrone
- 160 g MILFINA Butter

ZUM BESTREICHEN

- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 EL MILFINA Frische Vollmilch
- 2 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker



HOFER PRODUKT-TIPP

FRUCHTAUFSTRICH 75% GOURMET

Die Klassiker: Erdbeere, Marille und Heidelbeere. Mit ihrem hohen Fruchtanteil von 75 Prozent schmecken die Gourmet Fruchtaufstriche fantastisch auf frisch gebackenem Brot oder einer Brioche-Scheibe.

ZUBEREITUNG

- Milch und Germ in einem Topf verrühren und leicht erwärmen.
- Speisesalz, Feinkristallzucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl und Germ-Milch-Mischung dazugeben und 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist.
- Butter würfelig schneiden und zum Teig geben und für 5 Minuten weiter kneten. Teig abschmecken, er soll leicht salzig und süß sein.
- Die Rührschüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und für 2 Stunden den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach 1 Stunde den Teig nochmals kurz kneten.
- Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 2 Stücke teilen. Zu Laiben formen, diese zudecken und 30 Minuten aufgehen lassen.
- Zum Bestreichen ein Ei mit Milch und Zucker verrühren. Die Laibe damit bestreichen.
- Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
- Für 10 bis 15 Minuten backen, bis die Laibe hellbraun sind. Nicht zu lange backen, sonst werden sie hart.
- Die Brioche mit einem Holzspieß anstechen. Wenn der Spieß sauber herauskommt, ist die Brioche durch. Wenn Teigreste am Spieß kleben, müssen die Laibe noch etwas mehr gebacken werden.
- Vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.



PROFI-TIPP

NACH GESCHMACK BESTREUEN

Die Brioche schmeckt noch besser, wenn sie z. B. mit BELLA Mandelsplittern bestreut wird.

MEHRMALS TÄGLICH FRISCH GEBACKEN *AUS DER HOFER BACKBOX*



LAUGEN- STANGERL

Besonders g'schmackig und in seinem Inneren weich und zart. Das Laugenstangerl gehört mittlerweile zu den Klassikern in der HOFER BACKBOX.



KÖRNIGES SONNEN- BLUMENBROT

Frisch & knusprig – der Sonnenschein unter den Broten. Das körnige Sonnenblumenbrot aus der HOFER BACKBOX wird mit höchster Qualität und Sorgfalt von heimischen Lieferanten hergestellt und schmeckt auch gerade deshalb so gut.

RUSTIKALES LANDBAGUETTE

Herrlich knusprig! Der Allrounder aus Frankreich im rustikalen Gewand. Der aromatische Teig sorgt für vollen Geschmack.



TOPFENGOLATSCHKE

In der HOFER BACKBOX gibt es auch Süßes zu entdecken. Die frischen Topfengolatschen zergehen auf der Zunge. Feiner Plunderteig mit saftiger Topfenfülle mit oder auch ohne Staubzuckerbestreuung.



VITALES EIWEISSWECKERL

Der leichte Low-Carb-Genuss aus der HOFER BACKBOX, der einen vitalen Start in den Tag garantiert.

MARILLEN- KRAPFEN

Der Krapfen hat bei HOFER immer Saison. Gefüllt mit köstlicher Marillenmarmelade schmeckt diese österreichische Spezialität das ganze Jahr über.



ÖSTERREICHISCHE KAISERSEMMELE

Ofenfrisch gebackene Kaisersemmeln aus der HOFER BACKBOX zählen zu den beliebtesten Produkten bei HOFER. Das frische Gebäck wird aus österreichischen Zutaten hergestellt.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-KORNSPITZ

Hier kommen nur ausgewählte Zutaten zum Einsatz. Die Herstellung nach traditioneller Art lässt ein Gebäck entstehen, das durch seinen natürlichen, ursprünglichen Geschmack besticht.



NUSSBROT

Eine der Spezialitäten aus der HOFER BACKBOX ist das schmackhafte Nussbrot. Durch die Zugabe von Walnüssen erhält das Brot seine ganz besondere Note.



KLASSISCHES HAUSBROT

Der Klassiker, der immer passt! Herzhaft würziges, aromatisches Mischbrot, für jede Gelegenheit: zum Frühstück, zur Jause oder zu Salaten.



MINI-KÜRBIS- BAGUETTE

Schmackhaftes Weizenbaguette mit saftigen Kürbiswürfeln und gehackten Kürbiskernen. Die österreichische Variation der französischen Spezialität!



BACKBOX

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Köstliche Brot- & Gebäckwaren werden von österreichischen Traditionsunternehmen für HOFER hergestellt.

PREMIUM BIOMÜHLE GMBH

Die »Premium Biomühle GmbH« erzeugt in St. Martin im Innkreis ausschließlich österreichische BIO-Mehle.

»Unsere BIO-Mehle sind naturREIN und frei von Rückständen, was weit über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgeht. Denn auch das beste Rezept gelingt nur dann, wenn man sich für die besten Zutaten entscheidet.«

Gregor Furthner



KNUSPERSTUBE

Die Knusperstube in Kärnten befindet sich bereits seit 1950 in Familienbesitz und stellt seither köstliche Backwaren von höchster Qualität her.

»Das Zuckerreinkerl ist eine klassische Kärntner Spezialität aus lockerem Germteig mit einer Füllung aus Zimt und Zucker. Unsere Rezeptur sowie die traditionelle händische Herstellung sind seit Generationen unverändert.«

Peter Storfer

GUSCHLBAUER

Seit dem Jahr 1919 und in bereits
4. Generation stellt der in
Oberösterreich ansässige
Traditionsbetrieb Guschlbauer
Backspezialitäten her.

»Mit dem seit Generationen
weitergegebenen Wissen
stellen wir die gleichbleibend
hohe Qualität unserer
Produkte und damit ein
maximales Genusserlebnis
für unsere Kundinnen und
Kunden sicher.«

Elisabeth und Robert Guschlbauer



FISCHER BROT

Die Traditionsbäckerei Fischer Brot mit
Sitz in der Landeshauptstadt Linz stellt
bereits seit 1958 Brot und Gebäck von
höchster Qualität her.

»Nach alter Backtradition
mit Vorteigen und langer
Teigruhe produzieren wir für
HOFER und die BACKBOX
verschiedenste geschmack-
volle und frische Produkte.«

Fischer Brot



MAX KOCHT ZU HAUSE

Spitzkoch Max Stiegl zeigt uns, wie man ganz köstliche, traditionell-altmodische Rezepte kocht – mit Zutaten, die jeder zu Hause hat.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS THOMAS APOLT



W

Was macht ein Spitzenkoch, wenn er nicht gerade für die Gäste in seinem Restaurant den Kochlöffel schwingt? Richtig, er kocht zu Hause. »Meine Familie mag es zwar normalerweise nicht, wenn ich in der Küche herumwerke«, lächelt Max Stiegl, mit drei Hauben ausgezeichneter Chefkoch des »Gut Purbach«. Aber zumindest die Kinder Luis (9), Moritz (6) und Felix (3) können dem Schaffensdrang von Stiegl durchaus etwas abgewinnen.

Der kleine Garten im Stiegl'schen Haus in Purbach sieht daher mitunter aus wie ein Koch-Feriencamp: In einer Ecke lodert ein fröhliches Feuer, an dem Moritz das Grillen üben darf, in einer anderen ist ein kleiner Gartentisch zum Küchentisch umfunktionierte Fleisch in Form schnipselt. Der Jüngste schaut währenddessen gemeinsam mit dem Papa, ob die drei Haushühner schon wieder ein Ei gelegt haben.

»Wir haben eine blöde Zeit hinter uns, aber wir haben versucht, das Beste draus zu machen und sie möglichst gut zu meistern«, blickt Stiegl auf das letzte Jahr zurück. »Und da gehört gemeinsames Kochen und Essen unbedingt dazu. Es soll ein Miteinander sein, sowohl beim Entstehen als auch beim Verspeisen. Dann kann auch eine Krise dazu führen, dass wir uns nicht nur auf die Nerven gehen, sondern als Familie noch mehr zusammenwachsen.«

Gerne stehen traditionelle, althergebrachte und bäuerliche Gerichte auf dem Stiegl'schen Speiseplan. Diese sind auch zum Kochen aus dem Vorratskasten, ohne großen Aufwand, besonders gut geeignet. Sie stammen nämlich aus einer Zeit, als frische Produkte höchst saisonal und



Dreihaubenkoch Max Stiegl
in seinem »Gut Purbach«
im Burgenland.

TRADITIONELLE GERICHTE SIND ZUM KOCHEN AUS DEM VORRATSKASTEN BESONDERS GUT GEEIGNET. SIE STAMMEN AUS EINER ZEIT, ALS FRISCHE PRODUKTE HÖCHST SAISONAL UND DAHER FAST IMMER MANGELWARE WAREN.



»PASTA SELBER MACHEN
IST JA SEHR NETT,
ABER MIT DREI KINDERN
ZU HAUSE WIRD DAS
HALT OFT NIX.«



daher fast immer Mangelware waren und in der es nicht möglich war, schnell in den Supermarkt zu laufen und noch etwas zu besorgen.

Ein wichtiger Baustein für Stiegls Erfolg – er räumt mit dem »Gut Purbach« Auszeichnung um Auszeichnung ab – sind saisonale und regionale Zutaten. Diese werden von ihm auch in der Küche im »Gut Purbach« verarbeitet. Stiegl, der zu den besten und gefragtesten Köchen Österreichs zählt, ist die Verschwendung von Lebensmitteln ein Greuel. Die möglichst umfas-

sende Verwertung eines Tieres ist im »Gut Purbach« Programm. Dass heute immer noch Lebensmittel im Müll landen, bezeichnet der Haubenchef als »fast vermessen und arrogant«. Nachhaltigkeit und soziales Engagement sind bei ihm keine leeren Marketingfloskeln.

Stiegl hat sich für diese Rezeptstrecke bewusst für eine ganz klassische Auswahl von Gerichten entschieden, von Tiroler Krautkrapfen bis hin zu serbischen Speckbohnen oder den herrlich süßen Mohnnudeln zum Dessert.

Noch ein Tipp vom Spitzenkoch? Keine Angst vor Abkürzungen und guten Convenience-Produkten – Sie sollten es sich so leicht wie möglich machen. »Pasta selber machen ist ja sehr nett, aber mit drei Kindern zu Hause wird das halt oft nix«, sagt Stiegl. Und er weiß, wovon er spricht.

Das »Gut Purbach« hat seine Türen wieder weit für seine Gäste geöffnet. Weil die ganze Zeit nur zu Hause kochen geht dann eben doch nicht. Bei allem Zusammenwachsen: »Das hielte weder ich noch meine Familie auf Dauer aus«, lacht er. <





Max Stiegl's

TIROLER KRAUTKRAPPEN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 500 g HAPPY HARVEST Mehl, griffig
- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- ½ l Bier KÜHLES BLONDES aus der Flasche
- 1 gestr. TL Speisesalz
- 1 TL LE GUSTO Pfeffer
- 1 kg Kraut aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL MILFINA Butter
- 250 g Speckwürfel
- 100 g MILFINA Butter
- 500 ml LE GUSTO Suppenwürfel



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-FREILANDEIER 10ER M/L ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Reichlich Auslauf, das Ausleben der natürlichen Instinkte und bestes österreichisches BIO-Futter sind Auszüge der strengen Anforderungen, weshalb diese Eier das »Tierwohl kontrolliert«-Siegel tragen dürfen.

ZUBEREITUNG

- Mehl mit 4 Eiern, Speisesalz und Bier zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Fülle das Kraut in feine Streifen schneiden und in der Butter bei kleiner Hitze rund 30 Minuten andünsten. Das Kraut soll schmoren, aber nicht braun werden. Salzen. Währenddessen die Speckwürfel anbraten.
- Den Teig auf 3 Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Oberfläche ca. 2 Millimeter dünn zu langen Rechtecken ausrollen.
- Jeweils ein Drittel der Krautfüllung gleichmäßig darauf verteilen und an der langen Seite ca. 3 Zentimeter freilassen. Das Ei verquirlen und damit das frei gelassene Stück Teig einpinseln. Die Teigflächen zu Rollen formen und in ca. 10 Zentimeter lange Stücke schneiden. Nacheinander in einer Pfanne zuerst auf der Faltkante und dann ringsherum in heißer Butter anbraten.
- Die angebratenen Krautkrapfen hochkant dicht nebeneinander in einen Topf oder eine Auflaufform mit Deckel schichten. Die Suppe angießen, sodass die Krautkrapfen ca. 2 Zentimeter hoch in der Suppe stehen. Zugedeckt für 60 Minuten bei 140 °C Umluft im Ofen backen. Anschließend kommt der Deckel weg, noch weitere 30 Minuten backen, sodass sie oben schön knusprig werden.





Max Stiegl's

REISFLEISCH MIT ERBSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 800 g FairHOF Bratenstück mild, Schopf
- 2 Zwiebeln mild aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein geschnitten
- 2 Stk. *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Sellerie aus Österreich, fein geschnitten
- BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- 1 TL LE GUSTO Majoran, getrocknet
- 2 EL LE GUSTO Paprika edelsüß
- ca. ¾ l Suppe aus LE GUSTO Suppenwürfeln
- 250 g HAPPY HARVEST Langkornreis
- 300 g NATURE'S GOLD Erbsen, aufgetaut
- 3 EL CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- CUCINA NOBILE Olivenöl, extra nativ
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- In einem Topf Zwiebeln und Sellerie in Öl anrösten. Fleisch in Würfel schneiden und begeben. Zerdrückten Knoblauch, Lorbeerblatt, Majoran und Kümmel zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten auf kleiner Flamme rösten lassen.
- Von der Flamme nehmen, ein wenig abkühlen lassen. Paprikapulver unterrühren, kurz ziehen lassen, mit Rindsuppe aufgießen. Aufkochen und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Eine Tasse Saft für später abgießen. Danach Reis begeben, der zu diesem Zeitpunkt etwa 2 Zentimeter mit Flüssigkeit bedeckt sein muss. Gegebenenfalls Wasser oder Suppe zugießen. Zugedeckt 30 Minuten im Backrohr bei 160 °C gar dünsten. Zum Schluss die Erbsen unterziehen. Auf tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem erwärmten, abgeschmeckten Schmorsaft umkränzen und mit Parmesan bestreut servieren.
- Dazu passt Gurkensalat mit Gurken vom HOFER Marktplatz.



HOFER PRODUKT-TIPP

BRATENSTÜCK MILD FairHOF

Aufgrund der dezenten Würzung können die Bratenstücke je nach Geschmack individuell verfeinert werden.







Max Stiegl's

LINSEN MIT SELCHRIPPERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR DIE SELCHRIPPERL

- 700 g Kaiser-/Knofi-Renkerl
- 1 TL LE GUSTO Pfefferkörner
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren

ZUTATEN FÜR DIE LINSEN

- 400 g NATURES'S GOLD Linsen
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Stk. *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Sellerie aus Österreich
- 2 EL MILFINA Butterschmalz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 3 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ l Grüner Veltliner Selection
- 1 Bund Petersilie vom HOFER Marktplatz
- 4 EL MILFINA Schlagobers
- Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Renkerl mit den Gewürzen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze so lange sanft köcheln lassen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt, ca. 1 Stunde. Währenddessen Karotten und Sellerie klein würfeln und im Butterschmalz anrösten. Zwiebel ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann auch den fein gehackten Knoblauch mitrösten. Kräuter und Gewürze zugeben, die Linseniterrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen, mit Wasser bis etwa 1,5 Zentimeter über die Linsen aufgießen, zudecken und langsam weich köcheln lassen, ca. 40 Minuten. Erst gegen Ende salzen!
- Vor dem Servieren den gehackten Petersil und Schlagobers unterheben, das Renkerl aufschneiden und auf den Linsen servieren.

HOFER WEIN-TIPP

GRÜNER VELTLINER SELECTION

LENZ MOSER

88/100 FALSTAFF-PUNKTE (MAGAZIN 9/21)

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Zitrusfrucht, grüner Apfel, etwas Gelbfrucht, dezent pfeffrig. Am Gaumen sauber, saftig, frische Säure, leichter Schmelz, feine Frucht, mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu feinen Fischgerichten, zu Tafelspitz, zu Salaten und leichten Gemüsegerichten sowie zur Jause.

Goldmedaille bei der Berliner Weintrophy 2021.





