

Lein einfach Kochen

AUSGABE
WINTER
2021

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

**WEIHNACHTS-
REZEPTE**
GERICHTE MIT
VIEL TRADITION

HEISSE SUPPEN
SUPPEN, DIE
UNS WÄRMEN

37

REZEPTE,
DIE AUF DIE
FESTTAGE
EINSTIMMEN

SO SCHMECKT DER WINTER

DIE BESTEN REZEPTE FÜR KALTE TAGE



WWW.HOFER.AT

€1,-



Liebensmittel

aus Österreich zum

**HOFER
PREIS,**



Herausgeberbrief

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die kalte Jahreszeit hat längst begonnen und wir verbringen wieder mehr Zeit zu Hause. Nun geht das Jahr langsam zu Ende, das nicht immer ganz leicht war. Die Feiertage stehen vor der Tür und wir besinnen uns auf das, was wirklich zählt: Familie, Freunde und Geborgenheit. Auch wenn die nächsten Tage noch hektisch werden, so sind sie doch die Einleitung für die schönste Zeit im Jahr.

Wir laden Sie ein, liebe Leserinnen und liebe Leser, mit uns traditionelle Gerichte wiederzuentdecken und mit frischen Zutaten aus Österreich nachzukochen. Die besten Köche Österreichs aus allen neun Bundesländern verraten uns dazu ab Seite 12 ihre weihnachtlichen Lieblingsrezepte. Einige davon werden Sie in Ihre Kindheit zurückführen. Lassen Sie sich von der herzhaften Rote-Rüben-Suppe, dem würzigen Stefaniebraten, einer gefüllten Ente und süßen Köstlichkeiten verwöhnen. Gemeinsam mit der Familie schmeckt es gleich doppelt so gut. Warum also nicht auch gleich gemeinsam kochen?

Es muss auch nicht immer Fleisch sein! Wintergemüse aus biologischem Anbau schmeckt nicht nur herrlich, es ist auch gesund. Liefert es doch viele Vitamine und wichtige Mineralstoffe. Und wem Kohl nicht schmeckt, der findet bei HOFER eine große Auswahl an Gemüsesorten, die sicher jeden Geschmack treffen. Ab Seite 34 stellen wir die schmackhaften Gewächse vor.

Sie erfreuen sich großer Beliebtheit und ihr Duft begleitet uns durch die ganze Adventzeit. Die köstlichen Weihnachtskekse dürfen natürlich nicht fehlen. Wir haben uns im Burgenland nach Rezepten umgesehen, mit denen Selbstbacken Spaß macht. Mehr dazu ab Seite 94.

Natürlich machen wir auch wieder einen Besuch in der HOFER Vinothek! Eine Auswahl der besten Weine und Schaumweine für die Festtage stellen wir ab Seite 108 vor.

In diesem Sinne darf ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre der zweiten Ausgabe von »Einfach Kochen« und frohe, genussreiche Festtage wünschen!

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

» GEMEINSAM MIT DER FAMILIE SCHMECKT ES GLEICH DOPPELT SO GUT. WARUM ALSO NICHT AUCH GLEICH GEMEINSAM KOCHEN? «

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 Michael Rathmayer, Lena Staal PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN DIESER AUSGABE Ilse Fischer, Roland Graf, Helene Tuma, 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



Leinlich Kochchen



12 WEIHNACHTSREZEPTE



38 WINTERGEMÜSE



GEMÜSEVIELFALT IM WINTER

Auch in der kalten Jahreszeit findet man eine bunte Gemüsevielfalt am HOFER MarktplatZ

6 WEIHNACHTEN MIT TRADITION

Gerichte mit langer Tradition bestimmen die Festtage

12 WEIHNACHTSREZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Heimische Spitzenköche verraten weihnachtliche Lieblingsrezepte

34 FRISCHE ERNTE

Warum wir knackiges Gemüse im Winter lieben

38 WINTERGEMÜSE

Karfiol und Sellerie als pikante Festtagsbraten

54 IN SIEBEN SUPPEN UM DIE WELT

Heiße Suppen für kalte Wintertage

70 GEFLÜGEL – LEICHT UND GUT

Huhn, Pute und Co. sind die Superstars unter den Fleischsorten

74 TRUTHAHN, KAROTTEN UND KOHLSPROSSEN

Der gefüllte Truthahn ist der Klassiker beim Fest

82 IT'S PARTY TIME

Kleine, aber feine Gerichte für die Silvesterparty

INHALT

AUSGABE WINTER 2021



54 SUPPEN, DIE BEGEISTERN

82 REZEPTE FÜR SILVESTER

94 WEIHNACHTSKEKSE
Die süße Verführung aus dem Burgenland

108 DIE BESTEN WEINE ZUM FEST
Eine Auswahl von Weinen und Schaumweinen aus der HOFER Vinothek

116 JETZT WIRD'S RICHTIG HEISS
Alkoholische Heißgetränke, die für Stimmung sorgen

124 ADVENTREISE
Die schönsten Reisen in der Adventzeit

3 IMPRESSUM EDITORIAL

108 WEINE ZUM FEST
Die besten Weine im HOFER Sortiment!



94 KEKSEBACKEN LEICHT GEMACHT
Die besten burgenländischen Keksrezepte zum Nachbacken

WEIHNACHTEN MIT TRADITION

Natürlich hat jede Familie in Österreich ihre eigenen kulinarischen Weihnachtstraditionen, die oft seit Generationen hochgehalten werden. Gerüche, Geschmäcker und Erinnerungen bestimmen das Weihnachtsfest mit. Wir haben die Falstaff-Bundeslandsieger 2021 gefragt, was sie, abgesehen von Traditionellem, sonst noch auf den Weihnachtstisch bringen. Ab Seite 12 präsentieren sie ihre Ideen.

TEXT HELENE TUMA
KONZEPTION REZEPTSTRECKE ILSE FISCHER FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



Der große Festtagsbraten kommt traditionell am ersten Weihnachtsfeiertag auf den Tisch.



SCHWEINSBRATEN DER KLASSIKER

JEDES JAHR AUF NEUE

leben in jeder Familie, jeder Region und jedem Land bestimmte Traditionen auf, die dieser besonderen Zeit im Jahr etwas Einzigartiges verleihen. Ein fester und prägender Bestandteil dieser Traditionen sind natürlich die traditionellen und vertrauten Gerichte, die an und um Weihnachten, das gemeinsam im Kreise von Familie und Freunden gefeiert wird, aufgetischt werden. Einige besondere Gerichte tun sich hier durch Beständigkeit und Zeitlosigkeit hervor – welche das in Österreich sind, unterscheidet sich von Bundesland zu Bundesland, durch regionale Gegebenheiten, Bräuche und nicht zuletzt durch persönliche Vorlieben, die in der Familie weitergegeben werden. Woher diese traditionellen Essgewohnheiten an Weihnachten kommen und welche Gerichte hierzulande in der heiligen Zeit auf dem Speiseplan stehen: Wir wagen einen Blick in die Vergangenheit.

FASTENZEIT ADVENT

Dass die Adventzeit nur so vor Leckerbissen unterschiedlichster Art strotzt, ist eigentlich alles andere als traditionell bedingt: Im Gegenteil, der Advent galt im katholischen Glauben immer schon als Fastenzeit. Bis zur Christmette am Heiligabend wurde gefastet, erst an den beiden Weihnachtsfeiertagen, am 25. und 26. Dezember – dem Christtag und dem Stefanitag –, wurden die üppigen Festmahlzeiten aufgetischt. Vor der Messe am Heiligen Abend gab es daher traditionell eher einen unspektakulären Imbiss, wie zum Beispiel in der Steiermark die kalte Platte oder die in ganz Österreich beliebte Fischsuppe. Aus dem Fasten vor der Weihnacht entstand angeblich auch die Liebe zu einem weiteren Gericht, das am Festtag von vielen gern gegessen wird: dem Fondue. Eine Legende erzählt, dass kreative Mönche das Fondue erfanden –



da sie ja ob der strengen Fastenregeln nichts Festes zu sich nehmen durften, haben sie den Käse kurzerhand geschmolzen.

JETZT GEHT'S UM DIE WURST

Kehrte man nach der Mitternachtsmette heim, stärkte man sich mit warmen Gerichten – ein seit jeher beliebter Klassiker sind hier die Würstel. Dass diese Fleischspezialität in so vielen weihnachtlichen Gerichten vorkommt, resultiert aus einem alten Brauch: Die Bauern schlachteten früher zum 21. Dezember, dem Tag des heiligen Thomas, die sogenannte Mettensau – daher kommt dementsprechend die Mettenwurst. Die Wurst findet sich auch heute noch in Gerichten, die quer durch alle Bundesländer an Heiligabend gern gegessen werden. So sind in Oberösterreich, Vorarlberg und der Steiermark die Bratwürstel mit Erdäpfelsalat und Sauerkraut ein Klassiker, in Kärnten sind es die geselchten Würstel mit Kraut und Schwarzbrot, in Tirol isst man gerne Blutwurst und überall, besonders aber in Salzburg, kommt die berühmte Würstelsuppe auf den Tisch. >



In der Fastenzeit vor Weihnachten durfte kein Fleisch gegessen werden, Fisch war allerdings erlaubt. Darum wird zum Höhepunkt der Adventszeit Karpfen gegessen.



**KARPFEN
FÜR GENIESSER**

Die Fischsuppe ist ein kulinarischer Klassiker, der in den Familien nach überlieferten Rezepten zubereitet wird.



**FISCHSUPPE
FÜR DANACH**



**FONDUE
WIRD IMMER BELIEBTER**

**FISCHSUPPE
HAT BEI VIELEN
ÖSTERREICHERINNEN
UND ÖSTERREICHERN
EINEN FESTEN
PLATZ AN DER
WEIHNACHTLICHEN
TAFEL.**

> **FIXSTARTER FISCH**

Eine weitere Kategorie an Speisen, die an dieser Stelle natürlich nicht fehlen darf, sind die Köstlichkeiten aus dem Wasser: Fisch erfreut sich nämlich nicht nur in der traditionellen Fischsuppe (zumindest bei vielen) größter Beliebtheit, sondern auch als Ganzes auf dem Präsentierteller. Der Karpfen hat sich hier als Klassiker etabliert, aber auch der Lachs hat in Form von belegten Brötchen Einzug in die österreichischen Küchen gehalten. Die Fischsuppe ruft bei manchen gemischte Gefühle hervor, da für die Zubereitung ebendieser bekanntlich das Beuschel, also die Eingeweide des Fisches verwendet werden – so erinnern sich hier einige schauernd an eine dickliche Suppe, in

der Rogensäcke, klein gehackte Leberstücke und andere Fischfleischstücke schwammen. Nichtsdestotrotz hat sie bei vielen Österreicherinnen und Österreichern einen festen Platz an der weihnachtlichen Tafel. Und in modernen Rezepten wurde die Suppe längst weiterentwickelt. Warum also nicht eine neue Tradition starten?

RICHTIG SCHLEMMEN

Wenn auch am Heiligen Abend selbst gefastet wurde, so durfte an den beiden folgenden Feiertagen umso großzügiger aufgekocht werden. Unter anderem, weil am Christtag und am Stefanitag oft die ganze Familie zu Besuch kam, während das Weihnachtsfest selbst eher im engen

ENTE ZUM FEST



Die Traditionen in Österreich sind vielfältig, das zeigt sich auch auf der Festtagstafel. Von Geflügel wie Ente, Truthahn oder Gans bis zu Bratwürsteln mit Kraut reicht das Spektrum.

Kreis gefeiert wurde. So gab es dann an den Feiertagen nach Heiligabend die üppigsten Gerichte, deren Rezepte auch im Jahr 2021 von einem Großteil der österreichischen Familien nachgekocht und genossen werden: Vom festlichen Schweinsbraten über das knusprige Gansl oder die Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln bis hin zum Tafelspitz mit Apfeln werden aufwendige Speisen zubereitet, aus welchen in Kombination mit Keksen, Strudeln und Co. oftmals der unliebsame Weihnachtsspeck resultiert, dem im Jänner mit Vorsätzen wie dem Fitnessstudiobesuch der Kampf angesagt wird. Doch an den Festtagen steht der Genuss im Mittelpunkt. Auch das hat Tradition.

FESTMAHL FÜR NASCHKATZEN

Apropos Kekse: Nicht zu vergessen in der Hitliste der weihnachtlichen Gerichte sind natürlich auch die süßen Speisen, mit deren Vorbereitung oft bereits zu Beginn der Adventzeit angefangen wird. So werden in ganz Österreich fleißig Weihnachtskekse wie Vanillekipferl, Lebkuchen, Kokosbusserl und Zimtsterne gebacken, die dann, fein säuberlich in Dosen geschichtet, auf ihren Einsatz an den Feiertagen warten – oder schon beim vorweihnachtlichen Beisammensein den Kaffeetisch zieren.

Ein typischer Weihnachtsliebbling der Österreicherinnen und Österreicher ist auch der Christstollen: Das Rezept für diesen brotförmigen Kuchen aus schwerem Hefeteig, Trockenfrüchten und Gewürzen existiert bereits seit Jahrhunderten in der regionalen Küche. Und jedes Jahr erfüllt aufs Neue der weihnachtliche Backduft die Häuser. Weihnachten ist einfach ein Fest für alle Sinne – besonders aber der Geschmacks- und der Geruchssinn erinnern uns ob der traditionellen Gerichte, die schon so lange in dieser besonderen Zeit des Jahres zubereitet

werden, immer wieder daran,

wo wir diese besinnlichen

Tage am liebsten verbringen:

zu Hause,

umgeben von Familie und Freuden.

Genießen kann man traditionell eben gemeinsam am besten. <



BRATWURST DIE DEFTIGE





HEINZ REITBAUER, WIEN

LACHSFORELLE MIT AROMATEN UND KERNÖL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



Falstaff Wien-Sieger und Ausnahmekoch Heinz Reitbauer kocht auch im »Steirereck am Pogusch«.

ZUTATEN

- 500 g mehlig kochende Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 150 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 200 g MILFINA Butter
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Muskat, gemahlen
- 800 g ALMARE SEAFOOD Lachsforellenfilet, tiefgekühlt
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl zum Mehlieren
- ½ l BELLASAN Sonnenblumenöl zum Braten
- 60 g Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 15 g feiwürflig geschnittener Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- 10 g würflig geschnittene Zitronenfilets vom HOFER Marktplatz
- 50 g feiwürflig geschnittene Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL gehackte Petersilie vom HOFER Marktplatz
- 4 EL GUTES AUS DER REGION Steirisches Kürbiskernöl
- etwas Kerbel zum Garnieren

HOFER PRODUKT-TIPP

RISPENTOMATEN VON HOFER MARKTPLATZ

Die runden, saftigen Rispentomaten aus Österreich haben ein besonders feines Aroma, und bleiben besonders lange frisch.



ZUBEREITUNG

- Für das Püree die geschälten Erdäpfel in gleich große Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen, abseihen und passieren. Mit heißer Milch glattrühren und mit 100 g kalter Butter kurz mollig aufschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Das Lachsforellenfilet salzen und auf der Hautseite leicht mehlieren.
- In einer gusseisernen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und das Forellenfilet mit der Hautseite nach unten einlegen.
- Mit einem »Softistep« für die ersten 5 Minuten beschweren und bei milder Hitze ca. 12 Minuten knusprig braten. Wenn die Forelle fast gar ist, kurz wenden, 1 EL Butter zufügen und arrosieren.
- Die Forelle aus der Pfanne heben und kurz warm stellen.
- Das Bratenfett entfernen, die restliche Butter zufügen und die Aromaten (Paradeiser, Knoblauch, Zitrone, Zwiebel) bei reduzierter Hitze goldbraun rösten. Mit Salz und Petersilie abschmecken.
- Die Forellenfilets, von der Fleischseite beginnend, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Grätenzange bzw. Pinzette noch evt. vorhandene Gräten entfernen und abwechselnd mit dem Erdäpfelpüree anrichten.
- Die Fischstreifen mit den Aromaten nappieren, mit Kernöl beträufeln und mit dem Kerbel garnieren.

TIPP: Das Originalrezept wird mit Wildkarpfen zubereitet!

THOMAS DORFER, NIEDERÖSTERREICH

GEFLÄMMTER LACHS

ORANGEN-MANDARINEN-DRESSING, AVOCADO UND KRÄUTERSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Das »Landhaus Bacher« steht für klassische
Küchentraktionen mit regionalen Zutaten.*

ZUTATEN/ZUBEREITUNG

ORANGEN-MANDARINEN-DRESSING

- 12 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker, karamellisiert
- 300 g Mandarinsaft aus Mandarinen vom HOFER Marktplatz
- 200 ml PURE FRUITS Orangensaft einkochen, mit etwas Stärke leicht abbinden
- 75 g BELLASAN Sonnenblumenöl
- 25 g CUCINA NOBILE Olivenöl, extra nativ
- Einrühren in die lauwarmer Reduktion, abschmecken mit etwas Zitronensaft, Salz, schwarzem Pfeffer, Zitronenpfeffer.

- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Kresse
- Kerbel, Koriander
- Salatherzen vom HOFER Marktplatz
- Eisbergsalatmix vom HOFER Marktplatz
- etwas Zitrone vom HOFER Marktplatz
- CUCINA NOBILE Olivenöl, extra nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Stk. Avocado vom HOFER Marktplatz
- 300 g NATUR AKTIV BIO-Lachsfilet, sauber pariert

- Lachs dünn schneiden, auf Butterpapier im Metallring (Durchmesser ca. 10 cm) auflegen, Teller mit Marinade bepinseln, Lachs darauf stürzen, mit Lötlampe kurz abflämmen, salzen und mit Marinade bestreichen. Salat und in Würfel geschnittene Avocado marinieren, auf Lachs anrichten.

ZITRONEN-SAUERRAHM-MOUSSE

- 300 g MILFINA Sauerrahm
- 200 g MILFINA Crème fraîche
- 2½ Blatt Gelatine
- 150 g MILFINA Obers zum Unterheben
- 1 EL GRANDESSA österreichischer Imkerhonig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- Saft einer Mandarine vom HOFER Marktplatz
- Gelatine auflösen, alle Zutaten verrühren und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben. Kühlen.

HOFER PRODUKT-TIPP

FRISCHER BIO-LACHS »NATUR AKTIV«

Bei HOFER stammen die Fische und Meeresfrüchte, wie der NATUR AKTIV BIO-Lachs, ausschließlich aus verantwortungsvoller Fischerei und Fischzucht.







LUKAS NAGL, OBERÖSTERREICH

ALM-MINESTRONE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STD. (1,5 KOCHZEIT)



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



Der Traunsee und das köstliche Gemüse aus der Region zeichnen die Küche von Lukas Nagl im »Restaurant Bootshaus« aus.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 20 g MILFINA Butter
- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rüben
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 200 g NATUR AKTIV BIO-Tomaten, geschält
- SALINENGOLD Speisesalz
- 1 l Wasser
- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rübensaft
- 300 g Kohl
- 200 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Siedefleisch
- LE GUSTO schwarzer Pfeffer
- 2 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 3 BELLA Gewürznelken
- 2 BELLA Sternanis

ZUBEREITUNG

- Zwiebel in Ringe schneiden und in der Butter anschwitzen. Rote Rüben schälen und in 1 × 1 cm große Würfel schneiden. Rübenwürfel und Zucker zu den Zwiebeln geben, karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und komplett einkochen.
- Stückige Paradeiser dazugeben und mit 2 EL Salz würzen. Mit Wasser und Rote Rübensaft aufgießen. Kohl in kleine Rauten schneiden und beifügen.
- Vom Siedefleisch 4 dünne Scheiben zum Servieren abschneiden und beiseitegeben, Rest würfeln und zur Suppe geben.
- Mit den Gewürzen kräftig abschmecken, Dinkelreis zufügen (für die Bindung). Suppe 1,5 Stunden offen köcheln.

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-ROTE RÜBENSAFT

Für den vollmundigen BIO-Rote Rübensaft von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden ausschließlich BIO-Rote Rüben aus dem Weinviertel verwendet – sonst nichts. Sie werden direkt gepresst, schonend erhitzt und milchsauer vergoren.



HUBERT WALLNER, KÄRNTEN

KÄRNTNER FESTTAGSSUPPE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
VORBEREITUNG: 35 MIN.
ZUBEREITUNG: 95 MIN.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Kärntner Spitzenkoch setzt in seinem »Gourmet Restaurant Hubert Wallner« auf alte Rezepte und neue Ideen.

