

Leinlich Kochchen

AUSGABE
FRÜHLING/
SOMMER
2023

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

**NACHHALTIG
KOCHEN**

REZEPTE, DIE GELDBÖRSE
UND RESSOURCEN
SCHONEN

**SOMMERLICH
LEICHT**

GEMÜSE IST DER
STAR IM SOMMER

38

REZEPTE
ZUM GENIESSEN

GESCHMACK DES SOMMERS

REZEPTIDEEN ZUM NACHKOCHEN



WWW.HOFER.AT

€1,-



Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

Unser Geheimnis? Wir haben keines.

Transparente Online-
Rückverfolgung aller
unserer BIO-Produkte bis
zum Ursprungshof



- ✓ Online rückverfolgbar bis zum Ursprungshof
- ✓ Wissen wo's herkommt:
Transparenz bei über 450 BIO-Produkten
- ✓ Österreichische Herkunft
- ✓ Strenge BIO- und Tierwohl-Standards



Jetzt die neue Dokufolge
„Der Ursprungsbauer“
streamen!

zurueckzumursprung.at/doku

Herausgeberbrief

SCHMACKHAFT UND NACHHALTIG

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die warme Jahreszeit zeigt uns die Schönheit der Natur und ruft uns ins Bewusstsein, dass wir mit der Vielfalt und den Ressourcen schonend umgehen müssen, damit auch nachfolgende Generationen gesunde Früchte, vielfältige Gemüsesorten und faire tierische Produkte genießen können. Dazu gehört, Lebensmittel nicht zu verschwenden und auch aus den Resten noch etwas Schmackhaftes zu zaubern. Denn Nachhaltigkeit beginnt schon beim Einkaufen und beim Kochen.

Ab Seite 6 zeigt uns Daniela Huber vom »Gasthaus Wolf« in Wien, wie jeder von uns der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken kann. Mit einfachen Rezepten aus der traditionellen österreichischen Küche lässt sie die »Resteküche« aufleben. Vom pikanten Rindfleischsalat bis zum Risotto reichen ihre Tipps.

HOFER setzt mit seinen Initiativen seit Jahren ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Lesen Sie mehr dazu ab Seite 30 und erfahren Sie, warum auch nicht perfektes Obst und Gemüse rettenswert ist.

Im Sommer liebt man frische, leichte Speisen. Wir haben ab Seite 36 Rezepte zusammengestellt, die Melanzani, Tomaten und anderes Sommergemüse in den Mittelpunkt stellen. Egal, ob mit warmen oder kalten Speisen, Gemüse hat immer Saison.

Ab Seite 82 rollen wir Schnitzel und Faschiertes. Es wird gegrillt, gedünstet und geschmort – das Ergebnis sind herrlich aromatische Gerichte.

Freunde von Erdbeeren kommen bei den Rezepten ab Seite 98 auf ihre Kosten. Denn so schmeckt der Sommer!

Natürlich entführen wir Sie auch wieder in die HOFER Vinothek und stellen leichte, elegante Weine für milde Abende und sonnige Nachmittage vor. Ab Seite 112 finden Sie unsere Wein-Tipps.

In diesem Sinne darf ich Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte in dieser Ausgabe von »Einfach Kochen« wünschen. Verbringen Sie einen schönen Sommer im Kreis Ihrer Lieben und verwöhnen Sie sie mit selbstgekochten, leichten Köstlichkeiten.

Ihr
Horst Leitner



Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» NACHHALTIGKEIT BEGINNT
BEIM EINKAUFEN UND
KOCHEN. ««



Lein einfach Kochchen



6 RESTLKÜCHE

36 MELANZANI



6 RESTLKÜCHE
Küchenchefin Daniela Huber verrät clevere Rezepte gegen Lebensmittelverschwendung

36 KÖNIGIN DES SOMMERS
Rezepte, die die Vielfalt der violetten Frucht zeigen

24 BOLOGNESE
Wir zeigen drei Rezepte aus der Restlküche für italienische Momente

48 DIE SONNE SCHMECKEN
Tomaten dürfen in der Sommerküche nicht fehlen

30 GERETTET
Welche Initiativen HOFER setzt, um Lebensmittel vor dem Abfall zu retten

60 VEGGIE FÜR GENIESSER
Raffinierte Gerichte, die ohne Fleisch auskommen

34 VON HERZEN
Die BIO-Eigenmarke *Zurück zum Ursprung* steht für beste Qualität mit Verantwortung

78 VORREITER FÜR TIERWOHL
Die Tierwohl-Initiative FairHOF setzt neue Maßstäbe



INHALT



AUSGABE FRÜHLING/SOMMER 2023



48 **TOMATEN**



98 **ERDBEEREN**

82 **ROULADEN**

Fünf Rezepte für gerollte Gaumenfreuden

98 **TRAUM-DESSERTS**

Erdbeeren verzaubern in sieben herrlichen Rezepten

112 **WEINTIPPS**

Unsere Weinempfehlungen für die warme Jahreszeit

118 **AUF REISEN GEHEN**

Sommerurlaub in den Bergen und am Meer

3 **IMPRESSUM**

3 **EDITORIAL**

122 **TISCHGESPRÄCH**



118 **URLAUB MIT GENUSS**

In Österreich und Kroatien, warten kulinarische Glücksmomente.

CLEVER UND KREATIV KOCHEN

Die Verschwendung von Lebensmitteln belastet die Geldbörse, das Klima und die Umwelt. Wir haben mit Küchenchefin Daniela Huber über Strategien zu mehr Nachhaltigkeit beim Kochen gesprochen, und haben sie um Rezepte zum Thema »Restlküche« gebeten.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS LUISE REICHERT

Daniela Huber setzt im »Gasthaus Wolf« auf frische, saisonale Gerichte von österreichischen Produzenten.





Die Zutaten für die Speisen, die man kochen will, sollten in Mengen eingekauft werden, die man auch gut verarbeiten kann.

»MAN KANN NOCH IM KÜHLSCHRANK
VORHANDENE LEBENSMITTEL
FLEXIBEL IN REZEPTE EINBAUEN.«

Nachhaltigkeit zu leben ist gerade beim Kochen oft leichter als gedacht. Es bedarf oft nur einer guten Planung, um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden und saisonale Produkte in den Speiseplan einzubinden. Es sollte überlegt und nicht wahllos eingekauft werden. Das bestätigt auch Daniela Huber, Küchenchefin und Wirtin vom »Gasthaus Wolf« im vierten Wiener Gemeindebezirk. Sie hat vor rund zwölf Jahren als Quereinsteigerin gemeinsam mit Jürgen Wolf das traditionelle Gasthaus eröffnet und eine Kochlehre begonnen. Nach dem Ausstieg von Jürgen Wolf hat sie das Lokal übernommen.

BEWUSST EINKAUFEN

Für Daniela Huber beginnt Nachhaltigkeit schon beim Einkauf. »Mit der richtigen Vorbereitung und etwas Flexibilität kann man wirklich nachhaltig wirtschaften«, ist sie überzeugt. Im Müll landet bei ihr nichts, denn eingekauft wird in kleinen Mengen, was auch einen täglichen Wechsel der Karte zulässt. »Bleiben beispielsweise beim Tafelspitz für den nächsten Tag noch drei oder vier Portionen über, überlege ich mir, ob ich ihn aufgrund der Reservierungslage noch auf die Speisekarte schreibe oder ob die Kellner ihn aktiv bei den Gästen anbieten sollen. Somit habe ich eigentlich nie etwas, das ich wegschmeiße.« Und sollte es doch einmal vorkommen, dass etwas übrigbleibt, dann bekommen die Reste und Abfälle die Hühner, die die Küchenchefin auf dem Land hält.

»Ich bestelle auch nur Qualität aus Österreich. Ich vertraue den österreichischen Bäuerinnen und Bauern und den Produzentinnen und Produzenten.« Obwohl im »Gasthaus Wolf« sehr viele Innereien und Fleischgerichte auf der Karte stehen, bemerkt man einen Wandel, hin zu mehr saisonalem Gemüse. »Darum achte ich auch darauf, immer etwas Veganes oder Vegetarisches auf der Karte zu haben. Man soll nicht jeden Tag Fleisch essen. Ich möchte saisonale Alternativen bieten, die auch für Fleischesser attraktiv sind«, erklärt sie.

TIPPS FÜR ZU HAUSE

Ein weiterer Ratschlag, den Daniela Huber parat hat, ist, sich beim Einkauf und bei der Haltbarkeit der Produkte



Im »Gasthaus Wolf« wechselt die Karte täglich. Das lässt Raum für Nachhaltigkeit beim Einkauf und der Verarbeitung der Lebensmittel.



Ideal zum Verarbeiten von Resten sind Gerichte wie Risotto, Eintöpfe oder auch Wok-Gerichte.

wieder auf die eigenen Sinne zu verlassen. »Die Nase ist das erste Organ zum Prüfen der Frische. Wenn etwas schlecht riecht und Ekel erzeugt, ist es schlecht. Egal, was das Haltbarkeitsdatum sagt.«

Umgekehrt kann man jedoch auch viele Lebensmittel noch über das angegebene Haltbarkeitsdatum hinaus verwenden. vorsorgliches Entsorgen von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum ist meist nicht nötig. Auch hier kann man sehr leicht am Geruch und Geschmack erkennen, ob etwas

noch genießbar ist. Sollte das Produkt jedoch schimmelig sein, muss es aus gesundheitlichen Gründen sofort entsorgt werden.

KEINE FRAGE DER SCHÖNHEIT

Sind die Produkte jedoch noch haltbar, sehen aber nicht mehr perfekt aus, so ist auch das kein Grund diese wegzuerwerfen, denn man kann sie noch gut verarbeiten. »Es muss nicht mehr die allerprächtigste Karotte sein, für die Suppe ist sie noch perfekt. Bei der Umsetzung von Rezepten

kann man flexibel sein und noch im Kühlschrank vorhandene Lebensmittel einbauen.« Bevor man Gemüse weg-schmeißt, also einfach kreativ werden. Beispielsweise kann man aus übriggebliebenen Paprika Letscho machen. Auch wenn die Paprika schon ein wenig runzlig sind. Auch Eintöpfe oder Wokgerichte bieten viele Möglichkeiten, die Reste zu verarbeiten.

MIT PLAN UND FLEXIBILITÄT

Ein weiterer Punkt ist, frische Sachen nur dann zu kaufen, wenn man sie auch wirklich braucht – und natürlich in der richtigen Menge. Beim Kauf kann man schon darüber nachdenken, was man alles daraus machen könnte. »Man kann sich ja auch einen kleinen Plan für die Woche erstellen, mit den Gerichten, die man gerne kochen möchte. Vieles passt zusammen und man kann die Reste verwerten. Wenn es gar nicht passt, kann man immer noch ein Wok-Gericht machen, in dem man das ganze Gemüse verwertet und schmackhaft zubereitet«, rät Daniela Huber. <

RINDSSUPPE GRUNDREZEPT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der herzhafteste Klassiker der österreichischen Küche hat immer Saison. Die klare Rindssuppe kann mit vielen verschiedenen Einlagen serviert werden und schmeckt immer fantastisch!

ZUTATEN

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, mit Schale, halbiert
- ca. 2 kg Tafelspitz
- 15 LE GUSTO Pfefferkörner, schwarz
- 60 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 60 g Gelbe Rüben aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 60 g Sellerie, geschält
- 60 g Petersilwurzel geschält
- ½ Porree aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert, gewaschen
- LE GUSTO Suppe im Glas, optional
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Fleisch kurz lauwarm waschen, abtropfen lassen.
- 3,5 l Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner und Zwiebel begeben, schwach salzen.
- Ca. 25 Minuten vor dem Garende Wurzelwerk, Lauch und optional Suppenpulver beifügen.
- Gekochtes Fleisch aus der Suppe heben, in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken.
- Wurzelwerk in Scheiben, Lauch in Stücke schneiden. Mit Schnittlauch bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-KAROTTEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Der leicht süßliche Geschmack der Karotten, der auf den Zuckergehalt und die ätherischen Öle zurückzuführen ist, darf in der Rindssuppe nicht fehlen.



PROFI-TIPP

KEINE TRÜBE SACHE

Ist die Rindssuppe trüb, kann man sie durch ein dünnes Stofftuch abseihen, um die Trübstoffe herauszufiltern. Man kann die Rindssuppe aber auch einfach stehen lassen, bis die Trübstoffe zu Boden sinken, dann kann die klare Suppe abgeschöpft werden.





washed
linen.



FRITTATEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Frittaten, dünn geschnitten – mehr braucht es nicht,
um genussvoll satt und glücklich zu werden.
Ein echter Wirtshaus- und Oma-Klassiker.*

ZUTATEN

- 2 Stk. ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 150 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 5 EL BELLASAN Rapsöl
- 1,5 l Rindssuppe aus der Restlküche oder LE GUSTO Suppen im Glas
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie
- 1 EL LE GUSTO Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Für die Frittaten die Eier zusammen mit der Milch verrühren.
- Dann das Mehl nach und nach unterrühren.
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig zu Palatschinken ausbacken.
- Palatschinken auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
- Die Frittaten in die Suppe geben und mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie garnieren.



PROFI-TIPP

KRÄUTER GEBEN WÜRZE UND GESCHMACK

Den Teig der Frittaten kann man auch mit frischen Kräutern verfeinern. Einfach klein hacken und in den Teig geben.



HOFER PRODUKT-TIPP

SUPPEN IM GLAS »LE GUSTO«

Die Suppen im Glas von LE GUSTO gibt es in drei verschiedenen Sorten: Klare Bouillon, Klare Rinder Brühe und Klare Gemüse Bouillon. Sie sind die schmackhafte Basis für viele Suppenspezialitäten.

GRIESSNOCKERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die perfekten Grießnockerl sind immer die von der Oma. Doch auch andere Varianten schmecken wundervoll. Denn jede Köchin und jeder Koch hat hier sein kleines Geheimnis.

ZUTATEN

- 2 Stück ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 250 g HAPPY HARVEST Weizengrieß
- 125 g MILFINA Teebutter
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- Für die Grießnockerl die Eier trennen. Butter mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und so lange cremig schlagen, bis die Masse weiß ist.
- Die Eidotter hinzufügen und weiter schlagen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und abwechselnd mit dem Grieß vorsichtig unter die Buttermasse heben.
- Mit 2 Esslöffeln Nockerl formen und anschließend in köchelndem Wasser zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- Die Grießnockerl auf die Teller aufteilen. Mit der heißen Rindssuppe übergießen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

WEIZENGRIESS »HAPPY HARVEST«

Weizengrieß Type 480 wird vor allem bei Grießspeisen wie beispielsweise Grießnockerl, Grießschmarrn, Grießbrei oder Grießpudding verwendet.



PROFI-TIPP

KALT IST DIE DEVISE

Grießnockerl lassen sich auch wunderbar einfrieren und tauen in der heißen Suppe in kürzester Zeit auf. Wenn die Nockerl gefroren sind, können sie einzeln in Gefrierbeutel gegeben werden. So kann man bei Bedarf die gewünschte Menge an Grießnockerln einzeln entnehmen.





TAFELSPITZ MIT SPINAT, RÖSTI, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Eine Kombination wie aus dem traditionellen Kochbuch.
Hier sind die Beilagen ebenso wichtig wie der Tafelspitz selbst.
Und alles einzeln ein Genuss für sich.*

ZUTATEN TAFELSPITZ

- 2 kg Tafelspitz aus der Restlküche oder Siedefleisch 100 % AUS ÖSTERREICH

ZUTATEN SPINAT

- 1 kg NATURE'S GOLD Blattspinat
- 25 g MILFINA Teebutter
- 25 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 350 ml Rindssuppe aus der Restlküche oder LE GUSTO Suppen im Glas
- 35 g MILFINA Teebutter
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Knoblauch vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN RÖSTI

- 1 kg speckige Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gekocht, geschält
- 120 g Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein geschnitten
- 80 ml BELLASAN Rapsöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt

ZUTATEN APFELKREN

- 400 g säuerliche Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält, entkernt
- 15 g GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerissen
- 2 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 EL BELLASAN Rapsöl
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUTATEN SCHNITTLAUCHSAUCE

- 400 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 2 rohe Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier, gekocht

- 100 g Rustikales Landbaguette aus der HOFER BACKBOX, entrindet
- 400 ml BELLASAN Rapsöl
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, fein geschnitten
- CASTELLO Condimento Bianco
- LE GUSTO Estragon Senf
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer weiß, gemahlen

ZUBEREITUNG

- Spinat blanchieren. Gut ausdrücken, fein faszieren.
- Butter schmelzen, Mehl kurz anschwitzen, mit heißer Suppe aufgießen, sehr gut durchrühren und 5 Minuten kochen lassen.
- Wenn nötig passieren, Spinat und Einbrenn vermengen, aufkochen.
- Butter stark erhitzen, sodass das enthaltene Wasser verdampft und der Milchzucker karamellisiert danach mit Salz, Pfeffer und Knoblauch in den Spinat einrühren. Konsistenz – wenn nötig – mit Suppe korrigieren.
- Erkalte Erdäpfel mit einem Röstireißer (»grobe Reibe«) reiben.
- Die Hälfte der Fettmenge in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln darin anschwitzen, umleeren und Pfanne mit Küchentrepp reinigen, Rest des Fetts erhitzen.
- Erdäpfel begeben, salzen, unter öfterem Wenden knusprig bräunen.
- Zum Schluss Zwiebeln untermengen.
- Beim Anrichten mit Petersil bestreuen.
- Äpfel fein schaben und sofort mit Zitronensaft vermengen, die restlichen Zutaten einrühren.
- Weißbrot in Milch einweichen und danach ausdrücken.
- Gekochte Dotter, rohe Dotter, Weißbrot, Salz, Pfeffer und Essig mit dem Stabmixer oder im Mixglas mixen.

- Nach und nach nicht zu kaltes Öl begeben, gut und homogen mixen wie bei einer Mayonnaise.
- Gekochtes Eiweiß fein hacken, der Sauce begeben, mit einem Schneebesen untermengen, nicht mehr mixen.
- Schnittlauch im letzten Moment einrühren
- Die Sauce ist ohne Schnittlauchbeigabe bei kühler Lagerung einige Tage haltbar, Schnittlauch vor dem Servieren einmengen.



PROFI-TIPP

WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS

Hat man wenig Zeit, kann man auch rohe Kartoffeln für die Rösti reiben. Vor dem Braten gut ausdrücken, denn sie verlieren noch recht viel Saft. Rösti aus rohen Kartoffeln werden kompakter und saugen beim Braten weniger Fett auf.

HOFER PRODUKT-TIPP

CONDIMENTO BIANCO »CASTELLO«

Condimento Bianco ist eine Mischung aus Essig und Traubenmost. Er schmeckt weniger sauer und viel fruchtiger als normaler Weißweinessig.



RINDFLEISCHSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Wer an Steirischen Rindfleischsalat denkt, der denkt auch an Kernöl, Käferbohnen und Kren. Wir haben uns für genau diese klassische Variation entschieden.

