

Lein einfach Kochchen

AUSGABE
FRÜHLING/
SOMMER
2024

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

ZEIT ZUM GRILLEN
DIE BESTEN
GRILL-REZEPTE
VEGGIE ODER
KLASSISCH

KÖSTLICHES HUHN
SCHNELL, EINFACH
UND RAFFINIERT



35

REZEPTE
FÜR SIE
ZUM
NACHKOCHEN

GERICHTE, DIE ALLE LIEBEN



REZEPTIDEEN FÜR FRÜHLING UND SOMMER



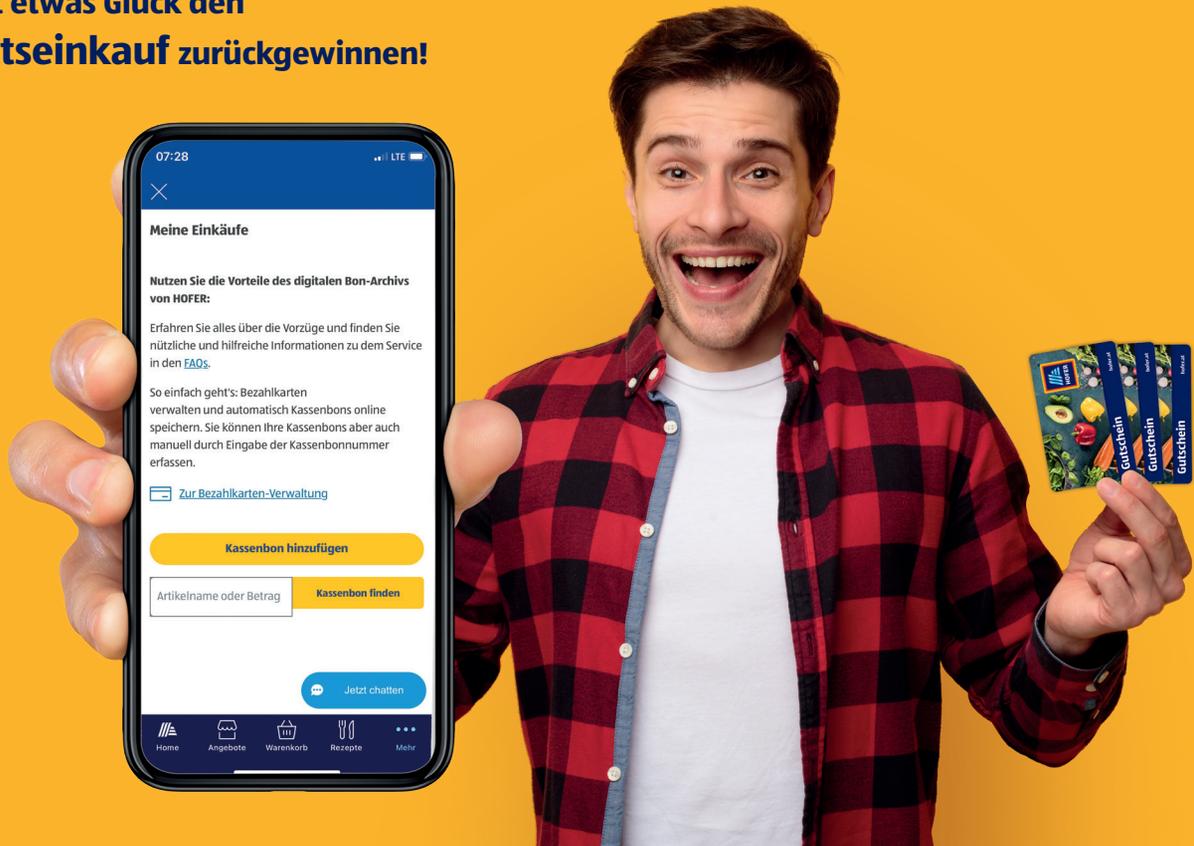
WWW.HOFER.AT

€1,-

EINKAUFEN & GEWINNEN

Jetzt bei **MEIN HOFER. MEINE EINKÄUFE.**

registrieren und mit etwas Glück den
gesamten Monatseinkauf zurückgewinnen!



**Mein HOFER. Meine EINKÄUFE. macht Ihr Leben ein Stück einfacher!
Verwalten Sie Ihre Kassenbons im Kundenkonto und bewahren Sie Ihre
Rechnungen für Garantieartikel auf, ohne den Überblick zu verlieren.**

SO FUNKTIONIERT'S:



1.
Bei Kundenkonto
anmelden:
hofer.at/mhme



2.
Bankomatkarte im
Konto unter „Meine
Einkäufe“ verwalten.



3.
Bei HOFER
einkaufen & mit
Karte oder Smart-
phone bezahlen.



4.
Einkäufe werden
ab sofort automatisch
gespeichert.



**Sichern Sie sich die
Chance, Ihren Einkauf
zurückzugewinnen!**

Durch manuelle Eingabe der Kassenbonnummer können weitere Kassenbons hinzugefügt werden.

Herausgeberbrief

SO SCHMECKT DER SOMMER

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die warmen Temperaturen locken uns wieder ins Freie und wir genießen es, draußen zu sitzen und uns mit Freundinnen und Freunden eine schöne Zeit zu machen. Natürlich darf dabei nicht auf Essen und Trinken vergessen werden. Mit einem Glas Bowle in der Hand und einem Teller voller Köstlichkeiten lässt es sich aushalten.

Ab Seite 6 laden wir Sie zur Grillparty ein. Neben nützlichen Tipps gibt es auch herrlich aromatische Gerichte, die Sie unbedingt probieren sollten. Wie wäre es mit Gemüse auf dem Grill? Wir haben Rezepte zusammengestellt, die garantiert gelingen und fantastisch schmecken. Denn auch Karotte, Melanzani und Karfiol werden gerne mit Raucharoma veredelt.

Im Sommer liebt man frische, leichte Speisen, die das Essen zum Vergnügen machen. Dafür haben wir ab Seite 36 Sandwich-Rezepte zusammengestellt. Der Klassiker hat viele Gesichter und schmeckt belegt mit Salat, Fisch, Zucchini oder Ziegenkäse und einem Hauch exotischer Gewürze nach Sommer – und die Zubereitung ist so einfach! Da Sommer und Pasta einfach zusammengehören, feiern wir die warme Jahreszeit mit verschiedenen Pastagerichten. Hier spielen frische Tomaten, Rucola, Paprika und Sellerie ab Seite 52 die Hauptrolle.

HOFER hat eine Vorreiterrolle, wenn es um artgerechte Tierhaltung geht. Die Eigenmarken von HOFER stehen auch bei Hühnern für Tierwohl. Lesen Sie mehr darüber ab Seite 68.

Engagierte Winzer produzieren Weine voll Charakter, wie geschaffen für milde Abende und sonnige Nachmittage. Mit unseren Wein-Tipps ab Seite 112 bereitet jeder Schluck des fruchtig-frischen Rebensafts Spaß.

Ich darf Ihnen noch einen schönen Sommer im Kreis Ihrer Lieben wünschen. Viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte, denn selbst gekochte leichte Köstlichkeiten – mit Freundinnen und Freunden genossen – sind schon fast ein kleiner Urlaub.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

» SELBST GEKOCHTE
LEICHTE KÖSTLICHKEITEN
– MIT FREUNDINNEN UND
FREUNDEN GENOSSEN –
SIND SCHON FAST EIN
KLEINER URLAUB. «

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, www.falstaff.com, office@falstaff.at
HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Wolfgang M. Rosam, Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc.
CHEFREDAKTEURIN Herta Scheidinger ART DIRECTOR Alice Rhomberg PHOTO DIRECTOR Isabella Huber FOTOGRAFINNEN Lena Staal,
Stine Christiansen PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERIN DIESE AUSGABE Helene Tuma LEKTORAT
Mag. Sandra Bak; in Zusammenarbeit mit HOFER KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80,
3580 Horn GESELLSCHAFT DER FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung
GmbH, 10 % Angelika Rosam



Leinlich Kochchen



10 GRILLEN



36 SANDWICH



6 JETZT WIRD ES HEISS

Tipps und neue Ideen für ein gelungenes Grillfest – auch ohne Fleisch

10 WAS GRILLT SO GRÜN?

Mit diesen Rezepten grillen Sie schmackhaftes Gemüse und Fleisch

32 BROTGENUSS AUS DEM BACKOFEN

Ofenfrisches Gebäck aus der HOFER BACKBOX schmeckt unwiderstehlich

36 EINFACH ZUGREIFEN

Sechs klassische Rezepte aus aller Welt, die zeigen, warum das Sandwich echt toll ist

52 PASTA MIT SONNENSCHNEIN

Pasta mit erntefrischem Gemüse schmeckt nach Sommer und Sonne

68 GESUNDE UND ROBUSTE HÜHNER

Bewusster Genuss von Hühnerfleisch

72 EINFACH NUR KÖSTLICH

Geflügelrezepte, die auf der Zunge zergehen

92 FRUCHTIG, FRISCH, PRICKELND

Sommerlich-frische Bowlen mit aromatischen Früchten





INHALT



AUSGABE FRÜHLING/SOMMER 2024



52 PASTA

72 HUHN

106 WEINE VOLL
CHARAKTER UND KRAFT

Die HOFER VINO THEK
bietet ausgewählte Weine

112 WEINTIPPS

Unsere Weinempfehlungen
für die warme Jahreszeit

116 AKTIV REISEN MIT
GENUSS

Urlaubstipps für Aktive sowie
Selbstfahrerinnen und -fahrer

120 AKTUELLES VON HOFER

Interessante Einblicke in die
Welt von HOFER

3 IMPRESSUM
3 EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



116 AKTIV IM URLAUB
Urlaubsdestinationen zum
Wandern und Radfahren.

Mit dem richtigen
Griller und ein paar
Profitipps wird die
Grillparty garantiert
ein Riesenerfolg.





JETZT GEHT ES WIEDER HEISS HER

Unbestrittener Star auf dem Grillrost war bislang Fleisch – für Karotten, Melanzani, Lauch und Co blieb nur die Nebenrolle. Doch nun beleben neue Ideen das Grillen zu Hause. Nur Mut!

TEXT HERTA SCHEIDINGER



Gemüse erhält auf dem Grill ein wunderbares, leicht rauchiges Aroma und schmeckt köstlich! Dazu pikante Saucen, Salsa und Grillbutter vorbereiten – so wird der Grillteller noch bunter und abwechslungsreicher.

Wenn im Sommer aus den Gärten Rauch aufsteigt, ist das zumeist ein gutes Zeichen. Signalisiert es doch, dass die Grillsaison in vollem Gange ist. Denn gegrilltes Fleisch und Gemüse gehören zur warmen Jahreszeit einfach dazu.

WELCHER GRILLER SOLL ES SEIN?

Der Klassiker unter den Grillern ist natürlich der Holzkohlegrill. Er ist ideal für das Grillen zu Hause, im Garten oder auf der Terrasse. Es gibt ihn in den unter-

IMMER HÄUFIGER STEHT GEMÜSE IM VORDERGRUND UND STIEHLT STEAKS, KOTELETTS UND FISCH DIE SHOW.

schiedlichsten Größen, Formen und Farben, mit und ohne Deckel. Soll für mehr als sechs Personen gegrillt werden, sollte der Grill einen Durchmesser von über 65 Zentimetern haben.

Der Gasgrill spart Zeit, weil das Anheizen der Grillkohle entfällt, mit ihm kann man sofort loslegen. Für alle, die gern schnell und am liebsten zu Hause grillen, ist ein Gasgrill eine geeignete Alternative zum Grillen mit Holzkohle, die zu viel Qualm entwickeln kann.

Ideal fürs schnelle Grillen in kleiner Runde auf dem Balkon ist der Elektro-

grill. Er ist schnell einsatzbereit und lässt sich leicht reinigen.

Doch egal, ob auf dem kleinen elektrischen Tischgrill oder auf einem opulenten Gas- oder Kohlegrill: Gegrilltes schmeckt einfach herrlich!

GEMÜSE IST DER NEUE STAR

War bisher zumeist nur Fleisch auf den Grillern zu finden, begleitet von in Folie gewickelten Kartoffeln, so kommt nun Farbe auf die Teller. Buntes aromatisches Gemüse erobert zusehends die Grillabende und macht dabei eine gute Figur. Bisher war das Gemüse das ungeliebte Stiefkind unter dem Grillgut. Begeisterte Aufschreie à la »Oh mein Gott, wie gut ist diese Tomate!« hörte man eher selten, wenn etwas vom Rost geholt wurde. Wenn Vegetarierinnen und Vegetarier sowie Gemüseliebhaberinnen und -liebhaber Zucchini auf den Grill legten, wirkten die meist leicht verkohlten Scheiben nicht sehr überzeugend. Doch das hat sich geändert: In den letzten Jahren haben sich Karfiol, Karotten, Melanzani und Co zu heimlichen Stars entwickelt – immer häufiger steht Gemüse im Vordergrund und stiehlt Steaks, Koteletts und Fisch die Show. Nur auf Fleisch zu setzen, ist langweilig. Perfekt gewürzt und inszeniert, ist Gemüse ebenso schmackhaft wie Fleisch oder Würstel.



SO WIRD DAS GRILLEN VON GEMÜSE ZUM ERFOLG

– Grillen mit Raffinesse.

Mariniertes Gemüse mit Röstaromen verfeinern geht am besten bei hohen Temperaturen. Stark wasserhaltiges Gemüse wie Zucchini sollte eher indirekt und nicht zu lange gegrillt werden. Vor dem Grillen abtupfen und leicht mit Öl bepinseln. Das Öl schützt vor Verdunstung und wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

– Das ganze Gemüse nutzen.

Warum nicht die Schalen und Abschnitte pürieren und mit in eine Marinade geben? Das erweitert und vertieft die Aromen. Wer eine Karotte oder Brokkoli bloß in heißem Wasser gart, bevor sie auf den Rost kommen, entzieht Geschmack.



Schaschlik-Spieße sind ein Grillklassiker. Am besten die Holzspieße vorher eine halbe Stunde im Wasser einweichen. Mehr Stabilität bekommt man mit zwei Spießen, etwa bei Fischfilets.

– Marinaden ausprobieren.

Säfte, kurz gezogener Tee oder Fleischbrühe sind ungewöhnlichere Zutaten, die mit neuen Geschmackskomponenten überraschen. Gute Essige können mit ihrem Süße-Säure-Spiel jedes Gericht verfeinern.

– Das richtige Öl.

Wird für das Marinieren Öl verwendet, sollte es hitzestabiles Pflanzenöl sein, da dieses beim Grillen Zusammensetzung und Geschmack behält.

– Zutaten erst ganz am Schluss hinzufügen.

Der Geschmack von Balsamico oder geröstetem Buchweizen würde bei einer längeren Marinierung untergehen.

DIE HITZE GUT VERTEILEN

Damit alles richtig gar wird, ohne jedoch außen zu verbrennen, gilt folgende Regel: Kurzgebratenes wie Steaks, Koteletts, Hamburger-Patties, Hühnerfilets und Fisch grillt man am besten bei direkter Hitze. Größere Stücke wie Braten oder ganze Hühner brauchen indirekte Hitze, damit das Fleisch auch innen gut gar wird. Um zwei Hitzezonen auf dem Grill zu bekommen, kommt die Glut nur auf eine Seite des Grillrosts – für die direkte Hitze. Die Seite ohne Glut lässt sich zum indirekten Grillen oder zum kurzen Ablegen von fertig gegrilltem Fleisch und Gemüse nutzen. Gemüse braucht eine mittlere Grilltemperatur von 160 bis 175 °C. <

Hühnerfilets für etwa zwei bis drei Minuten pro Seite in die Mitte des Rosts legen, danach bei indirekter Hitze am Rand des Grills weiter garen. So bleiben sie saftig.





WAS GRILLT SO GRÜN?

Es ist mehr als ein Trend: Wer richtig gut und gerne grillt, wagt sich auch an Gemüse – es ist köstlich, bekömmlich und einfach in der Zubereitung.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN







KAROTTEN MIT HARISSA, AVOCADO UND MINZE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die feurige Würze der Gewürzpaste Harissa verleiht diesen extrasüß gegrillten Karotten ganz besondere Finesse!

ZUTATEN

- 1 TL LE GUSTO Kümmel
- 3 EL Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 3 EL Harissa
- 2 TL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig, flüssig
- 60 ml + 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 800 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, mittelgroß, der Länge nach halbiert
- 2 ISS REIF! Avocados vom HOFER Marktplatz, in große Stücke geschnitten
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze, Blätter gezupft
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

KAROTTEN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Knackig-frische Karotten sind wahre Alleskönner und werden in der Küche vielseitig eingesetzt: in Salaten und Aufläufen, als Beilage, Gemüsesnack, Kuchen oder Saft.

ZUBEREITUNG

- Den Kümmel in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren rösten, bis er duftet, etwa 2 Minuten. Abkühlen lassen und mit Mörser und Stößel grob zerkleinern. In eine Schüssel geben und den Zitronensaft, Harissa, Honig, 60 ml Olivenöl und eine gute Prise Salz hinzufügen. Mit dem Schneebesen verrühren.
- Die Karotten mit dem restlichen Öl und etwas Salz vermengen. Unter gelegentlichem Wenden grillen, bis sie leicht angebrannt und zart sind, etwa 15 Minuten. Sofort in eine Schüssel mit der Harissa-Honig-Sauce geben und gut durchschwenken. Mit der Avocado auf einer Platte anrichten, die restliche Sauce darübergeben, mit Minzblättern bestreuen und servieren.



PROFI-TIPP

CHILIPASTE STATT HARISSA

Für eine ganz einfache Chilipaste einfach Chilis und eine Knoblauchzehe im Mörser oder im Mixer zu einer Paste zerkleinern und Salz dazugeben – fertig!

