

Leinbach Kochchen

AUSGABE
HERBST/
WINTER
2024

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

BACKEN

KEKSE BACKEN
MIT DEN HOFER
LEHRLINGEN

BRATEN

SCHMACKHAFTE
BRATEN FÜR DIE
FESTTAGE

35

REZEPTE
FÜR SIE

ZUM
NACHKOCHEN

KÖSTLICHE WINTERGERICHTE

REZEPTE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT



WWW.HOFER.AT

€1,-

MEHR URLAUB FÜR WENIGER GELD.



hofer-reisen.at



Entdecken Sie unsere Wellnessangebote unter
hofer-reisen.at/wellness



HOFER REISEN

Preis-Leistungs-Versprechen

EINFACH

VERLÄSSLICH

GÜNSTIG

SORGLOS

Herausgeberbrief

DIE WINTERZEIT GENIESSEN

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Tage werden kürzer und die Temperaturen sinken. Die kalte Jahreszeit hat so viele schöne und zugleich spannende Seiten. Wer freut sich nicht darauf, einen herrlichen Winterabend bei einem selbst gekochten Essen ausklingen zu lassen? Wenn dann kurz vor Weihnachten der Schnee leise herabrieselt und die Feiertage vor der Tür stehen, macht vor allem das Backen besonders viel Freude.

Ab Seite 6 zeigen unsere HOFER Lehrlinge gemeinsam mit dem gelernten Konditor und Patissier Jürgen Vsetecka – dem Chief of Sugar – aktuelle Keksrezepte. Denn es müssen nicht immer Vanillekipferl sein. Wie wäre es also mit glutenfreien Studentenbusserl, laktosefreien Honigbusserl oder einem Gewürzapfel-Gelee? Wir schauen dem Chief of Sugar über die Schulter: Dieser hat neben seinen köstlichen Rezepten auch viele nützliche Tipps für Backbegeisterte parat, die er gerne weitergibt.

Danach wird es herzlich. Wir haben ein Weihnachtsmenü kreiert, von dem Sie sich ab Seite 26 inspirieren lassen können. Auch hier wandern wir auf ungewöhnlichen Pfaden und zeigen eine Vielzahl an Rezepten, beispielsweise für eine Terrine mit Pflaumen, für marinierte Rote Rüben oder für einen gebeizten Wildlachs.

In puncto Nachhaltigkeit und Fairness setzt HOFER seit Jahren vielfältige Maßnahmen und Projekte um. Auch FAIRTRADE ist dabei kein leeres Schlagwort für uns. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 82.

Wir haben auch der HOFER Vinothek wieder einen Besuch abgestattet und präsentieren die besten Weine zum Festmahl ab Seite 110. Unsere guten Tropfen sind übrigens auch willkommene Geschenke für Freundinnen und Freunde sowie die Familie.

Ich darf Ihnen nun wieder viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte wünschen. Verbringen Sie schöne Stunden mit Ihren Lieben und genießen Sie die Adventzeit und die Feiertage mit selbst gekochten – und gebackenen – Köstlichkeiten.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

» WER FREUT SICH
NICHT DARAUF, EINEN
HERRLICHEN WINTER-
ABEND BEI EINEM
SELBST GEKOCHTEN
ESSEN AUSKLINGEN
ZU LASSEN? «



Leinlich Kochchen



26 WEIHNACHTEN



36 SPECK



6 BACKEN WILL GELERNT SEIN!
Die HOFER Lehrlinge Annabell und Pardip backen gemeinsam mit Patissier Jürgen Vsetecka Weihnachtskekse

20 AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT
HOFER bietet attraktive, moderne Lehrstellen

26 FÜR EIN FROHES FEST
Rezepte für ein stressfreies Weihnachtsmenü

36 MIT SPECK FÄNGT MAN GENIESSER
Herzhafte Gerichte für die kalte Jahreszeit

48 GUT GEFÜLLT
Wunderbar schmeckendes Wintergemüse, delikat gefüllt

66 PURER GESCHMACK AUS ÖSTERREICH
Heimische Qualität garantiert besten Fleischgenuss mit gutem Gewissen

70 BEEF MIT KULTFAKTOR
Fünf Klassiker der internationalen Rindfleischküche

82 FAIRNESS GEGENÜBER MENSCH UND UMWELT
Die erfolgreiche Kooperation von FAIRTRADE und HOFER





INHALT



AUSGABE HERBST/WINTER 2024



48 GUT GEFÜLLT

98 BAISER

88 SAUER MACHT LUSTIG

Herrlich aromatische Gerichte mit Zitrusfrüchten

98 LUFTIG-SÜSSE VERSUCHUNG

Windbäckerei und Baiser sind die Stars zur Weihnachtszeit

110 WEINE ZUM FESTMAHL

Weine für das Festmahl aus der HOFER VINO THEK

116 REISEN ZUR ADVENTZEIT

Stimmungsvolle Reisen im Winter

120 AKTUELLES VON HOFER

Interessante Einblicke in die Welt von HOFER

3 IMPRESSUM & EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



110
**WEINE
ZUM
FEST**

Die besten Weine im HOFER Sortiment!

116 WINTERZAUBER

Urlaubsdestinationen für Wintersportbegeisterte und zum Relaxen.

BACKEN WILL GELERNT SEIN!

A man with a beard and dark hair, wearing a blue polo shirt with a HOFER logo and a name tag that says "HOFER LEHRLINGE MAX STOR" and "max stor", is smiling as he dusts a bundt cake with powdered sugar. He is holding a small sieve in his hands. The cake is on a silver stand. In the background, there are wooden shelves with various kitchen items like a mortar and pestle, a coffee maker, and books. The lighting is warm and focused on the man and the cake.

Dass sich HOFER Lehrlinge jeder Herausforderung stellen, haben Annabell Fastl und Pardip Mattu bewiesen. Sie sind unserer Einladung begeistert gefolgt und haben gemeinsam mit dem Patissier und Konditor Jürgen Vsetecka – dem »Chief of Sugar« – Kekserl gebacken.

FOTOS FLORENCE STOIBER

Annabell Fastl und Pardip Mattu haben ihre Lehre bei HOFER vor Kurzem erfolgreich abgeschlossen.



GLUTENFREI

»GESÜNDERES«

STUDENTENBUSSERL



REZEPT FÜR
ca. 47 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 20 MINUTEN ZUM
AUSHÄRTEN

Fruchtig-frisch und doch so weihnachtlich! Unsere Studentenbuserl schmecken nach Nüssen und Zitrusfrüchten und schmelzen im Mund. Ein glutenfreier Genuss!

ZUTATEN

- 80 g BELLA Mandelsplitter, geröstet
- 180 g HAPPY HARVEST Walnüsse, geröstet
- 80 g BELLA Sultaninen
- Schale von 2 Orangen vom HOFER Marktplatz
- Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 Msp. LE GUSTO Zimt
- 160 g BELLA Haushaltsschokolade
- 15 g NUSETT Kokosfett
- Prise LE GUSTO Muskatnuss, gerieben
- SNACK FUN Pistazien, gerieben

ZUBEREITUNG

- Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen, aber nicht heiß werden lassen.
- Die gerösteten Nüsse und Mandeln etwas gröber zerkleinern und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.
- Mithilfe eines Kaffeelöffels kleine Buserl (Häufchen) auf ein Backpapier portionieren, mit Pistazien bestreuen und aushärten lassen.
- Kühl in einer Metalldose aufbewahren.



HOFER PRODUKT-TIPP

ZIMT GEMAHLEN »LE GUSTO«

Zimt ist eines der ältesten Gewürze der Welt und gehört zum Winter und besonders zur Backsaison einfach dazu. In Gebäck, Kuchen, Glühwein oder auf dem Kaffee findet Zimt Verwendung.



HONIGBUSSERL LAKTOSEFREI



REZEPT FÜR
ca. 120 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Das Aroma von Honig ist alles, was es braucht, um die kleinen Busserl zum Geschmackserlebnis zu machen. Da das Rezept ohne Milchprodukte auskommt, sind die kleinen Köstlichkeiten laktosefrei.

ZUTATEN

- 280 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 210 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g BIO NATURA Bio-Honig
- 2 GOLDLAND Freilandeier
- ½ TL Natron
- 1 gestr. TL LE GUSTO Zimt
- 10 g BELLA Vanillinzucker
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.
- Eier, Honig, Zimt, Salz, Vanillin- und Kristallzucker über Wasserbad warm schlagen. Ist die Masse warm und schaumig, vom Wasserbad wegnehmen und kalt schön fest ausschlagen. Mehl und Natron vermengen und unter die Eiermasse mischen.
- Mithilfe eines Dressiersacks kleine Tupfen mit kleinem Abstand auf das Backpapier dressieren und für circa 9 Minuten backen.



HOFER PRODUKT-TIPP

HONIG FLÜSSIG/CREMIG »BIO NATURA«

Honig ist ein reines Naturprodukt. In Bioqualität erfüllt er strenge Kriterien – vom Standort der Bienenstöcke bis zu den Haltungsbedingungen der Bienen. Ob man den Honig flüssig oder cremig mag, ist jedoch reine Geschmackssache.







DRESSIERTE SCHOKOLADENKIPFERL



REZEPT FÜR
ca. 47 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diese Kipferl zergehen auf der Zunge! Sie schmecken nach Butter und Schokolade und die säuerliche Marmelade rundet den Geschmack ab.

ZUTATEN

- 180 g MILFINA Teebutter
- 60 g Staubzucker
- 5 g BELLA Vanillinzucker
- SALINGOLD Speisesalz
- 2 Dotter von GOLDLAND Freilandeiern
- 120 g BELLA Haushaltsschokolade, weich
- 200 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- BIO NATURA BIO-Wildpreiselbeeren
- Schokoladenglasur
- Dekorperlen oder Dekorstreusel

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.
- Weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Schokolade darf nur weich sein, nicht heiß und wird in die Butter eingeschlagen. Mit den Dottern gut schaumig schlagen und das Mehl unterheben.
- Die Masse in einen Dressiersack mit einer kleinen Sterntülle füllen und auf einem Backblech gleichmäßige Kipferl dressieren.
- Im Rohr für circa 10 Minuten backen.
- Die erkalteten Kipferl mit der Marmelade zusammenkleben, die Spitzen in Schokoladenglasur eintauchen und mit Zuckerperlen dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Die vielseitige MILFINA Teebutter ist das ganze Jahr über ein Fixstarter in der Küche. Beim Backen sorgt sie für ein feines Butteraroma.



HAUSFREUND



REZEPT FÜR
2 STANGEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 20 MINUTEN ZUM ABKÜHLEN

Dieses aromatische Gebäck ist die österreichische Antwort auf italienische Cantucci. Zum Kaffee ein Traum!



ZUTATEN

- 220 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 210 g Staubzucker
- 70 g HAPPY HARVEST Walnüsse, gehackt
- 70 g Aranzini
- 70 g BELLA Haushaltsschokolade, gehackt
- 2 GOLDLAND Freilandeier
- 4 g BELLA Backpulver
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die Aranzini kann man bei Bedarf feiner hacken, anschließend mit allen anderen Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Den Teig in 2 Teile trennen und zu Stangen formen. Die Länge der Stange richtet sich nach der Backblechlänge.
- Im Rohr für circa 25 Minuten backen, herausnehmen und überkühlen lassen.
- In dünne Scheiben schneiden und luftdicht lagern.





HOFER PRODUKT-TIPP

WEIZENMEHL, GLATT »HAPPY HARVEST«

Weizenmehl Type 480 ist der Alleskönner unter den Mehlen. Früher wurde es auch Kuchen- oder Konditormehl genannt. Es ist besonders für Germteig, Mürbteig, Biskuitmasse und alle feinen Backwaren geeignet.



HOFER PRODUKT-TIPP

FEINKRISTALLZUCKER »HAPPY HARVEST«

Feinkristallzucker ist ein Allrounder in der Küche. Zum Backen ist er besonders geeignet, weil sich die feinen Rübenzuckerkristalle in Sekundenschnelle auflösen.

WEIHNACHTSGUGELHUPF



REZEPT FÜR
1 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Wir haben dem Gugelhupf einen weihnachtlichen Twist gegeben und haben ihn fit für die Feiertage gemacht. Dass der Geschmack unwiderstehlich ist, müssen wir nicht extra erwähnen.