ZUTATEN

- 300 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Siedefleisch
- 150 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Hühnerfilet
- 150 g Lammschulter
- 2 kleine Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 150 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Sellerie
- 3 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 bunte Karotten vom HOFER Marktplatz
- 4 TL Safranfäden
- 200 ml RIEDEN SELECTION Grüner Veltliner Privat
- 400 ml *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Schlagobers
- 1 Schuss CASTELLO Condimento Bianco
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer,
- LE GUSTO Muskat, gemahlen
- LE GUSTO Lorbeerblätter
- Senfkörner, Wacholderbeeren
- frische Kräuter vom HOFER Marktplatz für die Garnierung

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch mit 1 Liter kaltem Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen lassen.
- Den Schaum abschöpfen (degraisieren) und für ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen.
- Das Gemüse waschen, putzen und in gleich große Würfel schneiden.
- Nach den 30 Minuten das Gemüse und die Gewürze zur Fleischbrühe geben und für weitere 30 Minuten köcheln lassen bzw. so lange, bis die Fleischstücke weich sind.
- Anschließend die Suppe abgießen. Wein, Safran und Schlagobers hinzufügen und mit dem Stabmixer aufmixen.
- Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und wieder zur Suppe geben, abschließend mit Balsamessig, Salz und Pfeffer würzen.
- Vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-HÜHNERFILET »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die BIO-Landhendl von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* stammen aus kontrolliert biologischer Freilandhaltung von Bäuerinnen und Bauern aus dem österreichischen Voralpengebiet.







MAX NATMESSNIG, VORARLBERG

RIEBELSCHNITTE MIT GLASIERTEN SALATHERZEN UND BERGKÄSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
VORBEREITUNG: 10 MIN.
ZUBEREITUNG: 95 MIN.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT



Die traditionellen Vorarlberger Zutaten verwandelt er im Restaurant »Rote Wand Chef's Table« zu feinen Gerichten.

ZUTATEN RIEBELSCHNITTE

- 90 g HAPPY HARVEST Weizengrieß
- 400 ml Gemüsesuppe vom LE GUSTO Suppenwürfel
- 70 g FairHOF Bergbauernkäse, gerieben
- 30 g MILFINA Crème fraîche
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Muskat, gemahlen
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 EL MILFINA Butter

ZUTATEN GLASIERTE SALATHERZEN

- Salatherzen vom HOFER Marktplatz
- 1 EL MILFINA Butter
- HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- CASTELLO Condimento Bianco
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ANRICHTEN

- 80 g MILFINA Butter
- 100 g FairHOF Bergbauernkäse
- 1 Bund Schnittlauch vom HOFER Marktplatz, frisch geschnitten

HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERNKÄSE »FAIRHOF«

Die aromatischen Bergbauernkäse (in fünf verschiedenen Sorten) stammen von Kühen die durch das Projekt FairHOF Tierwohl auf Lebenszeit, 100 Prozent Laufstallhaltung sowie artgerechte Fütterung & Haltung erhalten.

ZUBEREITUNG

- Den Grieß in der Gemüsesuppe für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Masse etwas auskühlen lassen.
- Den Bergkäse und die Crème fraîche dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Danach die Eier einrühren.
- Die fertige Masse auf ein gut gefettetes Blech oder in eine gefettete Auflaufform mit Backpapier geben und bei 150 °C ca. 45 Minuten mit Alufolie abgedeckt im Ofen garen.
- Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, danach in Stücke der gewünschten Größe schneiden.
- Die Riebelschnitten vor dem Servieren in etwas Butter anbraten.

ZUBEREITUNG GLASIERTE SALATHERZEN

- Die Salatherzen in einer Pfanne mit der Butter und etwas Zucker karamellisieren.
- Anschließend mit einem kleinen Spritzer weißem Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Butter zu Nussbutter schmelzen. Die Salatherzen auf dem Teller anrichten, die Riebelschnitten daraufsetzen.
- Den Bergkäse darüberreiben und mit Nussbutter übergießen. Mit Schnittlauch dekorieren.





MAX STIEGL, BURGENLAND

STEFANIEBRATEN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 STD.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Auf »Gut Purbach« wird kreativ und authentisch gekocht, regionale Zutaten sind ein Muss.

ZUTATEN

- 4 Semmeln aus der HOFER BACKBOX
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Petersilie vom HOFER Marktplatz
- 1 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Faschiertes, gemischt
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 3 EL LE GUSTO Estragon-Senf
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Majoran
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜLLUNG

- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 10 NATUR AKTIV BIO-Delikatessgurken

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-FASCHIERTES GEMISCHT »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das gemischte BIO-Faschierte aus der Region Mühlviertel stammt ausschließlich von Bergrindern und Wiesenkleeschweinen aus artgerechter Tierhaltung. Durch seinen ausgewogenen, feinen Geschmack ist das Bio-Faschierte universell in verschiedensten Gerichten einsetzbar.



ZUBEREITUNG

- Zuerst Semmeln in Wasser einweichen, Zwiebel und Petersilie fein hacken und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl leicht anrösten. Semmeln gut ausdrücken und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse kneten.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Auf einem nassen Brett einen Ziegel formen und in diesen eine tiefe Kerbe drücken. Darin die gekochten und geschälten Eier sowie die Essiggurken einlegen und mit Faschiertem umschließen.
- Nun die Oberfläche glattstreichen und unter öfterem Begießen (trocknet sonst aus) den Braten mindestens 45 Minuten bis hin zur gewünschten Knusprigkeit der Oberfläche garen. Abschließend den Bratensatz mit Senf vermengen und bei Bedarf mit etwas Suppe aufgießen.



Produktfoto und Portrait: Rudi Froese, HOFER, beigestellt



RUDI UND KARL OBAUER, SALZBURG

GEFÜLLTE ENTE

MIT BIERESSIGSAUCE UND RÜBENSALAT



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
4 STD. 45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

In der Küche im »Restaurant Obauer« verbindet sich Regionalität mit Kreativität und Ideen.

ZUTATEN

- 1 ca. 2,2 kg Ente, küchenfertig
- LE GUSTO Estragon-Senf
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Kümmel
- Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- 2 EL Mehl
- KÜHLES BLONDES Bier aus der Flasche
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- ASIA Sojasauce

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- kleines Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 150 g Leber von der Ente
- 6 SWEET VALLEY Trockenpflaumen
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sauerkraut
- 3 EL HAPPY HARVEST Leinsamen
- LE GUSTO Majoran
- Ysop
- Beifuß
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 4 Scheiben HAPPY HARVEST Toastbrot

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 4 kleine ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rüben
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- BELLSANA Rapsöl
- HAPPY FRUITS Johannisbeernektar
- LE GUSTO Kümmel
- SALINENGOLD Speisesalz
- Tabasco
- Maisstärkemehl

ZUBEREITUNG

- Die Haut der Ente entlang des Rückgrats durchschneiden. Mit einem scharfen Messer das Fleisch von den Knochen lösen, dabei darauf achten, dass die Haut auf der Brustseite zusammenhängend bleibt. Keulen und Flügel an den Gelenken vom Rumpf trennen. Ausgelöste Ente mit der Hautseite nach unten auflegen, mit Senf bestreichen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepresstem Knoblauch einreiben.
- Für die Fülle Ingwer schälen, fein schneiden (ca. 1 TL voll). Leber kleinschneiden. Zwetschken auf die Ente geben, Kraut darauf verteilen, mit Leberstücken, Leinsamen, Ingwer, Majoran, wenig Ysop und Beifuß bestreuen, salzen, pfeffern und mit Toastbrot belegen. Ente über der Fülle zusammenklappen und vernähen.
- Ente mit der Brust nach unten in einen schweren Bräter legen. Knochen hacken und dazugeben, so viel Wasser angießen, dass es ca. 1 cm hoch steht. Im Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten garen. Fett abschöpfen und die Knochen mit 2 EL Mehl bestreuen. Ente wenden, Bier, Essig und Sojasauce zugießen, weitere 2 Stunden garen und immer

wieder mit dem Saft übergießen. Ente aus dem Topf heben und noch ca. 1 Stunde bei 60 °C ruhen lassen.

- Sauce durch ein Sieb gießen, eventuell noch mit Maisstärkemehl (mit Wasser anrühren und einkochen) binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Salat die Rüben gut waschen und in Wasser mit Kümmel und Salz weichkochen. Rüben aus dem Fond nehmen und kalt abschrecken, ca. 1/8 l Fond für die spätere Verwendung zur Seite stellen. Schale von den Rüben rubbeln, Rüben in Stücke schneiden oder hobeln. Für die Marinade Essig, Öl, geriebenen Kren, Tabasco, Johannisbeernektar und Rübenfond aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührtem Maisstärkemehl leicht binden. Marinade mit den Rüben vermischen.
- Die Ente in Scheiben schneiden, auf Teller geben und mit Saft überziehen.
- Den Salat als Beilage servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SAUERKRAUT »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sauerkraut wird aus BIO-Weißkraut der Region Eferdinger Becken hergestellt. Das BIO-Sauerkraut passt besonders gut zu diversen Klassikern der österreichischen Küche.



MARTIN SIEBERER, TIROL

HEIDELBERNOCKEN MIT SCHWARZBIER-KAKAO-EIS



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
VORBEREITUNG: 10 MIN.
ZUBEREITUNG: 35 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die Spitzenküche im »Trofana Royal« ist außergewöhnlich, die Zutaten immer regional und bodenständig.

ZUTATEN

- 60 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- 80 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Weizenmehl, glatt
- BELLA Vanilleschoten
- 1 Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- 2 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier
- 30 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- SWEET VALLEY Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 1 EL MILFINA Butter
- Heidelbeersirup

ZUTATEN SCHWARZBIER-KAKAO-EIS

- 8 Dotter von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeiern
- 180 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- 125 ml Schwarzbier
- 0,5 l **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- 500 g MILFINA Sauerrahm
- 10 g BELLA Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- Milch, Mehl und Aromen (Vanille, Zitrone, Salz) glatrühren. Dann die Masse mit den Eiern und Kristallzucker mischen und zuletzt Heidelbeeren (je nach Geschmack) unterziehen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen. Masse mit einem Löffel portionsweise einlegen und beidseitig backen.
- Zum Schluss werden die Heidelbernocken mit ein wenig Heidelbeersirup aufgegossen und auf Tellern angerichtet.

ZUBEREITUNG SCHWARZBIER-KAKAO-EIS

- Dotter, Zucker und Bier verrühren.
- Milch-Rahm-Mischung aufkochen lassen und die Hälfte zur Dottermischung geben und verrühren. Diese Masse wieder zur Milchmischung geben und zur Rose kochen.
- Kakao je nach Geschmacksrichtung beimengen und mit der Eismaschine zum Eis abziehen.



HOFER PRODUKT-TIPP

VANILLESCHOTEN 2 STK. »BELLA«

Die Bourbon-Vanilleschoten sind ein beliebtes Gewürz für die verschiedensten Süßspeisen und verleihen diesen ein harmonisches Aroma.





GERHARD FUCHS, STEIERMARK

KLASSISCHES SCHOKOLADENSOUFFLÉ

RUMTOPFFRÜCHTE, RUMTOPFSABAYON



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER



Die Küche der »Weinbank« in Ehrenhausen ist geprägt von Ideen, Tradition und besten Produkten.

ZUTATEN RUMTOPF

- SWEET VALLEY Erdbeeren, tiefgekühlt
- SWEET VALLEY Himbeeren, tiefgekühlt
- Marillenhälften, entkernt
- SWEET VALLEY Heidelbeeren, tiefgekühlt
- Apfel- und Birnenspalten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Zwetschkenhälften, entkernt
- Weintrauben vom HOFER Marktplatz
- Zuckermenge: ein Drittel der Menge der einzelnen Fruchtarten
- Rum (60 oder 80 Vol.-%, nicht weniger, sonst konservieren die Früchte nicht)

ZUTATEN SOUFFLÉ

- 40 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 30 g MILFINA Butter
- 125 g BELLA Kochschokolade
- 2 Dotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 cl RIQUET Inländerrum
- 4 Eiklar von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 10 g Maizena
- 2 EL BELLA Kakaopulver

ZUTATEN SCHOKOLADENMAKRONEN (20 STÜCK)

- 140 g BELLA fein gemahlene Mandeln
- 20 g BELLA Kakaopulver
- 360 g Staubzucker
- 5 Eiklar von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern

ZUTATEN SCHOKOLADENMARSHMALLOWS

- 7 Blätter Gelatine
- 150 ml Wasser
- 375 g Staubzucker
- 90 g Eiklar (4–5 Stück) von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 50 g BELLA Kochschokolade
- 7 g BELLA Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- Einen Rumtopf aus Keramik oder Steingut (ca. 4–5 l Inhalt) mit Deckel vorbereiten. Die einzelnen gewaschenen und geputzten Obstsorten und Früchte zur jeweiligen Reifesaison in Schichten in den Keramiktopf füllen. Menge und Sorte der Früchte sind individuell, und der Rumtopf sollte über das Jahr hinweg befüllt werden. Den Rumtopf nicht in einem Guss füllen! Jede einzelne Schicht mit Zucker und Rum bedecken. Kühl, dunkel und trocken lagern.
- Für das Soufflé Milch erwärmen und Butter samt Schokolade darin auflösen. Rumtopf-Flüssigkeit mit Dottern und Zucker über Wasserdampf aufschlagen (wichtig: die Masse soll 68 °C haben), anschließend kaltschlagen. Das Milch-Schoko-Butter-Gemisch unterrühren.
- Eiweiße mit Zucker aufschlagen (nicht zu steif!) und dann abwechselnd mit Maizena und Kakaopulver in die restliche Masse einarbeiten. In ausgebutterte und gezuckerte Förmchen bis einen Zentimeter unter den Rand füllen. In einem Wasserbad im Ofen bei 150 °C Unterhitze und 50 °C Oberhitze, falls nicht möglich bei 180 °C statischer Hitze 10–15 Minuten, je nach Größe der Förmchen, pochieren. Das Soufflé soll innen noch leicht cremig sein. Tipp: Die fertige Masse lässt sich in den Förmchen abgefüllt für einige Stunden im Kühlschrank lagern. Durch die Schokolade fällt der Eischnee nicht zusammen. Die Garzeit verlängert sich dadurch um einige Minuten.

- Für das Sabayon alle Zutaten verrühren und über Dampf schaumig schlagen.
- Für die Schokoladenmakronen Mandeln, Kakaopulver und 300 g Staubzucker vermischen, bei Bedarf durchsieben. Eiklar steif schlagen, restlichen Staubzucker hinzufügen und zu einem

sehr steifen Schnee weiterschlagen. In den Schnee die Mandel-Kakao-Staubzucker-Mischung geben und vorsichtig unterheben. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle 40 kleine Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier dressieren und ca. 30 Minuten rasten lassen. Bei 170 °C im Ofen ca. 15 bis 20 Minuten backen.

- Für Schokoladenmarshmallows Gelatine einweichen. Zucker und Wasser auf ca. 120 °C aufkochen (zur Probe etwas vom kochenden Zucker in kaltes Wasser tropfen – es soll sich dort zu einer Kugel formen, dann ist die gewünschte Temperatur erreicht). Währenddessen Eiklar aufschlagen, den kochenden Zucker zum Eiklar leeren (Achtung, Verbrennungsgefahr!) und unter ständigem Rühren vermengen. Es dürfen keine Zuckerbrocken entstehen. Ausgedrückte Gelatine hinzufügen und weiter kaltschlagen. Temperierte Schokolade und Kakao unterheben und weiter kaltschlagen. Die Masse nun in gewünschter Stärke auf ein beöltes Blech streichen, bei Raumtemperatur drei Stunden stehen lassen. Dann schneiden und in Kakao wälzen. Die Marshmallows halten sich bei Raumtemperatur etwa zwei Tage.

HOFER PRODUKT-TIPP

FRISCHE BERGBAUERN BIO-HEUMILCH »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Heumilch stammt von Kühen, die mindestens 120 Tage im Jahr auf saftigen Weiden und Almwiesen grasen dürfen. HOFER führt unterschiedliche Verpackungen. In den Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten.



SÜSSE KÖSTLICHKEITEN AUS DEM HOFER WEIHNACHTSSORTIMENT



GEWÜRZ SPEKULATIUS

Kardamom, Gewürznelken und Zimt verleihen dieser Spezialität ihren typischen Geschmack. Ein Fixpunkt im Sortiment von HOFER.



**TOP
PRODUKT!**
BIO-Lebkuchen für
den besonderen
Genuss

BIO- LEBKUCHEN

Lebkuchen-Spezialitäten für echte Genießer!
Das NATUR AKTIV BIO-Lebkuchen-Sortiment umfasst Oblaten Lebkuchen, Lebkuchen Herzen und Mini-Elisen-Lebkuchen. Die Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



FEINES TEEGBÄCK

Feines Butter- und Teegebäck darf auch zu Weihnachten nicht fehlen. Das Kekse-Sortiment von HOFER reicht von Hauskekse über Marillenaugen bis zu Ribiseläugen und Kakaokipferln. Alle bodengetunkt in Schokolade.



VANILLEKIPFERL

Das beliebte Weihnachtsgebäck ist der Klassiker schlechthin und macht richtig Lust auf die Festtage. Die feinen Vanillekipferl mit Bourbon-Vanille von MONARC sind palmölfrei und bekömmlich.



WEIHNACHTS- KEKSE

Was wäre Weihnachten ohne die köstlichen Weihnachtskekse von MONARC, die herrlich nach Kokos, Mandeln und Nüssen schmecken.

STOLLEN

Der Edelmazipan-Stollen ist ein absolutes Highlight im HOFER Weihnachtssortiment.



**TOP
PRODUKT!**
Stollen wie zu
Großmutter's
Zeiten



SCHOKO LEBKUCHEN

Die in Vollmilch- oder Zartbitterschokolade getunkten, palmölfreien Lebkuchen von MONARC sind in Form von Sternen, Herzen und Brezeln in der Packung.



PANETTONE

Das traditionelle italienische Hefegebäck erfreut sich auch bei uns zur Weihnachtszeit großer Beliebtheit. Bei HOFER ist er klassisch oder mit Schokolade erhältlich.



TRADITIONELLES FRÜCHTEBROT

Der traditionelle Weihnachtsklassiker aus getrockneten Früchten hat einen Fruchtanteil von 65 Prozent, was ihm seinen typischen Geschmack verleiht.



BAUMKUCHEN SPITZEN

Ein besonderer Genuss sind die Baumkuchen Spitzen – wahlweise zartbitter mit Jamaica-Rum, Vollmilch mit Irish Cream oder Vollmilch mit Orangenlikör.

DOMINO STEINE

Die Würfel aus Schichten von Lebkuchen, Fruchtgelee und Marzipan sind mit feiner, palmölfreier Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen.



BELGISCHE PRALINEN

Das berühmte belgische Konfekt ist bei HOFER in festliche Schachteln mit Pinguinen oder Rentieren verpackt. Das macht es zum idealen Mitbringsel in der Festtagszeit.



FESTLICHES PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Im weihnachtlichen Sortiment von HOFER stehen unsere regionalen Partner, besondere Sorgfalt und die Qualität der Produkte im Fokus.



LIEFERT:
BIO-EIS-
SPEZIALITÄTEN

EISWERK

Die Salzburger BIO-Eismanufaktur wurde 1933 von Familie Höfinger gegründet und steht seither für besten Eisgenuss. Das schmeckt man auch beim Eis aus dem *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Sortiment.

»BIO und regional sind für uns nicht nur Floskeln, sondern spiegeln sich auch ganz klar in unserer Firmenphilosophie wider, denn wir wollen ehrliches Eis aus den besten Zutaten unserer umliegenden Bäuerinnen und Bauern herstellen.«

Daniel Erlinger – GF Eiswerk

LIEFERT:
MILCH

FAM. KLAUSBERGER

Der Hof von Familie Klausberger liegt in Molln (OÖ) und befindet sich bereits seit 1675 in Familienbesitz. Seit mehr als 40 Jahren bietet die Familie mittlerweile Urlaub auf dem Bauernhof an. Die Stalltüren stehen Besuchern immer offen, so können sich diese stets ein Bild vom Leben der Tiere am Hof machen.

»Unsere Kühe haben im Laufstall ausreichend Platz, viel frische Luft und Licht. Unser Kompoststall, eine spezielle Einstreu aus Sägespänen und Dinkelspelzen, bietet besonderen Komfort für unsere fleißigen Mitarbeiterinnen.«

Familie Klausberger



KASTNER

Die Lebzelterei Kastner in Bad Leonfelden im Mühlviertel ist bekannt für ihre einzigartige Lebkuchenkunst und ihre verführerischen Kekse. Seit über 450 Jahren wird hier das traditionelle Handwerk des Backens von Lebkuchen täglich gelebt und von Generation zu Generation weitergegeben. Im Laufe der Jahre hat sich das Familienunternehmen zu einem Aushängeschild für feinste Coniserie aus Österreich entwickelt.

»Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden süße Gaumenfreuden, die wir seit jeher nach traditionellen Rezepturen mit viel handwerklichem Geschick und einer großen Portion Leidenschaft herstellen.«

Lebzelterei Kastner



LIEFERT:
LEBKUCHEN

LIEFERT:
SCHOKOLADE



HOFER SCHOKOFABRIK

In der HOFER Schokoladefabrik mit Sitz in Sattledt in Oberösterreich werden bereits seit über 30 Jahren Kakaobohnen, Haselnüsse und Mandeln geröstet, welche zu delikaten Tafelschokoladen veredelt werden. Neben den über 530 HOFER Filialen österreichweit werden auch ALDI Standorte in den USA, Slowenien, der Schweiz, Deutschland, Italien, Ungarn und China mit besonders süßen Köstlichkeiten versorgt.

HOFER Schokofabrik

FAM. GRUBER

Der wunderschöne Bauernhof von Familie Gruber steht am Rande von Desselbrunn in Oberösterreich. Die Familie entschied sich 2016 dazu, der erste FairHOF-Partnerhof zu werden.

»Kundinnen und Kunden sollten verstärkt auf Regionalität und Qualität beim Fleisch achten, um so die heimischen Bauern zu unterstützen.«

Familie Gruber



LIEFERT:
FAIRHOF-
SCHWEINE-
FLEISCH





FRISCHE ERNTTE

Gemüse hat immer Saison – auch im Winter. Kohlsprossen, Rote Rüben oder Kohl erobern zurzeit die Küchen in Österreich zurück. Als Lieferant von Vitaminen stärkt Wintergemüse unser Immunsystem und vor allem: Es schmeckt herrlich!

TEXT SANDRA WOBRAZEK



Kohlsprossen sind ein typisches Wintergemüse, das von November bis Jänner Hauptsaison hat. Die grünen Röschen sind sehr vitamin- und nährstoffreich.

WINTERGEMÜSE IST ERNTEFRISCH, KNACKIG UND VOLL MIT VITAMINEN UND MINERALSTOFFEN.



Karotten haben auch im Winter einen fixen Platz auf dem Speisezettel der Österreicher. Als Salat genossen, sind sie ein Vitamin-Booster.

Wer auch im Winter nicht auf frisches Gemüse und damit auf eine Extradosis Vitamine verzichten will, für den ist Wintergemüse genau richtig.

Galten diese früher – insbesondere diverse Kohlsorten – als Arme-Leute-Essen, so hat sich das Bild mittlerweile gewandelt. Seit einigen Jahren hält die heimische Ernte wieder Einzug in die Küchen und sorgt für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Wer jetzt frische Gemüsesorten kauft, sollte darauf achten, dass sie aus Anbau in Österreich stammen, also erntefrisch, knackig und voll mit Vitaminen und Mineralstoffen auf den Teller kommen.

FRISCHE ERNTE IM WINTER?

Viele Gemüsearten sind wesentlich frostfester, als man es ihnen zutrauen würde: Sie trotzen Temperaturen bis minus zehn Grad. Sie wachsen also unbeirrt in der kalten Jahreszeit und erlauben den heimischen Gemüsebauern eine üppige Ernte. Darum ist »erntefrisch« bei HOFER kein bloßes Lippenbekenntnis. Durch tägliche Anlieferung und schnelle Warendrehung kann maximale Frische gewährleistet werden. Ob knackiger Salat oder saftige Paraderer: Wenn regionales Gemüse beim Diskonter zum Verkauf angeboten wird, hat es meist kaum 24 Stunden vorher das jeweilige Feld verlassen. Allein im Bereich Obst und Gemüse verfügt HOFER über

1.500 regionale Partner und sorgt durch den Bezug vor Ort auch für eine hohe regionale Wertschöpfung.

CHICORÉE: BITTER IST GESUND

Das erste, das einem in den Sinn kommt, wenn man Chicorée hört, ist: bitter. Wer empfindlich auf den bitteren Geschmack reagiert, sollte auf Exemplare mit grünen Blattenden verzichten, da diese meist besonders bitter schmecken. Beim Einkauf empfiehlt es sich daher auf weiße Blätter mit gelben Spitzen zu achten, die keine welken Stellen haben. Dabei machen gerade die Bitterstoffe dieses aromatische Wintergemüse besonders gesund. Chicorée hat nämlich einen hohen Gehalt an Vitamin C und ist eine wahre Ballast- und Bitterstoff-Bombe, dadurch ist er besonders gut für die Verdauung und die Blutgefäße. Der Nährstofflieferant kann roh oder gegart genossen werden, beispielsweise als Salat, als Beilage oder als Vorspeise.

Tipp: Chicorée immer dunkel lagern, denn im Licht verfärbt er sich und wird schnell noch bitterer. In ein feuchtes Geschirrtuch eingewickelt, bleibt Chicorée im Kühlschrank eine Woche lang frisch.

GESUNDE VIELFALT

Wir haben uns näher angeschaut, welche heimischen Gemüsesorten uns in den kalten Monaten am besten mit wertvollen Vitaminen und Nährstoffen versorgen:

Kohl – Kohlsorten haben im Winter



Es gibt viele winterharte Gemüsesorten, die derzeit geerntet werden. Bei richtiger Lagerung sind etliche Sorten den ganzen Winter hindurch haltbar.



Hauptsaison und sind daher Fixstarter in den Gemüseabteilungen und in den heimischen Kochtöpfen. Und das zu Recht, denn in ihnen stecken Vitamin C, B und A, Kalzium, Eisen, Magnesium und sogar Folsäure. Zudem ist Kohlgemüse extrem kalorienarm.

Rotkraut – Rotkraut ist mit seiner prägnanten blauen bis violetten Farbe der Farbtupfer am Speisezettel. Für die Farbe von Rotkraut sind die Pflanzenfarbstoffe Anthocyane zuständig. Diese gehören zu den kraftvollsten Antioxidantien der Natur und schützen unsere Zellen vor Alterung, freien Radikalen und auch vor Entzündungen.

Sauerkraut – Wird Weißkraut zu Sauerkraut verarbeitet, ist es besonders gesund, denn eine Portion Sauerkraut von ca. 200 Gramm deckt bereits 40 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C. Sauerkraut hat einen positiven Einfluss auf die Darmflora, stärkt die Immunkraft im Darm und neutralisiert Gärstoffe.

Rote Rüben – Rote Rüben sind ein heimisches Superfood. Dafür verantwortlich ist Betain, das die Leber stimuliert und



die Gallenblase bei ihrer Arbeit unterstützt. Werden sie roh, beispielsweise als Salat, gegessen, bleiben alle gesunden Nährstoffe enthalten.

Kürbis – Er ist sicherlich eines der absoluten kulinarischen Highlights im Herbst und Winter: Der Kürbis ist kalorienarm, aromatisch und wunderbar vielfältig einsetzbar, denn schließlich gibt es mehr als 100 Kürbissorten. Hierzulande haben sich Hokkaido und Butternuss durchgesetzt.

Zudem ist er gesund und ein wichtiger Lieferant von sättigenden Ballaststoffen.

Kohlsprossen – Die runden, grünen Röschen haben ebenfalls im Winter Saison. Kohlsprossen haben einen kräftigen, eher bitteren Geschmack und liefern unserem Körper mehrere wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Die enthaltenen Bitterstoffe sind zudem gut für die Verdauung.

NICHT NUR DIE SCHÖNHEIT ZÄHLT

Die Natur hält sich nicht immer an die gängigen »Schönheitsnormen«, die sich die Menschen ausgedacht haben. Das ist oft der Grund dafür, dass qualitativ einwandfreie Produkte nicht den Weg ins Regal finden oder womöglich sogar im Müll landen. Mit den »Krummen Dingen« holt HOFER auch Lebensmittel mit optischen Besonderheiten in die Regale. Angeboten werden nur Produkte, die in puncto Geschmack und Qualität absolut einwandfrei sind. Die »Krummen Dinger« sind deutlich gekennzeichnet, damit sich Kunden bewusst für diese Alternativen im Obst- und Gemüseregal entscheiden können. So wird der Lebensmittelverschwendung gezielt entgegengewirkt.

Rotes Gemüse bringt nicht nur Farbe auf den Tisch, es ist auch besonders gesund.



WINTER- GEMÜSE

Wir verwandeln Karfiol und Sellerie in pikante Festtagsbraten. Dafür braucht es nur ein bisschen Zeit und Liebe. Denn es muss nicht immer Fleisch sein.

FOTOS MICHAEL RATHMAYER FOODSTYLING JAKOB BRETTERBAUER





SCHMORBRATEN VOM KARFIOL MIT WALDAROMEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 1 großer Karfiol vom HOFER Marktplatz
- 70 g MILFINA Butter
- 2 Fichten- oder Tannenzweige
- 2 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 1 Schuss *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Apfelessig
- SALINENGOLD Speisesalz
- 250 g MILFINA Sauerrahm
- 2 EL ASIA Sojasauce
- 75 g GUTES AUS DER REGION Kren
- 2 EL fein geriebener Ingwer vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Den Karfiol oberhalb des Strunks so abschneiden, dass er gerade noch zusammenhält und eine gerade, flache Oberfläche entsteht. In einem passenden Topf die Butter aufschäumen und den Karfiol mit der flachen Seite nach unten hineinsetzen. Wacholderbeeren andrücken, Knoblauchzehe der Länge nach teilen, den Keim entfernen und alles mit den Lorbeerblättern und einem Fichtenzweig zum Karfiol geben. Deckel drauf und bei kleiner bis mittlerer Hitze für 25–30 Minuten langsam auf der Herdplatte schmurgeln lassen.
- In der Zwischenzeit die Nadeln des zweiten Fichtenzweigs abreiben, fein schneiden und mit etwas grobem Salz im Mörser oder der Gewürzmühle fein mahlen. Sauerrahm mit Sojasauce, Kren und Ingwer vermengen und abschmecken. Mit dem Fichtennadelsalz garnieren und beiseitestellen. Den Karfiol, der noch zart knackig sein sollte, mithilfe eines Schaumlöffels aus der Butter heben. Die Hitze kurz hochschalten, Butter und Gewürze mit einem kräftigen Schuss Apfelessig ablöschen und kurz verkochen. Mit wenig Wasser verdünnen, salzen und nochmals kurz aufkochen. Den knappen Bratensaft über den Karfiol geben und mit dem Fichten-Kren-Rahm servieren.

HOFER WEIN-TIPP

SAUVIGNON BLANC »SÜDSTEIERMARK DAC«

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



GEFÜLLTER KOHL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 1 großer Kohl
- 500 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Siedfleisch
- 250 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Schweinsbratwürstel
- 10 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Bauchspeck
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 l Rindsuppe oder Gemüsefond vom LE GUSTO Suppenwürfel
- 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- ½ Bund Petersil vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise LE GUSTO Muskat, gemahlen
- 2 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 1 TL BELLA Backpulver
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Küchengarn

ZUBEREITUNG

- In einem großen Topf Salzwasser mit dem Backpulver zum Kochen bringen. Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen, den Strunk mithilfe eines Gemüsemessers kegelförmig ausschneiden. Vorsicht, die Blätter sollten dabei nicht mit abgeschnitten werden! Für gut 15 Minuten im sanft wallenden Wasser blanchieren. Danach mittels Schaumlöffel herausheben, in Eiswasser abschrecken und umgedreht abtropfen lassen.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken, in Olivenöl sanft anschwitzen. Das gekochte Rindfleisch durch den Fleischwolf drehen oder in kleine Würfel schneiden und im Häcksler zerkleinern. Bratwürstel aus der Wursthaut schälen, klein schneiden und zum Fleisch geben. Mit der Zwiebelmasse, dem fein gehackten Petersil, Muskatnuss, reichlich Pfeffer und den Eiern mithilfe einer Gabel zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Kohlkopf vorsichtig entblättern, möglichst ohne die Blätter vom Strunk zu reißen. Sollte sich das nicht immer vermeiden lassen, ist es auch kein Drama: Das Blatt einfach in der ungefähren Position belas-

sen. Die Blätter sollten nun, wie bei einer Blume ausgebreitet, um das Herz des Kohls aufgeblättert sein. Das Herz des Kohls (die kleinen, gelben Blätter) herauslösen, fein hacken und zur Füllmasse geben.

- Aus einem Teil der Masse eine Kugel in der Größe des Kohlherzens machen und an seine Stelle setzen. Jetzt den Kohl in seine ursprüngliche Form zurückbringen, indem die Blätter nacheinander mit etwas Fülle bestrichen und dann an ihren ursprünglichen Platz zurückgelegt werden. So erstet nach und nach der Kohlkopf wieder neu.
- Die Speckscheiben in Sternform auflegen, den Kohl in die Mitte setzen und den Speck rundherum anlegen. Mit Küchengarn fest umbinden, an der Spitze eine große Doppelschleife machen. Daran lässt sich der Kohl später aus der Schmorflüssigkeit heben.
- Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In einem runden Bräter den Kohl in der Mitte platzieren, die Karotten und Lorbeerblätter herum legen, mit einem Drittel der Suppe aufgießen, mit Alufolie bedecken und für eine Stunde ins Rohr schieben.

- Dann die Folie entfernen, mit mehr Suppe befeuchten, den Ofen auf 220 °C hinaufdrehen und das Ganze für 20 Minuten Farbe nehmen lassen. Nach Wunsch mit Paradeissauce und Salzkartoffeln oder mit knusprigem Baguette servieren und wie eine Torte in Achtel schneiden.



HOFER PRODUKT-TIPP

SCHWEINSBRATWÜRSTL

Würzige Bratwürstel, die zu 100 Prozent aus Österreich stammen. Durch die fein abgestimmte Rezeptur mit Gewürzen schmecken diese klassischen Bratwürstel besonders köstlich. Sie eignen sich ideal zum Grillen oder für die schnelle Zubereitung in der Pfanne.





IM GANZEN GEBRATENE SELLERIEKNOLLE



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 4 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 2 kleine ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sellerieknollen à 400 g
- 125 g MILFINA Butter
- 5 Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG Topfkräuter Thymian
- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Salbeiblätter
- 2 Rosmarinzwige
- 100 g schwarze Trüffel
- 4 EL GOURMET Geflügelfond
- 2 EL Trüffelpaste
- 80 ml CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 1 Spritzer ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 200 g MILFINA Butter
- 1 Kartonschälchen ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Gartenkresse

ZUBEREITUNG

- Das Olivenöl erhitzen und die ganzen Knollen bei flotter Hitze auf allen Seiten zart goldbraun anbraten. Hitze reduzieren, die Butter und die Hälfte der Kräuter zugeben und aufschäumen lassen. Salzen, den Ofen auf 160 °C aufheizen und die Knollen für gut eine Stunde bei oftmaligem Begießen und Wenden braten. Die verbliebenen Kräuter zugeben, die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Sellerie im ausgemachten Rohr warm halten.
- Die Trüffeln bis auf eine, besonders schöne, in einem Blender mit dem Geflügelfond und der Trüffelpaste zu einer feinen Masse pürieren, abschmecken, dann nochmals mixen und das Olivenöl langsam zugießen, sodass eine cremige Emulsion entsteht. Die Emulsion auf Teller verteilen, die Sellerieknollen vierteln, jeweils zwei Viertel auf jeden Teller setzen.
- Mit einem kleinen Büschel Gartenkresse garnieren und mit der kurz erhitzten Bratbutter beträufeln. Mittels Trüffelhobel die verbliebene Trüffel über die Teller hobeln und servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

GEFLÜGELFOND »GOURMET«

Der Geflügelfond für Feinschmecker ist die perfekte Grundlage für Suppen und Saucen und darf in keiner Küche fehlen. Auch als Kalb-, Rinder-, Fisch- oder Gemüsefond erhältlich.



PROFI-TIPP

ACHTUNG BEIM SALZEN

Den Sellerie erst salzen, wenn er schön knusprig gebraten und gebräunt ist, weil sonst der Sellerie Wasser zieht.

TATAR

MIT ROTER RÜBE AUS DEM OFEN ODER RUCCOLA ODER VOGERLSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 10 mittelgroße *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Rote Rüben
- 4 EL GOURMET Kapernbeeren, klein
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 10 GOURMET Sardellenfilets
- 4 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 NATUR AKTIV BIO-Delikatessgurken
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL GUTES AUS DER REGION steirischer Kren
- ½ Bund Petersil vom HOFER Marktplatz
- 1 Chilischote
- 1 Schuss Cognac oder Whisky
- 1 Schuss Worcestershire-Sauce
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer
- 1 Kartonschälchen *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Gartenkresse

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen, Rüben unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und auf einem Backblech für ca. 70 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, schälen (eventuell mit Handschuhen, wegen der hartnäckigen Farbe) und grob reiben.
- Schalotten schälen und feinst hacken, Gurkerl, Petersil, Chilischote und Sardellen ebenso fein hacken. Alle Zutaten mit einer Gabel gründlich vermengen, mit Zitronensaft würzen, sehr kräftig pfeffern und abschmecken.
- Auf einem Bett aus Gartenkresse anrichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

SARDELLENSPEZIALITÄTEN »GOURMET«

Die pikanten Sardellenspezialitäten von GOURMET gibt es in den Sorten à la Provençale, à la Mexico und à la Mediterran.



PROFI-TIPP

BROT AUS DER HOFER BACKBOX

Dazu kann man frisches aromatisches Nussbrot aus der HOFER BACKBOX mit gesalzener Butter reichen.







GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT ZIEGENKÄSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 8 rote Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gleichmäßig groß
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ziegenkäsespezialitäten
- 100 g GOURMET SCHWEIZER KÄSE-SPEZIALITÄT Gruyère
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- LE GUSTO Rosmarin
- 30 g BELLA Pinienkerne
- 4 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- GOURMET Steinofenbrötchen
- Chicorée aus Österreich vom HOFER Marktplatz

HOFER PRODUKT-TIPP

SCHWEIZER KÄSE-SPEZIALITÄTEN »GOURMET«

Die große Auswahl an hochwertigen Schweizer Käsesorten bietet Abwechslung und höchste Qualität für jeden Käse-Genießer. Die Schweizer Käse-Spezialitäten sind als Appenzeller, Fior delle Alpi oder Gruyère erhältlich.

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln ungeschält in kochendes Salzwasser geben. Nach 15 Minuten in kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel auf einem Viertel der Höhe abschneiden, und beide Teile vorsichtig schälen. Mithilfe eines Kaffeelöffels das Innere mit Ausnahme der zwei äußersten Schichten auskratzen, fein hacken und in 2 EL Olivenöl sanft anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen.
- Den Ziegenkäse fein reiben und mit dem Gruyère, grob gehackten Pinienkernen, Zwiebelmasse, Ei, fein geschnittenem Rosmarin vermengen. Pfeffern. Das Backrohr auf 150 °C vorheizen, die Käsemasse mit einem Löffel in die Zwiebeln füllen und die abgeschnittenen oberen Teile draufsetzen. In eine gefettete Form stellen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und für 45 Minuten backen. Lauwarm mit Salat und Steinofenbrötchen Brot servieren.



PROFI-TIPP

EIN GLAS WEIN DAZU

Dazu passt perfekt ein Glas Grüner Veltliner Wagram von Franz Anton Mayer aus der gut sortierten HOFER Vinothek.



KNACKIGES WINTERGEMÜSE AUS ÖSTERREICH

ZURÜCK ZUM URSPRUNG & HOFER MARKTPLATZ



BIO-ROTE RÜBEN AUS ÖSTERREICH

Bei HOFER sind die roten Vitaminbomben in bester BIO-Qualität von ZURÜCK ZUM URSPRUNG erhältlich.



BIO-KÜRBIS AUS ÖSTERREICH

Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Kürbisse der Sorten Butternuss und Hokkaido aus den Ursprungs-Regionen Weinviertel, Hausruckviertel oder Tiroler Oberland haben im Herbst und Winter Saison.

BIO-SUPPENGRÜN AUS ÖSTERREICH

Im BIO-Suppengemüse von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden verschiedene Gemüsesorten kombiniert, so ist eine schmackhafte, köstliche Suppe garantiert.



CHICORÉE AUS ÖSTERREICH

Chicorée ist ein klassisches Wintergemüse, das auch am HOFER Marktplatz nicht fehlen darf.



BIO-KAROTTEN AUS ÖSTERREICH

Frisch und knackig: Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Karotten kommen aus dem Marchfeld und Weinviertel frisch zu HOFER.