GEGRILLTE MISO-MELANZANI MIT ZWIEBELN, SESAM UND KORIANDER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Wer Grillen sagt, der muss auch Melanzani sagen.
Sie bekommen am Grill ganz wunderbar rauchige Aromen
und das Fruchtfleisch wird unglaublich zart.*

ZUTATEN

- 4 kleine Melanzani vom HOFER Marktplatz, der Länge nach halbiert, Fruchtfleisch kreuzweise eingeschnitten
- 2 EL BELLASAN Pflanzenöl
- 3 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, grob gehackt
- 1 EL geröstete Sesamkörner
- 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz zum Servieren (optional)

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- 4 EL Spätlese Selection
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- 1 EL BELLASAN Pflanzenöl
- 2 EL helle Miso-Paste
- 2 TL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig, flüssig
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, zerdrückt
- 1 Prise LE GUSTO Chilisalz in der Mühle
- 10 g Ingwer, frisch, fein gerieben



PROFI-TIPP

RICHTIG LAGERN

Melanzani sind bezüglich ihres Lagerorts sehr empfindlich. Bei Temperaturen zwischen 10 und 13 °C bleiben sie bis zu einer Woche frisch – etwa in einem kühlen Keller. Im Kühlschrank halten sie selten länger als zwei Tage, dann werden sie gummiartig.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Glasur miteinander verrühren. Die Melanzani rundherum mit Öl einreiben und die Hälfte der Glasur auf die Schnittseiten streichen, dabei darauf achten, dass sie in die Schnitte gelangt. Maximal 15 Minuten lang marinieren.
- Mit der Hautseite nach unten bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten grillen, bis das Fleisch zart ist, dann die eingekerbte Seite mit mehr Glasur bestreichen. Die Melanzani umdrehen und mit der Hautseite nach oben 4 bis 5 Minuten lang grillen, bis sie gebräunt und leicht verkohlt sind.
- Die gegarten Melanzani mit der restlichen Glasur bestreichen und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dem Koriander und den Sesamsamen belegen. Mit Limettenspalten servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

SPÄTLESE SELECTION »LENZ MOSER«

Hellgelb mit grünen Reflexen, deutliche Süße, feine Säure, Schmelz, aromatisch. Passt ideal zu Süßspeisen, Desserts und Käse.







GEGRILLTE ZUCCHINI MIT KNOBLAUCH, ZITRONE, CHILI UND MINZE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Dieser herrlich pikante Salat lässt sich auch gut vorbereiten – einfach beim Grillabend die Zucchini für tags darauf mit grillen!

ZUTATEN

- 4 Zucchini vom HOFER Marktplatz, mittelgroß, fest
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, Schale und Saft
- 50 ml CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Ein paar Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, Blätter abgezupft und grob zerrissen (optional)
- ½ TL LE GUSTO Chilisal in der Mühle
- Oliven-Feta-Ciabatta aus der HOFER BACKBOX zum Servieren



HOFER PRODUKT-TIPP

ZUCCHINI VOM HOFER MARKTPLATZ

Zucchini haben wenig Eigengeschmack und passen sich deshalb gut an jede Geschmacksrichtung und jeden Kochstil an. Das macht sie vielseitig.

ZUBEREITUNG

- Die Zucchini mit einem Gemüseschäler (oder einem Gemüsehobel) der Länge nach in lange dünne Bänder schneiden. 2 Minuten auf jeder Seite bei starker Hitze grillen, bis sie schön gebräunt und durchgebraten sind.
- In der Zwischenzeit Knoblauch, Zitronenschale und -saft, Senf, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.
- Die warmen Zucchini sanft in der Öl-mischung schwenken. Mit Petersilie, Basilikum und Chiliflocken garnieren und mit dem Brot servieren.



PROFI-TIPP

PFANNE STATT GRILL

Falls es draußen zu kalt zum Grillen ist, gelingt das Rezept auch in einer hochwertigen Grillpfanne. Sie ist perfekt zum knusprigen Braten von Gemüse!



KARFIOL VOM GRILL AUF LEVANTINISCHE ART



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*So schmeckt Karfiol einfach besser:
mit Gewürz-Kräuter-Pesto Zhoug und cremiger Tahina-Sauce.*



HOFER PRODUKT-TIPP

KARFIOL VOM HOFER MARKTPLATZ

Karfiol ist das ganze Jahr in den HOFER Filialen erhältlich. Er ist ideal für schnelle sommerliche Rezepte und schmeckt gedünstet, gebacken oder gegrillt.



PROFI-TIPP

IN STÜCKE SCHNEIDEN

Für die Karfiol-Steaks kann nicht das ganze Gemüse verwendet werden. Aus den Resten lassen sich aber Karfiol-Spieße machen, die sich sehr gut zum Grillen eignen.

ZUTATEN FÜR DEN KARFIOL

- 1 großer Karfiol vom HOFER Marktplatz
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS DUKKAH

- 100 g Nüsse, gemischt
- 2 EL GUTES AUS DER REGION Kürbiskerne
- ½ TL LE GUSTO Kümmel
- 1 TL LE GUSTO Chilisalzt in der Mühle
- ½ TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 1 TL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN ZHOUG

- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, mittelgroß, gehackt
- 2 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, grob gehackt
- 2 grüne Chilischoten, entkernt, grob gehackt
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- ½ TL LE GUSTO Chilisalzt in der Mühle
- 175 ml CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ

ZUTATEN FÜR DIE TAHINA-SAUCE

- 120 ml Tahina, hell, nicht geröstet
- Saft von 1 großen Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 kleine Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- ½ TL SALINENGOLD Speisesalz
- 80 ml Wasser, eiskalt

ZUBEREITUNG

- Für das Dukkah die Nüsse und Samen in einem Mörser grob zerstoßen und dann mit Kümmel, Chiliflocken, Paprika, Honig und reichlich Salz und Pfeffer vermischen.
- Für den Zhoug alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.
- Für die Tahina-Sauce alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, dabei nach und nach das kalte Wasser hinzufügen, bis die Sauce sehr glatt ist. Wenn sie zu dickflüssig ist, mit mehr Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Den Karfiol durch den Strunk hindurch halbieren, dann jede Hälfte noch einmal durchschneiden, sodass 4 große, etwa gleich breite Scheiben entstehen. Jede Scheibe rundherum mit Olivenöl einreiben, pfeffern und salzen. Die »Steaks« bei direkter Hitze auf dem Grill garen, bis sie zart und leicht verkohlt sind, etwa 5 Minuten auf jeder Seite.
- Die »Steaks« mit der Tahina-Sauce und mit Zhoug beträufeln und mit Dukkah bestreut servieren.





SÜSSKARTOFFELN AUS DER FOLIE MIT FETA, SPINAT UND LIMETTE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Köstliche Kombination: die Süße der gebackenen Kartoffeln und die Frische von Limette und Feta!

ZUTATEN

- 6 Süßkartoffeln vom HOFER Marktplatz, mittelgroß
- 500 g BIO-Babyspinat vom HOFER Marktplatz, gewaschen
- 180 g MILFINA Teebutter, Raumtemperatur
- 5 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in dünnen Scheiben
- 2 rote Chilischoten, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, Blätter gezupft und gehackt
- ½ Bund Dill, Blätter gezupft und gehackt
- 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 100 g BIO NATURA BIO-Feta
- SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

SÜSSKARTOFFELN VOM HOFER MARKTPLATZ

Die Süßkartoffel wird immer beliebter und ist ein echter Allrounder. Sie schmeckt sowohl in herzhaften Gerichten und vom Grill als auch in Süßspeisen und Kuchen.

ZUBEREITUNG

- Die Süßkartoffeln im Ganzen in Alufolie eingewickelt bei direkter Hitze etwa 30 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden. Anschließend die Folie abnehmen und weitere 15 bis 20 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis sie weich sind.
- In der Zwischenzeit den Spinat in etwas kochendem Wasser einige Sekunden lang blanchieren, dann das gesamte Wasser ausdrücken und den Spinat hacken. Die Butter in einem Standmixer hell und schaumig schlagen. Einige Jungzwiebeln und in Scheiben geschnittene Chilischoten zum Garnieren zurückbehalten und den Rest zusammen mit dem Spinat, dem Knoblauch und den Kräutern zur Butter geben. Den Limettensaft auspressen und eine großzügige Prise Salz hinzugeben, dann alles miteinander vermengen.
- Wenn die Kartoffeln innen weich sind, der Länge nach aufschneiden, mit einem Löffel die Spinatbutter daraufsetzen, schmelzen lassen. Den Feta darüberbröseln und mit Chili und Jungzwiebeln bestreuen.



PROFI-TIPP

GLEICHE GRÖSSE

Wie lange es dauert, bis die Süßkartoffeln fertig sind, hängt – wie bei Kartoffeln auch – von der Größe ab. Darum immer gleich große Knollen wählen, damit sie gleichzeitig gar sind.



PORREE VOM GRILL MIT ERBSEN, RICOTTA UND CHILIBUTTER



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Dieses Rezept besticht durch seine Einfachheit.
Genau das Richtige für die Minimalisten am Grill.*

ZUTATEN FÜR DEN LAUCH

- 2 kg Porree vom HOFER Marktplatz
- 80 g MILFINA Teebutter
- SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g NATURE'S GOLD Erbsen, gefroren
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze, Blätter gezupft

ZUTATEN FÜR DEN RICOTTA

- 250 g Ricotta
- 125 g MILFINA Crème fraîche, natur
- Schale und Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ½ TL SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE CHILIBUTTER

- 100 g MILFINA Teebutter
- 2 EL HAPPY HARVEST Sonnenblumenkerne
- 1 EL LE GUSTO Chilisalz in der Mühle

ZUBEREITUNG

- Für die Chilibutter die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Sonnenblumenkerne hinzugeben. Wenn die Butter goldbraun wird, vom Herd nehmen und die Chiliflocken einrühren. Warm halten.
- Ricotta, Crème fraîche, Salz, Zitronenschale und -saft verrühren und beiseitestellen.
- Den Lauch putzen, halbieren und gründlich waschen. 500 Milliliter gesalzenes Wasser in einem großen, weiten Topf zum Kochen bringen, den Lauch und die Butter dazugeben und etwa 9 bis 10 Minuten kochen lassen, bis der Lauch zart, aber nicht zu weich ist. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Im gleichen Wasser eine Minute lang die Erbsen blanchieren, dann abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.
- Den Lauch auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze grillen, bis er schön verkohlt ist. Durch die Butter, in der er gekocht wurde, wird er schnell braun.
- Die Ricotta-Mischung auf einer Platte verteilen, den gegrillten Lauch darauf anrichten, dann die Erbsen und die Chilibutter mit den Sonnenblumenkernen darübergeben, mit Minzblättern bestreuen und servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

PORREE VOM HOFER MARKTPLATZ

Porree strotzt nur so vor gesunden Inhaltsstoffen. Eine Vielzahl von Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus.



PROFI-TIPP

JUNGWIEBEL STATT PORREE

Wer mag, kann statt Porree auch gerne Jungzwiebeln verwenden. Oder vielleicht beides mischen?



GEGRILLTE FISOLEN MIT PFIRSICHEN UND TOMATENSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Pfirsiche und Fisolen: eine Kombination, die ebenso speziell wie unwiderstehlich ist.

ZUTATEN

- 1 kleine rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL CASTELLO Aceto Balsamico
- 2 Pfirsiche vom HOFER Marktplatz, in Spalten geschnitten
- 4 Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fest, süß, halbiert
- 4 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 500 g Fisolen vom HOFER Marktplatz, geputzt
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, frisch, Blätter gezupft
- 40 g CUCINA NOBILE Grana Padano DOP
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

FISOLEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Fisolen dienen oft als Beilage. In diesem Rezept spielen sie die Hauptrolle. Beim Grillen bleiben sie schön knackig!

ZUBEREITUNG

- Einen Grillkorb oder eine Aluschale über direkte Hitze auf den Grill stellen.
- Die in Scheiben geschnittene Zwiebel in den Essig legen und beiseitestellen.
- Die Pfirsiche und die Tomaten in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen und das Gleiche mit den Fisolen in einer separaten Schüssel tun. Die Fisolen in den vorgewärmten Korb geben und unter gelegentlichem Wenden garen, bis sie knackig-zart und leicht angebrannt sind.
- Die Pfirsiche und die Tomaten auf den Grill legen und bei direkter Hitze grillen, bis sie schön Farbe genommen haben, etwa 8 bis 10 Minuten. Fisolen, Pfirsiche und Tomaten in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln mit dem Essig dazugeben und durchschwenken. Mit Basilikumblättern und Grana Padano servieren.



PROFI-TIPP

SÜSSLICH-PIKANTE BEILAGE

Gegrillte Pfirsiche sind auch eine wunderbar schmackhafte Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.





LANGSAM GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH MIT HONIG UND SENFGLASUR



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
4 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

+ MARINIEREN ÜBER NACHT

Üppiger Schweinebauch verwandelt sich hier dank sanfter Hitze und einer köstlichen Marinade in eine herrlich weiche Delikatesse, die man sogar mit dem Löffel essen könnte.



HOFER PRODUKT-TIPP

CABERNET SAUVIGNON »LUIS FELIPE EDWARDS«

Der Cabernet Sauvignon passt ideal zu dunklem Fleisch, Grillgerichten, dunklem Geflügel sowie reifem Hartkäse.



PROFI-TIPP

WANN IST FERTIG GEGART?

Das Fleisch ist fertig, wenn die Oberfläche schimmert und klebrig ist und sich der Schweinebauch leicht vom Grill lösen lässt.

ZUTATEN FÜR DEN SCHWEINEBAUCH

- 3 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Grillbauch
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschnitten
- 750 ml LUIS FELIPE EDWARDS Cabernet Sauvignon

ZUTATEN FÜR DEN RUB

- 2 EL Senfkörner, zu Pulver zerstoßen
- 4 LE GUSTO Nelken, zerdrückt
- 1 Sternanis, gemahlen
- 2 EL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 1 TL LE GUSTO Chilisalz in der Mühle
- 20 g HAPPY HARVEST FT Rohrzucker

ZUTATEN FÜR DIE BARBECUESAUCE

- 300 ml LE GUSTO Ketchup, mild
- 400 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, zerdrückt
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 2 EL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 2 EL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig, flüssig
- 2 TL LE GUSTO Chilisalz in der Mühle
- 100 ml Worcestershiresauce

ZUBEREITUNG

- Am Vortag die Zutaten für den Rub in einen großen wiederverschließbaren Plastiksack geben, den Schweinebauch hinzugeben, einreiben und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- Für die Barbecuesauce alle Zutaten in einem Topf vermischen und unter Rühren 20 Minuten lang köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Abgedeckt über Nacht kühl stellen.
- Die Zwiebeln in einen großen Bräter geben und mit dem Schweinebauch belegen. Den Wein darübergießen. Mit Alufolie abdecken und bei geschlossenem Deckel circa 3 Stunden bei 160 bis 180 C° grillen, bis das Fleisch zart ist und fast auseinanderfällt (dieser Teil kann auch im Backrohr gemacht werden).
- Den Schweinebauch aus dem Bräter nehmen, die Haut abziehen und wegwerfen.
- Das Schweinefleisch rundherum mit etwas Barbecuesauce bestreichen, direkt auf die kühlere Seite des Grills legen und mit dem Deckel abdecken. Etwa 1 Stunde lang garen, dabei häufig wenden und mit mehr Barbecuesauce bestreichen.





ASIATISCHER SCHOPFBRATENSALAT MIT KRÄUTERN UND CHILI



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ MINDESTENS 1 STUNDE KÜHLZEIT

Schweinefleisch im Salat? Natürlich, sagen wir, denn das rauchige Grillaroma des Fleisches macht den Salat zu etwas Besonderem.

ZUTATEN

- 3 Stängel Zitronengras, grob gehackt
- 2 Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, grob zerkleinert
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 50 g HAPPY HARVEST FT Rohrzucker
- 60 ml Fischsauce
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- 2 EL Bellasan Pflanzenöl
- 1½-2 kg BBQ Schweinsteaks mariniert Sorte Schopf
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 4 EL Fischsauce
- 4 EL Saft einer BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- 2 EL HAPPY HARVEST FT Rohrzucker
- 2 EL Wasser
- 1 Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Handvoll Blätter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum und BIO-Koriander, zerkleinert



PROFI-TIPP

ASIASAUCE STATT FISCHSAUCE

Ist keine Fischsauce zur Hand, kann man auch Asiasauce oder Sojasauce verwenden.

ZUBEREITUNG

- Zitronengras, Jungzwiebel, Knoblauch, Rohrzucker, Fischsauce, Limettensaft und Öl in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Das Schweinefleisch rundum mit 1 Esslöffel Salz bestreuen und dann mit der Marinade einreiben. Mindestens 1 Stunde (oder am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Schopfbratensteaks auf direkte Hitze legen und von allen Seiten anbraten. Dann auf indirekte Hitze umstellen. Den Grill abdecken und weiter grillen. Das Fleisch danach mindestens 5 Minuten rasten lassen.
- Für den Salat Fischsauce, Limettensaft, Zucker und Wasser in einer Schüssel mischen. Die Jungzwiebel und die Kräuter hinzufügen und alles gut durchschwenken.
- Das Schweinefleisch auf einer Platte anrichten, mit dem Bratensaft übergießen und mit dem Kräutersalat bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

SCHOPFSTEAKS VOM SCHWEIN »BBQ«

Die marinierten Schopfsteaks stammen aus Österreich und sind ein Fixstarter auf jeder Grillparty.

ALLES FÜRS GRILLEN IN IHRER HOFER FILIALE



VEGANE ROSTBRAT GRILLER

Wer sagt, dass nur Fleisch auf den Grill darf? Die veganen Rostbrat Griller bieten eine köstliche Abwechslung beim Grillmenü.



**TOP
PRODUKT!**
Die Griller sind besonders
schnell fertig.

BBQ GRILLER

Das Fleisch für die würzigen Griller von BBQ stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Sie sind fertig gewürzt und bereit für das Grillfest.



VEGANE GRILLER

Ein veganer Grillgenuss! Die veganen Griller nach Käsekrainer Art werden auf Erbsenproteinbasis hergestellt, und schmecken saftig und herzhaft.



BRAT- UND GRILLKÄSETALER

Diese köstlichen Taler gibt es in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Paprika-Chili, Tomate-Basilikum und Gouda.

BBQ GRILLBAUCH

Der marinierte Grillbauch vom Schwein ist brat- und grillfertig. Das saftige Fleisch stammt aus Österreich.





**TOP
PRODUKT!**
Ein Muss für alle
Grillfans.

BBQ GEWÜRZMISCHUNG IN DER DOSE

Diese Gewürzmischungen bringen Geschmack in jede Speise. Ob Gemüse, Steak, Fisch oder Geflügel – damit gelingen die Gerichte garantiert.

BBQ SAUCENZEIT SAUCEN

Die Grillsaucen passen perfekt zu Fleisch und Gemüse. Die Saucen sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich.