ZUTATEN

- 120 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Apfelsaft, naturtrüb, zimmerwarm
- 3 **GOLDLAND** Freilandeier
- 120 g **MILFINA** Teebutter, zimmerwarm
- Prise **SALINENGOLD** Speisesalz
- Prise **LE GUSTO** Muskat
- ½ TL Anis, ganz
- 1 TL **LE GUSTO** Zimt, gemahlen
- 3 **LE GUSTO** Nelken, ganz
- Schale 1 Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- 1 Pkg. **BELLA** Vanillinzucker
- 150 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- 50 g **BELLA** Haselnusskerne, gehackt
- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Apfelchips
- 5 g **BELLA** Backpulver
- 160 g **HAPPY HARVEST** Weizenmehl, glatt

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die Gugelhupfform mit weicher Butter ausfetten und mit etwas Mehl austauben.
- Mehl und Backpulver miteinander versieben, die Haselnüsse und die fein geschnittenen Apfelringe untermischen und beiseitestellen.
- Anis und Nelken fein vermahlen und mit den restlichen Gewürzen und der Zitrone zum Apfelsaft geben. In den Apfelsaft werden die Dotter mit einem Stabmixer eingemixt und die weiche, leicht flüssige Butter dazu emulgiert. Das Ganze muss eine glatte Konsistenz bekommen. Ist das nicht der Fall, einen kleinen Teil der Buttermasse entnehmen, vorsichtig erwärmen und nochmals dazumixen.
- Das Eiweiß mit dem ganzen Zucker und dem Salz schmierig aufschlagen.
- Alles vorsichtig untermengen, in die vorbereitete Form füllen und bei 180 °C circa 1 Stunde backen.



GEWÜRZAPFELGEELE



REZEPT FÜR
8 GLÄSER À 300 G



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 4 STUNDEN ZUM ZIEHEN

Das feine Gelee, auf eine Scheibe vom Weihnachtsstriezel getropft, versetzt sofort in Festtagsstimmung. Übrigens: Ein Gläschen vom Gewürzapfelgelee ist auch ein perfektes Mitbringsel bei Einladungen.

ZUTATEN

- 2 l RIO D'ORO Apfelsaft
- 6 LE GUSTO Nelken
- 2 LE GUSTO Zimtstangen
- 2 Anissterne
- 1 TL Koriandersamen
- 3 Kardamomkapseln
- 1 Prise LE GUSTO Muskatnuss
- 1 BELLA Vanilleschote
- Saft und Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 kg Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

- Den Apfelsaft mit den Gewürzen einmal kurz zum Kochen bringen und 4 Stunden ziehen lassen.
- Den Gelierzucker in den Saft einrühren, laut Verpackungsanleitung aufkochen und in die sauberen Gläser heiß abfüllen. Heiß verschließen und erkalten lassen.

HOFER PRODUKT-TIPP APFELSAFT »RIO D'ORO«

100 Prozent Saft mit dem vollen Aroma reifer Äpfel. Der Apfelsaft ist glutenfrei, laktosefrei und vegan.



BACKEN LEICHT GEMACHT

Jürgen Vsetecka, der »Chief of Sugar«, verrät einige Tipps und Tricks, mit denen Kekse und Co ganz bestimmt gelingen. Hier können auch Profis noch etwas lernen!

ANGENEHM WEICH

Werden Kekse, Lebkuchen und so weiter nicht weich, so mischt man sie entweder mit Keksen, die von Haus aus weicher oder feuchter sind, oder man legt einen Apfel in die Dose dazu, wodurch die Kekse die Feuchtigkeit ziehen können. Aber den Apfel bitte nicht vergessen – Schimmelgefahr!

RÖSTGESCHMACK

Werden Nüsse zum Dekorieren benötigt oder kommen sie in einen Teig, wo sie nicht mehr gebacken werden, immer leicht rösten. So wird der Nussgeschmack intensiver und runder.

KEIN ABSINKEN

Kommen in eine Gugelhupfmasse kandierte Früchte, Nüsse oder Schokolade, besteht die Gefahr, dass sie beim Backen zu Boden sinken. Daher vor dem Unterheben in die Masse ein wenig Mehl stauben. Dadurch gleiten sie schwerer auf den Grund der Form und verteilen sich besser im Backgut.

RASTEN LASSEN

Wenn es heiß ist, den Mürbteig im Kühlschrank rasten lassen, nie in Kugel-, sondern in Ziegelform. Der Grund ist einfach: Ein Teigziegel kühlt schneller und gleichmäßiger durch und lässt sich so auch einfacher weiterverarbeiten und ausrollen.

TIPPS VOM PROFI

TEMPERATUR

Sobald beim Backen Schokolade verwendet wird, darf sie nie heiß, sondern nur warm geschmolzen sein. Kommt sie zu heiß in die Masse, fällt diese zusammen – die eingeschlagene Luft verschwindet und somit auch das Volumen beim Backen. Wird die Schokolade beim Glasieren zu heiß verwendet, besteht die Gefahr, dass die Glasur beim Erkalten und Aushärten einen grauen Schleier bekommt, was sie matt aussehen lässt.

AGGRESSIVE UMLUFT

Die meisten Rezepte sind für Ober- und Unterhitze geschrieben. Möchte man doch mit Umluft backen, kann man dies, indem man zehn Grad weniger einstellt, als im Rezept steht, und die Backzeit nach unten verringert. Beispiel: Ober- und Unterhitze, 180 °C, 40 Minuten -> Umluft, 170 °C, circa 30–35 Minuten. Umlufthitze ist »aggressiver« und trocknet mehr aus. Daher gegen Ende der Backzeit immer ein Auge auf Kekse, Kuchen und Co haben.



Unter den mehr als 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei HOFER sind aktuell rund 400 Lehrlinge in folgenden Lehrberufen in Ausbildung:

- Einzelhandelskaufmann/-frau in mehr als 540 Filialen in ganz Österreich
- Bürokaufmann/-frau im Headquarter im oberösterreichischen Sattledt
- Lebensmitteltechniker/in in der Schokoladefabrik in Sattledt
- Elektrotechniker/in in der Schokoladefabrik in Sattledt

AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Die Lehre hat längst ein modernes, attraktives Gesicht bekommen. Einen großen Anteil daran hat der Discounter HOFER, der seit mehr als 20 Jahren ein sicherer Lehrlingsausbilder ist.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Wer früher an eine Lehrausbildung dachte, dem kamen unwillkürlich Tätigkeiten wie Kaffeekochen, Postdienst oder Aushilfsarbeiten in den Sinn. Nicht bei HOFER! Hier werden Ausbildungen am Puls der Zeit geboten. Interessante Aufgabengebiete und Tätigkeiten mit Verantwortung machen den Arbeitsalltag spannend.

FÜHRUNGSKRÄFTE DER ZUKUNFT IM VERKAUF

Im Kerngeschäft von HOFER, dem Verkauf, finden die meisten Lehrlinge ihren Platz. Von den rund 400 Lehrlingen sind circa 370 im Verkauf aktiv. Hier warten vielseitige und spannende Tätigkeiten. Lukas Aumaier, Lehrling im dritten Lehrjahr, bestätigt dies gerne: »An meiner Arbeit bei HOFER gefällt mir am besten, dass der Alltag sehr abwechslungsreich ist und es immer etwas anderes zu tun gibt. Bei HOFER wird einem nie langweilig.«

In drei Jahren werden die Lehrlinge optimal auf eine Karriere im Verkauf vorbereitet: drei Jahre, drei Schwerpunkte:

Benefits, Prämien & mehr

Neben den tollen Weiterbildungsmöglichkeiten während der HOFER Lehre und einem Top Lehrlingseinkommen warten noch weitere Benefits wie spannende Lehrlingsevents und Lehrlingsworkshops, zahlreiche Vergünstigungen bei diversen Anbietern und die Möglichkeit, die Lehre mit Matura zu absolvieren. Zur bestandenen Lehrabschlussprüfung gibt es tolle Prämien.

1. Lehrjahr: Die Lehrlinge übernehmen während des ersten Lehrjahres diverse Aufgabengebiete. Es wird gelernt, wie man Waren und Aktionsartikel optimal platziert und die Frische und Qualität der Produkte kontrolliert. Auch das Backen des Gebäcks in der BACKBOX liegt in den Händen der Lehrlinge.

2. Lehrjahr: Nun kommen die schrittweise Unterstützung des Filialteams und administrative Aufgaben dazu. Auch das Abkassieren gehört zu den neuen Tätigkeiten. Ebenso wird der Umgang mit technischen Einrichtungen gelernt.

3. Lehrjahr: Die Lehrlinge übernehmen selbstständig erste Führungsaufgaben wie Dienstplanerstellung, Beleg- und Geldwesen, Bestandsmanagement und Teilinventuren. Zu den Tätigkeiten gehören auch die Einschulung von neuen Teammitgliedern und die stunden- oder tageweise Führung des Filialteams. Lukas Aumaier sagt voller Überzeugung: »Mein Ziel ist es, Filialleiterstellvertreter zu werden. Vielleicht entscheide ich mich auch noch, Filialleiter zu werden – das möchte ich mir noch offenlassen und schauen, was die Zukunft bringt.«

ZUCKERSÜSSE LEHRE BEI HOFER

Zum 20-jährigen Jubiläum der HOFER Lehre wurde das Lehrstellenangebot um die attraktive Lehre zum/zur Lebensmitteltechniker/in und zum/zur Elektrotechniker/in in der hauseigenen Schokoladefabrik in Sattledt erweitert. Einer der Lehrlinge ist Elisa Bruckner, sie ist bereits im zweiten Lehrjahr in der Lebensmitteltechnik. Zu ihrer Lehrstellenwahl sagt sie: »Ich habe lange nach einer vielfältigen Arbeitsstelle gesucht und dabei herausgefunden, dass die Lebensmittelbranche zu mir passen würde. In der Lehre zur Lebensmitteltechnikerin bei HOFER habe ich genau diese Vielseitigkeit gefunden. Ein weiterer Bewerbungsgrund waren auch die guten Weiterbildungsmöglichkeiten bei HOFER.«



Elisa Bruckner schätzt an ihrer Lehrstelle als Lebensmitteltechnikerin vor allem die Vielseitigkeit und die Weiterbildungsmöglichkeiten.

Im Rahmen der Lehre in der Schokoladefabrik stehen viele verschiedene Tätigkeiten an der Tagesordnung: Die Ausbildung zum/zur Elektrotechniker/in beinhaltet das Errichten von Verkabelungen und Schaltungen sowie das Installieren von Maschinen und Produktionsanlagen. Auch die Wartung der Maschinen sowie das Erkennen und Beheben von Störungen gehören zum vielfältigen Aufgabenbereich.

Das Herstellen und Verpacken der Schokoladen, die auch für andere ALDI Länder wie die USA, Slowenien, Schweiz, Ungarn und Deutschland produziert werden, lernt man als Lebensmitteltechniker/in. Dazu kommt die Durchführung von Qualitätsprüfungen an den Rohstoffen und an den Fertigprodukten im hauseigenen Labor. Und es warten auch zahlreiche Benefits auf die Lehrlinge. »An HOFER als Arbeitgeber gefällt mir die kostenlose Verpflegung im

Pausenraum in Form von frischem Obst und Gemüse sowie Kaffee und Tee. Ich weiß auch zu schätzen, dass wir als HOFER Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Rabatte bei vielen Anbietern bekommen«, nennt Elisa Bruckner auch einige der Benefits.

LEHRE IM HOFER HEADQUARTER

Ob in der Personalabteilung, im Supply-Chain-Management oder im Einkauf – bei der HOFER Lehre zum Bürokaufmann/zur Bürokauffrau im Headquarter ist man ab dem ersten Tag Teil des Teams und lernt Prozesse und Arbeitsabläufe im Unternehmen kennen. In drei Lehrjahren wird man zum Office-Allrounder ausgebildet. Je nach Fachbereich erlernt man auch noch spannende Zusatzqualifikationen on top. Alle offenen Stellen findet man unter: karriere.hofer.at



Lukas Aumaier ist Lehrling im Verkauf. Im dritten Lehrjahr übernimmt er bereits administrative Aufgaben in der Filiale.

ALLES FÜRS BACKEN IN IHRER HOFER FILIALE



INLÄNDER RUM

Diese österreichische Spezialität darf beim Backen auf keinen Fall fehlen. Im Geschmack ist er mild mit viel Karamell, Schokolade, aber auch dezenten Fruchtnoten.