Max Stiegl's

TOPFENHALUSCHKA MIT SPECK



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 300 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 3–4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 EL BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl
- ½ TL Speisesalz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 2 EL MILFINA Butterschmalz
- 120 g Speckwürfel
- 250 ml MILFINA Sauerrahm – auch laktosefrei erhältlich!
- 250 g MILFINA Topfen – auch laktosefrei erhältlich!
- 40 g MILFINA Butter
- 100 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- Schnittlauch vom HOFER Marktplatz zum Garnieren

HOFER WEIN-TIPP

WESTSTEIERMARK DAC SCHILCHER KLASSIK

Roséfarben, orangene Reflexe. In der Nase sauber, rote Johannisbeere, Hagebutte, Apfelmose, Sauerkirsche, Zitronenzeste, dezente Kräuter. Am Gaumen säurebetont, straffe, herbe Frucht, typisch, mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zur Jause, frischem Ziegenkäse, Salaten und Gemüsegerichten.

ZUBEREITUNG

- Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Öl und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel verrühren. Nach und nach immer mehr Mehl vom Rand mit unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit den Händen den Mehrrand von außen nach innen über den Teig verteilen und verkneten. Lassen sich die Zutaten nur schwer verarbeiten, etwas Wasser einarbeiten.
- Den Teig mit den Handballen durchkneten und zu einem glatten, festen Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig gleichmäßig dünn ausrollen, mit Mehl stauben und etwa 20 Minuten antrocknen lassen.
- Währenddessen die Zwiebel in einem Eszlöffel Butterschmalz sanft anrösten, die Speckwürfel zugeben und langsam anknuspern lassen. Zur Seite stellen. Den Teig mit den Fingern zu Fleckerln zerreißen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Fleckerln zugeben und sofort mit einem Kochlöffel auflockern, damit sie nicht zusammenkleben. 5 Minuten kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz erwärmen, Sauerrahm unterrühren und Topfen darüberbröseln. Butter aufschäumen, die Brösel darin anrösten und darüber verteilen.
- Mit den Speckwürfeln garnieren und mit etwas Schnittlauch servieren.







Max Stiegl's

KASPRESSKNÖDEL MIT EISBERGSALAT



REZEPFÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 2 Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 300 g HAPPY HARVEST Semmelwürfel
- 250 ml heiße MILFINA Vollmilch
- 200 g FairHOF Bergbauernkäse
- 200 g überreifer (»davonlaufender«) Graukäse
- 100 g MILFINA Blauschimmelkäse
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 40 g MILFINA Butter
- 1 Bund Petersilie vom HOFER Marktplatz
- 3-4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 100 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 150 g MILFINA Butterschmalz
- 1 Eisbergsalat vom HOFER Marktplatz
- LOMÉE Salatdressing



HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERNKÄSE FairHOF

Der würzige Bergbauernkäse »Zenzi« reift mindestens fünf Monate, bis er seinen vollen Geschmack entwickelt. Diese Käsespezialität zeichnet sich durch ihre würzige Note und die im Abgang leicht süßliche bis fruchtige Schärfe aus.

ZUBEREITUNG

- Einen Topf mit heißem Wasser zustellen, die Erdäpfel darin weich kochen. Währenddessen Semmelwürfel mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen und den Käse in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls klein hacken und in der Butter anschwitzen. Petersil hacken, die Eier miteinander verquirlen.
- Nach 15 Minuten prüfen, ob die Semmelwürfel die Milch schön aufgesogen haben, gegebenenfalls etwas Milch nachgießen und nochmals ziehen lassen. Die Erdäpfel sollten in der Zwischenzeit weich sein. Schälen und zu den Semmelwürfeln pressen. Alle restlichen Zutaten zugeben und gut miteinander vermischen. Mit feuchten Händen die Knödel formen und flachdrücken. Darauf achten, dass die Knödel schön kompakt sind, ansonsten fallen sie auseinander. Reichlich Butterschmalz in eine große Pfanne geben, erhitzen und die Knödel darin goldbraun backen.
- Eisbergsalat marinieren, in Suppentellern anrichten, je 2 bis 3 Knödel pro Portion darauf setzen und servieren. Übrig gebliebene Knödel lassen sich wunderbar einfrieren und bei Gelegenheit sanft erwärmen, um sie mit klarer Rindsuppe zu servieren.



Max Stiegl's

BOHNENSTRUDEL MIT SAUERRAHM



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 1 kg NATURE'S GOLD Bohnen, weiß, gekocht
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 7 österreichische Kaisersemeln aus der HOFER BACKBOX
- 500 ml MILFINA Butterschmalz
- 2 TL Speisesalz
- 1 TL LE GUSTO Majoran
- 1 Msp. LE GUSTO Pfeffer
- 1 fertiger GOOD CHOICE Strudelteig
- 1 Becher MILFINA Sauerrahm – auch laktosefrei erhältlich! – zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Semmeln ebenfalls würfeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln anrösten. Die Semmelwürfel zugeben und kurz mitrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Bohnen vermischen. Nun alles mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen. Strudelteig ausrollen und die Bohnenmasse auf den Teig verteilen und diesen einrollen. Die Rolle in ca. 7 Zentimeter lange Stücke teilen und die Ränder fest andrücken.
- In der Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die kleinen Bohnenstrudel darin herausbacken. Mit Sauerrahm servieren.

HOFER WEIN-TIPP

SÜDSTEIERMARK DAC MORILLON

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, nussig, Marille, Grapefruit, Birne, würzige Noten, Zitrusfrucht, Kamille, dezent exotische Frucht. Gute mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu würzigem Fisch, Grillkotelett oder Rindsbraten.









Max Stiegl's

SERBISCHE BOHNENSUPPE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE + 1 NACHT



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 500 g NATURE'S GOLD Kidneybohnen
- 250 g GUTES AUS DER REGION Hausgeselchtes vom Karree/Schinken
- 1 weiße Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL MILFINA Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 kleines Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 1 l Suppe vom LE GUSTO Suppenwürfel
- 3 LE GUSTO Lorbeerblätter
- LE GUSTO Majoran
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Bohnen aus der Dose in frischem Wasser spülen.
- Geselchtes etwa 30 Minuten in der siedenden Suppe ziehen lassen und dann in ca. 1 Zentimeter große Stücke schneiden.
- Zwiebeln klein schneiden und in Butterschmalz glasig schwitzen. Knoblauch und Ingwer fein schneiden und beifügen, kurz mitrösten. Paprika zugeben, einmal gut durchmischen und mit Suppe aufgießen, Majoran, Lorbeer und Pfeffer beifügen und 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- Bohnen und Geselchtes zugeben und abschmecken.



HOFER PRODUKT-TIPP

SALZ-KNUSPERSTANGERL HOFER BACKBOX

Mit der BACKBOX bietet HOFER regionale und internationale Spezialitäten, wie das Salz-Knusperstangerl, in traditioneller Bäckerqualität – außen knusprig, innen flaumig – ganz nach Ihrem Geschmack.



Max Stiegl's

MOHNNUDELN MIT APFELKOMPOTT



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN MOHNNUDELN

- 1600 g mehlige Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 120 g Kartoffelstärke
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 70 g MILFINA Butter
- 20 g GRANDESSA Powidl
- 50 g Staubzucker
- 150 g GUTES AUS DER REGION Waldviertler Mohn

ZUTATEN APFELKOMPOTT

- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Äpfel aus Österreich
- Saft einer unbehandelten Zitrone
- 1/8 Gemischter Satz aus dem Burgenland
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelsaft
- 1/2 Zimtstange
- 8 Nelken

ZUBEREITUNG MOHNNUDELN

- Erdäpfel in Salzwasser ungeschält weich kochen. Schälen und im Backrohr bei niedriger Temperatur (ca. 80 °C) ausdampfen lassen. Die heißen Erdäpfel pressen und zügig mit Ei, Dotter und Stärke zu einem Teig verkneten. Nicht salzen.
- Die Masse zu mehreren Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und daraus Wuzinudeln formen. Diese im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Staubzucker und Mohn vermischen. Butter mit Powidl schmelzen.
- Nudeln abgießen, abtropfen und in der Butter schwenken. Anrichten, mit Zuckergemisch bestreuen und mit Apfelkompott servieren.

ZUBEREITUNG APFELKOMPOTT

- Äpfel schälen und achteln.
- Restliche Zutaten (inklusive der ausgepressten Zitrone) vermengen und aufkochen.
- Äpfel zugeben und kurz aufkochen. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-APFELSAFT VERSCHIEDENE SORTEN ZURÜCK ZUM URSPRUNG

In den BIO-Apfelsäften von ZURÜCK ZUM URSPRUNG sind jede Menge sonnengereifte Apfelraritäten von bäuerlichen Streuobstwiesen und fruchtige Tafeläpfel aus den typischen Apfelregionen Österreichs – zu 100 Prozent direkt gepresst, naturbelassen und ohne Zuckerzusatz.





GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Bei der Herkunft war HOFER Vorreiter: Kundinnen und Kunden freuen sich über 100 % österreichisches Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch sowie Schinken- und Wurst im Sortiment (ausgenommen sind typisch internationale Spezialitäten sowie kurzfristig verfügbare Aktionen). Doch auch Tierwohl ist garantiert: Mit der Marke »FairHOF«, für die sich 90 Bäuerinnen und Bauern zu höheren Haltungsstandards verpflichten.

TEXT ROLAND GRAF REZEPTFOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





HÜHNER UND PUTEN MIT AUSLAUF IM GESCHÜTZTEN FREIBEREICH, SCHWEINE MIT STROHHALTUNG ODER RINDER MIT LAUFSTALL DÜRFEN UNTER DER MARKE FairHOF MIT DEM GÜTESIEGEL »TIERWOHL VERBESSERT« AUSGELOBT WERDEN.



Der wichtigste Faktor für eine nachhaltige Landwirtschaft ist Zeit. Sollen Umstellungen auf möglichst vielen kleinen Bauernhöfen erfolgen, sind sie mit Investitionen verbunden und geschehen daher nicht über Nacht. Je früher die Bemühungen um mehr Tierwohl einsetzen, umso schneller greifen diese Kundenwünsche auch bei den Produzenten und verringern schneller fragwürdige Haltungspraktiken. Doch auch die Händler müssen ihre Verantwortung wahrnehmen, um die Haltungs- und Produktionsbedingungen sowohl für die Tiere als auch für die Bäuerinnen und Bauern zu verbessern sowie die regionale Landwirtschaft zu fördern. In den mittlerweile fünf Jahren, die HOFER mit Energie und Leidenschaft das Projekt »FairHOF« vorantreibt, ist bereits ein großer Fortschritt gelungen, der in der Tierhaltung den entscheidenden Unterschied macht: Die teilnehmenden Bauernhöfe am Tierwohl-Projekt »FairHOF« bieten den Rindern, Schweinen, Puten und Hühnern Auslauf in den geschützten Freibereich, gentechnikfreies Futter, das je nach Betrieb auch vom eigenen Hof stammen kann, Einstreu und ausreichend Möglichkeiten die natürli-

chen, tierischen Instinkte auszuleben. So werden Fleischprodukte ermöglicht, die von den Kundinnen und Kunden nicht nur gefordert, sondern auch sehr geschätzt werden. Auch ein ruhiger, stressfreier und tierwohlgerechter Umgang mit dem Tier bei Transport und Schlachtung hat oberste Priorität.

Den Beginn dieser Veränderungen markierte die Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Familienbetrieb Hütthaler, der seit mehr als 120 Jahren im Herzen Oberösterreichs geführt wird: »Für uns ist die langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern aus der Region wichtig, die als Lieferanten für unseren hauseigenen Schlachthof nach Tierwohlgrundsätzen tätig sind.« Dieser Anspruch geht aber nicht nur vom Konsumenten aus, wie Geschäftsführer Florian Hütthaler betont: »Mit fairen Partnerschaften wollen wir die kleinstrukturierte österreichische Landwirtschaft erhalten und damit das Tierwohl langfristig stärken.« Denn die übliche Aufzucht von wenigen Schweinen ermöglicht – anders als bei großen Herden – auch einen anderen

Umgang mit den einzelnen Tieren. Daher pflegt Hütthaler mit seinen 37 bäuerlichen Betrieben eine enge Zusammenarbeit, die auf klaren Richtlinien basiert.

»FairHOF« – DAS ZEICHEN FÜR TIERWOHL

Die Grundlage dafür wird extern erarbeitet und besteht in der Klassifikation »Tierwohl verbessert«. Die Kriterien für die jeweiligen Tierarten – von Geflügel bis Rind – wurden vom Verein »!Zukunft Tierwohl!« erstellt. In ihm sind Tiermediziner, die ARGE Bio, der Wiener Tierschutzverein sowie der Verein gegen Tierfabriken vereint, um gemeinsam wieder Mitgefühl und Respekt gegenüber Tieren in der Gesellschaft zu verankern. Die violette Wort-Bild-Marke »Tierwohl verbessert« signalisiert somit bei jedem Fleischeinkauf, dass deutliche Verbesserungen in der Tierhaltung gegenüber dem gesetzlichen Mindeststandard in Österreich umgesetzt wurden. Ein paar konkrete Beispiele gefällig? Für Schweine gibt es etwa deutlich mehr Platz im Stall, vor allem aber weiche Liegeflächen für alle Tiere. Auch gentechnikfreies Futter und das Verbot des Kupierens der Ringelschwänzchen ist festgeschrieben. >



Rind

100 Prozent Laufstallhaltung: So können Milchkühe stets selbst zwischen Fressen, Verdauen oder Schlafen entscheiden.

Schwein

Aufwachsen dürfen mit genug Auslauf und auf Stroh – dazu verpflichten sich die »FairHOF«-Schweinehalter.



Huhn

HOFER legt das Tierwohl am Herzen, Ziel ist es, die Haltungs- und Produktionsbedingungen sowohl für die Hühner als auch für die Bäuerinnen und Bauern zu verbessern. »FairHOF« ist das größte Projekt Österreichs zur Verbesserung der konventionellen Tierhaltung.

Pute

Bei Putenfleisch wird der Anteil mit verbessertem Tierwohl kontinuierlich weiter erhöht, um im Jahr 2030 die 100-Prozent-Marke zu erreichen.





» WIR GLAUBEN
DARAN, DASS QUALITÄT
NICHT NUR EINE FRAGE
DER PERFEKTEN
VERARBEITUNG IST.
ECHTE QUALITÄT
BEGINNT SCHON VIEL
FRÜHER.«

Florian Hütthaler, Schwanenstadt

> Für Hühner wiederum verpflichten sich die »FairHOF«-Betriebe zu einem Außenklimabereich inklusive Sandbad für die Hennen. Auch Rindern wird mehr Stallplatz, natürlich auch mit Einstreu für die Liegefläche, eingeräumt. »Wir glauben daran, dass Qualität nicht nur eine Frage der perfekten Verarbeitung ist. Echte Qualität beginnt schon viel früher«, ist das Credo des Schwanenstädter Fleischverarbeiters Hütthaler. Und in Zeiten von »Greenwashing«, dem Missbrauch von »grünen« Versprechen in der Produktion, wollte es Chef Florian Hütthaler genau wissen. Weshalb die Universität für Bodenkultur in einem aufwendigen Untersuchungsprogramm das Tierwohl auf Hütthalers Partnerbetrieben mit den Zuständen bei konventionellen Schweinehaltern verglichen hat. Die Ergebnisse zeigen, dass sich der Aufwand artgerechter Haltung auch objektiv lohnt: So wiesen die »FairHOF«-Schweine weniger Schwellungen an den Beinen auf, die großzügig mit Stroh versehenen Ställe ermöglichen auch besseren

Liegekomfort, als die berüchtigten Vollspaltenböden.

TIERWOHL IST EINE HALTUNGSFRAGE

Die Sorge um das Tierwohl fügt sich in eine ganze Reihe von Maßnahmen ein, mit denen Herkunft und Haltung bei HOFER Fleisch transparent gemacht werden. Darum stammt seit dem Vorjahr das gesamte HOFER Standardsortiment bei Rind-, Schweine-, und Hühnerfleisch zu 100 Prozent aus Österreich. Auch marinierte Artikel und verarbeitete Fleischartikel stammen mittlerweile von heimischen Erzeugern. »Frischfleisch ist im Handel schon überwiegend aus Österreich erhältlich. Allerdings muss man wissen, dass mehr als die Hälfte des verbrauchten Fleisches in Österreich nicht als Frischfleisch, sondern als verarbeitetes Produkt über den Ladentisch geht«, gibt Hannes Royer vom Verein »Land schafft Leben« einen Einblick, wie unkonventionell diese Selbstverpflichtung ist, mit der auch bei Wurst und Schinken die



Auswahl aus Österreich:
Bereits 70 FairHOF-Produkte
gelistet!