CHINAKOHL AUS ÖSTERREICH

Chinakohl hat am HOFER Marktplatz im Herbst und Winter Saison. Seine Blätter sind knackig-zart und saftig – ideal für Salate und Beilagen.



ZWIEBELN AUS ÖSTERREICH

Herr und Frau Österreicher verzehren jährlich rund zehn Kilo Zwiebeln. Diese sind daher fixer Teil des HOFER Sortiments.



BIO-ERDÄPFEL AUS ÖSTERREICH

Die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Erdäpfel aus den typischen österreichischen Erdäpfelregionen erfüllen die strengen Kriterien des Babyfood-Standards.

KRAUT AUS ÖSTERREICH

Egal ob weiß oder rot – Kraut liefert auch im Winter einen ordentlichen Schub wichtiger Vitamine.

**TOP
PRODUKT!**

Rispentomaten aus Österreich schmecken das ganze Jahr über!



RISPENTOMATEN AUS ÖSTERREICH

Direkt am Strauch gereifte Früchte, die mit der Rispe gepflückt werden und einen besonders aromatisch-süßen Geschmack haben.



BIO-PORREE AUS ÖSTERREICH

Den Verwendungsmöglichkeiten des *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Porree sind keine Grenzen gesetzt: Gedünstet, gekocht, blanchiert oder überbacken eignet sich diese milde Zwiebelsorte für eine Vielfalt von Gerichten!

Lebensmittel
aus Österreich zum **HOFER PREIS**,-



GEMÜSE

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die HOFER Marktplatz- und ZURÜCK ZUM URSPRUNG-Bäuerinnen und -Bauern stehen mit ihren Produkten für höchste Qualitätsstandards.



LIEFERT:
BIO-
GEMÜSE

CSARDAHOF

Der traditionsreiche BIO-Gutsbetrieb Csardahof genießt in der Region Pannonien zahlreiche Sonnentage, die für den Gemüseanbau besonders wichtig sind.

»Für besonders knackige Salate: gelebte Kreislaufwirtschaft. Am Csardahof setzen wir auf selbst hergestellten Kompost aus eigener Rinderhaltung.«

Firma Csardahof



LIEFERT:
HEIMISCHES
GEMÜSE

MAYR-HOF GRADNITZER

Der Hof von Familie Gradnitzer hat sich auf Freilandsalate spezialisiert, welche im sonnenreichen Oberkärnten besonders gut gedeihen. Die Nähe zum HOFER Lager ermöglicht eine tägliche Anlieferung der Salate mit dem Traktor.

»Wir produzieren naturnahe Lebensmittel und erledigen für beste Qualität noch sehr viel per Handarbeit – vom Hacken bis zum Ernten.«

Familie Gradnitzer

SCHMÖLLERL

Am kleinen Familienbetrieb Schmölllerl im Zentrum des Weinviertels hat der Anbau von Kartoffeln und Gemüse seit 1996 Tradition.

»Wir liegen inmitten des Kartoffelanbaugebietes Stockerau, das schon immer für qualitative und geschmackvolle Kartoffeln stand.«

Gerhard Schmölllerl

LIEFERT:
KARTOFFELN &
KRAUT



LIEFERT:
HEIMISCHES
GEMÜSE



ULRICHSHOF

Der Gemüseanbau am Ulrichshof in der Tiroler Gemeinde Thaur wurde seit 1985 stetig erweitert, sodass der Betrieb heute ideal für die Bedürfnisse von verschiedenen Gemüsearten ist.

»Das Tiroler Inntal ist ein idealer Ort, um Gemüse anzubauen, da die kühlen Nächte im Sommer der Qualität des Gemüses zugutekommen.«

Andreas Norz

LIEFERT:
HEIMISCHES
GEMÜSE

WOPFNER

Für die Familie Wopfner aus dem schönen Thaur in Tirol ist Regionalität wichtiger denn je, daher baut sie seit über 50 Jahren heimisches Gemüse an.

»Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für den heimischen Markt hat für uns oberste Priorität. So setzen wir unter anderem Feldbewässerung mit Trinkwasserqualität ein und nutzen das begünstigte Klima im Tiroler Inntal.«

Familie Wopfner



THALLINGER

Im oberösterreichischen Thalheim bei Wels baut Familie Thallinger bereits in zweiter Generation Gemüse an, welches aufgrund der sehr fruchtbaren Böden des Alpenvorlandes besonders gut gedeiht.

»Taufrisch ist unser Motto – das Gemüse wird in der Früh geerntet und ist bereits am nächsten Tag taufrisch in den HOFER Filialen zu finden.«

Mario Thallinger



LIEFERT:
SALAT &
GEMÜSE

LIEFERT:
SALAT &
GEMÜSE

SCHÖN

Seit 1830 ist die Gärtnerei Schön in Wien ansässig, und ebenso lange schlägt das Herz der Familie Schön für Landwirtschaft und Gartenbau.

»Dank unserer Lage nahe dem HOFER Zentral-lager genießen unsere Produkte einen kurzen Transport- weg für maximale Frische.«

Familie Schön



IN SIEBEN SUPPEN UM DIE WELT

Eine heiße Schüssel, vollgepackt mit guten Dingen, großen Aromen und köstlich dichter Flüssigkeit – es gibt nichts Besseres, um sich gegen die Winterkälte zu wappnen. Und von den exotischen Orten zu träumen, die den Suppen ihren Geschmack geben.





ITALIEN

TOSKANISCHE PAPPA AL POMODORO



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Klassisch italienische Arme-Leute-Küche, für die sich auch Millionäre begeistern: So gut kann Suppe aus altbackenem Brot schmecken!

ZUTATEN

- 1 kg Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Thymian
- LE GUSTO Rosmarin
- 6 EL CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- LE GUSTO Pfeffer
- 100 ml VILLA GATTI Chardonnay
- 300 g Rustikales Landbaguette aus der HOFER BACKBOX
- 1 l LE GUSTO Gemüsesuppe
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 4-6 Scheiben frisches Weißbrot aus der HOFER BACKBOX
- 100 g NATUR AKTIV BIO-Schafkäse
- 2 Stängel ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SCHAF-ZIEGENKÄSE

»NATUR AKTIV«

Unter der HOFER Eigenmarke NATUR AKTIV werden ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft in angeboten. Wie der BIO-Schaf- und BIO-Ziegenkäse.

ZUBEREITUNG

- Die Tomaten waschen und 2 Stück zur Seite legen. Die restlichen Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken, häuten, den Strunk entfernen und würfeln. In eine Schüssel geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen und Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten und die Kräuter hinzufügen, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein aufgießen. Etwas verkochen lassen.
- Das Weißbrot würfeln, in die Suppe geben, die Brühe angießen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Mit dem Essig und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das frische Brot in Scheiben schneiden, rösten und den Schafkäse darauf verstreichen.
- Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Tomaten fein würfeln.
- Die Suppe in Tassen abfüllen, mit den frischen Tomatenwürfeln toppen und mit den Basilikumblättern garniert servieren. Das Brot dazu reichen.



FRANKREICH

BOUILLABAISSE DE MARSEILLE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 200 ml CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, dünn geschnitten
- 2 kleine Fenchelknollen vom HOFER Marktplatz, dünn geschnitten
- 3 Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und gehackt
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Thymian
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 1 gute Prise Safran
- geriebene Schale einer BIO-Orange vom HOFER Marktplatz
- 375 g ALMARE SEAFOOD Miesmuscheln, gekocht, in Tomatensauce
- 375 g NATUR AKTIV BIO-Garnelen, tiefgekühlt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- ALMARE SEAFOOD ASC Goldbrasse, filetiert

ZUTATEN ROUILLE

- 1 Eigelb vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- Saft von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 125 ml CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 Prise Safranpulver



PROFI-TIPP

ZUTATEN NACH GESCHMACK

Die Bouillabaisse kann je nach Geschmack mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fischen zubereitet werden. In unserem Rezept haben wir Garnelen verwendet.

ZUBEREITUNG

- Für die Rouille den Knoblauch feinst hacken, mit Eigelb, Zitronensaft, Pfeffer und Safran mixen. Währenddessen langsam das Olivenöl einfließen lassen, bis alles emulgiert und eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.
- Für die Suppe Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Fenchel anrösten, dann Tomaten zugeben und 15 Min. dünsten.
- Thymian, Safran, Orangenschale und Lorbeer zugeben, mit 2 Liter Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Abschmecken, die Muscheln, Garnelen und Goldbrasse einlegen. Wieder zum Kochen bringen, ausschalten und mit knusprigem Weißbrot und der Rouille zu Tisch bringen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-GARNELEN, TIEFGEKÜHLT »NATUR AKTIV«

Die BIO-Garnelen stammen, so wie alle Fisch- und Meerestierprodukte bei HOFER, ausschließlich aus verantwortungsvollen Quellen.







MALAYSIA

MALAYSISCHE CURRY-LASKA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

Laksa ist eine vor allem in Malaysia und Singapur beliebte Nudelsuppe, die es in verschiedenen Varianten gibt. Wir bevorzugen sie mit Eiernudeln, Kräutern, Sprossen und Shrimps.

ZUTATEN

- 150 g Eiernudeln
- ½ TL NATUR AKTIV BIO-Kurkuma
- 6 EL BELLASAN Sonnenblumenöl
- 12 GOLDEN SEAFOOD ASC Riesengarnelen, geschält, tiefgekühlt
- 3 EL ASIA Sojasauce
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 750 ml GOURMET Geflügelfond
- 100 ml ASIA Kokosnussmilch
- 100 g Sojasprossen
- Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund Koriander

ZUTATEN WÜRZPASTE

- 8 getrocknete Chilischoten
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 2,5 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 2 Zitronengras-Halme, nur die weißen Teile

ZUTATEN GEWÜRZMISCHUNG

- 1 EL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 BELLA Sternanis
- 1 BELLA Zimtstange
- ½ TL LE GUSTO Pfefferkörner
- 2 grüne Kardamomkapseln

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Würzpaste im Mixer fein pürieren. Eiernudeln laut Packungsangabe vorbereiten, mit kaltem Wasser abschrecken. Eine Pfanne erhitzen, die Gewürzmischung 30 Sekunden ohne Öl rösten, dann in einer Gewürzmühle oder einem schweren Mörser fein mahlen. Mit der Paste und dem Kurkumapulver mischen.
- Eine Pfanne erhitzen, die Paste 2 Minuten im Öl anrösten. Garnelen zugeben und 2 Minuten braten. Herausheben. Sojasauce, Zucker, Kokosnussmilch und Geflügelfond zugeben, aufkochen und abschmecken. In einer Servierschüssel über die Nudeln, Garnelen und Sprossen gießen, mit Koriander

HOFER PRODUKT-TIPP

KOKOSNUSSMILCH »ASIA«

Wer öfter exotisch und asiatisch kocht, kann problemlos immer ein paar Dosen ASIA Kokosnussmilch im Schrank haben. Konserven sind auch ohne Kühlung fast unbegrenzt haltbar.



UKRAINE

UKRAINISCHER KOHL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Aromen dieser kraftvollen Suppe aus Erdäpfeln, Rüben und Rindfleisch werden von reichlich Sauerrahm und Dille begleitet.

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 150 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Sellerie
- 1,75 kg **GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH** Suppenfleisch mit Knochen
- 1 TL **LE GUSTO** Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 **LE GUSTO** Lorbeerblatt

ZUTATEN FÜR DIE EINLAGE

- 200 g festkochende Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 500 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Rote Rüben, vorgekocht
- 150 g Kohl
- **SALINENGOLD** Speisesalz
- **LE GUSTO** Pfeffer
- 1 EL **MILFINA** Butter
- 2 EL **CUCINA NOBILE** Tomatenmark
- 2-3 EL **CASTELLO** Condimento Bianco
- 1 Prise **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker

ZUM GARNIEREN

- 4 EL **MILFINA** Sauerrahm
- 2 EL frisch gehackte Dille vom HOFER Marktplatz

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-ROTE RÜBEN

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die BIO-Roten Rüben von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** werden auf den Feldern des Weinviertels, des Tiroler Oberlands und des Waldviertels angebaut. Die lange Lagerfähigkeit der Roten Rübe ermöglicht eine reichhaltige, regionale Ernährung auch im Winter.

ZUBEREITUNG

– Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Die Suppenknochen kalt abwaschen und zusammen mit dem Suppenfleisch, Zwiebel, Sellerie, Pfefferkörnern, Wacholder und Lorbeer mit ca. 1,5 l Wasser bedeckt in einem Topf zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden weich simmern lassen. Nach Bedarf Wasser ergänzen.

– Für die Einlage die Kartoffeln und die Karotten schälen und gemeinsam mit den Roten Rüben in Würfel oder Stifte schneiden. Den Kohl waschen, putzen und in Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Suppe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Etwa 1 l zurück in einen Topf gießen, salzen, pfeffern, aufkochen lassen, den Kohl und die Kartoffeln zugeben und etwa 15 Minuten leicht köcheln. Die Karotten mit den Roten Rüben in heißer Butter kurz anschwitzen. Das Tomatenmark untermengen und mit etwas Brühe ablöschen. Den Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen und alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zur Suppe in den Topf geben und alles zusammen ca. 30 Minuten gar köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Suppe ergänzen.

– Das abgekühlte Fleisch in Würfel schneiden, in der Suppe heiß werden lassen und abgeschmeckt auf Schüsseln verteilen.

– Mit Sauerrahm und Dille garniert servieren.







VIETNAM

VIETNAMESISCHE PHO BO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN + 12 STD.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sternanis und Zimt verleihen dieser Reisnudelsuppe ihren unvergleichlichen Geschmack. Dazu gibt es frischen Koriander und Basilikum, Zitronen und Sojasprossen.

ZUTATEN

- 1 kg GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Suppenfleisch mit Knochen
- 400 g Suppenfleisch vom Rind
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten
- 160 g frischer BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält
- 200 g Reisnudeln
- 200 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Schweins-Lungenbraten, angefroren und in dünne Scheiben geschnitten
- 6 BELLA Nelken
- 4 Zimtstangen
- 2 TL GUSTO Muskat, gemahlen
- 4 Sternanis
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 4 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in feine Streifen geschnitten
- 2 Handvoll Sojasprossen
- 1 Topf ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 1 Bund Koriander
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 3 EL Fischsauce
- BELLASAN Speiseöl
- frische Chili nach Geschmack, gehackt

ZUBEREITUNG

– Am Tag vor dem Essen die Knochen in kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Zwiebeln mit etwas Öl im Suppentopf anrösten, damit sie Farbe nehmen. Knochen und Fleisch zugeben und mit 3 l kaltem Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen, 100 g gehackten Ingwer zugeben und mindestens 8 (und bis zu 12) Stunden halb zugedeckt bei ganz kleiner Flamme köcheln lassen. Während der letzten 2,5 Stunden die Gewürze, den restlichen gehackten Ingwer (60 g) zugeben und mitkochen. Die Suppe durch ein feines Sieb gießen, erst danach mit Fischsauce abschmecken. Nudeln nach Packungsangabe garen, auf vier weite Suppenschüsseln verteilen und mit Sprossen, Zwiebeln und Basilikumblättern garnieren. Filetscheiben darüberlegen, dann mit kochend heißer Suppe auffüllen. Mit Suppenlöffel und Stäbchen servieren. In Achtel geschnittene Zitrone, Chili, weitere Kräuter und Sojasprossen sowie zusätzlich Fischsauce extra reichen.

HOFER PRODUKT-TIPP

SCHWEINS-LUNGENBRATEN »GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH«

Genuss von bestem heimischem Fleisch – streng kontrolliert vom Stall bis in die Filiale. Die Schweine sind garantiert in Österreich geboren, aufgewachsen und verarbeitet!



USA

LOUISIANA GUMBO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Nichts charakterisiert die aromenreiche Küche der Cajuns von Louisiana besser als dieser Suppentopf aus Krustentieren, Fisch und Gewürzen.

ZUTATEN

- 150 g MILFINA Butter
- 140 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl, glatt
- 1 kg NATUR AKTIV BIO-Garnelen, tiefgekühlt
- 400 g ALMARE SEAFOOD MSC Polardorsch, tiefgekühlt
- 2 Okras
- 2 große Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 1 großer roter Paprika vom HOFER Marktplatz, klein geschnitten
- 3 Stangen Sellerie vom HOFER Marktplatz, klein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 2 Thai-Chili
- Fischeauce
- 1 Dose NATUR AKTIV BIO-Tomaten, geschält
- LE GUSTO Thymian
- 4 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gehackt

ZUBEREITUNG

- Garnelen vorbereiten. Garnelen mit Wasser bedecken, zum Köcheln bringen, 30 Minuten ziehen lassen und abseihen.
- Die Butter schmelzen und die Okra kurz darin braten. Herausheben, das Mehl in die Butter geben und unter Rühren zu einem dunklen Roux (Einbrenn) kochen. Erst die Zwiebeln und Chili, dann den Sellerie und schließlich den Paprika und den Knoblauch zugeben und jeweils ein paar Minuten braten.
- Tomaten, gebratene Okras, Kräuter zugeben und mit dem Garnelen-Fond aufgießen. Salzen, pfeffern und 45 Minuten sanft köcheln lassen.
- Die geschälten Garnelen, die Fischfilets und die gehackten Zwiebeln dazugeben und weitere fünf bis zehn Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Mit Fischeauce abschmecken und servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO GESCHÄLTE TOMATEN »NATUR AKTIV«

Die aromatischen Tomaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und werden erntefrisch verarbeitet. Sollte man immer als Vorrat zu Hause haben.







PERSIEN

PERSISCHE ASH RESHTEH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Eine gute Ash Reshteh muss so dick sein, dass der Löffel darin stecken bleibt. Kräuter und Bohnen, Nudeln und Zwiebeln wärmen an kalten Tagen und geben Kraft.

ZUTATEN

- 125 ml CUCINA NOBILE Olivenöl extra nativ
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 100 g NATURE'S GOLD Kidneybohnen
- 100 g NATURE'S GOLD Kichererbsen
- 100 g NATURE'S GOLD Linsen
- 2 EL NATUR AKTIV BIO-Kurkuma
- ½ kg NATURE'S GOLD Blattspinat, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 300 g GOUTMET gewalzte Bandnudeln
- 6 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, dünn geschnitten
- 3 EL getrocknete Minze
- 200 g MILFINA Sauerrahm
- 3 l GOURMET Geflügelfond

ZUBEREITUNG

– Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin braten, bis sie eine schöne Farbe genommen haben und dunkel sind. Die Hälfte herausheben und für später zur Seite stellen. Hülsenfrüchte und Kurkuma zugeben, pfeffern und 5 Minuten braten. Mit Suppe aufgießen, aufkochen und sanft köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind, etwa 50 Minuten, erst dann salzen. Etwas Öl erhitzen und den Knoblauch frittieren, bis er goldbraun ist. Aus dem Öl heben, abtropfen und zur Seite stellen. Im gleichen Öl die getrocknete Minze kurz frittieren, bis sie duftet. Beiseite stellen. Die Kräuter und die Nudeln zur Suppe geben und kochen, bis die Nudeln al dente sind, etwa 10 bis 12 Minuten. Die Suppe auf Schüsseln verteilen und mit gerösteten Zwiebeln, frittiertem Knoblauch und Sauerrahm garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

GEWALZTE BANDNUDELN »GOURMET«

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





Auch beim traditionellen
Weihnachtsessen hat
Geflügel große Tradition.



GEFLÜGEL LEICHT & GUT

Huhn, Pute & Co sind die Superstars unter den Fleischarten:
Sie sind fettarm und enthalten wenig Kalorien. Genau richtig also für
gesundheitsbewusste Genießer, die großen Wert auf Qualität legen.

TEXT SANDRA WOBRAZEK



GEFLÜGELFLEISCH
GILT ALS BESONDERS
GESUND, WEIL ES FAST
OHNE FETT AUSKOMMT.

Österreich ist traditionell ein Land der Fleischtiger. Laut Statistik verzehrt jeder Österreicher 60,5 Kilogramm Fleisch pro Jahr. In der EU belegen wir damit seit Jahren einen der Stockerlplätze. Doch es muss nicht immer Schwein oder Rind sein. Geflügelfleisch ist beliebt. Und das zu Recht. Das Bewusstsein für die Gesundheit wächst und viele Menschen achten auf eine ausgewogene Ernährung, Geflügelfleisch passt da genau ins Konzept. Denn dieses liefert nicht nur viele wichtige Nährstoffe, es ist auch fettarm und besonders bekömmlich.