ZUTATEN

- 400 g mageres gekochtes Rindfleisch aus der Restlküche oder Siedefleisch 100 % AUS ÖSTERREICH
- 1 oder 2 große rote Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 roter Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 200 g NATURE'S GOLD Käferbohnen
- 6 EL BELLASAN Kürbiskernöl
- 4 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 1 EL BIO NATURA BIO-Honig
- 2 EL GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerissen
- 4 Stk. ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch
- 1 Radieschen aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein geschnitten zum Garnieren



HOFER PRODUKT-TIPP

KÜRBISKERNÖL »BELLASAN«

Kürbiskernöl darf im Sommer auf keinem Salat fehlen. Es schmeckt mild-nussig und ist in Kombination mit Rindfleisch eine wahre Spezialität.

ZUBEREITUNG

- Die Eier pochieren: Gut gesalzenes Wasser auf etwa 90 °C erhitzen, sodass es gerade noch nicht siedet. Ein Ei in eine Schüssel schlagen und dann in ein feines Sieb geben.
- Vorsichtig ein wenig rütteln, um loses oder überschüssiges Eiweiß loszuwerden, dann sanft aus dem Sieb ins heiße Wasser gleiten lassen.
- Vorsichtig mit einem Löffel einmal umrühren. Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren.
- Etwa 4 Minuten ziehen lassen und die Eier dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.
- Das gekühlte Rindfleisch in feine Scheiben schneiden, am besten mit einer Schneidemaschine. Zwiebel und roten Paprika in feine Streifen schneiden.
- Öl, Essig, Sojasauce und Honig zu einem Dressing verrühren. Das Rindfleisch mit den Zwiebeln, Bohnen und Paprika auf einer langen Servierplatte anrichten.
- Großzügig mit dem Dressing beträufeln. Die pochierten Eier darauflegen, mit Radieschen, Schnittlauch und Kren garnieren und servieren.



PROFI-TIPP

KERNE ZUM GARNIEREN

Wer den Geschmack von Kürbiskernen mag, der kann zum Garnieren auch leicht angeröstete Kürbiskerne verwenden.





RISOTTO MIT TOMATEN UND RINDFLEISCHSTREIFEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Das italienische Wohlfühlessen kann in vielen Variationen zubereitet werden. Wir verarbeiten die Reste des Tafelspitz und geben ihm mit aromatischen Tomaten den richtigen Pfiff.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 300 g Rindfleisch aus der Restlküche, in Scheiben geschnitten
- 400 g Risottoreis
- 200 g CUCINA NOBILE Getrocknete Tomaten
- 1 l LE GUSTO Suppe aus dem Glas
- 100 ml BIO NATURA passierte BIO-Tomaten, mit etwas Wasser verdünnt
- 100 ml RIEDEN SELECTION Rieden Riesling Selection
- MILFINA Butter, würfelig
- 300 g Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Majoranzweig
- 1 Thymianzweig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer weiß
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rindfleischstreifen (Wokstreifen)
- 20 ml BELLASAN Olivenöl
- etwas CUCINA NOBILE Grana Padano
- 1 EL MILFINA Mascarpone

ZUBEREITUNG

- Die klein gehackte Zwiebel, Rindfleischscheiben und die Tomaten in Butter langsam anschwitzen.
- Den Reis dazugeben und kurz durchrühren, mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen.
- Mit der Hälfte der Rindsuppe und den passierten Tomaten aufgießen.
- Immer wieder etwas rühren und Rindsuppe und Paradeiseraft nachgießen und die Butterwürfel dazugeben.
- Frische, geputzte und gewürfelte Tomaten in Olivenöl sautieren, mit Majoran- und Thymianzweigen durchschwenken, salzen und weiß pfeffern.
- Wenn der Reis in der Konsistenz stimmig ist, die Tomaten dazugeben, durchrühren, den frisch geriebenen Parmesan dazugeben und fertig garen.
- Nachwürzen und abschmecken mit geriebener Muskatnuss. Am Ende mit einem großen Löffel Mascarpone verfeinern.
- Die Rindfleischstreifen und Tomaten in Olivenöl anbraten und auf das Risotto legen.



PROFI-TIPP

VORSICHTIG RÜHREN

Während der Reis gart, sollte man ihn ab und zu umrühren. Es ist jedoch nicht notwendig, den Reis ständig wie wild umzürühren. Es reicht, hin und wieder zu rühren, damit die Körner nicht am Pfannenboden kleben.

HOFER PRODUKT-TIPP

RIESLING »RIEDEN SELECTION«

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Mango und Pfirsich, etwas Blütenhonig unterlegt. Leichtfüßig, weißer Apfel, frisch strukturiert, feine Fruchtsüße im Abgang, zitroniger Nachhall.





RISOTTO SCHRITT FÜR SCHRITT

FOTOS LUISE REICHERT

1



RINDFLEISCH IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN

Das kalte Rindfleisch aus der Restlküche mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Den Zwiebel klein hacken.

2



RINDFLEISCH, ZWIEBEL UND TOMATEN ANBRATEN

Im nächsten Schritt wahlweise frische oder getrocknete Tomaten, das geschnittene Rindfleisch und den Zwiebel leicht in Butter anbraten.

3



RISOTTOREIS HINZUGEBEN UND ABLÖSCHEN

Zu den angebratenen Zutaten den Risottoreis hinzugeben und kurz durchrühren. Danach mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen.

4

MIT RINDSSUPPE UND PARADEISERN AUGIESSEN

Nun den Reis mit der Hälfte der Rindssuppe (ca. 0,5 l) aufgießen. Die verdünnten, passierten Tomaten hinzugeben. Es kann wahlweise auch Tomatensaft verwendet werden.

5

RINDFLEISCH UND TOMATEN ANBRATEN

Das Rindfleisch (Rindfleischstreifen) und die Tomaten in Olivenöl anbraten. Mit Majoran- und Thymianzweigen durchschwenken, salzen und pfeffern.

6

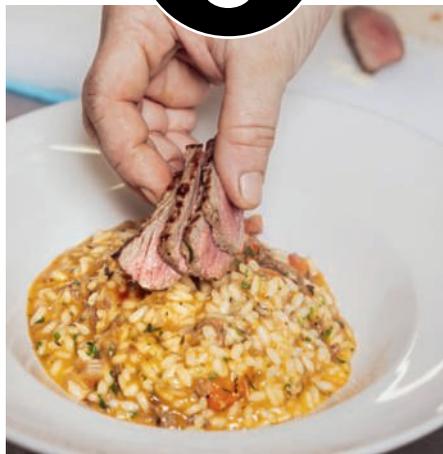
IMMER WIEDER AUGIESSEN UND BUTTER HINZUGEBEN

Immer wieder etwas rühren und Rindssuppe und Tomatensaft nachgießen. Die Butterwürfel dazugeben und einrühren.

7

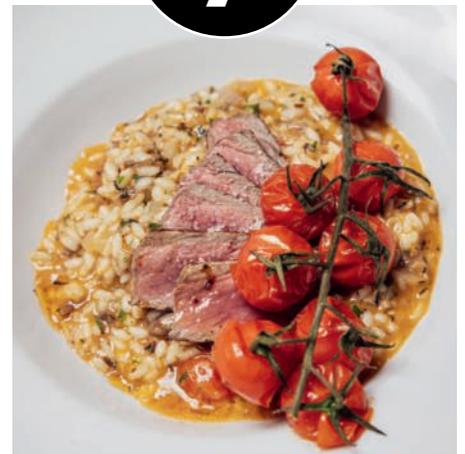
GERIEBENEN PARMESAN EINRÜHREN

Wenn der Reis die richtige Konsistenz hat, weitere Tomaten dazugeben, durchrühren, den frisch geriebenen Parmesan dazugeben und fertig garen.

8

FERTIG ABSCHMECKEN UND MIT MASCARPONE VERFEINERN

Das Risotto nachwürzen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Am Ende mit einem großen Löffel Mascarpone verfeinern.

9

RISOTTO MIT FLEISCH UND TOMATEN ANRICHTEN

Das Risotto auf den Tellern anrichten und das angebratene Rindfleisch und die Tomaten auf das Risotto setzen. Gerne noch mit Parmesan garnieren.



PROFI-TIPP

KÖCHELN LASSEN

Vor dem Servieren die Bolognese unter Rühren noch 15 Minuten ohne Deckel auf kleiner Flamme einkochen lassen.

Die Reste einer Sauce Bolognese sollte man niemals wegwerfen. Denn sie ist die perfekte Zutat für weitere italienische Köstlichkeiten wie Lasagne oder Arancini.



RAGÙ ALLA BOLOGNESE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
210 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die klassische Sauce Bolognese wird auf dem Herd geschmort – die Zubereitung im Backrohr ist für manche Kenner sogar noch besser.

ZUTATEN

- 1 EL BELLASAN Olivenöl
- 50 g MILFINA Teebutter
- 90 g Zwiebeln, aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 2 Stangen Sellerie, fein gehackt
- 3 mittelgroße Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 350 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rinderfaschiertes
- LE GUSTO Pfeffer
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- LE GUSTO Muskatnuss, gerieben
- 250 ml DOMÄNE WACHAU Grüner Veltliner Wachau DAC
- 500 g CUCINA NOBILE Tomaten, geschält, klein geschnitten, mit dem Saft
- 550 g GOURMET Gewalzte Bandnudeln
- 1 EL MILFINA Teebutter für die Pasta
- CUCINA NOBILE Grana Padano zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 130 °C vorheizen. Öl, die Butter und die gehackten Zwiebeln in einen schweren gusseisernen Topf geben und bei mittelstarker Hitze unter Umrühren glasig anschwitzen, dann den gehackten Sellerie und die Karotten zufügen. Etwa 2 Minuten dünsten.
- Das Faschierte, ordentlich Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Das Fleisch mit der Gabel zerkrümeln, sorgfältig umrühren und solange garen, bis es durch ist.
- Die Milch zufügen und unter häufigem Umrühren so lange brodeln lassen, bis sie völlig verdampft ist. Eine kleine Prise Muskatnuss hineinreiben und umrühren.
- Den Wein zugießen und ebenso langsam und komplett verdampfen lassen, dann die Tomaten zugeben und alle Zutaten sorgfältig verrühren. Nach dem Aufkochen zudecken und ins Rohr schieben. Mindestens 3 Stunden ganz sanft schmoren lassen. Zum Schluss soll sich das Fett von der Sauce getrennt haben und die Sauce richtig dicht eingekocht sein.
- Abschmecken und mit der al dente gekochten Pasta und, wenn nötig, etwas Kochwasser vermischen, dabei die Butter hinzufügen. Frisch geriebenen Parmesan dazu servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

GEWALZTE BANDNUDELN »GOURMET«

Wer Pasta liebt, sollte unbedingt auch Bandnudeln versuchen. Diese eignen sich für alle Pastarezepte, da sie durch ihre breite Form Sauce besonders gut aufnehmen.

LASAGNE AL FORNO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



150 MINUTEN VORBEREITUNG
10 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein Fest für die Sinne! Lasagne mit Béchamelsauce und Bolognese. Das Geheimnis ist eine richtig gute Sauce Bolognese und die notwendige Zeit. Aber es lohnt sich, versprochen!



PROFI-TIPP

EINE NACHT DURCHZIEHEN LASSEN

Lasagne schmeckt besser, wenn sie einen Tag durchzieht. Die Lasagne füllen und ungebacken eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am nächsten Tag Parmesan darüber streuen und backen. Kühlschrankkalte Lasagne benötigt beim Backen ca. 10 Minuten länger.



ZUTATEN BOLOGNESE

- 2 l Bolognesesauce aus der Restküche oder
- 4 Zehen Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 große Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1,5 kg **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Rinderfaschiertes
- ASIA GREEN GARDEN Sojasauce (optional)
- 1 Flasche Weißburgunder Südsteiermark DAC
- 5 Stängel **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie
- 3 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 1 Dose CUCINA NOBILE Tomaten geschält
- ½ l LE GUSTO Suppen im Glas
- ½ l **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- BELLASAN Rapsöl zum Braten
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN BÉCHAMEL

- 100 g MILFINA Teebutter
- 100 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- etwas LE GUSTO Muskatnuss
- 1 l **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch

ZUTATEN LASAGNE

- CUCINA NOBILE Lasagneblätter
- 150 g CUCINA NOBILE Grana Padano
- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Mozzarella
- 600 g Melanzani vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten und in Olivenöl herausgebacken
- 50 g MILFINA Teebutter
- 50 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- ½ l **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch
- etwas LE GUSTO Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG BÉCHAMEL

- In einem Topf die Butter schmelzen. Weizenmehl hinzufügen und auf mittlerer Flamme weiterkochen. Die Mehl-Butter-Mischung nicht bräunen.
- Langsam, nach und nach, Milch zur Mehl-Butter-Mischung gießen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Wenn die ganze Milch in der Sauce ist, weiterrühren und so lange kochen, bis die Sauce eingedickt ist. Sollte die Sauce zu dick sein, etwas Milch nachgießen.
- Ständiges Rühren verhindert Anbrennen. Salzen und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

ZUBEREITUNG BOLOGNESE

- Den Knoblauch und die Sellerie fein schneiden, die Karotten und Zwiebeln grob reiben.
- Etwas Öl in einem schweren Bräter heiß werden lassen. Das Faschierte darin auf mittlerer Hitze braten, bis es nicht mehr rosa ist.
- Das klein geschnittene Gemüse braten, bis es weich ist und ein wenig Farbe genommen hat, etwa 15 Minuten.
- Das Fleisch dazugeben und alles gut durchmischen. Kräftig salzen und/oder mit Sojasauce würzen. Hitze hochschalten, den Wein dazugießen und mindestens auf die Hälfte einkochen.
- Die Kräuter, den Knoblauch, die Tomaten hineingeben, mit Hühnersuppe und Milch aufgießen, zum Sieden bringen und zugeeckt vier Stunden sanft köcheln lassen. Immer wieder umrühren.
- Anschließend die Sauce abschmecken.

ZUBEREITUNG LASAGNE

- Die Lasagneblätter 30 Minuten in Wasser einweichen. Parmesan und Mozzarella reiben.
- In eine gebutterte Auflaufform eine Lage Bolognese geben, erst etwas Béchamel und die Melanzanscheiben, dann geriebenen Käse darauf verteilen und mit einer Lage Lasagneblätter (nicht überlappend) bedecken. Fortfahren, bis die Form nicht ganz voll ist. 4–5 Lagen sind optimal. Mit Fleisch-Béchamel-Käse enden.
- Bei 180 °C gute 45 Minuten im Rohr backen, bis die Lasagne schön knusprig ist. 10 Minuten auskühlen lassen

HOFER PRODUKT-TIPP

GESCHÄLTE TOMATEN »CUCINA NOBILE«

Die geschälten Tomaten von CUCINA NOBILE sind besonders vielseitig einsetzbar und ersparen der Köchin oder dem Koch viel Zeit bei der Vorbereitung der Gerichte.



HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERN BIO-MOZZARELLA »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die Milch für den BIO-Mozzarella stammt aus der Region Ötscherland und zum Teil aus der Region Mühlviertel. Er wird traditionell mit Milchsäurekulturen hergestellt, wodurch sein milder, angenehm frischer und leicht säuerlicher Geschmack entsteht.



PROFI-TIPP

FRITTIEREN IST DIE DEVISE

Die Arancini müssen frittiert werden. Bei heißerem Backfett werden sie zwar auch schön braun, allerdings könnte der Käse im Inneren dann noch nicht geschmolzen sein.

ARANCINI

GEBACKENE SAFRAN-REISBÄLLCHEN MIT BOLOGNESE-FÜLLUNG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 2-3 STUNDEN FÜR DIE BOLOGNESE
SOWIE +35 MINUTEN FÜR DEN REIS

Die frittierten Reiskugeln sind ein typisches Gericht aus der sizilianischen Küche. Sie können als Snack oder Hauptgericht serviert werden.

ZUTATEN FÜR DIE BOLOGNESE

- Bolognesesauce aus der Restlküche oder
- 400 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Rinderfaschiertes
- 1 kleine Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 kleine Karotte aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ½ Stange Sellerie
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 200 ml CUCINA NOBILE Tomaten, geschält, passiert
- etwas LE GUSTO Suppe im Glas
- in Backpapier eingewickelte frische *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Kräuter in Form eines Bonbons: Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeer
- BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN REIS

- 200 g Risotto-Reis
- 1 Prise Safran
- 700 ml LE GUSTO Suppe im Glas
- 70 g MILFINA Teebutter
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE KÄSEFÜLLE

- 50 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Mozzarella

ZUTATEN ZUM PANIEREN

- 50 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 150 ml Wasser
- 200 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 l BELLASAN Rapsöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

- Erst das Faschierte mit etwas Olivenöl in einer Pfanne kräftig anbraten. Herausheben, das fein gehackte Gemüse zugeben und ebenfalls anrösten, den gehackten Knoblauch erst gegen Ende zugeben. Anschließend mit dem Fleisch durchmischen, mit den passierten Tomaten übergießen und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Den Kräuterbeutel zugeben und 2 bis 3 Stunden bei niedriger Hitze zugedeckt schmoren. Dabei wird nach und nach mit etwas Fond abgelöscht.
- Den Reis mit Salz und Safran in einem Topf ohne Fond erhitzen und kurz anrösten. Sobald er die Hitze aufgenommen hat, mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten kochen, bis er gar ist. Zum Abschluss die Butter hinzugeben und dann den Topf zum Abkühlen beiseitestellen.
- Den Reis zu kleinen Schalen formen (je circa 45 g). In diese kommt jeweils ein Löffel Bolognese sowie ein Würfel Käse, bevor der Reis mit der Hand verschlossen und zu einer gleichmäßigen Kugel geformt wird.
- Zum Panieren Mehl und Wasser vermengen, die Kugeln darin wenden und in den Bröseln rollen, bis sie komplett umhüllt sind. Die Arancini für ca. 1 Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank stellen, bevor sie in Pflanzenöl bei 180 °C für 8 Minuten frittiert werden. Heiß servieren.

GERETTET!

HOFER forciert seine Nachhaltigkeitsinitiativen, denn für den Diskonter stehen der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen an oberster Stelle.

TEXT HELENE TUMA

Sensibilisierungsmaßnahmen für eine sorgsame Handhabung von Lebensmitteln lassen auch Gemüse und Früchte mit optischen Besonderheiten unter der HOFER Eigenmarke »Krumme Dinger« in die Kochtöpfe der Konsumentinnen und Konsumenten wandern.