MANDELN GEMAHLEN

Ob sie in die Vanillekipferl gehören, ist eine Geschmacksfrage. Andere Kekse und Kuchen kommen jedenfalls nicht ohne gemahlene Mandeln aus.



**TOP-
PRODUKT!**
Hier schmeckt man die
Bioqualität!

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-EIER

Für die BIO-Freiland Eier von ZURÜCK ZUM URSPRUNG aus dem Projekt »Brudervohl« werden keine männlichen Küken getötet. Hühnerglück, das man schmeckt.



DEMERARA ROHRZUCKER

Der naturbelassene unraffinierte Rohrzucker wird in Mauritius nach alter traditioneller Art aus Zuckerrohr gewonnen. Sein cremiger Krokantgeschmack ist ideal für feine Kekse.

FEINKRISTALL ZUCKER

Feinkristallzucker ist sowohl zum Backen als auch zum Süßen von Getränken ideal, weil sich seine feinen Kristalle in Sekundenschnelle auflösen.





BACKZUTATEN VON BIO NATURA

Diese BIO-Backzutaten dürfen in keiner Küche fehlen. Mit Backpulver, Germ und Vanillezucker ist man für die Backsaison gut gerüstet.

GERM

Germ dient zur Lockerung von Teigen, indem sie Luftbläschen produziert, die den Teig, die Kuchen und das Gebäck schön luftig machen. Mit Germteig liegt man eigentlich nie falsch!



SULTANINEN

Sultaninen werden aus der hellen, kernlosen Weintraubensorte Sultana gewonnen. Sie sind weicher und süßer als herkömmliche Rosinen und haben einen feinen Honiggeschmack.



TOP-PRODUKT!

BIO-Konfitüren gehören zu den beliebtesten Produkten.



BIO-KONFITÜREN

Ob Marille oder Erdbeere, der fruchtig-aromatische Geschmack der BIO-Konfitüren von BIO NATURA ist perfekt als Brotaufstrich oder als Füllung für Kuchen und Kekse.

TEEBUTTER

Die Teebutter von MILFINA wird aus bestem österreichischem Rahm hergestellt. Sie ist zu 100 Prozent gentechnikfrei und überzeugt durch ihre besondere Weiche und Streichfähigkeit.



TOP-PRODUKT!

Die frische Vollmilch schmeckt auch als Getränk!

FRISCHE VOLLMILCH

FrISCHE österreichische Vollmilch ist ein Fixstarter im Kühlschrank. Sie ist beim Kochen vielseitig einsetzbar und nicht aus den Zutatenlisten wegzudenken.



GLATTES & VOLLKORN BIO-DINKELMEHL

Beim ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Dinkelmehl wird vorwiegend die Sorte Ebners Rotkorn vermahlen.

BACKZUTATEN PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

HABERFELLNER

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

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

Markus Haberfellner

LIEFERT:
MEHL, BROT-
BACKMISCHUNG



PREMIUM BIOMÜHLE GMBH

Die Premium Biomühle GmbH wurde 2009 dem Ziel gegründet, einen 100 Prozent Bio-Produktionsstandort aufzubauen.

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

Mag. Gregor Furthner

LIEFERT:
BIO-
DINKELMEHL
BIO-WEIZEN-
MEHL





SCHRALL EI

Seit über 50 Jahren – bereits in der dritten Generation – kommen von der Familie Schrall aus dem Tullnerfeld (NÖ) Qualitätseier aus österreichischer Haltung.

»Hochwertige österreichische Qualität und das Wohl der Tiere stehen bei uns an erster Stelle. Wir sind nach dem AMA-Gütesiegel zertifiziert und setzen ausschließlich gentechnikfreies Tierfutter aus Österreich ein.«

Familie Schrall

LIEFERT:
EIER AUS
BODENHALTUNG
FREILANDEIER



FAMILIE MAYR

Seit 2010 werden auf dem Hof der Familie Mayr in der schönen Pyhrn-Priel-Region (OÖ) Hühner in Freilandhaltung gehalten.

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

Wolfgang und Sandra Mayr

LIEFERT:
FAIRHOF FREI-
LANDEIER

FÜR EIN FROHES FEST

Damit am Weihnachtsabend kein Stress aufkommt, haben wir uns wieder ein Menü einfallen lassen, das sich – bis auf wenige Handgriffe – im Vorhinein zubereiten lässt.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN







PROFI-TIPP

DIE WÜRZUNG MACHT'S

Wer mehr Aroma für seine Terrine haben will, kann zusätzlich Pimentkörner, Gewürznelken oder Pistazienkerne verwenden.



TERRINE MIT TROCKENPFLAUMEN UND PREISELBEEREN



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

+ 2 NÄCHTE ZUM
EINWEICHEN UND PRESSEN

Diese festliche Terrine macht zwar ein wenig Arbeit – am großen Abend selbst aber muss sie dafür nur noch aufgeschnitten werden.

ZUTATEN

- 100 g HAPPY HARVEST Trockenpflaumen
- 2 EL Cuvée Dora Barrique (ca. 30 ml)
- 350 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Speck, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 g Hühnerleber
- 250 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Bauchstreifen unmariniert
- ½ mittlere Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gerieben
- Abgeriebene Schale von ½ Orange vom HOFER Marktplatz
- 3 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 3 LE GUSTO Lorbeerblätter, fein gehackt
- 3-4 Zweige frischer Thymian, Blätter abgezupft und gehackt
- 1 GOLDLAND Freilandei
- 50 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- LE GUSTO Pfeffer
- SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Schweinslungenbraten, längs in 3-4 cm dicke Streifen geschnitten
- GRANDESSA Preiselbeeren Auslese und HAPPY HARVEST Toastbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Pflaumen in einer kleinen Schüssel mit dem Portwein einlegen und mehrere Stunden oder über Nacht quellen lassen.
- Die Hälfte des Specks hacken und mit der Leber und dem Schweinebauch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Zesten, Wacholderbeeren und gehackte Kräuter hinzufügen und gut vermengen. Diese Mischung in einer Küchenmaschine

häckseln, bis sie gleichmäßig faschiert ist. Zurück in die Schüssel geben. Das Ei und die Semmelbrösel untermischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

- Die Kasten- oder Terrinenform (1 l Volumen) mit Frischhaltefolie auslegen, dabei rundherum 10 Zentimeter überstehen lassen. Mit den restlichen Speckstreifen auskleiden, sodass dieser die Seiten um etwa 6 Zentimeter überlappt.
- Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Ein Drittel der Fleischmischung in die Terrine geben. Die Hälfte der Filetstreifen längs darauflegen und die Hälfte der Pflaumen gleichmäßig drumherum verteilen. Ein weiteres Drittel der Fleischmischung hinzufügen und fest andrücken. Darauf das restliche Fleisch und die Pflaumen verteilen und mit der verbleibenden Fleischmischung bedecken. Wieder gut festdrücken.
- Die überhängenden Speckstreifen und die Frischhaltefolie darüberklappen. Den Deckel auf die Terrine setzen. Eine tiefe Bratform mit heißem Wasser füllen und die Terrine hineinsetzen – das Wasser sollte bis zu zwei Dritteln der Terrinenhöhe reichen. Im Ofen 1 Stunde garen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten backen.
- Nach dem Garen die Terrine aus dem Ofen nehmen und aus dem Wasserbad heben. Abkühlen lassen. Ein passendes Stück Karton ausschneiden, auf die Terrine legen und mit einigen Dosen oder Gläsern beschweren. Über Nacht im Kühlschrank pressen. Die Terrine mindestens 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. In Scheiben geschnitten mit Toast und der Preiselbeerkonfitüre servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

KALIFORNISCHE TROCKENPFLAUMEN »HAPPY HARVEST«

Trockenpflaumen geben den Speisen eine feine Süße. Mit ihrem intensiv fruchtigen Aroma passen sie hervorragend zu Fleischgerichten.

MARINIERTE ROTE RÜBEN MIT RADICCHIO, ZIEGENKÄSE UND MIT HONIG GLASIERTEN NÜSSEN



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ EINLEGEZEIT

Ein weihnachtlicher Salat, der mit seinem süß-würzigen Aroma überzeugt und im Handumdrehen servierfertig ist.

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTE ROTE RÜBEN

- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Rote Rüben, mittelgroß, geschält und dünn auf der Mandoline geschnitten
- 125 ml Wasser
- 250 ml LE GUSTO Apfelessig
- 100 g GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- 2 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 3 Salbeizweige
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE HONIGGLASIERTEN WALNÜSSE

- 50 g GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- 100 g HAPPY HARVEST Walnusskerne
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 3 EL BIO NATURA BIO-Olivenöl
- 2 Radicchi, geputzt und Blätter getrennt
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Ziegenschnittkäse Natur
- 2 Häuptel Radicchio, gewaschen

ZUBEREITUNG

- Die geschnittenen Rüben in eine Schüssel geben. Wasser, Essig, Honig, Senfkörner, Salbei, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen, bis sich der Honig und das Salz aufgelöst haben. Über die Rüben gießen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für die honigglasierten Walnüsse Honig, Walnüsse und Salz in einer Pfanne mittlerer Größe bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis sie goldbraun sind. Auf Backpapier ausbreiten und 10 Minuten abkühlen lassen, dann grob zerbrechen.
- Wenn es Zeit zum Servieren ist, die Rüben aus der Einlegeflüssigkeit nehmen und abseihen. 80 Milliliter der Flüssigkeit beiseitestellen und mit dem Olivenöl vermischen, um ein Dressing zu erhalten.
- Die Radicchioblätter auf einer Platte anrichten, die eingelegten Rote Rüben und den Ziegenkäse darüber verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und mit den honigglasierten Walnüssen garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-ZIEGENSCHNITTKÄSE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Der feine BIO-Ziegenschnittkäse Natur wird in der Klosterkäserei Stift Schlierbach hergestellt und überzeugt mit seinem einzigartigen Geschmack nach frischer BIO-Ziegenmilch.



PROFI-TIPP

KLEIN, ABER OHO

Beim Kauf der Roten Rüben darauf achten, dass sie nicht zu groß und dick sind, da sie sonst holzig sein könnten. Es gilt: je kleiner, desto zarter.





PROFI-TIPP

FISCHGERUCH VERMEIDEN

Um den lästigen Fischgeruch in der Wohnung zu vermeiden, ein wenig frische Milch in eine Schüssel geben und den Fisch für fünf Minuten darin einlegen. Danach abspülen und wie gewohnt zubereiten. Das Trimethylamin wird durch die Enzyme in der Milch gebunden und riecht weniger stark.



GLASIERTER WILDLACHS MIT HONIG, SENF, DILL UND ERDÄPFEL-KREN-PÜREE



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Wirklich festlich, perfekt vorzubereiten –
und unwiderstehlich im Geschmack!*

ZUTATEN FÜR DEN LACHS

- 50 ml GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- 40 g LE GUSTO Estragon Senf
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 4 EL BIO NATURA BIO-Olivenöl (+ mehr zum Bestreichen)
- 1 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1,2 kg BIO NATURA Frisches BIO-Lachsfilet
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- ½ Bund (20 g) Dillspitzen zum Garnieren

ZUTATEN FÜR DAS PÜREE

- 1 kg Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, mehlig, geschält und gewürfelt
- 250 ml MILFINA Schlagobers
- 4 EL GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, gerieben
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Honig-Senf-Glasur Honig, Senf, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen.
- Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Den Lachs auf beiden Seiten mit Olivenöl

bestreichen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das mit Folie ausgelegte Blech legen. Die Oberseite des Lachses mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen.

- Im Ofen bei 230 °C etwa 16 Minuten backen, bis er gerade durchgegart ist. Danach aus dem Rohr nehmen und 5 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit das Püree zubereiten. Die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Schlagobers Kren und Pfeffer hinzufügen, salzen und zu einem glatten Püree zerstampfen.
- Den Lachs in der Mitte des Tisches servieren, mit frischem Dill garniert und mit dem Erdäpfel-Kren-Püree an der Seite.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-LACHSFILET »BIO NATURA«

Das Lachsfilet von BIO NATURA stammt aus kontrollierter biologischer Aquakultur. Es eignet sich für viele Gerichte und ist gerade zu den Festtagen besonders beliebt.