100-prozentige österreichische Herkunft gewährleistet ist. Ausgenommen sind naturgemäß internationale Spezialitäten, etwa Prosciutto oder Serrano-Schinken sowie kurzfristig verfügbare Aktionen. Bei Putenfleisch, bei dem die heimische Verfügbarkeit nicht ausreichend gegeben ist, gibt es noch nicht alles aus heimischer Bauernhand. Doch das Ziel ist klar: Der Anteil mit verbessertem Tierwohl wird kontinuierlich weiter erhöht, um im Jahr 2030 die 100-Prozent-Marke zu erreichen. Denn auch bei den HOFER Kundinnen und Kunden kommt der faire Geschmack sehr gut an. War man mit 14 Artikeln unter dem »FairHOF«-Signet gestartet, sind aktuell bereits über 70 verschiedene Schweinefleisch-, Rindfleisch-, Molkerei-, Hühner- und Putenartikel von 90 Bauernhöfen erhältlich. »Durch die Partnerschaft auf Augenhöhe ist es uns möglich, als fünfköpfige Familie vom Traum »Tierwohl-

Betrieb« langfristig leben zu können», schwärmt die Familie Erbler von der Zusammenarbeit. Mit der Schweinezucht im oberösterreichischen Weißkirchen sind sie »FairHOF«-Partner der ersten Stunde.

FAIR ZUM LANDWIRT, GUT FÜR KONSUMENTEN

Für eine nachhaltige Produktion sind aber auch der Transport und die dadurch entstehenden Emissionen ein Thema. Seit Jänner 2021 sind daher alle »FairHOF«-Produkte aus Rind- und Schweinefleisch auch klimaneutral. Was bedeutet das? Gemeinsam mit den jeweiligen Expertinnen und

Experten für Klimaschutz in den Partnerunternehmen werden die anfallenden CO₂-Emissionen der Fleischwaren berechnet. Auf dieser Basis werden die verbleibenden Emissionen durch die finanzielle Unterstützung von Klimaschutzprojekten im In- und Ausland kompensiert.

Fragt man Bäuerinnen und Bauern wie Doris und Johannes Erbler, ist das Fazit klar: »Kundinnen und Kunden haben so die Wahl zu Fleischgenuss mit gutem Gewissen. Je mehr die Nachfrage nach verantwortungsvoll produzierten Produkten steigt, desto mehr sind unsere Zukunft und das Wohl der Tiere gesichert«. <



RINDER- MINUTENSTEAKS IN SENFSAUCE



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Am besten schmeckt es, wenn beim Kochen österreichisches Fleisch verwendet wird. Dazu bietet HOFER eine breite Auswahl an Fleischprodukten mit garantiert heimischer Qualität.

ZUTATEN

- 500 g Genuss 100 % aus Österreich Rinderminutensteaks
- 4 EL MILFINA Butter
- 1 große rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Ringe geschnitten
- 1 kleiner Bund Petersil vom HOFER Marktplatz
- Speisesalz und LE GUSTO Pfeffer
- Petersil, vom HOFER Marktplatz, gehackt zum Garnieren

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 5 EL CASTELLO Aceto Balsamico di Modena
- 100 ml MILFINA Schlagobers
- 2 EL LE GUSTO Estragon Senf

ZUBEREITUNG

- Zwei EL Butter in einer großen, schweren Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe 1 Minute unter Rühren anbraten. Hitze reduzieren, zudecken und langsam bräunen lassen (ca. 8 Minuten). Herausheben und im Backrohr warm halten.
- Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Steaks bei großer Hitze anbraten, bis sie ihre Farbe verändert haben (ca. 1 Minute), wobei sie nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Herausheben und zu den Zwiebeln geben.
- Für die Sauce den Essig und 4 EL Wasser in die Pfanne geben, zum Kochen bringen und die Bratreste in die Sauce schaben. Die Hitze reduzieren, Obers und Senf hinzufügen und verrühren. Abschmecken. Minutensteaks und Zwiebel wieder in die Pfanne geben und 1–2 Minuten erwärmen. Mit frisch gehacktem Petersil garnieren.

HOFER WEIN-TIPP

ROSSO TOSCANA IGT SAN ZENONE

Rubinrot. In der Nase sauber, Kirsche, Leder, getrocknete Kräuter, Tabak, Schwarztee, Brombeere. Am Gaumen sauber, saftig, kräftige Tannine, frische Säure, würzig, Kräuter, Sauerkirschen, mittlere Dichte und Länge. Ideal zu dunklem Fleisch, zu Schmorgerichten, zu Wild, zu dunklem Geflügel und zu reifem Käse.

92 Punkte Luca Maroni



PROFI-TIPP

VORSICHT BEI GEWÜRZEN UND OBERS

Nicht zu viele verschiedene Gewürze verwenden, die Geschmäcker überdecken sich sonst! Nie das Schlagobers mit einreduzieren.



CURRY VOM SCHWEINSSCHOPF



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Artgerechte Tierhaltung für 100 Prozent Geschmack!
Gesundes Fleisch kann nur aus einwandfreier, gentechnikfreier
Fütterung entstehen. Darum bekommen bei HOFER die Schweine,
die das Fleisch liefern, vorwiegend hofeigenes Futter.*

ZUTATEN

- 1 kg FairHOF Bratenstück mild, Schopf
- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 2 Chilischoten oder nach Geschmack
- 1 daumengroßes Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 70 g MILFINA Butter
- 1 EL LE GUSTO Currypulver
- 1 EL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 1 Dose CUCINA NOBILE Tomaten, geschält, samt Saft

ZUM GARNIEREN

- ½ Bund BIO-Basilikum vom HOFER Marktplatz
- frischer roter Chili

ZUBEREITUNG

- Den Schopf grob würfeln.
- Butter in einem schweren Bräter erhitzen. Das Fleisch in mehreren Durchgängen auf allen Seiten anbraten, bis es schön Farbe angenommen hat. Mit einem Schaumlöffel herausheben und für später zur Seite stellen.
- In der gleichen Pfanne erst Zwiebel, Ingwer und Chili anbraten (eventuell etwas mehr Butter zugeben), bis die Zwiebeln glasig sind. Dann Knoblauch zugeben und 1 weitere Minute braten. Das Fleisch und alle Gewürze zugeben, kurz durchrühren. Die Dosentomaten grob hacken und samt Saft zugeben. Zum Köcheln bringen und zugedeckt mit leicht geöffnetem Deckel auf kleinster Flamme schmoren, bis das Fleisch ganz weich ist, etwa eine Stunde. Kurz vor dem Servieren mit grob zerpfücktem Koriander, Basilikum und – je nach gewünschtem Schärfegrad – mit rotem Chili garnieren.

HOFER WEIN-TIPP

GRÜNER VELTINER PRIVAT RIEDEN SELECTION

KAISERHOFKELLEREI

89/100 FALSTAFF-PUNKTE (MAGAZIN 6/21)

Saftig und finessenreich, mit Duft von gelbem Apfel, untermalt von tropischer Frucht und Birne, am Gaumen straff, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, kompakt und gutes Reifepotenzial.



PROFI-TIPP

MEHR EXOTIK

Zum Anbraten kann die Butter auch durch NATUR AKTIV BIO-Kokosnussöl ersetzt werden – für einen Hauch mehr Exotik.







RINDERSTREIFEN AUS DEM WOK

SICHUAN ART



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN + 1 NACHT



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die ganzjährige Freilandhaltung, der Verzicht auf Gentechnik und Antibiotika sowie die natürliche Reifung gewährleisten erstklassiges, zartes BIO-Rindfleisch, das herrlich schmeckt.

ZUTATEN

- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rindfleisch
- 2 Knoblauchzehen aus Österreich
- 1 daumengroßes Stück BIO-Ingwer
- 2 Chilis (oder nach Geschmack)
- 1 TL Feinkristallzucker
- 60 ml Weißburgunder Selection
- 60 ml Sojasauce
- 2 Kraut aus Österreich
- 2-3 frische Paprika aus Österreich, rot und grün, vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Schwarzer Pfeffer
- 1 TL Maisstärke
- NATUR AKTIV BIO-Kokosnussöl zum Braten
- 1 TL geröstetes Sesamöl

ZUM GARNIEREN

- einige Zweige Koriander

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-RINDFLEISCH

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rindfleisch stammt von Weiderindern, die ausschließlich in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.

ZUBEREITUNG

- Den Knoblauch und Ingwer grob hacken. Knoblauch, Ingwer, Chili und Zucker im Mörser zu einer Paste mahlen, dann mit dem Wein und der Sojasauce vermengen.
- Das Fleisch in mundgerechte, etwa 2 mm dicke Stücke schneiden und mit der Sauce marinieren. Am besten geht das in einem Gefrierbeutel. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde, besser über Nacht, ziehen lassen.
- Kraut zerpflücken und Blätter gut waschen und abtropfen. Pfefferoni in Ringe schneiden. Pfeffer in einer trockenen Pfanne kurz rösten, dann in einem Mörser zu Pulver mahlen. Die Maisstärke in 2 EL Wasser auflösen.
- In einer schweren Pfanne das Kokosnussöl heiß werden lassen. Das Fleisch aus der Marinade heben und mit den Pfefferoni scharf anbraten, dann das Kraut zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer würzen. Die Stärke-Wasser-Mischung und eventuell restliche Marinade zugeben und eindicken lassen.
- Von der Hitze nehmen, mit Sesamöl würzen, mit frisch gehacktem Koriander bestreuen und mit Reis servieren.



BRATEN VOM SCHWEINSKARREE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE + 1 NACHT



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die FairHOF Karree-Bratenstücke werden aus dem Schweinerücken geschnitten und portionsweise verpackt. Die Bratenstücke können aufgrund der milden Würzung nach Geschmack individuell verfeinert werden.

ZUTATEN

- 2 FairHOF Bratenstück mild, Karree
- 2 Zweige Rosmarin vom HOFER Marktplatz
- 5 Stängel Petersil vom HOFER Marktplatz
- 3 Stängel Thymian vom HOFER Marktplatz
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 30 ml CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- Speisesalz

ZUM SERVIEREN

- etwas NATURE'S GOLD Blattspinat
- 1 Radieschen vom HOFER Marktplatz, dünn gehobelt

HOFER WEIN-TIPP

BLAUFRÄNKISCH-ZWEIFELT

FLAT LAKE – LEO HILLINGER

89/100 FALSTAFF-PUNKTE (MAGAZIN 3/21)

Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase sauber, beginnende Reifenote, Tabak, pflanzlich, reifer Beerenduft, Pflaumen, Kirschen, schwarze Johannisbeere, schwarzer Pfeffer, Veilchen im Hintergrund. Ideal auch zu gebratenen oder gegrillten Fleischgerichten, zu reifem, würzigem Käse.

ZUBEREITUNG

- Fleisch rundum gut salzen und mindestens 2 Stunden, noch besser über Nacht, offen im Kühlschrank stehen lassen.
- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Die Kräuter und den Knoblauch sehr fein hacken. In einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen. Gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und gut anpressen.
- Karree 10 Minuten braten, dann die Ofentemperatur auf 120 °C reduzieren und weitere 20 bis 30 Minuten braten. Am besten mit einem Bratenthermometer den Gargrad messen: Das Fleisch sollte in der Mitte an der dicksten Stelle etwa 55 °C haben. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 10 Minuten rasten lassen.
- Auf einem großen Teller mit jeder Menge frischen Frühlingsblättern – etwa jungem Spinat, Vogerlsalat oder auch Wildkräutern wie Vogelmiere – und dünn gehobeltem Radieschen servieren.





FRISCHFLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH BEI HOFER



BIO-FREILANDHUHN

Die Freilandhühner von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* genießen täglichen Auslauf, für die Fütterung ist nur heimisches Futter gestattet. Bestätigt wird die Qualität durch das Prüfzeichen »Tierwohl kontrolliert« der »Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!«



BIO-WÜRSTEL

Die BIO-Würstel von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* werden im Mühlviertel und Hausruckviertel erzeugt. Das Fleisch stammt ausschließlich von BIO-Rindern und BIO-Schweinen von österreichischen BIO-Bauernhöfen.



BIO-WURST UND SPECK

Für die würzigen Wurst- und Specksorten von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* wird nur BIO-Rind- und Schweinefleisch verarbeitet, das von Tieren stammt, die nur mit österreichischem und natürlichem gentechnikfreiem Futter gefüttert werden, ausreichend Platz genießen und täglichen Auslauf ins Freie haben. Die sorgfältige Verarbeitung erfolgt in den Regionen Mühlviertel und Hausruckviertel.

PARISER KRANZ

Ob klassisch oder von der Pute, der Pariser Kranz besteht aus bestem Fleisch. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die traditionelle Veredelung entsteht die besonders feine Textur dieser Frischwurstsorten.



BIO-FASCHIERTES VOM BERGRIND

Das BIO-Faschierte vom Bergrind von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* stammt ausschließlich von Berg-rindern aus artgerechter Tierhaltung. Durch seinen hervorragenden, ausgewogenen Geschmack ist es in der Küche vielseitig einsetzbar.



BIO-FLEISCH VOM WEIDERIND

Die Weiderinder, von denen das **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Fleisch stammt, werden in Österreich geboren und aufgezogen. Auch die Schlachtung und Zerlegung wird selbstverständlich in Österreich durchgeführt.

WÜRZIGE WURSTSORTEN

FairHOF Qualität entsteht durch artgerechte Haltung der Nutztiere und wird zu 100 Prozent gentechnikfrei erzeugt.



PUTEN-FLEISCH

FairHOF-Qualität entsteht durch liebevolle, artgerechte Haltung der Nutztiere. Die Puten für die FairHOF Fleischprodukte sind zu 100 Prozent in Österreich geboren, aufgewachsen und verarbeitet.



STROH-SCHWEIN

Durch die sorgfältige Auswahl der besten Fleischstücke vom FairHOF Schwein entstehen besonders hochwertige Produkte. Die Tiere werden auf Stroh gehalten und wachsen besonders artgerecht auf.



FairHOF-SCHWEIN – BRATFERTIG GEWÜRZT

Das bratfertig gewürzte Schweinefilet und die Karreerose im Speckmantel vom FairHOF Schwein sind nicht nur in der Grillsaison beliebt. Sie eignen sich auch besonders für die klassische Zubereitung im Backrohr.

FLEISCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die FairHOF- und *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*-Bäuerinnen und -Bauern liefern Produkte höchster Qualität stets frisch für HOFER.



LIEFERT:
FLEISCH- UND
WURSTWAREN

HÜTTHALER HOFKULTUR

Der traditionsreiche Familienbetrieb Hütthaler wird seit mehr als 120 Jahren im Herzen Oberösterreichs und bereits in 4. Generation geführt.

»Mit fairen Partnerschaften wollen wir die kleinstrukturierte österreichische Landwirtschaft erhalten und damit das Tierwohl langfristig stärken.«

Florian Hütthaler

BIO-SCHWEINEBAUER

Josef Edlbauer ist ein Ursprungsbauer aus Grieskirchen in Oberösterreich und bewirtschaftet seinen BIO-Hof mit zehn Mutterkühen und 100 Mastschweinen.

»Bei uns am BIO-Hof leben Schweine und Kühe und ich liebe die tägliche Arbeit mit den Tieren.

Die Gesundheit der Tiere ist das Um und Auf – dazu gehört täglicher Auslauf ins Freie und natürliches, nährstoffreiches Futter, das bei uns ebenfalls am Hof angebaut wird.«

Josef Edlbauer



LIEFERT:
SCHWEINE-
FLEISCH

BIO-MILCHBAUER

Familie Wieser liefert beste BIO-Milch für
ZURÜCK ZUM URSPRUNG.