BIO-BERNER- WÜRSTEL

Die BIO-Bernerwürstel von ZURÜCK ZUM URSPRUNG werden ausschließlich aus biologischen Zutaten hergestellt.

AJVAR

Ein köstlich-pikanter Klassiker der Balkan-Küche aus geröstetem Paprika. Er ist mild und scharf erhältlich.



KNOBLAUCH- BROT

Die zwei großen Brothälften schmecken nach würziger Knoblauchcreme. Das Knoblauchbrot ist die gelungene Abrundung für jeden Grillabend.

**TOP-
PRODUKT!**
Ein beliebter
Grillklassiker.



HALLOUMI

Da kommt Urlaubsfeeling auf! Der klassische Grillkäse aus Griechenland ist schnell fertig und schmeckt immer.

BROTGENUSS FRISCH AUS DEM BACKOFEN

Brot und Gebäck haben in Österreich eine lange Tradition und sind beliebt wie nie zuvor. Die HOFER BACKBOX bietet täglich ofenfrische Backspezialitäten in hoher Qualität.

TEXT HELENE TUMA



In den HOFER
Filialen wird
von den
Mitarbeiterinnen
und Mitarbeitern
täglich ofenfrisches
Gebäck zubereitet.

BACKBOX



**DIE KUNDINNEN
UND KUNDEN
BEKOMMEN BEI HOFER
NUR DIE FRISCHESTEN
UND KNUSPRIGSTEN
BACKWAREN.**

Im BACKBOX Sortiment werden bis zu 40 verschiedene Sorten an ofenfrischem Brot, Gebäck und regionalen Spezialitäten angeboten (oben). Fischer Brot aus Linz produziert für HOFER und die BACKBOX verschiedenste geschmackvolle und frische Produkte (links).

In Österreich gehören Brot und Gebäck zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Feine Variationen und Sorten an köstlich gebackenem Brot erfreuen den Gaumen und sind zudem gesund. Denn die Inhaltsstoffe von Brot wie Weizen, Roggen, Dinkel oder Hafer liefern Eiweiß, Spurenelemente, Vitamine und Ballaststoffe, die unser Körper benötigt. Die Zahlen belegen, dass sich Brot und Gebäck immer größerer Beliebtheit erfreuen. Laut Statistik Austria liegt der heimische Pro-Kopf-Verbrauch von Backwaren bei 51,2 Kilogramm pro Jahr und ist im Vergleich zu 2005 um rund zehn Kilogramm gestiegen.

Ob zum Frühstück, zu Mittag, zum Abendessen oder einfach zwischendurch: Brot ist ein fester Bestandteil der heimischen Mahlzeiten. Doch Genuss braucht auch Abwechslung. Und so darf es nicht verwundern, wenn in kaum einem anderen Land eine so große Auswahl an Brot und Gebäck angeboten wird wie hierzulande. Von Konsumentinnen und Konsu-

menten werden besonders Backwaren aus kontrollierten und biologischen Inhaltsstoffen geschätzt, die ofenfrisch und aromatisch für einen unvergleichlichen Genuss sorgen.

MIT VIEL LIEBE GEBACKEN

Der Großteil von Brot und Gebäck wird in heimischen Supermärkten verkauft. HOFER wurde hier zum Pionier, denn seit dem Probelauf 2012 wird in den Filialen von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der BACKBOX mit viel Liebe gebacken. Die Backwaren werden täglich mit qualitativ hochwertigen Zutaten und Rohstoffen von den Produktionspartnerinnen und -partnern vorbereitet und anschließend ohne große Umwege klimafreundlich in die HOFER Filialen geliefert. Dort werden Brot und Gebäck bedarfsgerecht mehrmals täglich fertig gebacken, wodurch sie immer frisch aus dem Backofen kommen. So sind sie stets ofenfrisch den ganzen Tag in der BACKBOX verfügbar, und die HOFER Kundinnen und Kunden haben eine top

Auswahl an regionalen und internationalen Spezialitäten.

TRADITIONELLE HERSTELLUNG

Die BACKBOX Spezialitäten kommen großteils von Produktionsbetrieben aus Österreich beziehungsweise aus der Region, die das Brot und Gebäck vorzugsweise nach traditionellen Herstellungsverfahren und -methoden – wie zum Beispiel durch den Einsatz von Natursauerteig oder Langzeitführung – herstellen. Zu den Produzentinnen und Produzenten zählen zum Beispiel Alpenbäck in Graz, Kuchen-Peter in Niederösterreich oder die Wildschönauer Backstube aus Tirol. Bei der Bäckerei Fischer Brot aus der oberösterreichischen Landeshauptstadt Linz wird Tradition groß geschrieben. Bereits seit 1958 stellt man dort Brot und Gebäck von höchster Qualität her. »Nach alter Backtradition mit Vorteigen und langer Teigruhe produzieren wir für HOFER und die BACKBOX verschiedenste geschmackvolle und frische Produkte«, so die Back-Experten von Fischer Brot.

Bereits in der vierten und fünften Generation stellt der im oberösterreichischen Waizenkirchen ansässige Traditionsbetrieb Guschlbauer Bäckspezialitäten her. »Mit dem seit Generationen weitergegebenen Wissen stellen wir die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte und damit ein maximales Genusserebnis für unsere Kundinnen und Kunden sicher. Wo immer möglich verarbeiten wir regionale Rohstoffe und unterstützen damit unsere heimische Wirtschaft«, heißt es bei Familie Guschlbauer.

ABWECHSLUNG GARANTIERT

Und so finden sich im HOFER BACKBOX Sortiment bis zu 40 verschiedene Sorten an ofenfrischem Brot und Gebäck – von knusprigen Weiß- und Spezialbroten über reiches Kleingebäck, pikante Snacks sowie köstliches Feingebäck bis hin zu Butter-Topfengolatschen, Nussbaguette und BIO-Roggenvollkorn-



Der Traditionsbetrieb Guschlbauer stellt Bäckspezialitäten in gleichbleibend hoher Qualität für ein maximales Genusserebnis für die Kundinnen und Kunden her.

brot. Jede HOFER BACKBOX hat zudem ein regionaltypisches Angebot wie zum Beispiel den knusprigen Alpenwecken in Tirol, knusprigen Mohnflesserl in Oberösterreich, süßen Zuckerreinkern in Kärnten oder den herzhaften Gustospitz in der Steiermark. Mit der BACKBOX bietet HOFER regionale und internationale Spezialitäten in traditioneller Bäckerqualität zum gewohnt günstigen Preis. Denn ofenfrischer Genuss muss keine Frage des Geldes sein.

BESTE QUALITÄT

Die Qualität des HOFER BACKBOX Sortiments sorgt nicht nur für Kundenzufriedenheit, sondern wurde auch bereits mit Preisen ausgezeichnet. Die Österreichische

Brot und Gebäck werden vorzugsweise nach traditionellen Herstellungsverfahren und -methoden von heimischen Produzentinnen und Produzenten erzeugt.

DIE QUALITÄT DES HOFER BACKBOX SORTIMENTS WURDE BEREITS MIT PREISEN AUSGEZEICHNET.

sche Gesellschaft für Verbraucherstudien (ÖGVS) kürte im Rahmen der Eigenmarktstudie »Austrias Beste 2021/22« HOFER zum Bestplatzierten in der Kategorie »Back-Shops«. Das herausragende Ergebnis lässt sich auf die Gesamtkomposition von hochwertigen Produkten, einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis sowie auf das entgegengebrachte Kundenvertrauen zurückführen. Zudem wurde HOFER bei »Austrias Beste 2022/23« bei der Kundenzufriedenheit im Bereich LEH-Eigenmarken als Gesamtsieger auf den ersten Platz gewählt. <



EINFACH ZUGREIFEN

Sandwiches sind so viel mehr als nur belegte Brote – obwohl sie natürlich genau das sind. Wir zeigen mit sechs klassischen Rezepten aus aller Welt, warum das Sandwich echt tolles Essen ist.

FOTOS LENA STAAL **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN

FLADENBROT MIT LAMMKÖFTE, MINZE, PETERSILIE, ZWIEBEL UND TAHINA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-FASCHIERTES VOM BERGRIND »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das BIO-Faschierte vom Bergrind weist einen hervorragenden ausgewogenen Geschmack auf und ist in der Küche vielseitig einsetzbar.



PROFI-TIPP

SAFTIGES BROT

Damit das Brot auf dem Grill nicht austrocknet, ein paar Löffel Rinderbrühe auf die Brotinnenseiten der halbierten Fladenbrote streichen. Danach auf dem Grill anbraten. So bleiben die Brote saftig und sind trotzdem knusprig.

Kraftvoll gegrilltes Fleisch, dazu kühles Joghurt und samtig-würzige Tahina: eine Kombination für die Ewigkeit!

ZUTATEN

- 1 TL Kümmel, ganz
- 400 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Rinderfaschiertes
- 1 Tomate aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 1 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Ei
- 1½ EL Harissa
- 1 kleine Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, geschält und gerieben
- 5 Zweige **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Koriander, fein gehackt
- ½ TL gemahlener Piment
- 1½ EL Sumach
- 4 EL LYTTOS Griechisches Naturjoghurt
- 4 TL Tahina
- 4 Lepinja Fladenbrot aus der HOFER Backbox
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Minze, gezupft
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie, gezupft
- LE GUSTO Chilisalz in der Mühle, nach Geschmack
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ

ZUBEREITUNG

- Den Kümmel in einer Pfanne bei hoher Hitze rösten, bis er intensiv duftet. Im Mörser zu Pulver vermahlen.
- Das Fleisch mit Paradeiser, Ei, Harissa, Knoblauch, Koriander, Piment, je ½ Teelöffel Kümmel und Salz sowie 1½ Teelöffel Sumach in einer Schüssel vermengen und zu 12 flachen Köfte von etwa 8 Zentimeter Länge und 2 Zentimeter Breite formen.
- In einer zweiten Schüssel Joghurt und Tahina mit 2 Esslöffeln Olivenöl und 1½ Teelöffeln Sumach, dem verbliebenen Kümmel Pfeffer und Salz verrühren. Abschmecken.
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hälfte der Köfte hineinlegen und auf großer Flamme 2 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Den Vorgang mit den restlichen Köfte wiederholen.
- Die Fladenbrote im auf 150 °C vorgeheizten Backrohr 5 Minuten aufbacken. Währenddessen die Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit den Kräutern und dem verbliebenen Sumach sowie dem Chili vermengen.
- Eine Tasche in die Fladenbrote schneiden, etwas Joghurtcreme und gemischte Kräuter darin verteilen, jeweils drei Köfte einschieben, mit weiterem Joghurt und Salat toppen und genießen.





SHRIMP LOUIE MIT KING PRAWN, AVOCADO, CHILI UND EICHBLATTSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Shrimp Louie ist eigentlich ein Salat, der einst in San Francisco erfunden wurde. Zwischen zwei knusprigen Brothälften schmeckt es aber ebenso herrlich!

ZUTATEN

- 400 g GOLDEN SEAFOOD ASC Riesengarnelen
- 2 ISS REIF! Avocados vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2–3 mittelscharfe Chilischoten, rot
- 8 Blätter ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eichblattsalat
- 1 Jumbo Baguette aus der HOFER BACKBOX, in vier Stücke geschnitten

ZUTATEN MARIE-ROSE-SAUCE

- 4–5 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 1 EL LE GUSTO Ketchup, mild
- 1 kleine Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, feinst geschnitten
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 4–5 Spritzer Tabasco
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Paprikapulver edelsüß nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Die Mayonnaise mit Ketchup, Zwiebel, Senf, Tabasco sowie Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken.
- Die Avocados halbieren, das Fruchtfleisch mithilfe eines Esslöffels aus der Schale lösen und in dicke Scheiben schneiden. Salzen, mit ein paar Spritzern Zitronensaft marinieren.
- Die Chilis schräg in dünne, lange Scheiben schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern.
- Die Baguettестücke auf einer Seite aufschneiden, mit Sauce bestreichen, mit Salat, Chili, Avocado und Garnelen belegen, nochmals Sauce obendrauf verteilen, verschließen und genießen.



PROFI-TIPP

AVOCADOHAND VERMEIDEN

Man sollte nicht versuchen, den runden Kern mit einem scharfen Messer aus dem Fruchtfleisch zu entfernen. Der Kern ist sehr hart, so kann das Messer leicht abrutschen und Finger oder Handballen verletzen. Darum lieber einen Löffel zum Entfernen des Kerns verwenden.



HOFER PRODUKT-TIPP

RIESENGARNELEN »GOLDEN SEAFOOD«

ASC-zertifizierte Riesengarnelen garantieren beste Qualität und hohe Standards bei der Zucht.

STEAK-SANDWICH MIT KREN-AIOLI, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND KRÄUTERSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Beim nächsten Mal Grillen einfach daran denken,
ein paar Steaks mehr auf den Rost zu legen.
Dann ist das Essen für morgen auch schon fast fertig!*



PROFI-TIPP

FRISCH GEBRATEN

Falls kein übrig gebliebenes Steak zur Verfügung steht, ein frisches Steak großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne bei starker Hitze erhitzen. Das Steak bei hoher Hitze medium rare braten. Vor dem Aufschneiden 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-RUMPSTEAK VOM BERGRIND

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das ZURÜCK ZUM URSPRUNG Rumpsteak stammt von Bergrindern, die ausschließlich in Österreich geboren und aufgezogen werden.

ZUTATEN FÜR DIE KREN-AIOLI

- 7 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 4–5 EL GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben

ZUTATEN FÜR DIE KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

- 40 g MILFINA Butter
- 3 große Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL HAPPY HARVEST FT Rohrzucker
- 1 EL GOURMET Aceto Balsamico IGP
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS STEAK-SANDWICH

- 600–700 g gegrilltes ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rumpsteak
- 4 Lepinja Fladenbrot aus der HOFER BACKBOX
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gezupft
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, gezupft
- 1 kleine rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in dicke Scheiben geschnitten
- 1 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- LE GUSTO Estragon Senf

ZUBEREITUNG

- Für die Kren-Aioli Mayonnaise, Kren und Knoblauch miteinander verrühren. Min-destens 30 Minuten beiseitestellen, damit sich der Geschmack entfalten kann.
- Für die karamellisierten Zwiebeln die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln hinzugeben, zurückschalten und umrühren, den Deckel aufsetzen und 20 Minuten bei kleiner Hitze garen, dabei ein- oder zweimal umrühren. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten braten, dabei ab und zu umrühren, bis die Zwiebeln goldgelb sind (gegebenenfalls die Hitze leicht hochdrehen). Zucker, Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Weitere 10 Minuten braten, bis die Zwiebeln ganz weich und dunkelbraun sind. Vom Herd nehmen und warm stellen.
- Für den Burger das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.
- Für das Sandwich die Brote im auf 180 °C vorgeheizten Rohr 3 bis 4 Minuten aufbacken. Für den Kräutersalat die Kräuter und die Zwiebelscheiben vermengen. Das Brot aufschneiden. Das untere Stück großzügig mit Kren-Aioli bestreichen. Mit Kräutersalat, Tomatenscheiben, Rindfleisch und karamellisierten Zwiebeln belegen. Das obere Stück Brot großzügig mit Senf bestreichen und daraufsetzen.





FRIED FISH SANDWICH THAI STYLE



REZEPFÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Auch Tiefkühlfish eignet sich ganz hervorragend für Sandwiches – richtig viele Kräuter und eine kraftvoll-aromatische Thai-Sauce gehören aber unbedingt dazu!

ZUTATEN

- 1 Packung GOLDEN SEAFOOD Knusperfilets
- 4 EL BBQ Saucenzeit-Saucen Sweet-Chili
- 2 EL Thai-Fischsauce
- 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze
- 2-3 Midi-Gurken aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1-2 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Spitzpaprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, rot
- 4 Hotdog-Buns



HOFER PRODUKT-TIPP

KNUSPERFILETS »GOLDEN SEAFOOD«

Die Knusperfilets aus saftigem Fischfilet im Backteig schmecken als Hauptgericht oder im Sandwich.

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr laut Packungsanleitung der Knusperfilets vorheizen. Für die Sauce Chili- und Fischsauce vermengen, die Schale von 1 Limette dazureiben, den Saft von ½ Limette dazupressen. Abschmecken.
- Die Kräuter von den Stängeln zupfen. Gurken, Frühlingszwiebeln und Spitzpaprika in dünne Scheiben schneiden und in der Sauce marinieren.
- Den Fisch laut Packungsanleitung knusprig backen. Währenddessen die Hotdog-Buns aufschneiden und in einer beschichteten heißen Pfanne beidseitig anknuspern lassen.
- Den Salat und die Hälfte der Kräuter auf den Buns verteilen, den Fisch und die in hauchdünne Scheiben geschnittene zweite Limette daraufsetzen, mit den verbliebenen Kräutern toppen, etwas Marinade darüberträufeln und genießen.



PROFI-TIPP

GERÜCHE ENTFERNEN

Riecht das Backrohr nach dem Backen des Fishs, eine Schale mit 3 Teilen Essig und 1 Teil Wasser auf 200 °C ca. 1,5 Stunden erhitzen. Darauf achten, dass nicht alles verdampft. Anschließend gut abwaschen.



BLT – BACON, LETTUCE AND TOMATO SANDWICH



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Gebratener Speck ist wohl einer der besten Geschmäcker überhaupt. Dieser Sandwich-Klassiker hebt ihn auf ein Podest aus knackigem Salat, vollreifen Tomaten und Mayonnaise. Leider geil!

ZUTATEN

- 1 kg **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Frühstücksspeck
- 4 EL Ahornsirup
- 3 EL LE GUSTO Estragon Senf
- ¼ TL LE GUSTO Pfeffer
- 2 Häuptel Romanasalat, in Blätter zerteilt, Mittelrippen entfernt
- 4 große Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 16 Scheiben GUTES VOM BÄCKER Weißer Wecken, geschnitten

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- LE GUSTO Mayonnaise
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Den Speck auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und einerseits oben, andererseits unten einschieben.
- Für die Ahorn-Senf-Glasur Ahornsirup, Senf, Pfeffer und eine Prise Salz in einer kleinen Schüssel vermengen.
- Die Position der Backbleche nach 15 bis 20 Minuten wechseln, dabei auch umdrehen, sodass jener Teil, der vorher hinten war, nun vorne ist. Weitere 15 bis 25 Minuten braten, bis der Speck braun ist. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit großzügig mit der Glasur bepinseln. Die Glasur sollte dick karamellisiert sein.
- Die Sandwiches werden bei Tisch selbst zusammengebaut; einen Toaster bereithalten.
- Den Speck auf einer großen Platte anrichten und mit Salat, Tomaten, Toast, Mayonnaise, Meersalz und Pfeffer servieren, sodass jeder die Sandwiches nach Gusto belegen kann. Dafür einen Toast zuerst mit Mayonnaise bestreichen, Salat, Tomaten und Speck auflegen, zweite Toastscheibe ebenfalls bestreichen und sofort genießen. Falls das Sandwich zum Mitnehmen gemacht wird, kann es dicker belegt und dicht mit Butterbrotpapier verpackt werden. Zum Genießen in diesem Fall mitsamt dem Papier in der Mitte durchschneiden – so wird der Inhalt besser am Herausfallen gehindert.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-FRÜHSTÜCKS »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Seine milde Würzung passt zum Frühstück und gibt herzhaften Speisen ein besonderes Aroma.



