

Leinbach Kochen

AUSGABE
FRÜHLING/
SOMMER
2025

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

VEGGIE

REZEPTE, DIE GANZ
OHNE FLEISCH
AUSKOMMEN

MANGO

FRUCHTIG-SÜSSE
GERICHTE MIT DER
TROPENFRUCHT

41

REZEPTE
FÜR SIE

ZUM
NACHKOCHEN

GENUSSVOLLE SOMMERKÜCHE

LEICHTE REZEPTE FÜR HEISSE TAGE



WWW.HOFER.AT

€1,-

Ein **GUTES MORGEN** beginnt mit ... **MEHR TIERWOHL!**

Wir setzen uns aktiv für die Verbesserung von Tierschutzstandards ein, denn bei HOFER wird Tierwohl großgeschrieben.

Mit der Tierwohl-Eigenmarke FairHOF setzt HOFER seit Jahren neue Maßstäbe in der konventionellen Fleischproduktion. Nach und nach fanden Hühnerprodukte aus Tieren, die einer vitaleren Rasse angehören, Einzug in die Einkaufsregale – inzwischen stammen 100 % der FairHOF Hühner-Produkte aus dieser Zucht. Und das bringt viele Vorteile :

- ☒ Da diese Hühner länger leben als ihre Artgenossen und langsamer zunehmen, können sie sich auch mit zunehmendem Gewicht noch gut bewegen.
- ☒ Durch ihre längere Lebenszeit, können diese Hühner den so genannten „Wintergarten“ - einen überdachten Freilaufbereich - noch häufiger genießen.
- ☒ Die Tiere sind deutlich robuster, wodurch sie auch seltener krank werden.



**FAIR ZUM BAUERN
& FAIR ZUM TIER**



Herausgeberbrief

SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

Liebe Leser:innen!

Herzlich willkommen in der erfrischenden Welt der Kulinarik, wo die kommenden Monate uns mit einer Fülle an Aromen und Farben verwöhnen! Der Sommer ist die perfekte Zeit, um die warmen Sonnenstrahlen zu genießen und das Leben im Freien zu feiern. Jetzt kommen wieder leichte Gerichte auf den Tisch, denn das Angebot an saisonalen Köstlichkeiten ist reichhaltig.

In dieser Ausgabe unseres Magazins nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Reise durch die kulinarischen Highlights des Frühlings und des Sommers. Dass leichte, erfrischende Rezepte auch ganz ohne Fleisch auskommen, zeigen wir ab Seite 6.

Man kann den Tag kaum schöner beginnen als mit einem Brunch. Laden Sie Freund:innen ein und probieren Sie unsere Rezeptideen ab Seite 30 aus. Ihre Gäste werden begeistert sein.

Tierwohl ist bei HOFER nicht nur ein Schlagwort – das zeigen wir ab Seite 62. Als Vorreiter wollen wir bis 2030 unser gesamtes Frischfleischsortiment in tierwohlverbesserten Haltungsformen anbieten. Bereits seit Anfang 2021 kommt das gesamte dauerhaft erhältliche Schweine- sowie Rind- und Hühnerfleisch zu 100 Prozent aus Österreich – marinierte Fleischartikel sowie verarbeitete Fleischartikel wie Wurst, Speck oder Schinken mit eingeschlossen.

Ab Seite 68 werfen wir den Griller an und starten mit tollen Rezepten in die Freiluftsaison. Gegrilltes Gemüse kommt ebenso auf den Tisch wie Forelle oder Huhn.

Die HOFER VINOTHEK besuchen wir ab Seite 108 und zeigen eine Auswahl an leichten, fruchtigen Sommerweinen, die perfekt zu einem Abend mit Freund:innen passen.

Lassen Sie sich inspirieren, die Vielfalt der warmen Jahreszeit in Ihrer Küche zu zelebrieren, und genießen Sie die unbeschwertere Atmosphäre, die das Essen im Freien mit sich bringt. Tauchen Sie ein in die Welt der sommerlichen Genüsse und lassen Sie uns gemeinsam die Freude am Kochen und Genießen feiern!

Ihr
HOFER Redaktionsteam

» LASSEN SIE UNS
GEMEINSAM DIE
FREUDE AM KOCHEN
UND GENIESSEN
FEIERN! «



Lein einfach kochen

62 TIERWOHL



10 VEGAN



20 FLEISCHLOS



6 REIN PFLANZLICH

Vegane Ernährung liegt im Trend. HOFER bietet eine große pflanzliche Vielfalt.

10 VEGANE REZEPTE

Fünf Rezepte, die ganz ohne tierische Produkte auskommen.

20 FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Erfrischende Salate für den Sommer, die nicht nur Vegetarier:innen schmecken.

30 WIR BITTEN ZUM BRUNCH

Raffinierte Brunch-Rezepte mit ausgesuchten Zutaten.

48 FRÜHLING AUF DEM TELLER

Frühlingshafte Rezepte mit Eiern.

62 TIERWOHL IM FOKUS

Maßnahmen von HOFER, um das Tierwohl weiter zu verbessern.

68 GRILLEN

Gemüse, Fisch & Schwein: Rezepte, die zeigen, wie vielfältig Grillen sein kann.

80 FLEISCHBÄLLCHEN DE LUXE

Weil kugelrund alles gleich noch einmal besser schmeckt.

INHALT

AUSGABE FRÜHLING/SOMMER 2025



48 EIER



94 MANGOS

94 SO SCHMECKT DAS PARADIES

Köstlichkeiten von Salat bis Kuchen aus der fruchtig-süßen Mango.

108 WEINE FÜR SONNIGE TAGE

Sommerliche Weine aus der HOFER VINOTHEK

116 REISEN FÜR AKTIVE

Ob mit Familie oder allein: Diese Reiseziele locken aktive Urlauber:innen.

120 AKTUELLES VON HOFER

Interessante Einblicke in die Welt von HOFER.

3 IMPRESSUM & EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



108
**LEICHTE
WEINE**

Die besten Weine im
HOFER Sortiment!

116 AKTIV IM URLAUB

Hier können Urlauber:innen Sportlichkeit mit Genuss verbinden.



REIN PFLANZLICH

Immer mehr Österreicher:innen entscheiden sich bewusst für vegane Produkte ohne tierischen Ursprung: vom Pflanzendrink für den Morgenkaffee bis zum veganen Aufstrich fürs Abendessen. HOFER reagiert auf die steigende Nachfrage mit einer breiten Palette veganer Produkte, die nicht nur vielfältig, sondern auch preiswert sind.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

FOTOS SHUTTERSTOCK, HOFER **FOTOS REZEPTE** IAN EHM





Das Angebot an veganen Produkten bei HOFER ist vielfältig und nachhaltig.

VEGANE PRODUKTE ERFREUEN SICH EINER IMMER GRÖßEREN BELIEBTHEIT, DA STETIG MEHR MENSCHEN AUF TIERISCHE ZUTATEN VERZICHTEN.

Sich vegan zu ernähren, bedeutet, keinerlei Produkte, die von Tieren stammen, wie etwa Eier, Milchprodukte, Fleisch, Fisch oder Honig, zu konsumieren. Die Gründe, weshalb sich jemand für eine rein pflanzliche Ernährung entscheidet, sind vielfältig und reichen von ethischen Bedenken über gesundheitliche Aspekte bis hin zur Thematik Umwelt- und Klimaschutz. Um diesen Wünschen zu entsprechen, finden Kund:innen bei HOFER ein buntes Produktsortiment, zum Beispiel unter den Eigenmarken *Zurück zum Ursprung*, *BIO natura*, *MYVAY* und *RETTENSWERT*.

Gütesiegel, die Vertrauen schaffen

Bereits seit 2013 sind bei HOFER Produkte mit dem V-Label, dem Gütesiegel der Veganen Gesellschaft Österreich, zu finden. Seitdem wird das Angebot an pflanzlichen Produkten stetig ausgebaut. Inzwischen sind zahlreiche vegane Produkte in unterschiedlichen Warengruppen mit dem V-Label gekennzeichnet, um den Kund:innen ihren Einkauf zu erleichtern sowie Transparenz und Klarheit zu schaffen. Denn durch die deutliche Erkennbarkeit ist eine schnelle Orientierung möglich. Die Anbringung des V-Labels ist an regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen und einheitliche Kriterien der Veganen Gesellschaft Österreich geknüpft, was für Sicherheit sorgt.

Ein weiteres Gütesiegel ist die Veganblume der britischen Vegan Society, das ebenfalls Artikel ohne tierische Bestandteile kennzeichnet. HOFER bietet mittlerweile über das Jahr verteilt über 800 vegane Artikelsorten, die mit dem V-Label oder mit der Veganblume gekennzeichnet sind, an.

HOFER arbeitet zudem kontinuierlich daran, seine Rezepturen zu optimieren – zum Beispiel bei veganen Ersatzprodukten, bei denen zunehmend natürliche Zutaten zum Einsatz kommen. Auch das Angebot an veganen Kosmetik- und Körperpflegeprodukten, gekennzeichnet mit der Veganblume, wird laufend ausgebaut. Auch hier enthalten die vegan gekennzeichneten Kosmetikartikel keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs.

Nachhaltigkeit in seiner besten Form

Unter den HOFER Veggie-Eigenmarken *MYVAY* und *MYVAY BIO* finden



Kund:innen eine bunte Bandbreite an veganen Köstlichkeiten. Diese überzeugen durch Geschmack und Vielfalt. Die leckeren veganen Produkte reichen von Aufstrichen über Bratlaibchen und Fertigfalafel bis hin zu Fertigsugo und Snacks. Auch Räuchertofu und Milchersatzprodukte gibt es im Sortiment. Die nach EU-Standard biozertifizierte HOFER Eigenmarke MYVAY BIO geht noch einen Schritt weiter und stellt zusätzliche pflanzliche Alternativen in bester Qualität zu einem fairen Preis zur Verfügung.

»BIO« ersetzt schrittweise die Marke »BIO natura«. Beide BIO-Eigenmarken basieren auf den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung. Eine zusätzliche einzelproduktbezogene Überprüfung dieser Vorgaben sowie eine risikobasierte Absicherung, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht, wird durch die externe Qualitätssicherungsorganisation LebensmittelFairSicherung GmbH entsprechend ARGE BIO-Prüfsystematik durchgeführt und am Produkt mit dem Prüfsiegel »BIO MIT SICHERHEIT«

ausgelobt. Dieses Engagement sorgt dafür, dass Kund:innen Bioprodukte mit besonderer Qualität und erhöhter Nachhaltigkeit genießen können. *Zurück zum Ursprung* ist die nachhaltigste BIO-Eigenmarke von HOFER. Sie setzt auf regionale Biozutaten und erfüllt die besonders strengen Prüf Nach!-Richtlinien. Diese gehen in vielen Bereichen weit über die üblichen Biovorgaben hinaus. Darüber hinaus können Kund:innen jedes Produkt online zurückverfolgen und so sicherstellen, dass sie die nachhaltigste Wahl treffen.

HOFER bietet seinen Kund:innen eine riesige Auswahl an nachhaltigen veganen Produkten, die ethischen, gesundheitlichen und ökologischen Ansprüchen gerecht werden. Mit klarer Kennzeichnung und strengen Qualitätskontrollen sorgt der Lebensmittelhändler für Transparenz und Vertrauen. So wird das Einkaufen von pflanzenbasierten Produkten für Kund:innen nicht nur einfacher, sondern auch abwechslungsreicher und genussvoller.

GEBRATENER FENCHEL MIT SAFRAN-NUSS-CREME UND RIBISELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Süßsauer, fruchtig und ein bisserl rauchig – dazu die Würze der fermentierten Oliven: So einfach kann ein perfekt komponiertes Gericht sein!

ZUTATEN

- 3 Stück Fenchel, längs in 1 cm dicke Scheiben geschnitten (Fenchelgrün beiseitestellen)
- 100 g BELLASAN Sonnenblumenmargarine
- 10 Safranfäden
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Zeste und Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 150 g Ribiseln
- BIO NATURA BIO Kalamata-Oliven, entkernt
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- Ribiseln zum Garnieren



HOFER PRODUKT-TIPP

ZITRONEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Das Aroma frischer Zitronen verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas. Sie sind saure Multitalente beim Kochen und Backen.

ZUBEREITUNG

- Den Fenchel salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten, mit etwas Olivenöl, scharf anbraten, bis er etwas Farbe angenommen hat.
- Die Margarine in einem kleinen Topf langsam bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Minuten lang köcheln lassen, bis sie eine schöne haselnussbraune Farbe hat. Achtung: verbrennt leicht! Anschließend durch ein feines Sieb oder Küchenrolle gießen, um sie zu klären.
- Die Safranfäden mit dem Zucker in einem Mörser ganz fein mahlen und in die warme Butter einrühren. 2 Minuten ziehen lassen.
- Den Fenchel auf einem Teller anrichten. Jede Portion mit 2 bis 3 Esslöffeln Safranbutter beträufeln. Zitronenzeste darüberreiben, mit Zitronensaft würzen und mit Ribiseln, Fenchelgrün, Oliven und Blüten garnieren.



PROFI-TIPP

FRISCH HALTEN

Den Fenchel immer im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen, da er sonst holzig und trocken wird.



HARISSA-MELANZANI MIT GEGRILLTEN FLEISCHTOMATEN UND MINZE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Schmelz der Melanzani und die Würze der maghrebinischen Würzpaste Harissa: eine Kombination, die man immer wieder haben will!

ZUTATEN

- 800 g Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- Je 1 TL orientalische Gewürzmischung
- 1 EL CUCINA NOBILE Tomatenmark dreifach
- 1 EL Harissa
- 300 ml LE GUSTO Gemüsesuppe im Glas
- 2–3 große Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in etwa 3 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll Minze
- 100 g GOOD CHOICE Granatapfelkerne
- 1 Jumbo Baguette aus der HOFER Backbox
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

MELANZANI AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Der milde, unauffällige Geschmack der Melanzani macht eine abwechslungsreiche Zubereitung möglich.

ZUBEREITUNG

- Die Melanzani in 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ein paar Minuten einsalzen. Trocken tupfen und in ausreichend Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten bissfest braten.
- In einer Kasserolle die Zwiebel langsam goldbraun braten. Die Gewürze hinzufügen, 1 Minute mitbraten, dann Tomatenmark und Harissapaste ebenfalls dazugeben und mit Suppe aufgießen. Die Flüssigkeit aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Melanzani in die Flüssigkeit legen und zugedeckt etwa 20 bis 25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.
- Die Fleischtomaten etwas salzen und in einer beschichteten Pfanne scharf angrillen, bis sie eine schöne, teilweise angebrannte Kruste haben.
- Die Fleischtomaten auf dem Teller anrichten und mit Melanzanischeiben belegen. Ein Anrichtering hilft für eine schöne Form. Mit Minze und Granatapfelkernen garnieren, mit Olivenöl beträufeln und mit Baguette servieren.



PROFI-TIPP

WENIGER FETTIG

Durch das Salz wird dem Fruchtfleisch der Melanzani überschüssiges Wasser entzogen. Dadurch nimmt sie beim Braten weniger Fett auf.





PROFI-TIPP

MIT ODER OHNE SCHALE?

*Junge Karotten vor der
Zubereitung nicht schälen, da
sich einige Inhaltsstoffe direkt
unter der Schale befinden.*



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-INGWER VOM HOFER MARKTPLATZ

Die ideale Zutat für viele Asia-Gerichte. Hier gehen die Geschmacksknospen auf Reisen!

ZUTATEN FÜR DEN HUMMUS

- 300 g KING'S CROWN Weiße Bohnen, essfertig
- 3 EL Tahina
- 5 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 TL LE GUSTO Kümmel
- ½ EL SALINENGOLD Speisesalz
- Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN

- 500 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 50 g BELLASAN Sonnenblumenmargarine
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Soja-Sauce
- 2 Noriblätter, geviertelt
- 2 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 BELLA Zimtstange
- 1 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Hummus in einer Küchenmaschine glatt pürieren und nochmals abschmecken.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten zufügen und mehrere Minuten in der Pfanne anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Margarine und Soja-Sauce zufügen und zerfließen lassen, dann die Noriblätter, den Ingwer und die Zimtstange dazugeben und die Karotten mit der Soja-Sauce-Margarine immer wieder übergießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Karotten durchgebraten sind.
- Hummus auf einem großen Teller dekorativ ausstreichen. Die Karotten mitsamt der Margarine-Nori-Mischung darauf anrichten und servieren.



BABYKAROTTEN IN MISO-NORI-MARGARINE GEBRATEN MIT HUMMUS VON WEISSEN BOHNEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die kühle Milde des Hummus kontrastiert perfekt mit den Röstaromen der Karotten.



HOFER PRODUKT-TIPP

PFLANZLICHE BIO-CREME »MY VAY«

Hafer-, Mandel- und Kokoscreme für
Aufstriche, Desserts und Saucen.



GEGRILLTE SALATHERZEN MIT LABNEH UND PFLAUMEN-KAPERN-SALSA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT IM KÜHLSCHRANK

ZUTATEN

- 1200 g MY VAY Bio pflanzliche Creme
- 4 Salatherzen vom HOFER Marktplatz, halbiert

ZUTATEN FÜR DIE SALSA

- 4 Stk. HAPPY HARVEST Trockenpflaumen
- 5 EL Kapern in Salzlake
- Je 25 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie und BIO-Minze, gehackt
- 25 g Dille, gehackt
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt

- ½ rote Pfefferoni, fein gewürfelt
- 50 ml CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- 50 g HAPPY HARVEST Haselnusskerne, blanchiert, geröstet, zum Anrichten
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für das Labneh die pflanzliche Creme mit 1 Esslöffel Salz abschmecken und über

Nacht im Kühlschrank durch ein Tuch abtropfen lassen.

- Für die Salsa Trockenpflaumen, Kapern, Kräuter, die Zwiebel und die Pfefferoni miteinander vermengen. Olivenöl und Limettensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salatherzen leicht salzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
- Zuerst Labneh auf einem Teller ausstreichen, gegrillte Salatherzen darauf platzieren und schließlich 2 bis 3 Esslöffel Salsa und einige Haselnüsse darüber verteilen.