»MIT ›RETTENSWERT‹ HABEN WIR DIE MÖGLICHKEIT VOM FELD BIS ZUM ZENTRALLAGER TAUSENDE TONNEN LEBENSMITTEL ZU RETTEN.«

Cornelia und Andreas Diesenreiter, Mitbegründer von Unverschwendet



Bereits seit vielen Jahren reduziert HOFER mit vielfältigen Maßnahmen Lebensmittelabfälle in den Filialen und setzt diese im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative »Heute für Morgen« um. Im Sortiment ausschließlich Produkte mit einer hohen Warendrehung, die sich sehr rasch verkaufen, anzubieten, ein ausgeklügeltes Logistiksystem und die zielgerichtete

Bestellung der Waren helfen ebenfalls dabei, Lebensmittelabfälle bestmöglich zu vermeiden. Ein Bestreben ist es auch, Kundinnen und Kunden für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Deshalb wurde der Erklärungshinweis »Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar« ins Leben gerufen. Dieses Logo ist auf Lebensmitteln, wie Molkereiprodukten, Backwaren, Teigwa-

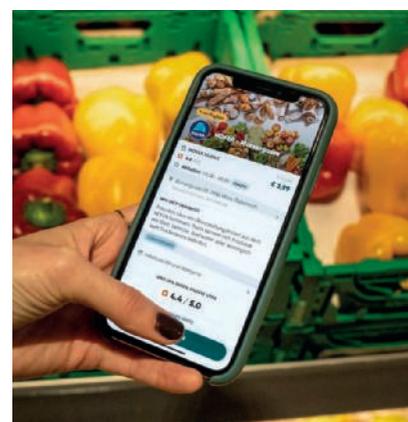
ren, Fruchtsäften und vielen weiteren angebracht. Denn viele Produkte sind auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar. Da es manchmal dennoch zu Überschüssen kommt, spendet HOFER überschüssige Nahrungsmittel laufend an regionale Sozial- und Tafleinrichtungen. Lebensmittel, welche nicht mehr an karitative Einrichtungen abgegeben werden können,



Das Ziel von Unverschwendet ist es, in Kooperation mit HOFER möglichst viele Lebensmittel zu retten.



Durch die Kooperation mit Too Good To Go geht HOFER im Kampf gegen Food Waste noch einen Schritt weiter. In das »Too Good To Go«-Überraschungssackerl kommen jene einwandfreien Lebensmittel, die am Ende des Tages nicht mehr regulär verkauft oder von kooperierenden Sozialeinrichtungen abgeholt werden können. Der Inhalt ist eine Überraschung und hängt davon ab, welche Produkte am Ende des Tages in den Filialen übrigbleiben. Kundinnen und Kunden können diese Überraschungssackerl kurz vor Ladenschluss abholen und so einen wichtigen Teil gegen Lebensmittelverschwendung beitragen.



werden landwirtschaftlichen Betrieben zur Verfügung gestellt und beispielsweise zu Tiernahrung weiterverarbeitet. Einwandfreie Lebensmittel, die weder regulär verkauft noch von kooperierenden Sozialeinrichtungen abgeholt werden können, kommen in die »Too Good To Go-Überraschungskisterl«. Mehr dazu lesen Sie rechts oben.

KEINE LEBENSMITTELVERLUSTE

Auch in der Vorlieferkette und Landwirtschaft ist Lebensmittelverschwendung ein großes Problem. In Österreich werden pro Jahr mehrere Tausend Tonnen Obst und Gemüse in der Landwirtschaft weggeworfen, weil sie zu klein, zu groß, zu

reif oder zu viel sind. Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bietet HOFER unter dem Namen »Krumme Dinger« nach Verfügbarkeit auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Lebensmittel, die aus verschiedenen optischen Gründen bereits in der vorgelagerten Produktionskette ausgegliedert würden, erhalten auch durch die nachhaltige Eigenmarke RETTENSWERT eine zweite Chance. Damit holt der Lebensmittelhändler gemeinsam mit dem Unternehmen Unverschwendet kostbares Obst und Gemüse, das sonst verloren gehen würde, zurück in den Kreislauf,

und verarbeitet es zu hochwertigen Produkten. Und dabei ist es egal wo die Überschüsse anfallen, ob am Feld, in der Logistik oder in der Produktion. »Mit RETTENSWERT haben wir eine Möglichkeit gefunden vom Feld bis zum Zentrallager Tausende Tonnen Lebensmittel zu retten und der breiten Bevölkerung Produkte des täglichen Bedarfs zu einem fairen Preis anzubieten«, erzählen Cornelia und Andreas Diesenreiter, Mitbegründer von Unverschwendet. Zu den köstlichen Produkten von RETTENSWERT zählen schmackhafte Chutneys, feine Fruchtaufstriche, aromatische Antipasti oder herzhaftes Pestos und vieles mehr. <



VON HERZEN

Höchste Genussqualität und Transparenz, gepaart mit österreichischer Herkunft und möglichst traditioneller Herstellungsweise – dafür steht die HOFER Eigenmarke *Zurück zum Ursprung*.

TEXT HELENE TUMA

Was im Jahr 2006 mit elf Milchprodukten begann, entwickelte sich über die Jahre zur Erfolgsgeschichte – die HOFER BIO-Eigenmarke *Zurück zum Ursprung*. Heute sind unter der BIO-Eigenmarke mehr als 450 köstliche BIO-Produkte zu finden – Tendenz steigend. Denn das Angebot wird laufend ausgebaut: von Milch- und Fleisch-erzeugnissen über Obst und Gemüse bis hin zu Babynahrung, Tiefkühlartikeln und Getränken. Die Herstellung von hochwertigen

BIO-Lebensmitteln steht bei HOFER ebenso im Mittelpunkt wie eine artgerechte Haltung der Rinder, Schweine und Hühner. Das Prüfzeichen »Tierwohl kontrolliert« der »Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!« garantiert die strenge Einhaltung der Kriterien.

ACHT GRUNDWERTE

Der Nachhaltigkeitsgedanke von *Zurück zum Ursprung* umfasst als ganzheitliches Konzept Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung bis zum Endprodukt. Rund 5.000 österreichische

Bäuerinnen und Bauern produzieren für *Zurück zum Ursprung* Produkte in bester BIO-Qualität. Die Produktion erfolgt gemäß dem nachhaltigen »Prüf Nach!«-Standard, dessen Kriterien nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch die Verarbeitung betreffen und weit über die EU-BIO-Verordnung hinausgehen. Er beruht auf acht Grundwerten. Dazu zählen Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz, höchste Lebensmittelqualität, Transparenz und Fairness gegenüber Bäuerinnen und Bauern sowie Konsumenten.

NATURREIN AUF BABYFOOD-STANDARD

Für die *Zurück zum Ursprung* BIO-Babynahrung von HOFER werden nur hochwertige Rohstoffe aus regionalem, nachhaltigem Anbau verwendet. Zudem wird sie gemäß dem »Prüf Nach!«-Standard naturbelassen produziert. So trägt die BIO-Babynahrung von *Zurück zum Ursprung* bereits in den ersten Lebensjahren zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

Kontrollstellen. Aber auch die Kundinnen und Kunden können genau verfolgen, woher die Rohstoffe stammen. Denn dank eines umfangreichen Rückverfolgungssystems sind alle *Zurück zum Ursprung*-Produkte online rückverfolgbar bis zum Ursprungshof.

Unter zurueckzumursprung.at lernt man chargengenau die Bäuerinnen und Bauern kennen, die die Rohstoffe für die BIO-Lebensmittel liefern und die Betriebe, die diese verarbeiten.

ÜBERPRÜFBARE QUALITÄT BEI BIO-BABYNAHRUNG

Zu den Produkten, die online rückverfolgbar sind, gehört auch die *Zurück zum Ursprung* BIO-Babynahrung. Sorgfältig entwickelt, werden nur hochwertige Rohstoffe aus regionalem, nachhaltigem Anbau verwendet. Auch die Babynahrung ist so naturbelassen wie möglich, zudem wird auf den Zusatz von Zucker, Salz und Aromen in der Beikost vollständig verzichtet. So versorgt die BIO-Babynahrung Babys mit allem, was sie für ihre Entwicklung und ihr Wachstum brauchen. Wie alle Produkte von *Zurück zum Ursprung* wird

auch die BIO-Babynahrung gemäß dem nachhaltigen »Prüf Nach!«-Standard produziert.

RESSOURCENSCHONUNG

Da sich HOFER auch mit der Nachhaltigkeitsinitiative »Heute für Morgen« für eine nachhaltige Arbeitsweise verpflichtet hat, sind Ressourcenschonung und Abfallvermeidung zentrale Anliegen des Unternehmens. Deshalb wird auch bei Verpackungen auf Nachhaltigkeit geachtet. So wird bei HOFER die *Zurück zum Ursprung* BIO-Heumilch in der Mehrweg-Glasflasche angeboten. Die leere Glasflasche wird nach dem Genuss der BIO-Milch gereinigt, aufbereitet und wiederverwendet.



tinnen und Konsumenten. Die strikte Einhaltung dieser Grundwerte ist für alle Partnerinnen und Partner verbindlich. HOFER pflegt zudem mit *Zurück zum Ursprung* langfristige Partnerschaften mit seinen Bäuerinnen und Bauern, die für diesen Mehraufwand einen Aufschlag bei der Bezahlung erhalten.

RÜCKVERFOLGBARKEIT BIS ZUM URSPRUNG

Eine Kontrolle der Richtlinien erfolgt durch staatlich akkreditierte BIO-







KÖNIGIN DES SOMMERS

Melanzani oder Aubergine? Egal, wie man sie nennt:
Lassen Sie sich vom Geschmack und der Vielfalt
der violetten Frucht überraschen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN

DAS BESTE BABA GANOUSH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Rauchig und cremig, würzig und samtig – gutes Baba Ganoush begeistert. Und dieses hier ist vielleicht das beste, das die Welt je gegessen hat.

ZUTATEN

- 3–4 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz (ca. 1 kg)
- Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 TL Kreuzkümmel, geröstet und gemahlen
- 2 Knoblauchzehen, vom HOFER Marktplatz gerieben
- 50 ml Tahini
- 80 ml BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt
- Minze, gehackt
- LE GUSTO Pfeffer
- Sesamsamen (optional)

ZUM SERVIEREN

- Gemüsesticks, etwa Gurken und Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Fladenbrot aus der HOFER BACKBOX

HOFER PRODUKT-TIPP

GRIECHISCHES OLIVENÖL »BIO NATURA«

Olivenöl bringt mit seiner leicht bitteren Note einen Hauch von Süden in jede Speise. Ideal zum Kochen und Braten und der Star auf jedem Salat.



ZUBEREITUNG

- Das Backrohr bei Grillstufe auf maximale Temperatur vorheizen.
- Die Melanzani rundum mit einem scharfen Messer einstechen. Ein Backblech mit Alufolie belegen und die Melanzani darauf verteilen. Knapp unter dem Grill auf allen Seiten braten, bis sie außen ein wenig verbrannt und innen ganz weich sind, insgesamt etwa 15 Minuten. Herausnehmen und auskühlen lassen, bis man sie mit der Hand angreifen kann.
- Halbieren und mit einem Messer das weiche Fleisch aus der Schale kratzen und in ein Sieb geben. Abtropfen lassen oder in einer Salatschleuder schleudern, bis der Großteil des Safts ausgetreten ist. Sie müssen nicht trocken sein, aber sollten auch nicht mehr tropfen.
- Fruchtfleisch in eine große Schüssel geben. Zitronensaft, Kreuzkümmel und Knoblauch zugeben und mit einer Gabel ordentlich mischen, bis sich eine cremige Masse bildet. Unter ständigem Rühren erst Tahini, dann Olivenöl zugeben, bis alles emulgiert ist. Mit Salz abschmecken. Sollte das Baba Ganoush zu dick werden, mit ein wenig Wasser verdünnen.
- Auf einem Teller verteilen und mit dem Rücken eines Löffels eine ringförmige Vertiefung ziehen. Mit den gehackten Kräutern, Chili und Sesam bestreuen, mit zusätzlich Olivenöl beträufeln und mit Gemüse und Fladenbrot servieren.



PROFI-TIPP

KÜHLSCHRANK – NEIN, DANKE

Die Melanzani kommt mit den feucht-kalten Bedingungen im Kühlschrank nicht zurecht. Nach kurzer Zeit wird die Frucht dadurch gummiartig. Sie liegt am liebsten alleine in einem Korb an einem kühlen Plätzchen.





GEFÜLLTE MELANZANI

MIT KAPERN, SARDELLEN UND OLIVEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein süß-salzig-würziger Klassiker aus Süditalien, der am besten lauwarm schmeckt. Da werden Erinnerungen an den letzten Urlaub wach.

ZUTATEN

- 4 große Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- BELLASAN Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 300 g Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 16 LYTTOS Griechische Oliven, schwarz
- 2 EL Salzkapern, gewässert
- 2 EL HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 8 Sardellenfilets
- CUCINA NOBILE Grana Padano zum Bestreuen
- Frisches **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Melanzani halbieren und die Schnittfläche kreuzförmig einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln und im Rohr backen, bis sie weich sind, etwa 20 Minuten. Herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Darauf achten, dass die Schalen intakt bleiben, und für später aufheben. Fruchtfleisch grob hacken.
- In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Knoblauch anschwitzen, dann Tomaten, Oliven, Kapern, Melanzanifleisch und Semmelbrösel zugeben und braten, bis die Tomaten ganz weich sind und das Melanzanifleisch gar ist. Mit Salz abschmecken.
- Backrohr auf 220 °C Oberhitze schalten.
- Masse gleichmäßig auf die Schalen verteilen. Jede Melanzanihälfte mit zwei Sardellenfilets belegen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Im Rohr kurz überbacken. Vor dem Servieren mit Basilikumblättern garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

MELANZANI VOM HOFER MARKTPLATZ

Das Fruchtfleisch der Melanzani hat ein angenehm feifruchtiges Aroma. Das macht sie zum vielseitigen Klassiker in der Sommerküche.



PROFI-TIPP

DIE FRISCHE MACHT'S

Je frischer die Frucht, desto milder der Geschmack. Am besten frische Melanzani aus Österreich kaufen, die keine langen Transportwege hinter sich haben.

MELANZANI

MIT PISTAZIEN UND ZITRONE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Genauso gut wie simpel. Einfach als sommerliche Vorspeise probieren oder als Beilage zu gegrilltem Fisch.

ZUTATEN

- 3 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz (etwa 800 g)
- 30 ml BELLASAN Olivenöl
- 100 g HAPPY HARVEST Pistazienkerne, geschält, geröstet und gesalzen
- Zeste von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz

- SALINENGOLD Speisesalz
- 250 ml LYTTOS Griechisches Naturjoghurt
- Saft von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise Sumac

ZUBEREITUNG

- Die Melanzani erst halbieren, dann jede Hälfte der Länge nach in drei Spalten schneiden. Gut salzen und mindestens eine Stunde ziehen lassen, sodass ihr Saft austritt. Vorsichtig ausdrücken und mit Küchenrolle gut trocken tupfen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Melanzani auf allen Seiten darin goldbraun braten. In mehreren Durchgängen arbeiten, sodass die Melanzani in der Pfanne immer gemütlich Platz haben.
- Die Pistazien hacken und mit der Zitronenzeste mischen. Joghurt, Zitronensaft und Sumac in einer Schüssel mischen.
- Die Melanzanispalten mit den Pistazien bestreuen und mit dem Joghurtdip servieren.



PROFI-TIPP

MEHR AROMA

Wer den Joghurt-Dip etwas würziger mag, kann mit Pfeffer oder Dille nachhelfen. Oder wie wäre etwas salzigem Feta im Dip?

HOFER PRODUKT-TIPP

PISTAZIENKERNE »HAPPY HARVEST«

Pistazien passen zum Sommer und sind als Überraschungsgast auf Salaten einfach unwiderstehlich.







PROFI-TIPP

WENIG ÖL VERWENDEN

Beim Anbraten der Melanzani ist es wichtig, nicht zu viel Öl zu verwenden, da sie sich augenblicklich damit vollsaugen. Erst nach 5 bis 10 Minuten Garzeit geben sie das Öl wieder ab.



RINDER- MELANZANI-EINTOPF MIT GANZ VIELEN KRÄUTERN



REZEPTE FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Rind und Melanzani sind immer gute Freunde, und ganz besonders gut vertragen sie sich, wenn sie mit einigen orientalischen Gewürzen geschmort werden.

ZUTATEN

- 1 kg Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 kg Rindsgulaschfleisch 100% AUS ÖSTERREICH
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert und in Ringe geschnitten
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 2 TL CUCINA NOBILE Tomatenmark
- 2 TL Kreuzkümmel, geröstet und gemahlen
- 1 TL Koriandersamen, geröstet und gemahlen
- 1 TL Fenchelsamen, geröstet und gemahlen
- 7 Körner Neugewürz, geröstet und gemahlen
- 1 Stange LE GUSTO Zimt
- 200 ml BIO NATURA Passierte BIO-Tomaten
- SALINENGOLD Speisesalz
- BELLASAN Olivenöl

ZUTATEN FÜR DEN REIS

- 400 g HAPPY HARVEST Basmatireis
- 10 Safranfäden
- 2 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g MILFINA Teebutter

ZUM SERVIEREN

- Koriander, Minze, Dill, gehackt
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bergbauern Heumilch BIO-Joghurt

ZUBEREITUNG

- Melanzani würfeln (etwa 3 x 3 Zentimeter), in ein Sieb geben, gut salzen und durchmischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen und dann so viel Wasser wie möglich aus ihnen herausdrücken.
- In einem Bräter mit schwerem Boden etwas Olivenöl erhitzen und die Rindstücke auf allen Seiten gut anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und für später zur Seite stellen.
- In der gleichen Pfanne die Melanzani braten, bis sie Farbe genommen haben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Die Tomatensauce zugießen, das Rind in den Topf legen und zugedeckt schmoren, bis dieses ganz weich ist, etwa 1 Stunde.
- Den Eintopf mit den gehackten Kräutern, Joghurt und Reis servieren.

ZUBEREITUNG SAFRANREIS

- Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Reis ins kochende Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und sprudelnd kochen lassen, bis er bissfest ist, etwa 5 bis 6 Minuten. Abseihen und abtropfen lassen.
- Safran und Zucker im Mörser mahlen. In einer kleinen Tasse mit einem ordentlichen Schuss Wasser mischen.
- Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen. Den Reis hineingeben, eine Schüssel mit dem Safranwasser oben auf stellen und zugedeckt auf niedrigster Hitze garen, bis der Reis weich ist und sich unten am Topfboden eine schöne Kruste gebildet hat, etwa 20 Minuten.
- Zum Servieren den Reis in eine Schüssel kippen und mit dem Safranwasser begießen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERN HEUMILCH BIO-JOGHURT »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das BIO-Joghurt aus der Region Kitzbüheler Alpen zeichnet sich durch eine milde Säuerung, die cremige Konsistenz und den natürlichen Fettgehalt aus.



MELANZANI-RÖLLCHEN MIT ZANDER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Bei der Füllung der Melanzani-Röllchen setzen wir auf nachhaltig gefangenen Zander. Schmeckt herrlich!