PROFI-TIPP

HALTBARKEIT VERLÄNGERN

Eine geöffnete Flasche Ahornsirup ist einige Wochen haltbar, wenn sie kühl und dunkel gelagert wird. Die Haltbarkeit kann verlängert werden, indem der Gefäßrand nach der Öffnung möglichst sauber gehalten wird. Das verhindert Schimmelbildung.

TARTINE MIT GEGRILLTER ZUCCHINI UND ZIEGENFRISCHKÄSE



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ziegenfrischkäse und Zucchini sind eine sommerliche Kombination, die leicht und erfrischend schmeckt. Die frischen Kräuter runden den Geschmack perfekt ab.

ZUTATEN

- 5-6 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 1-2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 4 Scheiben Toskanabrot aus der HOFER BACKBOX
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ziegenfrischkäse
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG frische BIO-Kräuter nach Geschmack (Basilikum, Minze, Petersilie, Schnittlauch)
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Der cremige BIO-Ziegenfrischkäse wird in der Käserei Stift Schlierbach mit besonderer Sorgfalt hergestellt.

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 vermischen. 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 – in mehreren Durchgängen – anbraten. Sie sollen knackig bleiben.
- Das Brot toasten und großzügig mit Ziegenfrischkäse 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

VORBEREITUNG IST ALLES

Wenn die Zeit knapp ist, lassen sich die Zutaten für die Tartine perfekt vorbereiten: einfach die Zucchini vor dem Servieren nochmals ganz kurz in einer Pfanne erwärmen.



**EIGNET
SICH AUCH
IDEAL FÜR
SANDWICHES!**

BESTES GEBÄCK IN IHRER HOFER FILIALE



NUSSBAGUETTE

Das beliebte Nussbaguette wird mit 18 Prozent Walnüssen hergestellt. Das verleiht ihm ein unvergleichliches Aroma.

KAISERSEMMELE

Der absolute Klassiker! Ob zur Jause, zur Hauptmahlzeit oder als Wurstsemmel – die Kaisersemmel gehört fest zur österreichischen Esskultur.



TOSKANABROT

Luftig-leicht bringt es einen Hauch Italien auf den Tisch. Das saftige Weißbrot ist einfach ein Genuss.

RUSTIKALES LANDBAGUETTE

Resch und aromatisch ist das rustikale Landbaguette perfekt zur Jause oder als Beilage.





**TOP-
PRODUKT!**

Der Klassiker zur
gesunden Jause.

BIO-KORNSPITZ

Ein knuspriger Klassiker, der immer schmeckt. Beim BIO-Kornspitz aus der HOFER BACKBOX kommen nur die besten BIO-Zutaten zum Einsatz.



KRUSTENBROT

Das knusprige Krustenbrot ist der Star im Brotkörberl. Ofenfrisch gebacken, schmeckt es mit Aufstrichen, Butter oder Wurst und Schinken.



JUMBO BAGUETTE

Jumbo in Größe und Geschmack. Frisch aus der HOFER BACKBOX.

OLIVEN-FETA-CIABATTA

Der Inbegriff des mediterranen Geschmacks! Das pikante Ciabatta ist eine sommerliche Spezialität, die zu Salaten und Gegrilltem schmeckt.



PROTEINWECKERL

Knusprig-saftige Saaten-Power als perfekter Begleiter für den Tag. Perfekt zur Jause, als Snack oder Beilage.



**TOP-
PRODUKT!**

Mit
17 % Saaten.



Pasta schmeckt immer!
Mit Gemüse und Kräutern
schmeckt man den Sommer
in jedem Bissen.

PASTA MIT SONNENSCHEN

Wenn draußen die Sonne scheint, ist eine schnelle Pasta mit erntefrischem Gemüse genau das Richtige! Wir haben eine ganze Reihe unwiderstehlicher Rezepte mit vorbereitet.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



PROFI-TIPP

SCHÄLEN NICHT NOTWENDIG

Dünne Stangen des grünen Spargels müssen in der Regel nicht geschält werden. Sind dickere Stangen am unteren Ende etwas verholzt, dann mit einem Messer oder einem Sparschäler die harte Haut und das trockene Ende entfernen.



PASTA CON ASPARAGI – PENNE MIT GEBRATENEM SPARGEL, TOMATEN UND PARMESAN



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Kombination aus Spargel, Eiern und Tomaten für die Sauce klingt ungewöhnlich, ist geschmacklich aber eine echte Offenbarung. Probieren Sie es aus!

ZUTATEN

- 750 g grüner Spargel vom HOFER Marktplatz
- 100 g MILFINA Teebutter
- 1 Dose CUCINA NOBILE Passierte Tomaten
- 2,5 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 EL *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Petersilie, gehackt
- 1 EL *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Basilikum, gehackt
- 300 g CUCINA NOBILE Penne
- 2 *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Eier + 1 Eigelb, gut verquirlt
- 50 g CUCINA NOBILE Grana Padano DOP
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

GRÜNER SPARGEL VOM HOFER MARKTPLATZ

Grüner Spargel schmeckt leicht nussig und auch kräftiger als weißer Spargel. Wer Spargel liebt, kann ihn sommertlich in Salaten sowie in Pasta- und asiatischen Gerichten verwenden.

ZUBEREITUNG

- Einen Topf Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Währenddessen den Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden, den holzigen unteren Teil dabei entfernen. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, den Spargel zugeben, salzen und pfeffern. 3-4 Minuten bei flotter Hitze goldbraun anbraten. Aus der Pfanne holen und beiseitestellen.
- In der gleichen Pfanne das Öl und den Knoblauch erhitzen. Braten, bis die Zehen leicht gebräunt sind, dann den Knoblauch entfernen und wegwerfen. Tomaten, Petersilie, Basilikum, Salz und Pfeffer zugeben. Unter Rühren etwa 10 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln und das Salz in das Wasser geben und, wenn es wieder kocht, etwa 7 Minuten lang kochen, bis sie al dente sind.
- Kurz bevor die Pasta gar ist, die Hitze unter den Tomaten abschalten und die verquirlten Eier unter kräftigem Rühren hinzufügen, damit sie sich verbinden, ohne zu gerinnen. Nach dem Hinzufügen der Eier darf die Sauce nicht mehr kochen!
- Den Spargel in die Tomatensauce geben und verrühren.
- Die Nudeln sofort abgießen. Spargel mit der Sauce dazugeben und mit der Hälfte des Käses vermengen. Heiß servieren und den restlichen Käse dazu reichen.

PASTA ALLA CARBONARA DI VERDURE MIT KAROTTEN, SELLERIE, ZUCCHINI UND MEHR



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Abwechslung zählt: Diese Pasta-Variante lässt sich mit einer Vielzahl an saisonalem Gemüse zubereiten.

ZUTATEN

- 2 Rippen Staudensellerie
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 250 g Porree vom HOFER Marktplatz
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 6 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 350 g CUCINA NOBILE Spaghetti
- 3-4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 60 g CUCINA NOBILE Grana Padano DOP
- LE GUSTO Muskatnuss nach Geschmack
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Staudensellerie, Karotten, Zucchini und Porree putzen und waschen. Karotten und Zucchini in Julienne-Streifen schneiden. Lauch und Sellerie in dünne Streifen und die Schalotten klein schneiden.
- Das gesamte Gemüse in einer Pfanne mit 4-5 Esslöffeln Olivenöl zwei Minuten anbraten, dann salzen und zugedeckt weitere 15 Minuten bei schwacher Hitze garen.
- In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen. Die Eier in einer Schüssel mit geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Grana Padano vermengen.
- Die Pasta abgießen, danach mit den Gemüsestreifen und 2 Esslöffeln Olivenöl sowie den Eiern vermengen und einige Sekunden lang bei schwacher Hitze verrühren. Die Sauce muss cremig und saftig bleiben! Pfeffern und servieren.



PROFI-TIPP

BITTE UMRÜHREN

Beim Kochen der Spaghetti immer wieder umrühren. Dadurch verteilt sich die Stärke im Kochwasser und die Nudeln kleben nicht aneinander fest. Regelmäßiges Umrühren verhindert auch, dass das Nudelwasser überkocht.

HOFER PRODUKT-TIPP

SPAGHETTI »CUCINA NOBILE«

Spaghetti dürfen in keiner Küche fehlen! Schnell zubereitet, lassen sich herrliche Gerichte damit zaubern.







PASTA MIT RUCOLA, EISMEERGARNELEN UND WEISSWEIN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Dieses leichte Pastagericht mit Garnelen und Rucola wird das Herz der Pasta-Liebhaber im Sturm erobern.

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 1 Glas Valla Gatti Chardonnay
- 360 g CUCINA NOBILE Fusilli
- 200 g Rucola vom HOFER Marktplatz
- 500 g GOLDEN SEAFOOD ASC Riesengarnelen, aufgetaut
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ



HOFER PRODUKT-TIPP

RUCOLA VOM HOFER MARKTPLATZ

Das würzige, leicht bittere Aroma von Rucola passt perfekt zu sommerlichen Pasta-Gerichten und Salaten.

ZUBEREITUNG

- Den Knoblauch fein hacken und in 4 Esslöffel Olivenöl bei kleiner Hitze langsam goldbraun braten.
- Dann das Tauwasser der Garnelen zugießen, das Lorbeerblatt zugeben und bei hoher Hitze einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast völlig verdunstet ist. Mit dem Weißwein aufgießen und um die Hälfte reduzieren lassen. Beiseitestellen.
- Die Pasta in sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen, etwas Kochwasser zurückbehalten und die Pasta zur Weißweinsauce geben, die Garnelen unterheben, dann den gewaschenen Rucola dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken und vermengen. Bei Bedarf etwas Kochwasser zugeben, damit die Pasta schön saftig ist.



PROFI-TIPP

LANGSAM AUFTAUEN

Auch mit tiefgekühlten Meeresfrüchten lassen sich ganz köstliche Pasta-Kreationen zaubern – wichtig ist aber, sie ganz langsam, am besten über Nacht, im Kühlschrank aufzutauen.

PASTA CON PEPERONI ARROSTITI SOMMERLICHE PAPRIKAPASTA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Im Sommer gibt es Paprika im Überfluss – wir schöpfen aus dem Vollen und machen Pasta-Sauce aus ihnen.

ZUTATEN

- 1 Paprikamix aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 250 g CUCINA NOBILE Penne
- 2 Sardellenfilets
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll KING'S CROWN Spanische Oliven, entsteint
- 2 EL HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- SALINENGOLD Speisesalz
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum zum Garnieren



HOFER PRODUKT-TIPP

PAPRIKAMIX AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Der Geschmack von Paprika geht von süßlich bei rotem und gelbem Paprika bis zu würzig-herb bei den grünen Sorten. Im Mix ergänzen sie sich wunderbar.

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 250 °C Oberhitze vorheizen. Die Paprika darin braten, bis ihre Haut rundum schwarz ist und Blasen wirft. Dabei einmal wenden. Herausnehmen und in einem Plastikbeutel oder einer Schüssel mit Deckel 10 Minuten ausdampfen lassen. Danach die Haut abziehen und den Strunk mit den Kernen entfernen. Die Paprika in grobe Stücke reißen oder schneiden. Den austretenden Saft auffangen und aufheben.
- Wasser zum Kochen bringen, gut salzen und die Pasta darin nach Packungsanleitung al dente garen.
- In einer Pfanne ordentlich Olivenöl mittelheiß werden lassen. Die Sardellen darin auflösen und den Knoblauch kurz braten. Den Paprika, seinen Saft, die Oliven und die Brösel zugeben. Einmal aufkochen und kurz eindicken lassen.
- Mit den Nudeln und dem Basilikum mischen und servieren.



PROFI-TIPP

ES MUSS SPRUDELN

Gesalzenes Wasser braucht etwas länger, bis es kocht. Geben Sie das Salz also am besten erst hinzu, wenn das Wasser bereits sprudelt. Erst jetzt die Pasta ins Wasser geben. Ansonsten kann es passieren, dass die Nudeln am Boden festkleben.





LAUWARME PASTA MIT GEGRILLTEN TOMATEN, ZUCCHINI UND MOZZARELLA DI BUFALA



REZEPT FÜR
3–4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die klassische »Pasta fredda« ist ein Fixpunkt italienischer Mittagsgenüssen in jedem Sommer. Die Nudeln werden dabei explizit zimmerwarm, also noch nicht ganz »freddo« genossen – natürlich aus Gründen der Erfrischung!

ZUTATEN

- 600 g Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 300 g CUCINA NOBILE Fusilli
- 6 Zucchini vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 3 CUCINA NOBILE Mozzarella di Bufala
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- CUCINA NOBILE Grana Padano DOP



PROFI-TIPP

ROT, GESUND, KALORIENARM

Da Tomaten zu 94 Prozent aus Wasser bestehen, liefern sie nur 17 Kilokalorien je 100 Gramm. Außerdem enthalten sie gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Kalium, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf Grillstufe maximal aufheizen. Die Tomaten auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten, mit 2 Esslöffeln Olivenöl, 2 geriebenen Knoblauchzehen und 1 Teelöffel Salz vermengen. In den oberen Teil des Backrohrs schieben und 20 bis 25 Minuten grillen, bis die Tomaten oben schön angekokelt und weich sind.
- Währenddessen die Pasta al dente kochen (1 bis 2 Minuten weniger als die Packungsangaben) und abschrecken. Eine Tasse Kochwasser zurückbehalten.
- Die Zucchini der Länge nach vierteln und in 3 Zentimeter große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit schwerem Boden 3 Esslöffel Olivenöl stark erhitzen, die Zucchini zugeben, salzen und bei maximaler Hitze und oftmaligem Rühren goldbraun braten.
- Nach 3 Minuten den verbliebenen geriebenen Knoblauch zufügen. Tomaten samt ihrem Saft, Zucchini, gezupftes Basilikum, in Stücke gerissenen Büffelmozzarella und die Pasta vermengen. Mit grob gehobeltem Grana Padano garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

TOMATEN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Die frischen Tomaten vom HOFER Marktplatz punkten mit ihrem feinen Aroma und sorgen für den extra Frischekick auf dem Teller.



PASTA FREDDA MIT CHERRYTOMATEN, OLIVEN UND MOZZARELLA



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diese Kombination aus rohen Zutaten, gerösteten Pinienkernen, kraftvollen Oliven und frischen Kräutern ist nicht nur für Italien-Fans unwiderstehlich!

ZUTATEN

- 320 g CUCINA NOBILE Fusilli
- 50 g BELLA Pinienkerne
- 300 g Cherrytomaten an der Rispe vom HOFER Marktplatz
- 300 g CUCINA NOBILE Mozzarella
- 50 g KING'S CROWN Spanische Oliven, schwarz, entsteint
- 50 g KING'S CROWN Spanische Oliven, grün, entsteint
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, gezupft
- ½ Bund frischer Oregano, gezupft
- 50 g Rucola vom HOFER Marktplatz
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Wasser für die Pasta zustellen. Wenn es zu kochen beginnt, Salz hinzufügen und die Pasta al dente kochen.
- Die Pinienkerne im auf 170 °C vorgeheizten Rohr 4 bis 5 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Vorsicht, sie verbrennen leicht!
- In der Zwischenzeit die Cherrytomaten halbieren. Den Mozzarella in Stücke reißen. Die schwarzen und grünen Oliven entsteinen und halbieren oder vierteln. Die Pasta abtropfen lassen (sie sollte noch bissfest sein) und in die Schüssel geben, dabei etwas Olivenöl hinzufügen.
- Die Cherrytomaten zufügen und gut umrühren. Dann Mozzarella, Oliven, Pinienkerne, Kräuter und Rucola unterheben, eventuell noch etwas Olivenöl, Salz und reichlich frischen Pfeffer zugeben und lauwarm servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

SPANISCHE OLIVEN KING'S CROWN

Oliven gehören zur mediterranen Küche einfach dazu. Ob grün oder schwarz – sie sind perfekt zum Kochen, für den Salat oder als Snack.



PROFI-TIPP

MOZZARELLA REISSEN

Den Mozzarella niemals schneiden. Mit den Händen in unregelmäßige Stücke reißen, dann kommt sein Aroma voll zur Geltung.

CUCINA NOBILE IN IHRER HOFER FILIALE



DINKEL- TEIGWAREN

Dinkel ist eine besonders verträgliche Weizensorte. Die Dinkel-Teigwaren in verschiedenen Sorten von CUCINA NOBILE erfüllen alle Wünsche von Liebhaberinnen und Liebhabern italienischer Pasta.

FUSILLI

Die gedrehten Teigwaren sind eine der beliebtesten Pastasorten im HOFER Sortiment.



GRANA PADANO DOP

Grana Padano DOP wird ausschließlich in Italien aus wenigen, aber dafür exzellenten Zutaten hergestellt. Ein Hartkäse mit Aroma und Charakter.

SPAGHETTI

Der Klassiker unter den Pastasorten! Egal, wann und mit welcher Sauce – Spaghetti werden immer gern gegessen.



SUGO

Die schmackhafte Pastasauce ist bei HOFER in verschiedenen Geschmacksrichtungen vertreten. So findet jede und jeder seine Lieblingsorte.



GRANA PADANO CUBES DOP

Der italienische Hartkäse in kleinen Würfeln ist vielseitig einsetzbar und auch als Snack besonders schmackhaft.



TOP-PRODUKT!

Tomatenmark darf in keiner Küche fehlen.

TOMATENMARK DREIFACH

Tomatenmark ist die Essenz der Tomate und wird aus reifen Tomaten hergestellt. Dreifach konzentriertes Tomatenmark ist höher konzentriert und enthält weniger Wasser.