WASSERMELONE MIT SOMMERLICHEM OBST, GURKE, FETA UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ¼ Wassermelone vom HOFER Marktplatz, geschält (etwa 1 kg Fruchtfleisch)
- 3 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 2 EL CASTELLO Condimento Bianco
- ½ TL Chiliflocken
- 3 Marillen vom HOFER Marktplatz, halbiert, entkernt, in Spalten geschnitten
- 2 Pfirsiche vom HOFER Marktplatz, halbiert, entkernt, in Spalten geschnitten
- 2 Salatgurken aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 2–3 kleine rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in feine Ringe geschnitten

- 50 g veganer Feta
- *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Basilikum
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Wassermelonenfleisch entkernen. Die Hälfte in kleine Spalten schneiden. Die andere Hälfte in einem Blender mit 2 Esslöffel Olivenöl, Condimento Bianco und Chiliflocken glatt pürieren und durch ein Sieb lassen.
- In einem tiefen Teller Marillen-, Pfirsich- und Wassermelonenteile verteilen.

HOFER PRODUKT-TIPP

WASSERMELONE VOM HOFER MARKTPLATZ



Die Wassermelone gehört einfach zum Sommer. Sie zaubert Frische in Salate und schmeckt dabei herrlich süß.

- Das Wassermelonensauce vorsichtig hineingießen, sodass das Obst fast bis zur Hälfte bedeckt ist.
- Gurken und Zwiebel vorsichtig auf dem Salat verteilen. Mit den Fingern den Feta darüberbröseln und mit den Kräutern dekorieren.
- Mit etwas Olivenöl und Salz abschmecken.



VEGANER GENUSS

IN IHRER HOFER FILIALE



BIO-HAFERDRINK

Der BIO-Hafer-Drink von *Zurück zum Ursprung* wird mit bestem BIO-Hafer aus dem Waldviertel hergestellt.

BIO-SOJA DRINK

Sein hoher Proteingehalt macht den rein pflanzlichen BIO-Soja Drink zum wertvollen Ersatz für Milch. Er kann auch zum Kochen und Backen verwendet werden.



BIO-TOFU

Egal, ob mariniert, gebraten, frittiert oder gegrillt – es gibt kaum eine Zubereitungsart, für die sich der aus BIO-Sojabohnen hergestellte vielseitige Tofu nicht eignet.

PFLANZLICHES FASCHIERTES

Das pflanzliche Faschierte auf Erbsenproteinbasis von MY VAY kann für viele schmackhafte Gerichte verwendet werden.



PLANZLICHER LEBERKÄSE

Pflanzlicher Leberkäse mit Erbsenprotein zum Heiß- und Kaltgenießen. Glutenfrei und besonders bekömmlich.



PFLANZLICHE NUGGETS & FISCHSTÄBCHEN

Besonders schmackhaft! Pflanzliche Fischstäbchen und Nuggets sind beliebt bei Alt und Jung. In ausgewählten Filialen erhältlich.



VEGANE WURZERL & TYROLINI

Als Snack zwischendurch oder als würzige Jause sind die 100 Prozent veganen Wurstalternativen von MY VAY eine perfekte Abwechslung. In den Sorten »Klassik« oder »Kräuter-Tomate«.



SOJAGHURT

Die Joghurtalternative aus gentechnikfreiem Soja gibt es in den fruchtigen Varianten »Mango« und »Heidelbeere«, mit »Vanilleschmack« oder »Natur ungesüßt«.

HAFER-, KOKOS- & MANDELCREME

Die pflanzliche Joghurtalternative aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

TOP-PRODUKT!

BIO-Desserts, neu gedacht.



BIO-AUFSTRICHE

Veganer Streichgenuss fürs Brot: Die *Zurück zum Ursprung* Aufstriche bestechen mit einem vollmundigen Geschmack und ihrer cremigen Textur. Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wenn die Temperaturen steigen, dann wollen wir auf die kühle Art genießen. Mit diesen Salaten gelingt das auf köstlich-erfrischende Weise.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





PROFI-TIPP

AUF DIE GRÖSSE ACHTEN

Am besten schmecken Zucchini, die circa 15 bis maximal 20 Zentimeter lang sind. Größere Exemplare schmecken oft wässrig und weniger aromatisch.

ZUCCHINISALAT

MIT MINZPESTO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

In feine Lamellen geschnitten, bekommt die Zucchini nicht bloß eine sehr attraktive Form – auch die knackige Konsistenz wird so auf raffinierte Art betont.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 4 Zucchini vom HOFER Marktplatz, mittelgroß, ca. 1 kg
- 3 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- ¼ TL SALINENGOLD Speisesalz (+ 1 Prise zum Einsalzen)

ZUTATEN FÜR DAS MINZPESTO

- 1 Bund Minze
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, glatt
- 50 g CUCINA Olivenöl Extra Nativ
- 2 EL BELLA Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, geschält
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer
- 100 g Mandelblättchen
- 50 g CUCINA Grana Padano
- Minzblätter zur Dekoration

ZUBEREITUNG

- Mit einem Gemüseschäler oder einem Mandolinenhobel die Zucchini vorsichtig längs in dünne Streifen schneiden. Die Streifen in ein Sieb legen, mit 1 Prise Salz bestreuen und 10 Minuten stehen lassen, um die überschüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Mit einem Papiertuch trocken tupfen. Zitronensaft, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermischen.
- Minzblätter, Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne und Knoblauch in einen Mixer geben. Mixen, bis die Mischung eine grobe Paste bildet. Bei Bedarf mehr Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Mandelblätter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Die Pfanne nicht aus den Augen lassen und die Blätter häufig schwenken oder rühren, da diese schnell verbrennen.
- Die Zucchinibänder auf einem großen Teller drapieren und das Minzpesto großzügig darüber verteilen. Den Parmesan darüberhobeln und mit gerösteten Mandelblättchen sowie extra Minze verzieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

GRANA PADANO DOP »CUCINA«

Der original italienische Hartkäse schmeckt würzig und passt perfekt zu Pasta und Risotto, in Saucen und auf Pizza und Salaten.



GRÜNER KARTOFFELSALAT

MIT GURKE, BASILIKUM UND DILLE



REZEPF FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Gurke, Fenchel und Fisolen machen aus diesem Salat eine herrlich-knackige Veggie-Hauptspeise.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 500 g kleine Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 225 g Fisolen vom HOFER Marktplatz, geputzt
- 6 große FairHOF Freilandeier
- 200 g Gurke aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ½ Fenchel
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 1 Bund Dille
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz

- 2 TL Kapernbeeren, abgetropft
- 4 ALMARE SEAFOOD Sardellenfilets (nur bei nicht vegetarischer Zubereitung)
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 170 g LE GUSTO Mayonnaise
- 2 EL Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Fenchel in dünne Streifen schneiden und separat von den Fisolen al dente blanchieren.
- Die Kartoffeln weich kochen. Die Eier 7 Minuten kochen und schälen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Gurke in kleine Stücke schneiden.
- Für das Dressing in einer Küchenmaschine die Kräuter, den Knoblauch, die Kapern

- und die Sardellen (außer bei vegetarischer Zubereitung), Salz, Pfeffer und Mayonnaise kombinieren und mischen, bis sich eine homogene Konsistenz ergibt. Den Zitronensaft hinzufügen und weitermischen. Bei Bedarf mehr Zitronensaft oder Salz hinzufügen.
- Das Gemüse mit der Sauce vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Eier halbieren und dazugeben.

HOFER PRODUKT-TIPP

KARTOFFELN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Kartoffeln zählen zu den beliebtesten Beilagen der Österreicher:innen.



PROFI-TIPP

EIER KOCHEN

*Will man ein Ei hart kochen,
gilt folgende Regel: 5 Minuten
Kochzeit: mittel gekochtes Ei
mit wachswweichem Eigelb.
10 Minuten Kochzeit: Das
komplette Ei ist hart gekocht.
Kochzeit über 12 Minuten: Das
harte Eigelb wird leicht bröselig.*



MOZZARELLA UND JUNGSPINAT MIT GEGRILLTER NEKTARINE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Der süße Schmelz und die zarte Rauchigkeit der gegrillten Nektarinen machen aus diesem einfachen Salat eine echte Komposition.

ZUTATEN

- 1 Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 3 EL Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, frisch gepresst
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG Basilikum
- ¼ TL SALINENGOLD Speisesalz
- 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ

- 4 Nektarinen vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer
- 100 g BIO-Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Mozzarella

ZUBEREITUNG

- Die Jungzwiebel zusammen mit Zitronensaft, Kerbel, Meersalz und Olivenöl vermengen und beiseitestellen.
- Die Nektarinen entkernen und mit Olivenöl und Salz kurz auf dem Grill anbraten und danach abkühlen lassen.
- In einer Schüssel den Spinat mit ⅔ des Dressings vermengen und auf einen Teller geben. Darauf die abgekühlten Nektarinen und den Mozzarella anrichten. Mit dem Rest des Dressings beträufeln.

HOFER PRODUKT-TIPP

BERGBAUERN BIO-MOZZARELLA »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Der BIO-Mozzarella wird traditionell mit Milchsäurekulturen hergestellt, wodurch ein milder, angenehm frischer und leicht säuerlicher Geschmack entsteht.





PROFI-TIPP

GEGRILLT SCHMECKT ES NOCH BESSER!

*Beim Grillabend kann man den
Ziegenkäse vorher auch kurz auf den
Griller legen. Lauwarm servieren.*





TOMATEN

MIT PISTAZIE, JUNGZWIEBEL UND ZIEGENKÄSE



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der geröstete Kümmel verleiht diesem schnell zubereiteten Salat eine unwiderstehliche Geschmacksnote.

ZUTATEN

- 30 g SNACK FUN Pistazien, geröstet, ungesalzen
- 600 g TOMATEN aus Österreich vom HOFER Marktplatz, reif
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 2 TL eingelegte Jalapeños, gehackt
- 1 Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 TL BIO NATURA BIO-Kümmel
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

- Die Pistazien fein hacken.
- Die Tomaten entstrunken und in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. Die Jalapeños, $\frac{2}{3}$ der gehackten Pistazien und $\frac{2}{3}$ der geschnittenen Jungzwiebel hinzufügen und mit den Tomaten vermengen.
- Das Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und den zerkleinerten Kümmel 20 Sekunden lang anbraten, bis er duftet und leicht dunkel wird. Vom Herd nehmen und den Kümmel-Öl-Mix über die Tomatenmischung gießen; gleichmäßig verteilen.
- Mit den restlichen Jungzwiebeln, den Pistazien und dem Ziegenkäse vor dem Servieren garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

PISTAZIEN »SNACK FUN«



Pistazien haben im Sommer ihren großen Auftritt. Als Snack oder als Salatzutat sind sie besonders beliebt.





WIR BITTEN ZUM BRUNCH

Brunch mit ausgesucht guten Zutaten – einfach und doch raffiniert. Wir haben ein paar der besten Rezepte zusammengestellt.

FOTOS IAN EHM





CHOCOLATE-CHIP-WAFFELN

MIT EINGELEGTEN PHYSALIS UND RICOTTA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Köstliche Waffeln mit Schoko und Früchten – dank Mineralwasser im Teig werden sie besonders flaumig!

ZUTATEN FÜR DIE PHYSALIS

- 2 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Prise LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 200 g Physalis vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DEN RICOTTA

- 100 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG Schlagobers
- 2 EL WIENER ZUCKER Staubzucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 250 g Ricotta

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

- 150 g HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt
- 1 TL BELLA Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 2 FairHOF Freilandeier
- 100 g MILFINA Teebutter
- 100 ml TIROLER QUELLE, Mineralwasser

- 100 g BACK FAMILY Koch- und Back Schokolade
- 180 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUBEREITUNG

- Für die eingelegten Physalis Zucker mit Zimt karamellisieren, die Physalis dazugeben, umrühren und aufkochen lassen.
- Für den aufgeschlagenen Ricotta Obers, Staubzucker, das Mark der Vanilleschote und den Zitronenabrieb cremig aufschlagen, den Ricotta unterheben und abschmecken.
- Für die Waffeln das Mehl mit Backpulver, Vanille und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, warme Butter, Mineralwasser und gesplitterte Schokolade hinzugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend in einem heißen Waffeleisen nacheinander 3 bis 4 Minuten backen.
- Die warmen Waffeln mit einem Löffel Ricottacreme und Physalis garnieren und sofort servieren.



PROFI-TIPP

WARM ODER KALT?

Waffeln schmecken auch abgekühlt noch sehr gut. Wer sie lieber warm mag, kann sie im Backofen ganz einfach noch mal aufwärmen.

HOFER PRODUKT-TIPP

KOCH- UND BACKSCHOKOLADE »BACK FAMILY«

Zum Backen, für Desserts oder als raffiniertes Extra in Sauchen: Die Kochschokolade hat immer Saison.



KÄFERBOHNEN-SHAKSHUKA

MIT MELANZANI UND PAPRIKA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Shakshuka, das berühmte Ei-Paprika-Frühstückspfundl des östlichen Mittelmeers, schmeckt mit cremigen Käferbohnen gleich noch einmal besser – nicht nur in der Steiermark.

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Spitzpaprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 EL CUCINA NOBILE Tomatenmark, dreifach
- 1 Stange Zimt
- 1 EL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 1 TL LE GUSTO Kümmel
- 100 ML Wasser
- 250 g Käferbohnen, gekocht
- 1 Zehe Knoblauch vom HOFER Marktplatz
- 4 FairHOF Freilandeier
- 1 Zweig Minze, frisch
- 250 g BIO NATURA BIO-Feta

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln und die Melanzani schälen und in Würfel schneiden. Die Spitzpaprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Melanzaniwürfel leicht salzen und für 10 Minuten beiseitestellen, danach das entstandene Wasser abgießen.
- Die Zwiebel mit den gesalzenen Melanzaniwürfeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Das Tomatenmark und die Gewürze (Zimt, Paprikapulver, Kümmel) hinzugeben, mit Wasser ablöschen und so lange leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- Anschließend die geschnittenen Spitzpaprika, die Käferbohnen und eine gepresste Knoblauchzehe einrühren und kurz durchkochen. Die Eier in kleine Vertiefungen der Masse schlagen und im Ofen bei 200 °C Oberhitze für ca. 5 Minuten garen.
- Das Käferbohnen-Shakshuka mit geschnittener Minze und Feta garnieren und zu Tisch bringen.

HOFER PRODUKT-TIPP

GRIECHISCHER BIO-FETA »BIO NATURA«

Der aromatische BIO-Feta schmeckt würzig-cremig mit einer feinen Salznote. Perfekt auf Salaten oder als Snack.





PROFI-TIPP

MILDE STIMMEN

Um den den salzigen Geschmack des Fetas auszugleichen, kann man ihn kurz mit Wasser abspülen.





PROFI-TIPP

PFLANZLICHE MILCH STATT WASSER

Bei der Zubereitung von Porridge kann gern auch pflanzliche Milch zum Aufgießen verwendet werden. Das macht den Porridge noch cremiger.



PILZPORRIDGE

MIT DREIERLEI FRISCHEN PILZEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Wer sagt, dass Porridge immer süß und mit Früchten sein muss?
Diese Variante ist das perfekte Frühstück für alle,
die den Tag gern würzig beginnen.*

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

- 100 g Shiitakepilze
- 200 g Kräuterseitlinge
- 100 g Austernseitlinge
- 2 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- CUCINA Olivenöl Extra Nativ
- 125 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Haferflocken
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 EL CUCINA Grana Padano, gerieben
- 20 g MILFINA Teebutter
- 1 TL LE GUSTO Kümmel
- 1–2 Handvoll Rucola vom HOFER Marktplatz
- CUCINA Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Die Pilze in circa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Jungzwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Pilzwürfel hinzugeben und mitrösten, dann mit 500 Milliliter Wasser ablöschen und circa 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Danach die Haferflocken hinzugeben, umrühren, etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend warm stellen.
- Währenddessen die Zitrone abreiben und beides gemeinsam mit 1 Esslöffel Grana Padano, der Butter und dem Kümmel in den Porridge einrühren.
- Abschmecken und in Schüsseln anrichten. Den Rucola mit etwas Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren und den Porridge damit garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

HAFERFLOCKEN »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«



Die BIO-Haferflocken werden aus zerkleinerten österreichischen BIO-Haferkernen hergestellt. Die kernigen Kleinblatflocken eignen sich hervorragend fürs Müsli oder zur Weiterverarbeitung zu Porridge oder Keksen.

BERGKÄSE-CROQUE-MONSIEUR



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Ein Schinken-Käse-Toast wie in der französischen Schweiz.
Nach dem Aufstehen genauso gut wie vor dem Schlafengehen.*

ZUTATEN

- 1 EL MILFINA Teebutter
- 2 EL HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt
- 200 ml MILSANI Vollmilch
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 8 Scheiben AMERICAN Sandwich
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergkäse
- 8 Scheiben GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Beinschinken
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl für mindestens 2 Minuten

ten unter Rühren darin anschwitzen. Die Milch eingießen und unter Rühren einkochen lassen. Die fertige Béchamel mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Abkühlen lassen.

- Das Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Die Sandwichscheiben kurz auf beiden Seiten in einer gebutterten Pfanne anbraten. Die Scheiben anschließend mit Béchamel bestreichen, mit geriebenem Bergkäse bestreuen und mit zwei Scheiben Schinken belegen. Zuklappen, die Oberseite ebenfalls mit Béchamel bestreichen und mit dem restlichen Käse großzügig bestreuen.
- Den Croque Monsieur für circa 5 Minuten im Ofen gratinieren, bis der Käse Farbe genommen hat.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-HEUMILCH BERGKÄSE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Hergestellt wird der Bergkäse in der Steiermark nach einem traditionellen Verfahren. Während der Reifezeit entwickelt er sein kräftig-würziges Aroma.





PROFI-TIPP

WÜRZIGE ABWECHSLUNG

Wer seinen Toast etwas würziger mag, kann den Schinken gegen Speck tauschen. Das schmeckt wunderbar!





PROFI-TIPP

KALTE KÖSTLICHKEIT

Milchreis schmeckt auch kalt herrlich. Im Sommer mit frischen Erd- oder Himbeeren servieren.



MILCHREIS

MIT VANILLE-HOLLER-KOCH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schmeichelnd cremig und zartsüß – Milchreis ist das ultimative Wohlfühlfrühstück. Wir veredeln ihn noch mit köstlichem Hollerröster und warmen Gewürzen.