WENIG FETT – VIEL EIWEISS

Die Österreicher essen jährlich pro Kopf 12,5 Kilogramm Geflügel, damit liegt das helle Fleisch gleich hinter Schweine- und weit vor Rindfleisch. Geflügelfleisch gilt als besonders gesund, weil es ohne viel Fett auskommt – besonders Hühnerfleisch ist sehr mager, denn in 100 Gramm Brustfleisch versteckt sich nur ein Gramm Fett. Um den Fettanteil der Mahlzeit weiter zu reduzieren, einfach die Haut vor der Zubereitung entfernen, denn ein Großteil des Fettes befindet sich direkt unter der Haut.

Dafür ist mit 16 bis 24 Prozent die Menge an Eiweiß im Geflügelfleisch wirklich beachtlich. Putenbrust liefert 24 Gramm Eiweiß pro 100 Gramm, Hühnerbrust gut 22 Gramm, damit zählen sie zu den hoch-

wertigsten Quellen für Eiweiß. Geflügel ist ein ideales Power-Food für alle figurbewussten Genießer, denn je fettärmer ein Essen ist, umso besser kann es vom Körper verdaut werden.

GEFLÜGEL AUS ÖSTERREICH

Gerade beim Geflügel ist die Herkunft besonders wichtig. Darum sollte man darauf achten, woher es stammt. Für österreichisches Fleisch gibt es strengere Vorschriften und Qualitätskontrollen. Darum bietet HOFER nur Hühnerfleisch an, das zu 100 Prozent aus Österreich kommt. Ein hervorragendes Beispiel liefert dabei Familie Herzog in Mahrersdorf in Niederösterreich. Als Partnerbetrieb von FairHOF möchten die Herzogs die Wertigkeit des Geflügelfleisches durch die verbesserte Qualität steigern. »Die Konsumenten sollen ihren Fokus wieder mehr auf den Kauf von heimischen Produkten legen und damit die heimische Landwirtschaft fördern«, so das Ziel von Familie Mahrer.

Wie im ganzen Frischfleischbereich, wird auch bei Putenfleisch bei HOFER der Anteil mit verbessertem Tierwohl kontinuierlich weiter erhöht, um im Jahr 2030 die 100-Prozent-Marke zu erreichen. Einer dieser Betriebe ist der Hof der Familie Schwödauer in Ernsthofen in Niederösterreich. Hier werden seit 1978 Puten gehalten. »Unsere Puten werden nach dem Tierwohlstandard der Gesell-



Enten und Gänse runden das Angebot an Geflügelfleisch ab und sind die Basis für besonders schmackhafte Gerichte.





schaft 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«, bekräftigt Franz Schwödiauer.

HÖCHSTER BIO-GENUSS

Geflügel zählt von Haus aus schon zu den gesunden Lebensmitteln, BIO-Produkte gehen sogar noch einen Schritt weiter. BIO-Geflügel ist zwar etwas teurer – aber das aus gutem Grund. Eine artgerechte Haltung der Tiere ist ein wichtiger Bestandteil der Grundwerte von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*. Daher entsprechen alle Geflügelbetriebe dem hohen Prüf Nach!-Standard und »Tierwohl Kontrolliert«. Die BIO-Hühner dürfen sich täglich im Freien bewegen, das



HOFER bietet im dauerhaft erhältlichen Sortiment nur Hühnerfleisch an, das zu 100 Prozent aus Österreich stammt.

merkt man an dem schmackhaften festen Fleisch. In natürlicher Umgebung dürfen sie ihrem Verlangen zum Picken und Scharren nach Lust und Laune nachgehen. Die Lebenszeit der Masthühner ist fast doppelt so lange wie jene von konventionell aufgezogenen Hühnern. Gefüttert werden die Tiere ausschließlich mit heimischen Futtermitteln. Soja aus dem Ausland, für das Regenwälder abgeholzt werden müssen, ist streng verboten. Die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Land-

hendln bekommen nur BIO-Soja aus Österreich. Das zeigt sich auch bei der CO₂-Bilanz. Und diese besondere Aufzucht schmeckt man in dem saftigen und aromatischen Fleisch.

DARAUF SOLLTEN SIE ACHTEN

- Fühlen Sie das Fleisch! Es sollte relativ fest und nicht weich sein.
- Achten Sie auf die Farbe, diese sollte fleischfarben und nicht zu weiß sein.
- Im Kühlschrank rohes Fleisch immer getrennt von anderen Lebensmitteln lagern.
- Bei Tiefkühlgeflügel sollten sich unter der Verpackung keine Eiskristalle gebildet haben.
- Das Fleisch muss frei von Gefrierbrand sein, der sich in weißen und trockenen Stellen zeigt.
- Friert man Geflügel ein, ist es acht bis zehn Monate haltbar.



Bei Frischfleisch wird bei HOFER der Anteil mit verbessertem Tierwohl kontinuierlich weiter erhöht.





GEFÜLLTER TRUTHAHN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Der Truthahn gehört für viele Familien zum Fest – gefüllt ist er sogar noch besser. Wenn er dabei noch auf Äpfel und Cranberries trifft, ist das Fest fast perfekt.

ZUTATEN SEMMELFÜLLUNG

- 500 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- 500 g **HAPPY HARVEST** Semmelwürfel
- 2 kleine Zwiebeln aus Österreich vom **HOFER Marktplatz**
- ½ Bund Petersilie vom **HOFER Marktplatz**
- 100 g **MILFINA** Butter
- **SALINENGOLD** Speisesalz
- **LE GUSTO** Pfeffer
- 100 g **SWEET VALLEY** Cranberries
- 4 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier

ZUTATEN TRUTHAHN

- 1 **GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH** Mini Truthahn
- 50 ml Cointreau
- Saft von 3 Orangen vom **HOFER Marktplatz**
- 2 TL **SALINENGOLD** Speisesesalz
- 2 TL **LE GUSTO** Paprika Edelsüß
- 1 Prise **LE GUSTO** schwarzer Pfeffer
- 3 Äpfel aus Österreich vom **HOFER Marktplatz**
- 300 ml **GOURMET** Geflügelfond
- 50 g **MILFINA** Butter
- reichlich **LE GUSTO** Lorbeerblätter zum Dekorieren

HOFER PRODUKT-TIPP

MINI TRUTHAHN

»100 % GENUSS AUS ÖSTERREICH«

Zur Festtagszeit ist ein gefüllter Mini Truthahn genau das richtige Hauptgericht. Seine Herkunft aus Österreich garantiert beste Fleischqualität.

Ab 17. Dezember 2021 im **HOFER** Angebot!

ZUBEREITUNG SEMMELFÜLLUNG FÜR DEN TRUTHAHN

- Für die Semmelfüllung warme Milch über die Semmelwürfel gießen.
- Zwiebeln und Petersilie fein hacken, in Butter glasig dünsten. Salzen, pfeffern, mit Cranberrys vermischen.

ZUBEREITUNG TRUTHAHN

- Truthahn mit Cointreau und Saft von 1 Orange übergießen. Außen und innen salzen und mit Paprika einreiben. Innen pfeffern. Die Bauchhöhle mit der Semmelmasse füllen.
- Truthahn in einen Bräter geben. Äpfel vierteln, salzen und zum Truthahn legen. Den Boden mit Geflügelfond und restlichem Orangensaft bedecken. Butter auf den Truthahn legen.
- Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
- Den Truthahn ca. 60 Minuten anbacken. Danach auf 180 °C reduzieren und 2 Stunden weitergaren.
- Den Truthahn während dem Braten mit dem restlichen Geflügelfond übergießen. Zum Schluss mit etwas Cointreau beträufeln.
- Truthahn zum Schluss pfeffern und tranchieren.
- Bratensaft abschöpfen und in eine Sauciere geben.
- Truthahn mit den Lorbeerblättern garnieren und mit Sauce und Äpfeln servieren.



KOHLSPROSSEN MIT MARONI UND SPECK



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Hier kommen zu den knackigen Kohlsprossen noch herzhaftes Maroni und würziger Speck: eine Kombination, die köstlich schmeckt und schnell zubereitet ist.

ZUTATEN

- 120 g NATUR AKTIV BIO-Maroni
- 400 g Kohlsprossen aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise BELLA Backpulver
- 20 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Bauchspeck
- 2 EL MILFINA Butter
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Maroni im Ganzen lassen. Die Kohlsprossen zuputzen. Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, eine kräftige Prise Backpulver zufügen, das erhält die frischgrüne Farbe der Kohlsprossen.

- Die Kohlsprossen zugeben, aufkochen und für etwa 30 Sekunden blanchieren. Abgießen und gründlich mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit die Blätter ihre frische Farbe und den knackigen Biss behalten.

- In einer Bratpfanne bei kleiner Hitze die Speckscheiben beidseitig braten, bis sie ihr Schmalz gelassen haben und knusprig geworden sind. Herausheben, das Speckschmalz in der Pfanne aufbewahren.

- Kurz vor dem Servieren die Butter zum Schmalz geben.

- Die Maroni darin knusprig anbraten, herausheben und die abgetropften Kohlsprossen zugeben. Unter gelegentlichem Wenden erhitzen, Speck und Maroni unterheben, abschmecken.

HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Die feine österreichische Teebutter aus pasteurisiertem Rahm, die sich perfekt zum Kochen oder als Brotaufstrich eignet.



PROFI-TIPP

EINZELNE BLÄTTER

Wer die Kohlsprossen nicht im Ganzen mag, kann sie in ihre Einzelblätter zerlegen. Dafür mit einem scharfen Gemüsemesser den Strunk kegelförmig großzügig ausschneiden und die Blätter vorsichtig von den kleinen Köpfen lösen, die Herzen ganz lassen.









GLASIERTE KAROTTEN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
12 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Glasierte Karotten sind eine feine Beilage, die immer schmeckt!
Wenn die jungen Karotten schön glänzen und köstlich nach
Butter duften, kommt sofort Festtagsstimmung auf.*

ZUTATEN

- 2 Beutel Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL BELLA Pinienkerne
- 30 g MILFINA Butter
- 3 TL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Honig
- 2 EL Petersilie vom HOFER Marktplatz, frisch gehackt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

HOFER PRODUKT-TIPP

KAROTTEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Die Karotten vom HOFER Marktplatz stammen ausschließlich von heimischen Bäuerinnen und Bauern. Das ist Qualität, die man schmecken kann.



ZUBEREITUNG

- Karottenenden abschneiden, die Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Pinienkerne grob hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Karotten bei kleiner Hitze zugedeckt 6–8 Minuten dünsten. 2–3 EL Wasser zugeben.
- Den Honig kurz vor Ende der Garzeit unter die Karotten schwenken. Zum Schluss Petersilie und Pinienkerne untermischen.
- Glasierte Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.



PROFI-TIPP

AHORNSIRUP STATT HONIG

Ein ganz besonderes Aroma bekommen die Karotten, wenn man statt Honig Ahornsirup nimmt. Eine Abwechslung, die schmeckt!

Liebensmittel
aus Österreich zum **HOFER PREIS,-**



FLEISCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

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



LIEFERT:
HÜHNER-
FLEISCH

FAMILIE RUHSAM

Der Bauernhof der Familie Ruhsam liegt im nördlichen Mühlviertel am Rande der tschechischen Grenze und ist bereits seit über 200 Jahren in Familienbesitz.

»Seit Jahrzehnten betreiben wir auf unserem Hof Rinderhaltung – unter anderem Stiermast und Milchviehhaltung. Seit 2017 gibt es bei uns zusätzlich einen Stall für die Hühnerhaltung.«

Markus Ruhsam

FAIRHOF SCHLÖGELHOFER

Der Familienbetrieb der Familie Schlögelhofer liegt im malerischen Biberbach im Herzen des Mostviertels. Bereits seit 1986 betreibt die Familie die Putenhaltung und lebt mit vielen weiteren Tieren, wie etwa den Alpakas, am Hof.

»Wir können uns sehr gut mit dem Projekt FairHOF und dem erhöhten Tierwohlstandard identifizieren.«

Familie Schlögelhofer



FAIRHOF FAMILIE AFFENZELLER

Der Hof der Familie Affenzeller liegt in Neumarkt im Mühlkreis im schönen Oberösterreich. Als FairHOF Partner legt das Unternehmen besonders viel Hingabe in die Fertigung ihrer Produkte.

»Wir sind überzeugt, dass die heimische Landwirtschaft nur durch den Kauf von regionalen bzw. österreichischen Produkten unterstützt werden kann und so auch die österreichischen Bauern gestärkt werden.«

Silvia Affenzeller



LIEFERT:
HÜHNER-
FLEISCH

WECH GEFLÜGEL

Das Kärntner Unternehmen Wech ist ein österreichisches Traditionsunternehmen und bietet bereits seit 1958 Geflügel von höchster Qualität. Respektvolle Partnerschaften zu den Geflügelbauern und eine traditionelle Unternehmensphilosophie zeichnen den Betrieb aus.

»Für die Fütterung unserer Tiere greifen wir ausnahmslos auf gentechnikfreie Futtermittel zurück, so garantieren wir unsere höchste Qualität.«

Firma Wech

LIEFERT:
PUTEN- &
HÜHNER-
FLEISCH



BAMBERGER

Begonnen wurde am BIO-Hof der Familie Bamberger in Braunau (OÖ) mit Ziegen. 2011 suchten Josef und Veronika nach einer neuen Herausforderung und widmen sich nunmehr der Hühnerhaltung.

»Damit es den Hühnern gut geht, ist genügend Bewegungsfreiheit und gutes Futter das Um und Auf. Denn nur dann kann man seinen Betrieb auch erfolgreich führen und die besten Produkte, wie das Hühnerfilet für *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*, mit ausgezeichneter Qualität vermarkten.«

Familie Bamberger



LIEFERT:
HÜHNER-
FLEISCH

IT'S PARTY TIME

Und zu jeder Silvesterparty gehören kleine, aber feine Gerichte, die auch noch zu später Stunde gereicht werden können. Wir haben Rezepte zusammengestellt, die sich gut vorbereiten lassen. Denn wer will schon den Jahreswechsel in der Küche verbringen?

FOTOS LENA STAAL · FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





SHRIMPSCOCKTAIL

MIT SAUCE MARIE ROSE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Erstmals in den 1960er-Jahren serviert, gilt der aus den USA und Großbritannien stammende Shrimpscocktail als Klassiker auf jeder Party.

ZUTATEN

- 4–5 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 3 Handvoll Salatherzen-Blätter vom HOFER Marktplatz
- 2 EL LE GUSTO Tomatenketchup
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 4–5 Spritzer Tabasco
- 1 kleiner Schlenker Cognac
- 2 Jungzwiebeln vom HOFER Marktplatz, feinst geschnitten
- 500 g ALMARE SEAFOOD Eismeergarnelen
- 3 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- etwas LE GUSTO Paprika Edelsüß
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

HOFER WEIN-TIPP

HERZOG-ALBA-SEKT

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Hefewürze, Apfel, Birne, Kräuter, dezent reife Gelbfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, kräftige Perlage, verhaltene Frucht, Apfel, Zitrus, mittlere Dichte und Länge. Ideal als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder pur ein Genuss.



ZUBEREITUNG

– Die Mayonnaise mit Ketchup, Senf, Tabasco und Cognac sowie Pfeffer, Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Salatblätter waschen und trocken schleudern, in feine Streifen (»Chiffons«) schneiden, mit den feinst geschnittenen Jungzwiebeln vermengen und in dickwandige Weingläser transferieren. Einen satten Löffel Sauce daraufsetzen, dann die Shrimps gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Mit einem weiteren großzügigen EL voll Sauce vollenden, der die Tierchen zur Gänze bedecken sollte. Mit ein wenig Paprikapulver bestäuben, mit Zitronenachtel garnieren.



PROFI-TIPP

VARIIEREN ERLAUBT

Wie wäre es, den Shrimpscocktail mit Avocados oder in feine Streifen geschnittenen Mandarinen oder Ananas aufzupeppen?

Wird statt Mayonnaise Joghurt verwendet, das macht das die Sauce leichter.

ALTWIENER DUKATENSCHNITZERL MIT SAUCE TARTARE



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die kleinen Dukatenschnitzel haben ihren Namen von ihrer Größe, sind sie doch kaum größer als eine Golddukat. Schon Kaiser Franz Joseph hatte eine Schwäche für die kleinen Köstlichkeiten.

ZUTATEN FÜR DIE SCHNITZERL

- 2 Stk. GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Schweinslungenbraten, à ca. 600 g
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 150 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 L BELLASAN Sonnenblumenöl
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 150 g LE GUSTO Mayonnaise
- 3 EL MILFINA Sauerrahm
- Saft und Zeste einer ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 2 EL GOURMET Kapernbeeren, gehackt
- 3 EL NATUR AKTIV BIO-Essigurkerl, fein gehackt
- 1 großer Bund Dille vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 1 großer Bund Schnittlauch vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 1 Bund Petersil vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 3-4 Zweige Estragon, gehackt
- 1 EL ASIA Sojasauce
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Für die Sauce tartare alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken. Für die Schnitzerl den Schweinslungenbraten küchenfertig parieren und die äußere Sehne entfernen. In 1-cm-Scheiben schneiden und beidseitig salzen. Mehl, geschlagene Eier und Brösel auf je einem tiefen Teller vorbereiten. Das Backfett in einer Schmalzpfanne oder tiefen Pfanne erhitzen, bis es zischt, wenn man eine Gabel mit einem Wassertropfen hineinhält. Die Schnitzerl erst in Mehl, dann in Ei und schließlich in den Bröseln wenden, bis sie vollständig paniert sind. Leicht andrücken und in mehreren Durchgängen im Backfett knusprig backen. Auf Küchenrolle abtropfen und auf Tellern überlappend anordnen und mit der Sauce tartare zum Dippen sowie kleinen Servietten auftragen.



PROFI-TIPP

DIE BEWEGUNG MACHT'S

Beim Backen der Schnitzerl die Pfanne mit leicht kreisenden Bewegungen hin- und herziehen, damit die Panier besser souffliert.



HOFER PRODUKT-TIPP

KAPERNBEEREN »GOURMET«

Die GOURMET Kapernbeeren sind eine wahre Köstlichkeit und sorgen mit ihrem leicht bitteren Aroma für das gewisse Etwas.





FONDUE CHINOISE

FONDUE MIT WÜRZIGER HÜHNERSUPPE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN + 2 STD. KOCHZEIT
FÜR DEN SUPPENFOND



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Beim Fondue stehen Genuss und Geselligkeit hoch im Kurs.
Schonend gegart wird das Fleisch besonders zart.*

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 1 Packung GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Hühnerfilet
- 200 g Suppengemüse aus Österreich vom HOFER Marktplatz, grob geschnitten
- 1 Prise LE GUSTO Thymian
- 2 Zweige Petersil vom HOFER Marktplatz
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 1 BELLA Gewürznelke
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE BALSAMICO-ORANGEN-AIOLI

- 100 g LE GUSTO Mayonnaise
- 50 ml LYTTOS griechisches Naturjoghurt
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- Abrieb von 1 Orange vom HOFER Marktplatz
- ASIA Sojasauce
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE TONNATO-CREME

- 2 EL GOURMET Thunfisch-Antipasti
- 1 GOURMET Sardellenspezialitäten
- 1 EL GOURMET Kapernbeeren
- 100 g LE GUSTO Mayonnaise
- 50 g LYTTOS griechisches Naturjoghurt
- 1 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 Zweige Petersil vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DIE CURRY-KOKOS-SALSA

- ½ reife Banane vom HOFER Marktplatz
- ½ Apfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten
- ½ EL BELLA Kokosraspeln
- ½ EL LE GUSTO Currypulver
- Abrieb von 1 BIO-Zitrone
- 1 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 100 g LE GUSTO Mayonnaise
- Prise Cayennepfeffer
- ASIA Sojasauce
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS FONDUE

- 150–200 g mageres Fleisch aus Österreich pro Person z. B. Rindslungenbraten, Hühnerfilet, Schweinslungenbraten, Beiried, küchenfertig zugeputzt und in feine 0,5-cm-Streifen geschnitten.

ZUBEREITUNG

- Für die Suppe das Huhn mit allen anderen Zutaten in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze etwa 1,5 Stunden halb zugedeckt ganz sanft köcheln lassen. Huhn in der Suppe auskühlen lassen, dann herausheben. Die Suppe durch ein feines Sieb abgießen und zurückbehalten.
- Für die Balsamico-Orangen-Aioli alle Zutaten vermengen und abschmecken. Für die Tonnato-Creme alle Zutaten bis auf den Petersil im Mixer zu einer glatten Creme mixen, dann den gehackten Petersil unterheben. Für die Curry-Kokos-Salsa alle Zutaten vermengen, mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.
- Zum Servieren die Suppe zum Kochen bringen, in den Rechaud gießen und auf der Hitzequelle zu Tisch bringen. Nach Geschmack Fleisch auf Fonduegabeln oder -körbchen kurz in die köchelnde Suppe halten, dann durch die Sauce nach Geschmack ziehen und genießen.