PASSIERTE TOMATEN

Bei diesen Tomaten schmeckt man die Sonne Italiens! Vielseitig verwendbar, gehören passierte Tomaten zu den Fixstartern in der Küche.

PESTO

Klassisch wird Pesto zu Pasta serviert. Es schmeckt aber auch hervorragend zu Fleisch, Fisch und Gemüse.



HOFER forciert das Tierwohl in der konventionellen Landwirtschaft und setzt auf gesündere Rassen in der Masthühnerzucht.



GESUNDE UND ROBUSTE HÜHNER

Beim bewussten Genuss von Hühnerfleisch geht es auch um das Tierwohl. HOFER leistet hier Pionierarbeit, indem zum Beispiel langsam wachsende Hühnerrassen eingesetzt werden.

TEXT HELENE TUMA



ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bauer Ronald Royer aus dem steirischen Bergland ist der respektvolle Umgang mit Natur und den Tieren besonders wichtig.

Das Thema Tierwohl gewinnt immer mehr an Bedeutung, denn ein gutes Gewissen beim Genuss tierischer Produkte ist für viele Konsumentinnen und Konsumenten ein ebenso wichtiges Kaufkriterium wie die Qualität und der Preis des Fleisches. HOFER ist es ein großes Anliegen, Tierwohl in der Produktion zu forcieren und Tierleid zu vermeiden. HOFER erfüllt bereits seit Jahren mit der BIO- und Nachhaltigkeitseigenmarke ZURÜCK ZUM URSPRUNG und der Tierwohl-Eigenmarke FairHOF Standards, die über die gesetzlichen Rahmenbedingungen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl hinausgehen. HOFER wird darüber hinaus bis 2030 sein gesamtes Frischfleisch-Sortiment in tierwohlverbesserten Haltungsformen anbieten.

DIE HÜHNER
VON LANGSAM
WACHSENDEN RASSEN
LEBEN LÄNGER ALS
IHRE ARTGENOSSINNEN
UND SIND AGILER,
FITTER UND GESÜNDER.

LANGSAM WACHSENDE HÜHNERRASSEN

Ein gutes Beispiel für Tierwohl-Projekte sind die FairHOF Hühner. Sie werden bereits jetzt mit einem deutlich höheren Standard gehalten als ihre Artgenossinnen in der konventionellen Landwirtschaft. Denn sie haben beispielsweise Zugang zu natürlichem Licht und frischer Luft. Picksteine, Stroh und Heu dienen ihnen als Beschäftigungsmaterial. Erhöhte Sitzflächen ermöglichen den Tieren zusätzlich einen Rückzugsort. Wie alle FairHOF Tiere erhalten auch sie ausschließlich gentechnikfreies, bevorzugt heimisches Futter. Als erster Lebensmittelhändler in Österreich setzt HOFER im konventionellen Bereich auf gesündere Rassen in der Masthühnerzucht wie langsam wachsende Rassen. Diese Hühner leben länger als Artgenossinnen, nehmen langsamer zu und können sich

auch mit zunehmendem Gewicht noch gut bewegen. Daher können sie den Wintergarten, der allen FairHOF Masthühnern zur Verfügung steht, optimal nutzen. Die Tiere sind deutlich robuster und dadurch weniger anfällig für Krankheiten.

Die Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! begrüßt diese Entscheidung, denn dies ist der absolut notwendige nächste Schritt in Richtung mehr Tierwohl und damit zu einer artgerechteren, respektvolleren Tierhaltung. »Die Tierzucht bei den Masthühnern war in den letzten Jahrzehnten vorwiegend auf das rasche Fleischwachstum bei den Tieren ausgerichtet. Bei den langsamer wachsenden Tieren können wir von einer besseren Entwicklung des Bewegungsapparats ausgehen, sodass die Tiere agiler und fitter sind und so vor allem die Freibereiche mit natürlichem Licht und frischer Luft besser nutzen können. Das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere sollten immer im Vordergrund stehen, dies kann nur mit der Umstellung auf Tierrasen erfolgen, die weniger unter den geforderten Leistungen leiden. Daher ist es so wertvoll, hier den entscheidenden Schritt für ein Umdenken bei Produzentinnen, Produzenten, Lebensmittelhändlerinnen und -händlern und Konsumentinnen und Konsumenten zu setzen«, sagt Carina Kriegl, Geschäftsführerin der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!.



EINE FRAGE DER HALTUNG

FairHOF Hühner können sich frei an der frischen Luft bewegen. Picksteine, Stroh und Heu dienen ihnen als Beschäftigungsmaterial. Sie erhalten ausschließlich gentechnikfreies, bevorzugt heimisches Futter und haben alle Zugang zu einem Wintergarten.

Alle FairHOF Tiere werden zu 100 Prozent in Österreich aufgezüchtet, gemästet, geschlachtet und verarbeitet. Damit die Tiere keinem zusätzlichen Stress ausgesetzt sind, beträgt die Transportdauer zum Schlachthof bei Hühnern maximal fünf Stunden. Strenge Richtlinien garantieren auch bei der Schlachtung höchste Tierwohl-Standards.

ÖSTERREICHISCHER GENUSS

Da den Bäuerinnen und Bauern von ZURÜCK ZUM URSPRUNG das Wohl ihrer Hühner besonders am Herzen liegt,

verpflichten sie sich mit ihrer Partnerschaft zur Einhaltung der nachhaltigen Prüf Nach! Richtlinien, die weit über die bestehende EU-Bio-Verordnung hinausgehen. Die Hühner können sich frei an der frischen Luft bewegen und ihren natürlichen Instinkten wie Scharren, Picken und Kratzen nachgehen. Darüber hinaus bekommen die ZURÜCK ZUM URSPRUNG Hühner einen überdachten, gut strukturierten Außenscharrraum mit Staubbädern, damit die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben können. Jedem Masthuhn muss ein Auslauf von vier Quadratmetern zur Verfügung stehen – bei Legehennen sind es sogar acht. Zudem beträgt die Transportzeit der Tiere zum Schlachthof maximal 50 Prozent der gesetzlich erlaubten Zeit.

Durch das Pionierprojekt »Bruderwohl« werden auch die männlichen Kücken aufgezogen und nicht gleich nach dem Schlüpfen geschlachtet.

Langsam wachsende Rassen und eine artgerechte Fütterung mit BIO-Getreide aus Österreich bedingen, dass die Hühner von ZURÜCK ZUM URSPRUNG bis zum Zeitpunkt der Schlachtung fast doppelt so lang leben wie konventionelle Hühner. Die längere Lebensdauer und das langsamere Wachstum wirken sich auf die Gesundheit der Tiere und den Geschmack und die Genussqualität des Endprodukts aus. Für Kundinnen und Kunden bedeutet dies: noch mehr Tierwohl, vereint mit österreichischem Genuss.

Alle Produkte von ZURÜCK ZUM URSPRUNG sind chargengenau bis zu den Ursprungs-Bäuerinnen und Ursprungs-Bauern online rückverfolgbar. <



Als erster Lebensmittelhändler in Österreich setzt HOFER im konventionellen Bereich auf gesündere Rassen und höhere Standards in der Masthühnerhaltung.



Foto: Shutterstock

EINFACH NUR KÖSTLICH

Gerade im Frühling sind Hühner ein zarter Genuss. Wir haben köstliche Geflügelrezepte parat, die auf der Zunge zergehen.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

Die hervorragende Qualität von Hühnern aus artgerechter Haltung kann man schmecken!



BBQ-BRATHENDL, GLASIERT MIT KUMQUATS



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Barbecue, aber richtig: Die Orangenmarinade verleiht dem Hendl ein leicht herbes, fruchtiges Aroma.



HOFER PRODUKT-TIPP

HENDL, BRATFERTIG »FAIRHOF«

Das bratfertige Hendl von FairHOF stammt zu 100 % aus Österreich. FairHOF setzt einen wichtigen Schritt in Richtung Fairness in der Tierindustrie. Diese Qualität spürt und schmeckt man.



PROFI-TIPP

RESTE VERARBEITEN

Wird das Huhn nicht ganz aufgegessen, kann man aus den Resten noch einen schmackhaften Salat zubereiten.

ZUTATEN

- 1 ganzes FairHOF Hendl

FÜR DAS DRY-RUB-GEWÜRZ

- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Thymian, getrocknet
- ½ TL LE GUSTO Knoblauchpulver
- ½ TL Senfpulver
- 5 Wacholderbeeren, fein gehackt
- LE GUSTO Pfeffer

FÜR DIE BBQ-GLASUR

- 4 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 160 ml LE GUSTO Ketchup, mild
- 3 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 2 EL Misopaste
- 100 ml Wasser
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 3 EL HAPPY HARVEST FT Rohrzucker
- 1 TL Cayennepfeffer
- ½ TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUM SERVIEREN

- 80 g Rucola vom HOFER Marktplatz
- 80 g Vogerlsalat vom HOFER Marktplatz
- 80 g BIO-Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- 12 Kumquats

ZUBEREITUNG

- Alle Gewürze für den Dry Rub gut vermengen. Das Huhn mit Küchenkrepp trocknen und auf allen Seiten und in der Bauchhöhle mit dem Dry Rub einreiben.
- Die Flügelspitzen hinter die Schultern stecken und die Beine mit Küchengarn zusammenbinden. Locker mit Plastikfolie abdecken und mindestens 1 Tag (höchstens 2 Tage) im Kühlschrank marinieren.
- Für die BBQ-Glasur die Orangen aufschneiden und die Kerne entfernen. Alle Zutaten im Mixer fein pürieren. In einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nicht kochen, nur so weit erwärmen, dass sich alle Zutaten vollständig auflösen. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen. Im Kühlschrank ist diese Sauce bis zu einem Monat haltbar.
- Das Backrohr auf 230 °C vorheizen. Das Huhn auf dem Rücken in einen eingefetteten Bräter legen und eine halbe Stunde auf mittlerer Schiene braten. Dann vorsichtig wenden und nochmals 15 Minuten braten. Den Bräter herausholen und den Rücken des Huhns großzügig mit BBQ-Sauce einpinseln. Backrohr auf maximale Temperatur hochdrehen. 5 bis 10 Minuten braten, dann das Huhn auf den Rücken drehen und die Brustseite mit der Sauce einpinseln. Nach 5 Minuten braten nochmals einpinseln und abermals 5 Minuten braten. Aus dem Rohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen.
- Währenddessen eine Servierplatte mit den gewaschenen und trocken geschleuderten Salaten auslegen. Das Huhn mit der Brust nach oben hineinsetzen, mit Kumquats garnieren und servieren.



GEBRATENE STUBENKÜCKEN MIT KARTOFFELN UND ARTISCHOCKEN



REZEPT FÜR
4-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ ZEIT ZUM MARINIEREN

Stubenkücken sind ganz junge Hendl, die beim Braten unschlagbar zart und saftig werden. Wir braten sie mediterran mit Kartoffeln und Artischocken.

ZUTATEN

- 4 Stubenkücken oder 16 GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Poularden Keulenviertel
- Saft und geriebene Schale von 2 BIO-Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 100 ml SPITZ Weinbrand
- 1 EL LE GUSTO Oregano, getrocknet
- 700 g Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz in der Schale
- 500 g CUCINA NOBILE Artischockenherzen im Glas
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, geschält und angedrückt
- Frische ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie zum Garnieren
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

KARTOFFELN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Kartoffeln sind die beliebteste Beilage der Österreicherinnen und Österreicher. Sie sind vielseitig und schmecken immer.

ZUBEREITUNG

- Die Stubenkücken oder Poularden Keulenviertel mit der Zitronenschale und dem Saft einer Zitrone, dem Oregano und dem Weinbrand einreiben, außen und innen gut salzen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank offen trocknen lassen.
- Das Backrohr auf 240 °C vorheizen.
- Die Kartoffeln in kaltem Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und köcheln, bis sie bissfest sind, etwa 5 Minuten. Abgießen, halbieren (je nach Größe) und in einer hitzebeständigen Pfanne mit den Artischocken, dem Knoblauch, dem Saft und der Schale der zweiten Zitrone und etwas Öl aus dem Artischockenglas mischen.
- Die Stubenkücken daraufsetzen und im Rohr braten, bis sie knusprig und gar sind, etwa 35 bis 40 Minuten. Mit Petersilie garnieren und servieren.



PROFI-TIPP

GUT AUSSUCHEN BEIM KAUF

Beim Kauf der Artischockenherzen im Glas immer darauf achten, wie sie eingelegt sind. Von Olivenöl bis zur Kräutermarinade reicht die Palette. Das beeinflusst den Geschmack.





HÜHNERBRÜSTE MIT SPINAT UND GRANA PADANO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein herrlich unkomplizierter Weg, Hühnerbrüste zu genießen, frühlings- und trotzdem herzhaft.

ZUTATEN

- 4 FairHOF Maishendfilets
- 50 g MILFINA Teebutter
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Handvoll Cherrytomaten an der Rispe vom HOFER Marktplatz, halbiert
- 1 EL LE GUSTO Oregano, getrocknet
- 1 ordentlicher Schuss Bianco Tre Venezie Weißwein
- ½ kg BIO-Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- 120 ml MILFINA Schlagobers
- CUCINA NOBILE Grana Padano DOP
- Toskanabrot aus der HOFER BACKBOX
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

GRANA PADANO DOP »CUCINA NOBILE«

Sein Geschmack ist vollaromatisch und würzig, aber nicht scharf. Zum Kochen und Bestreuen der Gerichte der ideale Käse.

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 220 °C Oberhitze oder Grillstufe vorwärmen.
- Hühnerfilets mit einem Schnitzelklopfer oder einem schweren Topf ein wenig plattieren, sodass sie möglichst gleichmäßig dick sind. Gut salzen.
- In einer Pfanne die Butter auf mittlerer Hitze schmelzen. Die Hühnerbrüste erst auf der Hautseite knusprig braten, dann wenden und auf der Fleischseite gut Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne heben und für später zur Seite stellen.
- In die Pfanne, in der die Hühnerfilets gebraten wurden, Knoblauch, Tomaten, Oregano und Pfeffer zugeben und kurz braten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
- Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Obers angießen, Grana Padano zugeben und zum Köcheln bringen. Hühnerbrüste in die Sauce geben, 3 Minuten ziehen lassen und dann im Rohr unter dem Grill noch einmal knusprig werden und durchziehen lassen. Mit viel Weißbrot für die Sauce servieren.



PROFI-TIPP

NUR KURZ LAGERN

Bei frischem Spinat gilt als Grundregel, dass er nur möglichst kurz bei Raumtemperatur gelagert werden sollte. Im Gemüsefach des Kühlschranks kann er drei bis vier Tage aufbewahrt werden.

PRÄCHTIGER BRATHUHNSALAT MIT SPECK UND EI



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein ganz einfacher Weg, um ein fix und fertig gekauftes Brathuhn an einem schönen Frühlingstag zu feiern. Achten Sie auf bestes Gemüse, damit der Salat richtig Freude macht. Improvisieren erlaubt!

ZUTATEN

- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 8 Scheiben GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Karreespeck
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Landhendl, gebraten
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Friséesalat, gewaschen und zerpfückt
- 1 ISS REIF! Avocado, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 große Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in mundgerechte Stücke geschnitten
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- LE GUSTO Pfeffer, frisch gemahlen
- Estragon zum Garnieren



HOFER PRODUKT-TIPP

AVOCADOS

»ISS REIF!«

Avocados sind sehr vielseitig und passen zu zahlreichen sommerlichen Gerichten und Salaten.

ZUBEREITUNG

- Eier kernweich kochen: Eier mit kaltem Wasser bedecken und auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze abschalten, 2 Minuten ziehen lassen, abschrecken, halbieren und die Hälften vorsichtig mit einem Löffel aus der Schale holen.
- Speck in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett in der Pfanne aufheben.
- Das Fleisch des Brathuhns von der Karkasse pflücken und grob zerteilen.
- Aus dem ausgelassenen Speckfett, Dijonsenf, Apfelessig, Zucker und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer eine Marinade rühren.
- Salat, Avocado, Tomaten, Hühnerfleisch und Eier auf einem Servierteller arrangieren. Großzügig mit der Marinade beträufeln, mit Estragon garnieren und servieren.



PROFI-TIPP

REIFEPÜFUNG

Die Avocado in die Hand nehmen, sie sollte sich schwer anfühlen und außen keine sichtbaren Schäden haben. Ist die Frucht bei leichtem Druck etwas weich, kann sie verzehrt werden.





SCHOKO-NUSS-HUHN MIT GARNELEN



REZEPFÜR
4-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein Klassiker aus Katalonien. Die Kombi mag wild klingen, schmeckt aber umwerfend gut.

ZUTATEN

- 12 GOLDEN SEAFOOD ASC Riesengarnelen
- 5 GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Hühnerfilets
- 2 große Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 BIO NATURA BIO-Tomaten, passiert
- ¼ l Steiermark DAC Chardonnay
- ½ l Suppe vom LE GUSTO Suppenwürfel
- Fischesauce
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz

FÜR DIE PICADA

- 12 BELLA Mandeln, natur
- 1 Scheibe Toskanabrot aus der HOFER BACKBOX, getoastet
- 60 g BELLA Haushaltsschokolade, gerieben
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, geschält
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Prise LE GUSTO Zimt
- 3 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ

ZUBEREITUNG

- In einem Topf mit schwerem Boden das Olivenöl erhitzen und die Hühnerfilets auf der Hautseite darin anbraten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Wenden und auf der Fleischseite ein wenig bräunen. Herausheben, gut salzen und für später zur Seite stellen.
- Im gleichen Topf und Fett die Garnelen 3 Minuten braten und mit dem Kochlöffel zerdrücken, sodass das Öl austritt. Dann die Garnelen mit einem Schaumlöffel herausheben.
- Im gleichen Topf die Zwiebeln auf niedriger Hitze unter häufigem Rühren braten, bis sie ganz weich und braun sind, etwa 20 bis 30 Minuten. Die Tomaten zugeben und auf mittlerer Hitze etwas einkochen lassen, etwa weitere 15 bis 20 Minuten.
- Die angebratenen Hühnerfilets zur Sauce geben. Mit Weißwein und Suppe aufgießen, sodass sie gerade nicht von Flüssigkeit bedeckt sind. Mit Fischesauce würzen. Offen etwa 45 Minuten sanft köcheln lassen.
- Währenddessen die Picada zubereiten: Alle festen Zutaten in einem Mörser zu einer homogenen Masse mörsern und dann mit ein wenig Olivenöl mischen. Eventuell mit einem Schuss Suppe verdünnen.
- Die Picada zum Huhn geben, einrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön eindickt. Die Garnelen hineinlegen, von der Hitze nehmen und fünf Minuten ziehen lassen.
- Mit Toskanabrot und erfrischendem Salat servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

HAUSHALTSSCHOKOLADE »BELLA«

Ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen darf. Zum Backen und Kochen ein absolutes Muss.