ZUTATEN

- 250 g BON RI Risotto
- 2 EL MILFINA Teebutter
- 1 l MILSANI Vollmilch
- 3 EL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig
- 1 Vanilleschote
- 100 g Haselnüsse
- 230 g Hollerröster, selbst gemacht oder fertig gekauft
- 1 EL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 1 Apfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 1 Pck. BELLA Puddingpulver Vanille

ZUBEREITUNG

- Für den Milchreis den Reis waschen. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen und den Reis darin kurz anschwitzen. Nun die Vollmilch und den Honig hinzugeben. Das Mark einer Vanilleschote ebenfalls in den Topf geben und unter vorsichtigem Rühren einmal auf-

kochen lassen. Danach die Temperatur der Herdplatte auf die niedrigste Stufe stellen. Den Milchreis mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Nach 15 Minuten einmal umrühren.

- Die Haselnüsse bei 175 °C Umluft für 8 bis 10 Minuten im Backrohr goldbraun rösten. Nach Geschmack grob hacken.
- Für das Hollerkoch den Röster mit dem Zimt und dem geriebenen Apfel aufkochen. Das Puddingpulver mit Wasser nach Packungsanleitung anrühren, zum Holler geben und einköcheln lassen. Abschmecken. Den Milchreis mit dem Hollerkoch und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

VOLLMILCH »MILSANI«

Diese Vollmilch aus Österreich darf in keiner Küche fehlen. Eine Allrounderin beim Kochen und Backen.





PROFI-TIPP

LIEBER FARBLOS

Zum Verarbeiten und Schälen der Roten Rüben am besten Gummihandschuhe tragen, weil die Farbe sich sonst auf die Finger überträgt.



ZUTATEN

- 500 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Rote Rüben, vorgekocht
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie + etwas mehr zum Garnieren
- 100 g **HAPPY HARVEST** Walnusskerne + etwas mehr zum Garnieren
- Saft und Abrieb von 1 BIO-Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- 50 g **CUCINA NOBILE** Olivenöl Extra Nativ
- 1 TL **SALINENGOLD** Speisesalz
- 2 **GOURMET FINEST CUISINE** Soft Burrata

ZUBEREITUNG

- Die Roten Rüben ungeschält im Ofen bei 180 °C Umluft für 2 Stunden backen und danach auskühlen lassen.
- Petersilie, Walnüsse, Olivenöl, 1 Prise Salz sowie Saft und Abrieb der Zitrone im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten.
- Die Rüben schälen, sobald sie lauwarm sind. Vierteln und mit dem Pesto beträufeln. Gemeinsam mit der Burrata auf einem Teller anrichten und mit gehackten Walnüssen, etwas Petersilie, Salz und Olivenöl garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

WALNUSSKERNE »HAPPY HARVEST«



Die kalifornischen Walnusskerne von **HAPPY HARVEST** machen auf Salaten eine besonders gute Figur.

CAPRESE MIT ROTER RÜBE UND WALNUSSPESTO

*Eine überraschende Variante des rot-weiß-roten Klassikers.
Wir servieren ihn mit herrlich süßer Roter Rübe.*



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

APFEL-BIRNEN-AUFLAUF

MIT FRISCHKÄSE UND MARZIPAN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Der Striezel von gestern wird zum Auflauf von heute.
Ein fruchtig-süß-flaumiger Genuss!*

ZUTATEN

- 5 Birnen vom
HOFER Marktplatz
- 5 Äpfel aus Österreich vom
HOFER Marktplatz
- 200 g GOURMET Butterbriochestriezel,
alt – vom Vortag
- 1 FairHOF Freilandeier
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-Schlagobers

- 1 TL LE GUSTO Zimt
- 1 TL Kardamom
- 2 EL Marzipan
- 100 g BIO-Bergfeigen, getrocknet
- 100 g HAPPY HARVEST Mandeln,
blanchiert, geröstet
- Saft und Abrieb von 2 Orangen vom
HOFER Marktplatz
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-Frischkäse

ZUBEREITUNG

- Die Äpfel und die Birnen entkernen und
in circa ½ Zentimeter dicke Scheiben
schneiden. Den alten Striezel in gleich
breite Scheiben schneiden. Ei, Schlag-
obers, Zimt und Kardamom verrühren
und den alten Striezel damit tränken.
In einer Auflaufform abwechselnd Äpfel,
Birnen und Striezel schichten und im
Ofen bei 180 °C Umluft 40 Minuten lang
backen.
- Marzipan, Feigen, Mandeln, Orangensaft
und -abrieb mixen. Den Auflauf mit ein
paar Klecksen Frischkäse und der
Marzipan-Orangen-Paste anrichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

BUTTERBRIOCHE- STRIEDEL »GOURMET«

Der Butterbriochestriezel passt mit
Butter oder Marmelade perfekt zum
Frühstück oder Brunch.



PROFI-TIPP

REIFE FRÜCHTE

*Die Birnen und Äpfel sollten für den
Auflauf richtig reif sein. So wird er
weich und süß.*





HOFER PRODUKT-TIPP

CREMETOPFEN »MILSANI«



Der cremige Topfen aus Österreich ist mit seiner zart-streichbaren Konsistenz ideal zum Kochen und Backen.

TOPFENSCHMARREN MIT QUITTEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die Frucht aus dem Paradies war höchstwahrscheinlich kein Apfel, sondern eine Quitte. Wer sie mit flaumigem Topfenschmarren probiert, weiß, dass sie jede Sünde wert ist.

ZUTATEN

- 2 Quitten
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 3 EL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig
- 1 TL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 4 FairHOF Freilandeier
- 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 150 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 100 ml MILSANI Vollmilch
- 250 g MILSANI Cremetopfen

- 1 Vanilleschote
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- MILFINA Teebutter
- WIENER ZUCKER Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Den Honig mit den geschälten und entkernten Quitten und dem Zimt in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufko-

chen und für 30 Minuten leicht köcheln lassen.

- Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Mehl vermengen und danach Milch, Salz, das Mark der Vanilleschote und Topfen hinzugeben. Dann den Schnee unterheben und in einer gebutterten Pfanne im Ofen bei 180 °C Umluft für 25 Minuten backen.
- Den Topfenschmarren zerreißen, in Butter anrösten, mit den Quitten anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

TORTILLA WRAPS »AMERICAN«

Mit den Tortilla Wraps von AMERICAN gelingen köstliche Tortillas. Bei der Füllung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.



REZEPTE FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

TORTILLA MIT MANGOLD UND FETA

Tortillas sind ideal für den sommerlichen Brunch.

ZUTATEN

- 8 FairHOF Freilandeier
- 120 g BIO NATURA BIO-Feta
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 200 g Mangold, die dicken Stiele entfernt und die Blätter in feine Streifen geschnitten
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer, frisch gemahlen
- CUCINA Grana Padano, gerieben

ZUBEREITUNG

- Die Eier verschlagen, gut salzen und pfeffern. Den Feta hineinbröseln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Zwiebel glasig werden lassen, dann den Mangold zugeben und zusammenfallen lassen. Die Ei-Käse-Mischung zugießen, von der Hitze nehmen und im Rohr ziehen lassen, bis die Masse gestockt ist. Je nach Geschmack mehr oder weniger garen.
- Herausnehmen, aus der Pfanne auf einen Teller stürzen, nach Lust und Laune Grana Padano darüberstreuen und noch warm oder bei Zimmertemperatur servieren.



ALLES FÜR DEN BRUNCH

IN IHRER HOFER FILIALE

GRANDE ALBERONE MOSCATO

Der fruchtige italienische Moscato passt besonders gut zum Brunch, zum Apéro und zum Dessert.



GIPFELSTÜRMER-BROT

Das knackige Brot mit Karotten und Sonnenblumenkernen schmeckt zu würzigem Schinken oder Aufstrichen.

ORANGEN NEKTAR

Der vegane Orangen Nektar hat einen Fruchtgehalt von 50 Prozent und schmeckt herrlich fruchtig.

TOP-PRODUKT!

Orangen Nektar ist eine gesunde Erfrischung.



DELIKATESS-SCHINKEN AUS ÖSTERREICH

Ob Krusten-, Bratl- oder Honigschinken – zum Brunch darf keine dieser milden und saftigen Schinkenspezialitäten fehlen.



RÄUCHERLACHS

Räucherlachs schmeckt zum Brunch, aber auch in Pastasaucen, in Aufstrichen oder zu Weißbrot.

BIO-KÄSE AUFSCHNITT

Der dreierlei BIO-Käseaufschnitt aus der Region Ötcherland vereint würzigen Gouda, charaktervollen Tilsiter und den aromatischen Almbaron.



COTTAGE CHEESE

Der cremige Cottage Cheese ist besonders vielseitig. Er schmeckt als Brotaufstrich, als Dip oder im Müsli. Erhältlich ist er mit Kräutern, Natur in der Leicht-Variante oder laktosefrei.



TOP-PRODUKT!

Fettarm und leicht zum Brunch.



NATURJOGHURT

Das fettarme Naturjoghurt ist besonders mild und bekömmlich. Zum leichten Frühstück ist es ein Genuss.



FRUCHTAUFSTRICH

Die absoluten Fixstarter beim Brunch sind Fruchtaufstriche, die mit ihrem Aroma herrlich nach Sommer schmecken. Die Klassiker Erdbeere und Marille erfreuen sich dabei höchster Beliebtheit.

PREMIUM MÜSLI

Müsli kann man auf viele Arten genießen. Das Premium Müsli von GOLDEN BRIDGE hat einen Vollkornanteil von 48 Prozent und punktet mit Nüssen, Honig oder Schokoröllchen.



TOP-PRODUKT!

Gurken sind ein besonders kalorienarmes Gemüse.



GURKEN AUS ÖSTERREICH

Gurken bringen eine angenehme Frische auf den Tisch. Sie sind ein köstlicher Beitrag für jeden Brunch.

ÄPFEL AUS ÖSTERREICH

Knackige Äpfel sind ganzjährig aus Österreich verfügbar. Im Joghurt, im Müsli oder als Apfelspalten sind sie stets ein willkommener und gesunder Bestandteil des Brunchs.



FRÜHLING AUF DEM TELLER

Eier gehören zu den vielseitigsten Lebensmitteln.
Wir haben das zum Anlass genommen, um ihnen richtig
frühlingshafte Rezepte auf den Leib zu schneiden.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



Die Säfte schießen
wieder, frisches
Grün sprießt
überall – das muss
gefeiert werden!
Mit frühlingshaften
Rezepten für
jeden Tag.



BRUNNENKRESSE- VICHYSOISE MIT POCHIERTEM EI UND SPECK



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
75 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Das frische scharfe Grün der Brunnenkresse gehört zu den allerersten Kräutern, die im Frühling sprießen. Herrlich belebend!

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 1 Schälchen **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Kresse/-Sprossen
- 1 Zwiebel aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, gehackt
- 2 Knoblauchzehen vom **HOFER** Marktplatz, gehackt
- 500 g Kartoffeln aus Österreich vom **HOFER** Marktplatz, geschält und gewürfelt
- 1 l **LE GUSTO** Suppe im Glas (Gemüse)
- 200 ml **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Schlagobers
- 5 g **SALINENGOLD** Speisesalz
- 3 g **LE GUSTO** Pfeffer

Optional: **MILFINA** Teebutter zum Anbraten

ZUTATEN FÜR DIE POCHIERTEN EIER

- 1 EL **CASTELLO** Condimento Bianco
- 6 FairHOF Freilandeier

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 1 Bund Brunnenkresse
- 100 g **ARLBERGER** Speckwürfel
- **CUCINA NOBILE** Olivenöl Extra Nativ

ZUBEREITUNG

- Die Brunnenkresse gründlich waschen und grob schneiden. In einem großen Topf etwas Butter erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Die Kartoffelwürfel hinzufügen und für

- weitere 5 Minuten mitdünsten.
- Die Gemüsesuppe hinzufügen und alles weich kochen. Die geschnittene Brunnenkresse dazugeben und für weitere 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Suppe nun vom Herd nehmen und mit einem Mixer glatt pürieren.
- Das Schlagobers unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die pochierten Eier Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht simmert. Essig hinzufügen.
- Ein frisches Ei in eine Tasse oder kleine Schüssel gleiten lassen, dies erleichtert das Hinzufügen des Eis zum Wasser. Mit einem Löffel einen kleinen Strudel im Wasser erzeugen, dies hilft dem Eiweiß, sich um das Eigelb zu wickeln. Nun das Ei vorsichtig aus der Tasse in das simmernde Wasser gleiten lassen.
- Das Ei etwa 3 bis 4 Minuten lang pochieren. Am besten mit einem Schaumlöffel das pochierte Ei aus dem Wasser nehmen und vorsichtig mit einem Küchentuch abtupfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Nacheinander arbeiten, die Eier in kaltem Wasser aufbewahren und vor dem Anrichten für circa 2 Minuten in heißem Salzwasser wieder auf Temperatur bringen.
- Den Speck knusprig anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Zum Anrichten die Suppe in Teller füllen und mit frisch gezupfter Brunnenkresse, pochiertem Ei, ein paar Tropfen Olivenöl und dem Speck garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

CONDIMENTO BIANCO »CASTELLO«

Condimento Bianco zeichnet sich durch einen milden, fruchtigen und leicht süßsauren Geschmack aus.



PROFI-TIPP

ESSIG ZUM POCHIEREN

Durch das Pochieren eines Eis in etwas Essig behält das Ei seine Form. Der Essig hilft dabei, dass das Eiweiß schneller gart, sodass das Ei besser zusammenhält.

IN ROTER RÜBE MARINIERT EIER

MIT KRENCREME UND GERÄUCHERTER FORELLE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 2 STUNDEN BIS ZU 1 TAG FÜRS MARINIEREN

Gefärbte Eier – aber ganz ohne Schale! Dank der Marinade aus Roter Rübe werden die harten Eier besonders würzig und farbenfroh.

ZUTATEN FÜR DIE ROTE-RÜBEN-EIER

- 750 ml Wasser
- 250 ml LE GUSTO Apfelessig
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rote Rübe, vorgekocht
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- Gewürze nach Wahl:
LE GUSTO Pfefferkörner,
LE GUSTO Kümmel, ganz,
Wacholderbeeren
- 4–8 FairHOF Freiland Eier

ZUTATEN FÜR DIE KRENCREME

- 100 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- GOOD CHOICE Kren
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 200 g GOOD CHOICE Blattsalat-Mix
- 200 g ALMARE SEAFOOD Lachsforelle geräuchert
- Abrieb und Saft von 1 BIO-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ



PROFI-TIPP

FARBENFROH

Um den Eiern einen intensiven Blautönen zu geben, kann man sie mit Heidelbeeren färben.

ZUBEREITUNG

- Wasser, Essig und die in 1 Zentimeter große Stücke geschnittene Rote Rübe, Salz und Gewürze in einem Topf vermischen und für 1 Minute aufkochen. Abkühlen lassen.
- Die Eier in kochendem Wasser 6 bis 8 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und in die abgekühlte Rote-Rüben-Mischung legen. Für mindestens 2 Stunden, aber noch besser für 1 Tag im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Die Länge der Aufbewahrung bestimmt die Farbintensität der Eier, aber auch den Geschmack.
- Das Schlagobers mit 1 Prise Salz steif schlagen, mit Kren und Pfeffer mischen und bis zum Anrichten kühl stellen.
- Zum Anrichten die Eier halbieren, den gewaschenen Salat auf die Teller legen, die Krencreme mithilfe zweier kleiner Löffel oder eines Spritzbeutels auf den Salat setzen und mit den halbierten Eiern, Lachsforellenstücken und Zitronenabrieb garnieren.
- Für eine zusätzliche Marinade einfach 1 Teil Zitronensaft mit 2 bis 3 Teilen Olivenöl vermischen und den Salat damit beträufeln.

HOFER PRODUKT-TIPP

LACHSFORELLE »ALMARE SEAFOOD«

Die geräucherte Lachsforelle stammt aus nachhaltiger Aquakultur. Die Filets sind vielseitig verwendbar und schmecken mild und aromatisch.





AVOCADO-MAYONNAISE-EIER MIT MARINIERTEN ZWIEBELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45-60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM MARINIEREN DER ZWIEBEL

Mayonaisseier muss man lieben – vor allem, wenn sie, wie hier, besonders leicht und grün geraten!

ZUTATEN FÜR DIE AVOCADO-MAYONNAISE

- 1 ISS REIF! Avocado
- 2 EL Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- ½ Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE ROTE-ZWIEBEL-PICKLES

- 1 große rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 100 ml LE GUSTO Apfelessig
- 50 ml Wasser
- 25 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- ½ EL SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 4 FairHOF Freilandeier
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie
- LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- Frischer roter Chili (optional)

ZUBEREITUNG

- Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln. Zitronensaft, Öl und die geriebene Knoblauchzehe hinzufügen. Mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Avocado-Mayonnaise sofort verwenden oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
- Die rote Zwiebel schälen und in dünne runde Scheiben schneiden.
- In einem kleinen Topf den Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst haben. Optional Gewürze hinzugeben. Die dünnen Zwiebelscheiben in ein sauberes Glas oder Einmachglas geben. Die heiße Essigmischung über die Zwiebeln gießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Das Glas verschließen und abkühlen lassen. Die Rote-Zwiebel-Pickles sollten innerhalb weniger Stunden essbar sein, aber sie schmecken am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank marinieren können.
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Eier für 6 Minuten einlegen. Abschrecken, schälen und zur Seite stellen.
- Zum Anrichten 2 Esslöffel Avocado-Mayonnaise pro Portion auf einem Teller platzieren und 2 Eihälften daraufsetzen. Mit einer kleinen Prise Paprika bestreuen, 1 bis 2 kleine Scheiben von der eingelegten Zwiebel daneben drapieren. Mit Chili und Petersilie garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP



AVOCADO »ISS REIF!«

Die cremig-milde Avocado passt zu Salaten, Fleischgerichten oder in Dips. Oder einfach als Snack genießen!



PROFI-TIPP

DER RICHTIGE REIFEGRAD

Unreife Avocados können bei Zimmertemperatur nachreifen. Durch Zugabe von Früchten wie Äpfeln oder Bananen oder den Einsatz von Wärme (zum Beispiel im leicht vorgeheizten Backofen) kann der Reifeprozess beschleunigt werden.