»Auf unserem BIO-Hof im schönen Mostviertel finden ca. 20 Kühe einen idealen Platz zum Grasen. Die Aufgabe von uns Milchbauern besteht darin, alle Bedürfnisse der Kuh zu erkennen und zu erfüllen. Unsere Kühe sind jeden Tag auf der Weide bzw. im Freien und bekommen heimisches Futter. Wenn's der Kuh gut geht, geht's uns auch gut.«

Familie Wieser



LIEFERT:
BIO-MILCH

LIEFERT:
PUTEN-
FLEISCH



FairHOF- PUTENBAUER

Am Hof der Familie Schwödäuer in Ernsthofen in Niederösterreich werden seit 1978 bereits in zweiter Generation Puten gehalten.

»Unsere Puten werden nach dem Tierwohlstandard der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! gehalten und unter der Marke FairHOF vertrieben. Kundinnen und Kunden sollten beim Fleischeinkauf auf Herkunft und Tierwohl achten, denn nur dann erhalten sie beste Fleischqualität und tun dabei auch den Tieren etwas Gutes.«

Franz Schwödäuer





ERLENTE TANKEN

Im Gemüsegarten reifen jetzt gesunde Herrlichkeiten.
Um die Ernte frisch auf den Tisch zu bringen, gibt es viele schmackhafte
Möglichkeiten. Deshalb macht HOFER das Gemüse kurzerhand zum
Hauptdarsteller – bis zum Rand gefüllt mit Köstlichkeiten!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

GEFÜLLTER PAPRIKA

VEGETARISCH



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Gefüllte Paprika mag fast jeder – vor allem, wenn es die süßen roten Früchte vom HOFER Marktplatz sind! Eine rein vegetarische Fülle mit gerösteten Pinienkernen und jeder Menge frischer Kräuter verfeinert, macht ein raffiniertes Gericht daraus.

ZUTATEN

- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 6 EL CUCINA Olivenöl extra nativ
- 250 g HAPPY HARVEST Langkornreis
- LE GUSTO Meersalz und LE GUSTO Pfeffer
- 1–2 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 3 EL BELLA Pinienkerne
- 1 Midi-Rispen tomate aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und gehackt
- 1 TL LE GUSTO Zimt
- ½ TL Piment, gemahlen
- 1 Handvoll frische Minzeblätter vom HOFER Marktplatz, gezupft
- 1 Handvoll frischer Dill vom HOFER Marktplatz, gezupft
- 1 Handvoll frischer Petersil vom HOFER Marktplatz, gezupft
- Saft einer Zitrone
- 6 mittelgroße rote Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 250 g LYTTOS griechisches Joghurt
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben (optional)

HOFER WEIN-TIPP

MUSKATELLER
90/100 FALSTAFF-PUNKTE
MAGAZIN 4/2021

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Minze, Grapefruit, Lychee, Orangenblüten, Kumquats, Mandarine, Apfel. Am Gaumen sauber, saftig, straffe Struktur, frisch, typisch, aromatisch, leichter Schmelz, feines herbes Finale, gute mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu kräftigem Käse, geräucherter Forelle sowie zu Thai-Curry.

ZUBEREITUNG CURRYPULVER

- Für die Fülle die Zwiebel in 3 EL Olivenöl anschwitzen, bis sie weich ist, ca. 15 Minuten. Reis zugeben und kurz mitrösten. 450 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Gut umrühren und 15 Minuten kochen – der Reis soll noch ein klein wenig untergart bleiben. Pinienkerne, gehackte Tomaten, die Gewürze und die frischen, gehackten Kräuter untermischen. Mit Zitronensaft und dem verbliebenen Olivenöl vermengen und abschmecken.
- Die Paprika oben abschneiden, den Abschnitt als Deckel zurückbehalten. Samen und Scheidewände mithilfe eines Kaffeelöffels entfernen. Die Reismischung einfüllen und die Deckel aufsetzen. Die Paprika in einem flachen Geschirr aufrecht einschichten, den Boden 1 Zentimeter hoch mit Wasser auffüllen und bei 190 °C für 45–50 Minuten im Backrohr schmoren. Achtgeben, dass die Paprika nicht aufplatzen, lieber etwas zu früh als zu spät herausholen. Abkühlen lassen und mit griechischem Joghurt – nach Belieben mit fein geriebenem Knoblauch gewürzt – servieren.



PROFI-TIPP

AM BESTEN GROSS UND BAUCHIG

Zum Füllen eignen sich große bauchige Gemüsepaprika am besten. Spitzpaprika oder Mini-Paprika gehen natürlich auch. Paprika nur bis zur Schnittkante füllen, damit nichts von der Füllmasse rausrutscht.







GEFÜLLTER PORREE

MIT SERRANO-SCHINKEN UND PARMESAN



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 8 mitteldicke Stangen *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Porree aus Österreich, nur die weißen Teile
- 150 g hola! Serrano Schinken
- 100 g CUCINA NOBILE Parmigiano Reggiano DOP
- 200 ml MILFINA Schlagobers
- etwas MILFINA Butter für die Form
- Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Lauch 10 Minuten in kochendem Salzwasser pochieren. In der Zwischenzeit die Hälfte des Schinkens fein hacken und die Hälfte des Käses reiben. In eine Schüssel geben, 2 EL Obers dazugeben und mischen.
- Die Lauchstücke teilen, der Länge nach aufschlitzen und das Innere vorsichtig herausholen (die äußeren 2–3 Schichten aufbewahren), zerkleinern und zur Schinken- und Käsecreme hinzufügen. Das Rohr auf 180 °C vorheizen. Die Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- Die aufbewahrten äußeren Lauchstücke aufklappen, mithilfe eines Teelöffels mit der Mischung füllen, zuklappen und in die Form legen. Mit dem restlichen Obers begießen, pfeffern und 10 Minuten backen. Den Rest des Käses in dünne Streifen und den Rest des Schinkens in große Streifen schneiden.
- Nach 10 Minuten Garzeit die Schüssel aus dem Ofen nehmen, den restlichen Käse und den Schinken auf dem gefüllten Lauch verteilen und einige Minuten auf Grillstufe in den Ofen stellen, bis der Schinken zart knusprig ist. Das Gratin heiß servieren.

HOFER WEIN-TIPP

ROSÉ SELECTION LENZ MOSER

Blasses Rosé. In der Nase sauber, Erdbeere, Himbeere, leicht gekochte Frucht. Am Gaumen sauber, saftig, fruchtbetont, gute Balance, mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu feinen Vorspeisen, zu Gemüsegerichten, zu sommerlichen Salaten, zu hellem Geflügel und Fleisch, zu Meeresfrüchten, auch zur Party oder zwischendurch.



HOKKAIDO-KÜRBIS

MIT FASCHIERTEM UND FRISCHEN KRÄUTERN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Hokkaido-Kürbis schmeckt zart nach Kastanien, die Schale wird beim Garen weich und kann gegessen werden. Kürbis eignet sich besonders gut, um gefüllt zu werden – etwa mit BIO-Faschiertem. Die Gewürzmischung gibt dem Kürbis eine orientalisch-pikante Note.

ZUTATEN KÜRBIS

- 4 kleine **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Kürbisse aus Österreich
- 375 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Faschiertes, gemischt
- 2 Scheiben Rustikales Landbaguette aus der **HOFER BACKBOX**, gerne vom Vortag
- 65 ml frische **MILFINA** Vollmilch
- 1 kleine Handvoll **BELLA** Pinienkerne
- 3 Knoblauchzehen vom **HOFER** Marktplatz
- 1 mittelgroße Zwiebel aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz
- 1–2 Chilischoten, nach Geschmack
- 4 Blätter frischer Salbei
- 150 g **MILFINA** Butter
- 1 Prise **LE GUSTO** Zimt
- 1 Schuss **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Apfelessig
- Granatapfelkerne vom **HOFER** Marktplatz
- Speisesalz und **LE GUSTO** Pfeffer

ZUTATEN SAUCE

- 250 g **MILFINA** Sauerrahm
- 1 Bund frische Kräuter aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz: Petersil, Dill, Koriander, Minze ...

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-KÜRBIS AUS ÖSTERREICH

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Endlich ist wieder Kürbiszeit! Die **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Kürbisse der Sorten Butternuss und Hokkaido aus den Ursprungs-Regionen Weinviertel, Hausruckviertel oder Tiroler Oberland sind die perfekte Basis für diverse Kürbisgerichte.

ZUBEREITUNG

- Auf der Stielseite den Deckel der Kürbisse abschneiden und für später zur Seite legen. Mit einem Löffel jeden Kürbis aushöhlen – die Kerne werfen, das Fruchtfleisch aufheben.
- Das Baguette entrinden, in Stücke schneiden und brechen und mit etwas Milch einweichen. Backrohr auf 220 °C vorheizen. Knoblauch, Zwiebel und Chili fein hacken, Salbei grob hacken.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Salbeiblätter darin knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und für später zur Seite legen. In der gleichen Pfanne die Pinienkerne kurz rösten. Das Fruchtfleisch, Knoblauch, Zwiebel und Chili dazugeben und braten, bis es duftet. Mit Zimt würzen und 1 weitere Minute braten, dann mit einem Schuss BIO-Apfelessig ablöschen.
- Die Pfanne von der Hitze nehmen und kurz auskühlen lassen. Das eingeweichte Brot gut ausdrücken. Mit dem Faschierten und dem Inhalt der Pfanne vermischen. Ordentlich salzen, pfeffern und nochmals durchmischen. Die Masse gleichmäßig in die ausgehöhlten Kürbisse füllen. Nicht zu voll machen – die Masse dehnt sich während des Garens aus. Die Deckel auf die Kürbisse setzen, diese in eine Pfanne oder ein tiefes Blech stellen und etwa 50 Minuten backen. Sie sollen weich und an den Rändern leicht karamellisiert sein.
- Sauerrahm mit gehackten Kräutern mischen. Auf jedem Teller einen Kürbis, Granatapfelkerne, gebratene Salbeiblätter und etwas Sauce anrichten und servieren.







HÖCHSTE BIO-STANDARDS GARANTIIERT MIT ZURÜCK ZUM URSPRUNG



BIO-KRÄUTERTEE

Durchatmen, Kraft und Energie tanken mit einer Tasse duftendem Kräutertee. Die besonderen österreichischen BIO-Kräuter aus den oberösterreichischen Regionen Mühlviertel und Mostviertel verleihen ihm sein Aroma und natürliche Frische.



BIO-DINKELMEHL GLATT

Für das ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Dinkelmehl wird vorwiegend die traditionelle Dinkelsorte Ebners Rotkorn von den Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern in der Region Waldviertel angebaut.



BIO-ZUCKERL KRÄUTER

Die schonende Herstellung aus Extrakten österreichischer Bergkräuter wie Süßholde, Fenchel und Thymian aus dem Mühlviertel gemeinsam mit bestem österreichischem BIO-Rübenzucker zeichnen die BIO-Kräuter-Zuckerl aus.



BIO-HÜLSEN- FRÜCHTE IM GLAS

Die BIO-Kichererbsen und BIO-Käferbohnen von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden nach den strengen »Prüf Nach!«-Kriterien angebaut. Dies bedeutet, dass die Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern etwa auf Dünge- und Spritzmittel verzichten, die in der herkömmlichen BIO-Landwirtschaft erlaubt sind.



BERGBAUERN BIO-HEUMILCH SENNKÄSE

Diese besondere Käsespezialität wurde mit einer köstlichen BIO-Bergkräuter-Rinde verfeinert. BIO-Bergbäuerinnen und -bauern aus der Region Kaiserwinkl liefern täglich beste BIO-Heu-Rohmilch, für die Herstellung dieses halbharten BIO-Schnittkäses in die Sennerei Kössen.



BIO-DINKEL-TEIGWAREN FUSILLONI

Die Dinkel-Vollkorn-Teigwaren ohne Ei werden mit BIO-Dinkel aus dem Waldviertel aus österreichischer kontrolliert biologischer Landwirtschaft hergestellt. Der Dinkel verleiht den Teigwaren einen vollmundigen und nussigen Geschmack.



BIO-GEMÜSESAFT KAROTTE

Der BIO-Karottensaft von ZURÜCK ZUM URSPRUNG wird aus schmackhaften BIO-Karotten aus der Region Marchfeld hergestellt. Die BIO-Karotten werden zu 100 Prozent direkt gepresst – ohne Verwendung der sonst bei der Safterstellung oft eingesetzten Enzyme. Der volle Geschmack kommt allein aus der reifen Karotte. Der BIO-Gemüsesaft ist auch in zwei weiteren Sorten erhältlich: Karotten-Apfel-Sellerie und Rote Rüben.



BERGBAUERN BIO-HEUMILCH BERGKÖNIG

Die Basis des kräftig pikanten Bergbauern BIO-Bergkönigs von ZURÜCK ZUM URSPRUNG ist schonend pasteurisierte Heumilch aus der Region Kitzbüheler Alpen.



BERGBAUERN BIO-HEUMILCH JOGHURT

Das Bergbauern BIO-Joghurt basiert auf bester BIO-Heumilch der Region Kitzbüheler Alpen. Mit aromatischer Bourbon-Vanille und feinem Himbeerpüree verfeinert, ist dieses Heumilchjoghurt ein herrlicher, cremiger Genuss! Auch erhältlich in der Sorte Vanille-Mango-Pfirsich.



BIO-PORRIDGE HAFERMAHLZEIT

Der BIO-Porridge von ZURÜCK ZUM URSPRUNG wird mit Waldviertler Vollkornhaferflocken hergestellt und mit wertvollen Zutaten wie Rosinen und Honig kombiniert. Je nach Geschmack kann der Brei warm oder kalt genossen werden. Tipp: Mit frischem BIO-Obst verfeinern. Auch als BIO-Porridge mit 23 % Fruchtanteil erhältlich.

BIO-TOPFENAUFSTRICHE

Die BIO-Brottaufstriche von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden mit hochwertigem Topfen aus der Region Steirisches Bergland hergestellt. Die köstlichen Aufstriche gibt es in den Variationen Ei-Zwiebel, Kürbiskern, Rote Rübe Kren und als Aufstrich Liptauer Art.



**TOP
PRODUKT!**
Die BIO-Topfenaufstriche von ZURÜCK ZUM URSPRUNG zählen zu den beliebtesten Produkten!



RUND UND G'SUND

Äpfel sind die Stars unter den Obstsorten. Sie überzeugen mit Vielfalt, Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen. Wir zeigen in sechs Rezepten, wie sich der Überfluss der Ernte auch in der salzigen Küche verwerten lässt.

TEXT SANDRA WOBRAZEK REZEPTFOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



JEDE DER ZURÜCK ZUM URSPRUNG REGIONEN –
VOM BURGENLAND ÜBER NIEDER- UND
OBERÖSTERREICH BIS IN DIE STEIERMARK –
VERLEIHT IHREN ÄPFELN EINE INDIVIDUELLE NOTE,
DIE MAN SEHEN, RIECHEN UND SCHMECKEN KANN.



LIEFERANT UND PRODUZENT FAMILIE DREIER

Im Herzen des Naturparks Pöllauer Tal in der Oststeiermark gelegen, reifen in der »Apfelschmiede« der Familie Dreier mehr als ein Dutzend verschiedener Apfelsorten.

»Biologische Landwirtschaft bedeutet für uns, Lebensmittel mit möglichst wenig und ausschließlich natürlichen Hilfsmitteln zu produzieren. Damit die Kundinnen und Kunden unser Obst & Gemüse pestizidfrei genießen können.«

Familie Dreier, Pöllau

Er ist das in der Kunstgeschichte meistdargestellte Obst – der Apfel. Als verbotene Frucht des Paradiesgartens fand er in der Bibel ebenso Eingang wie als vergoldete Insignie der Macht von europäischen Herrschern. Auch berühmte Dichter und Denker befassten sich mit dem kugeligen Kernobst. Johann Wolfgang von Goethe zum Beispiel verewigte es sogar mehrfach in seinem bekanntesten Werk: »Einst hatte ich einen schönen Traum, da sah ich einen Apfelbaum. Zwei schöne Äpfel glänzten dran. Sie reizten mich, ich stieg hinan«, heißt es unter anderem in Faust I.

Auch heute noch werden den erstmals in Asien angebauten Äpfeln zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen, enthalten sie doch nicht nur viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, sondern auch Antioxidantien, die Zellen vor freien Radikalen schützen. Und mit einem Wassergehalt von bis zu 85 Prozent sind Äpfel ideal für eine kalorienarme Ernährung geeignet. Um ihre gesundheitliche Wirkung wusste übrigens schon der altgriechische Gelehrte Hippokrates (460 bis 350 v. Chr.) als er süße Sorten zur Unterstützung der Verdauung und saure gegen Verstopfung und Ohnmacht empfahl.