HOFER PRODUKT-TIPP

THUNFISCH-ANTIPASTI »GOURMET«

Die pikanten Thunfisch-Antipasti gibt es in verschiedenen Variationen: Oliven, Patisson-Kürbisse und Scharfe Pfefferoni.



MITTERNACHTS-SUPPE

AUS DEM FONDUE-FOND MIT WACHSWEICHEM EI, PILZEN UND NUDELN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Wenn das Fondue Chinoise beendet ist, bleibt ein herzhafter Suppen-Fond über, der eine Spezialität für sich ist. Mit Nudeln, frischen Kräutern und einem Ei ist er genau richtig für eine Stärkung um Mitternacht.

ZUTATEN

- 1,5 l GOURMET Geflügelfond inkl. dem Fondue-Fond
- 6 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 5 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 2 EL Fischesauce
- 250 g Champignons vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund Schnittlauch vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund Dille vom HOFER Marktplatz
- 1 Topf ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- Frischer Chili, nach Geschmack
- 300 g CUCINA NOBILE Fadennudeln, gekocht und abgeschreckt
- BELSANA Sonnenblumenöl
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

FRISCHE KRÄUTER »HOFER MARKTPLATZ«

FrISCHE KRÄUTER vom HOFER Marktplatz sind das ganze Jahr über erhältlich und dürfen in keiner Küche fehlen.

ZUBEREITUNG

- Die Eier in kochendem Wasser 5 Minuten kochen, abschrecken, die Schale vorsichtig allseitig aufklopfen und vor dem Schälen nochmals für 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Danach vorsichtig schälen und wieder ins Wasser legen. Den Ingwer schälen und in feine, streichholzdünne Stifte schneiden. Eine Grillpfanne sehr stark erhitzen, die Champignons mit Pflanzenöl einpinseln, salzen, und in mehreren Durchgängen auf der maximal heißen Pfanne, auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Dille und Basilikum zupfen, Schnittlauch in 1-cm-Stücke schneiden. Die Eier in gesalzenem Wasser vorsichtig erhitzen, ca. 1 Minute. In Suppenschalen die Nudeln, den Ingwer, die Pilze, Eier und die Kräuter aufteilen. Mit der kochend heißen, mit Fischesauce abgeschmeckten Suppe aufgießen und sofort servieren. Nach Geschmack mit frischem Chili würzen.



PROFI-TIPP

MANCHE MÖGEN'S SCHARF

Schärfer wird die Suppe, wenn man eine längs halbierte und entkernte Chilischote mitkocht.



BESONDERES FÜR FEINSCHMECKER AUS DER HOFER GOURMET-LINIE



RINDERSPECK GESCHNITTEN

Der Speck wurde nach Art eines Rinderrohschinkens nach altbewährter Hausrezeptur über Buchenholz geräuchert und mehrere Monate luftgetrocknet.



**TOP
PRODUKT!**
Der süße Klassiker
im HOFER
Sortiment

MARMOR- GUGELHUPF

Der wohlschmeckende Kuchen-Klassiker im HOFER Sortiment. Traditioneller Marmorguglhupf mit Schokoglasur, verfeinert mit Schokoladestückchen und Haselnusskrokant.



SCHWEINS- BRATEN- AUFSTRICH

Der GOURMET Schweinsbraten-Aufstrich schmeckt wie beim Heurigen.



ZIEGENKÄSE NATUR

Ziegenkäse wird immer beliebter, denn er wird auch von Menschen mit einem empfindlichen Magen gut vertragen. Der feine, laktosefreie Ziegenkäse von GOURMET ist genussfertig in Scheiben geschnitten.



RÄUCHERFISCHPLATTE

Räucherfische in einer Palette bestehend aus Regenbogenforellenfilet, mariniertem Graved Lachs und geräuchertem Lachs.



CAMEMBERT DI BUFALA

Der Weichkäse aus Büffelmilch im HOFER Sortiment. Seine cremige Konsistenz und sein aromatischer Geschmack zeichnen den Büffelmilch-Camembert aus.



BARBARIE- ENTENBRUSTFILET

Das frische Barbarie-Entenbrustfilet mit Haut ist perfekt für eine festliche Mahlzeit. Der besondere Geschmack des Fleisches lässt Genießer-Hezen höherschlagen.



HÜHNERFILET IM SPECKMANTEL

Würziges, österreichisches Hühnerfilet umhüllt von saftigem Speck, fertig zum Braten. Die schmackhafte Alternative zum klassischen Festtagsbraten.

LACHSRÜCKEN- FILET

Für echte Lachs-Liebhaber hat HOFER das beste und zarteste Stück des Lachses im Sortiment. Das geräucherte Lachsrückenfilet ist ein Klassiker für festliche Anlässe.



PROSCIUTTO DI PARMA

Den Parmaschinken, ein naturbelassener luftgetrockneter Rohschinken, zeichnet seine rosarote Farbe und sein mild-würziger Geschmack aus.



EDLE TRÜFFEL

Die edlen Trüffelpralinen in den Sorten Marc de Champagne und Butter Sahne mit Weinbrand lassen Genießer-Hezen höher schlagen.



ORIGINAL KRUSTENBRATL

Der schmackhafte Klassiker der österreichischen Küche, der nicht nur beim Heurigen oder im Wirtshaus zu finden ist, sondern auch im Sortiment von HOFER.





WEIHNACHTS- KEKSE

Sie sind eine süße Versuchung, die eindeutig nichts für Figurbewusste ist. Weihnachtskekse gehören zum Fest wie Baum und Christkind. Und wo sollten sie besser schmecken als im Burgenland?

FOTOS IAN EHM

ZIMTSTERNE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE + 1 NACHT



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN TEIG

- 2 Eiweiß von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeiern
- 100 g Staubzucker
- 350 g *BELLA* Mandeln, gemahlen
- 1,5 TL *LE GUSTO* Zimt, gemahlen

ZUTATEN GLASUR

- 1 Eiweiß von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeiern
- 100 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Eiweiß halbsteif schlagen, dann den Staubzucker darübersieben und alles steif schlagen. Die restlichen Zutaten unterheben. Teig am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer leicht mit geriebenen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Form zwischendurch in Wasser oder Staubzucker tauchen, damit nichts kleben bleibt.
- Das Eiweiß steif schlagen, dann den gesiebten Staubzucker hinzugeben und weiter schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Die Sterne mit dem Eischnee bestreichen und bei 100 °C Umluft ca. 15 min. backen. Der Eischnee sollte noch weiß bleiben und die Sterne innen noch weich sein.

HOFER PRODUKT-TIPP

MANDELN GEMAHLEN

»BELLA«

Gemahlene Mandeln eignen sich ideal zum Backen. Mit ihrem charakteristischen Geschmack dürfen sie auch bei der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen.



VANILLEKIPFERL



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 280 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Weizenmehl, glatt
- 200 g MILFINA Butter
- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 80 g Staubzucker
- 10 g BELLA Vanillinzucker
- 2 Eidotter von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeiern
- Staub- und BELLA Vanillinzuckermischung

ZUBEREITUNG

– Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, Teig mind. 2 Std. kühl stellen, besser über Nacht. Ca. 8–10 g große Kugeln zwischen den Händen rollen, bis die Enden schmal sind, dann zu einem Kipferl biegen und auf ein Blech legen. Die Vanillekipferl bei 180 °C ca. 10 min. backen.

Die ausgekühlten Kipferl in der Staub-/Vanillzuckermischung wälzen.

HOFER PRODUKT-TIPP

HAHN IM GLÜCK BIO-EIER »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Bei dem Pionierprojekt »Hahn im Glück« von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* werden auch die männlichen Küken artgerecht aufgezogen.



GEFÜLLTER LEBKUCHEN



REZEPFÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN TEIG

- 250 g MILFINA Butter
- 250 g GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig, flüssig
- ½ l Wasser
- 150 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Roggenmehl
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl, glatt
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 15 g BELLA Backpulver
- 15 g BELLA Lebkuchengewürz

ZUTATEN FÜLLE

- 100 g BELLA Sultaninen
- 100 g SWEET VALLEY Feigen
- 200 g SWEET VALLEY Trockenpflaumen
- 200 g GRANDESSA Powidl
- 1 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- 2 cl RIQUET Inländerrum
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier zum Bestreichen
- BELLA Mandeln, gehobelt, blanchiert

ZUBEREITUNG

- Butter schmelzen, Honig, Zucker und Wasser hinzugeben und kurz aufkochen. Beide Mehlsorten mit dem Buttergemisch verkneten und abkühlen lassen. Dann das Ei, Backpulver und Lebkuchengewürz unterkneten, den Teig ca. 1 Std. ruhen lassen.
- Inzwischen die Fülle herstellen. Die Früchte klein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 7 cm) ausstechen. Auf eine Hälfte die Fülle verteilen, Ränder freilassen, dann mit der anderen Hälfte zudecken und an den Rändern gut andrücken. Die Lebkuchen mit Ei bestreichen und mit den Mandeln dekorieren. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 min. backen.

HOFER PRODUKT-TIPP

ÖSTERREICHISCHER IMKERHONIG »GRANDESSA«

Den GRANDESSA Blütenhonig gibt es in den Sortene mild-cremig und zart-flüssig.





BURGENLANDKIPFERL

REZEPT FÜR
6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 STUNDEN

SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 400 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl, glatt
- 250 g MILFINA Butter
- 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 1/8 l ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 1/2 Würfel BELLA Germ
- 250 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g BELLA Walnüsse, gemahlen

ZUBEREITUNG

- Germ mit kalter Milch verrühren. Butter, Mehl und Dotter mit dem Germ-Milch-Gemisch zu einem glatten Teig kneten und ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Eiklar mit dem Zucker über dem Wasserbad (ca. 60 °C) sehr steif schlagen.
- Den Teig in vier gleich große Stücke aufteilen und auf ca. 12 x 30 cm ausrollen, mit dem Schnee bestreichen und mit den Nüssen bestreuen. Vorsichtig der Länge nach einrollen, sodass die Öffnung unten liegt. Nun mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) halbe Monde ausstechen, auf ein Backblech legen und bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 12–15 min. backen.
- Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Die heimische MILFINA Qualitätsbutter von HOFER gibt es auch als laktose-freie Variante.

KOKOSBUSSLERL



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 4 Eiweiß von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Freilandeiern
- 250 g *HAPPY HARVEST* Feinkristallzucker
- 300 g *BELLA* Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

– Eiweiß steif schlagen, den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und so lange schlagen, bis keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sind. Kokosraspeln unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Haufen auf ein Blech geben, bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 min. backen.

HOFER PRODUKT-TIPP

KOKOSRASPELN »BELLA«

Kokosraspeln aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss sind die Basis für die herrlichen Kokosbusslerl.





LINZER AUGEN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 250 g MILFINA Butter
- 400 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 100 g Staubzucker
- 3 Dotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeiern
- 1 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- GRANDESSA Ribiselmarmelade

ZUBEREITUNG

– Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und für min. 2 Std. kühl stellen, besser über Nacht. Den Teig dünn ausrollen und ein Teil runde Kekse ausstechen, den anderen Teil runde Kekse mit 3 Löchern ausstechen, bei 150°C Heißluft für ca. 10 min backen. Die ausgekühlten Kekse, ein runder Keks und ein runder Keks mit Löchern, mit Marmelade zusammenkleben. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

VANILLINZUCKER »BELLA«

Der intensive Geschmack der Vanille ist ideal für Weihnachtsbäckereien und verleiht ihnen ein besonderes Aroma.

RUMKUGELN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 250 g BELLA Walnüsse, gemahlen
- 250 g BELLA Kochschokolade
- 200 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 80 ml RIQUET Inländerrum
- BELLA Kokosraspeln
- Schokostreusel

ZUBEREITUNG

– Schokolade schmelzen, alle Zutaten zu einem Teig verrühren und kleine Kugeln formen. In Kokosraspeln oder Schokostreusel wälzen.

HOFER PRODUKT-TIPP

KOCHSCHOKOLADE

»BELLA«

Die BELLA Kochschokolade hat einen Kakaoanteil von 45 Prozent. Sie eignet sich perfekt für Glasuren und als Basis für Rumkugeln und Konfekt.





» ICH HABE DIE REZEPTE NACH UND NACH VON MEINER OMA ÜBERNOMMEN. EINIGE HABE ICH AUCH WEITERENTWICKELT.«

SONJA KRISPEL

KÖSTLICH BURGENLÄNDISCH

Zur Weihnachtszeit laufen im Burgenland die Öfen heiß: so auch bei Sonja Krispel. Ihre Vanillekipferl, Zimtsterne und Lebkuchen gehören einfach zum Fest.

Wir haben die junge Dame eingeladen, uns ihre (bis dato geheimen) Rezepte zu verraten. Und wir sind sicher, das Ergebnis wird Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Ihre Leidenschaft für das Backen hat Sonja Krispel schon als Kind gepackt. Jeder Besuch bei der Oma wurde zur lustigen Lehrstunde im Backen, das Ergebnis waren Kekse, Topfen- und Apfelstrudel. Die Familie hat's gefreut. »Ich habe die Rezepte dann nach und nach von meiner Oma übernommen. Einige Rezepte habe ich auch verfeinert. Bei den Burgenlandkipferln habe ich beispielsweise die Zutaten angepasst«, erzählt Sonja Krispel. Ursprünglich waren zur Hälfte Haselnüsse und zur Hälfte Walnüsse vorgesehen. »Ich gebe jetzt nur noch Walnüsse in die Masse und habe auch die Menge reduziert, auch den



Gemeinsam mit Max Stiegel zaubert Sonja Krispel herrliche Weihnachtskekse. Achtung: Suchtgefahr!

Eischnee habe ich angepasst.« (Das köstliche Ergebnis finden Sie auf Seite 99.) »Ich probiere gerne herum und mache viele Cremes nicht nach Rezept, sondern kreative Neues, wie eine Kastaniencreme, für die es noch gar kein Rezept gibt.« Die Glaubensfrage, ob Mandeln oder Haselnüsse in die Vanillekipferl kommen, fällt bei der jungen Zemendorferin eindeutig zugunsten der Mandeln aus. »Das ist unser Familienrezept, schon seit Generationen.« Und Vanillekipferl sind auch ihre persönlichen Favoriten. Zu backen beginnt sie erst kurz vor Weihnachten. Aus Zeitgründen, wie sie sagt. »Ich produziere die ganzen Bäckereien dann innerhalb von zwei Tagen durch.« Da wird ein Blech nach dem anderen gebacken. Am nächsten Tag werden die Kekse gefüllt und getunkt. Dass sie herrlich schmecken, versteht sich ja von selbst!

PERFEKTE ZUTATEN FÜR DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI IN IHREM HOFER MARKT



BELLA HASELNÜSSE

Die gemahlenen und gerösteten Haselnüsse verfeinern jede Bäckerei und gehören zu den Klassikern der Backzutaten bei HOFER.



BELLA WALNÜSSE

Ob Kekse, Strudel, Kuchen oder Bratäpfel – Walnüsse verleihen jedem Gericht ein besonderes Aroma. Deshalb dürfen sie auch im Angebot von HOFER nicht fehlen.



BUTTERKEKSE ZUM SELBERFÜLLEN

Beim Selberfüllen der leckeren GOURMET Butterkekse sind der Kreativität und dem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt.



BELLA KOCHSCHOKOLADE

Die Kochschokolade von BELLA kommt beim Kochen ebenso zum Einsatz wie als Backzutat oder zum Glasieren von Torten und Keksen.



GLATTES BIO- WEIZENMEHL

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



BELLA KOKOSRASPELN

Kokosraspeln eignen sich zum Verfeinern und Dekorieren und geben Weihnachtskekse einen exotischen Touch. Deshalb sind sie Fixstarter bei den HOFER Backzutaten.



MARZIPAN ROHMASSE

Im Weihnachtssortiment von HOFER darf auch BELLA Marzipan Rohmasse nicht fehlen. Der Klassiker zum Backen und Dekorieren ist auch an den Festtagen beliebt.



WALDVIERTLER MOHN

Waldviertler Mohn ist als geschmackvoller Rohstoff für kulinarische Köstlichkeiten wie Strudel, Kekse, Knödel und Nudeln beliebt.



ZUCKER MIT GESCHMACK

Um Backwaren geschmacklich zu verfeinern, eignen sich die BELLA Zuckersorten: Zitronenzucker, Orangenzucker und Bourbon Vanillezucker.

MINI BLÄTTERTEIG-KÖRNBCHEN

Die Mini Blätterteigkörnchen von GOURMET können nach Lust und Laune befüllt werden und sind die Stars auf jedem Festtagstisch.

TEIG-VARIATIONEN

Der Honig-Lebkuchenteig, der Dinkel-Lebkuchenteig und der Mürbteig von BELLA machen das Backen zu Weihnachten leicht.



Liebensmittel
aus Österreich zum **HOFER PREIS,-**



BACKEN

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die HOFER Backwaren, Backmischungen und Mehle werden von heimischen Traditionsbetrieben erzeugt.



LIEFERT:
BACKWAREN

KUCHEN-PETER

Die 1964 gegründete und im niederösterreichischen Hagenbrunn ansässige Bäckerei Kuchen-Peter ist heute nicht nur der größte Krapfenbäcker Österreichs, sondern sorgt darüber hinaus mit einem großen Sortiment an Brot und Gebäck für zahlreiche Genussmomente.

»Im Vordergrund all unseres Tuns steht immer, für unsere Kundinnen und Kunden die bestmögliche Qualität sicherzustellen.«

Kuchen-Peter

RUPP

Seit 1918 werden im Familienunternehmen RUPP Nahrungsmittel für Mensch und Tier in höchster Qualität hergestellt. Für HOFER produziert das Unternehmen seit über zehn Jahren BIO-Haferflocken.

»Mit unseren BIO-Flocken entscheidet sich der Kunde für ein Stück Natur aus Österreich, das sich perfekt für eine gesunde und ausgewogene Ernährung eignet.«

Christoph Rupp

LIEFERT:
BIO-HAFER-
FLOCKEN



HABERFELLNER

Der traditionelle Familienbetrieb Haberfellner mit Sitz in Grieskirchen (OÖ) ist bereits seit 1986 ein Partnerbetrieb von HOFER. Die Haberfellner-Mühle ist der größte private Mühlenbetrieb in Österreich.

»Unser kompromissloser Qualitätsanspruch und das Streben nach höchster Kundenzufriedenheit machten unseren Mühlenbetrieb zu einem der modernsten Europas. Auch unser Engagement in Bezug auf Rohstoffe und Umwelt belegt unsere nachhaltige Philosophie und den Erfolg seit über 100 Jahren.«

Markus Haberfellner



LIEFERT:
MEHL

ALPENBÄCK

Die Bäckerei Alpenbäck ist ein Traditionsbäcker aus der Steiermark.

»In unserem Haus werden Brot und Gebäck handwerklich erzeugt und regionale Rohstoffe verarbeitet. Neben Brot und Kleingebäck werden in unserer Bäckerei auch Feinbackwaren hergestellt. Wir achten auf lange Teigruhen, um die Bekömmlichkeit unserer Erzeugnisse zu erhöhen.«

Alpenbäck

LIEFERT:
BACKWAREN



THURNER

Seit 1962 versorgt die im Burgenland ansässige Traditionsbäckerei Thurner ihre Kundinnen und Kunden mit süßen Feinbackwaren.

»Im Sinne unseres hohen Qualitätsanspruchs produzieren wir zur Gänze palmölfrei.«

Bäckerei Thurner



LIEFERT:
BACKWAREN



Bei Feiern mit der Familie
und Freunden darf es im Glas
gerne prickeln.

A close-up photograph of a woman's torso and arms. She is wearing a black, sleeveless dress with a dense pattern of small, shimmering sequins. Her right arm is raised, holding a lit sparkler that bursts with bright, golden sparks. Her left hand is holding a flute glass filled with sparkling wine, with bubbles rising to the surface. The background is dark, making the light from the sparkler and the wine stand out. The overall mood is festive and celebratory.

Weine für die Feiertage

SPRUDELNDE LEBENSFREUDE

Zu den Feiertagen knallen wieder die Korken, denn Sie haben es sich verdient. Schaumwein ist ein kleiner Luxus, der zum Jahresende einfach sein muss!

TEXT ROLAND GRAF



Der Winter bietet viele Gelegenheiten, ein gutes Gläschen Wein oder Schaumwein zu genießen.