QUICHE

MIT GEBRATENEN KAROTTEN, BERGKÄSE UND ROSMARIN



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Quiche, das ist beinahe wie Eierspeis – nur viel eleganter!
Hier variieren wir die köstliche Tarte einmal auf
vegetarisch-frühlingshafte Art.*

ZUTATEN FÜR DIE GEBRATENEN KAROTTEN

- 1 kg Karotten aus Österreich vom
HOFER Marktplatz
- 50 g MILFINA Teebutter
- 30 ml Wasser
- 10 g HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 LE GUSTO Rosmarin

ZUTATEN FÜR DIE QUICHEMASSE

- 4 FairHOF Freilandeier
- 150 ml MILSANI Crème fraîche
- 150 ml MILSANI Vollmilch
- ½ EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer
- 1 Prise LE GUSTO Muskat

ANDERE ZUTATEN

- 300 g Quicheteig
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-Bergkäse
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG Frische
BIO-Kräuter

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C aufheizen.
- Den Teig in der gewünschten Form ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarteform mit einem Backpapier auslegen. Mit trockenem Reis oder Bohnen bestreuen, damit der Teig sich nicht wölbt, und für 10 bis 15 Minuten vorbacken.
- Die Karotten waschen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Währenddessen Butter, Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Die Mischung aus dem Topf auf ein Backblech leeren und frischen Rosmarin hinzufügen. Die geschnittenen Karotten mit der flachen Seite nach unten drauflegen und für 25 bis 35 Minuten ins Rohr schieben, bis sie Farbe genommen haben.
- Inzwischen alle Zutaten für die Quichemasse in einer Schüssel glatt rühren.
- Wenn die Karotten zu 80 Prozent gar sind, aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
- Nun die Quichemasse in die vorgebackene Teigform kippen, mit Bergkäse bestreuen und darauf die Karotten mit flacher Seite nach oben legen. Nochmals für 15 bis 25 Minuten backen, bis die Masse fest ist.
- Nach kurzem Abkühlen mit frischen Kräutern garnieren und lauwarm servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

CRÈME FRAÎCHE »MILSANI«

Crème fraîche ist eine Alleskönnerin in der Küche. Man kann sie für Saucen und Dips, in Aufläufen oder für Desserts verwenden.





LUFTDICHT

Achten Sie penibel darauf, die Olivenöl-Flaschen und Kanister stets luftdicht zu verschließen. Sauerstoff ist der Feind des Olivenöls, er nimmt dem Öl seine Aromen.



POCHIERTE EIER

MIT LABNEH, CHILIBUTTER UND PETERSIL-MINZ-PESTO



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Eier und Joghurt? Die Kombination ist in der levantinischen Küche ganz klassisch – und ganz einfach noch dazu. Sie werden es lieben!

ZUTATEN FÜR DIE LABNEH

- 500 g LYTTOS griechisches Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben
- Abrieb und Saft von 1 BIO-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE POCHIERTEN EIER

- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 8 FairHOF Freilandeier

ZUTATEN FÜR DIE CHILIBUTTER

- 100 g MILFINA Teebutter
- 1 TL Chili
- ½ TL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise LE GUSTO Kümmel, gemahlen

ZUTATEN FÜR DAS PETERSIL-MINZ-PESTO

- 100 ml CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 Handvoll ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, frisch
- 1 Handvoll ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze, frisch
- 2 ALMARE SEAFOOD Sardellenfilets
- 50 g BELLA Pinienkerne
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Prise LE GUSTO Pfeffer

ANDERE ZUTATEN

- Jumbo Baguette aus der HOFER BACKBOX (am besten vom Vortag)

ZUBEREITUNG

- Das griechische Joghurt in eine Schüssel geben und mit der geriebenen Knoblauchzehe, dem Kümmel und dem Zitronenabrieb vermischen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und gut vermischen. Die Schüssel beiseitestellen.
- In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Essig hinzufügen. Die Eier einzeln in kleine Schälchen oder Tassen brechen. Die Eier vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen und etwa 3 bis 4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest, aber das Eigelb noch weich ist.
- Die pochierten Eier mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für die Chilibutter alle Zutaten kurz erhitzen (nicht mehr als 1 bis 2 Minuten) und mixen.
- Für das Pesto ebenfalls alle Zutaten kurz mixen, bis eine grobe Paste entsteht.
- Für die Brotchips Brot in dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C auf einem Backblech mit etwas Olivenöl für circa 10 Minuten goldbraun backen.

- Zum Anrichten Labneh auf die Teller streichen und zwei pochierte Eier daraufsetzen. Auf einer Seite Chilibutter und auf der anderen Seite Pesto verteilen. Mit den Brotchips servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

FREILANDEIER »FAIRHOF«

- FairHOF steht für:
- Eine besonders strenge lokale Hofauswahl
 - Größere Bewegungsräume
 - Gentechnikfreies Futter
 - Transparente Produktionsbedingungen für Kundinnen und Kunden





PROFI-TIPP

CHAMPIGNONS LAGERN

Frische Champignons müssen kühl und trocken gelagert werden. Die Pilze ungeputzt in ein trockenes, sauberes Tuch oder eine offene Papiertüte wickeln und in das Gemüsefach des Kühlschranks legen. So halten sie sich drei bis vier Tage.



PASTA

MIT PILZEN UND EI



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Klassische Carbonara, ausnahmsweise ohne Speck.
Der Dotter gart in der Pasta nach und macht sie
besonders cremig.*

ZUTATEN

- 50 g HAPPY HARVEST Walnusskerne
- 2 Dotter von FairHOF Freilandeiern
- 200–250 g LE GUSTO gewalzte Bandnudeln
- 200 g braune BIO-Champignons vom HOFER Marktplatz
- 50 g CUCINA Grana Padano
- 1 Handvoll Dille
- LE GUSTO Pfeffer, frisch gemahlen
- SALINENGOLD Speisesalz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Die Walnüsse mit einem Messer oder einem Mörser mittelfein zerkleinern.
- Die Eier vorsichtig trennen, dabei den Dotter in einer Hälfte der Schale belassen, um ihn nachher auf die Pasta setzen zu können.
- Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser 1 Minute weniger als al dente kochen (laut Packungsanweisung). Währenddessen die geviertelten Champignons in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braun rösten. Die Hälfte in der Pfanne belassen, den Rest herausheben.
- Den Grana Padano mit einer großzügigen Menge frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer vermengen.
- Die Pasta abgießen und dabei 1 Tasse des Kochwassers auffangen. Die Pasta noch gut feucht in die Pfanne mit den Champignons geben und gut vermischen.
- Die Käse-Pfeffer-Mischung mit 1 Schuss Kochwasser über die Pasta geben und schnell verrühren, damit die Hitze der Nudeln die Mischung leicht eindickt.

Falls die Sauce zu dick ist, noch etwas von dem aufgefangenen Kochwasser hinzufügen, um die gewünschte, sehr saftige Konsistenz zu erreichen.

- Die Pasta zu Nestern gerollt auf die vorgewärmten Teller setzen, die Dotter jeweils vorsichtig in eine Vertiefung in der Mitte gleiten lassen, mit Grana Padano, den karamellisierten Champignons, Walnuss-Crumble und der frischen Dille garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-CHAMPIGNONS BRAUN VOM HOFER MARKTPLATZ

Braune Champignons haben einen leicht nussigen, sehr aromatischen Geschmack. Das Fruchtfleisch des braunen Champignons ist fester als das des weißen Champignons.





Die nachhaltige
BIO-Eigenmarke *Zurück
zum Ursprung* garantiert
Tierprodukte, die aus-
schließlich von heimischen
Familienbetrieben stammen.



TIERWOHL IM FOKUS

Tierwohl ist bei HOFER ein zentrales Thema – das wird durch zahlreiche Maßnahmen und Meilensteine deutlich, die der Discounter in den vergangenen Jahren erfolgreich umgesetzt hat. In Zusammenarbeit mit Lieferant:innen, österreichischen NGOs und Tierschutzvereinen setzt HOFER alles daran, das Sortiment kontinuierlich um weitere tierwohlverbesserte Produkte zu erweitern.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS SHUTTERSTOCK



HOFER pflegt langfristige Partnerschaften mit den Zurück zum Ursprung-Bäuer:innen.

SÄMTLICHES, DAUERHAFT VERFÜGBARES SCHWEINE-, RIND- UND HÜHNERFLEISCH VON HOFER KOMMT BEREITS JETZT ZU 100 PROZENT AUS ÖSTERREICH.

HOFER ist seit Jahren Vorreiter in der österreichischen Lebensmittelbranche, wenn es um Tierwohl, Nachhaltigkeit und Regionalität geht. Bereits heute übererfüllt der Lebensmittelhändler die hohen Qualitätsstandards der heimischen Fleischproduktion und setzt mit seinen Eigenmarken *Zurück zum Ursprung* und FairHOF neue Maßstäbe. Etwa 35 Prozent des Frischfleischsortiments bestehen bereits aus Produkten dieser beiden Marken – mit einer klaren Vision: Bis 2030 soll das gesamte Frischfleischsortiment auf tierwohl-verbesserte Haltungsformen umgestellt werden. Sämtliches dauerhaft verfügbares Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch von HOFER kommt bereits jetzt zu 100 Prozent aus Österreich.

Höhere Haltungsstandards

Unter der konventionellen Tierwohleigenmarke FairHOF sind Tierprodukte erhältlich, die zu 100 Prozent aus Österreich

und ausschließlich von heimischen Familienbetrieben stammen. Das Besondere hinter der Marke: Haltungsbedingungen, die deutlich über das gesetzliche Mindestmaß für konventionelle Tierhaltung hinausgehen. Dies wird mit einer strengen lokalen Hofauswahl, größeren Bewegungsräumen, gentechnikfreiem Futter für die Tiere und transparenten Produktionsbedingungen erreicht. Schweine, Kühe, Hühner und Puten bei FairHOF-Landwirt:innen erhalten darüber hinaus täglichen Auslauf in Außenklimabereichen sowie Zugang zu natürlichem Licht und frischer Luft und auch ein erhöhtes Platzangebot im Vergleich zum gesetzlichen Mindeststandard. Für Kund:innen sind die Produkte nachvollziehbar mit dem »Tierwohl verbessert«-Logo gekennzeichnet.

Besonders hervorzuheben ist die Haltung der FairHOF-Hühner, die auf vitalere Rassen umgestellt wurden. Hier macht der Name bereits deutlich: Diese Hühner leben länger als Artgenossen, 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, wodurch sie auch seltener krank werden. Im Vergleich: Andere Rassen, die aktuell in der konventionellen Hühnerzucht eingesetzt werden, wachsen deutlich schneller, was unter Umständen zu gesundheitlichen Problemen führen kann. 100 Prozent der Hühner-Artikel bei FairHOF auf diese vitaleren Rassen umgestellt. Das betrifft Produkte wie Ober- und Unterkeule sowie die Hühnerschnitzelvariation in den Sorten Geschnitzeltes und Oberkeulenschnitzel und Chicken Wings.

Nachhaltigkeit und Regionalität

Die HOFER Eigenmarke *Zurück zum Ursprung* steht für hochwertige Biolebensmittel, die mit größtem Respekt für Mensch, Tier und Umwelt produziert werden. Grundlage dafür ist der »Prüf Nach!-Standard«, der nachhaltige und faire Produktionsbedingungen garantiert. Alle Produkte stammen aus regionaler, österreichischer Landwirtschaft und sind online vollständig rückverfolgbar: Von der Verarbeitung bis zu den Höfen.

Diese Transparenz ermöglicht es den Kund:innen, genau nachzuvollziehen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden. Neben der Regionalität und Transparenz setzt *Zurück zum Ursprung* auch auf bewiesene Nachhaltigkeit im Sinne einer Biolandwirtschaft und lässt diese mit dem »Mehrwert für die Region« wissenschaftlich bewerten.

Ab auf die Weide!

Wenn es um ganzheitliches Tierwohl geht, ist die Zeit an der frischen Luft mit Artgenoss:innen besonders wichtig. Kühe, Schafe und Ziegen sollen friedlich auf den Weiden grasen können. Und auch Hühner und Schweine sollen die Möglichkeit haben, draußen spielerisch ihre

Alle *Zurück zum Ursprung*-Produkte tierischen Ursprungs tragen die Auszeichnung »Tierwohl kontrolliert«.



Umgebung zu erkunden. Deshalb spielt auf den Höfen von *Zurück zum Ursprung* die Weidehaltung eine zentrale Rolle. Für das Tier macht es nämlich einen großen Unterschied, ob es sich auf einem natürlichen Untergrund bewegt oder auf einem Stallboden. Täglicher Auslauf ist somit für alle Tiere unserer Bäuer:innen selbstverständlich. Außerdem grasen die Kühe, Schafe und Ziegen im Schnitt 180 Tage im Jahr auf der Weide, suchen sich dort

ihr Futter selbst und können so ihr natürliches Sozialverhalten in der Herde ausleben.

Mit dem Fokus auf tierwohlverbesserte Haltungsformen und der Unterstützung der heimischen Landwirtschaft leistet HOFER mit den Eigenmarken *Zurück zum Ursprung* und FairHOF einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigeren Zukunft – sowohl für die Tiere als auch für die Umwelt.

<

TIERWOHL PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Den engagierten Bäuer:innen von HOFER liegen Tierwohl,
Transparenz und Qualität am Herzen.



LIEFERT
FÜR FAIRHOF

FAMILIE ESSL

Der Geflügelhof der Familie Essl liegt in Naarn im Machland. Stefan Essl hat 2021 den elterlichen Hof übernommen und sich gemeinsam mit seiner Frau dazu entschieden, sich ein zweites Standbein mit der Tierwohl-Geflügelmast zu schaffen, welche sie seither erfolgreich führen. Der Essl Geflügelhof ist ein reiner Familienbetrieb, wo tatkräftig mit angepackt wird – und das mit großer Freude.

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

Julia und Stefan Essl

SONNBERG

Ehrlichkeit, Genuss, unverfälschter Geschmack, Umweltfreundlichkeit sowie österreichische Herkunft – wer regionales Biofleisch und Biowurst bevorzugt, kommt an der Firma Sonnberg in Unterweißenbach in Oberösterreich nicht vorbei. Mit viel Pioniergeist führt Manfred Huber im Mühlviertel den größten 100-Prozent-Bio-Fleischbetrieb Österreichs.

»Wir sehen dies als Verpflichtung gegenüber unseren Kund:innen, unseren Landwirt:innen und in erster Linie den Tieren, die vom Lebewesen zum hochwertigen Lebensmittel werden. Wir gewähren Transparenz in unserem gläsernen Schlachthof. Interessierten Besucherinnen und Besuchern bieten wir Einblick, Information und Aufklärung – SONNBERG schafft Vertrauen!«

Geschäftsführer Manfred Huber



LIEFERT FÜR
ZURÜCK ZUM
URSPRUNG



FAMILIE EDLBAUER

Auf dem Biohof im Hausruckviertel züchtet Familie Edlbauer Schweine, die sie an *Zurück zum Ursprung* für die weitere Verarbeitung liefert.

»Bei uns auf dem Bioferienhof leben Schweine und Alpakas – wir lieben die tägliche Arbeit mit den Tieren. Die Gesundheit der Tiere ist das Um und Auf – dazu gehören täglicher Auslauf ins Freie und natürliches nährstoffreiches Futter, das bei uns ebenfalls am Hof angebaut wird.«

Familie Edlbauer

LIEFERT FÜR
ZURÜCK ZUM
URSPRUNG

FAMILIE GRUBER

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

»Kund:innen sollten verstärkt auf Regionalität und Qualität beim Fleisch achten, um so die heimischen Bäuerinnen und Bauern zu unterstützen.«

Familie Gruber



LIEFERT
FÜR FAIRHOF



LIEFERT
FÜR FAIRHOF

FAMILIE SCHWÖDIAUER

Auf dem Hof der Familie Schwödiauer in Ernthofen in Niederösterreich werden seit 1978 bereits in zweiter Generation Puten gehalten.

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

Franz Schwödiauer



PROFI-TIPP

SESAM, RÖSTE DICH!

Wird Sesam vor der Verwendung geröstet, verbessern sich sein nussiger Geschmack, seine knusprige Textur und sein goldbraunes Aussehen.

FOTOS FLORENCE STOIBER

LAUWARMER GEMÜSESALAT

MIT LIMETTENDRESSING, OLIVEN UND SESAM



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
75 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



Dieses Rezept bringt jedenfalls den Reichtum des Hochsommers umwerfend gut auf den Teller! Das fruchtige Limettendressing fängt die Sonne ein.

ZUTATEN FÜR DEN GEMÜSESALAT

- 1 Karfiol vom HOFER Marktplatz
- 1 Zucchini vom HOFER Marktplatz, entkernt
- 1 Gurke aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt
- 1 roter Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt
- 1 gelber Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 200 g Premium Cherrytomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 50 g BIO NATURA BIO-Kalamata Oliven, entkernt
- 30 g Sesam, geröstet
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Kräuter, nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DAS LIMETTENDRESSING

- 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 20 g ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce

- 70 g CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Für das Dressing die Limettenschale abreiben und die Limetten auspressen.
- Den Saft und die Schale mit Asia-Sauce, Pfeffer und Salz vermengen. Dann das Olivenöl einmischen. Nochmals abschmecken.
- Den Karfiol anröuchern und langsam indirekt garen. Zucchini, Gurke und Paprika in großen Stücken bei direkter hoher Hitze angrillen – sie müssen nicht durchgegart sein, sollten aber gut Farbe bekommen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und gut wässern. Das ganze angegrillte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschparadeiser halbieren. Alles miteinander marinieren.
- In einer Schüssel oder auf einer großen Platte anrichten, mit den Gartenkräutern und den Oliven garnieren und etwas Sesam darüberstreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-KALAMATA OLIVEN »BIO NATURA«

Kalamata-Oliven haben ein unverwechselbares fruchtiges Aroma, das sich immer etwas anders entwickelt. Öl, Salzlake oder Kräuter bestimmen das endgültige Aroma.





GEGRILLTER BROKKOLI

MIT HASELNUSS-DUKKAH UND LIMETTENJOGHURT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Knackig, rauchig, aufregend gewürzt und erfrischend gemüsig – so süchtig machend gut ist Grünzeug selten.