PROFI-TIPP

LANGSAM AUFTAUEN

Tiefgekühlte Garnelen sollten nicht zu schnell aufgetaut werden, damit das zarte Fleisch nicht trocken wird. Wenn sie einzeln gefroren sind, am besten in ein Sieb legen und dieses in eine Schüssel hängen.



HOFER PRODUKT-TIPP

CHAMPIGNONS VOM HOFER MARKTPLATZ

Champignons haben das ganze Jahr über einen Fixplatz auf den Tellern. Ihr Aroma verleiht den Speisen einen Hauch von Wald und Natur.



PROFI-TIPP

INTENSIV & GUT

Getrocknete Steinpilze schmecken intensiver als frische. Das sollte man bei der Wahl der Menge immer bedenken.

GEFÜLLTES HUHN MIT PILZBUTTER UNTER DER HAUT



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

*Ein würzig gefülltes Brathuhn, raffiniert
mit Champignonbutter veredelt!*

ZUTATEN

- 1 FairHOF Hendl bratfertig
- 50 g MILFINA Butter

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 400 g Champignons vom HOFER Marktplatz
- 40 g Steinpilze, getrocknet
- 70 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Speckwürfel
- 125 g MILFINA Teebutter
- 50 g Trüffelsalsa
- 6 Zweige glatte ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 15 cl SAN ZENONE Rosso Toscana IGT

ZUBEREITUNG

- Für die Fülle die Zwiebel schälen und dünn aufschneiden. Champignons fein hacken. Die getrockneten Steinpilze unter kaltem Wasser abspülen. Die Speckwürfel in einer beschichteten Sauteuse anbraten, herausnehmen, die Zwiebel hinzufügen, bei geringer Hitze ca. 10 Minuten schmelzen lassen und 25 g Butter zufügen. Hitze hochdrehen, die Champignons und die gehackten Steinpilze hinzugeben, salzen und pfeffern. Unter Rühren kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
- Dann die Trüffelsalsa, die gehackte Petersilie, Speckwürfel und die restliche Butter einrühren und mit einem Stabmixer pürieren. Abschmecken und kühl stellen. Bis hierher kann alles am Vorabend vorbereitet werden.
- Backrohr auf 210 °C vorheizen. Mit den Fingern vorsichtig die Haut des Huhns von den Filets lösen, ohne dass sie reißt – sowohl von der Halsseite wie von unten. Auch bei den Oberschenkeln die Haut lockern. Die durchgekühlte Champignonbutter in Scheiben schneiden und diese unter die Haut des Huhns schieben, sodass Filets und Oberschenkel halbwegs bedeckt sind. Das Innere des Huhns salzen, dann an den Beinen und Flügeln in Form binden.

- Das Huhn auf der Seite auf einem Schenkel in einen ausgebutterten gusseisernen Bräter legen – so bleibt die Brust beim Braten saftiger. Die Butter zufügen. Für 20 Minuten ins Rohr schieben und häufig mit der Bratbutter begießen. Dann auf die andere Seite drehen und auf dem zweiten Schenkel weiterbraten, abermals 20 Minuten. Dann noch 20 Minuten auf der Brust liegend und zuletzt 10 Minuten auf dem Rücken – dabei immer wieder begießen. Auf eine gewärmte Platte legen (den Saft im Bräter aufbewahren), mit Alufolie abdecken und 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Bratensaft aufkochen, mit Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren und zu dem Huhn servieren. Dazu passen Risipisi und grüner Salat.



FRIED CHICKEN BUTTERMILCH



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM MARINIEREN

Das Backhendl des amerikanischen Südens, extraknusprig, extrasaftig und dank einer Nacht in der Lake tiefengewürzt.



HOFER PRODUKT-TIPP

BUTTERMILCH »MILFINA«

Weniger Kalorien als Milch, reich an Eiweiß und nur ein Prozent Fett – Buttermilch ist bekömmlich und eignet sich perfekt zum Kochen.



PROFI-TIPP

GESUNDES FRITTIEREN

Erdnussöl ist zum Frittieren hervorragend geeignet. Es hat einen sehr hohen Rauchpunkt von 230 °C. Natives beziehungsweise kalt gepresstes Erdnussöl verbrennt aber bereits bei etwa 160 °C und sollte nur für Salatsaucen und zum Verfeinern zum Einsatz kommen.

ZUTATEN

- FairHOF Hühnerkeulen
- Erdnussöl zum Frittieren

ZUTATEN FÜR DIE WÜRZLAKE

- 2 l Wasser
- 100 g SALINENGOLD Speisesalz
- 50 ml GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig
- 5 LE GUSTO Lorbeerblätter
- ½ Knolle Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Pfefferkörner
- 1 Zweig ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rosmarin
- 3 Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Thymian
- 3 Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie
- Geriebene Schale und Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DIE PANIER

- 240 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 2 TL LE GUSTO Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Cayennepulver
- LE GUSTO Pfeffer
- 500 ml MILFINA Buttermilch
- LE GUSTO Rosmarin
- LE GUSTO Thymian
- Zitronenspalten vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Lake in einen Topf geben. Aufkochen lassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Die Hühnerstücke in verschließbare Gefrierbeutel geben, Lake zugießen, sodass die Teile überall von Flüssigkeit bedeckt sind, schließen und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen. Mindestens 4 Stunden vor dem Frittieren herausnehmen, gut trocken tupfen und offen im Kühlschrank trocknen lassen.
- In einem Topf mit schwerem Boden das Erdnussöl auf mittlerer Hitze erhitzen, bis es Schlieren wirft. Alle Zutaten für die Panier gut mischen und auf zwei Schüsseln aufteilen. Die Buttermilch in eine dritte Schüssel geben.
- Jedes Hühnerstück erst in die erste Panierschüssel, dann in die Buttermilch und dann in die zweite Panierschüssel tauchen und gut abtropfen lassen. Mit den Keulen beginnen.
- Keulen etwa 12 Minuten frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenrolle abtropfen lassen. die Hitze ein wenig erhöhen und die Brüste frittieren, bis sie gar sind, etwa 7 Minuten. Ebenfalls kurz abtropfen lassen.
- Den Salbei frittieren und die Hühnerstücke mit Thymian, Rosmarin und Zitronenspalten garniert servieren.



HUHN IN KOKOSMILCH



Ein herrlich einfaches Gericht aus leicht erhältlichen Zutaten, das trotzdem so gut schmeckt wie im Asienurlaub!

ZUTATEN

- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 8 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Landhendl Oberkeule
- 4 Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- Chili
- 1 daumengroßes Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gehackt oder gerieben
- 400 ml ASIA GREEN GARDEN Kokosmilch
- Geriebene Schale von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- Fischsauce
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, dünn geschnittene rote Zwiebel vom HOFER Marktplatz und BIO-Limettenspalten zum Garnieren
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze heiß werden lassen. Hühnerstücke auf der Hautseite braten, bis sie braun und knusprig sind, dann wenden und auch die Fleischseite kurz Farbe annehmen lassen. Herausheben, gut salzen und für später zur Seite stellen.
- In der gleichen Pfanne Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili und Ingwer braten, bis alles duftet, dann mit Kokosmilch aufgießen. Die geriebene Limettenschale einrühren. Mit Fischsauce würzen. Hühnerstücke einlegen, zum Köcheln bringen und im Backrohr etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit dem gehackten Koriander und den Zwiebeln bestreuen und mit Limettenspalten servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-LANDHENDL OBERKEULE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die Landhendl Oberkeulen sind in der Küche vielseitig einsetzbar. Sie können gebraten, gegrillt, geschmort oder auch paniert werden.



PROFI-TIPP

HITZEEMPFINDLICH

Kokosmilch nicht auf sehr großer Hitze und auch nicht sehr lange kochen – sie könnte sonst gerinnen oder ausflocken. Das Köcheln auf kleiner Flamme ist aber völlig okay. Oder erst kurz vor Ende des Kochvorgangs hinzufügen und sie einmal kurz aufkochen lassen.



HÜHNER-SPEZIALITÄTEN IN IHRER HOFER FILIALE



FAIRHOF MINISTEAKS

Die Ministeaks vom Maishendl zeichnen sich durch Zartheit und einen saftigen Geschmack aus. Ohne Haut und Knochen sind sie ideal zum Braten.



TOP-PRODUKT!
Zum Braten im Ganzen
oder für die Grillparty.

FAIRHOF MAISHENDL BRATFERTIG

Genuss mit gutem Gewissen: Bei der Aufzucht der Hühner wird besonders auf das Tierwohl geachtet. Das Maishendl stammt dabei von einer langsam wachsenden Hühnerrasse.



FAIRHOF OBER- UND UNTERKEULEN

Das Fleisch der saftigen Ober- und Unterkeulen ist etwas dunkler als das der Hendlbrust. Es hat einen kräftigen Eigengeschmack und eignet sich hervorragend für viele Gerichte oder zum Panieren.

FAIRHOF CHICKEN WINGS

Gerade in der Grillsaison sind Chicken Wings besonders beliebt. Fein gewürzt und besonders saftig schmecken sie herrlich und können sofort auf den Grill oder in die Pfanne.



TOP-PRODUKT!
Fein-würzig und ideal
zum Grillen.



FAIRHOF OBERKEULEN- SCHNITZEL & GESCHNETZELTES

Schmackhaft und für viele Rezeptideen geeignet. Dass die Hühner ausschließlich mit heimischem Futter gefüttert werden, schmeckt man.



FAIRHOF HÜHNER- SCHNITZEL

Paniert als zartes Schnitzel oder zerkleinert als Geschnetzeltes haben die Filetschnitzel vom Maishendl immer Saison. Sie sind besonders bekömmlich und vielseitig verwendbar.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-LANDHENDL

Die längere Lebensdauer der ZURÜCK ZUM URSPRUNG Hühner, die Möglichkeit zur Bewegung und das Qualitätsfutter resultieren in einem kompakteren Fleisch mit intensivem Geschmack.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-HENDL FILETS

Besonders saftig und wohlschmeckend sind die BIO-Landhendl Filets von ZURÜCK ZUM URSPRUNG.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-HENDLTEILE

Ob Flügel, Ober- oder Unterkeule, die Hühnerteile stammen ausschließlich von Tieren, die gemäß dem hohen Prüf Nach!-Standard gehalten werden.

FRUCHTIG, FRISCH, PRICKELND

Eine süße fruchtige Bowle darf als Aperitif bei Festen und Partys nicht fehlen. Mit aromatischen Früchten wird sie sommerlich frisch – und unheimlich köstlich!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

Eis, Früchte, Alkohol
und eine prächtige
Schüssel: Mehr
braucht es nicht
für den perfekten
Gartenpartydrink.



EISGEKÜHLTER SPIKED PROSECCO MIT REIFEN BEEREN UND FRISCHER VANILLE



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
10 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM MAZERIEREN

Es muss nicht immer nur Prosecco sein. Mit etwas Vanille-Wodka und frischen Beeren macht das Anstoßen gleich noch mehr Spaß.

ZUTATEN

- 250 ml ZARANOFF Vodka
- 2 Vanilleschoten, aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt
- 150 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 200 g Heidelbeeren vom HOFER Marktplatz
- 200 g Brombeeren
- 1 Flasche DANTI Prosecco DOC Frizzante

ZUBEREITUNG

- Wodka, Vanilleschoten und -mark sowie Zucker gut vermischen und über Nacht ziehen lassen.
- Am nächsten Tag in einer vorgekühlten Servierschale mit den Beeren und großen Eiswürfeln mischen, mit Prosecco aufgießen und servieren.



PROFI-TIPP

RICHTIG AUFBEWAHREN

Vanilleschoten sind fast unbegrenzt haltbar. Allerdings sollten sie luftdicht, lichtgeschützt und kühl aufbewahrt werden. Achtung: Die Schoten keinesfalls im Kühlschrank aufbewahren!



HOFER PRODUKT-TIPP

PROSECCO DOC FRIZZANTE »DANTI«

Dieser Prosecco ist ideal als Aperitif oder zur Party, auch angenehm zu Fischgerichten und sommerlicher Frischeküche.





EARL-GREY-CHAMPAGNER-BOWLE MIT PFIRSICHEN UND HIMBEEREN



REZEPT FÜR
20 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM KALTSTELLEN DES TEES

Diese Bowle beweist, wie elegant gekonnt gewürzter Champagner schmecken kann. Sekt oder Prosecco funktionieren hier natürlich auch.

ZUTATEN

- 6 MR. PERKINS Earl-Grey-Teebeutel
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Vanilleschote, das Mark ausgekratzt
- 1 l Wasser
- 1 Flasche CHARLES DE CAZANOVE Champagner
- 150 ml JOHNSEN London Dry Gin

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 2–3 Pfirsiche vom HOFER Marktplatz
- 1 Tasse Himbeeren vom HOFER Marktplatz
- Crushed Ice
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Thymianzweige



PROFI-TIPP

AUCH AUS DER DOSE

Will man diese Bowle im Winter machen, oder sind die Pfirsiche vergriffen, kann man auch Dosenpfirsiche verwenden. In kleinere Stücke schneiden und den Saft aus der Dose zum Süßen der Bowle verwenden.

ZUBEREITUNG

- Tee, Zucker, Vanilleschote und -mark mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen, 5 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entfernen. Über Nacht kalt stellen.
- Die Pfirsiche entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Die Himbeeren und den Thymian waschen und gut abtropfen. Gin zur Teemischung gießen. Früchte, Kräuter, Teemischung und Eis in einer vorgekühlten Bowleschüssel anrichten. Mit Champagner toppen und servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

LONDON DRY GIN »JOHNSEN«

Kräftige Wacholdernoten samt feinem Duft nach frischen Kräutern und Gewürzen zeichnen diesen Dry Gin aus.

EIN SOMMERNACHTSTRAUM IN ROSÉ



REZEPT FÜR
12 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Fast zu schön zum Trinken ist diese Rosé-Bowle.
Und sie schmeckt auch wunderbar.*

ZUTATEN

- 2 Flaschen FLAT LAKE Secco Rose
- Saft von 3 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- Saft von 2 Grapefruits
- 100 ml RIO D'ORO Holundersirup
- 100 ml JOHNSEN London Dry Gin
- 500 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Mineralwasser, prickelnd
- Crushed Ice

ZUTATEN ZUM GARNIEREN

- Zitronen, BIO-Limetten und Grapefruit vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minzblätter
- Essbare Blüten



PROFI-TIPP

MINZE IM TÖPFCHEN

Minze im Kräutertöpfchen am besten auf den Balkon oder in den Garten stellen, sie fühlt sich aber auch auf dem Fensterbrett wohl. Minze bevorzugt einen feuchten Boden und benötigt regelmäßig Wasser. Staunässe jedoch vermeiden.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten – bis auf das Mineralwasser – vermischen. Eine Schüssel mit grobem Crushed Ice füllen und die Mischung darübergießen.
- Mit Mineralwasser auffüllen, mit Zitrus-scheiben, Minzblättern und essbaren Blüten dekorieren und servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

HOLUNDERBLÜTENSIRUP »RIO D'ORO«

Der intensive Geschmack nach Holunderblüten passt perfekt zur sommerlichen Bowle.





WASSERMELONEN- GRAPEFRUIT-BOWLE MIT WODKA UND MINZE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN

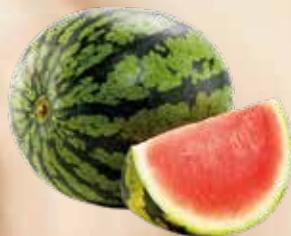


SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Wenig Alkohol und mehr Wassermelonensaft mit dem gewissen Etwas – die perfekte Bowle für richtig heiße Tage.

ZUTATEN

- 600 g Wassermelone vom HOFER Marktplatz, ohne Schale
- 1 250-ml-Glas mit Eiswürfeln + etwas mehr Eiswürfel zum Kühlen
- 5 rote Grapefruits
- 3 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 100 ml ZARANOFF Vodka
- 2 Pfirsiche vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze
- Kaltes ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Mineralwasser, prickelnd, nach Bedarf



HOFER PRODUKT-TIPP

WASSERMELONE VOM HOFER MARKTPLATZ

Wassermelonen gehören einfach zum Sommer. Im Fruchtsalat oder in der Bowle darf sie nicht fehlen.

ZUBEREITUNG

- Die Wassermelone und das Eis in einem Blender oder mit einem kräftigen Pürierstab pürieren.
- 4 Grapefruits und 2 Orangen pressen. Den Saft und den Wodka in die Wassermelonen-Eis-Mischung rühren. Die Pfirsiche entsteinen und in dünne Scheiben schneiden.
- In einer Schüssel mit mehr Eiswürfeln, den Pfirsichscheiben und einigen Minzblättern mischen.
- Mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen und mit Blutorangen- und Grapefruit-scheiben sowie Minzweigen garnieren.



PROFI-TIPP

LIKÖR STATT WODKA

Ist kein Wodka zur Hand, kann man auch Orangenlikör in die Bowle mischen. Das verstärkt den fruchtigen Charakter.

ERFRISCHENDE GRANATAPFELBOWLE MIT VODKA UND RIBISELN



REZEPT FÜR
15 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM FRIEREN DES EISRINGS

Die perfekte Bowle für große Feste: Der Eisring sieht nicht nur spektakulär aus, er hält die Bowle auch lange kühl.

ZUTATEN

- Kerne von 2 Granatäpfeln vom HOFER Marktplatz
- 1 Handvoll Rote Ribiseln
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 150 ml Wasser
- 500 ml Granatapfelsaft
- ½ Flasche (375 ml) ZARANOFF Vodka
- 100 ml Limettensaft vom HOFER Marktplatz, frisch gepresst
- 120 ml Preiselbeersaft
- 1 Flasche STOLZENFELS Sekt trocken



HOFER PRODUKT-TIPP

GRANATÄPFEL VOM HOFER MARKTPLATZ

Die Kerne des Granatapfels sind gesund und verleihen Gerichten und Saucen eine fruchtige, süßlich-herbe Note.