RUNDE VIELFALT

Pro Kopf werden in Österreich jährlich rund 17 Kilogramm Äpfel konsumiert – und das auch im Winter, denn der Apfel hat immer Saison. Das macht die Äpfel nicht nur nachhaltig, sondern auch zur beliebtesten Obstsorte: Alleine im Jahr 2020 wurden bundesweit rund

160.100 Tonnen geerntet. Dementsprechend groß ist der Selbstversorgungsgrad bei heimischen Äpfeln, die auf knapp 7.700 Hektar angebaut werden: er liegt bei 94 Prozent.

Die Sortenvielfalt der heimischen ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Äpfel ist beeindruckend: Der Klassiker und eine der beliebtesten Sorten ist der Elstar, der sich dank seiner Ausgewogenheit bei Säure, Zucker und Aroma als gesunder Snack ebenso eignet wie als Backzutat. Eine fein-säuerliche Note bringt der Kronprinz Rudolph, eine ursprünglich aus der Steiermark stammende Apfelrarität, die mit einem würzig-frischen Aroma überzeugt. Einer der besten Winteräpfel wiederum ist der mittelgroße und rot-leuchtende Idared. Er ist leicht säuerlich, besitzt wenig Zucker und ist lange haltbar.





Fruchtbare Böden, viele Sonnenstunden und ein mildes, pannonisches Klima lassen die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Äpfel zu echten Delikatessen reifen.

TRADITIONSBEWUSST

Dabei verleiht jede ZURÜCK ZUM URSPRUNG Region – vom Burgenland über Nieder- und Oberösterreich bis in die Steiermark – ihren Früchten eine individuelle Note, die man sehen, riechen und schmecken kann. Eine der beliebtesten und ertragreichsten Gegenden ist das Hügelland der Oststeiermark, vom südlichen Wechselgebiet bis zur slowenischen Grenze. Das liegt auch am speziellen Klima, geprägt von verhältnismäßig großen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden sowie dem fruchtbaren, vulkanischen Boden, der nicht nur Äpfel ideal gedeihen lässt. Kein Wunder, dass der steirische Apfel über die Grenzen des Bundeslandes hinaus beliebt ist und von vielen Obstbauern der Region bereits seit Generationen angebaut wird – drei von vier >



ÄPFEL ENTHALTEN NICHT NUR ZAHLREICHE VITAMINE, MINERALSTOFFE UND SPURENELEMENTE, SONDERN AUCH ANTIOXIDANTIEN.



Äpfel sind das beliebteste Obst der Österreicher: Pro Jahr und Kopf werden rund 17 Kilogramm des vitaminreichen und kalorienarmen Kernobstes verspeist.

RUND 80 PROZENT DER HEIMISCHEN ÄPFEL KOMMEN AUS DER STEIERMARK.

> österreichischen Äpfeln sind echte Steirer. Der Apfelanbau hat in der Region eine lange Tradition: Es wird vermutet, dass sich bereits die Kelten im dritten Jahrhundert vor Christus im Obstanbau versuchten und Apfelmost herstellten. Bei ihnen galt der Apfel als Symbol ewiger Jugend und Schönheit und fand auch in keltischen Mythen Eingang, in Form des sagenumwobenen Ortes Avalon. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der steirische Apfelanbau jedoch weit später: Ein Dokument aus dem Jahre 1074 belegt die Existenz eines Apfelpartens im Benediktinerstift Admont.

Im Herzen des Naturparks Pöllauer Tal in der Oststeiermark gelegen, reifen heutzutage in der »Apfelschmiede« der Familie Dreier mehr als ein Dutzend verschiedene Apfelsorten – von Boskoop und Gloster über Jonagold und Krummstiel bis Steirischer Maschankker und Vista-Bella: »Biologische Landwirtschaft bedeutet für uns,

Lebensmittel mit möglichst wenig oder ausschließlich natürlichen Hilfsmitteln zu produzieren. Damit die Kunden unser Obst und Gemüse pestizidfrei genießen können.« Der BIO-Hof der Familie Dreier liegt mitten im Apfel-Paradies. Kommen doch sowohl konventionelle als auch BIO-Äpfel zu rund 80 Prozent aus der Steiermark. Damit ist sie nach der Erntemenge Österreichs größtes Anbaugesamt.

NATÜRLICHE HILFSMITTEL

Ebenso ein wahres Paradies für ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Äpfel sind die sanften und von einem milden Klima geprägten Hügellandschaften Oberösterreichs, wo auf den fruchtbaren Böden von Mühlviertel, Hausruckviertel und Traunviertel zahlreiche nachhaltige Apfel-Spezialitäten angebaut werden. In Österreichs Sonnenbundesland, dem Burgenland, sorgt reichlich Sonnenschein dafür, dass vor allem in der Region rund

Der Apfelanbau hat in Österreich eine lange Tradition – das Hauptanbaugebiet ist die Steiermark. Schon die Kelten sollen ihn im 3. Jahrhundert v. Chr. auf steirischem Gebiet betrieben und aus den Äpfeln Most gewonnen haben.



VON ELSTAR BIS PINOVA

Von lieblich-süß bis frisch-sauer – Äpfel schmecken immer!

um den Neusiedler See sonnengereiftes und schmackhaftes Obst gedeiht. Beliebte Anbaugebiete in Niederösterreich sind das Waldviertel, das Mostviertel und das Weinviertel, wo ein teils atlantisches, teils pannonisches Klima vorherrscht.

Damit die »Apples made in Austria« nur die beste BIO-Qualität erreichen, werden die **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Bäume von den Ursprungsbauern allesamt regelmäßig mit ausreichend Nährstoffen versorgt, was durch eine humusfördernde Bewirtschaftung, wie zum Beispiel eine spezielle Gründüngung, ermöglicht wird. Da Pestizide bei den biologisch angebauten Vitaminspendern nicht nachweisbar sind und sowohl Nitrat- als auch Schwermetallwerte den gesetzlichen Anforderungen für Baby- und Kleinkindernahrung entsprechen, erfüllen alle **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Äpfel darüber hinaus auch die strengen Babyfood-Standards. <



JONAGOLD

Diese Sorte zeichnet sich durch ihre leicht verwaschene rote Farbe und den intensiv-süßen Geschmack aus. Der Jonagold ist der Anspruchsvolle unter den Äpfeln – je nährstoffreicher der Boden, desto intensiver das Aroma.



PINOVA

Wer feste und säuerliche Äpfel liebt, ist beim Pinova genau richtig. Die Schale der mittelgroßen Sorte ist anfangs gelb und verfärbt sich mit fortschreitender Reife gelbbrot. Der Pinova eignet sich auch gut als Koch- und Backapfel.



GALA

Ein sehr beliebter und kleinfruchtiger Apfel mit einem zart-cremefarbenen Fruchtfleisch. Dank seiner Saftigkeit und Süße ist der mild-harmonisch schmeckende Gala eine der beliebtesten Apfelsorten für Kinder.



ELSTAR

Zucker, Säure und Aroma sind beim Elstar ideal ausgewogen. Der flachkugelige Apfel mit der intensiven roten Schale ist nicht nur der ideale Zwischensnack, er macht sich auch beim Backen oder in einem Kompott sehr gut.

SRI-LANKISCHES APFELCURRY



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Frucht-Currys sind äußerst beliebt in Sri Lanka. Lernen Sie den Apfel von einer ganz neuen Seite kennen und verwenden Sie knackig-frische Äpfel für ein besonders schmackhaftes Curry. Probieren Sie es – denn Äpfel aus Österreich schmecken auch im exotischen Gewand!

ZUTATEN CURRY

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2–3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 4–5 frische grüne und rote Chilis
- 2 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 4–5 frische Curryblätter
- 3 EL LE GUSTO Curry
- 1 TL NATUR AKTIV BIO-Kurkuma
- 2 große, getrocknete rote Chilis, in dicke Ringe geschnitten
- 4 große, festkochende Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 150 ml ASIA Kokosnussmilch (Dose vorher schütteln)
- 100 ml Wasser (oder Hühner-/Gemüsesuppe)
- Speisesalz
- BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG CURRY

- Zwiebel grob schneiden, Knoblauch fein hacken, Chilis in Ringe schneiden.
- In einem Topf etwas Öl heiß werden lassen. Chilis, Zwiebel, Senf und Curryblätter braten, bis die Zwiebel schön weich geworden sind, etwa 8 Minuten.
- Currypulver, Kurkuma, getrocknete Chilis und Knoblauch zugeben und 30 Sekunden braten, dann die Äpfel zugeben, salzen, gut durchmischen und unter Rühren braten, bis sie etwas weich geworden sind, etwa 5 Minuten. Mit Kokosnussmilch aufgießen und einem Schuss Wasser verdünnen. Unter gelegentlichem Rühren einkochen, bis das Curry und die Äpfel die gewünschte Konsistenz haben, etwa 5 Minuten.
- 5 Minuten ziehen lassen und mit Reis servieren.



HOFER WEIN-TIPP CHARDONNAY VALLA GATTI

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, dezente Frucht und Kräuter. Die Chardonnay-Trauben, aus denen dieser Wein gewonnen wird, wachsen in verschiedenen italienischen Regionen, dadurch entsteht ein sehr ausgewogener Wein, dem die süditalienischen Trauben Körper und Struktur und die norditalienischen Frische und Bukett verleihen.



Produktfoto: HOFER, beige stellt



SCHWEINSKOTELETTS

MIT GEBRATENEM APFEL UND SALBEI



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Klassiker der normannischen Küche sind saftige, nicht zu mager geputzte Koteletts mit sauren, karamellisierten Äpfeln und Salbei. Abgelöscht wird mit Wein, was sonst? Den will man nämlich auch dazu trinken!

ZUTATEN

- 2 große 100 % Genuss aus Österreich Karreesteaks 2cm dick
- 2 säuerliche Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL MILFINA Butter
- 4 Zweige Salbei
- 1 Zweig Thymian vom HOFER Marktplatz
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 100 ml Gemischter Satz von Zahel
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer
- CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ



HOFER PRODUKT-TIPP

KARREESTEAKS

HOFER hat nur Schweinefleisch mit garantiert heimischer Qualität im Sortiment. Mit dem Kauf dieser Produkte unterstützen Sie die österreichische Landwirtschaft.

ZUBEREITUNG

- Die Karreesteaks kräftig salzen und pfeffern. Eine gusseiserne Pfanne richtig heiß werden lassen, ein wenig Olivenöl zugeben und die Karreesteaks einlegen.
- Bei flotter Hitze auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind. In der Zwischenzeit die Äpfel achteln und das Gehäuse ausschneiden. Die Zwiebel ebenfalls achteln.
- Karreesteaks herausheben und warm stellen, die Butter in der Pfanne zerlassen und Äpfel und Zwiebel mit den Kräutern und angedrückten Knoblauchzehen zugeben. Beidseitig flott anbraten, insgesamt etwa 5 Minuten. Äpfel und Kräuter herausheben, Fleisch wieder zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Zu einem knappen Saft verkochen lassen, die Äpfel und Kräuter noch kurz mitkochen lassen und servieren.



PROFI-TIPP

BROTGENUSS

Zu diesem Rezept passt perfekt frisches Brot aus der HOFER BACKBOX.

SCHWEIZER ÄPLERMAGRONEN MIT APFELMUS



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Dieses urtypische Schweizer Sennergericht geht schnell, wird aus allerbesten, einfachen Zutaten in einem Topf gemacht – und schmeckt ganz großartig! Das säuerliche Apfelmus bietet einen idealen Kontrast zur würzigen Wucht des Bergkäses.

ZUTATEN

- 4 große Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 5 EL MILFINA Butter
- 400 g festkochende Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 400 g CUCINA NOBILE Penne
- 1 l Rind- oder Gemüsesuppe aus LE GUSTO Suppenwürfel
- 200 ml MILFINA Schlagobers
- 250 g FairHOF Bergbauernkäse, grob gerieben
- 1 großes Glas ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelmus
- Schnittlauch vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- 2 Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in der Hälfte der Butter in einem Topf langsam braun rösten, ca. 10 Minuten. Währenddessen die Erdäpfel in 1-Zentimeter-Würfel schneiden, die verbliebenen Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Geröstete Zwiebeln herausheben. Verbliebene Butter in den Topf geben und die Erdäpfel und Zwiebeln 5 Minuten durchrösten. Die Penne zugeben, kurz mitrösten, nach 1 Minute mit der Suppe aufgießen und aufkochen.
- Die Hitze reduzieren, mit Deckel 10 Minuten bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die Suppe sollte jetzt fast ganz aufgesaugt sein.
- Das Obers und den grob geriebenen BIO-Bergbauernkäse untermischen, abschmecken, mit den gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch bestreuen und heiß mit kühlem Apfelmus servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-APFELMUS ZURÜCK ZUM URSPRUNG

BIO-Äpfel der Sorte »Golden Delicious« aus der Steiermark sind die Basis des herrlich cremigen, fruchtigen und schmackhaften BIO-Apfelmuses.



PROFI-TIPP

SPECKWÜRFEL

Wer will, kann auch ein paar Speckwürfel mit den Zwiebeln mitrösten.





SELLERIE-APFELSALAT

MIT GERÖSTETEN MANDELN UND HASELNÜSSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Dieses Rezept ist ein Klassiker, der aus einfachen Zutaten besteht. Mit frischem Estragon, gerösteten Mandeln und Haselnüssen verfeinert, bekommt der Salat noch mehr Raffinesse!

ZUTATEN SALAT

- 100 g BELLA Haselnusskerne natur
- 100 g BELLA Mandeln gehobelt
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sellerieknolle, ca. 700 g
- 2 feste, sauer-fruchtige Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Schnittlauch vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN VINAIGRETTE

- 2 EL LE GUSTO Estragon Senf
- Spritzer Sojasauce
- 3 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 6 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 6 EL MILFINA Sauerrahm – auch laktosefrei erhältlich
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 2 EL Salz in 100 ml heißem Wasser auflösen, die Nüsse und Mandeln darin für 10 Minuten einlegen. Backrohr auf 140 °C vorheizen.
- Für die Vinaigrette Senf mit Sojasauce und Essig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl cremig aufschlagen. Rahm dazu und abschmecken. Sellerie schälen, in der Mitte teilen und mit einem großen, scharfen Messer in dünne, halbzentimeterbreite Scheiben schneiden. Diese quer in schmale Stifte schneiden, wie Streichhölzer. Alternativ kann die Knolle auch auf einer Mandoline gehobelt werden. Die Äpfel entkernen und ebenfalls in schmale Stifte schneiden. Alles mit der Vinaigrette vermengen, sonst werden die Äpfel braun.
- Jetzt die Nüsse abtropfen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, 10 Minuten im Rohr rösten. Estragon entstielen, Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat heben, abschmecken. Die Nüsse sehr grob hacken und über dem Salat verteilen.

HOFER WEIN-TIPP

SILVER WEISSWEINCUVEE

FLAT LAKE – LEO HILLINGER

Sorgfältig produzierte Grüner-Veltliner-, Welschriesling- und Sauvignon-Blanc-Trauben aus kühlen Lagen direkt am Neusiedler See prägen dieses frische und lebendige Cuvée. Die sandigen Böden des Seewinkels verleihen unverwechselbaren Charakter. Ideal auch zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, zu hellem Geflügel, zu Gemüse und Salaten und zu mildem Käse.



PROFI-TIPP

VOR- UND ZUSPEISE

Das ist eine köstliche vegetarische Vorspeise, passt aber auch hervorragend zu gegrilltem Fleisch – oder zu geräucherter Makrele! Sogar Blauschimmelkäse wäre eine Möglichkeit.

GEGRILLTES UND FLAMBIERTES HUHN AUF GESCHMOLZENEN ÄPFELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Eine Kombination, die auf den ersten Blick ungewöhnlich wirken mag – wer sie kostet, wird aber begeistert sein. Die sauren Äpfel geben dem Huhn auf herrliche Weise Kontra, Pfeffer und Whisky sorgen für ein berückendes Aroma!