ZUTATEN FÜR DEN BROKKOLI

- 1 Kopf Brokkoli, vom HOFER Marktplatz, kurz angekocht
- BELLASAN Rapsöl

ZUTATEN FÜR DAS DUKKAH

- 135 g Haselnüsse, ganz (geschält wäre perfekt)
- 35 g weißer Sesam
- 35 g schwarzer Sesam
- 1 Prise LE GUSTO Kümmel, ganz
- 15 g SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DAS JOGHURT

- 250 g LYTTOS griechisches Naturjoghurt
- 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Für das Dukkah alle Zutaten außer dem Salz und dem Kümmel in einer Pfanne kurz anrösten. Die gerösteten Zutaten mit dem Salz und dem Kümmel vermengen. Alles in einem Mixer kurz anmixen. Es sollten immer noch Haselnussstücke erkennbar sein.
- Das Joghurt mit etwas Limettenschale, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Den Brokkoli mit etwas Öl sanft durchmassieren und bei direkter mittlerer Hitze angrillen. Er kann ruhig leicht ankokeln.
- Zum Anrichten einen Klecks Joghurt auf den Teller geben. Den gegrillten Brokkoli daraufsetzen und etwas Dukkah darüberstreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

GRIECHISCHES NATUR JOGHURT »LYTTOS«



Die HOFER Eigenmarke LYTTOS bringt mit ihren qualitativ hochwertigen griechischen Spezialitäten Urlaubsstimmung auf den Teller.



PROFI-TIPP

WILDER BROKKOLI

Für dieses Rezept kann auch Wilder Brokkoli verwendet werden. Der Geschmack ist intensiver als bei herkömmlichem Brokkoli, wobei er ins Herbe, leicht Bittere tendiert.



PROFI-TIPP

SO KLEBT DER FISCH NICHT FEST

*Damit der Fisch nicht kleben bleibt,
den Griller zuerst vorheizen – sonst
erwärmen sich Fisch und Metall
gleichzeitig, was zum unerwünsch-
ten Klebeffekt führt.*



FORELLE VOM ROST

MIT GEGRILLTEN KARTOFFELN UND SAUCE VERTE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
105 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Wir spießen den gegrillten Fisch auf mehrere Spieße auf, damit er sich leichter wenden lässt. Die köstliche heimische Forelle wird so besonders gut in Szene gesetzt.

ZUTATEN FÜR DEN FISCH

- 1 GOLDEN SEAFOOD Regenbogenforelle, filetiert
- 1 BIO-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 50 g MILFINA Teebutter
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie
- Dille

ZUTATEN FÜR DIE KARTOFFELN

- 500 g kleine Kartoffeln aus Österreich von HOFER Marktplatz
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 EL BIO-Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Kerbel
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 300 g LE GUSTO Mayonnaise
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, geschnitten
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt
- Etwas Zitronenabrieb von 1 BIO-Zitrone vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Sechs Holzspieße für etwa 30 Minuten in Wasser einlegen.
- Die Forellenfilets halbieren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Zwei Filethälften und einige Zitronenscheiben auf drei

- parallele Spieße stecken, sodass die Zitronenscheiben unten liegen und die Fleischseite vor zu viel Hitze schützen.
- Unabgedeckt im Kühlschrank auf einem Gitter etwas trocknen lassen – je trockener die Fischhaut ist, umso weniger klebt sie und desto knuspriger wird sie.
- Die Kartoffeln weich kochen und dann kurz über direkter Hitze etwas Farbe nehmen lassen. Mit Olivenöl beträufeln.
- Für die Sauce verte Babyspinat, Kerbel und Estragonsemit mit einem Mixer fein mixen. Die entstandene Paste zur Mayonnaise geben. Den Schnittlauch und die Petersilie unterrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Die Forelle mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten ganz leicht einpinseln und etwas salzen. Über direkter Hitze grillen, bis die Haut knusprig ist und die Zitronen etwas Farbe genommen haben.
- Die Forelle mit der Sauce und der gehackten Petersilie und Dille auf einem Teller anrichten. Etwas Sauce für die Kartoffeln aufheben und gemeinsam servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

REGENBOGENFORELLE »GOLDEN SEAFOOD«

Die Regenbogenforelle aus nachhaltiger Fischerei überzeugt mit ihrem milden Geschmack.



GEGRILLTE KARREESTEAKS

MIT HAUSGEMACHTEM AJVAR



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein saftiges Schweinskotelett, am Knochen gegrillt, kann so köstlich sein, wenn es dank Misomarinade noch einmal einen Extra-Geschmacksboost bekommt.

ZUTATEN FÜR DIE KARREESTEAKS

- 2 EL helle Misopaste
- Etwas Wasser
- 4 GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Karreesteaks, geschnitten

ZUTATEN FÜR DAS DUKKAH

- 2 Melanzani aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 3 rote Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- Etwas HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- Rucola vom HOFER Marktplatz zum Garnieren
- CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Die Misopaste mit 1 Schuss Wasser mischen und die Karreesteaks gleichmäßig damit einreiben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- Die Melanzani direkt angrillen – sie können gern etwas schwarz werden. Die Paprika ebenfalls von allen Seiten angrillen und danach entkernen. Die Kerne sollten gründlich entfernt werden, da diese den Ajvar bitter machen können. Die Zwiebel in der Schale indirekt auf dem Grill garen und, wenn sie weich ist, aus der Schale drücken. Nun Melanzani, Paprika, Schalotten und die fein geriebenen Knoblauchzehen in einem Küchenmixer pürieren. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Während des Mixens etwas Olivenöl einmischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Koteletts gut abtupfen, sodass keine Misomarinade darauf bleibt (sie verbrennt auf dem Griller schnell). Über direkter Hitze Farbe nehmen lassen und bei indirekter Hitze fertig garen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 60 °C erreichen.
- Den heißen Ajvar auf einem Teller verteilen. Rucola mit Olivenöl und Salz marinieren, die Koteletts darauf anrichten und servieren.



PROFI-TIPP

MELANZANI SCHÄLEN

Um eine rohe Melanzani zu schälen, zuerst mit einem scharfen Messer beide Enden glatt abschneiden. Dann mit dem Sparschäler von oben nach unten feine Streifen der Schale abziehen. Rundum arbeiten, bis die gesamte Schale abgezogen ist.

HOFER PRODUKT-TIPP

OLIVENÖL »CUCINA NOBILE«

Extra natives Olivenöl aus italienischen Ogliarola-Oliven ist leicht und fruchtig.





PROFI-TIPP

SCHÄRFE REDUZIEREN

Um den Geschmack von Ingwer beim Kochen etwas abzumildern, den frischen Ingwer vor der Zubereitung für etwa zehn bis 15 Minuten in kaltes Wasser legen - so verliert er an Schärfe.



ADOBO-STYLE BURGER VOM HUHN MIT SALATHERZEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
105 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Südostasien meets Burger Bun – dieses Gericht
hat das Zeug zum besten Sandwich des Sommers!*

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

- 70 ml ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- 20 g BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 100 ml Grüner Veltliner
- 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 5 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 20 g GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Etwas LE GUSTO Kümmel

ZUTATEN HUHN

- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Landhendl Filets

ZUTATEN FÜR DEN BURGER

- 1 Tomate aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Gurke aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 Salatherzen vom HOFER Marktplatz
- BBQ Brioche Burger Bun
- LE GUSTO Mayonnaise
- Erdnusscreme

ZUBEREITUNG

- Für die Marinade alle Zutaten miteinander mixen. Die Landhendl Filets am besten über Nacht marinieren.
- Am nächsten Tag das Huhn langsam bei mittlerer Hitze grillen.
- Die Tomate, die Gurke und die Jungzwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Salatherzen in feine Streifen schneiden.
- Das gegrillte Huhn dünn aufschneiden. Die Briochescheiben kurz vorsichtig tosten.
- Die unteren Scheiben mit Mayonnaise bestreichen, den Deckel mit Erdnusscreme. Nun alle anderen Zutaten übereinanderschichten. Den Deckel mit Spießen befestigen.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-LANDHENDL FILETS »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die BIO-Landhendl Filets werden aus dem besten Biohendlfleisch hergestellt und eignen sich für verschiedenste Gerichte.

ALLES ZUM GRILLEN

IN IHRER HOFER FILIALE



TOP-PRODUKT!
Darf beim Grillen auf keinen Fall fehlen!

KARREE & SCHOPF STEAKS

Mild gewürzte Steaks vom FairHOF Strohschwein.
Österreichische Qualität, die man schmeckt! Sofort grillbereit.

KNUSPERBAUCH & GRILLBAUCH

Köstliches Bauchfleisch für das Grillfest. Mild gewürzt der Eigenmarke FairHOF oder Classic-Spicy und Barbecue der Eigenmarke BBQ – brat- und grillfertig mariniert.

SPARERIBS

Brat- und grillfertige Spareribs vom österreichischen Schwein. Ein würziger Fixstarter beim Grillen!



BBQ GRILLZEIT SAUCEN

Die köstlichen BBQ Grillzeit Saucen gibt es in vier Geschmacksrichtungen. So ist für alle Grillfans etwas dabei.

BBQ SAUCE

Damit Grillspezialitäten zum Geschmackserlebnis werden, braucht es die richtige Sauce!





FAIRHOF-SPARERIBS

Wenn es schnell gehen soll: Die marinierten Spareribs von Fair-HOF sind sous-vide vorgegart. Einfach auf den Grill legen und 20 Minuten fertig garen.

BRAT- UND GRILLTALER

Die Brat- und Grilltaler gibt es mit Paprika-Chili, Gouda oder Käse, Tomaten und Basilikum. Die ideale Beilage zu Fleisch und gegrilltem Gemüse. Ist die Grillsaison vorbei, gelangen sie auch in der Pfanne.



HAMBURGER GURKENSCHNITTEN & JALAPEÑOS

Diese Gurkenscheiben und Jalapeños sind ideal zum Hamburger. In den Sorten »Ahornsirup & Whiskey Aroma«, »Mango & Habanero« sowie »Hot & Sweet« peppen sie jeden Burger auf.



BURGERSCHNITTEN CHEDDAR

Würziger Cheddar in Scheiben, die herrlich schmecken und zart schmelzen: So wird jeder Burger garantiert noch besser! Die Scheiben sind einzeln verpackt, so bleiben sie länger frisch.

KNOBLAUCHBROT

Zum Grillen gehört dieses knusprige Knoblauchbrot einfach dazu. Mit ihrem würzigen Aroma sind die beiden Brothälften mehr als eine Beilage.



BRIOCHE BURGER BUN

Die großen Burger Buns schmecken immer, egal, womit man sie füllt. Also lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf! Beim Grillen kurz auf den Rost legen, damit sie schön knusprig werden.







KÖSTLICHE FLEISCH- BÄLLCHEN

Polpetti, Leberknödel oder Arancini: Kugelrund schmeckt alles gleich noch einmal besser! Acht ausgezeichnete Rezepte, die die (Fleisch-)Bällchen feiern.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

RINDSUPPE

MIT GEBACKENEN LEBERKNÖDELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
195 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Knusprig, cremig und mit einem Geschmack nach Kindheitserinnerung: So wünschen wir uns die perfekten gebackenen Leberknödel.

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 400 g Rindsknochen
- 500 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Siedefleisch
- 300 g Suppengemüse vom HOFER Marktplatz
- 1 kleine Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 TL Pfefferkörner
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilienstiele
- 1 Prise LE GUSTO Muskat

ZUTATEN FÜR DIE LEBERKNÖDEL

- 50 g GUTES VOM BÄCKER Weißer Wecken
- 125 ml MILSANI Vollmilch
- 1 kleine Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält, feinkwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, geschält, feinkwürfelig geschnitten
- 2 EL MILFINA Teebutter
- 150 g Rindsleber, feinkwürfelig geschnitten
- 1 FairHOF Freilandeier
- 40 g GOLDÄHREN Semmelbrösel
 - 1 TL LE GUSTO Majoran, getrocknet
 - 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Petersilie, gehackt
 - SALINENGOLD Speisesalz
 - LE GUSTO Pfeffer

- Zum Panieren: HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt FairHOF Freilandeier und HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- Rapsöl zum schwimmend Ausbacken
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, geschnitten, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG DER RINDSUPPE

- Die Rindsknochen waschen, in kaltem Wasser zustellen und aufkochen lassen, etwa 3 Minuten kochen. Die Knochen abseihen und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Das Siedefleisch zusammen mit den Rindsknochen in 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen. Die Suppe zum Kochen bringen. Das Suppengrün waschen und zusammen mit der halbierten Zwiebel (samt Schale), Pfefferkörnern und den Petersilienstielen zugeben. Die Suppe bei geringer Hitze etwa 2½ Stunden kochen lassen. Aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Lochschöpfer abschöpfen. Die Suppe nach etwa 1 Stunde salzen und mit 1 Prise Muskat würzen.
- Die Rindsuppe durch ein Spitzsieb abseihen und, falls notwendig, mit Salz abschmecken. Das mitgekochte Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden und für später aufheben.

ZUBEREITUNG DER GEBACKENEN LEBERKNÖDEL

- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch in zerlassener

Butter glasig anrösten. Das Brot gut ausdrücken und zusammen mit der Leber und der Zwiebelröstung fein faschieren oder im Mixer pürieren.

- Ei, Brösel, Majoran und Petersilie mit der Lebermasse gut vermengen. Hinweis: Falls man die Leber püriert, benötigt die Masse etwa 60 Gramm Semmelbrösel zur Bindung.
- Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa ½ Stunde kalt stellen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Knödeln formen. In Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren. In heißem Fett ausbacken, mit einem Lochschöpfer aus dem Fett heben, gut abtropfen lassen.
- In der heißen Suppe zusammen mit dem Suppengemüse anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

SEMMELEBRÖSEL »GOLDÄHREN«

Semmelbrösel sind ein Fixstarter im Vorratsschrank. Sie sind vielseitig einsetzbar und kommen in vielen Gerichten zum Einsatz.



PROFI-TIPP

KNÖDEL FORMEN

Die Leberknödel kann man auch mithilfe eines Löffels oder eines Eisportionierers formen und mit der Hand nachdrehen.



ÜBERBACKENE FLEISCHKNÖDEL

MIT OBERS UND EI



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Herrlich schmackhafte Knödel in einer Variante mit Geselchtem und Faschiertem.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 1 kg Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, mehlig
- 500 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 2 FairHOF Freilandeier
- 1 Dotter vom FairHOF Freilandeier
- 1 Prise LE GUSTO Muskat
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Kaisersemmel aus der HOFER BACKBOX
- ½ l MILSANI Vollmilch
- 300 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Selchroller
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL BELLASAN Rapsöl
- 2 EL LE GUSTO Majoran, getrocknet
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Faschiertes, gemischt
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt
- 1 EL LE GUSTO Estragon Senf
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN ÜBERGUSS

- 125 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- 3 FairHOF Freilandeier
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abseihen, schälen und auskühlen lassen.
- Inzwischen für die Fülle die Semmel in kleine Stücke schneiden, mit lauwarmen Milch übergießen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Das Geselchte in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Öl anrösten. Das Geselchte beifügen, mit Majoran würzen und unter Wenden etwa 4 Minuten rösten, auskühlen lassen.
- Mit Faschiertem, der ausgedrückten Semmel, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer gut vermengen. Mit leicht befeuchteten Händen 12 Kugeln formen und etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Mehl, Eier und Dotter beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die

Masse zu einem glatten Teig verarbeiten.

- Den Kartoffelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ Zentimeter dick ausrollen, Scheiben ausstechen und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Jede Teigscheibe mit einer Fleischkugel belegen und zu Knödeln formen. Die Knödel in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170 °C etwa 20 Minuten backen.
- Das Obers mit den Eiern und 1 Prise Salz verquirlen, die Knödel damit übergießen und weitere 35 Minuten backen. Mit grünem Salat servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-FASCHIERTES GEMISCHT

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das BIO-Faschierte, gemischt aus der Region Mühlviertel stammt ausschließlich von Bergrindern und Wiesenkleeschweinen aus artgerechter heimischer Tierhaltung.





PROFI-TIPP

PRESSEN, STAMPFEN ODER DRÜCKEN

Ist keine Kartoffelpresse zur Hand, kann auch ein Kartoffelstampfer verwendet werden. Als Alternative können die Kartoffeln auch durch ein Sieb gedrückt werden.



PROFI-TIPP

BLATT FÜR BLATT

Um die Blätter des Kohls gut lösen zu können, einfach den ganzen Kohlkopf 24 Stunden einfrieren und danach über Nacht auftauen.



GEFÜLLTER KOHL

IN WÜRZIGEM BIERSAFTL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
105 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Eine elegante Variante der Krautroulade
mit ganz köstlich malzigem Saftl!*

ZUTATEN

- 8 große grüne Wirsingkohlblätter
- 100 g BON-RI Langkornreis
- 3 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 30 g MILFINA Teebutter
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Faschiertes, gemischt
- 3 EL GOLDÄHREN Semmelbrösel
- 2 FairHOF Freilandeier
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL MILFINA Butterschmalz
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 200 ml BERGKÖNIG Märzen Bier
- 200 ml LE GUSTO Suppe im Glas
- 1 EL HAPPY HARVEST Speisestärke
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Kohlblätter waschen und die mittleren, dicken Blattrippen mit einem Messer keilförmig herausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- Den Reis in kochendem Salzwasser garen, abseihen und auskühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, feinkwürfelig schneiden und in aufgeschäumter Butter kurz anrösten. Zusammen mit dem Reis zum Faschierten geben. Mit Semmelbröseln, Eiern, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Zu 8 Kugeln formen.
- Die Kohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Fleischkugeln darauf-

legen. Die Blattränder darüberschlagen. Das Butterschmalz in einer Bratwanne erhitzen und die Päckchen darin anbraten, herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und im Bratrückstand unter regelmäßigem Umrühren etwa 15 Minuten goldbraun rösten. Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben.

- Mit Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Bouillon aufgießen, die Rouladen einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten schmoren. Die Rouladen aus dem Schmorfond nehmen, auf eine Platte legen und abgedeckt im vorgeheizten Rohr bei 100 °C warm halten.
- Den Fond 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Speisestärke mit 3 bis 4 Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren, in den Fond einrühren und aufkochen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern und mit den gefüllten Kohlblättern servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

LANGKORNREIS »BON-RI«



Langkornreis bleibt immer körnig und verklebt nicht. Er eignet sich hervorragend für verschiedenste Reisgerichte oder als Beilage.



PROFI-TIPP

BROT NICHT WEGWERFEN

Altbackenes Brot kann noch vielseitig verwendet werden: als Croûtons, Semmelbrösel, Brotchips oder als Zutat bei Knödeln und Faschiertem.



POLPETTE AL SUGO

MIT FASCHIERTEM



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Zartes Faschiertes, ordentlich Pfeffer, dicke Tomatensauce – das ergibt Fleischbällchen, so gut, wie sie nur bei Mamma schmecken.