PROFI-TIPP

BIRNEN AUS DER DOSE

Für diesen Kuchen kann man auch Birnen aus der Dose verwenden: einfach in 1 x 1 Zentimeter große Würfel schneiden, gut abtropfen lassen und nach Geschmack mit Zimt würzen.

SCHOKOREHRÜCKEN MIT KLETZENBIRNEN



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die Kletzen sind nicht nur eine traditionell österreichische Winterdelikatesse, sie machen den Schokorehrücken auch besonders saftig.

ZUTATEN

- 2 Kletzenbirnen, 2 Tage in Apfelsaft eingeweicht
- 120 g BELLA Kochschokolade
- 6 GOLDLAND Freilandeier
- 140 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 130 g MILFINA Teebutter, Zimmertemperatur
- 1 Pkg. BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 140 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 50 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt (+ mehr zum Bestäuben)
- 3 EL MILFINA Vollmilch
- 70 g FINEST BAKERY Freilandeier-Biskotten, gerieben
- 50 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- Etwas MILFINA Teebutter zum Einfetten der Form
- 200 g GRANDESSA Marillenkonfitüre
- 100 g BELLA Mandeln, natur

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOLADEN-GANACHE

- 280 g BELLA Kuvertüre, gehackt
- 180 ml MILFINA Schlagobers

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Die eingeweichten Kletzen abtropfen lassen und den Saft wegwerfen. In kleine Würfel schneiden, Kerne und Stiele entfernen, beiseitestellen. Eine Rehrückenform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen.
- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Kristallzuckers zu weichem Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel Butter, den restlichen Kristallzucker, Vanillinzucker und das Eigelb cremig schlagen. 1 Prise Salz, gemahlene Mandeln, gehackte Birnen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl sieben und zusammen mit der Milch unterrühren. Die

Hälfte des geschlagenen Eiweißes vorsichtig unterheben. Die andere Hälfte mit den geriebenen Biskotten vermengen und ebenfalls unterheben. Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

- Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form streichen. Etwa 45 Minuten backen oder bis ein Teststäbchen, in die Mitte des Kuchens gestochen, sauber herauskommt.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- Die Marmelade erwärmen, bis sie flüssig ist, und über den abgekühlten Rehrücken streichen.
- Für die Schokoladenganache die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers erhitzen, bis es siedet, und über die Schokolade gießen. 5 Minuten abgedeckt stehen lassen und dann gut umrühren. Die Ganache über den Kuchen gießen, sodass er rundum bedeckt ist, und mit Mandelstiften bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

KOCHSCHOKOLADE »BELLA«

Die Kochschokolade von BELLA ist in der Advent- und Weihnachtszeit Pflicht!





MIT SPECK FÄNGT MAN GENIESSER

Herzhafte Rezepte und kraftvolle Gerichte gehören zur kalten Jahreszeit einfach dazu. Da darf schon einmal deftiger Speck dabei sein – so wie auf den folgenden Seiten!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



PROFI-TIPP

FIX UND FERTIG

Linsen aus der Dose sind schon gekocht und müssen nur noch erhitzt werden. Im Regelfall nicht zu lange mitkochen, sonst werden sie matschig.

REGENBOGENFORELLE MIT LARDOSCHMELZ AUF ERBSEN, LINSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Zarter Fisch und sanft schmelzender Lardo – eine ideale Kombination aus federleichten und kraftvoll zupackenden Aromen!

ZUTATEN

- 100 g KING'S CROWN Linsen
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 1 kleine Tomate aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 9 EL BIO NATURA BIO-Olivenöl
- 1 Spritzer ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, ungeschält
- Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 200 g NATURE'S GOLD Erbsen, tiefgefroren
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie
- frischer Dill und Estragon, gehackt
- 4 GOLDEN SEAFOOD Regenbogenforellenfilets, tiefgefroren
- 1 Glas ZAHEL BIO-Gemischter Satz
- 4 dünne Scheiben GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Bauchspeck, geschnitten
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Linsen, Lorbeerblatt, Tomaten und etwas Olivenöl in einen Topf geben. Mit so viel kaltem Wasser aufgießen, dass alles gut bedeckt ist, und zum Kochen bringen. Die Hitze auf ein Köcheln reduzieren und die Linsen etwa 25 Minu-

ten langsam kochen, bis sie bissfest, aber nicht matschig sind. Sie sollen noch mit Wasser bedeckt sein, wenn sie gar sind. Nicht abgießen. 1 weiteren Esslöffel Olivenöl und 1 Spritzer Apfelessig hinzugeben und mit Salz abschmecken. Beiseitestellen und warm halten.

- Einen kleinen Topf mit gut gesalzener Wasser zum Kochen bringen, einen Thymianzweig, die Knoblauchzehen und die Zitronenschale hinzufügen und einige Minuten kochen lassen. Die gefrorenen Erbsen hinzufügen und 30 Sekunden lang blanchieren. Abgießen mit 3 Esslöffel Olivenöl anmachen. Die gehackten Kräuter dazugeben.
- Den Fisch salzen und pfeffern. 2 Esslöffel Olivenöl in einer schweren Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Wenn es zu rauchen beginnt, die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Braten, bis die Haut goldbraun ist, den zweiten Thymianzweig dazugeben, den Fisch umdrehen und den Wein sowie ein paar Esslöffel Olivenöl dazugeben. Den Fisch herausheben und den Wein ein paar Minuten lang einkochen lassen.
- Die Linsen und Erbsen auf einzelnen Tellern anrichten. Den Fisch daraufsetzen und mit dem Bratensaft aus der Pfanne übergießen. Zum Schluss die Speckscheiben über jedes Filet drapieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

REGENBOGENFORELLENFILETS »GOLDEN SEAFOOD«

Das Fleisch der Regenbogenforelle ist zart und fettarm. Unkompliziert und von feiner Würze empfiehlt es sich für die Alltagsküche und die Festtage gleichermaßen.



BRATHENDL IM SPECKHEMD MIT WEISSWEIN-ROSMARIN-SAFTL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
85 MINUTEN

+ 10 MINUTEN ZUM RUHEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein saftiges Hendl mit knusprigem Speck ist die ideale Kombination für den Festtagstisch.

ZUTATEN

- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in dicke Scheiben geschnitten
- 5 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, geschält
- 6 Zweige Rosmarin
- 50 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Bauchspeck, in Streifen
- 1 FairHOF Maishendl (1,5 kg)
- 200 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Bauchspeck, in dünne Scheiben geschnitten, zum Umwickeln
- 25 g MILFINA Teebutter
- 375 ml RIEDEN SELECTION Riesling
- 1 EL HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 1 Schuss Wasser
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

HOFER PRODUKT-TIPP

BAUCHSPECK »GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH«

Der durchwachsene Bauchspeck aus Österreich überzeugt mit Qualität, Regionalität und bestem Geschmack.



ZUBEREITUNG

- Die Zwiebelringe und die Knoblauchzehen auf ein Backblech geben und mit der Hälfte des Rosmarins und dem Speck belegen. Das Huhn gut salzen und pfeffern und darauflegen, dabei darauf achten, dass der Knoblauch und der Speck darunter verstaubt sind.
- Jede Keule mit 2 bis 4 Scheiben Speck umwickeln, dann die restlichen Scheiben überlappend über das restliche Huhn legen, sodass ein Gittermuster entsteht. Den restlichen Rosmarin und die Butter in den Bauch des Huhns geben, dann den Weißwein darübergießen. Das ganze Backblech mit Alufolie abdecken und das Huhn 20 Minuten bei 200 °C braten.
- Die Folie entfernen und weitere 20 Minuten braten. Das Huhn mit dem Bratensaft begießen und weitere 20 bis 25 Minuten im Backrohr braten; dabei locker mit Folie abdecken, sollte der Speck zu dunkel werden. Ob das Huhn gar ist, kann man prüfen, indem man ein Messer in die dickste Stelle des Schenkels steckt – der Saft sollte klar herauslaufen.

– Das Huhn vorsichtig anheben und kippen, damit der Saft herausläuft, dann zusammen mit den Zwiebeln auf einen Teller geben und locker mit Folie abdecken, um es warm zu halten. Alles, was auf Backblech übrig geblieben ist, in einen kleinen Topf geben. Während das Huhn ruht, den Topf mit dem Bratensaft des Huhns bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Knoblauchzehen zerdrücken und umrühren. Dann das Mehl hinzufügen und unter Rühren 1 Minute lang kochen lassen, dann einen Schuss Wasser hinzufügen und umrühren. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Rosmarinstängel entfernen und den restlichen Saft des Huhns dazugeben, salzen und servieren.



PROFI-TIPP

BITTE NICHT WASCHEN

Wenn das Hendl richtig gebraten wird, werden alle schädlichen Bakterien abgetötet. Das Waschen des rohen Hendls kann Bakterien in der Küche verteilen.





HOFER PRODUKT-TIPP

PROSCIUTTO CRUDO »CUCINA«

Prosciutto Crudo ist ein luftgetrockneter Rohschinken mit langer Reifezeit und einem unvergleichlichen Aroma.



PROFI-TIPP

EINMALIG SAFTIG

Putenbrust im Ganzen wird beim Braten allzu leicht trocken – der Prosciutto wirkt hier wie ein köstlicher Hitzeschild.

KNUSPRIGE PROSCIUTTO-PUTE MIT HONIG UND KRÄUTERBUTTER



REZEPFÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE 25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

Die Putenbrust geht mit dem Prosciutto eine aromatische Verbindung ein. Das Ergebnis ist herrlich würzig und saftig.

ZUTATEN FÜR DIE SALZLAKE

- 500 ml VALLA GATTI Chardonnay
- 500 ml Wasser (+ 1 Liter kaltes Wasser extra)
- 60 g SALINENGOLD Speisesalz
- 85 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE Rohrzucker
- 6 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gepresst
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Salbei
- 4 Zweige Thymian
- 2 LE GUSTO Lorbeerblätter

ZUTATEN FÜR DIE PUTE

- 2 FairHOF Putenbrustfilets
- 20 Scheiben CUCINA Prosciutto Crudo
- 60 ml GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- LE GUSTO Estragon Senf
- BIO NATURA BIO-Wildpreiselbeeren zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, zerdrückt
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
- 8 Zweige Thymian, Blätter abgezupft und fein gehackt
- 2 Zweige Salbei, Blätter fein gehackt
- Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, fein abgerieben
- 300 g MILFINA Teebutter, erweicht
- 2 TL Meersalzflocken
- 2 TL LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Salzlake der Putenbrüste den Wein, 500 Milliliter Wasser, Salz, Zucker, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Thymian und Lorbeerblätter in einen mittelgroßen Topf auf hoher Hitze geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, damit sich das Salz und der Zucker auflösen. Die Flüssigkeit in ein großes Gefäß gießen. Das zusätzliche Wasser hinzufügen und umrühren. Die Putenbrüste in die Salzlake legen, abdecken und 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Für die Kräuterbutter alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Beiseitestellen.
- Die Putenbrüste aus dem Behälter nehmen und trocken tupfen, die Salzlake wegwerfen. Die Haut jeder Brust vorsichtig vom Fleisch lösen und mit den Fingern die Buttermischung unter die Haut drücken. 10 Scheiben Prosciutto leicht überlappend auf ein Stück Backpapier legen. Darauf 1 Putenbrust mit der Hautseite nach unten legen. Den Prosciutto um die Putenbrust wickeln und festdrücken. Den Vorgang mit dem restlichen Prosciutto und der zweiten Putenbrust wiederholen.
- Ein großes Backblech mit Alufolie auslegen. Die Putenbrüste auf das Backblech legen und bei 180 °C etwa 1 Stunde lang braten, bis sie goldbraun sind und der Saft bei der Prüfung mit einem Spieß klar herausläuft. Den Prosciutto mit Honig bestreichen, locker mit Folie abdecken und die Pute 15 Minuten ruhen lassen. Die Pute in dünne Scheiben schneiden und mit dem Senf und den Preiselbeeren servieren.

FASCHIERTER BRATEN MIT KNUSPRIGEM PROSCIUTTO UND BRATÄPFELN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Deftig auf die feine Art: In der Kombination mit Bratapfel und Prosciutto wird der faschierte Braten zur einmaligen Spezialität.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-RINDERFASCHIERTES »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das magere Rinderfaschierte ist eine vielseitige Zutat für viele Gerichte. In garantiert österreichischer Qualität!