ZUBEREITUNG

- Am Tag vor dem Servieren einige Granatapfelkerne und Ribiseln in eine Gugelhupfform oder eine ähnliche Kuchenform geben, mit Wasser bedecken und über Nacht frieren. Den Rest der Früchte separat frieren.
- Am nächsten Tag Zucker und Wasser mischen, zum Köcheln bringen, 5 Minuten sieden lassen, von der Hitze nehmen und komplett auskühlen lassen.
- Granatapfelsaft, Wodka, Limettensaft, Preiselbeersaft und Zuckersirup mischen. Den Eisring in eine Schüssel geben und mit der Mischung übergießen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig den Sekt einrühren und mit gefrorenen Granatapfelkernen und Ribiseln garnieren.



PROFI-TIPP

RAN AN DIE KERNE!

Um die Kerne des Granatapfels zu gewinnen, den oberen Teil der Frucht abschneiden und die Schale von oben nach unten in Vierteln einschneiden. Die Frucht auseinanderbrechen und die Kerne mit den Fingern oder mit einem Löffel aus den Kammern lösen.







FEIGENSANGRIA MIT CHAMPAGNER



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Eine Sangria, so elegant, wie Sie sie noch nie getrunken haben.
Der Champagner verleiht edles Prickeln.*

ZUTATEN

- 2 Flaschen TORO LOCO Superior
- 250 ml Cointreau
- 12 Orangen vom HOFER Marktplatz, Schalen in Streifen geschnitten
- 2 TL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 1 TL BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, gerieben und durch ein Sieb gepresst
- 16 Feigen (plus ein paar mehr zum Garnieren)
- 500 ml CHARLES DE CAZANOVE Champagne brut

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten bis auf 8 Orangenstreifen und den Champagner in einem großen Krug mischen. Die Feigen und die Orangenschalen mit einem Muddler zerdrücken und alles gut mischen. 10 Minuten ziehen lassen.
- Durch ein Sieb in Weingläser gießen. Mit dem Champagner auffüllen, mit Feigenscheiben und mit Orangenzesten garnieren und servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

CHAMPAGNE BRUT »CHARLES DE CAZANOVE«

Blassgoldene Farbe und schillernde Spritzigkeit. Ein perfektes Bukett mit Fruchtnoten und einer Präsenz von Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine schöne Frische, köstlich und gut strukturiert mit würzigen Aromen.



PROFI-TIPP

BIO-INGWER NICHT SCHÄLEN

Bei BIO-Ingwer reicht es, die Wurzel vor dem Reiben gründlich abzuwaschen. Die Schale vom Ingwer muss nicht entfernt werden. So bleiben auch die wichtigen Nährstoffe, die sich direkt unter der Schale befinden, erhalten.

Österreichische
Weine schmecken
genussvoll,
charakterstark
und harmonisch.
Kein Wunder also,
dass die Nachfrage
ständig wächst.



WEINE VOLL CHARAKTER UND KRAFT

Weine sind für jeden Anlass der passende Begleiter.
In der HOFER VINO THEK finden sich heimische und internationale
Weine, die die Herzen von Weinliebhaberinnen und -liebhabern
hörschlagen lassen.

TEXT HERTA SCHEIDINGER



Nicht von ungefähr kommt die wachsende Beliebtheit des HOFER-Weinsortiments. Die Weine namhafter Winzerinnen und Winzer aus dem In- und Ausland finden sich in den Regalen.



Eigentlich ist Österreich ein klassisches Weißweinland: Im Jahr 2022 waren rund 66 Prozent der Rebfläche mit weißen und rund 34 Prozent mit roten Rebsorten bestockt. Dennoch entwickelte sich in den letzten Jahren eine Vielfalt, die die österreichische Weinkultur in erfreulicher Weise revolutioniert: Neben Weißweinen finden sich auch qualitativ hochwertige Rotweine, Rosés und nicht zuletzt Süßweine voller Finesse im Sortiment der Winzerinnen und Winzer. Und was Fachleute rund um den Erdball am meisten schätzen: Österreichischer Wein ist appetitanregend und eignet sich ideal als Speisebegleiter. All das macht den heimischen Wein zum besonderen Genuss.

Der heimische Wein hat sich zur weltweit beliebten Marke entwickelt. So ist österreichischer Wein mittlerweile auf jeder guten Weinkarte zu finden und wird von Weinkennerinnen und -kennern geschätzt. Ganz wesentlich für den Erfolg ist sicherlich die jahrtausendelange Wein-

tradition. Weinreben gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. Die österreichischen Winzerinnen und Winzer haben es verstanden, in den letzten Jahren eine äußerst glückliche Verbindung aus Weinbautradition und zeitgemäßer Verarbeitungstechnik zu schaffen. Unbedingte Qualität und Mut zu Neuem lautete das Motto. Darum legt HOFER auch ein besonderes Augenmerk auf österreichische Weine. In den Regalen der HOFER VINO THEK geben sich mittlerweile namhafte Winzerinnen und Winzer ein Stelldichein.

EXKLUSIVE WEINE ZUM BESTEN PREIS

Da guter Wein und gutes Essen zusammengehören, erwartet die Kundinnen und Kunden eine exquisite Auswahl authentischer Rot- und Weißweine sowie Roséweine in der HOFER VINO THEK. Angeboten werden dabei nur die feinsten Tropfen von Weingütern aus Österreich, Italien, Spanien, Frankreich, Kalifornien und Chile. Damit holt HOFER den Genuss feinsten Trauben in seine Filialen. Weinliebhaberinnen und -liebhaber finden in der bunten Palette an Geschmacksrichtungen bestimmt das Richtige. Doch was gut ist, muss nicht unbedingt teuer sein. Ausgezeichnete Weine zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis, so lautet das Motto von HOFER, das in der VINO THEK gelebt wird.

Das Sortiment entwickelt sich ständig weiter. Erlesene Weine werden immer wieder aktualisiert. Toperzeugnisse, die aufgrund der geringen Produktionsmenge besonders rar sind, werden exklusiv für kur-

ze Zeit angeboten. Gerade in den letzten Jahren ist die Nachfrage nach solchen »einmaligen« Weinen enorm gestiegen. Ein Wunsch, dem HOFER nur zu gerne nachkommt.

WEIN IST PURES VERGNÜGEN

Kein Getränk ist so einzigartig wie der exquisite Rebensaft. Wein ist Genuss- und Lebensmittel zugleich, ist Alltags- und Luxusgetränk. Wein verbindet Menschen und Kulturen. Dabei ist er so unterschiedlich wie die Menschen, die ihn machen, die Böden, auf denen er wächst, und die Rebsorten, aus denen er produziert wird. Sie alle sind verantwortlich für eine unglaubliche Fülle an Aromen und Aromenkombinationen. Kein Wein schmeckt gleich, kein Jahrgang ist so wie der zuvor. Guter Wein besitzt Individualität und Charakter. Er hat seine eigene Persönlichkeit.

In der HOFER VINO THEK finden sich deshalb Weine für jeden Geschmack und jede Gelegenheit: vom einfachen Tafelwein bis zu internationalen Spitzenweinen.

In diesem Sinne: sehr zum Wohle! <

WEIN IST SO
UNTERSCHIEDLICH
WIE DIE MENSCHEN,
DIE IHN MACHEN,
UND DIE BÖDEN, AUF
DENEN ER WÄCHST.

HOFER holt nur die feinsten Tropfen von Weingütern aus Österreich, Italien, Spanien, Frankreich, Kalifornien und Chile in seine Filialen.



HOFER

Weinempfehlung

89 von 100 Punkten im

falstaff

Magazin 02/2023

**DOMÄNE WACHAU DAC
GRÜNER VELTLINER**

12,5 % Vol.
0,75 l

Domäne Wachau

Die Domäne Wachau befindet sich in Dürnstein, einem der schönsten Orte der Wachau. Aus Grünem Veltliner und Riesling keltert sie Weißweine, die zu den besten Österreichs gehören und auch international mit vielen Preisen ausgezeichnet wurden. Die Domäne Wachau hat Reben in den berühmtesten Weinrieden der Wachau. Aus ihren Trauben werden ganz besondere Steinfeder Federspiel und Smaragdweine gekeltert. Die drei, von der Vinea Wachau entwickelten Qualitätskategorien stehen für Authentizität und Charakter und spiegeln vielfältig ihre Wachauer Herkunft wider.

Liebensmittel

aus Österreich zum **HOFER PREIS**



NIEDERÖSTERREICH

GR. VELTLINER

TROCKEN

FEINE VORSPEISEN,
GEMÜSEGERICHTE,
KRUSTENTIERE,
HELLEM GEFLÜGEL



Dieser Artikel ist dauerhaft erhältlich.

WEIN

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Engagierte österreichische Winzer beliefern die HOFER Filialen mit ihren Qualitätsweinen.



HEIDEBODEN/ SCHWARZ

Der gelernte Fleischhauer, der in Andau seinen berühmten Zweigelt »Schwarz Rot«, mit dem er schon einmal Falstaff-Sieger wurde, vinifiziert, erzeugt auch Weine unter dem Label »Heideboden«, die er exklusiv für HOFER kreiert hat.

»Der Heideboden erstreckt sich vom Ostufer des Neusiedler Sees bis weit über die ungarische Grenze hinaus. Die äußerst kargen Bedingungen dieser Gegend haben uns dazu bewegt, ein Schaf auf unser Etikett zu platzieren. Denn der Heideboden war lange vor seiner Nutzung für den Weinbau ursprünglich Weidefläche.«

Hans Schwarz



ZAHEL

Seit 1930 wird auf dem Bioweingut Zahel im Südwesten Wiens Weinbau betrieben.

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

Alexander Zahel

LIEFERT:
WEIN

LIEFERT:
WEIN

FLAT LAKE – LEO HILLINGER

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

»Es ist mein Anspruch, typisch österreichische Weine aus dem besten Traubenmaterial in die HOFER Weinregale zu liefern.«

Leo Hillinger

LIEFERT:
WEIN



LENZ MOSER

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

»Erfolgreiche jahrzehntelange Partnerschaften mit Winzerfamilien ermöglichen die Kreation dieser kontinuierlich hohen Weinqualität. Es ist ein schönes Produkt, eine schöne Arbeit, jedes Jahr ein neues Spiel, also insgesamt einfach eine schöne Geschichte.«

Michael Rethaller

LIEFERT:
WEIN





SOMMERLICHE FRISCHE

Wir haben Weine aus der HOFER Vinothek zusammengestellt, die bei Abenden mit Freundinnen und Freunden oder Grillpartys nicht fehlen dürfen.



SAUVIGNON BLANC STEIERMARK

12,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart würzig unterlegte gelbe Paprikaschoten, Nuancen von Stachelbeere und etwas Cassis. Mittlerer Körper, grüner Apfel, lebendig strukturiert, zitroniger Nachhall.



WELSCHRIESLING STEIERMARK

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Birne, grüner Apfel, Limone, etwas Melisse und Salbei. Am Gaumen sauber, saftig, frische Säure, Kräuter, grüner Apfel, Limette, mittlere Dichte und Länge.



STEIERMARK DAC CHARDONNAY

13 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Wiesenkräuter, ein Hauch von reifem gelbem Apfel. Nuancen von Mandarinenzesten, etwas Honig. Mittlere Komplexität, weißes Kernobst, dezente Säurestruktur, salziger Nachhall, ein milder, unkomplizierter Speisenbegleiter.



GELBER MUSKATELLER MÜLLER THURGAU

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Blütenanklänge, etwas Limettenzesten und Maracuja. Schlank, traubig, Nuancen von Holunderblüten, zarter Säurebogen, dezent salzig, harmonisch, Blütenhonig im Nachhall.



GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

Franz Anton Mayer

12,5 %, helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern und gelbem Apfel, ein Hauch von Mandarinenzesten, zurückhaltendes Bukett. Mittlerer Körper, grüner Apfel, schlanke Textur, frische Säure, zitronig-salzig im Angang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.



SELECTION SPÄTLESE LIEBLICH

Lenz Moser

12,5 %, hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Apfel, Birne, gelbe Früchte, kandierte Marille, nussig, Kräuter. Am Gaumen sauber, saftig, deutliche Süße, feine Säure, Schmelz, aromatisch, mittlere Dichte und Länge.



RIESLING RIEDEN SELECTION

Kaiserhofkellerei

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



SPRITZIG UND LEICHT



SILVER WEISSWEINCUVÉE

Flat Lake

11,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Steinobst, ein Hauch von Blütenhonig, dezente Wiesenkräuter. Schlank, cremige Textur, dezente Säurestruktur, fruchtsüßer Abgang, bereits entwickelt, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.



SOAVEL DOC

Villa Alberti

11,5 %, blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Kräuter, Apfel, Zitrus. Am Gaumen sauber, schlank, frisch, Zitrusfrucht, ordentliche Dichte und Länge.



CABERNET SAUVIGNON SELECCIÓN

Luis Felipe Edwards

13 %, leuchtendes kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zarte Holzwürze, etwas Vanille und Tabak. Cassis und Brombeeren klingen an. Mittlere Komplexität, Erdbeerkonfit, rund und nahtlos, rotbeeriger Abgang, bereits gut entwickelt.



BLAUER ZWIEGELT SELECTION

Lenz Moser

12,5 % mittleres Kamingranat, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, ein Hauch von Nougat und kandierten Orangenzesten. Mittlerer Körper, rote Kirschen und Waldbeeren, zarte Süße, gute Frische, mineralisch-zitronig im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.



ZINFANDEL 0,75L

E. & J. Gallo Winery

13,5 %, purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase sauber, Pflaumen, Schwarzkirschen, Pflaumenmus, etwas Dörrobst. Am Gaumen sauber, saftig, fruchtbetont, weiche Tannine, mittlere Dichte und Länge.



GRÜNER VELTLINER

Graf von Kreuzen

12,5 %, helles Goldgelb, Silberreflexe. Tabakig, zarte Fruchtnoten, Mandarinenzesten, dezente, fuchtige Süße, zarte Säurestruktur, ausgewogen, ein Hauch von Marille im Abgang, zitroniger Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.



PREMIUM SELECTION

Flat Lake

13,5 %, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Einladende dunkle Beerenfrucht. Nuancen von Zwetschken und Brombeeren, dezente Edelholznuancen, etwas Nougat. Saftig, elegant, zarte Fruchtsäure, reife Herzkirschen, mineralisch im Abgang, bleibt haften.



CUVÉE DORA BARRIQUE EXCLUSIV CUVÉE RESERVE

Lenz Moser

13,5 %, kräftiges Kamingranat, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung. Kräuterwürzig unterlegte dunkle Waldbeeren, etwas Lakritze und Preiselbeeren, kandierte Orangen, etwas Nougat, einladendes Bukett. Saftig frische Waldbeeren, fruchtige Süße, reife Tannine, bleibt gut haften.



GRANDE ALBERONE ROSSO

14,5 %, dunkles Rubinrot, violette Reflexe. In der Nase sauber, nussig, Tannennadeln, Amarenakirsche, Heidelbeere, Kirsche, Schokolade, milde Gewürze. Am Gaumen sauber, saftig, Schmelz, feine Säure, leicht gekochte Frucht, nussig, gute Balance, gute mittlere Dichte und Länge.



ZWIEGELT HEIDEBODEN

Hans Schwarz

Dunkles Karmingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart florale unterlegte Pflaumenfrucht, ein Hauch von Beerenfrüchten, feine Edelholzwürze.

IDEALE SPEISEN-BEGLEITER



ROSSO TOSCANA

San Zenone

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



ONE ROSÉ NR. 1

Typisch für die Klassiker der österreichischen Roséweine, zeigt sich der Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt in hellem, zart durchschimmerndem Rosa im Glas. In der Nase ein volles Bukett aus Erdbeeren, Anklängen von Pfirsich und Wiesenkräutern. Am Gaumen fruchtig, frisch, zeigt sich diese Aromenvielfalt wieder. Lebendige, animierende Säurestruktur.



ONE ROTWEIN NR. 1

Eine Cuvée aus Zweigelt und Merlot, die sich in dunklem Rubinrot mit violetten Reflexen und dichtem Kern im Glas präsentiert. In der Nase zeigt sich die frische Kirscharomatik des Zweigelts, gepaart mit den dunkelbeerig würzigen Anklängen der Merlot. Am Gaumen spiegelt sich dieses Aroma samtig und vollmundig wieder, getragen von einer angenehmen Tanninstruktur hin zu einem langen Abgang.



ONE WEISSWEIN NR. 1

Ein helles Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Diese Cuvée aus Grünem Veltliner, Chardonnay und Welschriesling kombiniert die drei besten Eigenschaften dieser Sorten zu einem animierenden, frisch-fruchtigen Wein. Das Aroma nach grünen Äpfeln, exotischen Früchten und leichten Anklängen nach weißem Pfeffer setzt sich am Gaumen, unterstützt von einer fein eingebundenen Säurestruktur, fort.





Jede Menge Erlebnisse sind mit HOFER REISEN nur einen Klick entfernt. Ausgewählte Angebote stimmen auf den nächsten Urlaub ein.

AKTIV REISEN MIT GENUSS

Wer sich nichts Schöneres vorstellen kann, als aktiv seinen Urlaub zu verbringen, der ist bei HOFER REISEN richtig. Oder doch lieber eine entspannte Genussreise planen?

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Es gibt viele wunderschöne Regionen, die sich als Reiseziel für einen Aktivurlaub anbieten. Egal, ob Radfahren, Mountainbiken oder Wandern: Österreich und seine Nachbarländer haben einiges zu bieten. Topwanderregionen mit imposanten Gipfeln, urigen Almen und jeder Menge Natur warten auf Aktive.

Fertig geplante mehrtägige Wandertouren durch die schönsten Regionen rund um die Alpen bieten alles, was das Wanderherz begehrt. Wie wäre es mit einer Tour durch die Dolomiten? In Südtirol wandert man vorbei an zackigen Felsen und grünen Wiesen. Aber es muss nicht immer gleich in luftige Höhen gehen. Die malerische Toskana bietet eine sanfte Landschaft voller Hügel und hoher Zypressen. Die Region ist perfekt für eine ge-

Genussvolle Eindrücke

Bei einem Besuch bei Winzern in den jeweiligen Regionen kann man Eindrücke sammeln und den Wein genießen. Dass es dazu auch ausgesuchte Schmankerln zur Stärkung gibt, versteht sich fast von selbst.

mütliche Wanderung bis an die Küste.