ZUTATEN FÜR DIE POLPETTE

- 50 g GUTES VOM BÄCKER Weißer Wecken (altbacken), grob zerteilt
- 6 Stiele ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 300 g FairHOF Faschiertes gemischt
- 1 Dotter vom FairHOF Freilandeier
- 2 EL GOLDÄHREN Semmelbrösel
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS SUGO

- 200 g weiße Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 80 g Stangensellerie
- 80 g Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Dosen CUCINA NOBILE Geschälte Tomaten
- 6 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 EL CUCINA NOBILE Tomatenmark dreifach
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt

- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUBEREITUNG DER POLPETTE

- Das Brot in warmem Wasser einweichen. Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Das Brot kräftig ausdrücken. Das Faschierte in einer Schüssel mit Brot, Basilikum, Dotter und Semmelbröseln gut vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse ca. 15 Kügelchen formen, auf einen flachen Teller legen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES SUGOS

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, feinkwürfelig schneiden. Den Sellerie putzen, waschen, eventuell entfädeln und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Karotten putzen, schälen und ebenfalls feinkwürfelig schneiden. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, die Tomaten grob hacken.
- Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig rösten. Sellerie und Karotten beifügen und weitere 10 Minuten mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren und weitere 30 Sekunden rösten. Dann die Tomaten mit Saft dazugeben und offen bei geringer Hitze 1 Stunde schwach kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Polpette in den leicht kochenden Sugo geben und offen 10 bis 15 Minuten darin garen, dabei den Topf ab und zu etwas schütteln statt umzurühren. Mit Petersilie bestreut anrichten.

HOFER PRODUKT-TIPP

GESCHÄLTE TOMATEN

»CUCINA NOBILE«



Die aromatischen Tomaten bringen italienischen Genuss nach Hause.

LÖWENKOPF-MEATBALLS

WIE IN SHANGHAI



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Auch die Chinesen lieben Fleischbällchen: Lion's Head Meatballs sind süß, würzig und dank des Dämpfens besonders flaumig-saftig.

ZUTATEN FÜR DIE LÖWENKÖPFE

- 300 g FairHOF Faschiertes, gemischt
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- 1 FairHOF Freilandeier
- 1 EL HAPPY HARVEST Speisestärke
- SALINGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN KOCHFOND

- 2 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL BELLASAN Rapsöl
- 1 Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, daumendick, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Sternanis
- 4 EL ASIA GREEN GARDEN Soja-Sauce
- 2 gute Prisen LEE GUSTO Pfeffer
- Etwa 20 g HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 1 EL HAPPY HARVEST Speisestärke

ZUBEREITUNG

- Das Faschierte mit der Sojasauce in einer Rührschüssel gut vermengen, kräftig salzen und pfeffern, das Ei unterrühren. Die Masse mit den Händen so lange gut vermengen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen ist. Zum Schluss die Speisestärke untermengen.
- Die Masse soll eine »klebrig-zusammenhaltende«, aber doch weiche Konsistenz und helle Farbe haben.
- Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Bällchen (etwa 5 Zentimeter Durchmesser) formen. In reichlich kochendes Wasser einlegen und 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht mehr kochen!
- Mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Etwa 600 Milliliter Kochwasser aufheben.
- Für die Sauce den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Jungzwiebeln, Ingwerscheiben und Sternanis rösten, bis sie zu duften beginnen, mit dem Kochwasser aufgießen. Die Sojasauce, 2 kräftige Prisen Pfeffer und Rohrzucker dazugeben, gut verrühren und alles zum Kochen bringen.
- Die Meatballs einlegen und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die

Flüssigkeit soll um mehr als die Hälfte eingekocht sein.

- Die Meatballs herausheben. Den Fond durch ein Sieb seihen. Die Speisestärke in kaltem Wasser verrühren und unter Rühren zur Sauce geben. So lange kochen lassen, bis die Sauce eine glänzende und dicke Konsistenz hat.
- Löwenkopf-Meatballs mit Sauce anrichten und mit Reis servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

RAPSÖL »BELLASAN«

Rapsöl ist vielseitig einsetzbar. Es kann zum Kochen und Braten genutzt werden, wird aber auch in der kalten Küche verwendet.





PROFI-TIPP

KLEBRIGE SACHE

Beim Formen sollten die Bällchen leicht zusammenhalten, denn wenn sie es schon jetzt nicht tun, werden sie später beim Braten auseinanderfallen. Um das zu verhindern, können Semmelbrösel wahre Wunder wirken.



ARANCINI

MIT MOZZARELLA UND PISTAZIEN



REZEPT FÜR
20 STÜCK

à etwa 35 g



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Knusprige Hülle, schmelzender Kern aus cremigem Reis, Käse und Pistazien – machen Sie am besten gleich die doppelte Menge, Sie werden sie brauchen.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 3 EL MILFINA Teebutter
- 1 g Safranfäden
- 200 g BON-RI Risottoreis
- 50 ml Grüner Veltliner
- 800 ml LE GUSTO Hühnersuppe
- 50 g CUCINA Grana Padano, gerieben
- 180 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Mozzarella
- 50 g SNACK FUN Pistazien, gesalzen
- 2 FairHOF Freilandeier
- HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- GOLDÄHREN Semmelbrösel
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- BELLASAN Rapsöl zum schwimmend Ausbacken

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und beides in feine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anrösten.
- Die Safranfäden und den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Risotto mit etwas heißer Suppe angießen, einmal umrühren und einkochen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Risotto al dente gegart ist. Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem Grana Padano sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.
- Mozzarella in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden.
- Die Pistazien fein hacken. Den Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, je 1 Würfel Mozzarella und etwas von den Pistazien in die Mitte drücken und das Bällchen gut verschließen.
- Die Risottobällchen in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Fett etwa 3 bis 4 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und sofort servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

RISOTTO REIS »BON-RI«

Risottoreis hat einen höheren Stärkeanteil. Dieser sorgt beim Kochen dafür, dass die Flüssigkeit andickt und die typisch sämige Konsistenz entsteht.



PROFI-TIPP

FRISCHETEST

Mozzarella sollte weiß und elastisch sein, nur dann ist er frisch. Ist er trocken, weist harte Stellen auf und riecht faulig, sollte man den Käse keinesfalls mehr verzehren.

SO SCHMECKT DAS PARADIES

Ein tropischer Genuss, von dem wir nicht genug bekommen können. Darum zaubern wir aus der fruchtig-süßen Mango sechs Köstlichkeiten – von Salat bis Kuchen.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





PROFI-TIPP

GERUCHSTEST

Um festzustellen, ob die Mango reif ist, einfach daran riechen. Reife Mangos verströmen einen intensiven aromatischen Geruch. Unreife Exemplare sind geruchlos.



MANGOSALAT

MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND MANDELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Süßsauer, saftig und sooo gesund – mehr kann man sich von einem Dessert nicht wünschen. Schmeckt übrigens auch hervorragend als Beilage zu gebratenem Fisch. Einfach noch mit etwas Chili und Fischsauce nachwürzen.

ZUTATEN

- 40 g Mandelblättchen
- 2 Blutorangen
- 1 Orange vom HOFER Marktplatz
- 1 Grapefruit
- 2 Mandarinen oder Clementinen
- 2 ISS REIF! Mangos, reif
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- Einige Minzblätter zur Garnierung (optional)

ZUBEREITUNG

- Mandelblättchen im auf 170 °C vorgeheizten Backofen goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.
- Die Schale und das Weiße von den Zitrusfrüchten entfernen. Über einer Schüssel zwischen den Segmenten schneiden, um die Stücke in die Schüssel fallen zu lassen, wobei der Saft aufgefangen wird. Die Mangos schälen und würfeln.
- Die Hälfte der Mango mit dem Limettensaft und etwa 240 Milliliter des aufgefangenen Zitrussafts in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Die Zitrussegmente vorsichtig mit den restlichen Mangowürfeln mischen.
- Das Mangopüree auf einem Teller anrichten und mit den Früchten belegen. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und nach Belieben mit einigen Minzblättern garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

MANGO »ISS REIF!«

Die Mango schmeckt intensiv aromatisch und saftig und ist perfekt für Desserts, Smoothies und Salate.





PROFI-TIPP

LIMETTEN LAGERN

Bei Zimmertemperatur beginnen die Limetten nach maximal fünf Tagen auszutrocknen. Optimale Lagerorte sind dunkle und trockene Räume mit einer Umgebungstemperatur zwischen fünf und zehn Grad Celsius. Hier halten sich die Limetten zwei bis drei Wochen.

CAJUN-LACHSFILETS

MIT MANGOSALSA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Saftige Mango und knuspriger Fisch sind eine Mischung direkt aus dem Paradies. So gewürzt, transportiert uns bereits der erste Bissen direkt an den karibischen Strand.

ZUTATEN FÜR DIE LACHSFILETS

- 4 ALMARE SEAFOOD Stremellachs
- 1 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 80 g MILFINA Teebutter
- Spalten 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- ½ TL LE GUSTO Pfeffer
- 1 EL LE GUSTO Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL BIO NATURA Oregano, getrocknet
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Cayennepfeffer

ZUTATEN FÜR DIE MANGOSALSA

- 2 ISS REIF! Mangos, gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, grob gehackt
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- ½ roter Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Lachsfilets gleichmäßig mit Öl bestreichen und rundum mit der Gewürzmischung einreiben. Beiseitestellen und die Salsa zubereiten.
- Für die Salsa Mangowürfel, rote Zwiebel, Koriander, Limettensaft, roten Paprika und Chiliflocken in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
- In einer gusseisernen Pfanne die Butter zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Lachsfilets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, bis sie eine schöne Kruste bekommen haben.
- Die Lachsfilets sofort, garniert mit der Mangosalsa und mit Limettenspalten zum Darüberträufeln, servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

STREMELLACHS »ALMARE SEAFOOD«

Lachsspezialität aus verantwortungsvoller Aquakultur. Natur oder mit Pfeffer.





PROFI-TIPP

TRANSPARENT

Der BIO-Tofu von **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** ist online rückverfolgbar bis zu den Sojabäuer:innen in den Regionen Neusiedler See und Wiener Becken.



KNUSPRIGER TOFU

MIT MANGO UND ANANAS



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein herrlich erfrischender Salat, der dank des frittierten Tofus füllend genug für ein schnelles Mittagessen ist.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 1 ISS REIF! Mango, groß und fest
- ½ Apfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt
- 1 Bund Radieschen aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 150 g Gurke aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ½ Ananas vom HOFER Marktplatz, reif
- 1 rote Chilischote, frisch
- 100 g Sprossen nach Geschmack
- 30 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Basilikum
- 300 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Tofu
- 50 g HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt
- 1 EL BELLASAN Rapsöl
- 100 g SNACK FUN Erdnüsse, ungesalzen, geröstet und im Mörser leicht angestoßen

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- Abrieb von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- Saft von 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 4 EL CUCINA NOBILE Olivenöl Extra Nativ
- 1 TL GRANDESSA Österreichischer Imkerhonig, flüssig
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 TL HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 1-2 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für das Dressing vermischen, gut rühren, bis der Zucker sich auflöst, und beiseitestellen.
- Das Fruchtfleisch von der Mango schneiden, die Schale entfernen und das Fleisch fein schneiden. Den Apfel und die Radieschen fein schneiden, die Gurke entkernen und in Scheiben schneiden. Die Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilischote fein hacken. Alles zusammen mit den Sprossen und den Basilikumblättern in eine Schüssel geben.
- Den Tofu in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würfel in Mehl wenden. In einer Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen und den Tofu etwa 10 Minuten braten, bis er rundum goldbraun ist. Zum restlichen Salat in die Schüssel geben, mit dem Dressing beträufeln und mit den gerösteten Erdnüssen garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-TOFU

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Durch das traditionelle Herstellungsverfahren erhält der BIO-Tofu eine perfekte Konsistenz und einen milden Geschmack, der sich ideal als Basis für eine Vielzahl von Gerichten eignet.



MANGO-CRÈME-BRULÉE

MIT KARDAMOM



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ ABKÜHL- UND KÜHLZEIT

*Französische Patisseriekunst trifft auf Tropenfrucht.
Sie werden nie wieder eine andere Crème brûlée essen wollen.*

ZUTATEN

- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 325 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- 1 ISS REIF! Mango, püriert
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 1 FairHOF Freilandeier
- 3 Eigelb von FairHOF Freilandeiern
- 2 EL HAPPY HARVEST Rohrzucker

ZUBEREITUNG

- Kristallzucker, Schlagobers und Mangopüree in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Unter Rühren kochen, bis die Mischung gerade zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen, den Kardamom und 1 Prise Salz hinzufügen und umrühren.
- Das Ei und die Eigelbe in einer Metallschüssel verquirlen. Die Schlagobers-Mango-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zu den Eiern geben, bis die Ei-Obers-Mischung vollständig eingearbeitet ist.
- Vier Förmchen auf ein Backblech stellen und die Mischung gleichmäßig aufteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C etwa 20 Minuten backen, bis die Mischung fest ist, aber in der Mitte leicht wackelt. Herausnehmen, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.
- Die Oberflächen gleichmäßig mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren. Sofort servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

FEINKRISTALLZUCKER »HAPPY HARVEST«



Die löslichen Kristalle und seine angenehme Süße machen den Feinkristallzucker unverzichtbar für die Zubereitung von Desserts.





PROFI-TIPP

GUT GEBRÄUNT

Steht kein Küchenbrenner zur Verfügung, kann man die Crème brûlée auch für ein paar Minuten unter einem sehr heißen Grill bräunen.



EXPERIMENTIERFREUDIG

Für den Keksboden kann man – je nach Laune und Geschmack – auch andere Kekse verwenden wie Schokokekse oder Spekulatiuskekse.

MANGOCREME-TARTE

MIT LIMETTEN UND INGWER



REZEPT FÜR
10-12 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ MINDESTENS 4 STUNDEN KÜHLZEIT

Süße Mango, würzig-scharfer Ingwer, erfrischende Limette: eine Tarte wie ein Sonnenuntergang auf einer tropischen Insel.

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

- 200 g FINEST BAKERY Butterkekse
- 1 Prise LE GUSTO Zimt
- 80 g MILFINA Teebutter, geschmolzen

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 3 Blätter BACK FAMILY Sofort-/Blattgelatine
- 450 g ISS REIF! Mango, püriert
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 3 cm BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält und gerieben
- Saft und Abrieb von 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schlagobers
- Abrieb von 1 Limette vom HOFER Marktplatz zur Garnierung

ZUBEREITUNG

- Die Kekse in einem Mixer fein hacken. Zimt und die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen. Die Mischung in eine 23 Zentimeter große Tarteform

(mit herausnehmbarem Boden) geben und gleichmäßig auf dem Boden und an den Seiten andrücken. Für 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen, währenddessen die Füllung zubereiten.

- Die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und beiseitestellen.
- Mangopüree, Zucker, geriebenen Ingwer und Limettensaft in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatineblätter ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen, und in das Mangogemisch einrühren, bis sie sich auflösen.
- In einer separaten Schüssel das Schlagobers zu weichen Spitzen schlagen. Ein Viertel des Schlagobers unter das Mangopüree rühren. Dann den Rest des Schlagobers vorsichtig unterheben und die Masse in die Tarteform füllen.
- Für 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank kühlen, bis die Füllung fest ist. Vor dem Servieren mit Limettenabrieb garnieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-BERGBAUERN HEUMILCH SCHLAGOBERS »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das BIO-Heumilch Schlagobers von Zurück zum Ursprung besticht durch seinen unverwechselbar reinen, sämigen Geschmack.



MANGO- MARACUJA-TIRAMISU MIT PISTAZIEN-BASILIKUM-CRUMBLE



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ MINDESTENS 4 STUNDEN KÜHLZEIT

*Mangos machen das italienische Kulddessert fruchtig und frisch.
Probieren und staunen!*

ZUTATEN

- 500 g MILFINA Mascarpone oder 500 g CUCINA NOBILE Mascarpone
- 250 g MILSANI Crème fraîche
- Abrieb von 2 BIO-Limetten vom HOFER Marktplatz
- 2 Eiweiß von FairHOF Freilandeiern (die Dotter für die Zabaione aufbewahren)
- 200 g FINEST BAKERY Freilandeier-Biskotten
- 6 ISS REIF! Mangos, reif, geschält und in Scheiben geschnitten
- Fruchtfleisch von 6 Maracujas

ZUTATEN FÜR DEN PISTAZIEN-BASILIKUM-CRUMBLE

- 80 g SNACK FUN Pistazien, geschält
- 30 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikumblätter
- 30 g Kokosraspel, goldbraun geröstet
- Abrieb von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz
- 80 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DEN MANGOSIRUP

- 60 ml Mango-Fruchtsaft
- 60 ml Maracuja-Fruchtsaft
- 40 ml RIQUET Inländer Rum
- Saft von 1 BIO-Limette vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DIE ZABAIONE

- 2 Eidotter von FairHOF Freilandeiern
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 25 ml RIQUET Inländer Rum

ZUBEREITUNG

- Für den Mangosirup Mango-Maracuja-Saft, Rum und Limettensaft mischen und in einem kleinen Topf leicht erhitzen, bis es köchelt. Dann beiseitestellen.
- Für die Zabaione die Eidotter, Zucker, Rum und 1 Esslöffel Wasser in einer Metallschüssel über einem Topf mit köchelndem Wasser schlagen, bis die Mischung etwas eindickt. Anschließend abkühlen lassen.
- Mascarpone, Crème fraîche und Limettenabrieb verrühren, dann vorsichtig in die Zabaione rühren. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel zu weichen Spitzen schlagen und dann unter die Mascarpone-mischung heben.
- Zum Zusammenbauen die Biskotten in den Mangosirup tauchen und die Hälfte in einer 25 Zentimeter großen Servierschüssel anordnen. Die Hälfte der Mascarpone-mischung daraufgeben, dann eine Schicht

der Mangoscheiben und Maracujafleisch folgen lassen. Mit den restlichen in Sirup getauchten Biskotten, Mangos und Maracujafleisch fortfahren, abschließend die restliche Mascarpone-mischung daraufgeben und die Oberfläche glatt streichen. Für 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank kühlen.

- Den Pistazien-Basilikum-Crumble herstellen, indem alle Zutaten in einem Mixer zerkleinert werden.
- Vor dem Servieren das Tiramisu mit dem Pistazien-Basilikum-Crumble bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

INLÄNDER RUM »RIQUET«

Diese traditionsreiche österreichische Spezialität passt mit ihrem milden Geschmack perfekt zu Kuchen und Desserts.