ZUTATEN

- 2-3 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Rustikales Landbaguette aus der HOFER BACKBOX, entrinde
- 20 g BELLA Pinienkerne
- 20 g BELLA Mandeln, grob gehackt
- 40 g Kapern
- 2 Salzsardellen
- 8 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilstängel, die Blätter gezupft
- 1 Prise LE GUSTO Oregano
- 12 etwa daumengroße Stücke ALMARE SEAFOOD Zanderfilet (insgesamt ca. 600 g)
- BELLASAN Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 700 ml BIO NATURA Passierte BIO-Tomaten
- LENZ MOSER Weißburgunder Selection
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bergbauern BIO-Joghurt

ZUBEREITUNG

- Die Melanzani in gleichmäßige, etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die 12 schönsten in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl je 1 Minute pro Seite braten (oder knapp unter dem Backrohrgrill auf höchster Stufe je 1 Minute grillen). Für später zur Seite stellen.
- Das Brot, die Pinienkerne, die grob gehackten Mandeln, die Kapern und die Sardellen in einem Mixer zerkleinern. Petersilie und eine Prise Oregano zugeben und mit einem Schuss Weißwein benetzen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die gegrillten Melanzanischeiben auflegen und auf jede Scheibe ein Stück Fisch legen. Die Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Einrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.
- In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz darin anschwitzen. die passierten Tomaten und einen Schuss Weißwein zugeben und zum Köcheln bringen. Die Melanzaniröllchen einlegen und 20 Minuten im Rohr garen.



PROFI-TIPP

EINE FRAGE DES GESCHMACKS

Für die Röllchen kann jede beliebige Fischart verwendet werden.

HOFER PRODUKT-TIPP

RUSTIKALES LANDBAGUETTE »HOFER BACKBOX«

Das Rustikale Landbaguette wird mehrmals täglich frisch in der HOFER BACKBOX gebacken. Schmeckt herrlich aromatisch und frisch.



PARMIGIANA-BURGER



REZEPFÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Parmigiana di Melanzane schmeckt am nächsten Tag immer noch besser, weswegen sie in Italien gern im Sandwich landet.

ZUTATEN

- 3–4 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz, je nach Größe (etwa 1 kg)
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Mozzarella
- ½ l BIO NATURA Passierte BIO-Tomaten
- 50 g CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- 6 BBQ Brioche Burger Brötchen
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- Reichlich BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bergbauern BIO-Joghurt

ZUBEREITUNG

- Die Melanzani der Länge nach in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten gut salzen und in einem Sieb oder auf Küchenrolle mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Danach die Scheiben über dem Waschbecken sehr gut ausdrücken.

- In einer Pfanne mit schwerem Boden etwas Olivenöl heiß werden lassen. Die Melanzani darin auf beiden Seiten braten, bis sie schön Farbe genommen haben und weich sind. Immer nur so viele Melanzani in die Pfanne legen, dass sie nebeneinander Platz am Pfannenboden haben. Notfalls in mehreren Durchgängen braten.
- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und ausdrücken.
- Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Eine Lage Melanzani hineinlegen (leicht überlappend), dann etwas Tomatensauce und Mozzarella darauf verteilen, dann mit Melanzani bedecken. Fortfahren, bis alle Melanzani aufgebraucht sind. Mit dem Parmesan bestreuen.
- Im Backrohr etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist, die Sauce blubbert und die Parmigiana eine schöne Farbe genommen hat. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
- Die Burger-Brötchen halbieren und auf der Schnittfläche kurz in Olivenöl braten. Aus der Parmigiana passende Quadrate schneiden und mit einem Tortenheber vorsichtig auf die Burger-Brötchen legen, mit frischem Basilikum garnieren und mit den Oberseiten der Brötchen toppen.



PROFI-TIPP

MOZZARELLA AM BESTEN FRISCH

Wird Mozzarella zu lange gelagert beziehungsweise schlecht gekühlt, ist der Geruch untypisch und der Geschmack bitter – dann ist der Käse verdorben. Je älter der Käse wird, desto mehr leidet der Geschmack.



HOFER PRODUKT-TIPP

GRANA PADANO »CUCINA NOBILE«

Dieser italienische Hartkäse ist aromatisch und würzig mit niedrigem Fettgehalt. Grana Padano gehört auf Käseplatten, auf Antipasti Teller – oder klassisch gerieben auf Pasta und Fleischgerichte.





DIE SONNE SCHMECKEN

Sie sind das beliebteste Gemüse der
Österreicher: süß, fruchtig, aromatisch.
Wir zaubern daraus Gerichte, die
nach Sonne schmecken!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



PROFI-TIPP

GEMÜSE STATT FLEISCH

Viele Gerichte lassen sich fleischlos zubereiten und können so auch völlig neu erfunden werden. Einfach ausprobieren, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



STEAK TARTARE

VOM PARADEISER



REZEPFÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Tatar, wunderbar fleischig – aber ganz ohne Fleisch! Manchen ist diese unheimlich würzige und saftige, aber deutlich leichtere Variante des Klassikers sogar lieber als das Original vom Rind.

ZUTATEN

- 60 ml BIO NATURA Italienischer BIO-Essig
- 1 Bund gehackte **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie
- 2 kleine Zwiebeln aus Österreich vom **HOFER Marktplatz**, fein gehackt
- 1 kg Paradeiser aus Österreich vom **HOFER Marktplatz**
- 120 ml **BELLASAN** Olivenöl
- 1 **LE GUSTO** Thymian
- 700 ml BIO NATURA Italienischer BIO-Essig
- 150 g **CUCINA NOBILE** Grana Padano, gehobelt
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Basilikum



HOFER PRODUKT-TIPP

ITALIENISCHER BIO-ESSIG »BIO NATURA«

Den italienischen BIO-Essig gibt es in drei verschiedenen Sorten: Condimento Bianco, Condimento Rosso und Aceto Balsamico.

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte des Olivenöls mit $\frac{2}{3}$ des Basilikums aufmischen, durch ein feines Sieb seihen und beiseite stellen.
- BIO-Essig, Petersilie und Zwiebel in einer kleinen Schüssel mischen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- Den Strunk der Paradeiser oben abschneiden und die Früchte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian bestreuen und im Ofen 45 bis 60 Minuten rösten oder bis die Paradeiser weich sind, aber noch ihre Form behalten. Abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit den Balsamicoessig in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis er zu einer dicken Soße reduziert ist.
- Paradeiser schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Schalotten unter die Paradeiserwürfel rühren. Abschmecken.
- Eine passende Ringform auf einen kleinen Salatteller stellen und das Paradeisertar hineinlöffeln. Mit dem reduzierten Balsamicoessig und dem Basilikumöl beträufeln und zur Dekoration etwas davon auf den Teller tupfen. Auf den weiteren Tellern ebenso verfahren. Jede Portion mit Parmesan und Basilikum garnieren.

TOMATENSALAT

MIT KNUSPRIGEN KICHERERBSEN, SCHAFSKÄSE UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Teller voller Sonne und Geschmack. Tomatensalat mit Feta ist ein leichtes Sommeressen, das herrlich erfrischend schmeckt.

ZUTATEN

- 6 EL BELLASAN Rapsöl
- 3 EL Kapern in Salz, gewaschen, abgetropft und trocken getupft
- 150 g NATURE'S GOLD Kichererbsen
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 1,5 kg Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 300 g BIO-Cherry-Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL BIO NATURA Italienischer BIO-Essig
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 TL BIO NATURA BIO-Honig
- 1 Bund Dill, gezupft
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, gezupft
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gezupft
- 5 EL BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 100 g LYTTOS Feta zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Für die knusprigen Kapern das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kapern zugeben. Unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten frittieren, bis die Knospen aufpoppen und knusprig sind. Mit Schaumlöffel herausheben und die gut trocken getupften Kichererbsen ins Öl geben. Bei starker Hitze etwa 7 bis 8 Minuten frittieren, bis sie knusprig sind. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Paprikapulver und Salz würzen.
- Aus Honig, Essig, Senf und Öl mit Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mixen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, die Cherrytomaten der Länge nach teilen. Mit den gezupften Kräutern vermengen, auf eine Servierplatte geben und mit dem Dressing beträufeln. Kapern und Kichererbsen darauf verteilen, Feta darüberkrümeln und servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

TOMATEN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Frisch geerntete Paradeiser aus Österreich schmecken besonders aromatisch.



PROFI-TIPP

SCHAFKÄSE IM SOMMER

Der Salzlakenkäse passt mit seinem typischen Schafsmilch-Aroma in der warmen Jahreszeit hervorragend zu allen Salaten. Wurde die Verpackung geöffnet, ist der Feta im Kühlschrank noch für mindestens drei Tage haltbar.





GAZPACHO »MARCO PIERRE« UND GEGRILLTE GARNELEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 3 STUNDEN KÜHLUNG

Die Gazpacho nach dem legendären Rezept des angloitalienischen Drei-Sterne-Kochs Marco Pierre White ist ganz einfach – aber man muss sich genau ans Rezept halten!

ZUTATEN

- 700 g Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ½ Salatgurke aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt und geschält
- ½ Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- Paprika-Mix aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt und gewürfelt
- 75 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 2 EL LE GUSTO Mayonnaise
- Tabasco
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 12 ALMARE SEAFOOD Garnelen
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Die ersten sechs Zutaten im Mixer kräftig durchmischen, bis eine glatte Flüssigkeit entsteht, dann durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco kräftig würzen und die Mayonnaise einrühren. Gut kühlen, mindestens 3 Stunden lang. Vor dem Servieren in gekühlten Tellern die Garnelen in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und einer zerdrückten Knoblauchzehe 2 bis 3 Minuten braten, mit Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils 3 Garnelen in der Mitte eines Tellers mit etwas Schnittlauch anrichten und servieren.



PROFI-TIPP

GARNELEN PUTZEN

So werden Garnelen richtig geputzt: Den Kopf vorsichtig und schnell abziehen. Die Schale von der Bauchseite ausgehend anheben und abbrechen. Den Darm, am Rücken der Garnele langsam herauslösen. Die Finger nach dem Putzen mit Zitronenwasser waschen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-APFELESSIG

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

BIO-Apfelessig wird aus besonders rückstandsarmen BIO-Äpfeln hergestellt, die sogar den strengen Kriterien des Babyfood-Standards erfüllen.



SOMMERLICHE PASTASAUCE

VOM GRILL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Reife Tomaten, viel frischer Knoblauch, sommerliche Gewürze – fertig ist eine wunderbare Pastasauce!

ZUTATEN

- 1 kg Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1–2 Knollen Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- NATURE'S GOLD Pfefferoni (nach Geschmack)
- BELLASAN Olivenöl
- 50 g LYTTOS Griechische Oliven
- 5 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 1 EL LE GUSTO Oregano
- 500 g CUCINA NOBILE Spaghetti
- CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- 15 Blätter ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- BELLA Pinienkerne, geröstet



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-BASILIKUM »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Durch ihren außergewöhnlichen Geschmack bringen die BIO-Kräuterspezialitäten von ZURÜCK ZUM URSPRUNG Abwechslung auf den Teller.

ZUBEREITUNG

- Tomaten, Knoblauch in der Schale und Pfefferoni grillen, erst 5 Minuten über direkter Hitze, um Farbe zu nehmen, dann weitere 30 Minuten bei indirekter Hitze, bis sie ganz weich geworden sind. Kurz auskühlen lassen. Knoblauch schälen und gemeinsam mit den Pfefferoni und der Hälfte der Tomaten in einem Mixer oder einer Küchenmaschine passieren.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Sauce, restliche Tomaten Oliven und Lorbeerblätter zugeben und offen etwa 30 Minuten köcheln lassen. Oregano zugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
- Pasta nach Packungsanleitung garen. Zusammen mit dem geriebenen Käse in der Sauce schwenken, eventuell mit etwas Pastakochwasser die Konsistenz anpassen. Mit Basilikumblättern und Pinienkernen garnieren und in vorgewärmten Tellern servieren.



PROFI-TIPP

KOCHT SICH NEBENBEI

Diese Sauce kann wunderbar vorbereitet werden. Einfach das Gemüse an einem Grillabend über der Resthitze nach dem Steak grillen, danach einkochen und bei Bedarf verwenden.





OFFENER TOMATENSTRUDEL



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Muss Strudel eigentlich immer gerollt sein?
Nicht, wenn er so wunderhübsch köstlich gerät wie diese
sommerliche Interpretation eines heimatischen Klassikers!*

ZUTATEN

- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 200 ml BELLASAN Olivenöl

ZUTATEN FÜR DEN STRUDEL

- 60 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 6 Sardellenfilets
- BELLASAN Olivenöl zum Bestreichen des Teigs
- 1 Packung GOOD CHOICE Strudelteig
- 200 g MILFINA Frischkäse
- 100 ml MILFINA Crème fraîche
- Schale einer Zitrone vom HOFER Marktplatz, gerieben
- LE GUSTO Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 50 ml BELLASAN Olivenöl
- 1-1,5 kg Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz in allen Farben und Größen
- SALINENGOLD Speisesalz
- Kapern

ZUBEREITUNG

- Basilikum (bis auf 10 Blätter) mit Olivenöl einmal aufmixen (Achtung: nicht zu viel mixen, wird sonst bitter!) und mindestens eine Stunde ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb oder Küchenpapier abseihen.
- Brösel und Sardellen ebenfalls gut mixen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Ein Backpapier mit etwas Olivenöl einlegen. Ein Blatt Strudelteig darauflegen, mit etwas Olivenöl bestreichen und zwei Esslöffel Brösel darauf verteilen. Mit einem weiteren Teigblatt bedecken und wiederholen, bis alle Blätter aufgebraucht sind. Mit einem Teigblatt enden.
- Im Backrohr nach Anleitung backen, bis der Teig braun und knusprig ist.
- Währenddessen Frischkäse und Crème fraîche mit Zitronenschale, schwarzem Pfeffer und Olivenöl glatt mixen. Gleichmäßig auf dem fertig gebackenen Teig verteilen. Die Tomaten in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und schön auf dem Frischkäse arrangieren. Gut salzen.
- Mit Basilikumblättern garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

STRUDELTEIG »GOOD CHOICE«

Der in Österreich hergestellte gezogene Strudelteig eignet sich zum Backen im Ofen und zum Frittieren. Zudem ist er vegan!



PROFI-TIPP

RICHTIG SCHNEIDEN

Die Tomate so positionieren, dass der Strunk zur Seite zeigt, dann schneidet man die Scheiben so, dass die einzelnen Tomatenkammern bestehen bleiben. Der Samen hat genügend Halt am Tomatenfleisch und fällt nicht heraus. Am besten ein gezahntes Messer benutzen, um nicht an der glatten Schale abzurutschen.





VEGGIE FÜR GENIESSER

Auf Fleisch zu verzichten, bedeutet schon lange nicht mehr, auf Vielfalt und Genuss zu verzichten. Dass auch vegetarische Gerichte ein Aromenfeuerwerk abbrennen können, beweisen diese Rezepte.

HOFER PRODUKT-TIPP

RAPSÖL »BELLASAN«

Für unsere Rezepte nehmen wir bevorzugt Rapsöl, denn es schmeckt und ist gesund. Rapsöl enthält Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren in einem perfekten Verhältnis.



MELANZANI & SEITLING

MISO, BULGUR, PINIENKERNE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Dieses raffinierte Rezept ist etwas aufwendiger, doch es lohnt sich alle Komponenten selbst herzustellen. So trifft es ganz sicher den eigenen Geschmack und ist immer frisch.

ZUTATEN FÜR DIE MELANZANI

- 2 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 30 g BELLASAN Margarine
- 100 ml LE GUSTO Suppen im Glas
- 50 g weiße Misopaste
- Etwas BELLASAN Rapsöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Rosmarin

ZUBEREITUNG DER MELANZANI

- Die Melanzani waschen, schälen und halbieren.
- Die Margarine, den Gemüfefond und die weiße Misopaste in einer Schüssel vermengen.
- Nun die Melanzanihälften mithilfe eines Pinsels mit Öl einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und flach auf ein Blech auflegen.
- Anschließend die Misomarinade ebenfalls auf die Melanzanihälften pinseln und im Backrohr bei 160 °C für 40 Minuten garen.
- Die Misomarinade alle zehn Minuten erneut auf die Hälften pinseln.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 4 Stück *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel vom HOFER Marktplatz, in feine Würfel geschnitten

- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 1 EL BELLASAN Olivenöl

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

- Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und kurz für fünf Minuten im Ofen bei Oberhitze grillen.
- Die Seitlinge fein würfeln, danach zusammen mit dem Zwiebel, dem Salz, dem Pfeffer sowie dem Thymian in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und anschließend kalt stellen.

ZUTATEN FÜR DEN BULGUR

- 400 g Wasser
- 200 g BIO-Bulgur
- 1 kleine Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Die Schale einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 10 g *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Petersilie, fein gehackt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG DES BULGURS

- Das Wasser, den Bulgur und eine eingeschnittene Tomate in einem Topf aufkochen.
- Sobald der Inhalt kocht, den Topf von der Flamme nehmen und den Deckel darauf geben.

- Den Bulgur ausdampfen lassen, bis er nur mehr lauwarm ist.
- Das Ganze mit der Zitronenschale, dem Petersil sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die eingeschnittene Tomate ausdrücken, die Schale entfernen und das Tomatenfleisch in den Bulgur einrühren.

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING

- 32 Scheiben *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Kräuterseitlinge
- 32 Stk. Trüffelkartoffelchips
- 20 Blätter Jung-Blutampfer
- 4 TL BELLA Pinienkerne, geröstet

ANRICHTEN

- Die Füllung kreisförmig in der Mitte eines Tellers auftragen. Eine der Melanzanihälften darauf platzieren. Nun den Bulgur hinzufügen. Zum Schluss die verschiedenen Toppings dekorativ verteilen.



PROFI-TIPP

KRÄUTERÖL SELBER MACHEN

Das Rezept kann auch durch ein aromatisches Kräuteröl ergänzt werden: 50 g frisch gehackte Kräuter (nach Geschmack) mit 100 ml BIO-Hanföl vermengen.

FREGOLA SARDA

LINSEN, KAROTTEN, INGWER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Fregola Sarda ist eine traditionelle Spezialität aus Hartweizengrieß. Besonders im Sommer sind die kleinen Kügelchen vielseitig einsetzbar: als Einlage für Suppen, in deftigen Eintöpfen oder im Salat

ZUTATEN FÜR DIE FREGOLA SARDA

- 200 g HAPPY HARVEST Weizengrieß
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG FREGOLA SARDA

- Mit einer Gabel auf der Arbeitsfläche Weizengrieß und Eier vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht. Mit feuchten Händen weiter kneten, bis ein elastischer glatter Nudelteig entsteht.
- Teig in Folie gewickelt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Dann daraus eine 2 cm dicke Rolle formen. Diese in ca. 2 cm dicke Portionen schneiden. Aus jeder Portion eine ca. 5 bis 6 mm dünne Rolle drehen und von dieser 5 bis 6 mm dünne Portionen abstechen. Die Abschnitte ruhen lassen. Danach aus den Nudelwürfelchen kleine Kugeln formen.
- Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Fregola 7 Minuten im Ofen trocknen.

ZUTATEN FÜR DIE PASTA

- 200 g geröstete Fregola Sarda
- 40 g MILFINA Teebutter
- 40 g CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- Kandierter Ingwer, zur Dekoration

ZUBEREITUNG DER PASTA

- Die Fregola Sarda 10 bis 12 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.
- Abgießen und in einem Topf mit Butter und Parmesankäse wie für ein traditionelles Risotto alla parmigiana cremig kochen.