ZUTATEN

- 4 EL BIO NATURA BIO-Olivenöl
- 200 g Porree vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten
- 80 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 80 ml MILFINA Vollmilch
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Faschiertes gemischt
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rinderfaschiertes
- 1 TL Wacholderbeeren, in einem Mörser zerstoßen
- 2 EL LE GUSTO Majoran oder Oregano
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 12 dünne Scheiben CUCINA Prosciutto Crudo
- 6 große Salbeiblätter
- 60 ml GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- LE GUSTO Pfeffer
- 6 kleine Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- 2 Esslöffel Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Lauch, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und dünsten, bis sie glasig sind.
- Die Semmelbrösel und die Milch in einer Schüssel mischen und 5 Minuten lang beiseitestellen, bis sie weich sind. Faschiertes, Wacholderbeeren, Majoran, Salz, Pfeffer und die Lauchmischung hinzufügen und gut vermischen.
- 6 x 5 x 9 Zentimeter große Kastenformen leicht einfetten und mit je 2 Scheiben Prosciutto auslegen. Die faschierte Masse auf die Formen aufteilen. Den Prosciutto darüberklappen. Die Salbeiblätter mit etwas Öl einreiben und unter den Prosciutto schieben.
- Mit 1 Esslöffel Honig bestreichen, auf ein großes Backblech legen und 10 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr braten. Die Äpfel auf das Backblech neben die faschierten Braten legen und mit dem restlichen Honig und dem restlichen Öl bestreichen. Weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind und das Fleisch goldgelb und durchgebraten ist. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.



PROFI-TIPP

SÜSSLICH-PIKANTE BEILAGE

Äpfel passen wunderbar in die kalte Jahreszeit. Mit ihrem süßlichen Geschmack harmonieren sie perfekt mit dem Fleisch und sind eine frische Beilage.



SCHWEINSLUNGENBRATEN IM SPECKMANTEL MIT GORGONZOLA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Gefüllter Braten einmal anders. Gorgonzola und aromatischer Speck machen ihn pikant und herrlich gut!



HOFER PRODUKT-TIPP

SCHWEINSLUNGENBRATEN »GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH«

Schweinslungenbraten ist besonders zart. HOFER bezieht diesen ausschließlich von ausgewählten Lieferanten aus Österreich.



PROFI-TIPP

AUF DAS ALTER KOMMT ES AN

Der edel-würzige Gorgonzola ist auch beim Kochen sehr beliebt. Doch Achtung: Je älter der Käse ist, umso intensiver wird er.

ZUTATEN

- 600 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Schweinslungenbraten
- 100 g CUCINA Gorgonzola
- 70 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 TL LE GUSTO Rosmarin
- 200 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Bauchspeck, in Scheiben
- SALIENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Schweinefleisch 1 Zentimeter dick klopfen. Käse, Brösel, Rosmarin, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Mischung mit einem Löffel auf das Schweinefleisch geben und einrollen.
- Die Speckscheiben um das Schweinefleisch wickeln und die Rolle mit der Naht nach unten auf ein großes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 230 °C im Backrohr 15 bis 20 Minuten braten, bis der Speck knusprig und das Schweinefleisch durchgebraten ist. Das Schweinefleisch in Scheiben schneiden und mit Pastinakenchips oder Erdäpfelpüree servieren.

GUT GEFÜLLT

Im Winter ist Gemüse besonders wichtig. Zum wunderbaren Geschmack verpassen wir ihm noch eine delikate Füllung – für ein köstliches Erlebnis auf dem Teller.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





PROFI-TIPP

KÜCHENGARN GIBT HALT

Vor dem Braten kann man die Rouladen mit Küchengarn fixieren, damit die Röllchen nicht auseinanderfallen. Alternativ kann man die Kohlrouladen auch mit Zahnstochern befestigen.

GEFÜLLTER KOHL MIT REIS, KRÄUTERN UND KNUSPRIGEN MANDELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE 45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Kraut- und Kohlrouladen dürften einst aus Persien nach Europa gekommen sein. In jedem Land, das sie durchquerten, etablierte sich eine eigene Version. Die libanesisches ist besonders verführerisch.

ZUTATEN

- 1 mittelgroßer Kohlkopf
- 200 g BON-RI Basmatireis
- 1 Bund Frühlingszwiebeln vom HOFER Marktplatz, geputzt und fein gehackt
- 60 g BELLA Pinienkerne, geröstet
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, gehackt
- 1 Bund Minze, gehackt
- 1 Bund Dill, gehackt
- Schale und Saft von 3 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 2 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- 100 g MILFINA Teebutter, erweicht
- 1 Knoblauchknolle vom HOFER Marktplatz, Zehen getrennt und geschält
- 1 l Gemüsesuppe von 1 LE GUSTO Suppenwürfel
- 50 g BELLA Mandeln, rösten und hobeln, zum Garnieren
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Strunk des Kohls mit einem scharfen Messer vorsichtig ausschneiden. Den ganzen Kohl in kochendes Wasser tauchen und einige Minuten blanchieren, bis sich die Blätter zu lösen beginnen. Den Kohl vorsichtig herausheben und über dem Topf gut abtropfen lassen. Die 8 grünen und

größten Blätter abtrennen und sofort in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Den Rest des Kohls fein hacken, dabei alles, was vom Strunk übrig ist, wegwerfen.

– Den Reis unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis er klar ist, dann abtropfen lassen und in das kochende Wasser geben, das für den Kohl verwendet wurde. 10 Minuten kochen lassen, dann abgießen und unter kaltem Wasser abspülen, damit der Reis abkühlt und nicht weiterkocht.

– Den gehackten Kohl, die Pinienkerne, die Kräuter, die Zitronenschale und den Kümmel in eine große Schüssel geben, den abgekühlten Reis hinzufügen und großzügig salzen. Die Hälfte der weichen Butter unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

– Die Reismischung in acht gleiche Portionen aufteilen. Die Kohlblätter auf eine flache Unterlage legen, die Reisfüllung in die Mitte geben und aufrollen, dabei die Seiten des Blatts umschlagen und verschließen. In einer Pfanne kurz auf

beiden Seiten anbraten, bis sie etwas Farbe genommen haben.

– Den Boden einer Auflaufform mit der restlichen weichen Butter einpinseln. Die geschälten Knoblauchzehen dazugeben, in der Butter schwenken und die Kohlrouladen dicht nebeneinander in die Form legen und mit der Gemüsebrühe übergießen.

– 40 Minuten lang bei 180 °C backen. Mit knusprigen Mandeln bestreut servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

JUNGWIEBEL HOFER MARKTPLATZ

Jungzwiebel sind wegen ihres milden und leicht süßlichen Geschmack sehr beliebt. Sie eignen sich auch wunderbar zur Verfeinerung von Salaten und Suppen sowie für asiatische Gerichte.



CHAMPIGNONS MIT SPINAT UND KNUSPRIGEM ZIEGENKÄSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Große Champignons sind saftig, fleischig und unendlich aromatisch. Wir verfeinern sie mit erfrischendem Spinat und Ziegenkäse.

ZUTATEN FÜR DIE PILZE

- 8 große braune Champignons vom HOFER Marktplatz, Stiele entfernt
- CUCINA Olivenöl extra Nativ
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN GEDÜNSTETEN SPINAT

- 1 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- ½ Bund (20 g) Thymian, frisch, Blätter gezupft
- 300 g Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- 1 Prise LE GUSTO Muskatnuss, gerieben
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN KNUSPRIGEN SEMMELBRÖSELBELAG

- 2 EL MILFINA Teebutter
- 1 Knoblauchzehe aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 60 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 200 g GOURMET Ziegenkäse Scheiben
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE PARADEISSAUCE

- 2 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt

- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 400 g CUCINA Geschälte Tomaten
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für den gedünsteten Spinat: Das Öl in einer schweren Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und die Hälfte des Thymians zugeben und unter häufigem Rühren 3 bis 4 Minuten sautieren, bis sie weich und glasig sind. Den Babyspinat hinzugeben und die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe erhöhen. Unter ständigem Rühren dünsten, bis er gerade zusammengefallen ist. Die geriebene Muskatnuss, eine gute Prise Salz und Pfeffer

und den Essig untermischen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- In der gleichen Pfanne die Tomatensauce zubereiten. Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, dann die Tomaten dazugeben und etwa 10 Minuten kochen, bis sie ein wenig eingekocht sind. Salzen und pfeffern.
- Die Pilze mit etwas Olivenöl bepinseln und mit der Oberseite nach oben auf ein großes Backblech legen. Mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und im 200 °C heißen Backrohr 15 Minuten rösten.
- In der Zwischenzeit die Brösel zubereiten: Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter zu brutzeln beginnt, den Knoblauch und die Semmelbrösel hinzufügen. Unter ständigem Rühren 3 bis 4 Minuten rösten, bis die Semmelbrösel eine leicht goldene Farbe haben. Eine Prise Salz hinzugeben und beiseitestellen.
- Die Champignons auf der Sauce anrichten, den sautierten Spinat gleichmäßig auf den Pilzen verteilen. Die Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten in die Semmelbrösel drücken und auf jeden Pilz legen. Die Pilze mit der restlichen Semmelbröselmischung bestreuen.
- 10 bis 15 Minuten bei 220 °C backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Semmelbrösel knusprig und goldgelb sind.

HOFER PRODUKT-TIPP

CHAMPIGNONS HOFER MARKTPLATZ

Der Champignon ist der beliebteste Speisepilz der Welt. Braune Champignons haben ein kräftigeres Aroma und enthalten etwas weniger Wasser. Der Portobello ist der größte von ihnen.





PROFI-TIPP

SELBST GEMACHT

Semmelbrösel kann man leicht selber machen. Einfach altbackene Semmeln, die übrig geblieben sind, mit einem Brotmesser würfelig schneiden. Danach etwa eine Woche durchtrocknen lassen, bis man sie zwischen den Fingern zerkrümeln kann. Vorsichtig zerkleinern, damit kein Mehl entsteht.





PROFI-TIPP

GUT VERTRÄGLICH

Hirse enthält kein Klebereiweiß (Gluten), das macht sie interessant für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie).

GEFÜLLTE TOMATEN MIT HIRSE, ZIMT UND GETROCKNETEN MARILLEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Tomaten wie aus 1.001 Nacht. Sie werden staunen,
wie gut den Früchten Zimt und Marillen stehen!*

ZUTATEN FÜR DIE PILZE

- 8 große Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, etwa gleich groß
- 30 g MILFINA Teebutter
- 1 mittelgroße weiße Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 TL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- ½ TL LE GUSTO Pfeffer
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Hirse*
- 100 g SWEET VALLEY Marillen, gehackt
- 60 g BELLA Mandeln, gehackt
- 360 ml Gemüsebrühe von 1 LE GUSTO Suppenwürfel
- ½ Bund Dill, gehackt
- 75 g LYTTOS Griechischer Feta, zerbröckelt
- CUCINA Olivenöl extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den oberen Teil der Tomaten abschneiden und beiseitestellen. Mit einem Löffel das Tomatenfleisch aushöhlen und den Saft und das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Zwiebeln hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren 4 bis 5 Minuten kochen, bis sie weich und glasig sind. Knoblauch, Zimt und Pfeffer hinzufügen und etwa 1 Minute lang kochen, bis sie duften. Hirse, Marillen, Mandeln, Gemüsebrühe und das Innere der Tomaten unterrühren. Bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist, etwa 15 Minuten. Den größten Teil des Dills unterrühren.
- Die ausgehöhlten Tomaten aufrecht in eine Auflaufform stellen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Tomaten mit der Hirsemischung füllen und mit dem zerbröckelten Feta belegen. Mit den aufbewahrten Tomatendeckeln belegen. Mit Olivenöl beträufeln. Bei 190 °C 20 bis 25 Minuten backen, bis die Tomaten weich sind. Heiß oder bei Zimmertemperatur servieren und mit dem restlichen Dill bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

TOMATEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Tomaten aus Österreich kommen gleich nach der Ernte in die HOFER Filialen. Das garantiert Frische und Aroma.