ZUTATEN

- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Landhendl, ca. 1,5 kg
- 50 g MILFINA Butter
- 2 LE GUSTO Pfefferkörner, ganz
- 2 kg saure Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 100 ml MILFINA Crème fraîche
- 4 EL Whisky
- Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Huhn innen und außen kräftig salzen, je 1 EL Butter und gemahlene Pfefferkörner im Bauchraum verteilen. Die Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Rumpf binden. Die restliche Butter außen in das Huhn massieren. Falls vorhanden, das Huhn auf einen Grillspieß spannen und bei 200 °C Grillstufe für 75 Minuten grillen. Ansonsten das Huhn auf einem Backblech auf die Seite legen (sodass ein Haxel und ein Flügel nach oben schauen) und immer wieder begießen. Nach und nach wenden, sodass alle Seiten gleichmäßig braun und knusprig werden.
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Mit einem Löffel Butter, einem Schöpfer Wasser und 50 g Zucker zugedeckt weich kochen lassen, dabei immer wieder umrühren, bis die Äpfel fast zerfallen.
- Einige EL des ausgetretenen Bratenfetts in eine kleine Pfanne transferieren und die feingehackte Zwiebel zugeben. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren weich dünsten. Mit dem restlichen Pfeffer und der Crème fraîche vermengen und den übrigen Bratensaft zugeben.
- Das fertig gegrillte Huhn aus dem Ofen holen, auf die sehr heißen, geschmolzenen Äpfel setzen, mit der Sauce umkränzen, mit Whisky übergießen und sofort anzünden. Huhn und Äpfel müssen noch heiß sein, damit der Alkohol gut brennt!

HOFER WEIN-TIPP

BIANCO TRE VENEZIE IGT SAN ZENONE

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Grapefruit, grüner Apfel, Marille, reife Birne. Am Gaumen sauber, saftig, frische Säure, gute Struktur, würzige Anklänge, reife Frucht, feine Säurestruktur, mittlere Dichte und Länge.







GLASIERTES HÜFTSTEAK



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- etwas HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 4–6 EL BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl
- 3 Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 EL MILFINA Butter
- 4 100 % Genuss aus Österreich Rinder-Hüftsteaks
- 3 EL BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Schuss Blauer Zweigelt Reserve
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer
- Schnittlauch vom HOFER Marktplatz zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln schälen und in 0,5-Zentimeter-Ringe schneiden. In Mehl wenden, abklopfen und in mittelheißem Öl goldbraun herausbacken.
- Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in 1-Zentimeter-Scheiben schneiden. In schäumender Butter bei flotter Hitze bissfest und hellbraun braten.
- Die Hüftsteaks in Mehl wenden, abklopfen und in heißer Butter auf jeder Seite knapp 2 Minuten braten. Herausheben, salzen und pfeffern und den Bratensatz mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen und flambieren.
- Hüftsteaks mit Apfelingeln und Zwiebeln sowie dem knapp eingekochten Bratensatz anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

ÄPFEL AUS ÖSTERREICH HOFER MARKTPLATZ

HOFER bietet je nach Saison und Region unterschiedliche Apfelsorten an, von Gala über Topaz bis hin zu Kronprinz Rudolf.



PROFI-TIPP

ERDÄPFEL DAZU

Dazu passt klassisches Erdäpfelpüree aus Erdäpfeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz.

Zeit der Ernte

HERBST- WEINE

Der Herbst verspricht eine reiche Palette an frischen Produkten und bietet zahlreiche kulinarische Höhepunkte, die von den ausgesuchten Weinen aus der HOFER Vinothek bestens begleitet werden.

Der Herbst bietet viele Gelegenheiten, ein gutes Gläschen duftigen Weins mit seinen Freunden zu genießen.



D

Der Herbst ist die Zeit der Ernte. Eine Vielfalt von Obst und Gemüse, aber auch die Produkte der österreichischen Wälder von Pilzen, Beeren bis hin zum Wild stehen jetzt bei den Feinschmeckern hoch im Kurs. Die Weinkeller füllen sich mit jungem Wein, auch die Zeit der Martini-Gans rückt bereits in greifbare Nähe. Die Küche der Jahreszeit wird nun deftig und würzig, andererseits auch vielfältig und facettenreich. Kastanien, Kürbisgemüse, ein breites Angebot an Kartoffeln, dazu Enten, Wildschwein oder Lamm, für den Weinfreund eröffnet sich eine große Vielfalt zum Kombinieren. Animierende Schaumweine wie Sekt aus Österreich, Prosecco aus Italien oder ein eleganter Champagner sind für jeden geselligen Abend ein idealer Einstieg. Leichtere Gerichte, wie herbstliche Salate und Gemüsekreationen, verlangen nach leichten Weißweinen, wie einem knackigen Welschriesling oder einem runden Soave aus Oberitalien, auch ein feinfruchtiger Rosé passt hier gut. Rezepte mit süßen Elementen, wie Zwetschken oder Feigen in den Saucen harmonieren durchaus auch mit einem lieblichen Weinstil oder leichtfüßig-samtigen Rotweinen, wie dem Merlot aus Venetien. In der Kategorie der saftigen, eleganten Roten hat Österreich viel zu bieten, aber auch der fruchtige Toro Loco aus Spanien oder der vollmundige Cabernet Sauvignon aus Chile begleiten eine Vielzahl von herbstlichen Rezepturen. Zu würzig-kraftigen Gängen kommt auch ein Wein mit mehr Körper bestens zur Geltung. Der Grande Alberone macht so wie sein italienischer Kollege Sasso al Vento hier eine »bella figura«, die kraftvollen Weine aus dem sonnigen Burgenland stehen diesen an Struktur und Potenzial in nichts nach. Der herbstliche Gabentisch ist gedeckt und die Gläser stehen bereit. Jetzt gilt es nur mehr die ganz persönliche Idealkombination zu erkosten. <





LEICHT & FRUCHTIG



89 / 100 Falstaff-Punkte

2020 VILLA ALBERTI SOAVE CLASSICO DOC

Cantina di Soave

12 %, DV, Hellgrün, Silberreflexe. Zart nach Honigmelone, ein Hauch von Birne, feine Wiesenkräuter. Mittlere Komplexität, gelber Apfel, gute Lebendigkeit und Mineralität, ein stoffiger Speisenbegleiter.

€ 1,99



89 / 100 Falstaff-Punkte

2019 BLAUER ZWIEGELT SELECTION

Lenz Moser

13 %, DV, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zarte Holzwürze, etwas Nougat, dunkle Beerenfrucht unterlegt. Mittlerer Körper, samtige Textur, rote Kirschen, angenehme Frische, ein balancierter, leichtfüßiger Speisenbegleiter.

€ 3,69



88 / 100 Falstaff-Punkte

2020 AIGNER WELSCHRIESLING Weingut Aigner

12 %, DV, Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Birnenfrucht, zart nach Apfel, ein Hauch von Zitrus. Frisch, jugendlich und lebendig strukturiert, grüner Apfel, Limette, animierender Begleiter leichter Speisen.

€ 2,19



88 / 100 Falstaff-Punkte

2017 SPÄTLESE ROT LIEBLICH

Lenz Moser

11 %, DV, Mittleres Karmingranat, breitere Ockerrandaufhellung. Blumig, frische rote Beeren, etwas Hibiskus. Schlank, feine Süße, reife Erdbeeren, ein Hauch von Honig im Abgang, balancierter Stil.

€ 3,99



86 / 100 Falstaff Punkte

2019 BORELLI MERLOT TREVENEZIE

Borelli

12 %, DV, Hellere Karmingranat, breite Randaufhellung. Zart nach Waldbeeren und süßen Kirschen, floraler Touch. Schlank, zart blättrige Würze, rotbeerig, zitronige Säurestruktur, lebendiger Stil.

In der 1 l Flasche.

€ 2,49



92 / 100 Falstaff-Punkte

CHAMPAGNE JACQUES LORENT GRANDE RESERVE BRUT

Jacques Lorent
12,5 %, DIAM, Helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Weiße Blüten, Limetten, ein Hauch von Pfirsich und frischen Birnen, ein Hauch von Backwerk. Saftig, elegant, angenehme Frucht-süße nach reifer Ananas, feiner Nougat, angenehmer Säurebogen, ausgewogen und gut anhaftend, vielseitig einsetzbar.
€ 13,49



89 / 100 Falstaff-Punkte

DANTI PROSECCO DOC FRIZZANTE

Danti
10,5 %, DV, 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.
€ 2,99



89 / 100 Falstaff-Punkte

PREMIUM GUTSSEKT

Lenz Moser
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-krauterwürziger Touch im Abgang, salziger Nachhall.
€ 3,99



89 / 100 Falstaff-Punkte

FLAT LAKE SECCO ROSE

Flat Lake
12 %, DV, Helles Zyklamrosa, Silberreflexe, feine Perlage. Ein Hauch von Erdbeerkonfit und eingelegten Kirschen, zart nach Pfirsich und frischen Orangenzesten. Mittlere Komplexität, rotbeerig, feine Frucht-süße, elegant und anhaftend, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen, kirschiger Nachhall.
€ 4,49,-



87 / 100 Falstaff-Punkte

2019 HASHTAG ROSÉ

Cantina Danese
11 %, DV, Helles Lachsrosa, Goldreflexe. Zart krauterwürzig unterlegte Nuancen von roten Beeren, ein Hauch von Zwetschke, Orangenzesten unterlegt. Schlank und trocken am Gaumen, weißer Apfel, gute Frische, zitroniger Abgang.
€ 1,99

ROT & FRISCH

91 / 100 Falstaff-Punkte

2018 CUVÉE DORA EXCLUSIV CUVÉE RESERVE

Lenz Moser
13,5 %, DIAM, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, ein Hauch von Nougat und Edelholz. Saftige, reife dunkle Kirschen, etwas Zwetschken, runde Tannine, mineralisch im Abgang, Nougat im Nachhall, verfügt über Reifepotenzial. € 4,99



90 / 100 Falstaff-Punkte

2019 BLAUER ZWEIFELT GRAND RESERVE

Lenz Moser
13 %, DIAM, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Minze unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, ausgewogen, feine Tannine, frische Kirschen, mineralischer Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter. € 4,99



89 / 100 Falstaff-Punkte

2020 LUIS FELIPE EDWARDS CABERNET SAUVIGNON

Luis Felipe Edwards
13,5 %, DV, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig unterlegte Nuancen von roten Johannisbeeren, etwas Cassis und Kardamom. Mittlere Komplexität, reife Kirschen, rote Waldbeeren, frisch strukturiert, ein Hauch von Schokolade im Nachhall, lebendiger Speisenbegleiter. € 2,99



88 / 100 Falstaff-Punkte

2019 TORO LOCO SUPERIOR

Toro Loco
12,5 %, DV, Mittleres Karmingranat, breitere Ockerrandaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte reife Zwetschkenfrucht, eingelegte Kirschen, kandierte Orangenzesten, etwas Erdbeerkonfitüre. Mittlerer Körper, leichtfüßig, frisch strukturiert, kirschiger Abgang, bietet unkomplizierten Trinkspaß. € 2,99



88 / 100 Falstaff-Punkte

2020 FLAT LAKE TOP LIMITATION GOLD

Flat Lake
13 %, NK, Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Dunkle Beeren, frische Zwetschken, dezente Kräuterwürze. Mittelgewichtig, zart blättrige Würze, reife Frucht, mineralischer Abgang, bereits zugänglich. € 5,49



WÜRZIG & KRÄFTIG

91 / 100 Falstaff-Punkte

2020 GRANDE ALBERONE ROSSO

Cantina Danese

14,5 % DIAM, Dunkles Rubinrot. In der Nase Amarenakirschen, reife Zwetschen, ein Hauch Rumtopf, Brombeeren, frischer Pfeffer. Am Gaumen rund und weich, klarer Fruchtkern, leichte Fruchtsüße, engmaschiges Tannin, harmonisch und saftig.

€ 4,99



91 / 100 Falstaff-Punkte

2019 FLAT LAKE PREMIUM SELECTION

Flat Lake

13,5 % NK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasser- rand. Etwas Vanille und Karamell, dunkle Kirschen und etwas Cassis unterlegt. Saftige Frucht, dezente Holzwürze, frisch strukturiert, reife Herzkirschen im Nachhall.

€ 8,99



91 / 100 Falstaff-Punkte

2018 CARPE DIEM PRESTIGE CUVEE

Lenz Moser

13,5 % NK, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Bukett nach schwarzen Beeren und frischen Kirschen, ein Hauch von Minze und Gewürzen. Saftig, gute Komplexität, seidiges, reifes Tannin, Brombeeren im Abgang, mineralisch und frisch, zeigt Harmonie und Länge, verfügt über Reifepotenzial.

€ 8,99



90 / 100 Falstaff-Punkte

2020 SASSO AL VENTO PRIMITIVO SALENTO

Cantina Danese

14 % KK, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Frische Orangenzesten, ein Hauch von Nougat, rotbeeriges Konfit. Mittlere Komplexität, frisch strukturiert, rote Kirschen, präzise Tannine, mineralisch-würzig im Abgang, ein Hauch von Schwarztee im Nachhall.

€ 3,49



91 / 100 Falstaff Punkte

2019 IBY THE SIR

Iby Emotion

13,5% DV, Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Beeren, dunkle Herzkirschen, zart blumige Nuancen. Mittlerer Körper, rotbeerige Textur, frischer Säurebogen, zart nach Gewürznelken im Abgang, Limetten im Finale.

€ 4,99



HOFER TOP WEINE!

Exklusive Weine zum besten Preis.
Erlasene Weine werden immer wieder
aktualisiert, Top-Erzeugnisse, die
aufgrund der geringen Produkti-
onsmenge besonders rar sind,
exklusiv für kurze Zeit
angeboten.

WEINE

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

In der HOFER Vinothek finden die HOFER-Kundinnen und -Kunden Weine für jeden Geschmack und jede Gelegenheit – von ausgewählten österreichischen Spitzenwinzern.

LIEFERT:
IBY EMOTION



IBY EMOTION

Seit 1884 betreibt Familie Iby aus Horitschon Weinbau – mittlerweile in der vierten Generation. Vor mehr als zehn Jahren wurde auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Wichtigstes Ziel ist für die Ibys immer höchste Qualität. Es werden grundsätzlich nur eigene Weintrauben verarbeitet. Das Resultat sind fruchtige, geschmeidig-elegante und äußerst finessenreiche Rotweine, die von Beginn an begeistern.

»Höchste Qualität können wir nur mit biologischer Bewirtschaftung erreichen. Für mich schließt Qualität das Thema Nachhaltigkeit ein.«

Eva und Anton M. Iby



HILLINGER

Gemeinsam mit jungen, motivierten Winzern aus dem Seewinkel gebar Top-Winzer Leo Hillinger die Idee zu FLAT LAKE. Dieser Name steht für Wein, der sich durch die Kombination von überdurchschnittlicher Traubenqualität mit dem Know-how von Leo Hillinger auszeichnet. Dahinter steht das FLAT LAKE Konzept, welches durch beste Lagen, selektive Qualitätsprüfung, hervorragendes Traubenmaterial und feinste Vinifikation ein grandioses Endprodukt verspricht.

»Es ist mein Anspruch, typisch österreichische Weine in Topqualität zu schaffen – verwechselbare, internationale Moden sind nicht meine Sache.«

Leo Hillinger



LIEFERT:
FLAT LAKE

LENZ MOSER

1849 erfolgte mit dem Erwerb der ersten Weingärten durch Anton Moser der Start der Erfolgsgeschichte der Weinkellerei Lenz Moser, mit Sitz in Rohrendorf bei Krems. Damals wie heute setzt Lenz Moser auf die Verbindung von Tradition und Innovation und die sehr gute Zusammenarbeit mit heimischen Winzerfamilien.

»Erfolgreiche, jahrzehntelange Partnerschaften mit Winzerfamilien ermöglichen die Kreation dieser kontinuierlich hohen Weinqualität.«

Michael Rethaller



LIEFERT:
U. A. CUVÉE DORA
EXKLUSIV, BLAUER
ZWEIGELT, ROTWEIN
LIEBLICH, CARPE
DIEM

DAS BESTE AUS DER STEIERMARK

Eine kulinarische Rundreise durch die Steiermark mit all ihren Spezialitäten zum Nachkochen. Traditionelle, herzhafte Hausmannskost, die man einfach lieben muss.

REZEPTFOTOS LUZIA ELLERT · FOODSTYLING GABRIELE HALPER





KÜRBISSUPPE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Nichts passt besser in die Herbstzeit als eine würzige Kürbissuppe. Ob als Vorspeise oder mit Speck und frischem Brot als Hauptspeise genossen: Kürbisse aus Österreich garantieren besten Geschmack.