ZUTATEN FÜR DIE LINSEN

- 30 g Sellerie, fein würfelig
- 30 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein würfelig
- 30 g Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein würfelig
- Etwas BELLA Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Zweig ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rosmarin
- 250 g NATURE'S GOLD Linsen
- LE GUSTO Suppe im Glas
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG DER LINSEN

- In einem Topf den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln mit Olivenöl, einer Prise Salz und Rosmarin leicht anbraten.
- Dann die Linsen hinzufügen und mit der Suppe kochen, bis sie gar sind.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN FÜR DIE GERÖSTETEN KAROTTEN

- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 lila Karotten (optional)
- SALINENGOLD Speisesalz
- BELLA Olivenöl
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG DER KAROTTEN

- Die Karotten schälen und in einer Folie im belüfteten Ofen bei 170 °C 20 bis 25 Minuten mit Salz, Olivenöl und Pfeffer backen.
- Die Karotten nach dem Garen nach Belieben schneiden und beiseitestellen.

ZUTATEN FÜR DIE KAROTTEN-INGWER-SUPPE

- 2 Zwiebeln vom HOFER Marktplatz
- 40 g frischer BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält, in Scheiben
- BELLASAN Olivenöl
- 300 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und gewürfelt
- LE GUSTO Suppe aus dem Glas
- 300 g Kokosnussmilch
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG DER KAROTTEN-INGWER-SUPPE

- Die Zwiebeln schälen und klein würfelig schneiden.
- In einer Pfanne die Zwiebeln und den Ingwer mit dem Olivenöl und einer Prise Salz anbraten.
- Die Karotten hinzufügen und 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
- Mit Gemüsebrühe bedecken und kochen, bis die Karotten durchgegart sind und die Brühe vollständig aufgesogen wurde.
- Alles mithilfe eines Thermomix oder eines Stabmixers pürieren.
- Währenddessen die Kokosmilch hinzufügen, bis man die Konsistenz einer Suppe erhält.
- Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

SERVIEREN

Die cremige Fregola Sarda und die Linsen auf einen Teller setzen. Die Oberseite mit gerösteten Karotten und kandiertem Ingwer dekorieren. Jetzt die Karotten-Ingwer-Suppe um die Fregola Sarda gießen. Wahlweise mit ein paar frischen Blättern dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

INGWER VOM HOFER MARKTPLATZ

Mit seiner anregend-würzigen Schärfe verfeinert Ingwer Speisen aller Art. Je länger das Gewürz mitgegart wird, desto intensiver ist der Geschmack.



PROFI-TIPP

KAROTTEN RICHTIG LAGERN

Karotten mögen es dunkel, kühl und etwas feucht. Das Gemüsefach des Kühlschranks ist also der perfekte Platz, um Karotten bis zu zehn Tage lang aufzuheben. Die Karotten vor der Aufbewahrung nicht waschen, denn das führt zu feuchten Druckstellen und Fäulnis.





BUNTE RÜBEN MIT KRAPPEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
95 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ihre dunkelrote Farbe macht rote Rüben zu einem Hingucker auf dem Teller. Rüben schmecken leicht erdig und angenehm süßlich. Wir haben die Kombination mit Krapfen gewagt.

ZUTATEN FÜR DIE ROTE RÜBE

- 2 Stück kleine ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rüben
- Etwas SALINENGOLD Speisesalz
- Etwas Thymian

ZUBEREITUNG DER ROTEN RÜBE

- Die Rüben waschen und mit dem Salz und dem Thymian in Alupapier einschlagen (alles auf 4 Päckchen verteilen).
- Nun bei 180 °C 30 bis 40 Minuten backen und mit einem Zahnstocher testen, ob alles weich/gar ist.
- Anschließend die Rüben abkühlen lassen und schälen.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 1 l ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 250 ml Mirin (Reisessig)
- 1 Bund Shiso-Blätter
- 1 l ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote-Rüben-Saft

ZUBEREITUNG DER SOSSE

- Alle Zutaten zusammenfügen und eine Woche einlegen.
- Danach die Shiso-Blätter herausnehmen und die Flüssigkeit auf 500 ml reduzieren.
- Den Rote-Rüben-Saft auf 300 ml reduzieren.
- Anschließend den Sud mit der Shiso-Soja-Reduktion abschmecken und etwas abbinden.
- Zum Schluss die kleinen Roten Rüben (aus Schritt 1) dazugeben und erwärmen.

ZUTATEN FÜR DIE KRAPPEN

- 250 ml Wasser
- 100 g MILFINA Teebutter
- 8 g SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- BELLASAN Rapsöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG DER KRAPPEN

- Das Wasser zusammen mit der Butter und dem Salz aufkochen.
- Das Mehl hinzufügen und einen Brandteig herstellen.
- Nun die Eier nach und nach mit einem Stabmixer unterheben.
- Sobald ein geschmeidiger Teig entstanden ist, mit einem Löffel Nocken formen und in heißem Fett bei 180 °C herausfrittieren.

ZUTATEN FÜR DIE MARINIERTERTE RÜBE

- 1 Gelbe Rübe vom HOFER Marktplatz
- 1 Zwiebel vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- 4 cl CASTELLO Condimento Bianco
- 2 cl BELLASAN Rapsöl

ZUBEREITUNG DER MARINIERTEN RÜBE

- Die Gelbe Rübe waschen und mithilfe einer Aufschnittmaschine oder einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Salz, dem Condimento Bianco und dem Öl vakuumieren (einlegen reicht auch).
- Anschließend die Gelbe Rübe darin 20 Minuten marinieren.

ANRICHTEN

Die Sauce in einen tiefen Teller geben und die Krapfen sowie die Gelbe Rübe dekorativ anrichten.



PROFI-TIPP

ROTE FARBE

Die schöne Farbe der Rüben hinterlässt hartnäckige Flecken. Landet irgendwo ein Spritzer Rote-Rüben-Saft, am besten mit heißem Wasser und Zitronensäure entfernen. Mit diesen Hausmitteln kann man auch die Schneidebretter säubern.

HOFER PRODUKT-TIPP

WEIZENMEHL »HAPPY HARVEST«

Glattes Mehl ist für geschmeidige Teige wie Strudelteig, Biskuitteig, Germteig und Palatschinkenteig sowie zum Binden von Suppen oder Saucen ideal.





TARTINE

MIT GEGRILLTER ZUCCHINI UND FRISCHKÄSE



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Das ist Sandwich-Kunst für richtig heiße Tage!
Die Zutaten lassen sich perfekt vorbereiten, einfach die Zucchini vor dem Servieren nochmals ganz kurz in einer Pfanne erwärmen.*

ZUTATEN

- 5-6 Zucchini vom HOFER Marktplatz, gelb und grün
- 1-2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 4 Scheiben Rustikales Landbaguette aus der HOFER BACKBOX
- 300 g MILFINA Frischkäse
- Frische ZURÜCK ZUM URSPRUNG Kräuter nach Geschmack (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)
- BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer aus der Mühle



HOFER PRODUKT-TIPP

ZUCCHINI VOM HOFER MARKTPLATZ

Die Zucchini gehört zu den meistverkauften Gemüsesorten. Der Grund dafür liegt in der Vielseitigkeit. Von herzhaften Gerichten und Suppen bis zu Kuchen – Zucchini passen immer.

ZUBEREITUNG

- Die Zucchini mithilfe einer Mandoline oder eines scharfen, langen Messers der Länge nach in 1 bis 2 Millimeter dünne, lange Streifen schneiden. Etwa 2 Esslöffel Olivenöl mit dem Knoblauch vermengen und die Zucchinistreifen in einer Schüssel damit vermengen. Eine Pfanne mit schwerem Boden bei hoher Hitze heiß werden lassen, wenig Olivenöl zugeben und die Zucchinistreifen bei hoher Hitze auf jeder Seite 1 Minute anbraten – in mehreren Durchgängen. Sie sollen knackig bleiben.
- Das Brot tosten und großzügig mit Frischkäse bestreichen. Gut pfeffern. Die Zucchini dekorativ darauf verteilen, mit gezupften, grob gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer sowie ein paar Tropfen Olivenöl vollenden und sofort servieren.



PROFI-TIPP

MIT SCHALE BRATEN

Zucchini unter fließendem Wasser gründlich waschen und vor der Weiterverarbeitung gut abtrocknen. So werden Keime und Rückstände auf der Schale entfernt.



GEDÄMPFTER PORREE MIT EI-VINAIGRETTE



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Um den Porree gekonnt in Szene zu setzen, werden hart gekochte Eier geraspelt. Die raffinierte Vinaigrette rundet den Geschmack ab.

ZUTATEN

- 6 Stück Porree vom HOFER Marktplatz
- 2–3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier, hart gekocht
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- Saft einer halben Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Schuss CASTELLO Condimento Bianco
- 4 EL BELLASAN Olivenöl
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt

- 1 TL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, gehackt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Porree putzen, nur die weißen und hellgrünen Teile verwenden. In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen, Stangen bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten darin köcheln. Lauch in einem Sieb abtropfen lassen, die Stangen sollen ganz bleiben.
- Für die Vinaigrette in einer Schüssel Senf, Zucker, Zitronensaft, Essig, Pfeffer und etwas Salz verrühren. Mit einer Gabel das Öl darunterschlagen, bis die Vinaigrette cremig wird.
- Lauchstangen auf einer Servierplatte längs anrichten. Eier schälen, halbieren und den Dotter herausnehmen. Dotter und Eiweiß getrennt mit einer Reibe raspeln. Petersilie und Schnittlauch vermengen. Vinaigrette über den Lauch träufeln, dann Dotter, Kräuter und Eiweiß so darüberstreuen, dass Farbstreifen – gelb, weiß, grün – entstehen. Lauwarm mit knusprigem Baguette servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

PORREE VOM HOFER MARKTPLATZ

Im Geschmack erinnert Porree leicht an Zwiebel, ist aber viel milder. Mit seinem würzig-frischen Aroma passt Porree gut zu Fleisch- und Fischgerichten oder in Aufläufe.



PROFI-TIPP

GARPROBE

Eine über die Gabel gelegte Stange Porree sollte sich leicht biegen, aber nicht knicken, dann wäre sie zerkoht.



SOMMER-NUDELSUPPE

MIT EIS UND EINEM HAUCH KOREA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Kalte Nudeln sind ein beliebtes Sommeressen in Korea, und Naengmyeon ist die Königsklasse des Genres: dünne Nudeln mit herrlich elastischem Biss, in eiskalter saurer Suppe serviert. Falls Sie die nicht bekommen, nehmen Sie einfach Buchweizennudeln.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE (OPTIONAL)

- ½ Birne vom HOFER Marktplatz
- ¼ Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 1 daumengroßes Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält
- 3 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 80 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 1 Handvoll Sesamsamen
- 4 EL LE GUSTO Chiliflocken
- 3 Frühlingszwiebeln vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 EL Sesamöl

ZUTATEN FÜR DIE NUDELN

- 2 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1,5 l LE GUSTO Suppe im Glas
- 2 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- ½ Gurke aus Österreich vom

- HOFER Marktplatz
- ½ Birne aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 500 g Kimchi mit jeder Menge Saft
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 700 g Naengmyeon oder Buchweizen-Nudeln
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Falls Sie eine scharfe Sauce machen, am besten am Vortag beginnen: Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer feinen Sauce mixen.
- Senf mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren und an einem warmen Ort stehen lassen.
- Suppe mit dem Saft des Kimchi mischen. Mit 2 EL Zucker und Salz abschmecken.
- Gurke schälen und längs in Scheiben schneiden. Salzen und mit Essig, Chili und Zucker marinieren.
- ½ Birne schälen und in Scheiben schneiden. Eine Hälfte mit Zuckerwasser bedecken.
- Nudeln nach Packungsangabe kochen. Kaltes Wasser in Nudeltopf laufen lassen, dann erst abgießen. Dann die Nudeln mit mehr kaltem Wasser gründlich waschen, bis sie ganz kalt sind.
- Eier hart kochen und halbieren.
- Nudeln in Schüsseln anrichten. Suppe mit Eiswürfeln mischen und Nudeln damit übergießen. Kimchi, Birne, Gurke und Senf darauf verteilen. Eiskalt genießen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIERNE AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Birnen sind aufgrund ihres geringen Säuregehalts ein sehr beliebter Obst-Snack und eignen sich hervorragend für viele Rezepte.



PROFI-TIPP

SCHÖNE FARBE

Die geschälten Birnen immer sofort ins Zuckerwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

100 % BIO IN IHRER HOFER FILIALE



BIO-GURKE

Ein Muss bei heißen Temperaturen. BIO-Gurken vom HOFER Marktplatz schmecken im Salat oder als Tsatsiki. Sie sind ein besonders kalorienarmes Gemüse!

BIO-TOMATEN

Die BIO-Tomaten vom HOFER Marktplatz überzeugen mit ihrem Aroma und ihrem fruchtigen Geschmack. Ob als Salat, als Snack oder als Basis für eine Spaghettisauce – reife Tomaten schmecken einfach nach Sommer.



BIO-KAROTTEN AUS ÖSTERREICH

Die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Karotten aus dem Marchfeld sind besonders knackig, vitaminreich, und frisch.



BIO-SPEZIAL- SALAT AUS ÖSTERREICH

Der knackige *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Salat darf bei heißen Temperaturen nicht am Tisch fehlen.

BIO-CHAMPIGNONS

Die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Champignons aus dem Tiroler Inntal werden täglich frisch von Hand geerntet und ausgeliefert.



BIO-CHERRY-RISPENTOMATEN AUS ÖSTERREICH

Frisch geerntet und besonders aromatisch sind die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Cherryrispentomaten von heimischen Bäuerinnen und Bauern.



**TOP
PRODUKT!**
Besonders aromatisch
und frisch.

BIO-PFLÜCKSALAT

Salat essen ist gesund. Gemischte Pflücksalate überzeugen dazu mit einem leicht bitteren, frischen Geschmack.



BIO-ERDÄPFEL AUS ÖSTERREICH

Die BIO-Erdäpfel von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* stammen aus den heimischen Erdäpfelregionen Weinviertel, Marchfeld oder dem Waldviertel.



BIO-SPITZPAPRIKA AUS ÖSTERREICH

Die österreichischen BIO-Spitzpaprika von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* schmecken pfeffrig-pikant. Perfekt für mediterrane Gerichte.



BIO-PAPRIKA

Die gelben und roten BIO-Paprika passen perfekt zur warmen Jahreszeit. Sie haben einen eher süßlichen Geschmack und können für unterschiedliche Gerichte verwendet werden. Übrigens: Auch als Snack schmecken sie herrlich!



BIO-AVOCADO

Das Fruchtfleisch einer reifen Avocado hat eine cremige, butterzarte Konsistenz und schmeckt leicht nussig. Im HOFER Sortiment erfreuen sich die Früchte großer Beliebtheit.



**TOP
PRODUKT!**
Mit Abstand der
beliebteste Salat.

BIO-EISBERGSALAT AUS ÖSTERREICH

Der *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Eisbergsalat ist super knackig und aus dem HOFER Regalen und unseren Küchen nicht mehr wegzu-denken. Er ist vielseitig einsetzbar und hat immer einen Knack-Effekt!



GEMÜSE

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die engagierten Gemüsebauerinnen und -bauern von HOFER liefern täglich frisches, knackiges Gemüse in die HOFER Filialen.



LIEFERT:
GEMÜSE

FRISCHGEMÜSE MAYR

Seit rund 50 Jahren produziert Familie Mayr auf den Eferdinger Äckern qualitativ hochwertiges Gemüse und führt den Familienbetrieb in bereits dritter Generation.

»Dank der fruchtbaren Donauschwemmlandböden im Eferdinger Becken sind unsere Produkte besonders geschmackvoll.«

Friedrich Mayr



LIEFERT:
GEMÜSE

VEGANIS

Der Hof von Christoph Mick – Teil der Veganis GmbH – liegt im Burgenland, im Herzen des Seewinkels.

»Konsumentinnen und Konsumenten sollen vermehrt zu fair und nachhaltig produzierten biologischen Produkten aus heimischer Landwirtschaft greifen, so können wir gemeinsam unsere wertvolle Kulturlandschaft und unsere bäuerliche Struktur schützen und erhalten.«

Christoph Mick



GARTENBAU SATTLER

Im Jahr 2002 spezialisierten sich die Eltern von Lukas Sattler auf den Anbau von Tomaten im Glashaus. Diese umfassen mittlerweile fünf Hektar Tomaten unter Glas.

»Unsere Tomaten werden mit besonders viel Sorgfalt und Liebe gezogen. Die Früchte bekommen genau die Zeit, die sie zum Reifen brauchen und werden erst, wenn sie kräftig rot sind, behutsam per Hand geerntet.«

Viktoria und Lukas Sattler

LIEFERT:
SNACKTOMATEN

WALLNER – LGV GÄRTNER- GEMÜSE

Im elften Wiener Gemeindebezirk liegt der Familienbetrieb von Familie Wallner. Den Betrieb gibt es bereits seit über 100 Jahren und wird von Alfred und Annemarie in der fünften Generation geführt.

»Damit das Gemüse qualitativ hochwertig und voller Genuss steckt, braucht es viel Wissen. Feingefühl, gutes Klima und die richtige Temperatur sind ausschlaggebend für das Wachstum der Pflanze.«

Alfred Wallner



LIEFERT:
GURKEN &
MELANZANI

VORREITER FÜR TIERWOHL

Mit der Tierwohl-Initiative FairHOF setzt HOFER neue Maßstäbe in der konventionellen Schweinemast, sowie bei Rindfleisch-, Geflügel-, Molkerei- und Putenartikeln.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

FairHOF von HOFER steht für:

- eine besonders strenge lokale Hofauswahl
- größere Bewegungsräume
- gentechnikfreies Futter
- transparente Produktionsbedingungen für Kundinnen und Kunden



» Wichtig ist für uns die langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern der Region, die für unseren haus-eigenen Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen tätig sind.«

FLORIAN HÜTTHALER
CEO Hütthaler KG
Schwanenstadt, Oberösterreich



Verbesserte Produktionsbedingungen für Tiere und Bäuerinnen und Bauern stehen im Fokus der Tierwohl-Initiative FairHOF von HOFER.

Um die Bedingungen in der konventionellen Schweinemast für Tiere sowie für Bäuerinnen und Bauern zu verbessern, rief HOFER gemeinsam mit dem Fleischverarbeiter Hütthaler im Jahr 2017 die Initiative FairHOF ins Leben. Und setzt damit seit sechs Jahren wichtige Schritte in Richtung Fairness in der konventionellen Tierhaltung. Mit FairHOF möchte HOFER jedoch nicht nur die Produktionsbedingungen für Tiere – gemäß dem Standard »Tierwohl verbessert« der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! – verbessern, sondern auch die regionale Landwirtschaft stärken. Dabei legt der Diskonter großen Wert auf langfristige Partnerschaften und auf die Bezahlung von fairen Preisen an die mittlerweile rund 150 am Projekt beteiligten Bäuerinnen und Bauern. Der Mehraufwand für die erhöhten Umwelt- und Tierschutzauflagen wird mit entsprechenden Aufschlägen und langfristigen Verträgen sowie Abnahmegarantien entlohnt. »Wichtig ist für uns die langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern aus der Region, die als Lieferan-



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

Wolfgang und Sandra Mayr
FairHOF Familie Mayr
Pyhrn-Priel Region, Oberösterreich

ten für unseren hauseigenen Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen tätig sind«, betont Florian Hütthaler, der die Tiere in seinem Betrieb verarbeitet. Denn nur wenn eine optimale Basis für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Tier geschaffen wird, kann auch eine höhere Qualität für die Fleisch-, Wurst-, und Schinkenprodukte garantiert werden, ist er überzeugt.