PROFI-TIPP

GUT VERSCHLIESSEN

Mascarpone immer gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren, da er schnell Fremdgerüche annimmt. Nach Anbruch sollte er innerhalb weniger Tage verbraucht werden.





WEINE FÜR SONNIGE TAGE

Ob bei einem Picknick im Park, einer Grillparty im Garten oder einem entspannten Abend auf der Terrasse – gute Weine gehören einfach zu geselligen Anlässen in der warmen Jahreszeit.



BIO GRÜNER VELTLINER

ALEX ZAHEL

Helles Strohgelb, frische Zitrus- und Apfelfrucht, mit pfeffrigen Aromen, trockener Geschmack, harmonische Säure, mit viel Trinkspaß im Abgang. Speiseempfehlung: perfekt zu Wiener Schnitzel oder Backhendl.



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL

DOMÄNE WACHAU

Strahlendes, helles Gelbgrün, ausgeprägt und offen im Duft, Aromen nach weißem Pfeffer, Quitte und grünem Apfel. Am Gaumen pikante Säure, sehr harmonisch und fruchtbetont, würziger Abgang.

GRÜNER VELTLINER – WELSCHRIESLING

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, reife Gelbfrucht, Marille, Apfel, Birnenkompott, dezente Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, feine Frucht, mittlere Dichte und Länge.



PINOT BLANC – CHARDONNAY

FLAT LAKE

Hellgelb, goldene Reflexe. In der Nase sauber, dezente Frucht, Haselnuss, Apfel, kalter Rauch, Pfirsich, Birne, Zitrusnoten, Kräuterwürze. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und Länge.

BESTER GENUSS IM GLAS



SILVER WEISSWEINCUVÉE

FLAT LAKE

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Kernobstnoten, ein Hauch von Mango und Orangenzenen, mineralisch, zarte Wiesenkräuter. Schlank, zart nach Apfel, dezente Säure, zitroniger Nachhall.



GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

FRANZ ANTON MAYER

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart floral unterlegte Kernobstnuancen, ein Hauch von Limettenzenen. Schlanker Körper, zarte weiße Tropenfrucht, dezente Süße, frisch strukturiert, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen mit salzigem Nachhall.



GELBER MUSKATELLER – MÜLLER THURGAU

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine weiße Blütenanklänge, etwas Limettenzenen und Maracuja. Schlank, traubig, Nuancen von Holunderblüten, zarter Säurebogen, dezent salzig, harmonisch, Blütenhonig im Nachhall.



GELBER MUSKATELLER CHARAKTER WEIN

FRANZ ANTON MAYER

Helles Gelbgrün. Intensiver Duft nach weißen Hollerblüten. Saftig und traubig unterlegt mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Facettenreiches Bukett mit feiner Tropenfrucht.



BIO GEMISCHTER SATZ

RICHARD ZAHEL

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, Nuancen von Mango und Apfel. Saftig, elegant und ausgewogen, feiner Säurekern, dezente Fruchtsüße im Abgang, bereits gut entwickelt und antrinkbar.



GEMISCHTER SATZ

WEINWURM

Zischig, pfeffrig, viel gelbe Frucht, verlockend sommerlich, blütenduftig, Pfirsich, Ringlotten; gute Fülle, feste Steinobstfrucht, am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig, mit einer harmonischen Säurestruktur, die ihm Leichtigkeit und Trinkfreude verleiht. Eleganter, ausgewogener Wein, der sich unkompliziert genießen lässt und dennoch mit Finesse überzeugt.



GRÜNER VELTLINER

GRAF VON KREUZEN

Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zart nach Ananas und Mango, etwas Blütenhonig, mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegt. Mittlere Komplexität, frische Birnenfrucht, dezente Säure, harmonisch, ein Hauch von Zitrone im Abgang, gut antrinkbar.



MUSKATELLER STEIERMARK

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart kernig-würzig unterlegte grüne Apfelfrucht, ein Hauch von Muskatnuss, Grapefruitzesten. Mittlere Komplexität, kräuterwürzig unterlegte weiße Tropenfrucht, frischer Säurebogen, zarter Blütenhonig und Zitrone im Abgang.



GRÜNER VELTLINER PRIVAT

RIEDEN SELECTION

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Mango und Golden-Delicious-Apfel, frische Wiesenkräuter, mit Orangenzesten unterlegt. Saftig, feiner Melonentouch, frisch strukturiert, leichtfüßig, zitronig-mineralisch im Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.



RIESLING PRIVAT

RIEDEN SELECTION

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja, zart nach Pfirsich. Schlank, weißes Steinobst, feiner Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, bereits antrinkbar. Ein lebendiger Speisenbegleiter.



SELECTION ROSÉ

LENZ MOSER

Frische und Frucht stehen im Vordergrund, vor allem aber wird der jeweilige Sortencharakter voll und ganz zur Geltung gebracht. Die Weine dieser Serie, deren Alkoholgehalt ganz bewusst nach oben hin begrenzt wurde, sind fruchtig, frisch und süffig, aber dennoch harmonisch und ausdrucksvoll. Im Mittelpunkt des Wein-genusses steht dabei der Anspruch, dass die Weine schon im jugendlichen Stadium zugänglich und mit großer Freude trinkbar sind.





GRÜNER VELTLINER WACHAU DAC

DOMÄNE WACHAU

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, pfeffrige Würze, reife Frucht, Marille, Mirabelle, Ringlotten. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und gute Länge, feine Säure, satte Frucht.



SELECTION WEISSBURGUNDER

LENZ MOSER

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart floral unterlegte weiße Kernobstnuancen, ein Hauch von Mango, zart nach Orangen und Blütenhonig. Mittlerer Körper, feine weiße Birnenfrucht, feiner Säurebogen, harmonisch und gut anhaftend, zeigt Reifepotenzial.



SCHILCHER WESTSTEIERMARK

Mittleres Zwiebelrosa, Orangereflexe. Feine Nuancen von Erdbeerkonfitüre und eingelegten Kirschen, mit frischen Orangenzenen unterlegt. Straff, rassige Säure, Weiße Johannisbeeren, zitroniger Abgang, ein lebendiger Sommerwein.

FRISCH, LEICHT & JUNG



CHARDONNAY DAC STEIERMARK

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach frischen Orangenzenen, ein Hauch von Apfel und Mango, einladendes Bukett. Saftig, elegant, reifes Kernobst, feines Säurespiel, mineralisch-salzig im Abgang, ein ausgewogener Speisenbegleiter.



SAUVIGNON BLANC STEIERMARK

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart grasig-krauterwürzig unterlegte weiße Frucht nuances, Brennesseltouch und Grapefruit, mit etwas Cassis unterlegt. Mittlerer Körper, etwas Pfirsich, frischer Säurebogen, feine Fruchtsüße im Nachhall, bereits entwickelt.



WEISSBURGUNDER STEIERMARK

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feine Nuancen von frischer Birne, zart nach Orangenzenen und Blütenhonig, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, frisches Kernobst, dezente Säurestruktur, mineralisch. Ein balancierter Begleiter bei Tisch.



WELSCHRIESLING STEIERMARK

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frischer Golden-Delicious-Apfel, florale Nuancen, frische Wiesenkräuter, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, weißes Kernobst, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang, sortentypisch und anregend.



WEIN

PRODUZENT:INNEN & LIEFERANT:INNEN

In der HOFER VINOTHEK finden Sie ausgezeichnete Weine zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis von heimischen Winzer:innen.

PEWAL

Seit über fünf Generationen betreibt die Winzerfamilie Schneeberger Weinbau in der Südsteiermark. Als Besitzer der Pewal Weine, dessen Weingärten zu den schönsten Lagen der Region zählen, kann die ganze steirische Sortenvielfalt abgedeckt werden.

»Wir haben es gelernt, mit der Natur in den Weingärten zu arbeiten. Das Klima und der Boden unterstützen uns dabei. Daher kommen aus unserem Keller frische, sortentypische steirische Weine.«

Familie Schneeberger

LIEFERT:
WEISSWEINE,
ROSÉ

LIEFERT:
GRÜNER
VELTLINER,
RIESLING



KAISERHOFKELLEREI

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

»Seit Jahren bemühe ich mich mit den Weinen der ›Rieden-Selection‹-Serie sehr frische, trinkfreudige und nicht zu schwere Weine zu vinifizieren, wie ich sie selbst gerne trinke und schätze. Grüner Veltliner und Riesling der ›Rieden-Selection‹-Serie zeichnen sich durch sympathische Attribute aus: leicht, frisch, duftig und vor allem trinkfreudig.«

Fritz Miesbauer



DOMÄNE WACHAU

Handwerk, Terroir und Präzision bilden das Fundament der Domäne Wachau unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber. Der Respekt vor Natur und Boden dominiert die Arbeit der Weinbauer:innen in den Wachauer Steillagen. Mit über 160 Hektar Bioweingärten ist die Domäne Wachau das bedeutendste Weingut Österreichs mit biologisch bewirtschafteten Rieden. Klein strukturiert und weitgehend von Hand bearbeiten die Weinbauer:innen durchschnittlich weniger als zwei Hektar – mit vollem Fokus auf jeden einzelnen Rebstock.

»Die Weine aus großen Rieden wie Achleiten, Brandstatt und Kellerberg spiegeln ihre einzigartige Herkunft wider und stehen für einen unverkennbaren puristischen Stil mit Tiefe und Trinkfluss. Bei uns wird Genossenschaft neu gedacht.«

Domäne Wachau



LIEFERT:
GRÜNER
VELTLINER,
ZWEIGELT

FRANZ ANTON MAYER

Das Traditionsweingut Franz Anton Mayer aus der Ursprungsregion Wagram wird bereits in fünfter Generation geführt. Die authentischen Weine mit dem typischen Wagram-Schmelz zeichnen sich vor allem durch ein erstklassiges Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Der Fokus liegt auf den heimischen Rebsorten Grüner und Roter Veltliner. Das mehrfach ausgezeichnete Weingut holte erst unlängst für seine Weine, die auch bei HOFER im Regal zu finden waren, Silber und Gold bei der AWC Vienna International Wine Challenge.

»Wir verbinden Tradition und Innovation und arbeiten nach höchsten Qualitätsstandards.«

Kellermeister Jürgen Bernhardt



LIEFERT:
GRÜNER
VELTLINER



LIEFERT:
GRÜNER
VELTLINER, ROSÉ
UND RIESLING

GUT HARDEGG

Die Familie Hardegg kann auf eine jahrhundertlange Geschichte in Verbindung mit Land- und Forstwirtschaft zurückblicken. Schon die Kaiser Friedrich III. und Maximilian I. wurden von den Grafen Hardegg eng beraten. Als Belohnung für ihre Dienste wurden sie reich mit Titeln und Lehen ausgestattet, eines davon im Jahr 1492: die Grafschaft Kreutzen. Das Wappen, ein Tatzenkreuz, findet sich heute noch im Familienwappen.

»Heute betreiben wir eine zeitgemäße Landwirtschaft im nördlichen Weinviertel mit besonderem Augenmerk auf die Schaffung hochwertiger Ökosysteme und auf die Förderung von Artenvielfalt mit einer reichen, satten Natur, voll mit Leben.«

Maximilian Hardegg



DER TRAUMURLAUB WARTET AB ANS MEER!



Ein Urlaub am Meer ist für viele eine Auszeit vom Alltag. Die gemeinsamen Momente am Strand genießen und erholsame Tage mit der ganzen Familie im Süden verbringen – so sehen die perfekten Ferien aus.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Sie können es kaum erwarten, mit Ihren Kindern in den Urlaub zu fahren? Dann wird es Zeit, die nächste Familienreise zu planen! Ein Familienurlaub am Meer bietet die perfekte Gelegenheit, gemeinsam Zeit zu verbringen, neue Abenteuer zu erleben und unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Dabei ist es vom Alter des Kindes abhängig, wohin die Reise geht. Für Familien mit kleinen Kindern sind flache Strände ideal, da sie sich hervorragend zum Spielen und Planschen eignen. Viele Reiseziele bie-

ten nicht nur wunderschöne Sandstrände, sondern auch zahlreiche Freizeitmöglichkeiten für Kinder. Die beliebten Orte an den Küsten sind für ihre familienfreundliche Atmosphäre und vielfältige Aktivitäten bekannt und sind daher die idealen Destinationen für einen entspannten Familienurlaub.

Familienhotels bieten oft spezielle Programme für Kinder. Das abwechslungsreiche Angebot sorgt dafür, dass keine Langeweile bei den Kleinen aufkommt. Die Wahl der richtigen Unterkunft ist entscheidend

Vorfreude

Ihr Traumhotel für den Familienurlaub
am Meer finden Sie unter
hofer-reisen.at.

für einen gelungenen Familienurlaub. Hier kommt die ganze Familie auf ihre Kosten: Kinderanimation und vielfältige Unterhaltungsmöglichkeiten bringen nicht nur die Augen der Kleinen zum Strahlen. Mama und Papa entspannen sich am Pool oder am Strand und sehen ihren Kindern beim Spielen zu. Worauf warten Sie noch? Jetzt müssen Sie nur noch Ihr Traumhotel auswählen und schon kann es losgehen. Bei HOFER REISEN können sich Kund:innen bereits seit über 20 Jahren auf die vielen Vorteile verlassen: Der HOFER Preis steht auch bei der HOFER Reisesparte für ein vielfältiges Angebot zum bestmöglichen Preis – und das ohne zusätzliche Service- oder Buchungsgebühr. Durch die international gültigen Pauschalreiserichtlinien profitieren Reisende von zusätzlicher Sicherheit. Außerdem steht ihnen während einer Reise rund um die Uhr ein:e Ansprechpartner:in zur Verfügung.

URLAUB AUF SARDINIEN

Mit der richtigen Planung und Auswahl des passenden Reiseziels wird der Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis für die ganze Familie. Eine Traumdestination ist Sardinien. Die Insel ist ein Eldorado für Baderatten, Surfer:innen und Wanderfans. Wer von rauen Steilküsten und einsamen Sandstränden träumt, für den ist ein Sardinien-Urlaub genau das Richtige. Die Anreise kann mit dem Flugzeug oder dem Pkw erfolgen. Um mit dem Auto auf die zweitgrößte Insel des Mittelmeers zu gelangen, ist eine Überfahrt mit der Fähre nötig. Und schon hier beginnt der Urlaub, denn das Gefühl ist mit einer Kreuzfahrt zu vergleichen: Warme Sonne auf der Haut, glitzerndes Wasser, eine Meeresbrise, die einem um die Nase

Mit dem Fahrrad lassen
sich Seeufer und Küste
gut erkunden.

Die Rena Bianca bei Santa Teresa di Gallura ist eine etwa 700 Meter lange
Bucht mit niedrigem Wasserstand und weichem, feinem, weißem Sand.

weht, und eine faszinierende Landschaft, die zum Staunen einlädt. Auch einer Anreise über Nacht steht nichts im Weg: Um keinen wertvollen Urlaubstag zu verlieren, kann die Möglichkeit der nächtlichen Anreise genutzt werden. Die stressfreie Überfahrt mit der Fähre garantiert auch Unabhängigkeit und Flexibilität während des Sardinien-Urlaubs. So können die Schönheiten der Insel auf eigene Faust und ganz individuell erkundet werden.

Zahlreiche Buchten mit weißem Sand und glasklarem Wasser laden zum Sonnenbaden und Tauchen ein. Traumhafte Rad- und Wanderwege führen über grüne Felsen und bieten unvergleichliche Ausblicke. Bei einer Reise nach Sardinien sollte auch ein Besuch von Porto Istana eingeplant werden. Die Bucht liegt am Fuße von Capo Ceraso und wird von einer üppigen Vegetation eingerahmt. Hier ist man wahrhaftig

im Urlaubsparadies: feiner, weißer Sand, eine kleine Bucht und schroffe Felsen. Vier kleine Strände laden zum Baden ein. Aber auch Unterwasser ist einiges los. Die bunte Unterwasserwelt mit Fischeschwärmen ist bei Schnorchler:innen und Taucher:innen sehr beliebt. Familien mit Kindern schätzen den flachen Sandstrand und Windsurfer:innen kommen in der Bucht Porto Istana ganz auf ihre Kosten.

Ein Familienurlaub am Meer ist auch eine Gelegenheit, die lokale Küche zu entdecken. Frischer Fisch, Meeresfrüchte und regionale Spezialitäten stehen auf den Speisekarten vieler Restaurants. In vielen Küstenorten gibt es zudem Wochenmärkte, auf denen lokale Produkte erworben werden können. Gutes Essen und Schlemmen gehören im Urlaub auf Sardinien einfach dazu. Es erwartet Sie ein Mix aus Tradition und Dolce Vita. Was sollten Sie auf jeden Fall kosten? Mit Käse gefüllte Teigtaschen, die mit Honig übergossen werden: Sebadas. Eine weitere Gaumenfreude ist der sardische Schafskäse Pecorino Sardo.

Mit HOFER REISEN das Paradies Sardinien besuchen – es warten einzigartige Strände und Erlebnisse in der Natur. Alle Angebote finden Sie unter:
hofer-reisen.at/familie-meer sowie
hofer-reisen.at/sardinien





Ob mit dem Rad oder zu Fuß,
auf einer Tour in die Berge warten
neue Eindrücke und Abenteuer.

AKTIVURLAUBSZIELE FÜR OUTDOORFANS

ABENTEUER PUR

Sie lieben es, Ihren Urlaub aktiv zu verbringen? Ob Wandern in den Bergen, mit dem Bike durch die Alpen und entlang der Küste oder eine Tour mit dem Rad und dem Schiff – ein abwechslungsreicher Aktivurlaub ist garantiert.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Aktivferien im Sommer sind nicht nur ein sportliches Highlight, gemeinsam mit seinen Liebsten kann man spannende Ausflüge erleben, Erkundungen von abwechslungsreichen Landschaften starten und viel Bewegung an der frischen Luft machen. Stehen Ferien in Österreich auf dem Reisewunschzettel, kann man aus einem breiten Angebot für aktive Urlauber:innen wählen. Oder wie wäre es mit einem Besuch unserer Nachbarländer? Wofür man sich auch entscheidet, eine Aus-

zeit in der Natur ist eine Kraftquelle für Körper und Geist. Hotels in direkter Nähe zu einem See, den Bergen oder kleinen charmanten Orten laden zur Erholung ein.