* Artikel erhältlich ab 11.10. solange der Vorrat reicht

GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT REIS UND RINDERFASCHIERTEM



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE 10 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die bescheidene Zwiebel mit ihrer herrlich cremigen Süße darf hier einmal die Hauptrolle spielen.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 2 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 1 mittelgroße Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 1 EL CUCINA Tomatenmark dreifach
- 250 g GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Rinderfaschiertes
- 300 g BON-RI Basmatireis
- 1 TL LE GUSTO Pfeffer
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Minze, getrocknet
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, fein gehackt
- 8 mittelgroße rote Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Etwas Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 EL CUCINA Tomatenmark dreifach
- 1 TL Minze, getrocknet
- 350 ml Wasser
- 2 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz zum Servieren

HOFER PRODUKT-TIPP

ROTE ZWIEBELN VOM HOFER MARKTPLATZ

Rote Zwiebeln schmecken gedünstet, gebraten, gegrillt, gebacken oder roh. Daneben haben sie eine höchst positive Auswirkung auf die Gesundheit.

ZUBEREITUNG

- Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und 1 Minute lang mitbraten.
- Die Hitze reduzieren und das Rindfleisch hinzugeben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Fleisch Flüssigkeit abgibt. Nun den Reis und die Gewürze hinzugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und den größten Teil der gehackten Petersilie hinzugeben (etwas zum Garnieren aufheben).
- Die roten Zwiebeln schälen und das obere und untere Ende abschneiden. Anschließend von einer Seite bis in die Mitte von oben nach unten einschneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln darin kochen, bis sie weich sind, etwa zehn Minuten. Herausheben und gut abtropfen lassen.
- Die Zwiebeln vorsichtig öffnen und die Füllung zwischen den Schichten verteilen. Dabei etwas Platz lassen, damit sich der Reis ausdehnen kann. In eine Auflaufform legen.
- Tomatenmark, getrocknete Minze, Wasser und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Diese Mischung über die gefüllten Zwiebeln gießen.
- Bei 200 °C 30 Minuten lang backen, bis die Zwiebeln oben braun sind und die Sauce eingekocht ist.
- Vom Herd nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Mit ein wenig Sauce, der restlichen gehackten Petersilie und einem Spritzer Zitronensaft servieren.





PROFI-TIPP

DREIFACH KONZENTRIERT

Dreifach konzentriertes Tomatenmark hat mindestens 36 Prozent Trockenmasseanteil. Je konzentrierter das Tomatenmark ist, umso intensiver ist der Geschmack.



PROFI-TIPP

MELANZANI AUSHÖHLEN

Mit einem Messer einen circa 0,5 Zentimeter breiten Rand einschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen.



GEFÜLLTE MELANZANI MIT BUCHWEIZEN, HARISSA UND FETA



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE 20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Gut, diese Melanzani sind mehr beladen als gefüllt – ein ganz großes, höchst befriedigendes Löffelvergnügen sind sie trotzdem.

ZUTATEN FÜR DIE MELANZANI

- 1 große Melanzani vom HOFER Marktplatz
- 6 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 100 g Buchweizen
- 2 EL Harissa
- Schale und Saft von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 mittelgroße rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 rote Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, entkernt und gewürfelt
- 200 ml CUCINA Passierte Tomaten
- 100 g LYTTOS Griechischer Feta
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS PESTO

- 20 g SNACK FUN Cashewnüsse, geröstet und gehackt
- ½ Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum, Blätter abgezupft und grob zerrissen
- 3 EL CUCINA Olivenöl extra Nativ
- SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

MELANZANI VOM HOFER MARKTPLATZ

Melanzani können auf vielfältige Weise zubereitet werden. Sie schmecken als Vorspeise, Salat, Snack und Beilage, aber auch als Hauptgericht.

ZUBEREITUNG

- Die Melanzani der Länge nach halbieren und auf ein Backblech legen. Mit 4 Esslöffeln Olivenöl beträufeln und gut salzen. Bei 200 °C 20 Minuten lang backen, bis sie weich sind.
- Den Buchweizen bissfest kochen und mit Harissa, der geriebenen Schale und dem Saft der Zitrone vermischen.
- Die Melanzani aus dem Backrohr nehmen, das Fruchtfleisch herauslösen und grob würfeln. Unter die Buchweizenmischung rühren und gut salzen.
- Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch 4 bis 5 Minuten lang anbraten. Die Paprika hinzufügen und weitere 5 Minuten unter häufigem Rühren braten.
- Passierte Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben und bei milder Hitze 10 bis 12 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einkocht.
- Mit dem Buchweizen vermischen und die Mischung wieder in die Melanzanischalen füllen. Mit zerbröseltem Feta bestreuen und für 20 Minuten ins Backrohr schieben, bis der Käse an den Rändern golden wird.
- In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Alle Zutaten mit einem Stößel im Mörser zerstoßen und am Ende das Olivenöl einrühren. Alternativ kann alles in einer kleinen Küchenmaschine zu einer groben Paste zerkleinert werden.
- Die Melanzani mit dem Pesto beträufelt servieren.





PROFI-TIPP

VEGANE ALTERNATIVE

Wer es lieber vegan mag, der kann zum Füllen auch Seidentofu, Naturtofu oder veganen Frischkäse verwenden.



GEBRATENE ROTE PAPRIKA MIT RICOTTA, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Reife, süße Paprika, Kirschtomaten und üppig duftender Basilikum:
In diesem Gericht sind die feinen Aromen auf einen Teller gepackt.*

ZUTATEN

- 4 rote Paprikaschoten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert, Kerne und Rippen entfernt
- 8 Sardellenfilets, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in dünnen Scheiben
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Basilikum, Blätter abgezupft
- 100 ml CUCINA Olivenöl extra Nativ
- 300 g Kirschtomaten, aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert
- 80 g Ricotta, frisch
- 50 g KING'S CROWN Oliven, entsteint
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Paprikaschoten mit der Hautseite nach unten in eine flache Auflaufform legen und mit Sardellen, Knoblauch und einem Blatt Basilikum in jeder Hälfte belegen. Salzen und pfeffern und mit 2 Esslöffeln Öl beträufeln. Bei 190 °C backen, bis die Paprikahälften weich sind, aber noch ihre

Form behalten und an den Rändern leicht angekohlt sind (35 bis 40 Minuten). Mit Tomaten, Ricotta und Oliven belegen und 5 weitere Minuten backen.

- Das restliche Basilikum, das Öl und eine gute Prise Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Die Paprikaschoten auf einer Platte anrichten, mit Basilikumöl beträufeln und mit flockigem Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

ROTER PAPRIKA VOM HOFER MARKTPLATZ

Die reifen roten Paprika schmecken süß und aromatisch. Das macht sie vielseitig und zum idealen Wintergemüse.



ERNTEFRISCHES GEMÜSE

IN IHRER HOFER FILIALE



BABYSPINAT

Frischer Babyspinat schmeckt in der Suppe, im Salat, in der Pasta oder als Beilage. Das zarte Gemüse ist schnell zubereitet, da seine kleinen Blätter keine lange Garzeit haben.



BROKKOLI

Die kleinen Brokkoli-Röschen kann man kochen, braten und dünsten. Brokkoli ist kalorienarm und milder als andere Kohlsorten.



ERDÄPFEL

Kein Gemüse ist in unseren Breitengraden beliebter als der Erdapfel. Als vielfältige Beilage oder als Zutat zu vielen Gerichten sind Erdäpfel omnipräsent in den heimischen Küchen.



KARFIOL

Karfiol ist der ideale Vitamin-C-Spender für den Winter. Nicht nur Kinder lieben dieses Gemüse.



GURKE

Zum Festtagsbraten darf ein herzhafter Gurkensalat nicht fehlen! Oder wie wäre es mit einer kalten Gurkensuppe für Ihre Gäste?



RUCOLA

Das würzige Aroma des Rucola ist auch im Winter sehr beliebt. Er macht als Salat, in Spaghettisauces, auf der Pizza, in Suppen, in Gemüsegerichten oder im Gratin eine gute Figur.





ROTE RÜBEN

Das rote Gemüse ist ein Superfood mit einer hohen Konzentration an Antioxidantien, Mineralstoffen und Vitaminen – ideal für den Winter.

TOMATEN

Tomaten stehen eindeutig ganz weit oben auf der Hitliste der beliebtesten Gemüsearten. Süßlich-fruchtig im Geschmack sind sie ein vielseitiger Allrounder.



KNOBLAUCH

Knoblauch ist als Würze für Braten, mediterrane Gerichte oder in Aufstrichen nicht wegzudenken. Dazu sind die kleinen weißen Zehen auch noch gesund.

MELANZANI

Die Einsatzmöglichkeiten für Melanzani reichen von Vorspeisen, Salaten, Snacks und Beilagen bis hin zu Hauptgerichten.



KRAUT

Ein ideales Wintergemüse! Krautstrudel oder Krautsuppe schmecken nicht nur köstlich, Kraut ist auch gesund. Sauerkraut als Beilage zu Fleischgerichten ist unschlagbar.



ROTE ZWIEBELN

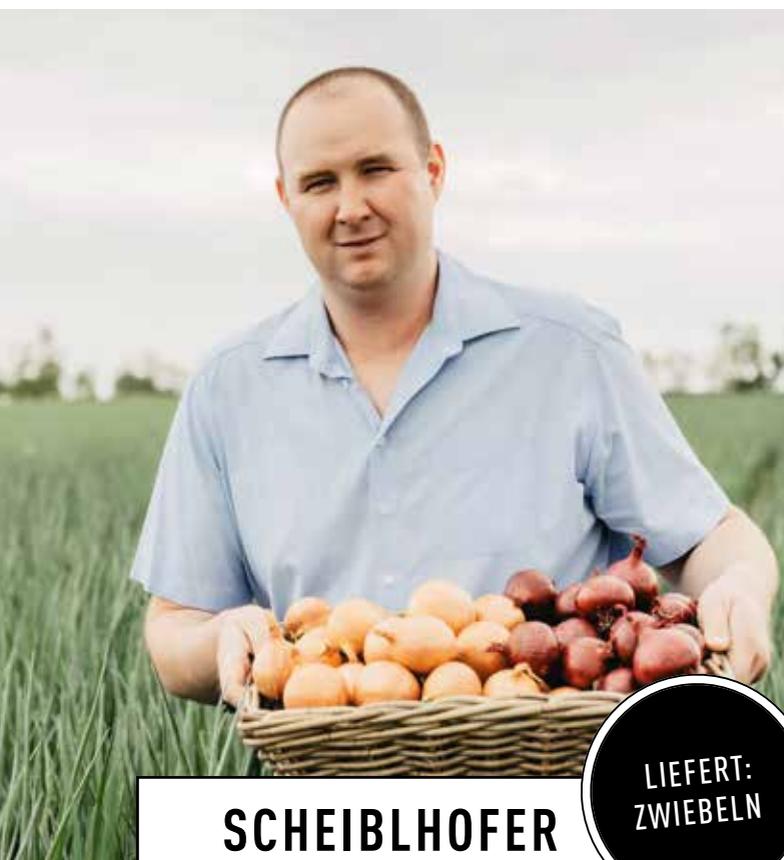
Geschmacklich ist die rote Zwiebel etwas milder und süßer als die gelbe Zwiebel. Dazu enthält sie mehr Antioxidantien.



GEMÜSE

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

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



SCHEIBLHOFER

Der Familienbetrieb der Familie Scheibhofer baut bereits in fünfter Generation im burgenländischen Seewinkel Zwiebeln und Kartoffeln an.

»Unsere Zwiebeln haben das Glück, in der sonnenreichsten Region Österreichs zu gedeihen. Das schmeckt man auch auf dem Teller.«

Familie Scheibhofer

LIEFERT:
ZWIEBELN



SCHMÖLLERL

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

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

Gerhard Schmöllerl

LIEFERT:
KARTOFFELN



ZEHETBAUER

Diesen Familienbetrieb gibt es über 120 Jahre in Orth an der Donau. Herbert Zehetbauer und seine Frau Helly bauen seit über 25 Jahren Speisekürbisse an.

»Mir gefällt die Vielfältigkeit des Berufs. Man muss sich um alle Aspekte kümmern, von der Feldarbeit über die Ernte bis hin zum fertigen Produkt, kann aber auch auf (fast) alles Einfluss nehmen und sofort Änderungen umsetzen, wenn es nötig ist.«

Valentina Zehetbauer

LIEFERT:
KÜRBISSE

ULRICHSHOF

Der Gemüseanbau am Ulrichshof in der Tiroler Gemeinde Thaur wurde seit 1985 stetig erweitert und um einen Neubau ergänzt, sodass der Betrieb heute ideal die verschiedenen Bedürfnisse der Gemüsearten nach der Ernte berücksichtigen kann.