DAS TIERWOHL STEHT AN ERSTER STELLE

Mit der Initiative FairHOF wurden vor allem die Lebensbedingungen der Tiere verbessert. Schweinen steht um 100 Prozent mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben und Auslauf ins Freie zur Verfügung. Das garantiert gentechnikfreie Futter stammt zum überwiegenden Teil vom eigenen Hof der FairHOF-Bäuerinnen und -Bauern, ausnahmslos jedoch aus Europa. Fress- und Liegeplätze bei Kühen und Schweinen sind getrennt. Da das Tierwohl bei FairHOF an erster Stelle steht, sind auch schmerzhaft Eingriffe bei den Tieren verboten und die Transportdauer zum Schlachthof darf bei Kü-

hen und Schweinen maximal vier Stunden betragen, wobei meist eine Stunde Fahrzeit bzw. 50 km Entfernung nicht überschritten werden.

Bei der Verarbeitung wird der Nose-to-Tail-Ansatz gelebt. Dabei werden nahezu alle Teile der geschlachteten Tiere zu wertvollen Lebensmitteln verwertet. Mittlerweile wurden diese hohen Ansprüche an das Tierwohl für alle weiteren Tierarten übernommen und adaptiert.

VON 14 AUF MEHR ALS 80 PRODUKTE IN SECHS JAHREN

In den letzten sechs Jahren wurde das Sortiment der Tierwohl-Eigenmarke FairHOF laufend erweitert und die Produktionsbedingungen immer weiter verbessert. So umfasst das Sortiment der Tierwohl-Eigenmarke mittlerweile mehr als 80 verschiedene FairHOF Artikel aus Österreich.

Neben den Schweine- und Rindfleischprodukten wurde das Sortiment außerdem um Geflügel- und Molkereiprodukte erweitert. Zudem finden HOFER Kundinnen und Kunden unter der Tierwohl-Eigenmarke FairHOF nur



» Nur durch den Kauf hochwertiger Produkte wird den Landwirten die Möglichkeit gegeben, die Haltung der Tiere stetig zu verbessern.«

Stefan Radinger

FairHOF Familie Radinger
Wartberg an der Krems, Oberösterreich

noch Eier aus Freilandhaltung. Für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet das ein gutes Gefühl beim Genuss tierischer Produkte, und für die Tiere verbesserte Lebens- und Haltungsbedingungen, unter anderem haben FairHOF-Hühner um 20 Prozent mehr Platz im Stall als ihre Artgenossen in der konventionellen Landwirtschaft und gentechnikfreies Futter, insbesondere Soja aus Europa.

Das FairHOF-Geflügel wird zu 100 Prozent in Österreich aufgezogen, gemästet, geschlachtet und auch verarbeitet. Damit die Tiere keinem zusätzlichen Stress ausgesetzt sind, darf die Transportdauer zum Schlachthof bei Hühnern fünf und bei Puten sechs Stunden nicht überschreiten. Strenge Richtlinien sorgen dafür, dass die Tiere auch bei der Schlachtung nach höchsten Tierwohl-Standards behandelt werden. Darüber hinaus werden durch die Bruderhahn-Initiative für die gesamte FairHOF-Eierproduktion keine männlichen Küken getötet. Stattdessen werden diese wie alle FairHOF-Tiere nach dem Standard »Tierwohl verbessert« aufgezogen.





WILLST MICH ROLLEN?

Es gibt viele Varianten, ein zartes Stück Fleisch delikat zu füllen und zu rollen. Wir haben fünf besonders verlockende Rezepte probiert.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



ALTWIENER RINDSROULADEN MIT BANDNUDELN



Alle lieben Rindsrouladen – sie begleiten uns durch alle Jahreszeiten und sind oft fixer Bestandteil von Familienfeiern.

ZUTATEN

- 120 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 120 g Sellerie
- 100 g Bauchspeck 100 % GENUSS AUS ÖSTERREICH
- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 6 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rindsschnitzel
- LE GUSTO Estragon Senf
- 4 EL BELLASAN Rapsöl
- 750 ml LE GUSTO Suppen im Glas
- 1 EL Kapern, in Salz oder Öl eingelegt
- 100 ml MILFINA Sauerrahm
- Abrieb von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- HAPPY HARVEST Weizenmehl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Küchengarn
- 500 g GOURMET Gewalzte Bandnudeln

ZUBEREITUNG

- Karotten, Sellerie und Speck in lange Stifte schneiden (ca. 4 × 4 × 180 Millimeter), die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Die Rindsschnitzel mit Küchenfolie bedecken und auf dem Brett einzeln ca. 4 Millimeter dünn klopfen. Schnitzel auf der Innenseite salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen.
- Je 3 bis 4 Streifen von beiden Rüben und vom Speck der Länge nach auf den Schnitzeln verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 Zentimeter an allen Seiten lassen, bei jenem Ende, das zum Schluss eingerollt wird, 2,5 Zentimeter. Zu einer Rolle wickeln, dabei die Ränder einschlagen, mit Küchengarn zusammenbinden.
- Die Rouladen auf der Außenseite salzen und in Mehl wenden.
- Öl in einem Bräter mit Deckel erhitzen, die Rouladen rundum scharf anbraten,

dann herausnehmen. Die Zwiebelscheiben in den Bratrückständen anschwitzen, bis sie glasig sind.

- Einen guten Esslöffel Mehl unterrühren und 2 Minuten mitrösten. Mit der Suppe aufgießen, kräftig rühren und dabei die Bratrückstände vom Topfboden ablösen. Zudecken und bei 150 °C für ca. 90 Minuten im Backrohr schmoren lassen.
- Dann die Rouladen herausheben, Kapern, Sauerrahm, Zitronenabrieb und Pfeffer dazugeben und die Sauce mithilfe eines Pürierstabs durchmischen. Abschmecken.
- Küchengarn von den Rouladen entfernen und die Rouladen in der Sauce erwärmen. Währenddessen die Bandnudeln nach Packungsanleitung kochen, in etwas Butter schwenken und mit den diagonal geteilten Rouladen auf Tellern anrichten.



PROFI-TIPP

ESSIGGURKERL

In vielen klassischen Rindsrouladen-Rezepten werden auch Essiggurkerl verwendet. Um den Geschmack leicht säuerlich abzurunden, einfach die Essiggurkerl der Länge nach in dünne Stifte schneiden und mit einarbeiten.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-WEIDERIND SCHNITZEL »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das Schnitzel vom Rind gilt als Klassiker der österreichischen Küche. Das Fleisch für das BIO-Schnitzel von ZURÜCK ZUM URSPRUNG stammt von Tieren, die ausschließlich in Österreich geboren und aufgezogen werden.







KURZ GEBRATENE KALBFLEISCHRÖLLCHEN MIT EMMENTALER UND ROSENPAPRIKA-AIOLI



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Der würzige Emmentaler ist wie gemacht für diese unwiderstehlichen Kalbfleischrouladen, die ihrerseits in frische Kräuter und Salat gewickelt werden!

ZUTATEN

- 4 MILFINA Emmentaler Scheiben
- 8 kleine Kalbsschnitzel aus der Schale, je 90–100 g
- 2 Salatherzen aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Majoran
- LE GUSTO Chiliflocken aus der Gewürzmühle
- ½ rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE AIOLI

- 3 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 4 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- Abrieb von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Die Kalbsschnitzel plattieren und pfeffern. Emmentaler in Stäbchen schneiden und jeweils ein Stäbchen Emmentaler auf einem Schnitzel anordnen. Einrollen, mit Zahnstocher fixieren und salzen.
- Von den Salatherzen jeweils 8 große äußere Blätter abheben, waschen und trocken schleudern. Den Rest anderweitig verwenden. Majoranblätter vom Stängel rebeln und gleichmäßig auf den Salatblättern verteilen.
- Für die Aioli Ingwer fein reiben und den Saft in die Mayonnaise pressen. Restliche Zutaten zugeben und vermischen, abschmecken.
- Eine Pfanne erhitzen und die Rouladen in etwas Olivenöl bei hoher Hitze stark anbraten, ca. 4 Minuten. Auf die vorbereiteten Salatschiffchen setzen, mit fein geschnittener Zwiebel und Chili garnieren und mit der Aioli servieren.



PROFI-TIPP

KALT IST DIE DEVISE

Selbstgemachte Aioli lässt die Herzen aller Knoblauchfans höher schlagen. Die cremige Grillsauce passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

HEUMILCH EMMENTALER »MILFINA«

Der besonders milde und laktosefreie MILFINA Emmentaler ist ideal zum Kochen oder zur Jause.



GRILLROULADEN VON DER HÜFTE MIT ZUCCHINI, PAPRIKA, UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Rouladen gehen auch kurz gebraten vom Grill oder aus der Pfanne – und sind dann im Handumdrehen fertig!

ZUTATEN

- Paprika-Mix aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 2 Frühlingszwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 1 EL BIO NATURA BIO-Ahornsirup
- 1 Spritzer Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 8 Minutensteaks von der Hüfte, je 100 g
- BELLASAN Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Paprika, Zucchini und Frühlingszwiebeln in dünne Stifte schneiden.
- Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel anschwitzen.
- Gemüse, Sojasauce und Ahornsirup hinzufügen, umrühren, abdecken und 10 bis 12 Minuten dünsten. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Die Steaks mit dem Plattiereisen etwas flach klopfen (eher in die Länge), dann das Gemüse auf den Steaks verteilen und diese um das Gemüse wickeln. Mit Zahnstochern fixieren und salzen.
- Den Grill oder eine große Grillpfanne bei starker Hitze erhitzen, die Rouladen mit etwas Olivenöl bestreichen und einige Minuten von allen Seiten grillen, bis sie schön braun sind. Zahnstocher entfernen.

Je nach Geschmack und Anlass z. B. auf Safranrisotto servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

FRÜHLINGSZWIEBELN VOM HOFER MARKTPLATZ

Frühlingszwiebeln schmecken nur mild nach Zwiebel. Mit ihrem würzig-leichten Aroma passen sie perfekt zur asiatischen Küche und natürlich zu Gegrilltem. Sie harmonieren aber auch gut mit Frischkäse oder Salat.



PROFI-TIPP

SCHAFKÄSE INSIDE

Gerne kann die Fülle für die Rouladen mit Schafkäse ergänzt werden. Allerdings sollte man dafür eine eher milde Sorte wählen.



KÖFTE

GEFÜLLT MIT SPINAT, MANDELN UND ROSINEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Diese Köfte sind eng mit unserem faschierten Braten verwandt, nur dass sie orientalisches gewürztes Spinat und Mandeln als Fülle bekommen.

ZUTATEN

- 1 kg Rinderfaschiertes GENUSS 100 % aus ÖSTERREICH
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie, gehackt
- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- ½ TL LE GUSTO Muskatnuss, gemahlen
- BELLASAN Olivenöl
- LE GUSTO Schwarzer Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 100 g BELLA Mandeln, gehackt
- 100 g NATURE'S GOLD Blattspinat (tiefgekühlt), aufgetaut und gehackt
 - 3 Frühlingszwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gehackt
 - 2 EL BELLASAN Olivenöl
 - 2 EL BELLA Sultaninen
 - 1 kräftige Prise LE GUSTO Muskatnuss, gemahlen

- LE GUSTO Schwarzer Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz
- Saft von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 EL HAPPY HARVEST Weizenmehl

ZUBEREITUNG

- Das Rohr auf 150 °C aufheizen, die Mandeln auf einem Blech verteilen und für 10 Minuten rösten. Abkühlen lassen, währenddessen das Rohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- Das Faschierte mit den anderen Zutaten (außer der Füllung) vermengen und kräftig mit den Händen durchkneten, damit sie sich gut verbinden.
- Die gehackten Mandeln mit den anderen Zutaten der Fülle in einer Schüssel gut vermengen.

- Eine Bahn Frischhaltefolie (ca. 25 x 30 Zentimeter) auf der Arbeitsfläche auflegen, mit etwas Olivenöl bestreichen und die Hälfte des Faschierten darauf flachdrücken, am besten mithilfe einer zweiten Bahn Folie darüber. Obere Folie entfernen, die Hälfte der Fülle auf dem Faschierten verteilen, dabei am Rand etwa 2 Zentimeter frei lassen. Mithilfe der Folie zu einer kompakten Rolle drehen. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren. Beide Rollen in eine geölte Bratenform transferieren, mit Olivenöl bestreichen und für 30 bis 40 Minuten braten, bis die Köfte rundum braun sind. Vor dem Servieren mindestens 10 Minuten rasten lassen, dann in gut fingerdicke Scheiben schneiden und mit blanchierten, in Butter geschwenkten Kohlblättern und gegrilltem Paprika servieren.



PROFI-TIPP

KLEBRIGE SACHE

Vor dem Formen der Köfte etwas Olivenöl auf den Händen verteilen, so klebt die Masse weniger.

HOFER PRODUKT-TIPP

RINDERFASCHIERTES AUS ÖSTERREICH

Das Rinderfaschierte stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Es ist mager und kann für zahlreiche Gerichte verwendet werden.



KNUSPRIGE HENDL-ROULADEN MIT SPINAT, KÄSE UND GEGRILLTEN TOMATEN



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Diese Rouladen sind elegant, köstlich und bringen einen Hauch von Italien mit. Eine raffiniert knusprige Variante mit Huhn.

ZUTATEN

- 800 g Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1-2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 4-5 EL BELLASAN Olivenöl (+ etwas mehr zum Beträufeln)
- 2-3 Hendlfilets GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH, ca 450 g
- 250 g NATURE'S GOLD Blattspinat (tiefgekühlt), aufgetaut
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ei
- 4 EL HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 150 g CUCINA NOBILE Mini Scarmorza (Artikel in ausgewählten HOFER Filialen erhältlich)
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Für die Grilltomaten die Tomaten waschen und auf ein Backblech mit Backfolie schichten. 1 bis 2 Knoblauchzehen reiben, mit dem Olivenöl vermengen und die Tomaten damit einlassen. Salzen und für 20 Minuten in das auf Grillstufe maximal vorgeheizte Rohr schieben, bis sie schön angekokelt sind. Warm stellen, den Saft auffangen. Währenddessen die Hendlfilets der Länge nach teilen und mit dem Plattiereisen zwischen Frischhaltefolie vorsichtig gleichmäßig dick plattieren, ca. 4 Millimeter. Backrohr auf 220 °C einstellen. Spinat gut ausdrücken, grob hacken, das Ei mit etwas Salz in einer kleinen Schüssel verschlagen, die Brösel auf einem Teller mit der geriebenen Knoblauchzehe vermengen. Das Fleisch flach auflegen, leicht salzen und pfeffern. Den Käse und den Spinat gleichmäßig darauf verteilen (jeweils in die Mitte legen), einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die Röllchen erst in Ei, dann in den Bröseln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schichten. Mit Olivenöl beträufeln und für 10 bis 12 Minuten ins Rohr schieben, bis sie schön angebräunt sind. Mit den Grillparadeisern und ihrem köstlichen Saft servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

HAHN IM GLÜCK BIO-EIER »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die BIO-Freiland Eier stammen aus dem Projekt »Bruderwohl«, im Rahmen dessen wachsen nicht nur die weiblichen, sondern auch die männlichen Küken gemäß nachhaltigen Tierwohl-Kriterien auf.



PROFI-TIPP

PIKANTER MIT PROSCIUTTO

Um die Röllchen pikanter zu machen, kann man auch eine dünne Scheibe Prosciutto mit einrollen.

FLEISCH- SPEZIALITÄTEN *IN IHRER HOFER FILIALE*



**TOP
PRODUKT!**
Von heimischen
Bäuerinnen und Bauern
geliefert.

HENDL BRATFERTIG

Alle FairHOF-Hendl werden zu 100 Prozent in Österreich aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet. Qualität, die man schmeckt!

OBERKEULEN

Die Oberkeulen vom Maishendl sind besonders zart und saftig. Maishendl von FairHOF werden ausschließlich mit regionalem Mais gefüttert.



BIO- LANDHENDL- KEULEN

Die frischen Landhendl-Keulen von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** stammen von österreichischen Freilandhühnern.



BIO- LANDHENDL- FILETS

Die **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Landhendl-Filets stammen aus kontrolliert biologischer Freilandhaltung.

UNTERKEULEN

Ob als Backhendl, gebraten oder gegrillt – die Unterkeulen vom Maishendl schmecken immer zart und saftig.



CHICKEN WINGS

Die frisch gewürzten Chickenwings sind der Star auf jeder Grillparty! Die FairHOF-Hendl sind 100 Prozent aus Österreich und garantiert gentechnikfrei gefüttert.



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



KARREESCHNITZEL

Die frischen FairHOF Karreeschnitzel vom Schwein können für das klassische Wiener Schnitzel oder Naturschnitzel verwendet werden.



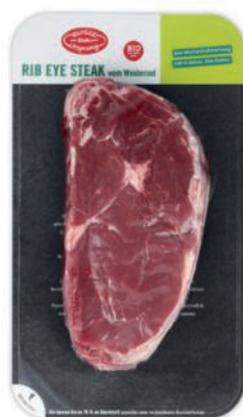
FASCHIERTES

Das gemischte Faschierte von FairHOF besteht zu 70 Prozent aus Schwein und zu 30 Prozent aus Rindfleisch.



KAISERSCHNITZEL

Die handgeschnittenen FairHOF Kaiserschnitzel stammen vom heimischen Strohschwein. Das magere Fleisch eignet sich hervorragend zum Panieren oder als Cordon Bleu.



BIO- RINDERSTEAK

Das BIO-Rib-Eye-Steak von ZURÜCK ZUM URSPRUNG zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus.

**TOP
PRODUKT!**
Ideal zum Kurzbraten
und Grillen.
Regionalartikel



BIO- RINDFLEISCH

Der Vordere Rostbraten ist ein sehr saftiges Teilstück vom Rind. Das leicht mit Fett durchwachsene Fleisch eignet sich zum Kurzbraten.



BIO- FASCHIERTES

Das ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Faschierte aus der Region Mühlviertel stammt ausschließlich von Berggrindern.



FLEISCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die *ZURÜCK ZUM URSPRUNG*- und FairHOF-Bäuerinnen und -Bauern achten bei der Fleischproduktion auf Tierwohl und höchste Qualität.