Winzersekt, Prosecco und natürlich Champagner – die Schaumwein-Kultur unterscheidet sich von Land zu Land in Details. Doch die unterschiedlichen Rebsorten, die Dosage oder der Kohlensäure-Druck zählen nicht wirklich, wenn das erste Glas einmal eingegossen ist. Die aufsteigenden Bläschen, man spricht von der berühmten Perlage, bringen Prickeln ins Leben: Sie signalisieren, dass es etwas zu feiern gibt, dass der Alltag schlicht Pause hat. Und mit dieser Auswahl für Belohnungsmomente und Festlichkeiten könnte der Alltag gerne auch länger aussetzen, denn jetzt zählt der Genuss!

CHAMPAGNER

Technisch gesehen, ist das Objekt der prickelnden Begierde flaschenvergorener Schaumwein aus einem klar umrissenen französischen Anbaugebiet. 15.000 Weinbauern, von denen wenige eigenen Champagner erzeugen, und die »Maisons de Champagne« haben ihn zum Welterfolg gemacht. Die Abstimmung des Chardonnays mit den roten Sorten Pinot Meunier und Pinot Noir, die »Assemblage«, wurde hier perfektioniert.

SEKT

Die zweite Gärung des »Grundweines« – oft eine Cuvée mehrerer Sorten – gibt dem Sekt seinen Charakter. Sie erfolgt entweder

in der Flasche direkt (bei der traditionellen Methode) oder in Tanks durch Zugabe von Zucker und Hefe. Die Kohlensäure bindet sich je nach Reifezeit dann immer stärker im Wein ein. Je nach Süße unterscheidet man zwischen trockenem Sekt (»Brut«) und fruchtig-süßem wie dem »Extra Dry«.

PROSECCO

Wo Prosecco draufsteht, ist Glera drinnen: Die säurereiche Rebsorte ergibt um Treviso und Valdobbiadene »Bollicine« (»Bläschen« nennen Italiener ihre Schaumweine). Dabei gibt es zwei Arten, die sich durch ihren Druck unterscheiden: den leichten Party-Hit »Prosecco Frizzante«

EDLE SCHAUMWEINE



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-kräuterwürziger Touch im Abgang, salziger Nachhall.



92 / 100 Falstaff-Punkte

CHAMPAGNE JACQUES LORENT GRANDE RÉSERVE BRUT

Jacques Lorent

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



89 / 100 Falstaff-Punkte

SECCO ROSÉ

Flat Lake

12%, helles Zyklamrosa, Silberreflexe, feine Perlage. Ein Hauch von Erdbeerkonfit und eingelegten Kirschen, zart nach Pfirsich und frischen Orangenzenen. Mittlere Komplexität, rotbeerig, feine Fruchtsüße, elegant und anhaftend, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen, kirschiger Nachhall.



89 / 100 Falstaff-Punkte

PROSECCO DOC FRIZZANTE

Danti

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



SEKT TROCKEN

Herzog Alba

11%, helles Gelb, grüne Reflexe. In der Nase sauber, Hefewürze, Apfel, Birne, Kräuter, dezent reife Gelbfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, kräftige Perlage, verhaltene Frucht, Apfel, Zitrus, mittlere Dichte und Länge.

und den Schaumwein »Prosecco Spumante«. Die Lebenslust des Südens transportieren aber beide, sobald sie im Glas sprudeln.

FRIZZANTE

Die deutsche Entsprechung »Perlwein« macht etwas klarer, wo die Stärken dieser prickelnden Spielart liegen: Die Kohlensäure stammt hier nicht aus der Gärung, sondern wird in Drucktanks zugesetzt. Die mildere Perlage hat viele Freunde, denn der Frizzante steht für das, was auch der oft verwendete Schraubverschluss andeutet: unkomplizierten Genuss bzw. Partyfreude, wann immer einem danach ist. Cin Cin!



90 / 100 Falstaff-Punkte

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG SPUMANTE

11%, Helle Gelbgrün, Silberreflexe. Lebendiges, sattes Mousseux. Feine Frucht nach gelber Birne und Mango, ein Hauch von Blütenhonig, ein Hauch von Kamille und Mandarinenzenen unterlegt. Saftig, elegant, frischer weißer Apfel. Feine Säurestruktur, fruchtig im Abgang, mineralischer Nachhall.



FRUCHTIG-ELEGANTE WEISSWEINE



88 / 100 Falstaff-Punkte

2020 PINOT BLANC – CHARDONNAY

Flat Lake/Leo Hillinger

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



89 / 100 Falstaff-Punkte

2020 BIO GEMISCHTER SATZ

Weingut Zahel

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



89 / 100 Falstaff-Punkte

2020 GRAF VON KREUZEN GRÜNER VELTLINER

Gut Hardegg

12,5 %, Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von kandierten Orangenzesten, feine gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Apfel und Papaya, zarter Blütenhonig im Hintergrund. Mittlerer und straffer Körper, grüner Apfel, lebendige Struktur, zitronig-salziger Touch im Nachhall.



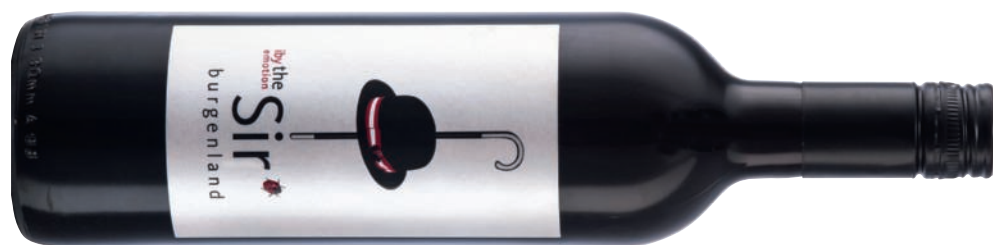
90 / 100 Falstaff-Punkte

2020 RIEDEN SELECTION RIESLING PRIVAT

Kaiserhofkellerei

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischer Marille, Anklänge von Weingartenpfirsich, ein Hauch Orangenzesten, mineralischer Touch. Straff, saftiges weißes Steinobst, lebendig strukturiert. Limetten im Nachhall, anregender Begleiter bei Tisch.

PERFEKTE ROTWEINE ZUM FEST



91 / 100 Falstaff-Punkte

2019 THE SIR CUVÉE

Iby Emotion

13,5%, 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.



91 / 100 Falstaff-Punkte

GRANDE ALBERONE ROSSO

Cantina Danese

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



90 / 100 Falstaff-Punkte

2018 CUVÉE DORA EXCLUSIV CUVÉE RESERVE

Lenz Moser

13,5%, 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.



88 / 100 Falstaff-Punkte

2020 FLAT LAKE TOP LIMITATION GOLD

Flat Lake

13%, kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Dunkle Beeren, frische Zwetschken, dezente Kräuterwürze. Mittelgewichtig, zart blättrige Würze, reife Frucht, mineralischer Abgang, bereits zugänglich.



90 / 100 Falstaff-Punkte

2019 BLAUER ZWEIFELT GRAND RESERVE

Lenz Moser

13%, 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.





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:
RIEDEN
SELECTION

KAISERHOFKELLEREI

Die Kaiserhofkellerei mit Sitz in Krems an der Donau hat eine imposante Geschichte vorzuweisen. Bereits vor einigen Jahrhunderten wurden hier die besten Trauben aus Niederösterreich vinifiziert und die Weine nicht nur dem Kaiser kredenzt, sondern in alle damaligen Monarchieländer exportiert.

»Grüne Veltliner und Riesling der Rieden Selection-Serie zeichnen sich durch sympathische Attribute aus: leicht, frisch, duftig und vor allem trinkfreudig.«

Fritz Miesbauer

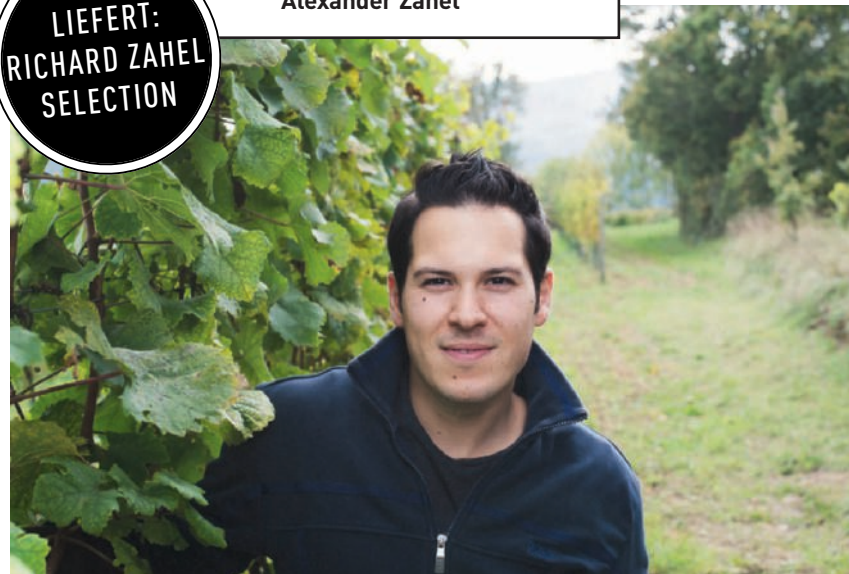
WEINGUT ZAHEL

Seit 1930 wird am Bio-Weingut Zahel im Südwesten Wiens Weinbau geführt.

»Unser Steckenpferd ist der Gemischte Satz, welcher aus einem Weingarten, in dem verschiedene Rebsorten bunt gemischt nebeneinander wachsen und die an einem Tag gemeinsam geerntet und gemeinsam vergoren werden, stammt. Diese Vielfalt im Weingarten steigert die Komplexität und Trinkfreudigkeit der Weine und macht dieses Produkt zu einem Allrounder für fast jeden Weinliebhaber.«

Alexander Zahel

LIEFERT:
RICHARD ZAHEL
SELECTION



DOMÄNE WACHAU

Die Domäne Wachau hat sich mit einer Vielfalt an herkunftstypischen Wachauer Weinen unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber zu einem der bedeutendsten Weingüter Österreichs entwickelt. Die Kleinstparzellen in den steilen Terrassen entlang der Donau werden von den Winzerfamilien, den Helden des Weinguts, in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet. Handwerk, Nachhaltigkeit und die einzigartige Biodiversität sind elementare Säulen in den Weingärten. Die Domäne Wachau vinifiziert Trauben aus weltberühmten Rieden und ist zudem für ihr umfangreiches weintouristisches Angebot bekannt.

Domäne Wachau



LIEFERT:
DOMÄNE
WACHAU

LIEFERT:
VELTLINER
GRAF VON
KREUZEN



GUT HARDEGG

Die Familie Hardegg kann auf eine jahrhundertlange Geschichte in Verbindung mit Land- und Forstwirtschaft zurückblicken. Schon die Kaiser Friedrich III. und Maximilian I. wurden von den Grafen Hardegg eng beraten. Als Belohnung für ihre Dienste wurden sie reich mit Titeln und Lehen ausgestattet, eines davon war im Jahr 1482 die Grafschaft Kreuzen. Das Wappen, ein Tatzekreuz, findet sich heute noch im Familienwappen. Heute betreibt Gut Hardegg eine zeitgemäße Landwirtschaft im nördlichen Weinviertel mit besonderem Augenmerk auf die Schaffung eines hochwertigen Ökosystems und die Förderung von Artenvielfalt in einer reichen, satten Natur, voll mit Leben.

Gut Hardegg



JETZT WIRD'S RICHTIG HEISS

Wenn es draußen friert und die weißen Schneeflocken am Himmel tanzen, brauchen wir etwas, das uns wärmt. Wir präsentieren daher richtig gute alkoholische Heißgetränke, die sofort eine weihnachtliche Stimmung zaubern.

FOTOS MICHAEL RATHMAYER FOODSTYLING JAKOB BRETTERBAUER



ALTWIENER PUNSCH

NACH LOUISE SELESKOWITZ



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Das Rezept stammt aus der goldenen Zeit des Punschs, dem späten 19. Jahrhundert. Louise Seleskowitz hat es in ihrem »Wiener Kochbuch« von 1883 festgehalten. Ein historischer Ausflug.

ZUTATEN

- 4 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ¼ l RIQUET Inländerrum
- 100–200 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker, je nach Geschmack
- 1 l MR. PERKINS Schwarztee Selection (mind. 5 Beutel pro Liter)

ZUBEREITUNG

- Die Zitrusfrüchte entsaften, den Saft mit dem Rum und dem Zucker mischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Einen Liter starken Schwarztee brühen, zum Zitrus-Rum-Zucker-Gemisch gießen, gut durchrühren und heiß servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

INLÄNDER RUM »RIQUET«

Eine österreichische Spirituosen-Spezialität, die ideal zum Kochen und Backen – und natürlich für hochprozentige Heißgetränke ist.



PROFI-TIPP

AUF DIE TEMPERATUR ACHTEN!

Punsch und Glühwein sollten zwar heiß sein, dürfen aber keinesfalls kochen. Denn dann verdampft nicht nur der Alkohol, auch die Aromen verfliegen.







GEEISTE FEUERZANGENBOWLE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 0,7 l Rotwein-Cuvée aus Österreich
- 60 ml Portwein
- 2 Scheiben Zitrone vom HOFER Marktplatz à ca. 1 cm dick
- 2 Scheiben Orange vom HOFER Marktplatz à ca. 1 cm dick
- ½ BELLA Zimtstange
- 1 Prise BELLA Nelkenpulver
- 1 TL BELLA Sternanis, gemahlen
- 8–10 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 5 EL RIQUET Inländerrum
- 1 Flasche HERZOG ALBA SEKT, trocken

HOFER WEIN-TIPP

ROTWEIN-CUVÉE

Rubinrot. In der Nase sauber, Kirsche, rote Beerenfrüchte, Brombeere, dezent würzig. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und Länge. Ideal auch zur Jause, zu mildem Käse, zu leichten Fleischgerichten und zu Geflügel.

ZUBEREITUNG

- Den Rotwein mit dem Portwein mischen, Zitrone und Orange sowie Zimt hinzugeben und mit Nelken und Sternanis würzen. Die Flüssigkeit erhitzen und eine bis eineinhalb Stunden ziehen lassen (nicht kochen!). In dieser Zeit den Zucker mit Rum tränken und auf einem Blech oder einer Schöpfkelle über dem Topf abbrennen und schmelzen, sodass sie in die heiße Bowle tropfen. Kalt werden lassen, im Kühlschrank durchkühlen und in Sektgläsern mit Sekt aufgefüllt servieren.



PROFI-TIPP

VORSICHT, BITTER!

Achtung bei der Verwendung von Zitrusfrüchten oder deren Schalen. Der weiße Teil der Haut wird sehr leicht bitter, daher am besten Zesten von der Schale reißen und die Frucht filetieren.



WARMER BISCHOF



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Für den zart rauchigen und angenehm bitteren Geschmack sorgt eine Mischung aus Orange, Zitrone und Grapefruit. Der Name des Getränks kommt übrigens von der Farbe, die an die Bischofsrobe erinnert.

ZUTATEN

- 2 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 2 Bitterorangen
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Grapefruit
- 1 Flasche IBY EMOTION The Sir Cuvée Rot
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 3–4 BELLA Nelken
- 1 Stange BELLA Zimt
- Abrieb einer Zitrone vom HOFER Marktplatz

HOFER WEIN-TIPP

CUVÉE ROT »THE SIR«

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot mit tiefer, kirschroter dunkler Farbe und violetten Reflexen am Glasrand. Sehr nobles Bukett mit Noten von dunklen Beeren, zarten Röstaromen und vielen feinen Nuancen von französischer Eiche. Am Gaumen fruchtig, mit guter Struktur und weichen, leicht süßlichen Tanninen.



ZUBEREITUNG

- Die Schalen der Zitrusfrüchte einschneiden und über glühenden Kohlen ordentlich bräunen (oder im Backrohr bei 220 °C für 20 Minuten).
- Den Rotwein, den Zucker, die Gewürze und den Zitronenschalenabrieb erhitzen, aber nicht ganz zum Kochen bringen. Die gebratenen Früchte mit der heißen Flüssigkeit übergießen, 24 Stunden ziehen lassen. Die gegrillten Früchte pressen und den Saft mit der Flüssigkeit mischen. Den Punsch erneut erhitzen, eventuell mit Zucker abschmecken und servieren.



PROFI-TIPP

COOLE SACHE

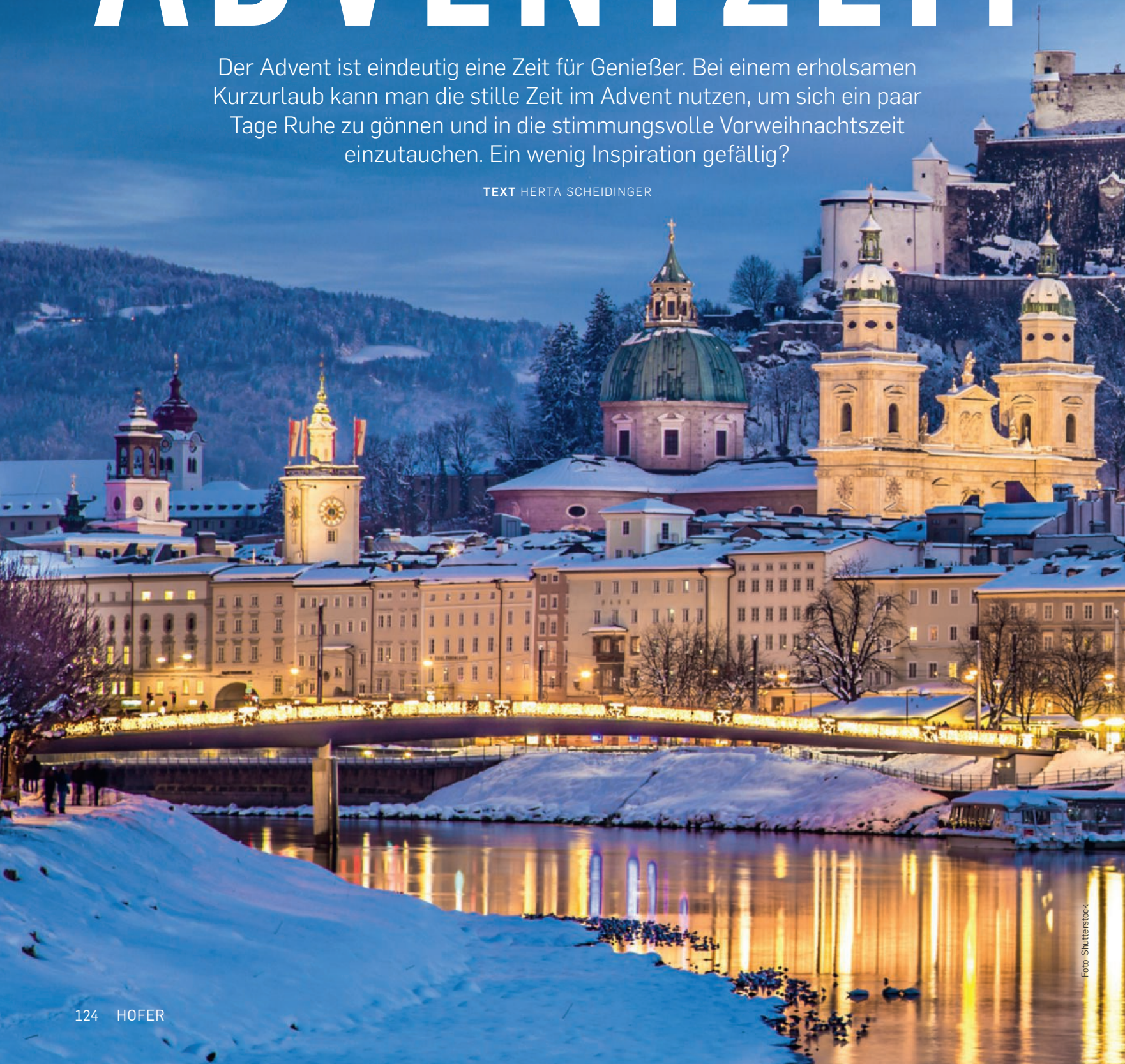
Bleibt Punsch übrig, sollte man ihn nicht wegschütten. Kalter Glühwein oder Punsch eignen sich als aromatische Basis für weihnachtliche Cocktails. Probieren Sie es doch einfach mal aus!



DIE SCHÖNSTEN REISEN ZUR ADVENTZEIT

Der Advent ist eindeutig eine Zeit für Genießer. Bei einem erholsamen Kurzurlaub kann man die stille Zeit im Advent nutzen, um sich ein paar Tage Ruhe zu gönnen und in die stimmungsvolle Vorweihnachtszeit einzutauchen. Ein wenig Inspiration gefällig?