ZUTATEN

- 4 kleine Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 40g MILFINA Butter
- 200g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Kürbis aus Österreich
- 200 ml Riesling Rieden Selection
- 600 ml Suppe vom LE GUSTO Suppenwürfel – auch vegetarisch erhältlich!
- 1 Schuss MILFINA Schlagobers
- Speisesalz, LE GUSTO Pfeffer,
- LE GUSTO Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln in Scheiben schneiden und zusammen mit den Knoblauchzehen in der Butter glasig anschwitzen. BIO-Kürbis würfeln und dazugeben.
- Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Vollständig verkochen lassen und mit der Suppe aufgießen.
- Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Schuss Schlagobers verfeinern, mixen und durch ein feines Sieb passieren.
- Wer ein kräftigeres Aroma schätzt, brät im Suppenansatz etwas Räucher-speck mit an.



HOFER PRODUKT-TIPP

SAFTIGES KRUSTENBROT HOFER BACKBOX

Das saftige Krustenbrot wird täglich mit viel Liebe und qualitativ hochwertigen Zutaten und Rohstoffen von unseren Produktionspartnern vorbereitet und anschließend ohne große Umwege in die HOFER Filialen geliefert. Hier wird es knusprig gebacken und ist stets offenfrisch in der BACKBOX verfügbar.



PROFI-TIPP

ES GEHT AUCH VEGAN

Für eine vegane Kürbissuppe einfach die Butter durch Olivenöl und das Schlagobers durch cremige NATUR AKTIV BIO-Kokosmilch ersetzen.

SAURES RINDFLEISCH MIT KÄFERBOHNEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN RINDFLEISCH

- ca. 600 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Saisonale Rinderspezialitäten, Siedefleisch, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, in Ringe geschnitten
- frische Kräuter vom **HOFER** Marktplatz, zum Servieren

ZUTATEN MARINADE

- 200 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Apfelessig
- 100 ml Apfelbalsamessig
- 3 EL **LE GUSTO** Estragon Senf
- 90 ml **GUTES AUS DER REGION** Steirisches Kernöl
- 5 Knoblauchzehen vom **HOFER** Marktplatz, ungeschält
- Speisesalz, **LE GUSTO** Pfeffer

ZUTATEN KÄFERBOHNEN

- 250 g **GUTES AUS DER REGION** Käferbohnen aus der Dose
- 1 Prise Feinkristallzucker

ZUTATEN APFELKREN

- 2 Äpfel aus Österreich, nicht geschält
- 1 Prise Feinkristallzucker
- etwas **MILFINA** Butter
- Speisesalz, **LE GUSTO** Pfeffer
- **GUTES AUS DER REGION** Steirischer Kren, gerieben, zum Abschmecken



PROFI-TIPP

ZWIEBEL BLANCHIEREN

Für Zwiebelliebhaber: Die Zwiebel vor dem Anrichten kurz blanchieren, das macht sie bekömmlicher.

ZUBEREITUNG MARINADE

- Die Zutaten gut verrühren. Die Marinade abschmecken und kühl aufbewahren.

ZUBEREITUNG APFELKREN

- 2 Äpfel samt Schale mit einer Prise Feinkristallzucker und etwas Butter in einem Schmortopf mit Deckel im Ofen weich garen.
- Wenn die Äpfel weich sind, mixen und durch ein feines Sieb streichen. Bei Bedarf noch etwas einkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und reichlich frisch geriebenem Kren abschmecken.

ANRICHTEN

- Die Käferbohnen auf den Tellern verteilen, mit den Rindfleischscheiben belegen, leicht marinieren. Mit Apfelkren, Zwiebelringen und frischen Kräutern vollenden.
- Dazu servieren Sie frisches Brot aus der **HOFER** BACKBOX.

HOFER PRODUKT-TIPP

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL GUTES AUS DER REGION

Das Kürbiskernöl ist einer der bekanntesten Vertreter der steirischen Spezialitäten. Ideal für Salat und kalte Küche.







STEIRISCHES WURZELFLEISCH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein Rezept mit einer langen Tradition in der steirischen Küche. Es handelt sich um gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse, serviert mit Erdäpfeln und Kren. Ein deftiger Klassiker.

ZUTATEN

- ca. 1,5 l Wasser
- 1 Handvoll Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, nicht geschält
- 5 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 1 EL LE GUSTO Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 4 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und halbiert
- 125 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 1 kg FairHOF Bratenstück mild, Bauch
- einige geschälte speckige Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 300 g Wurzelgemüse aus Österreich – Sellerie, Karotten, Petersilwurzeln vom HOFER Marktplatz
- etwas kalte MILFINA Butter
- Petersilie vom HOFER Marktplatz
- GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren

ZUBEREITUNG MARINADE

- Wasser, Gewürze, Zwiebeln, Knoblauch und Essig zum Kochen bringen. Das Fleisch einlegen und langsam weich garen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, den Sud abseihen.
- Nun im Sud die Erdäpfel und das geputzte, in gefällige Stücke geschnittene Wurzelwerk weich kochen.
- Vor dem Servieren den Sud gut abschmecken, mit der kalten Butter binden und das portionierte Fleisch darin erwärmen.
- Mit frischer Petersilie und Steirischem Kren bestreuen.



HOFER WEIN-TIPP

WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Apfel, Birne, Kräuter, dezent hefig, floral, grasig, Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, Schmelz, frische Säure, Kräuter, Zitrus, floral, Apfel, Birne, gute mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu Kalbsgerichten, hellem Geflügel sowie zu Lachs.



PROFI-TIPP

MIT KÜMMELERDÄPFELN SERVIEREN!

Zu diesem Klassiker der steirischen Küche schmecken sehr gut Kümmelerdäpfel oder klassisches Hausbrot aus der HOFER BACKBOX.

BACKHENDL MIT RAHMGURKENSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*ZURÜCK ZUM
URSPRUNG* Hühner-
teile sind in der Küche
vielseitig einsetzbar.
Wunderbar sind sie als
Backhendl! Die HOFER
Landhendl werden mit
dem Prüfzeichen
»Tierwohl kontrolliert
mit drei Hakerl«
zertifiziert. Dieses
Prüfzeichen steht für
die Einhaltung
von strengen
Tierschutz- und
Tierwohlstandards.



ZUTATEN HENDL

- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Hühnerenteile
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL LE GUSTO Rosmarin
- Speisesalz und LE GUSTO Pfeffer
- 3 EL MILFINA Sauerrahm – auch laktosefrei erhältlich!
- etwas HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- MILFINA Butterschmalz
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- Petersilblätter vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN RAHMGURKENSALAT

- 1 große Gurke vom HOFER Marktplatz, geschält und entkernt, ca. 120–150 g pro Person
- 4 EL MILFINA Sauerrahm – auch laktosefrei erhältlich!
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- etwas LE GUSTO Estragon Senf
- Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- frischer Dill vom HOFER Marktplatz, nicht zu fein geschnitten

HOFER WEIN-TIPP

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Stachelbeere, Kiwi, Grapefruitschale, Passionsfrucht, Tomatengrün, Paprika. Am Gaumen sauber saftig, milde Säure, mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zu Räucherforelle mit Kren, Leberkäse sowie Salat mit Putenbrust.

ZUBEREITUNG BACKHENDL

- Die Haut von den Hühnerenteilen entfernen. Die Flügel mit Knochen belassen. Die Keulen halbieren und mit Knochen, aber ohne Haut vorbereiten.
- Nun das Fleisch würzen und mit dem Sauerrahm mindestens 2 Stunden marinieren. Anschließend alles panieren – den Sauerrahm nicht abspülen – und langsam schwimmend im Butterschmalz herausbacken. Nicht zu heiß, damit das Hendl im Fett gar wird – dauert ca. 25 Minuten.
- Die fertigen Hendlstücke auf einem Gitter gut abtropfen lassen.
- Mit Zitronenhälften (keine Scheiben oder Spalten, die sind unhandlich) und mit in Butterschmalz frittierten Petersilblättern servieren.

ZUBEREITUNG RAHMGURKENSALAT

- Die Gurke mit einem Schäler längs in feine Streifen schneiden. Einsalzen und etwas ziehen lassen. Gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten abschmecken.
- Je nach Geschmack können vor dem Servieren noch frisch gekochte Erdäpfel – in feine Scheiben geschnitten – untergehoben und der Salat mit Kernöl beträufelt werden.



PROFI-TIPP

KEINE KÜCHENROLLE

Die gebackenen Hendln nicht auf einer Küchenrolle oder einem Tuch sondern auf einem Rost abtropfen lassen. Sonst weicht die Panier auf.





APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND KERNÖL



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

»Erntefrisch« ist bei HOFER kein bloßes Lippenbekenntnis. Bei der HOFER Exklusivmarke HOFER Marktplatz wird maximale Frische zum günstigen HOFER Preis gewährleistet, dafür sorgen über 1.500 regionale Partner im Bereich Obst und Gemüse.

ZUTATEN STRUDELTEIG

- 250 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 Dotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 Prise Speisesalz
- 20 ml BELLASAN Raps- oder Sonnenblumenöl

oder fertigen GOOD CHOICE Strudelteig verwenden

ZUTATEN FÜLLE

- ca. 6 säuerliche Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 60 g MILFINA Butter
- 80 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- Feinkristallzucker nach Geschmack
- etwas LE GUSTO Zimt
- 5 g BELLA Sultaninen
- Rum zum Einlegen der Sultaninen
- Saft einer Zitrone
- Steirisches Kürbiskernöl und GRANDESSA Vanilleeis zum Garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

EISSCHALE 1L (VANILLE) GRANDESSA

Herrlich aromatisches Vanilleeis für Desserts. Mit Kürbiskernöl erhält es eine steirische Note.

ZUBEREITUNG APFELSTRUDEL

- Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In ca. 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Für die Butterbrösel Semmelbrösel in der Butter goldbraun rösten. Äpfel und Butterbrösel mit den restlichen Zutaten locker vermengen. Mit Zimt sehr sparsam umgehen! (Nelken gar nicht verwenden, da sonst der Eigengeschmack der Äpfel verloren geht!).
- Den Strudelteig hauchdünn ausziehen (auf einem bemehlten Tuch) und locker mit der Fülle bestreuen. Mithilfe des Tuchs einrollen, auf ein Backblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und im Backrohr bei 160 °C goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.
- Alternativ kann man den Strudel in eine gebutterte Form setzen, mit Milch begießen und ebenfalls im Backrohr backen. Bei dieser Variante wird der Strudel noch saftiger, außerdem entsteht eine schöne Milchkaramellkruste!
- Mit Vanilleeis und Kernöl servieren.



PROFI-TIPP

MIT OBERS SERVIEREN

Klassisch serviert man zum Apfelstrudel geschlagenes, eventuell mit Vanillezucker verfeinertes Schlagobers.

STEIRISCHER GENUSS BEI HOFER



**TOP
PRODUKT!**

Äpfel aus der Steiermark
schmecken herrlich.
Das macht sie zum
Lieblingsprodukt.



STEIRISCHE BIO-ÄPFEL

Ideale Anbaubedingungen für beste Äpfel von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** bietet das Oststeirische Hügelland. Die fruchtbaren Böden und das typische Klima der Region, geprägt durch relativ große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, verleihen den Äpfeln einen außergewöhnlichen Geschmack.



APFELESSIG

Der BIO-Apfelessig von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** wird aus frischen und reifen Äpfeln aus Österreichs Apfelregionen hergestellt. In einem natürlichen Verfahren werden die Äpfel zu reinem BIO-Gärungssessig verarbeitet. Während der Reifung entfaltet sich das feine süß-säuerliche Aroma des Essigs.



KÄFERBOHNEN

Die großen, schwarz-violett gescheckten Käferbohnen überzeugen durch ihre vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe machen sie zur perfekten Zutat für eine moderne, ausgewogene Ernährung, sind sie doch ein perfekter Eiweiß- und Ballaststofflieferant. In BIO-Qualität gibt es die Käferbohnen auch von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG**.



STEIRISCHE KÄSEVIELFALT

Diese steirische Käsespezialität von GUTES AUS DER REGION wird aus bester Heu-Rohmilch hergestellt. Der bekömmliche Bergkäse wird ohne Gentechnik und laktosefrei erzeugt.



STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

Das steirische Kürbiskernöl von GUTES AUS DER REGION schmeckt zu Salaten oder auch zu Desserts.



STEIRISCHER KREN

Der Kren ist eine Spezialität der Steiermark, werden doch jährlich rund 4000 Tonnen davon produziert. Der Steirische Kren ist ideal für herzhaftere Gerichte.



STEIRISCHE KÜRBISKERNE

Ob zum Knabbern, zum Backen oder zum Verfeinern von köstlichen Gerichten, die Steirischen Kürbiskerne sind nicht nur gesund, sie sind auch vielseitig und wohlschmeckend.

Der Klapotetz sollte früher die Vögel aus den Weingärten vertreiben. Heute lockt er Besucher an und ist zum optischen Symbol für die Südsteiermark geworden.





GENUSSREISE INS GRÜNE HERZ

Der Süden der Steiermark ist sonnenverwöhnt und flirrt vor Aromen, die grenzenlosen Genuss versprechen. Im grünen Herzen Österreichs gibt die Gastfreundschaft den Ton an. Besucher tauchen hier ein in eine Welt aus erstklassiger Kulinarik und faszinierender Naturkulisse. So muss es im Paradies sein!

TEXT CATHARINA GRUIDL



Idylle pur: Gamlitz ist eine der größten Weinbaugemeinden an der 1955 eröffneten Südsteirischen Weinstraße. Die feine Harmonie der Landschaft schmeichelt allen Sinnen.

Enge, kühn geschwungene Wege, eine in unzählige Grüntöne getauchte Landschaft, Weingärten, Wälder und Blumenwiesen am Wegesrand und das alles bergauf, bergab, über zahllose Kilometer – purer Balsam für Auge und Seele. Daneben barocke Wallfahrtskirchen, kleine, entzückende Kapellen und prunkvolle Schlösser, abwechselnd eingebettet in diese Kostbarkeit einer Naturlandschaft. Eigentlich müsste es die Südsteiermark für alle Stressgeplagten dieser Welt auf Krankenschein geben. Doch zum Glück ist das nicht so, denn ungebremster Overtourismus wäre so ziemlich das Letzte, was diese einzigartige Perle der Natur verkraften würde.

Kaum zu glauben, dass die Südsteiermark bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein zu den ärmsten Regionen Österreichs zählte. Um ihre einzigartige Landschaft für den Tourismus zu erschließen, wurde am 15. Oktober 1955 die Südsteirische Weinstraße offiziell eröffnet – und damit das bis dahin vergessene Grenzland in den Stand einer Fremdenverkehrsregion gehoben.

Die erste von heute acht steirischen Weinstraßen verbindet nicht nur entzückende

Ortschaften miteinander, sondern ist die bereits traditionelle Orientierungsachse durch eine der schönsten Weinlandschaften Europas. Von Ehrenhausen aus führt die Südsteirische Weinstraße vorbei an eindrucksvollen Orten und erstklassigen Genussadressen. Über Ratsch gelangt man nach Gamlitz, ins Sulztal und bis nach Leutschach an der Weinstraße, begleitet von imposanten Weingütern, renommierten Restaurants und urigen Buschenschänken und kleinen atmosphärischen Hotels, die zum Verweilen und Genießen einladen.

FÜR WEIN WIE GESCHAFFEN

Mit einer Anbaufläche von gut 2500 Hektar ist die Südsteiermark kein großes Weinbaugebiet, zweifellos aber eines der charmantesten in Europa. Auf bis zu

**DIE SÜDSTEIRISCHE
WEINSTRASSE MACHTE
EINE DER ÄRMSTEN
REGIONEN DES LANDES ZU
EINER DER BELIEBTESTEN.**

650 Meter Seehöhe stehen die Reben, die von fleißigen Weinbauern in exakten Zeilen gepflanzt, gehegt und gepflegt werden. Vielschichtige Böden, die einst Meeresspiegel waren, bilden ein starkes Fundament in der außergewöhnlichen Lage. Hier gedeihen Trauben für duftige, frische Weine, vor allem aus der Leitsorte Sauvignon Blanc, die in allen Varianten bis hin zum internationalen Spitzenwein kultiviert wird. Auch Morillon – wie der Chardonnay in der Südsteiermark heißt –, Grauburgunder, Weißburgunder, Welschriesling und der duftend-aromatische Muskateller finden sich in den südsteirischen Weinkellern. Ein feuchtwarmes, mediterranes Klima bestimmt den langen Vegetationsverlauf, kühle Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik, die den Weißweinsorten zu Nuancenreichtum und Noblesse verhilft. Wenngleich die Anbauflächen in der Grenzregion im internationalen Vergleich begrenzt sein mögen, wächst das Interesse an Wein aus der Südsteiermark doch unaufhörlich.