LIEFERT:
HÜHNER-
FLEISCH

GEFLÜGELHOF FAMILIE ESSL

Der Geflügelhof der Familie Essl liegt in Naarn im Machland. Stefan Essl hat 2021 den elterlichen Hof übernommen und sich gemeinsam mit seiner Frau dazu entschieden, sich ein zweites Standbein mit der Tierwohl-Geflügelmast zu schaffen, welche sie seither erfolgreich führen.

»Es ist wichtig auf die Herkunft und die Qualität der Lebensmittel zu achten und nicht nur auf den Preis. Denn Tierwohl ist mit Schleuderpreisen nicht möglich.«

Julia und Stefan Essl



LIEFERT:
SCHWEINE-
FLEISCH

BIO-HOF FAMILIE EDLBAUER

Der traditionsreiche BIO-Hof der Familie Edlbauer in Grieskirchen, der im Jahr 1640 erstmals urkundlich erwähnt wurde, bietet Platz für rund 100 Schweine.

»Bei uns am BIO-Hof leben Schweine und Kühe und ich liebe die tägliche Arbeit mit den Tieren. Die Gesundheit der Tiere ist das Um und Auf – dazu gehört täglicher Auslauf ins Freie und natürliches, nährstoffreiches Futter, das bei uns ebenfalls am Hof angebaut wird.«

Josef Edlbauer



FAMILIE STADLMAYR

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

»Seit beinahe 50 Jahren liefern wir unsere Schweine bereits an die Firma Hütthaler. Für uns war es daher sofort klar, Teil vom Projekt FairHOF sein zu wollen.«

Familie Stadlmayr

LIEFERT:
FASCHIERTES

LIEFERT:
FLEISCH &
WURST

SONNBERG BIO-FLEISCH

Sonnberg Biofleisch besteht seit 2004 und ist Österreichs größter 100 % BIO-Fleischer, die gesamte Wertschöpfungskette, von der Schlachtung bis hin zur Wurstproduktion, liegt im Betrieb in Unterweißenbach (OÖ).

»Die Grundlage für den guten Geschmack unserer BIO-Fleisch- und BIO-Wurstwaren sind die respektvolle, artgerechte Tierhaltung in den bäuerlichen BIO-Lieferbetrieben und der stressfreie Weg zur Schlachtung.«

Manfred Huber



TRAUM- DESSERT

Diese Rezepte bringen die süßen Erdbeeren auf besonders köstliche Weise auf unsere Teller. Eine fast schon vergessene Kindheitsliebe lebt wieder auf.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





einfach kochen · ERDBEERE

BAUERNKRAPFEN MIT TOPFEN-HOLUNDER-CREME UND ERDBEEREN



REZEPT FÜR
15 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Bauernkrapfen werden mit Topfen, Holunder und Erdbeeren zur sommerlichen Delikatesse.

ZUTATEN FÜR DIE BAUERNKRAPFEN

- 270 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Vollmilch, lauwarm
- 30 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- ½ Packerl frischer Germ, ca. 20 g
- 500 g **HAPPY HARVEST** Weizenmehl, glatt
- 60 g **MILFINA** Teebutter, zimmerwarm
- 2 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Eier
- 7 g **SALINENGOLD** Speisesalz
- 1 Stamerl Edelbrand Marille
- 1 l **BELLASAN** Rapsöl zum Herausbacken
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUTATEN FÜR DIE TOPFENCREME

- 250 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Topfen
- 125 ml Holunderblütensirup
- 250 ml **MILFINA** Schlagobers
- 1 **BELLA** Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- ½ BIO-Zitrone vom **HOFER** Marktplatz, Saft und abgeriebene Schale
- 300 g Erdbeeren vom **HOFER** Marktplatz, in Scheiben geschnitten, zum Anrichten

ZUBEREITUNG

- Für die Topfencreme alle Zutaten außer dem Schlagobers zu einer glatten Masse verrühren. Schlagobers mit dem Handmixer steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
- Die Milch mit Zucker und Germ verrühren, die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Knethaken des Handmixers zu einem mittelfesten Germteig abschlagen. Mit einem Geschirrhangerl abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
- Vom Teig esslöffelgroße Stücke abstechen. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und die Teigstücke zu glatten, runden Kugeln schleifen. (Dabei wird die hohle Hand über den Teigling gesetzt, die Handinnenfläche liegt auf dem Teigling, der Handballen und die Finger berühren die Arbeitsfläche. Durch kreisende Bewegungen mit vorsichtig nach unten gerichtetem Druck wird der Teigling zunehmend gestrafft und glatt.) Die Kugeln abgedeckt weitere 10 Minuten rasten lassen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SPEISETOPFEN »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Als Brotaufstrich, zum Backen oder pur, mit seinem natürlichen, ausgewogenen Geschmack und der cremigen Konsistenz macht dieser BIO-Speisetopfen Lust auf mehr.

- In der Zwischenzeit das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Teigkugeln vorsichtig mit bemehlten Händen in der Mitte auseinanderziehen, ohne den Teig dabei zu zerreißen. Die Krapfen mit der Oberseite nach unten einlegen und 2 bis 3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Umdrehen und auch die Unterseite backen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

- Die Krapfen noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen, etwas Topfencreme und Erdbeeren in die Mitte setzen und servieren.



ERDBEEREIS

IN KNUSPRIG GEBACKENER WAFFEL



REZEPFÜR
10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ CA. 4 STUNDEN KÜHLZEIT

Die erfrischendsten Sandwiches des Sommers: Köstliches, cremiges Erdbeereis trifft auf selbstgemachte Waffeln.

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

- 250 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ei
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Pkg. BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 150 g MILFINA Teebutter, zimmerwarm und etwas mehr für das Waffeleisen

ZUTATEN FÜR DAS ERDBEEREIS

- 250 g Erdbeeren vom HOFER Marktplatz
- Abrieb und Saft von 1 BIO-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 300 g LYTTOS Griechisches Naturjoghurt
- 40 g Staubzucker
- 200 g MILFINA Schlagobers

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zitronenabrieb und -saft mit dem Joghurt und dem Staubzucker verrühren. Zusammen mit den Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Das Schlagobers mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen und unter die Erdbeermischung heben, eventuell nachsüßen.

Die Rührschüssel für etwa 4 Stunden ins Tiefkühlfach stellen, dabei jede Stunde die gefrorene Schicht vom Schüsselrand kratzen und unterrühren. Das Eis sollte nicht ganz durchfrieren, sondern eine cremige Konsistenz haben.

- Alle Zutaten für die Waffeln zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In 20 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Das Waffeleisen erhitzen und beide Seiten leicht mit Butter einfetten. Die Teigkugeln einzeln in der Mitte platzieren und goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Auf 10 der Waffeln eine Kugel Erdbeereis platzieren und eine zweite Waffel darauflegen und leicht andrücken. Sofort servieren oder jede Waffel einzeln fest mit Alufolie umwickeln und im Tiefkühlschrank aufbewahren.



PROFI-TIPP

FÜR DIE SÜSSEN

Wer das Eis gerne ganz süß mag, kann 2 EL Honig in die Eis-Masse mischen.

HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Wer häufig bäckt und Desserts liebt, der sollte die feine MILFINA Teebutter immer im Kühlschrank haben.





PROFI-TIPP

GUT VORBEREITET

Die Tortenböden können 2 bis 3 Tage im Voraus gebacken und luftdicht verpackt aufbewahrt werden.



MOHN-HASELNUSS-TORTE

MIT ERDBEERFÜLLE UND SCHOKOLADE



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Dank der süßen Erdbeeren wird einfach alles zu einem Sommertraum – sogar so üppige Köstlichkeiten wie Mohn, Nüsse und Schokolade.

ZUTATEN FÜR DIE TORTENBÖDEN

- 75 g Mohn
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 250 g MILFINA Teebutter, zimmerwarm
- 440 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 6 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 300 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 1 TL BELLA Backpulver
- 240 g BELLA Haselnüsse, gemahlen
- 240 g MILFINA Sauerrahm
- 500 g MILFINA Mascarpone
- 300 g MILFINA Schlagobers
- 80 g Staubzucker
- 200 g BELLA Kochschokolade, fein gehackt
- 375 g Erdbeeren vom HOFER Marktplatz



HOFER PRODUKT-TIPP

MASCARPONE »MILFINA«

Er ist sehr cremig und schmeckt zugleich ausgesprochen frisch, das macht Mascarpone so vielseitig. Der Frischkäse aus Italien kommt in süßen und herzhaften Gerichten gleichermaßen gut zur Geltung.

ZUBEREITUNG

- Den Mohn 15 Minuten in der Milch quellen lassen. Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen, dann die Eier einzeln einarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und gemeinsam mit den Haselnüssen, dem Sauerrahm und der Mohnmilch auf niedriger Stufe in die Masse rühren.
- Den Teig gleichmäßig auf die beiden Formen verteilen und ca. 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Die Tortenböden einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann zum Abkühlen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter setzen.
- Den Mascarpone mit 125 g Schlagobers und dem gesiebten Staubzucker mit dem Handmixer aufschlagen. Die Schokolade und das restliche Obers in einen Topf geben und bei niedriger Hitze stetig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, dann 5 Minuten abkühlen lassen. Die Tortenböden quer durchschneiden.
- Für die Garnitur 60 g Erdbeeren weglegen. Einen Boden mit einem Drittel der Mascarponecreme bestreichen, mit einem Drittel der Erdbeeren belegen, den nächsten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Die restlichen Tortenböden, Mascarponecreme und Erdbeeren ebenso schichten. Den Abschluss bildet ein Tortenboden. Die Schokoladensauce auf die Torte gießen – sie darf an den Seiten herunterlaufen. Mit den aufbewahrten Erdbeeren dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

ZITRONEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Die erfrischenden Zitronen gehören einfach zum Sommer! Als Limonade oder als aromatische Zutat beim Backen findet sie gerne Verwendung.

ERDBEER-SCHLINGEL UND RHABARBER



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ CA. 1 ½ STUNDEN KÜHLZEIT

Erdbeeren und Rhabarber sind eine köstliche Kombination: Süß und säuerlich ergänzen sie einander perfekt, der knusprige Mürbteig gibt ihnen den nötigen Halt.

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBTIEG

- 180 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- ¼ TL Salzflöcken
- 75 g MILFINA Butter, kalt
- 100 g MILFINA Frischkäse, kalt
- 1-2 EL Eiswasser

ZUTATEN FÜR DIE ERDBEER-RHABARBER-FÜLLUNG

- 250 g frische Erdbeeren vom HOFER Marktplatz
- 250 g Rhabarber ca. 3 Stangen
- 90 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, Schale fein abgerieben
- 1 EL Zitronensaft von einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ½ TL Kardamom
- 3 EL Maisstärke

ZUTATEN ZUM BESTREICHEN

- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ei
- 1 Prise SALINENGOLD Speisessalz
- ½ EL HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE
- Staubzucker zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter würfeln und mit den Händen zu einem krümeligen Teig zusammenfügen. Den Frischkäse mit einer Gabel unterrühren. Etwas Eiswasser einarbeiten und die Krümel vorsichtig zu einem glatten Teig zusammenpressen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, besser noch über Nacht ruhen lassen.
- Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Rhabarber schälen und in 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Erdbeeren und den Rhabarber mit den anderen Zutaten für die Fülle vermischen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 Millimeter dick zu einem großen Kreis ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Die Früchte auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 6 bis 7 Zentimetern frei lassen, diesen über die Fülle falten und leicht festdrücken. Die Galette 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, damit sie beim Backen besser die Form behält. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Milch, Ei und Salz verquirlen und den Teigrand damit bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen. Die Galette mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Im unteren Teil des Backrohrs 40 bis 45 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist und die Füllung Blasen wirft. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.



PROFI-TIPP

EINFRIEREN

Wenn Rhabarber übrig bleibt, kann man diesen gut einfrieren. Davor schälen und in Stücke schneiden. Beim Auftauen wird Rhabarber jedoch recht weich, eignet sich aber gut zum Backen, fürs Kompott, Smoothies oder Desserts.



HOFER PRODUKT-TIPP

SCHLAGOBERS »MILFINA«

Das frische Schlagobers von MILFINA ist ein reines Naturprodukt. Den Becher erst aus dem Kühlschrank, wenn das Schlagobers zum Einsatz kommt, so lässt es sich besser verarbeiten.



ERDBEER-TORTE

KÖNIGLICH GUT



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ MINDESTENS 6 STUNDEN KÜHLZEIT

Sie schmeckt so richtig erdbeerig und sieht noch dazu höchst elegant aus. Die Basis ist ein einfacher Biskuitboden – der Rest ist Raffinesse.

ZUTATEN FÜR DAS BISKUIT

- 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 400 g Erdbeeren vom HOFER Marktplatz
- 500 g LYTTOS Griechisches Naturjoghurt
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 BELLA Vanillinschote
- 7 Blätter Gelatine
- Saft von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 250 ml MILFINA Schlagobers
- Ca. 200 g FINEST BAKERY Freilandeier-Biskotten
- 250 g Erdbeeren vom HOFER Marktplatz zum Dekorieren



PROFI-TIPP

HAUPTSACHE BEEREN

Für eine weitere Variation dieser Torte kann man auch einen Beerenmix oder Himbeeren verwenden.

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen. Wenn die Masse schaumig ist, ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist. In einer zweiten Schüssel die Dotter und den restlichen Zucker mit dem Handmixer weißschäumig schlagen. Das Mehl auf die Masse sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren, danach den Eischnee unterheben. Den Tortenring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr für etwa 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.
- Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren. Die Vanillinschote weich masieren und der Länge nach aufschneiden. Das Mark mit einem kleinen Messer auskratzen und zu den Erdbeeren geben. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft erhitzen und die Gelatineblätter darin auflösen, in die Erdbeermasse mischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Fülle rühren.
- Mit den Biskotten den Rand der Tortenform auskleiden, etwas Erdbeermasse einfüllen und die Hälfte der Erdbeeren auf den Tortenboden geben. Vorsichtig die restliche Erdbeermasse einfüllen und die Torte mit Frischhaltefolie abdecken. Über Nacht kühlen, damit die Erdbeerfülle fest wird.
- Kurz vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Erdbeeren dekorieren. Eventuell ein schönes Band mit Schleife um die Torte binden.

ERDBEERKNÖDEL MIT MOHN UND BRAUNER BUTTER



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Aromatische Erdbeeren, in flaumigen Brandteig gehüllt, in Zucker und Mohn gewälzt, serviert mit brauner Butter – Knödelgenuss vom Feinsten.

ZUTATEN FÜR DEN BRANDTEIG

- 30 g MILFINA Teebutter
- 190 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 250 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 2 Dotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ei
- 190 ml Wasser

ZUTATEN FÜR DIE MOHNHÜLLE

- 250 g MILFINA Teebutter
- 150 g Mohn, gequetscht oder gemahlen
- 50 g Staubzucker
- 1 kleine Prise LE GUSTO Zimt
- 12 mittelgroße Erdbeeren vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Die 250 g Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie bernsteinfarben ist. Den Schaum nicht abschöpfen. Zum Klären durch ein in ein Sieb gelegtes Blatt Küchenrolle seihen und zur Seite stellen.
- Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Stielansätze entfernen. Die Butter für den Teig in einem Topf schmelzen, die Milch und eine Prise Salz zugeben und alles aufkochen.
- Das Mehl zur Milch und dem Wasser geben und rühren, bis sich die Masse von Topfrand und -boden löst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Mohn mit dem Zucker und dem Zimt mischen.
- In einem großen, weiten Topf ausreichend Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. In die nur mehr lauwarme Teig-

masse nun die beiden Dotter einmengen. Es soll ein weicher, elastischer und nur leicht klebriger Teig entstehen. Diesen auf einem Nudelbrett noch einmal kurz durchkneten und anschließend zu einer dicken Rolle formen. Stücke abschneiden und jeweils eine mittelgroße Erdbeere vorsichtig damit umhüllen. Mit bemehlten Händen vorsichtig zu Knödeln formen. Diese ins siedende Wasser gleiten lassen und garen. Die Erdbeerknödel sollen mehr ziehen als kochen.

- Sobald sie im Kochwasser hochsteigen, sind sie fertig. Das dauert etwa 8 bis 10 Minuten. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und vorsichtig in der Mohn-Zucker-Mischung wälzen. Anrichten, mit brauner Butter beträufeln und sofort servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERN HEUMILCH »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die frische Bergbauern Heumilch schmeckt herrlich und ist Ideal zum Verfeinern von süßen Köstlichkeiten.





PROFI-TIPP

RESTE AUFBEWAHREN

Nicht benötigte braune Butter kann in einem Schraubglas im Kühlschrank 4 bis 6 Wochen aufbewahrt werden.



ERDBEERKONFITÜRE

GANZ BESONDERS FRUCHTIG



REZEPT FÜR
6-7 GLÄSER
à 220 GRAMM



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN
+ 2 TAGE ZUM MARINIEREN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Für gute Erdbeermarmelade braucht es vor allem eines: reife, frische Früchte. Was für eine herrliche Art, den süßen Geschmack der Früchte zu konservieren.

ZUTATEN

- 1 kg Erdbeeren vom HOFER Marktplatz, geputzt
- 100 ml Wasser
- 900 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren waschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Blätter entfernen, die Früchte entkelchen und halbieren. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Backpapier abgedeckt über Nacht an einem kühlen Ort mazerieren lassen.
- Am nächsten Tag die Erdbeeren in einen großen Topf umfüllen und unter vorsichtigem Rühren bis zum ersten Aufkochen erhitzen. Wieder in die Schüssel füllen, mit dem Backpapier abdecken und nochmals über Nacht kühl ziehen lassen.
- Am dritten Tag die Erdbeeren in ein Sieb gießen und den Sirup auffangen. Die

Erdbeeren zur Seite stellen und den Sirup in einem großen Topf zum Kochen bringen, dabei den Schaum mit einem Schaumschöpfer abschöpfen. Kochen lassen, bis der Sirup 105 Grad auf dem Zuckerthermometer erreicht hat und eindickt. Die Früchte dazugeben, aufkochen und den Schaum abschöpfen. Unter vorsichtigem Rühren 5 Minuten kochen. Die Erdbeeren sehen am Schluss glasig und wie kandiert aus.

- Für die Gelierprobe einige Tropfen Konfitüre auf einen kleinen Teller träufeln, Wenn sie leicht geliert, ist die Konfitüre fertig und kann in sterile Gläser gefüllt werden. Verschließen und für 10 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen.





PROFI-TIPP

KEIMFREI

Eine schnelle und sichere Methode, um die Marmeladegläser zu sterilisieren ist, sie für 20 Minuten in den Backofen bei 120 °C zu stellen. So werden Mikroorganismen vollständig abgetötet.



HOFER PRODUKT-TIPP

ERDBEEREN VOM HOFER MARKTPLATZ

Frische Erdbeeren sind eine Köstlichkeit, die uns durch den Sommer begleitet. Wer sie für den Winter konservieren möchte, macht daraus eine köstliche Konfitüre.

DIE SONNE IM GLAS

Erfrischende, fruchtige und aromatische Weine für sonnige Stunden. Die HOFER VINOTHEK bietet Wein-Genuss für jeden Geschmack und jeden Anlass.