TEXT HERTA SCHEIDINGER



Salzburg ist nicht nur zur
Festspielzeit eine Reise Wert.
In der Zeit um Weihnachten
warten stimmungsvolle
Adventmärkte und viele weitere
Aktivitäten auf die Besucher.





WIEN

Der Christkindlmarkt auf dem Wiener Rathausplatz lockt mit vielen Attraktionen und viel Geschichte.



Nichts stimmt besser auf Weihnachten ein als ein Besuch am Christkindlmarkt. Der Duft von Weihnachten liegt dann in der Luft – gebrannte Mandeln, Zuckerwatte, Lebkuchen und heißer Glühwein geben der kalten Luft ein ganz besonderes, verheißungsvolles Aroma. Die glitzernden und glänzenden Schätze, die es bei den einzelnen Ständen und Hütten zu entdecken gibt, sind schon ein Vorgeschmack auf das nahe Fest. Und manch einer fühlt sich zurückversetzt in seine Kindheit.

Die Vorfreude auf Weihnachten steigt, und ein Besuch auf dem Weihnachtsmarkt gehört fast schon zum Pflichtprogramm. Dabei muss es nicht immer der Christkindlmarkt in der eigenen Stadt oder dem eigenen Bezirk sein, denn von Mitte November bis Weihnachten verwandeln sich die schönsten Plätze Österreichs in zauberhafte Weihnachtsmärkte, die es zu entdecken gilt.

Wie wäre es also mit einem Besuch auf dem ältesten Christkindlmarkt in Wien oder bei den weihnachtlichen Ständen in der historischen Altstadt von Salzburg? Traditionell und besinnlich erwartet der Weihnachtsmarkt am Grazer Schloßberg seine Besucher. Bergidylle findet man in Innsbruck bei der Bergweihnacht, und Linz glänzt in barocker Pracht.

OB ROMANTIK-REISE ZU ZWEIT ODER EIN AUSFLUG MIT DER GANZEN FAMILIE – DIE LANDESHAUPTSTÄDTE BIETEN FÜR JEDEN ETWAS.

Ein Kurztrip in eine der vorweihnachtlich geschmückten Städte bietet die Gelegenheit, in die Adventstimmung einzutauchen – ganz ohne Hektik und mit viel Genuss. Nach einem Bummel durch festlich beleuchtete Straßen und die weihnachtlich dekorierte Altstadt warten allerlei kulinarische Genüsse. Der Abend klingt in einem wunderschönen Hotel aus, das mit speziellen Verwöhnpakten und einigen Extras in der Vorweihnachtszeit aufwartet. Ob Romantik-Reise zu zweit oder ein Ausflug mit der ganzen Familie – die Hauptstädte der österreichischen Bundesländer bieten für jeden etwas.

DIE WIEGE DER WEIHNACHTSMÄRKTE

Der Geburtsort der Weihnachtsmärkte liegt in Wien. Der Christkindlmarkt am Rathausplatz gehört zu den ältesten seiner Art. Bereits 1296 erteilte Albrecht I. als Herzog von Österreich den Wiener Händlern die Erlaubnis für einen »Dezembermarkt«. Wer heute durch den Wiener Weihnachtstraum am Rathausplatz spaziert und die geschmückten Bäume im Park bewundert, kann noch die romantische Stimmung spüren, die die Jahrhunderte überdauert hat. Der berühmte »Herzerl-Baum« tut sein Übriges dazu.

Auch vor der traumhaften Kulisse von Schloss Schönbrunn findet alljährlich ein Weihnachtsmarkt statt. Hier fühlt man sich zurückversetzt in die k. u. k. Zeit, und im feudalen Adventflair im prachtvollen Ehrenhof des Schlosses meint man fast, Kaiserin Sisi am Fenster zu sehen.

Zu den beliebtesten Märkten gehört auch der »Art Advent« am Karlsplatz. Dieser überzeugt mit ausgewähltem Kunsthandwerk und versetzt die Besucher in Staunen. Auf dem Altwiener Christkindlmarkt auf der Freyung sind Nostalgie und der Zauber der Weihnacht zu Hause. Das stimmungsvolle Licht der Schottenkirche stimmt Jung und Alt auf den Advent ein.

BESONDERES FLAIR IN SALZBURG

Einer der schönsten und ältesten Christkindlmärkte ist der Markt am Dom- und Residenzplatz in Salzburg. Die einzigartige Lage mitten in der Salzburger Altstadt verspricht eine ganz besondere Stimmung. Beim Vorbeischlendern an den historischen Hütten kann man der besinnlichen Musik der Weisenbläser lauschen. Ein besonderes Highlight für alle Kinder ist der Besuch des Christkinds und seiner Engerl. An vier Samstagen im Advent stehen sie auf dem Domplatz und beschenken alle braven Kinder mit süßen Leckereien.

Besonderes Flair verbreitet auch der Weihnachtsmarkt am Mirabellplatz. Hier können die Besucher die kunstvoll dekorierten Buden bewundern und das ein oder andere Geschenk für ihre Lieben kaufen.

DEN ADVENT IN GRAZ GENIESSEN

In der steirischen Landeshauptstadt verteilen sich die verschiedenen Märkte auf mehrere Viertel und Plätze der Stadt. Ein magischer Blickfang ist die Eiskrippe im Landhaushof. Rund 35 Tonnen Eis werden hier zu einer einzigartigen Krippe geformt.

Der älteste Markt der Stadt findet im Franziskanerviertel statt. Der Altgrazer Christkindlmarkt widmet sich vor allem ländlichen Traditionen. Hier gibt es Kunsthandwerk, Thüringer Christbaumschmuck und Produkte aus den Genuss Regionen zu entdecken.

Urig geht es am Südtiroler Platz zu. Das Highlight ist die Steirerhütte mit der größten bemalten Christbaumkugel und dem historischen Schlitten. Besinnliche Stimmung erleben Sie am Grazer Schloßberg. Fernab vom Trubel hält der »Aufsteirern«-Weihnachtsmarkt die ein oder andere Überraschung bereit.

INNSBRUCK VERZAUBERT MIT WEIHNACHTLICHEM AMBIENTE

Ein besonderes Erlebnis im Advent ist die Bergweihnacht in Innsbruck. Umgeben von verschneiten Bergen werden die Besucher von einer ganz besonderen Stimmung empfangen.

Der Christkindlmarkt Maria-Theresien-Straße wartet mit einer Allee an funkelnden Lichtern entlang von Innsbrucks Prachtstraße auf. Heuer gibt es zwei riesige Christbaumkugeln zu bewundern, die die Straße festlich schmücken. >



SALZBURG

Im Advent lädt das festlich geschmückte Salzburg zum Bummeln in die stimmungsvolle Altstadt ein.



INNSBRUCK

In der Adventzeit taucht die Weihnachtsbeleuchtung die mittelalterlichen Gassen von Innsbruck in romantische Stimmung.





> Hoch über Innsbruck erlebt man den Christkindlmarkt Hungerburg. Vom Zentrum aus ist der Markt mit der Hungerburgbahn ganz einfach zu erreichen. Der herrliche Panoramablick überrascht immer wieder aufs Neue – bereits die Fahrt hinauf ist ein tolles Erlebnis.

Nostalgisch ist der Christkindlmarkt am Marktplatz. Kleine Besucher strahlen beim Anblick von Karussell und Kasperltheater. Den Geist der Weihnacht spürt man bei der Jaufenthaler-Krippe, bei der die winterliche Welt zum Leben erwacht.

DIE LINZER ALTSTADT ERSTRAHLT IM BAROCKEN GLANZ

Die barocken Bürgerhäuser am Linzer Hauptplatz erstrahlen im weihnachtlichen

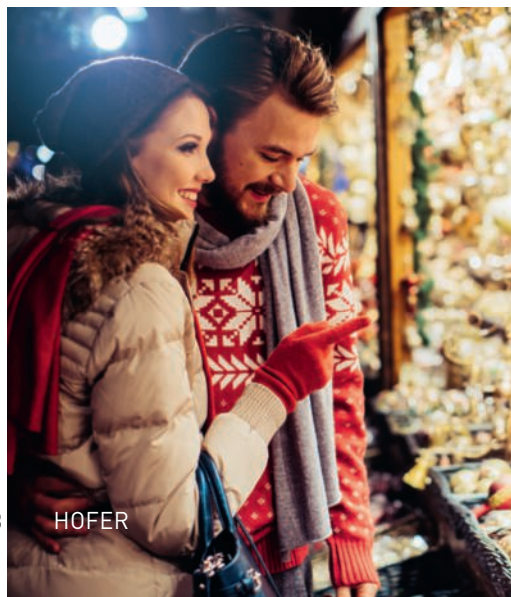


GRAZ

Der Christkindlmarkt auf dem Grazer Hauptplatz verzaubert seine Besucher auch heuer wieder mit märchenhaft-weihnachtlichem Flair.

Licht, und ein imposanter Weihnachtsbaum erhebt sich in der Mitte des Platzes. Hier gibt es liebevoll gestaltete Stände und die eindrucksvolle Beleuchtung zu bestaunen. Durch die besondere Anordnung kann man alle Stände am Christkindlmarkt ohne Gedränge besuchen.

Tägliche Handwerksvorstellungen sind das Highlight des Weihnachtsmarkts im Park des Linzer Volksgartens. Groß und Klein können sogar mitmachen und zum Teil eigene Basteleien herstellen. Für Familien sind die Märchenspiele und Fahrgeschäfte ein ganz besonderer Anziehungspunkt. Nicht weit davon erwacht am Martin-Luther-Platz die vermutlich größte Holzkrippe Österreichs alle 30 Minuten zum Leben. <



LINZ

Der Weihnachtsmarkt am Linzer Hauptplatz bringt die oberösterreichische Landeshauptstadt zum Leuchten.

Vielfältige Ideen für die Adventzeit

ZEIT FÜR ERHOLUNG



Für alle, die die Adventzeit nutzen möchten, um dem Trubel der Vorweihnachtszeit zu entfliehen und neue Kraft zu tanken, hält HOFER REISEN Tipps für wunderbare, stimmungsvolle Erlebnisse bereit. Allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie – der winterliche Charme Österreichs fasziniert auf vielfältige Weise und bietet viele Möglichkeiten für diese besondere Zeit.

Wie wäre es, durch verschneite Landschaften zu flanieren, mit einer Tasse warmem Punsch in der Hand? Die Landschaft zeigt sich im weißen Mantel von ihrer besten Seite. Also nichts wie rein in eine warme Jacke und die Winterstiefel, und los geht's! Der Schnee glitzert einladend im Sonnenlicht und knirscht bei jedem Schritt. Stille Momente des Glücks mit der oder dem Liebsten erleben.

Alternativ können sich Erholungssuchende auch in ein Chalet oder Ferienhaus zurückziehen. Mit einer eigenen Wellnessoase im Chalet steht entspannten Stunden bei Kerzenschein nichts mehr im Wege.

ZEIT FÜR SICH SELBST

Gerade vor Weihnachten sollte man sich bewusst Zeit für sich selbst gönnen. Und wo könnte das besser gehen als in einer von Österreichs Thermen und Wellnessoasen? Auch wenn es nur für ein Wochenende ist – Sie haben sich die Auszeit ver-



Wer es sportlicher mag, der schnallt die Schi oder das Snowboard an.

dient. Eintauchen ins warme Wasser oder ein wohltuende Massage genießen.

Das Hotel Sonnreich in Loipersdorf lädt mit seinem einzigartigen Ambiente zu Ruhe und Entspannung ein. Hier lässt sich der Alltag schnell vergessen.

Aktiven Genuss im Einklang mit der Natur erlebt man im Falkensteiner Hotel & Spa in Bad Leonfelden. Der Luftkurort eignet sich besonders gut, um Kraft zu tanken.

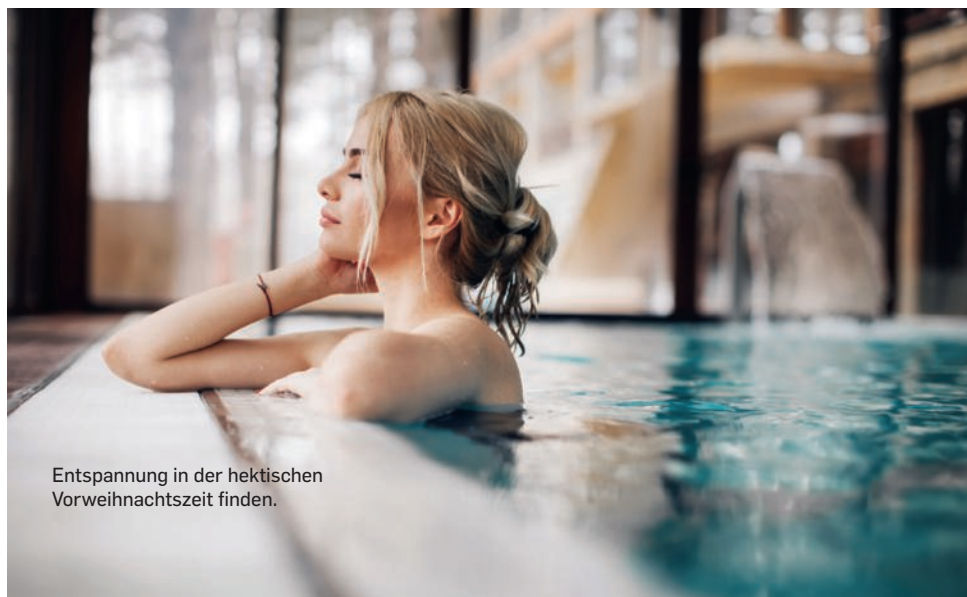
ABENTEUER FÜR KINDER

Besonders für die Kleinen sind Abenteuer mit Tieren stets ein unvergessliches Erlebnis! Aktivitäten mit Tieren können Spaß, Spannung und Abwechslung in die Wintertage bringen. Gerade in den westlichen Bundesländern werden zahlreiche Ausflüge mit Vierbeinern angeboten. Für die Sportlichen bietet sich eine Hundeschlitten-Tour mit Huskys an. Gerade im Winter sind auch Pferdeschlittenfahrten besonders romantisch. Ob im Salzburger Land, in der Wildschönau oder in der Dachstein-Region – der Zauber einer Kutschenfahrt im Winter ist unvergleichlich.

Lehrreich wird es bei einem Besuch im Innsbrucker Alpenzoo, der auch im Winter geöffnet hat.

Süß, süßer, Alpaka! Bei einer Alpakawanderung sind die sanftmütigen Tiere die idealen Wegbegleiter. Da schmelzen selbst die Minusgrade im Winter dahin.

Viele weitere Anregungen finden Sie unter: www.hofer-reisen.at/adventreisen



Entspannung in der hektischen Vorweihnachtszeit finden.

Tischgespräch mit Verena Altenberger über ...

... LEBEN AUF DEM BAUERNHOF UND NATURVERBUNDENHEIT

INTERVIEW ALEX. HESSE

HOFER Sie stammen ja selbst von einem Bauernhof – welchen Bezug haben Sie zu Lebensmitteln?

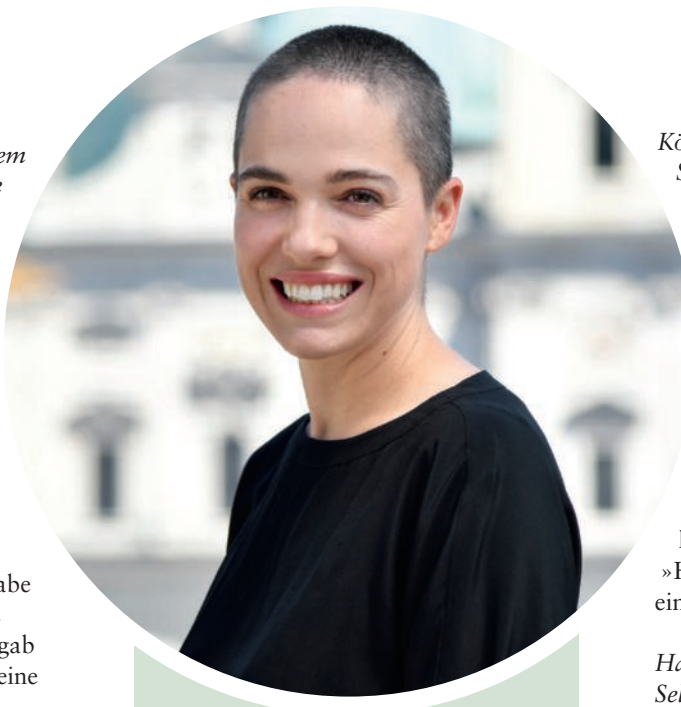
VERENA ALTENBERGER Ich mache mir sehr viele Gedanken darüber, das habe ich mit der Muttermilch aufgesogen. Meine Mutter war Direktorin einer Landwirtschaftsfachschule und dadurch Leiterin und Direktorin eines großen Bauernhofs. Das Erste, was sie in dieser Funktion gemacht hat, war, auf Bio umzustellen. Es sind ja gewaltige Kosten für einen Bauern oder eine Bäuerin, auf Bio umzustellen. Daher habe ich von Grund auf mitbekommen, was es heißt, Lebensmittel herzustellen. Es gab einen Metzger auf dem Hof und auch eine Käserei.

Stichwort Metzger – wie schaut es denn mit Ihrem Fleischkonsum aus?

Ich habe zu Hause gesehen, dass man Tiere ethisch vertretbar richtig aufziehen, schlachten und verarbeiten kann. Das ist aber aufwendig, das kenne ich bisher nur im Kleinen, und das hat einen gewissen Preis. Mich selbst bezeichne ich als Flexitarierin, wobei ich meinen Fleischkonsum weitestgehend eingeschränkt habe.

Fragen Sie beim Einkaufen in einer Fleischerei nach, woher das Fleisch kommt und wie die Tiere aufgewachsen sind?

Ja, natürlich mache ich das, dasselbe gilt für Restaurants. Wenn ich für zwei, drei Menschen gutes Fleisch kochen möchte, dann kostet das 70 Euro. Dafür mache ich das aber auch extrem selten.



»... wahrscheinlich ist das langsame – wie bei vielem – das »gesündere« Wachstum.«

VERENA ALTENBERGER

Die gebürtige Salzburgerin studierte Publizistik- und Kommunikationswissenschaft sowie Schauspiel in Wien. Einem breiten Publikum ist sie vor allem durch ihre Rolle in »Die beste aller Welten« und als polnische Pflegerin in der Serie »Magda macht das schon!« bekannt. Heuer glänzte sie bei den Salzburger Festspielen im »Jedermann« in der Rolle der Buhschaft mit ihrem Talent.

Können Sie diesen »Landbonus«, den Sie von zu Hause mitbekommen haben, genießen und im Alltag mit einbringen?

Mir sind meine Wurzeln bewusst. Das hat für mich mit einer Ruhe zu tun, die ich mitbekommen habe, und mit einer Verbundenheit zur Natur – einem umfassenderen Verständnis für viele Dinge. Aber es gibt auch Situationen, in denen ich durch das bäuerliche Aufwachsen eine Art »Landei-Komplex« entwickelt habe. Das hat oft mit der sogenannten »Hochkultur« zu tun, in die ich mich einleben muss.

Hat das mit einem noch »wachsenden« Selbstwertgefühl zu tun?

Möglich. Und wahrscheinlich ist das langsame – wie bei vielem – das »gesündere« Wachstum.

Sie sind ein Sprachtalent, parlieren in Englisch, Französisch, Italienisch, Jiddisch, Spanisch und Türkisch. Haben Sie auch die Küchenstile dieser Länder schon kennen- und kochen gelernt?

Ja, die meisten. Ich war zum Beispiel in Istanbul und auch in ländlichen Regionen der Türkei – ich habe dort einen großen Freundeskreis. Die türkische Küche ist mir daher sehr vertraut. Und ich habe im Lockdown auch erstmals zu Hause türkisch gekocht. Ganz wichtig ist dabei der türkische Reis, der wird lange gekocht, und man muss viel rühren, bis er fertig ist. Ist mir nicht gleich gelungen, aber jetzt habe ich es drauf! Und ich habe geübt, türkischen Mokka zu machen. Nur wer das schafft, darf nämlich heiraten, sagt ein türkisches Sprichwort (lacht). <



OH DU FRÖHLICHER GAUMENSCHMAUS

ZUM **HOFER**
PREIS,



Da bin ich mir sicher.



MEDIENINHABER & VERLEGER: FALSTAFF VERLAGS-GMBH, FÜHRICHGASSE 8, 1010 WIEN