RIESIGE GOURMETVIELFALT

Dem fruchtbaren Boden und dem Innovationsgeist seiner Bewohner sind aber auch

allerhand Spezialitäten auf dem Teller zu verdanken. Neben mehr als 180 Buschenschänken buhlen unzählige Gasthäuser und Top-Restaurants um die Gunst der Gourmets. Traditionsgerichte wie Backhendl oder Schweinsbraten stehen da ebenso auf den Speisekarten wie High Cuisine – von deftig-steirisch bis hin zu kreativer, leichter Küche reicht das Spektrum. Dabei werden nicht nur Gerichte aus Omas Rezeptbuch zubereitet und neu interpretiert, sondern auch moderne Kreationen mit regionalen Produkten. Frische und Regionalität ziehen sich als oberstes Gebot durch diese Genusslandschaft.

Denn darauf, wo etwas herkommt, sind die Südsteirer besonders stolz. Daher ist es auch durchaus üblich, die lokalen Produzenten zu besuchen und sich zeigen zu lassen, wie die Köstlichkeiten hergestellt werden. Besonders empfehlenswert ist es etwa, einem Kernölbauern über die Schulter zu schauen – und das ist nicht nur ein olfaktorisches Erlebnis! Am authentischsten lassen sich die regionalen Produkte aber an einem idyllischen, ruhigen Platzerl im Weingarten genießen. Viele Betriebe bieten dafür Picknickkörbe mit Backhendl, vegetarischer oder klassischer Buschenschank-Jause an.

FÜR SPORTLER & WANDERER

So variantenreich wie die Kulinarik präsentiert sich auch die kulturelle Seite der Südsteiermark. Von entzückenden Kapellen bis hin zu prächtigen Kirchen und Museen, die von der 6000-jährigen Entstehungsgeschichte der Südsteiermark erzählen, warten viele Sehenswürdigkeiten auf Besucher. Eine Besonderheit der Südsteiermark, der man immer wieder begegnet, ist der Klapotetz. Ursprünglich zum Vertreiben der Vögel aus dem Weingarten genutzt, ist das hölzerne Windrad heute ein Symbol für die Weinbautradition und das Wahrzeichen der Südsteiermark. Ein 18 Kilometer langer Rundwanderweg führt zu den schönsten Ausführungen dieses Unikats, etwa zum Klapotetzhof Silberschneider oder zum modernen Klapotetz am Kollerhof.

Aber auch abseits der Reben ist die Südsteiermark mit ihren Wäldern und verschlungenen Wegen ein Paradies für Wanderer. Auf ausgedehnten Rundwanderwegen oder gemütlichen Spaziergängen geht es durch Klammern und Naturschutzgebiete bis hinauf auf die Remschnigg Alm. >



Feinste Kulinarik, ob in den unzähligen Buschenschänken, den vielen grandiosen Gasthäusern oder einem der Gourmettempel, ist das Markenzeichen der Südsteirischen Weinstraße.

Der Moserhof in Leutschach liegt in einzigartiger Panoramalage. Der ländliche Charme des Boutique-Hotels wird durch stilvolles Ambiente ergänzt.

TOP TIPP!

HOFER REISEN ANGEBOT

MY BOUTIQUE-HOTEL SÜDSTEIERMARK

- 2 oder 3 Nächte
- Verpflegung: Frühstück
- Weinverkostung inkl. Spaziergang durch das hoteleigene »Rebennland« - Weingut pro Vollzahler

ab € 129,- pro Person



TOP
TIPP!

HOFER REISEN ANGEBOT

HOTEL GUT PÖSSNITZBERG

- 2, 3, 4 oder 5 Übernachtungen
- Verpflegung: Frühstücksbuffet
- Benutzung der hoteleigenen Sauna und des Dampfbades
- 1 Flasche Wein »Steirische Klassik« (0,375 l) bei Abreise pro Zimmer
- 1 x Wein- und Sektverkostung in der hoteleigenen Wein- und Sektkellerei »Polz/Tschepp«.

ab € 99,- pro Person



Inmitten der Weinberge liegt das Gut Pössnitzberg mit 38 Zimmern und Suiten mit Flair und Komfort.



Die besten HOFER REISEN Angebote finden Sie unter hofer-reisen.at/reisenmitgenuss

> Keine Überraschung, dass gefühlt überall Genuss- und Verkostungserlebnisse auf hungrige und durstige Wanderer warten.

Eine digitale Erinnerung an südsteirische Wandererlebnisse ist die Wander-nadel-App, mit der man insgesamt über 500 Wanderkilometer am Smartphone sammeln kann. Wie geschaffen ist die südsteirische Topologie aber auch für E-Bike-Touren, vor allem wenn man sich Kitzreck, den höchstgelegenen Weinbauort Europas, zum Ziel gesetzt hat. Wer sich beim Radeln lieber auf seine Muskelkraft verlassen möchte, wird in dem variantenreichen Landschaftsmix aus ebenen und hügeligen Passagen sowie Offroad-Trails ebenfalls auf seine Kosten kommen. Auf der neuen »Weinland Steiermark Radtour«, einer gut 400 Kilometer langen Wein-Radrundtour, lassen sich die landschaftliche Vielfalt, steirische Persönlichkeiten sowie kulinarische und kulturelle Schätze entdecken und genießen. Vorbei an Wein- und Apfelgärten, durch malerische Orte, Felder und Flusslandschaften und mit zahlreichen Buschenschänken am Wegesrand, kann die Tour in insgesamt acht Etappen zurückgelegt werden. Und wer die gesamte Strecke nicht während eines Aufenthalts schafft, hat ein-

fach einen Grund mehr, zurückzukehren. Denn an der einzigartigen Szenerie und den Schätzen der Region sieht und kostet man sich ohnedies nie satt.

BEWUSST REISEN

Die Welt des Reisens ist im Wandel und das ist auch gut und wichtig. Solange wir verantwortungsvoll reisen, können wir die Vielfalt unseres Planeten entdecken und bestaunen. HOFER REISEN hat sich daher intensiv mit dem Thema bewusstes Reisen beschäftigt. Als Reisevermittler ist sich HOFER dieser Verantwortung bewusst und bietet deshalb sorgfältig ausgewählte Reisen an. So trägt HOFER dazu bei, dass auch die nächste Generation die wunderschöne Vielfalt Österreichs erleben kann. Es ist wichtig, Bewusstsein zu schaffen und rücksichtsvoll mit unserem Lebensraum umzugehen. Wichtige Aspekte wie Regionalität und Nachhaltigkeit spielen daher bei unseren Reiseangeboten eine große Rolle. Tradition und Brauchtum gilt es zu bewahren. Erleben Sie Ihren Urlaub mit allen Sinnen und lernen Sie andere Lebensweisen kennen. Österreich hat so viel zu bieten. Oft liegt die Schönheit auch gerade in der Einfachheit und Ursprünglichkeit.

Südsteiermark

DIE BESTEN TIPPS & ADRESSEN

BUSCHENSCHÄNKEN

BIOWEINGUT OTTO KNAUS

Seit 2010 tischt das Bioweingut Otto Knaus als erster und einziger zertifizierter Bio-Buschenschank eine vegane Brettljause auf. Dazu lässt man sich veganen Bio-Wein und Bio-Säfte schmecken. Sulztal/Weinstr. 8, 8461 Gamlitz, biowein-knaus.at

BUSCHENSCHANK AM WEINGUT HACK-GEBELL

Das im Jahr 2002 renovierte Kleinod lädt zum Genießen auf der sonnigen Terrasse ein. Fürs leibliche Wohl gibt's Selbstproduziertes wie Schweinszüngel, Speck, Kübelfleisch und die legendäre Leberstreichwurst – auf Wunsch auch im Picknickkorb. Eckberg 100, 8462 Gamlitz, hack-gebell.at

BUSCHENSCHANK TINNAUER

Mit Brettljasen und Gemüsevariationen aus dem eigenen Garten hat der Buschenschank das Prädikat »Ausgezeichneter Buschenschank« verdient. Zur Wahl stehen auch ein Degustationsmenü oder ein Picknick-Kisterl mit Spezialitäten. Labitschberg 42, 8462 Gamlitz weingut-tinnauer.at

WEINGUT BUSCHENSCHANK FIRMENICH

Hier kann man nicht nur köstlich jausnen, sondern auch die Kunstwerke des Winzers und Malers bewundern. Der Sohn des Hauses wurde für seinen Styrian Dry Gin, kurz STIN, bereits mit dem »World Spirits Award 2018« ausgezeichnet. Wielitsch 62, 8461 Ehrenhausen, firmenich.at

BUSCHENSCHANK ADAM

Hervorragende Weine und ein einzigartiger Blick machen den Buschenschank-Besuch zum Erlebnis. Steinbach 53, 8462 Gamlitz, adam-schererkogl.at

BUSCHENSCHANK TRUMMER

Auf der Sonnenterrasse ist Wohlfühlen angesagt – mit Qualitätsweinen, Edelbränden und typisch steirischer Hausmannskost. Das resche Brot passt gut zu Geselchtem, knackigen Salaten und Ripperln. Am Obegg 1, 8472 Spielfeld, trummerwein.at

WEINGÜTER

WEINGUT ERWIN SABATHI ****

Erwin Sabathi ringt, unterstützt von seinen beiden Brüdern, dem Pössnitzberg auch die letzte Facette ab. Legendar sind mittlerrweile Weine mit der Bezeichnung »Alte Reben« oder »Kapelle«. Pössnitz 48, 8463 Leutschach, sabathi.com

WEINGUT LACKNER-TINNACHER ****

Winzerin Katharina Lackner-Tinnacher bewirtschaftet 28 Hektar Weingärten auf einer Seehöhe zwischen 400 bis 500 Metern auf besten Steillagen in Steinbach und Eckberg sowie im Sausal. Steinbach 12, 8462 Gamlitz, tinnacher.at

WEINGUT SATTLERHOF ****

Feingefühl, Nachhaltigkeit und Leidenschaft sind für die Familie Sattler die Grundsteine, um ihre Bio-Weine zu starken Charakteren mit hoher Eigenständigkeit zu entwickeln. Sernau 2, 8462 Gamlitz, sattlerhof.at

WEINGUT TEMENT ****

Die Brüder Armin und Stefan arbeiten in dritter Generation Hand in Hand mit Vater Manfred zusammen und führen den Betrieb mit dem gewohnten Qualitätsbewusstsein und Sinn für Tradition weiter. Zieregg 13, 8461 Berghausen, tement.at

WOHNEN

HOTEL GUT PÖSSNITZBERG

Im eindrucksvollen Ambiente am »Gut Pössnitzberg« genießt man jede Minute des Urlaubs. Das Hotel erstrahlt im neuen Glanz, beim angrenzenden Kreuzwirt genießt man Spitzen-Kulinarik, bei der jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Pössnitz 168, 8463 Leutschach, poessnitzberg.at

BOUTIQUE-HOTEL MOSERHOF

Das Hotel liegt zwischen Weingärten, Wiesen und Wäldern in der einzigartigen Südsteiermark in einzigartiger Aussichts- und Panorama Lage. Den Aufenthalt kann man in einem der 23 Zimmer genießen. Grosswalz 80, 8463 Leutschach, moserhof.at



Vom Schererkogl aus genießt man im »Buschenschank Adam« eine grandiose 360-Grad-Aussicht.

Tischgespräch mit Manuel Rubey über ...

... ORANGE WINE & FLADENBROT MIT SENF

HOFER Fotografieren Sie (beim Essen)?

MANUEL RUBEY Nein! Das ist etwas, das ich kategorisch ablehne. Auch bei anderen, die am Tisch sitzen, lehne ich das ab. Und würde das denjenigen auch sagen.

Weshalb sitzen wir für dieses Tischgespräch im Weinbistro »MAST« im 9. Bezirk in Wien?

Ich habe vor wenigen Jahren einen wundervollen Abend in dem vegetarischen Sternerrestaurant »Tian« verbracht und habe bei dieser Gelegenheit den – für mich besten – Sommelier bei seiner Arbeit erlebt. Beeindruckend! Das war damals Matthias Pitra. Er erzählte meiner Frau Stefanie und mir, dass er in wenigen Monaten mit seinen Freunden dieses Lokal eröffnen wird. Und seitdem hat es mich nicht mehr losgelassen.

Woher stammt die Leidenschaft, neue Weine zu entdecken?

Der Regisseur und Drehbuchautor Thomas Roth, mit dem ich vor mehr als zehn Jahren den Kinofilm »Falco – Verdammte, wir leben noch!« drehte, gab mir einen Rat. Er meinte: Ein erfolgreicher Mensch braucht eine schöne Uhr – meine ist zurzeit in Reparatur; er muss Vielflieger werden – das habe ich nicht befolgt; und das Wichtigste, das er mir mitgab: keine schlechten Weine trinken. Ich fand das anfangs spießig, aber mit den Jahren habe ich meine Liebe zu Naturweinen und teilweise auch zu Orange Wine entdeckt. Weil sie mir einfach sehr gut schmecken.



»Wenn man es sich leisten kann, gut zu essen, spricht überhaupt nichts dagegen, das auch zu tun.«

MANUEL RUBEY

Der gebürtige Wiener, Jahrgang 1979, ist als Schauspieler, Sänger und Kabarettist erfolgreich. Heuer drehte er den Film »Corsage« unter der Regie von Marie Kreutzer. Im Moment ist er mit seinem ersten Solokabarett »Goldfisch« auf Tour. Sein Buch »Einmal noch schlafen, dann ist morgen«, das auch als Hörbuch erschienen ist, kann man ebenfalls im Rahmen von Lesungen live erleben.

Welche kulinarischen Erinnerungen aus der Kindheit sind Ihnen noch präsent?

Der Versuch meiner Eltern (Mutter Ärztin, Vater Bildhauer und Maler), gesund zu kochen, war kein Erfolg. Einerseits, weil man als Kind so Dingen wie Hirsetalern und dergleichen nicht unbedingt zugetan ist, andererseits hielten sich ihre Kochkünste in Grenzen. Der sonntägliche Oma-Besuch in Steinbrunn im Burgenland hingegen zeichnete sich durch sehr gute Hausmannskost aus: Schnitzel, Brathuhn, Rinderrouladen etc. Das war ein Highlight. Zwei Mal im Jahr ist die ganze Familie dann in ein Restaurant gegangen. Ein außergewöhnliches Ereignis. Öfter auswärts zu essen, wäre aber schon aus finanziellen Gründen nicht möglich gewesen.

Wie wichtig sind Lebensmittel für Sie?

Früher, in der WG, legte ich keinerlei Wert auf die Ernährung. Fladenbrot mit Senf oder Tiefkühlpizza genügten. Das hat sich mit den Jahren – und natürlich auch mit dem Bewusstsein, wie Lebensmittel erzeugt werden und welchen Wert sie in sich tragen – geändert. Auch unsere Töchter Ronja und Luise haben dazu beigetragen, dass ich mich mit Essen auseinandersetze. Es ist nicht egal, was ich zu mir nehme und wie ich mich danach fühle. Wenn man es sich leisten kann, gut zu essen, spricht überhaupt nichts dagegen, das auch zu tun. Ich bin überzeugt, dass man – im Verhältnis dazu – mehr für Lebensmittel ausgeben sollte als für alle anderen – materiellen – Dinge. <



Wein-

VIELFALT ZUM

**HOFER
PREIS,-**



Da bin ich mir sicher.

vinothek

vinothek.hofer.at

**Ob rot oder weiß, trocken oder
prickelnd, steirischer Spitzenwein
oder Falstaff-prämierte
Spezialitäten:**

Bei **HOFER** finden Weinliebhaber immer genau das Richtige für jeden Anlass. Eine große Auswahl an ausgesuchten und kontrollierten Weinen sowie spritzigen Schaumweinen garantiert Ihnen hochwertigen Weingenuss zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Schnuppern Sie in das vielfältige **HOFER** Weinsortiment und lassen Sie sich von Aromen aus Österreich und der ganzen Welt verführen.