»Die Liebe zum Beruf macht das beste Produkt: Unser Gemüse wird mit viel Erfahrung, Engagement und Sorgfalt angebaut, das zeichnet uns aus!«

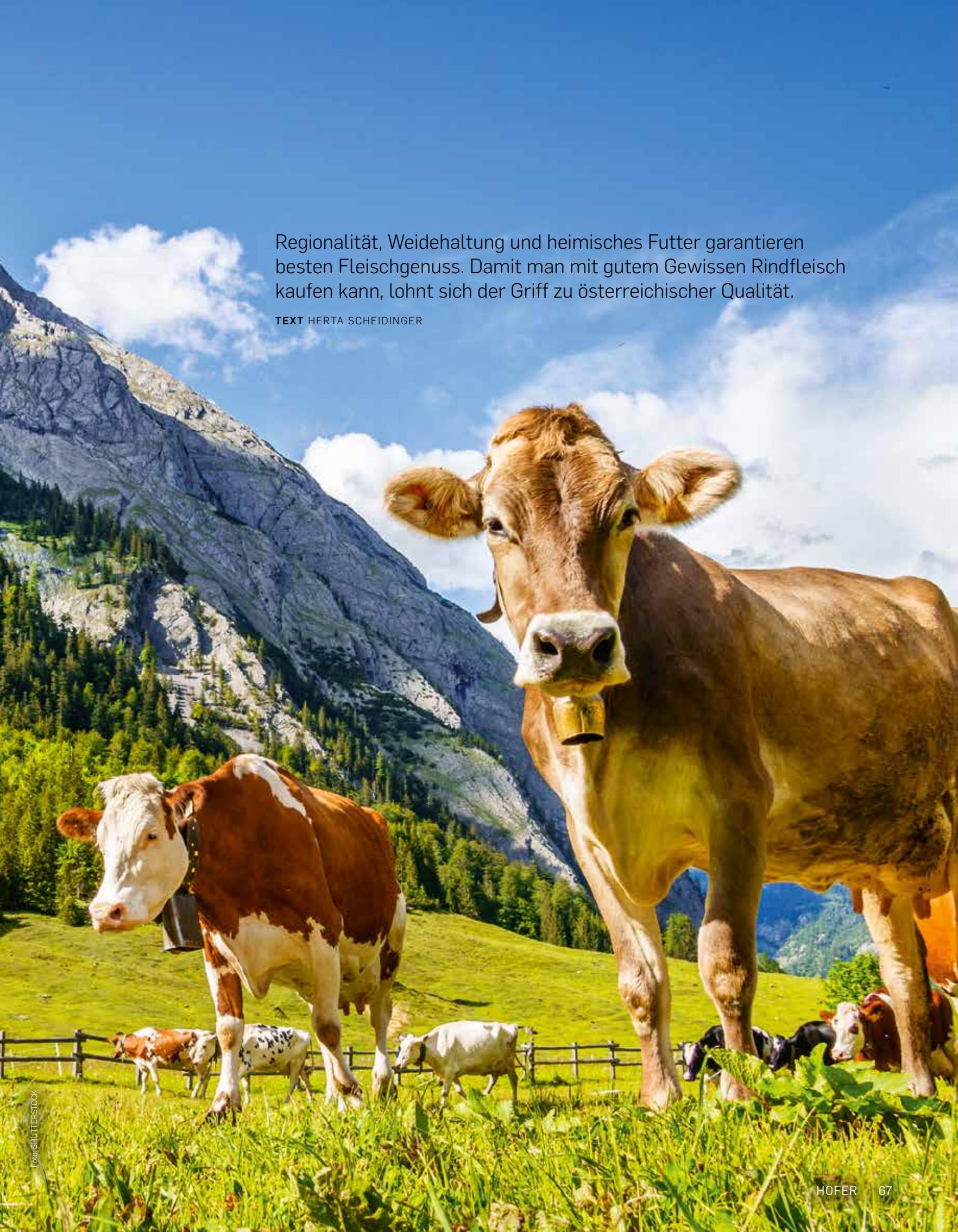
Andreas Norz jun.

LIEFERT:
KRAUT



PURER GESCHMACK AUS ÖSTERREICH

Für die Biorinderhaltung gelten Grundstandards wie Freigelände- und Weidezugang, Laufstallhaltung, Gruppenhaltung, Biofütterung und eingestreute Liegeflächen.



Regionalität, Weidehaltung und heimisches Futter garantieren besten Fleischgenuss. Damit man mit gutem Gewissen Rindfleisch kaufen kann, lohnt sich der Griff zu österreichischer Qualität.

TEXT HERTA SCHEIDINGER



REGIONALITÄT UND DIE DAMIT VERBUNDENE HOHE QUALITÄT DES RINDFLEISCHS GEBEN SICHERHEIT BEIM FLEISCHEINKAUF.

Fleisch gehört sicherlich zu den wertvollsten Nahrungsmitteln: Es versorgt uns mit einer ganzen Reihe von lebenswichtigen Nährstoffen und Vitaminen und erhält bei ausgewogenem, bewusstem Konsum unsere Gesundheit. Gerade in der kalten Jahreszeit stehen deftige Fleischgerichte gerne als Energielieferant auf dem Speiseplan. Zu den Festtagen besonders beliebt: das Rindfleisch. Laut Umfragen ist Rindfleisch für über 70 Prozent der Käuferinnen und Käufer ein Produkt für besondere Anlässe. Und das hat seinen Grund, denn Rindfleisch steht für die Österreicherinnen und Österreicher für hohe Qualität und es überzeugt durch seinen guten Geschmack. Doch welche Stücke vom Rind landen in den Kochtöpfen und auf den Tellern? Betrachtet man den Rindfleischkonsum über das ganze Jahr gesehen, steigt im Sommer während der Grillzeit die Nachfrage nach Steaks, während im Winter die Bratenzeit ist. Fettarmes Rinderfaschiertes erfreut sich das ganze Jahr über großer Beliebtheit, denn von würzigem Beef Tatar bis zum Burger-Patty lässt sich daraus vieles zaubern.

SO MUSS RINDFLEISCH SEIN

Beim Einkauf erkennt man gutes Rindfleisch unter anderem an seiner Marmorierung. Rindfleisch soll nicht absolut mager, sondern leicht von Fettadern durchzogen sein. Fleisch mit Fettmarmorierung ist besonders vollmundig und geschmacksintensiv. Eventuell sichtbare Fettauflagen sind bei frischem Rindfleisch hell und weiß – dunkelgelbes Fett ist ein Anzeichen für ältere Tiere oder für zu lange gelagertes und ranziges Fleisch. Die Farbe des Fleisches sollte gleichmäßig rot bis dunkelrot sein, es darf auf keinen Fall dunkelbraun verfärbt sein. Die Faserung sollte fein und nicht allzu grob sein.

Die Herkunft aus Österreich ist ein weiteres wichtiges Qualitätsmerkmal. Darum sollte man als Konsumentin oder Konsument zu Fleisch greifen, das von österreichischen Bäuerinnen und Bauern stammt. So kann man sich auf Regionalität und die damit verbundene hohe Produktqualität verlassen. Denn österreichisches Fleisch steht für hohe Standards in der Tierhaltung und bei der Verarbeitung. Neue Maßstäbe für regionalen Genuss



Faschiertes zählt zu den beliebtesten und vielseitigsten Produkten aus Rindfleisch.

setzen vor allem die Biobetriebe. Biofleisch erfreut sich steigender Beliebtheit, denn hier kann man die Qualität tatsächlich schmecken.

WEIDEHALTUNG UND BIOQUALITÄT

In Österreich sind von 100 Rindern 21 Biorinder; das sind in etwa 400.000 Biorinder in ganz Österreich. Für eine besonders tierfreundliche Haltung ist Wissen über die Bedürfnisse und das Verhalten der Rinder notwendig. Die

Biorindfleischproduzentinnen und -produzenten sind bestrebt, diese Bedürfnisse der Rinder durch eine »artgerechte Haltung« zufriedenzustellen. Während der Weidemonate – in der Regel von April bis Oktober – haben Biorinder deshalb verpflichtend Zugang zu einer Weidefläche. Weidehaltung ist gemeinsam mit anderen Faktoren ein entscheidendes Kriterium im Sinne des Tierwohls. Für das Tier macht es nämlich einen wesentlichen Unterschied, ob es sich auf einem natürli-

chen Untergrund oder einem Stallboden bewegt. Haben die Tiere die Möglichkeit, die Hälfte des Jahres auf der Weide zu grasen, können sie sich ihr Futter selbst suchen und das natürliche Sozialverhalten in der Herde besser ausleben. Reichlich Auslauf und Bewegung sollten natürlich auch im Winter selbstverständlich sein. Da die Rinder viel Zeit für Ruheverhalten benötigen, muss jedes Tier einen eigenen Liegebereich im Stall haben, der mit natürlichem Material eingestreut wird.

Doch die Produzentinnen und Produzenten setzen sich nicht nur mit dem Thema Bewegung der Tiere intensiv auseinander, sondern legen auch einen verstärkten Fokus auf die Auswahl des geeigneten, zu 100 Prozent sojafreien österreichischen Biofutters. Man kann sagen: Das Tierwohl wird bei der Biohaltung im Gesamten berücksichtigt. Denn hochwertige, nachhaltige Lebensmittel können nur von gesunden Tieren kommen. <

BEEF MIT KULTFAKTOR

Es heißt Beef, Bœuf oder ganz einfach Steak – und es ist nicht zufällig der Inbegriff eines großartigen Essens. Hier kommen die Klassiker der internationalen Rindfleischküche.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





BEEF TATAR MIT POMMES FRITES



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Von Hand gehackt, mit den klassischen Condiments:
So und nicht anders wollen wir unser Beef Tatar!*

ZUTATEN FÜR DIE POMMES FRITES

- 1 kg Kartoffel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, mehlig, ungeschält,
- 2 x 1 l BELLASAN Rapsöl zum Frittieren

ZUTATEN FÜR DAS RINDERTATAR

- 350 g BEEF ROYAL Rinderfiletspitzen, geputzt und in 5 mm große Würfel geschnitten
- 2 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 4 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 TL Worcestershiresauce
- 4 Eidotter von GOLDLAND Freilandeiern
- 2 Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 2 EL GOURMET Kapernbeeren, fein gehackt

- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, fein gehackt
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, fein gehackt
- 6 KING'S CROWN Cornichons, fein gehackt
- Tabasco zum Abschmecken
- SALENENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Für die Pommes frites einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ein großes Backblech mit einem Gitterrost auslegen. Die Erdäpfel in ½ Zentimeter breite Stäbchen schneiden und im kochenden Wasser 3 bis 4 Minuten kochen, bis sie anfangen, weich zu werden. Mit einem Schaumlöffel die Erdäpfel zum Abtropfen auf das Drahtgitter legen. Ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.

– In der Zwischenzeit so viel Öl in einen schweren, großen Topf geben, dass es etwa 10 Zentimeter hoch steht, und auf 180 °C erhitzen. Die Erdäpfel in mehreren Portionen in das Öl geben und jeweils etwa 6 Minuten goldbraun frittieren. In eine mit Papiertüchern ausgelegte Schüssel geben, um einen Teil des Fetts aufzusaugen. Papier entfernen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und gut durchschwenken.

– Für das Tatar Rindfleisch, Senf, Sardellen und Worcestershiresauce in einer Schüssel vermengen, salzen und pfeffern

und gut durchmischen, bis die Mischung zusammenhält.

– Die Rindfleischmischung gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit einem Löffelrücken eine Vertiefung in die Mitte jedes Haufens machen. In jede Vertiefung einen Eidotter geben und mit kleinen Häufchen von Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Petersilie und Cornichons servieren, die am Tisch zusammen mit Tabasco untergemischt werden können.

– Mit den Pommes frites und Senf zum Tunken servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

KAPERNBEEREN »GOURMET«

Die Früchte des Kapernstrauchs eignen sich besonders gut für Gerichte, in denen ihr starker Eigengeschmack zur Geltung kommen kann.



PROFI-TIPP

HANDARBEIT

Wenn man das Fleisch nicht durch den Wolf dreht, sondern direkt vor der Zubereitung mit einem scharfen Messer selbst schneidet, lockert man die Faserstruktur des Fleisches schön auf und wird mit einem optimalen Ergebnis belohnt.