REISEN AUF ZWEI RÄDERN

Radfahren ist eine der schönsten Arten, eine Gegend zu erkunden. Mit den Radreisen von HOFER REISEN entdeckt man neue Wege in Österreich, Slowenien, Italien und vielen weiteren Ländern. Der Parenzana-Radweg führt entlang einer ehemaligen Bahntrasse bis nach Poreč, der Alpe Adria

Radweg verbindet Salzburg mit Grado, und der Etschradweg führt von mittelalterlichen Burgen in Südtirol nach Verona. Die Dolomiten und die Hügel der Toskana bieten eine traumhafte Kulisse für den nächsten Radurlaub. In Österreich laden der Donauradweg, der Murradweg und die Radwege rund um die Kärntner Seen zu aktiven Tagen ein. Eine Radreise am Bodensee punktet mit neuen Eindrücken.

Wer viel sehen möchte und Komfort schätzt, ist mit einer Kombination aus Radreise und Kreuzfahrt bestens bedient. Die

FÜR SPORTLICHE

HOFER REISEN bietet großartige Angebote für einen Aktivurlaub in Österreich, Deutschland, Kroatien, Italien und vielen weiteren Ländern. Jede Menge Erlebnisse sind nur einen Klick entfernt: hofer-reisen.at



Für Gipfelstürmer:innen und Genussradler:innen hat HOFER REISEN das richtige Reiseziel.

malerischsten Routen entlang von Europas Flüssen und Küsten erkunden und abends auf einem »Hotel auf dem Wasser« entspannen – das ist Aktivurlaub auf besonders angenehme Art. Täglich gibt es die Möglichkeit, das Schiff zu verlassen und mit dem Rad die Strecke bis zum nächsten Stopp zu fahren. Im Sattel lassen sich malerische Auen, Nationalparks, Städte oder Inseln bestens erradeln. Steht kein eigenes Fahrrad zur Verfügung, kann ein Leihfahrrad oder Leih-E-Bike gebucht werden.

WANDERREISEN

Lust auf eine richtige Wanderreise? Fertig geplante mehrtägige Wandertouren durch traumhafte Regionen ermöglichen eine aktive Auszeit ohne großen Aufwand. Für einen Wanderurlaub ohne lange Anfahrt empfehlen sich heimische Ziele: Die Wachau und das Salzkammergut sind immer eine gute Wahl. Im Westen Österreichs beginnt der traumhaft schöne Lechweg. Oder wie wäre es mit einer Alpenüberquerung von Tirol nach Italien? In Südtirol begeistern die imposanten Dolomiten. Wanderfans haben das Trentino und Belluno bestimmt schon auf ihrer Liste. Aber auch Meran, der Vinschgau und das Pustertal sollten sich Wanderfans nicht entgehen lassen. Wer eine Abwechslung von den üblichen Routen sucht, findet diese bei Wanderungen in Rumänien, auf La Gomera oder sogar in Schweden. Einmalig schöne Ausichten und kristallklare Gewässer versprechen die Julischen Alpen in Slowenien.

Wer es gemütlicher mag, kann bei entspannten Touren durchatmen und neue Energie tanken. Die malerische Toskana wie auch die beliebte Prosecco-Region eignen sich für gemütliche Wanderungen. Wer gerne eine angenehme Meeresbrise bei traumhafter Aussicht genießt, kann zu einer Küstentour aufbrechen. Die Ligurische Küste und das kroatische Istrien sind wie gemacht fürs Wanderglück.

OSTSEE – AKTIVURLAUB AM MEER

Wer dem Ruf der Möwen und Seeadler in nördlichere Gefilde folgt, kann einen Aktivurlaub an der Ostsee planen. Von ausgedehnten Radtouren auf dem Ostseeküstenradweg mit seinen 2000 Kilometern bis

Wassersport stehen hier viele Optionen offen. Flache Küstenabschnitte, naturbelassene Nationalparks, lebendige Seebäder und vielfältige Boddenlandschaften eignen sich hervorragend für eine aktive Erholung. Per Rad lassen sich sogar die Ostseeinseln Rügen, Usedom und Hiddensee, teils per Schiff oder Fähre, erreichen. Steht einem der Sinn nach Kultur, kann man bei einem Besuch in den Hansestädten Stralsund, Rostock, Wismar, Greifswald und dem 2024 neu prämierten UNESCO-Welterbe-Ensemble in Schwerin Eindrücke sammeln.

Alle Angebote finden Sie unter hofer-reisen.at/aktiv sowie hofer-reisen.at/ostsee

An der Ostsee wartet auf Aktive ein Sommer voller Abenteuer.



AKTUELLES VON HOFER

HOFER GRÜNSTROM

WER SPAREN WILL, MUSS WECHSELN: ÖKOSTROM ZUM HOFER PREIS

HOFER GRÜNSTROM bietet ab sofort regionalen Ökostrom aus 100 % erneuerbaren Energiequellen und zu 100 % produziert in Österreich.

Dahinter steht ein erfahrenes Energieunternehmen aus Österreich, das höchste Standards bei der Energieversorgung und beim Kundenservice erfüllt.

Damit ermöglicht HOFER allen Kund:innen Zugang zu verantwortungsvoller Versorgung mit erneuerbarer Energie und leistet gleichzeitig einen Beitrag zur Energiewende. Nähere Informationen finden Sie unter www.hofer-grünstrom.at.

Passend für alle Bedürfnisse stehen drei Strombezugstarife sowie wahlweise ein PV-Einspeisetarif zur Verfügung, immer mit bequemer Gesamtrechnung.

- HOFER GRÜNSTROM FIX mit 12-monatiger Preisgarantie und absoluter Planungssicherheit sowie jährlichem 20 Euro HOFER Warengutschein als Treuebonus.
- HOFER GRÜNSTROM FAIR: 100 % Ökostrom zum dauerhaft

günstigen HOFER Preis sowie jährlichem 20 Euro HOFER Warengutschein als Treuebonus. Kund:innen zahlen 10 % weniger (mindestens 1 Cent) als der österreichische Durchschnittspreis*.

- HOFER GRÜNSTROM SPOT mit stündlichen Preisanpassungen, basierend auf Börsenwerten.
- HOFER GRÜNSTROM SONNE bietet eine marktorientierte Einspeisevergütung Ihres produzierten Photovoltaikstroms.

Jetzt auf dem HOFER GRÜNSTROM Onlineportal www.hofer-grünstrom.at informieren und gleich Stromtarif zum dauerhaft günstigen und fairen HOFER Preis abschließen.

* Strom »immer 10 Prozent/mindestens 1 Cent günstiger« bezieht sich auf einen Vergleich aller Angebote im E-Control-Tarifkalkulator für Privatkund:innen (Arbeitspreis für Normalstrom; Einfachtarif) ohne einmalige Wechselrabatte in den neun Landeshauptstädten Österreichs zum Stichtag 01.03., 01.06., 01.09., 01.12. eines jeden Jahres. Als durchschnittliche Jahresmengen wurden im Bereich Strom 3.500 kWh herangezogen. Eine Anpassung des Arbeitspreises an den aktuellen Durchschnittspreis wird automatisch zu Beginn jedes Quartals vorgenommen. Die ÖGVS zertifiziert als unabhängiges Institut die Preisgestaltung des Tarifs HOFER GRÜNSTROM FAIR. Weitere Infos dazu finden Sie unter hofer-grünstrom.at/tarife-zum-geld-sparen. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten. Die HOFER KG ist nicht Energielieferant. Energielieferant ist die EP Energie Plus GmbH. Es gelten die AGB der EP Energie Plus GmbH sowie die Datenschutzhinweise unter hofer-grünstrom.at/datenschutz.

NOCH MEHR REZEPTE, TIPPS & INSPIRATIONEN

Sie wollen mehr? Die besten Rezepte und ganz viel Inspiration für die Küchen finden Sie jetzt auf dem HOFER Österreich Pinterest-Kanal und in der HOFER Rezeptwelt. Wie wäre es mit einem Französischen Apfel-Mandel-Kuchen, der auch vegan ist?

BREITE GUTSCHEIN- AUSWAHL ENTDECKEN

Egal, ob Vatertag, Weihnachten oder der nächste Geburtstag – Gutscheine sind an Festtagen immer ein passendes Geschenk. Neben den beliebten HOFER und HOFER REISEN Gutscheinen bieten wir österreichweit auch eine Vielzahl an Ladebons wie von Amazon, Zalando, Google Play und Paysafe sowie den WUNSCHGUTSCHEIN an.

Weitere Infos auf hofer.at/de/sortiment/gutscheinwelt



HIER GLEICH NACHKOCHEN!



SCHON GEWUSST?



Rund 400.000 Honigbienen haben bei der HOFER Zentrale in Sattledt ihr Zuhause. Dort wird seit 2018 ein biozertifiziertes Bienenhotel betrieben, mit dem Ziel, die Bedeutsamkeit der Bienen für Mensch und Umwelt ins Bewusstsein zu rücken.



DURCHSTARTEN MIT DER HOFER LEHRE

Mit einer Lehre bei HOFER sichern sich motivierte Jugendliche ab dem ersten Tag ein Toplehrlingseinkommen von 1.320 Euro im ersten, 1.540 Euro im zweiten und 1.940 Euro im dritten Lehrjahr. Neben einem wertschätzenden Umfeld bietet HOFER viele Benefits, unter anderem die Teilnahme an Lehrlingsevents und Weiterbildungen. Wer die Lehre erfolgreich abschließt, kann sich auf tolle Prämien freuen.

Mehr Infos unter karriere.hofer.at/

Tischgespräch mit Ursula Strauss über BEWUSSTE ERNÄHRUNG UND IHRE VORLIEBE FÜR SALAT

INTERVIEW HERTA SCHEIDINGER

HOFER Im Sommer kommen eher leichte Speisen auf den Tisch. Was essen Sie im Sommer am liebsten?

URSULA STRAUSS Ich esse im Sommer besonders gern Salate: Sie sind frisch, gesund und verlangen dem Körper nicht zu viel ab. Salate kann man sehr vielseitig zubereiten und damit viele Geschmacksrichtungen abdecken. Zu meinen Favoriten gehören die Klassiker »Griechischer Salat« und die italienische Variante mit Basilikum, Mozzarella und Paradeisern.

Es darf also auch fleischlos sein?

Ich bin in einer Zeit aufgewachsenen, in der es noch einen selbstverständlichen Umgang mit fleischloser, vegetarischer Küche gab. Meine Mutter hat während der Woche viel vegetarische Speisen oder Klassiker wie Kaiserschmarren oder Mohnnudeln gemacht. Große Fleischspeisen wie Schweinsbraten oder gedünstetes Rindfleisch waren meistens den Sonntagen vorbehalten. Also, ich bin gerne auch dem Körper und der Umwelt zuliebe fleischlos.

Wie wichtig ist Ihnen Nachhaltigkeit beim Lebensmittelkauf?

Sehr wichtig. Wir leben in einer Zeit, in der der bewusste Umgang mit vielen Dingen von großer Bedeutung ist, so auch der Umgang mit Lebensmitteln. Ich bevorzuge regionale Produkte und versuche weitestgehend auf Produkte zu verzichten, die eine negative Klimabilanz aufweisen. Aber das gelingt mir nicht immer.



»Ich bin eine Freundin der Vielfalt, kulinarisch – und auch in der Welt. Je bunter, desto besser.«

URSULA STRAUSS

Nach ihrem Schauspielstudium am Wiener Volkstheater folgten Engagements an mehreren Theatern in Deutschland und Österreich. Der Durchbruch gelang ihr mit den Kinofilmen »Böse Zellen« von Barbara Albert und dem für den Oscar nominierten Film »Revanche« von Götz Spielmann. Zum Publikumsliebbling wird Ursula Strauss durch ihre Hauptrolle in dem Fernsehhit »Schnell ermittelt«. Im Sommer steht sie beim Theatersommer Haag im Stück »Die eingebildete Kranke« auf der Bühne.

Kann man auch bei Dreharbeiten auf seine Ernährung achten?

Man kann immer auf die Ernährung achten. Aber am Set bedeutet es oft einen ziemlichen Mehraufwand. Ernährung ist ein sehr wichtiges und viel besprochenes Thema am Set und wir sind auf die Qualität der Lebensmittel und die Kreativität der Cateringunternehmen angewiesen. Aber die meisten machen einen tollen Job und gehen leidenschaftlich und liebevoll mit unseren Mägen und der damit verbundenen Konzentrationsfähigkeit um.

Kochen Sie selbst? Wenn ja, was ist Ihr Lieblingsgericht?

Ich koche und backe sehr, sehr gern und probiere sehr oft Neues aus. Lieblingsgerichte gibt es viele und keines. Ich bin eine Freundin der Vielfalt, kulinarisch – und auch in der Welt. Je bunter, desto besser.

Im Sommer dürfen wir Sie beim Theatersommer Haag erleben. Was ist das Besondere am Theater unter freiem Himmel?

Das ist einfach ein herrliches Gefühl, unter freiem Himmel zu arbeiten. Ein Gefühl von Freiheit und besonderer Verbundenheit mit dem Publikum. Man ist zusammen dem Wetter und den Umständen ausgeliefert und muss sich immer auf Überraschungen einstellen. Es wird also niemals langweilig oder Routine. Ich freue mich riesig auf die Arbeit und den Sommer.

<

PFLANZENDRINKS

Plant-Based Drinks sind viel zu gut, um sie nur den Veganer:innen zu überlassen. Fünf Tipps für mehr Freude mit Sojamilch und Co.

SELBER MACHEN

Ja, auch Pflanzendrinks kann man selber machen – bei Soja zum Beispiel geht das sogar ganz leicht. Einfach Bohnen/Nüsse/Getreide über Nacht einweichen, dann mit ordentlich Wasser fein pürieren und den Brei durch ein Sehtuch abpressen, im Fall von Soja eine halbe Stunde kochen – fertig ist die Milch, die mindestens so gut schmeckt wie die fertige Konkurrenz.

DAS KLEINGEDRUCKTE LESEN

Plant-Based Drinks aus dem Supermarkt enthalten mitunter mehr, als ihr Name vermuten lässt. Lesen Sie immer die Inhaltsstoffe, meist ist das Produkt mit den wenigsten Zutaten und dem höchsten Pflanzenanteil das beste.

KOKOS-SCHLAGOBERS

Aus Kokosmilch lässt sich herrliches Schlagobers machen. Dose über Nacht in den Kühlschrank stellen, feste Fettschicht abschöpfen, wieder weich werden lassen und wie Obers schlagen. Herrlich! Achtung: geht nicht mit jeder Marke, am besten einfach einmal mit der Lieblingsmarke probieren.

NICHT EINFRIEREN

Pflanzendrinks haben viele Vorteile – einfrieren lassen sie sich aber nicht so gut. Der Tiefkühler verändert die Konsistenz der Milch, einmal aufgetaut ist sie meist nicht mehr so angenehm homogen und cremig. Lieber weniger kaufen und frisch verbrauchen.

SCHAUMSCHLÄGER

Nicht jeder Pflanzendrink lässt sich so gut schäumen wie Kuhmilch. Viele Hersteller:innen bieten daher Barista-Editionen ihrer Milch an, die fürs Schäumen optimiert sind. Denken Sie daran, wenn Sie einen Pflanzendrink für den Cappuccino kaufen!



HOFER GRÜNSTROM

WER SPAREN WILL, MUSS WECHSELN:

GRÜNSTROM ZUM **HOFER PREIS,-**



Da bin ich mir sicher.

FIX

**12-monatige
Preisgarantie
und Sicherheit**

HOFER GRÜNSTROM FIX

- ✓ 100 % Ökostrom aus Österreich
- ✓ Tarifwechsel zu FAIR und SPOT nach 12 Monaten Laufzeit möglich
- ✓ Bequeme Gesamtrechnung
- ✓ Jährlicher Treuebonus: € 20,- HOFER Warengutschein pro Stromzähler



FAIR

**wiederkehrende
Preisgarantie***

**10 %
günstiger
als der österreichische
Durchschnittspreis,
mindestens
1 Cent
günstiger!***

HOFER GRÜNSTROM FAIR

- ✓ 100 % Ökostrom aus Österreich
- ✓ keine Vertragsbindung
- ✓ Tarifwechsel zu FIX und SPOT jederzeit möglich
- ✓ Bequeme Gesamtrechnung
- ✓ Jährlicher Treuebonus: € 20,- HOFER Warengutschein pro Stromzähler



SPOT

**keine
Vertrags-
bindung**

HOFER GRÜNSTROM SPOT

- ✓ Stündliche Preisanpassung auf Basis von Börsenpreisen
- ✓ 100 % Ökostrom aus Österreich
- ✓ Tarifwechsel zu FIX und FAIR jederzeit möglich
- ✓ Bequeme Gesamtrechnung

**☀ ALLE TARIFE MIT PV-EINSPEISETARIF HOFER GRÜNSTROM SONNE MÖGLICH.
100 % ÖKOSTROM ZUM DAUERHAFT FAIREN PREIS**

HOFER GRÜNSTROM bietet günstigen Strom aus ökologischer Erzeugung,
zu 100 % aus Österreich und zu 100 % flexibel via Onlineservice.

**JETZT HIER
WECHSELN**



*Strom „immer 10 Prozent / mindestens 1 Cent günstiger“ bezieht sich auf einen Vergleich aller Angebote im E-Control Tarifkalkulator für Privatkunden (Arbeitspreis für Normalstrom; Einfahtarif) ohne einmalige Wechselrabatte in den 9 Landeshauptstädten Österreichs zum Stichtag 01.03., 01.06., 01.09., 01.12. eines jeden Jahres. Als durchschnittliche Jahresmengen wurden im Bereich Strom 3.500 kWh herangezogen. Eine Anpassung des Arbeitspreises an den aktuellen Durchschnittspreis wird automatisch zu Beginn jedes Quartales vorgenommen. Die ÖGVS zertifiziert als unabhängiges Institut die Preisgestaltung des Tarifes HOFER GRÜNSTROM FAIR. Weitere Infos dazu finden Sie unter hofer-gruenstrom.at/tarife-zum-geld-sparen. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten. Die HOFER KG ist nicht Energielieferant. Energielieferant ist die EP Energie Plus GmbH. Es gelten die AGB der EP Energie Plus GmbH sowie die Datenschutzhinweise unter hofer-gruenstrom.at/datenschutz.

hofer-gruenstrom.at