Der Wind weht einem durch das Haar, während herrliche Landschaften vorbeiziehen. Mit den Radtouren von HOFER REISEN kann man neue (Rad-)Wege in Österreich, Slowenien und Italien erkunden. Der Parenzana-Radweg führt entlang einer ehemaligen Bahntrasse durch Tunnel und über Viadukte von Triest bis nach Poreč. Die kulinarische Seite begleitet Sie auf der Entdeckertour »dem Leben auf der Spur« im Mühlviertel. Die Uhren gehen plötzlich langsamer und es bleibt mehr Zeit für Entdeckungen und Genuss im Radurlaub. Die BioRegion Mühlviertel ist Leben und Genuss pur.



Eine Radtour mit der ganzen Familie macht zu jeder Jahreszeit Spaß und man erkundet die unterschiedlichsten Landschaften und Regionen.

GENUSSREISEN

Wo kann man wunderschöne Landschaft und kulinarische Schmankerln besser genießen als auf Reisen? Ob es nun an die Süsteirische Weinstraße, nach Venetien oder nach Istrien geht, jede Region bietet unvergleichliche Köstlichkeiten.

Grado ist hauptsächlich als Badeort bekannt. Doch auch das Hinterland ist eine Reise wert. In Aquileia und Umgebung findet man kulinarische Genüsse der Sonderklasse. Auf der Reise stehen ein Besuch bei einem Winzer mit adeligen Wurzeln und in einem typischen Fischlokal auf dem Plan.

Italienische Gastfreundschaft erlebt man im »Hotel Agriturismo Villa Trovatore«, das von zwei Schwestern geführt wird. Bei schönem Wetter wird draußen gefrühstückt. Abends genießt man ein Gläschen Wein im Park. Die Zimmer befinden sich in einem Anbau neben der alten renovierten



Villa. Mit dem Auto dauert die Fahrt nach Grado 15 Minuten. Das Piemont zieht sowohl Feinschmeckerinnen und Feinschmecker als auch

Weinliebhaberinnen und -liebhaber in seinen Bann. Bei dieser Reise sind gleich zwei Abende voller regionaler Köstlichkeiten in einer Trattoria und Osteria geplant. Ein Höhepunkt ist der Besuch eines Winzers im Barolo-Gebiet, wo ein Menü mit Weinbegleitung serviert wird. Es wartet ein Verwöhnprogramm mit regionalen Schmankerln und unvergesslichen Genussmomenten in der Heimat von Trüffel, Vitello tonnato, Barolo und Barbaresco.

DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

KULINARISCHE GENUSSREISE NACH AQUILEIA – FRIAUL

Termine: 25.04.24–23.10.24

Preis/Person: ab € 579,-

Inklusivleistungen:

- Frühstück
- 3 Nächte
- Inklusive privater Führung in Aquileia und Grado
- Inklusive Weinverkostung mit Winzerjause

Buchbar unter hofer-reisen.at

Reisecode: 9761185

>



Jede Region bietet unvergleichliche Köstlichkeiten und das Wichtigste: Hier wird Genuss großgeschrieben!



SELBSTFAHRERINNEN UND SELBSTFAHRER MOBIL IM URLAUB

Die schönsten Ferenziele flexibel mit dem eigenen Auto erkunden und ganz individuell genießen. Wer am liebsten auf eigene Faust reist, ist mit einer Selbstfahrer-Rundreise bestens beraten.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Nach den eigenen Wünschen und im eigenen Tempo den Urlaub zusammenstellen. Ganz stressfrei und ohne Verpflichtung eine Rundreise planen und dabei individuell und gemütlich die Tage gestalten. Denn vor Ort ist es egal, was man vorhat oder wofür man sich spontan entscheidet, eines ist dabei immer sicher: Selbst in der Hochsaison wartet stets ein freies Zimmer. Die Hotelzimmer entlang der Route wurden bei den Rundreisen für Selbstfahrerinnen

und Selbstfahrer bereits gebucht. Dann stellt sich nur noch die Frage: Soll man lieber den Tag am Meer verbringen oder doch gleich nach dem Frühstück einen Ausflug in die Region machen?

Angeschnallt und gleich entspannt – einfach die neuen Lieblingsorte flexibel mit dem Auto und HOFER REISEN entdecken. Wer auch bei Reisen in die Ferne allzeit bereit fürs Abenteuer sein will: Bei ausgewählten Reisen mit Flug ist der Mietwagen bereits im Preis inbegriffen.

ISTRIEN ENTDECKEN

Bei der Selbstfahrer-Rundreise nach Istrien gibt es auf der malerischen Halbinsel viel zu erleben. Beim Start in Poreč kann man den Abend für einen ausgiebigen Spaziergang in der Altstadt nutzen. Das Flair der Stadt ist einzigartig. Das Stadtgebiet von Poreč liegt auf einem kleinen Landzipfel. Bei einem Stadtspaziergang durch die Gassen kann man die Euphrasius-Basilika besuchen. Zahlreiche Restaurants und Cafés laden zum Entspannen und Verweilen ein.

AUSFLÜGE

Pula ist die größte Stadt in Kroatien und dazu eines der beliebtesten Urlaubsgebiete in Istrien. Als absolutes Highlight gilt das römische Amphitheater.



In Istrien gibt es viele kleine Küstenorte zu entdecken. Am besten geht das ganz gemütlich mit dem Auto oder dem Fahrrad.

Ganz in der Nähe von Poreč befindet sich die Karsthöhle Jama Baredine, die einen Ausflug wert ist.

Am nächsten Tag steht die Wahl zwischen einem Strandausflug oder der Erkundung der Umgebung. Novigrad und Umag sind zwei schöne Küstenorte mit viel Charme und kleinen Gassen, in denen es viel zu entdecken gibt. Entlang der Küste findet man auch viele kleinere Badebuchten. Weiter im Inland befindet sich das Künstlerdorf Grožnjan, in dem im Sommer kleinere Konzerte und Ausstellungen stattfinden. Auf einem Hügel befindet sich das mittelalterliche Städtchen Motovun. Die Region um Motovun gilt unter anderem als Trüffelhochburg. Am Abend, wenn die Sonne untergeht, hat der Ort einen sehr besonderen Charme. Weiter östlich befindet sich Hum, die kleinste Stadt der Welt. Ebenfalls sehenswert ist das mittelalterliche Dorf Roč mit seinen fast unzähligen Denkmälern aus der venezianischen Periode.



Danach folgt die Weiterfahrt nach Rovinj, Pula und Medulin. Rovinj mit seiner wunderschönen Altstadt und den romantischen Gassen ist bei Gästen aus aller Welt beliebt. In Pula kann man das Amphitheater besichtigen; es ist 2000 Jahre alt und wird heute noch für viele Veranstaltungen genutzt. Es wurde unter Kaiser Augustus erbaut und ist das Wahrzeichen Istriens. Übernachtet wird in Medulin.

Die vielen Badebuchten in der Region laden zum Badevergnügen ein. Besonders schön ist es an der südlichsten Spitze Istriens. Kap Kamenjak bietet den Besucherinnen und Besuchern eine geschützte Naturlandschaft mit wunderschönen Badebuchten an Fels- oder Kiesstränden.

Auf dem Weg in Richtung Opatija kann man im verträumten mittelalterlichen Bergdorf Labin und im Küstenort Rabac einen Stopp einlegen und in einem der vielen kleinen Lokale Rast machen. Am Abend steht ein Spaziergang durch das wunderschöne Opatija mit seinen zahlreichen Kirchen, Villen und traumhaften Parkanlagen an. Die Küstenstadt ist ein echtes Highlight an der Adria und mit Sicherheit eine der sehenswertesten Ortschaften in der Kvarner Bucht. Den Abend verbringt man an der besonders schönen Franz-Joseph-Promenade, auch »Lungomare« genannt.

DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

ISTRIEN – KROATIENS MALERISCHE HALBINSEL – SELBSTFAHRER-RUNDREISE

Termine: 05.05.24–03.11.24

Preis/Person: ab € 699,-

Inklusivleistungen:

- Frühstück
- 8 Tage/7 Nächte in Vier-Sterne-Hotels

Buchbar unter hofer-reisen.at

Reisecode: 9757560

<

Im eigenen Tempo die Reise planen und entspannt Land und Leute kennenlernen: Bei einer Selbstfahrer-Rundreise kann man alles – muss aber nichts.



AKTUELLES VON HOFER

BEREITS 529 TONNEN LEBENSMITTEL GERETTET

Ob bereits auf Feldern oder während der Verarbeitung – HOFER rettet gemeinsam mit dem Unternehmen »Unverschwendet« kostbares Gemüse, Obst und Co aus der Landwirtschaft und der vorgelagerten Produktlieferkette, das sonst verloren gehen würde, und verarbeitet es zu köstlichen Produkte.

Seit dem Launch der nachhaltigen HOFER Eigenmarke RETTENSWERT im Oktober 2022 konnten bereits rund 529 Tonnen an überschüssigen Lebensmitteln gerettet werden. Bewährte RETTENSWERT Lieblinge sowie Produktneuheiten werden mehrmals im Jahr angeboten und sind in den Regalen der aktuellen HOFER Lebensmittel-Aktionsartikel zu finden.



SCHON GEWUSST?

Den beliebten HOFER Bären gibt es bereits seit rund 50 Jahren. Sein großes Comeback hatte er 2019 beim HOFER Preis Rap und er ist seitdem nicht mehr bei uns wegzudenken.



KÖSTLICHE EISZEIT

Abkühlung gefällig? Vom fruchtigen Sorbet bis zum Cremeeis hält HOFER unter anderem mit den Eigenmarken Mucci und Zurück zum Ursprung für jeden Gusto die passenden Gelati bereit. Übrigens: Auch vegane Sorten dürfen nicht fehlen.

NOCH MEHR REZEPTE, TIPPS & INSPIRATIONEN

Sie wollen mehr? Verpassen Sie keine aktuellen Trends und Ideen! Die besten Rezepte und ganz viel Inspiration für die Küche finden Sie jetzt auf dem HOFER Österreich Pinterest-Kanal und in der HOFER Rezeptwelt. Wie wäre es mit köstlichen Schokoküchlein vom Grill? Hier gleich nachkochen!



EINFACHE PFANDRÜCKGABE

Alle österreichweit rund 540 HOFER Filialen werden bis Ende 2024 über ein Einweg- und Mehrweg-Pfandsystem verfügen.

Um die Pfandrückgabe beim Einkauf zu erleichtern, wurde der Großteil der Pfandautomaten im Eingangsbereich platziert. Kundinnen und Kunden können in den bereits umgerüsteten Filialen Artikel in Mehrweggebinden in den Bereichen Bier, Wasser, Saft, Limonade und Milch sowie Joghurt erwerben und retournieren.

Infos auf:
hofer.at/de/unsere-pfand-filialen

Tischgespräch mit Brigitte Kren über ...

... SAISONALE PRODUKTE UND FISCHHAUBERLN



HOFER Worauf achten Sie beim Lebensmittelkauf?

BRIGITTE KREN Beim Lebensmittelkauf achte ich auf saisonale Produkte. Und natürlich auf Produkte, die aus unserer Heimat kommen!

Ist gesunde, bewusste Ernährung ein großes Thema für Sie?

Gesunde und bewusste Ernährung war aus figurtechnischen Gründen schon immer ein Thema für mich.

Essen Sie lieber Fleisch oder Gemüse? Was spielt die Hauptrolle auf Ihrem Teller?

Ich esse lieber Gemüse und Obst, manchmal Fisch und Fleisch.

Sie sind viel beschäftigt, spielen Theater und drehen für Serien und Filme. Bleibt

»Beim Lebensmittelkauf achte ich auf saisonale Produkte. Und auf Produkte, die aus unserer Heimat kommen.«

BRIGITTE KREN

Die viel beschäftigte Schauspielerinnen ist Stammgast im Fernsehen und auf den Theaterbühnen. Von 1982 bis 1986 absolvierte die gebürtige Grazerin ihre Schauspielausbildung und übersiedelte nach Wien. Nach der Serie »Vier Frauen und ein Todesfall« folgte 2018 der Einstieg bei »Soko Donau« als Leiterin der Soko. Derzeit steht sie in der »Lustigen Witwe« auf der Bühne der Volksoper Wien. Gerne arbeitet sie unter der Regie ihres Sohns Marvin Kren. So entstanden Produktionen wie »Der weiße Kobold« oder »Freud«.

da noch Zeit, um selbst zu kochen?

Ich koche sehr gerne selbst – empfinde es als entspannend und weiß, was drin ist ...

Würden Sie uns bitte Ihr Lieblingsgericht verraten?

Mein Lieblingsgericht sind Fischhauberln.

Klingt interessant, hätten Sie da auch ein Rezept für uns?

Gerne gebe ich Ihnen das Rezept dafür. Auf zurechtgeschnittene Alufolie ein Stück gefrorenen, gesalzenen und gepfefferten Fisch legen. Darauf geschnittene Tomaten und rohe Zwiebelscheiben verteilen, etwas gehackte Petersilie und genug Olivenöl draufgeben, zusammenfalten und für 20 Minuten bei 180 °C ins Rohr schieben. Dazu gekochte Erdäpfel. Köstlich – mit geringem Aufwand!

BOWLE

Sobald es draußen wärmer wird, hat die Bowle Saison. Mit diesen Tipps gelingt sie garantiert!

LÄUTERZUCKER

Zuckersirup ist für Cocktails und Bowlen ideal – da ist die Süße bereits in Flüssigkeit gelöst und kann unkompliziert beigegeben werden. Für farblich neutralen Sirup sollte raffinierter weißer Zucker verwendet werden. Einfach im Verhältnis eins zu eins (ein Kilogramm Zucker auf einen Liter Wasser) aufkochen, bis alles in der Flüssigkeit gelöst ist, etwas abkühlen lassen und in saubere Flaschen füllen. Wer den Sirup haltbar machen will, gibt eine Prise Zitronensäure dazu.

»ONE OF SOUR, ONE OF SWEET, FOUR OF STRONG AND SIX OF WEAK«

Der alte Seefahrerspruch ist bis heute ein gültiger Leitfaden für gute Bowlen. Übersetzen lässt er sich wie folgt: ein Teil Zitrusaft, ein Teil Zuckersirup, vier Teile Spirituose und sechs Teile Wein, Tee, Fruchtsaft oder auch Wasser.

CHAMPAGNER ERST INS GLAS

Eine richtig edle Bowle hat nicht nur noble Spirituosen, frische Früchte und Essenzen als Zutaten – sondern sehr oft auch Sekt, Prosecco oder sogar Champagner. Wie jeder weiß, sind bei Champagner aber die Kügelchen die wesentliche Attraktion. Und die verflüchtigen sich in einer Bowle leider sehr schnell. Deshalb gilt: Bowlen mit Champagner erst im Servierglas auffüllen. So kommen die Bläschen auch am Gaumen an!

SAISONALE FRÜCHTE: SO SCHMECKT'S AM BESTEN!

Sommerliche Bowlen schmecken am besten mit saisonalen Früchten. Frisch, reif und aromatisch geben sie der Bowle das Besondere. Je nach Geschmack und Laune können Pfirsiche, Erdbeeren, Himbeeren oder eine saftig-süße Melone verwendet werden. Oder wie wäre es mit einem Beeren-Mix oder verschiedenen Melonensorten? Egal, wofür man sich entscheidet, mit frischen Früchten schmeckt man den Sommer im Glas. Dazu noch ein paar Minz-, Waldmeister- oder Basilikumblätter für den Frische-Kick geben. Achtung: Eiswürfel nicht direkt in die Bowle geben, damit diese nicht verwässert.



Bei HOFER beginnt ein ...

GUTES MORGEN FÜR MENSCH, TIER UND UMWELT SCHON HEUTE.



Da bin ich mir sicher.

HEUTE FÜR MORGEN - die Nachhaltigkeitsinitiative von HOFER.

Wir sind uns bewusst, dass unser unternehmerisches Handeln einen Einfluss auf das Klima hat. Daher beginnt ein **GUTES MORGEN** bei HOFER mit...

- PFANDAUTOMATEN in allen Filialen bis Ende 2024!**
- 1.500 E-LADESÄULEN bis Ende 2026!**
- PV-ANLAGEN auf 250 Filialdächern bis Ende 2026!**



KLIMA & UMWELT

Eine gesunde, nachhaltige und leistbare Ernährung bildet eine der Säulen unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Dazu zählen vor allem die Förderung biologischer und regionaler Lebensmittel, eine vermehrt pflanzenbasierte Ernährung sowie ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln.

Ein **GUTES MORGEN** beginnt mit ...

- BIO Produkten**
- Salz- & Zuckerreduktion**
- 800 veganen Produktsorten bis 2025!**



GESUNDE ERNÄHRUNG



Ein **GUTES MORGEN** beginnt mit ...

- bereits 529 Tonnen geretteten Lebensmitteln aus unserer vorgelagerten Lieferkette durch unsere Eigenmarke Rettenswert.**
- Spenden von Lebensmittelüberschüssen unserer Filialen an Tafeln und Sozialeinrichtungen in ganz Österreich!**
- dem Angebot von „Krummen Dinger“ - jenes Obst und Gemüse, welches optische nicht perfekt ist, ansonsten aber allen Qualitätskriterien entspricht.**
- gekennzeichneten Lebensmitteln mit dem Logo - „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar!“**



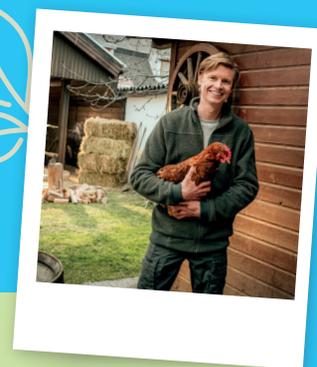
LEBENSMITTELRETTUNG



Ein **GUTES MORGEN** beginnt mit...

- der BIO- und Nachhaltigkeitseigenmarke „Zurück zum Ursprung“ und dem Tierwohl-Projekt FairHOF.**
- 100% unserer Produkte in Tierwohl-Qualität im Frischfleisch-Sortiment bis 2030. ***

*HOFER setzt sich bereits HEUTE mit den Marken FairHOF und Zurück zum Ursprung für besondere Tierwohl-Standards ein und wird darüber hinaus bis 2030 sein gesamtes Frischfleisch-Sortiment in tierwohlverbesserten Haltungsformen anbieten. Ausgenommen Aktionen.



TIERWOHL