WEISSBURGUNDER SELECTION

Lenz Moser

12,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Ananas und Mango, zarte Steinobstnuancen unterlegt, frische Orangenzesten, etwas Limetten. Schlank, frische Apfelfrucht, lebendiger Säurebogen, zitronig und frisch, ein animierender Allrounder.



RIESLUNG RIEDEN SELECTION

Kaiserhofkellerei

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Mango und Pfirsich, etwas Blütenhonig unterlegt. Leichtfüßig, weißer Apfel, frisch strukturiert, feine Fruchtsüße im Abgang, zitroniger Nachhall.



SPÄTLESE LIEBLICH SELECTION

Lenz Moser

12,5 %, mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Tropenfrucht nach Mango und Ananas, zarter Honigtouch. Saftig, elegant, integrierte Fruchtsüße, etwas Honigmelone im Nachhall, unkompliziertes Trinkvergnügen der fruchtbetonten Art.



EDEL, LEICHT & ELEGANT



GRÜNER VELTLINER SELECTION

Lenz Moser

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von frischer weißer Birnenfrucht, tabakige Würze. Saftig, lebendige Kernobstnote, frischer Säurebogen, zitronig-salzig, schwungvoller Wein.



PINOT BLANC- CHARDONNAY

Flat Lake

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



BIANCO TRE VENEZIE IGT

San Zenone

12,5 %, blasses Gelb mit grünen Nuancen. Zart in der Nase und wunderbar elegant durch Aromen von Zitrusfrüchten und mineralische Noten. Lebendiger und zugleich süßer Geschmack durch die Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Bratapfel.



SILVER WEISSWEINCUVÉE

Flat Lake

11,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von frischer Birne, ein Hauch von Honigmelone, kandierte Orangenzesten, floraler Touch. Mittlere Komplexität, weißer Apfel, dezenter Säurebogen, zitronig im Abgang, ein vielseitiger, leichtfüßiger Speisenbegleiter.



GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

Franz Anton Mayer

12,5 %, helles Grüngelb mit goldenen Reflexen. Nach grünem Apfel und Birnen, kräutrige Noten, dezert nach gelben Früchten. Am Gaumen frisch und animierend, zart würzig, ein gut ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, lang anhaltender Abgang.

>



FÜR BESONDERE SOMMERABENDE



MUSKATELLER STEIERMARK

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



HASHTAG GRÜNER VELTLINER

12 %, 1 l, klares Strohgelb, in der Nase fruchtige Aromen, würzig und lebendig am Gaumen, harmonisch im Abgang.



HOLUNDERBLÜTE FRIZZANTE

3,9 %, Ein erlesener Holunderblütenextrakt dient als Basis für diesen herrlich prickelnden Aperitif. Ausgewählte Duftnoten unterstützen die floralen Noten der Holunderblüte in harmonischem Einklang mit klaren, charakteristischen Zügen von traditionell vergorenen Weintrauben. Feinprickelnde Kohlensäure sorgt für ein anregendes, spritziges Erlebnis am Gaumen.



PROSECCO SPUMANTE DOC

Danti

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

PERFEKT ZU LEICHTEN SPEISEN



SECCO ROSÉ

Flat Lake

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



HASHTAG ROSÉ

11 %, helles Orangegold, zarte Kupferreflexe. Nuancen von eingelegten Kirschen, ein Hauch von Birnen und Kräuter, zart nach Mandarinenzesten. Leichtfüßig, weißer Pfirsich, Nuancen von Kirschen, frischer Abgang.



SCHILCHER KLASSIK WESTSTEIERMARK DAC

11,5 %, mittleres Lachsrosa, Orangereflexe. Zart nach Waldbeeren, eingelegten Kirschen, tabakige Kräuterwürze. Schlank, frischer Apfel, zart nach weißen Johannisbeeren, mineralisch-zitronig, rassig im Nachhall, animierender Aperitiv.



ROSSO TOSCANA

San Zenone

13 %, mittleres Rubingranatrot, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung. Tabakig-kräuterwürzig unterlegte rote Waldbeeren, zart nach Ribisel, etwas Lakritze. Mittlere Komplexität, rotbeerig und gut anhaftend, integrierte Tannine, feine Süße im Finish, ein feinwürziger Speisenbegleiter.



THE SIR CUVÉE

Iby Emotion

13,5 %, dunkles Rubingranatrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Beeren, dunkle Herzkir-schen, zart blumige Nuancen. Mittlerer Körper, rotbeerige Textur, frischer Säurebogen, zart nach Gewürznelken im Abgang, Limetten im Finale.



REISEN MIT GENUSS

Die perfekte Genussreise lässt sich leicht beschreiben: Wunderschöne Landschaften auf sich wirken lassen. Durch charmante Orte schlendern. Kulinarische Schmankerl genießen. Danach den Tag im Hotel bei einem genussreichen Menü und einem Glas Wein ausklingen lassen.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Um diese Genussmomente zu erleben, muss man nicht weit reisen. Ob es einen nun in die Berge, nach Venetien oder nach Istrien zieht – jede Region bietet unvergleichliche Köstlichkeiten. Hier wird Genuss großgeschrieben! Gibt es etwas Schöneres, als Genuss und Urlaub zu verbinden? Mit HOFER REISEN freuen Sie sich auf unvergessliche Tage für Feinschmecker.

GENUSSMOMENTE IN ÖSTERREICH

In Österreich wird die Kulinarik geliebt und gelebt. Durch die regionalen Angebote, wie Bauernmärkte in Salzburg oder die Heurigen im Osten des Landes warten jede Menge Leckerbissen auf Genussreisende. Jede Region, jedes Bundesland hat eigene typische Gerichte. Zudem ist Österreich

eines der walddreieichsten Länder Europas und ein Paradies für Liebhaber von Wildspezialitäten. Österreich – Land des Genusses!

WANDERN FÜR AKTIVE GENIESSER

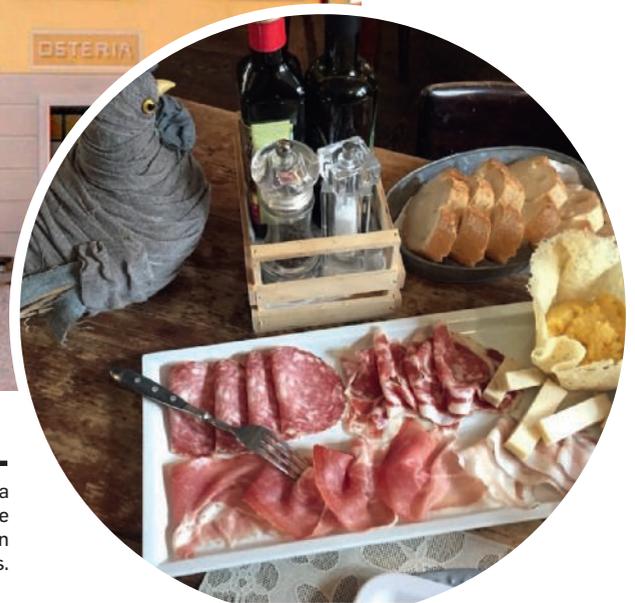
Genussurlaub in Österreich bedeutet immer wieder mit atemberaubender Natur, tollen Attraktionen und perfekter Kulinarik überrascht zu werden. Besonders Österreichs Bergwelten beeindruckten Groß und Klein. Perfekt also, um gemütlich zu wandern, dabei die Natur zu genießen und erstklassige Glücksmomente zu sammeln. Wenn es mit der Bergbahn hoch in die Bergwelten geht und man von der einzigartigen Naturvielfalt in Österreich umgeben ist, ist für Jung und Alt etwas dabei: Die



schöne Aussicht beim Höhenwandern im Gebiet des Zillertal 3000 genießen oder eine gemütliche Wanderung zum Weißensee-Gletscher. Wandern in Österreich, das jedem Spaß macht – finden Sie jetzt Ihren nächsten Aktivurlaub mit HOFER REISEN!

GOURMETURLAUB IN ISCHGL

Das Gourmet Boutique Hotel YSCLA ist eine der besten Adressen in Ischgl. Es bietet seinen Gästen Genuss in allen Facetten der Gastlichkeit. Haubenkoch Benjamin Prath ist zuständig für alle leckeren Kreationen im Hotel Yscla sowie im Gourmetrestau-



GENUSSREISE INS COLLIO – FRIAUL

Die kulinarische Genussreise ins Collio beinhaltet drei Übernachtung im Locanda Orologio in Brazzano di Cormons und den Besuch eines Winzers inklusive Weinverkostung und kleiner Jause. Weiters eine Führung bei einem traditionellen Prosciutto-Produzenten in San Daniele mit Verkostung des berühmten Schinkens.

rant Stüva. Wer sich selbst vom Können des Küchenchefs überzeugen will, dessen Geschmacksknospen werden auf eine Genussreise geschickt.

GENUSS UND TRADITION IM COLLIO

Das Collio im äußersten Nordosten von Friaul-Julisch Venetien besticht durch seine Landschaft aus sanften Hügeln, die reizenden Dörfer und kulinarische Besonderheiten. An der Grenze zu Slowenien sorgen das milde Klima und der nährende Boden für Wein der Extraklasse. Willkommen sein, wie bei einem Besuch bei einem alten Freund. Herzlich, familiär und mit Rundum-Verwöhnfaktor. Die Vielfalt der regionalen Weine bei einem Winzer der Region verkosten oder eine Führung tief in die Reiferäume des berühmten Prosciutto di San Daniele mitmachen. In einem Landgasthaus sowie in der urigen Osteria direkt in der Unterkunft wird man beim Abendessen mit lokalen Köstlichkeiten verwöhnt. Würziger Käse, rauchiger Schinken und fruchtige Weine – so sieht Urlaub für Genießer aus.

DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

ISCHGL, PAZNAUNTAL

HOTEL YSCLA **** Ischgl

Juli bis Anfang September 2023

3, 4 oder 5 Nächte

Preis/Person und Aufenthalt

DZ ab € 360,-

Inklusiv-Leistungen:

- Verpflegung: Halbpension mit Frühstücksbuffet, abends 4-Gang-Menü

- 1 x abends 4-Gang-Menü von 5-Hauben-Koch Benjamin Parth im Gourmetrestaurant
- Benutzung des hoteleigenen Saunabereichs (Öffnungszeiten lt. Aushang vor Ort)
- Silvretta Card Premium (gültig für die Dauer des Aufenthaltes, Leistungen teilweise saisonabhängig)

Buchbar unter hofer-reisen.at

Reisecode: 9720937





ISTRIEN

FISCH & MEHR

Fünf genussvolle Tage in Istrien, in denen man das romantische kulinarische Hinterland ebenso erleben kann wie Kultur, Ausflüge an den Strand und ganz viel Gastfreundlichkeit.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Es klingt fast zu schön, um wahr zu sein: kristallklares Wasser, traumhafte Badebuchten, malerische Hafencities, unzählige Sehenswürdigkeiten, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Kulinarik, begleitet von der Gastfreundlichkeit der Einheimischen. Das alles macht Istrien zur Nummer-eins-Adresse für einen Urlaub in Kroatien.

ENTSPANNTE TAGE GENIESSEN

Auf Kroatiens schönster Halbinsel kann

man entspannte und kulinarische Tage auf einer fünftägigen Reise nach Istrien mit HOFER REISEN erleben.

Am ersten Tag der Reise können Genussreisende das nahe gelegene Novigrad mit seinem mittelalterlichen Stadtkern und romantischen Restaurants erkunden. Ideal, um die schmackhafte istrische Küche kennenzulernen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Für viele Urlauber ist das kleine beschauliche Dorf eindeutig einer der schönsten Küstenorte in Istrien.

Den Tag beschließt man mit einem inspirierenden Spaziergang entlang der Adria-Küste. Am Abend steht ein frisches Meeresfrüchte-Menü im Gästehaus auf dem Programm. Das Restaurant Kolo ist eines der besten Fischrestaurants der Gegend. Der Chefkoch bereitet täglich ein Menü, das ausschließlich aus Fisch und Meeresfrüchten, die er am Morgen von den Fischern in Novi Grad kauft, zu. Erstklassige und frische Meeresfrüchte versprechen mediterranen Genuss!

ISTRIEN

HOFER REISEN bringt Sie für Ihren nächsten Urlaub auf die beliebte kroatische Halbinsel.



EIN BESUCH IN POREČ

Interessierte Reisende können die kulturellen Sehenswürdigkeiten von Porec, wie beispielsweise die Euphrasius-Basilika (UNESCO-Weltkulturerbe), entdecken, und sich vom Flair der Stadt verzaubern lassen. Die Geschichte dieser wunderschönen mittelalterlichen Stadt reicht zurück bis ins sechste Jahrhundert. Nicht versäumen darf man einen Besuch am Hafen mit seiner romantischen Uferpromenade. Nach der Besichtigung der Stadt steht der Besuch einer berühmten Weinkellerei in der Nähe von Novigrad für eine Verkostung von nativem Olivenöl und istrischen Weinen auf dem Programm. In der Region werden vor allem Weine wie Malvasia, Teran, Merlot, Cabernet Sauvignon oder Muskateller hergestellt.

SCHÖNHEITEN IM LANDESINNEREN

Im Landesinneren locken Orte wie Grožnjan, das als ein Paradies für

Künstler, Kunstinteressierte und Musiker gilt. Oder das auf einem Hügel gelegene Dorf Opertalj, von dem man einen atemberaubenden Ausblick auf den westlichen Teil Istriens bis hin zum Meer hat. Bei einem interessanten Ausflug nach Livade, der Heimat der Trüffel, werden die Geschmacksnerven mit einer der lokalen Spezialitäten verwöhnt. In Motovun laden idyllische Lokale in der Altstadt zum Mittagessen ein. Dabei genießt man die schöne Aussicht auf Obstgärten, Weinberge und das Mirna-Tal. Am Abend des dritten Reisetages wird im Restaurant La Parenzana in der Nähe von Buje, in einer wunderschönen istrischen Umgebung, ein 5-Gänge-Menü serviert, das Feinschmeckerherzen höherschlagen lässt.



DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

FISCH & MEHR
GENUSSREISE ISTRIEN
GÄSTEHAUS KOLO in Kršín

Termine: 12.04.23 - 12.11.23

5 Tage / 4 Nächte

Preis/Person und Aufenthalt ab € 469,-
Inklusiv-Leistungen:

- Verpflegung: Frühstück
- 1 x 3-Gang-Abendessen im hauseigenen Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurant Kolo (Tag 1)
- 1 x Wein- und Olivenölverkostung mit einem lokalen Winzer (Tag 2)
- 1 x 5-Gang-Degustationsmenü in einem außergewöhnlichen Restaurant La Parenzana in der Nähe von Buje (Tag 3)

Buchbar unter hofer-reisen.at
Reisecode: 9712084

Tischgespräch mit Marc Elsberg über ...

... KLIMAWANDEL UND LEBENSMITTELVerschwendung

INTERVIEW HERTA SCHEIDINGER



HOFER In Ihrem neuen Science-Thriller »°C – Celsius« geht es um das Klima, dessen Beherrschung und die Folgen auf unser Leben auf der Erde. Was hat Sie an diesem Thema fasziniert und was erwartet die Leserinnen und Leser?

MARC ELSBERG Mittlerweile können wir Menschen nicht nur im Kleinen in die Natur eingreifen, ob durch Ackerbau oder Herztransplantationen, sondern auch auf globaler Ebene: Seit Jahrzehnten wärmen wir den ganzen Planeten auf. Mich faszinierte der Gedanke, dass wir dies in Zukunft womöglich nicht wie bisher nur unabsichtlich beziehungsweise unbedacht tun, sondern aktiv und gezielt, also: Könnte man mit technischen Mitteln das Klima gezielt in bestimmte Richtungen beeinflussen? Und wenn ja, wer würde dann was tun? Darum geht es in »°C – Celsius«.

Der Klimawandel ist ein Thema, das uns täglich begleitet. Kann man als Konsumentin oder Konsument überhaupt wirkungsvoll Einfluss darauf nehmen? Bedingt. Natürlich kann man auf Fleisch verzichten oder sich vegan ernähren, nicht mit dem Auto fahren etc., der Einfluss der Einzelnen bleibt dabei naturgemäß überschaubar. Erst die Masse würde es machen, aber der wird es nicht gerade einfach gemacht. An den wirklich wichtigen Stellhebeln sitzen Politikerinnen und Politiker und Wirtschaftsbosse. Die müssten mehr tun, um das System

»Ich kaufe hauptsächlich Bio oder andere umweltfreundliche Produkte. Auch esse ich nur mehr sehr selten Fleisch.«

MARC ELSBERG

Der Autor lebt und arbeitet in Wien. Mit seinen Bestsellern »Blackout«, »Zero« und »Helix« wurde Elsberg zum Meister des Science-Thrillers und erlangte internationale Bekanntheit. Mit »Gier« lieferte er einen spannenden Thriller und zugleich eine Kritik des allgegenwärtigen Wettbewerbs ab, es folgte der fesselnde Politthriller »Der Fall des Präsidenten«. Mit seinem neuen Werk »°C – Celsius« schuf er einen außergewöhnlichen Klimathriller.

grundsätzlich klimafreundlicher zu machen.

Hat sich im Bewusstsein der Menschen hier bereits etwas verändert?
Teilweise, aber bei vielen sicher noch nicht ausreichend.

Achten Sie persönlich beim Lebensmitteleinkauf auf Saisonalität und kurze Transportwege?

Wo möglich, ja. Außerdem kaufe ich hauptsächlich Bio oder andere umweltfreundliche Produkte. Auch esse ich nur mehr sehr selten Fleisch.

Jährlich entfallen 3,3 Milliarden Tonnen CO₂ auf Lebensmittelabfälle (Global 2000). Wird die Auswirkung von Lebensmittelverschwendung unterschätzt?
Auf jeden Fall. Nur wenige sind sich des Ausmaßes bewusst.

Wie kann man Lebensmittelverschwendung vermeiden?

Als Konsument hauptsächlich durch bewussteres Einkaufen, sodass daheim weniger übrig bleibt. Dazu gehört auch, Lebensmittel zu »retten«, was zum Glück immer öfter angeboten wird. Nahversorger und Gesetzgeber sollten noch mehr Möglichkeiten schaffen, Wegwerfen und Verschwenden zu vermeiden.

Um Lebensmittel nicht wegzuworfen, hat sich die Restküche bewehrt. Haben Sie da ein Lieblingsgericht?

Ja, Scheiterhaufen.



REISEN

ZUM

HOFER PREIS,-



hofer-reisen.at

20 Jahre
—    —
HOFER REISEN

HOFER REISEN zählt mit über 8 Millionen Reisenden zu den größten Reiseanbietern Österreichs. **Und das haben wir Ihnen zu verdanken!**

IHRE HOFER REISEN VORTEILE

✓ RISIKOLOS

✓ SICHERHEIT EINES
REISEVERANSTALTERS

✓ RUNDUM VERSORGT

✓ VERLÄSSLICH

✓ GÜNSTIG

✓ QUALITÄT