ZWIEBELROSTBRATEN MIT BIER-BUTTER-SAFTL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Knusprige Zwiebeln sind Pflicht, herausragend zartes Fleisch sowieso – beim Saftl aber haben wir uns eine kleine, köstliche Variation erlaubt.

ZUTATEN

- 400 g Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 EL HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 4 Scheiben ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rumpsteak vom Weiderind
- 5 EL BELLASAN Rapsöl (+ mehr zum Braten)
- 125 ml KÜHLES BLONDES Bier
- 125 ml LE GUSTO Suppe im Glas (Rind)
- 40 g MILFINA Teebutter, kalt, in Stücken
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Senfgurken zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln schälen und in etwa 3 Millimeter dicke Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und in nicht zu heißem Öl knusprig frittieren, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und salzen.
- Das Rindfleisch zwischen Frischhaltefolie mit der flachen Seite eines Fleischklopfers klopfen, die Frischhaltefolie entfernen und das Fett etwas abschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und eine Seite in Mehl tauchen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rindfleischscheiben mit der Mehlseite zuerst auf beiden Seiten schnell anbraten, etwa 2 Minuten pro Seite.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit dem Bier ablöschen, dabei den Boden der Pfanne abkratzen und 1 Minute lang köcheln lassen. Mit der heißen Suppe aufgießen und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Kalte Butterstückchen in die Sauce geben und mit einem kleinen Schneebesen schnell verrühren.
- Das Fleisch auf Teller legen, mit der Sauce übergießen und die gebratenen Zwiebelringe auf dem Fleisch verteilen. Mit Bratkartoffeln und Senfgurken servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Der arttypische Fettrand verleiht dem Rumpsteak seinen wunderbar kräftigen Geschmack. Das Fleisch für das Rumpsteak stammt von Weiderindern, die im Schnitt 180 Tage im Jahr auf der Weide verbringen.



PROFI-TIPP

IMMER MIT DER RUHE!

Die Zwiebelringe nacheinander in kleinen Portionen frittieren – nur so werden sie knusprig.





BEEF WELLINGTON MIT KOHLHÜLLE IM BLÄTTERTEIG



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN 30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWIERIG

Der Inbegriff eines festlichen Bratens! Hier haben wir ihn mit zarter Geflügelleber und einer Hülle aus Kohl frisch verfeinert.

ZUTATEN

- 1 kg mittlerer Rindslungenbraten, aus dem Mittelstück
- 40 g MILFINA Teebutter
- 3 Zweige Rosmarin, frisch
- 3 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 600 g Champignons vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 100 g Hühnerleber, gesäubert
- 4 große Blätter vom Kohl
- 500 g GOOD CHOICE Blätterteig
- HAPPY HARVEST Mehl zum Stäuben
- 3 Eidotter von GOLDLAND Freilandeiern, verquirlt
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- BIO NATURA BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

BLÄTTERTEIG »GOOD CHOICE«

Blätterteig ist ein Allrounder in der Küche. Wenn es einmal schnell gehen soll, ist Fertigblätterteig einfach und unkompliziert zur Hand.

ZUBEREITUNG

- Eine große Bratpfanne auf großer Flamme vorheizen. Das Rindfleisch rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Etwas Öl in die Pfanne geben, das Rindfleisch, 20 Gramm Butter und 1 Zweig Rosmarin hinzufügen. Das Rindfleisch von allen Seiten anbraten, bis es gebräunt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Das Fleisch mit einem Backpinsel großzügig mit Senf bestreichen.
- Die Pfanne auswischen und wieder auf mittlere Hitze stellen. Die gehackte Zwiebel, den Knoblauch und die Pilze mit der restlichen Butter und einem weiteren Schluck Öl in die Pfanne geben.
- Die restlichen Rosmarinblätter vom Stängel streifen und zugeben. Alles unter regelmäßigem Rühren 15 Minuten lang rösten, bis die Pilze weich sind und zu karamellisieren beginnen.
- Die Leber in die Pfanne geben und noch ein paar Minuten rösten, dann den Inhalt auf ein großes Brett schütten. Alles mit einem großen Messer fein hacken, bis die Masse eine streichfähige Konsistenz hat.
- Abschmecken und bei Bedarf salzen. Auskühlen lassen.
- Die Kohlblätter 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in einem Eiswasserbad abkühlen und trocknen lassen.
- Einen großen Streifen Frischhaltefolie auslegen und die Kohlblätter darauflegen, dann die Pilzmischung darauf verteilen.
- Den Lungenbraten darauf legen und vom Rand her fest einrollen. Die Küchenrolle an den beiden Enden gut eindrehen, so-

das eine kompakte Rolle entsteht. Zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auf 30 mal 40 Zentimeter ausrollen, etwa 2½ Zentimeter länger als den Braten. Mit Eidotter bepinseln.
- Das eingewickelte Rindfleisch aus der Frischhaltefolie nehmen und auf den Blätterteig legen. Das Ganze so aufrollen, dass das Rindfleisch vollständig bedeckt ist, und darauf achten, dass es auf beiden Seiten überlappt. Mit den Fingern die Enden zusammendrücken und gegebenenfalls Teigreste abschneiden. Mit einer Gabel einkräuseln und gegebenenfalls abschneiden. Teigrolle außen mit der Rückseite eines Messers einritzen. Mit einem Backpinsel den gesamten Teig mit Eidotter bepinseln. Das Beef Wellington mindestens 30 Minuten lang ruhen lassen, dann circa 35 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr backen. 10 Minuten ruhen lassen, bevor das Fleisch in 2 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten wird. Mit Meersalzflocken bestreuen und servieren.



PROFI-TIPP

ZIMMERTEMPERATUR

Das Rinderfilet circa zwei Stunden vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. So entsteht beim Braten keine Spannung im Fleisch und es bleibt schön zart.



PROFI-TIPP

GRÖSSERE STÜCKE

Die Gemüse reinigen und in nicht zu kleine Stückchen schneiden, damit nichts verkocht.



BŒUF À LA FICELLE MIT OCHSENMARK UND BOUILLONGEMÜSE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN 35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWIERIG

Der Pariser Klassiker schlechthin: zarter Lungenbraten, in kräftiger Bouillon medium rare gezogen, und scharfer Senf dazu!

ZUTATEN

- 1,5 l LE GUSTO Suppe im Glas (Rind)
- 700 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rumpsteak, geschnitten
- 6 Stück GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Markknochen, ca. 6 cm lang
- 12 kleine Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert
- 6 Selleriestangen aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 6 Lauchstangen aus Österreich vom HOFER Marktplatz, nur der weiße Teil, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 8 kleine Petersilienwurzeln oder Pastinaken, geschält und in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 8 kleine Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält und in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 1-2 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 4 Zweige Thymian
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

KAROTTEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Karotten gehören einfach in die Suppe. Ihr leicht süßlicher Geschmack passt perfekt zum Fleisch.

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch und die Knochen etwa 1 Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eine schwere Pfanne wählen, die gerade groß genug ist, um das Fleisch gut zu halten, ohne viel Platz an den Seiten zu lassen, und tief genug, damit das Fleisch bequem in die Bouillon getaucht werden kann. Die Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze stellen und die Suppe zum Köcheln bringen. Nun die Markknochen hinzufügen und 10 Minuten lang kochen lassen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Fleisch zugeben. Die Flüssigkeit wieder ganz leicht köcheln lassen, dann die Hitze auf ganz niedrig stellen. Das Fleisch pochieren. Dies sollte 10 Minuten dauern, nachdem das Fleisch in die kochende Suppe hineingelegt wurde. Einen kleinen Topf mit Rindsuppe, Thymian und Lorbeerblatt zum Kochen bringen und das Gemüse sorgfältig blanchieren, bis es gar ist.
- Das Fleisch auf einen Teller geben, locker mit Folie abdecken und mindestens 5 Minuten ruhen lassen, während das pochierte Gemüse in der Suppe warm gehalten wird. Die Suppe durch ein feinschichtiges Sieb abseihen. Zum Servieren die Fäden vom Fleisch entfernen und entsorgen.
Jede Fleischscheibe mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und auf vorgewärmte, einigermaßen tiefe Teller geben. Mit den blanchierten Gemüsestücken und dem Knochenmark anrichten und ein paar Esslöffel der Suppe um das Fleisch herum verteilen. Mit Senf servieren.



ALTWIENER BACKFLEISCH VOM BIO-RUMPSTEAK



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN 35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWIERIG

Es ist wie ein Schnitzel, aber unendlich viel feiner: Rumpsteak, in Senf und Kren mariniert, wird paniert und knusprig herausgebacken.

ZUTATEN

- ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-Rumpsteaks, 4 Stk. à 150 g
herunterschneiden
- 4 EL LE GUSTO Estragon Senf
- 4 EL (30 g) GUTES AUS DER REGION
Steirischer Kren (+ mehr zum Garnieren)
- 80 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 3 GOLDLAND Freilandeier, verquirlt
- 150 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 250 g MILFINA Butterschmalz
- 1 EL BELLASAN Rapsöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Meersalzflocken
- Oberskren zum Servieren



PROFI-TIPP

OBERSKREN SELBER MACHEN

125 ml MILFINA Schlagobers mit einer Prise Zucker steif schlagen. 2 Esslöffel GUTES AUS DER REGION Steirischer Kren, frisch geraspelt darunterheben und mit einer Prise SALINENGOLD Speisesalz und LE GUSTO Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG

- Die Fleischscheiben mit Frischhaltefolie abdecken und mit dem Fleischklopfer oder einem Nudelholz auf 6 Millimeter Dicke klopfen, dann auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf allen Seiten mit Senf bestreichen und mit je 1 Esslöffel Kren bestreuen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel in separaten Backblechen vorbereiten. Fleisch erst im Mehl wenden, dann durch die Eimischung ziehen – überschüssiges Ei abtropfen lassen – und auf beiden Seiten gut in die Semmelbrösel drücken, sodass es rundum paniert ist.
- Das Butterschmalz mit 1 Esslöffel Öl erhitzen und das Rindfleisch darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Meersalzflocken bestreuen.
- Mit reichlich geriebenem Kren servieren, dazu Oberskren reichen.



HOFER PRODUKT-TIPP

ESTRAGON SENF »LE GUSTO«

Der würzig-scharfe Senf ist in Österreich besonders beliebt. Zu Würstel, im Salatdressing oder als Zutat – Estragonsenf ist ein Klassiker.



Der meiste FAIRTRADE-Kakao kommt aus den westafrikanischen Anbauländern Côte d'Ivoire und Ghana, außerdem aus Mittel- und Lateinamerika.



FAIRNESS GEGENÜBER MENSCH UND UMWELT

Seit mehr als 15 Jahren kooperieren FAIRTRADE und HOFER. Ganz im Sinne seiner Kundinnen und Kunden erweitert der Diskonter stetig sein Angebot an FAIRTRADE-zertifizierten Produkten – von Kakao über Bananen bis zu Zucker und Rosen.

TEXT HERTA SCHEIDINGER



Rund 14 Kilo Bananen werden in Österreich jedes Jahr pro Haushalt gegessen. Rund jede dritte ist FAIRTRADE-zertifiziert.

**MEHR ALS 1,8 MILLIONEN BAUERNFAMILIEN
UND 200.000 BESCHÄFTIGTE AUF PLANTAGEN
PROFITIEREN VOM FAIREN KONSUM.**

Für die Österreicherinnen und Österreicher hat die Verantwortung gegenüber den Produzentinnen und Produzenten ihrer Lebensmittel und der Umwelt traditionell einen hohen Stellenwert. Mit dem Vertrieb von FAIRTRADE-Produkten unterstützt HOFER daher Kleinbauernfamilien und Plantagenarbeiterinnen und -arbeiter in Afrika, Lateinamerika und Asien und schützt zugleich die Umwelt. Denn: FAIRTRADE setzt sich dafür ein, dass vor Ort bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen geschaffen und wichtige Gemeinschaftsprojekte unterstützt werden. Mehr als 1,8 Millionen Bauernfamilien und 200.000 Beschäftigte auf Plantagen profitieren von faireren Mindestpreisen und zusätzlichen Prämien und können damit der Klimakrise und den damit einhergehenden Ernte- und Einkommensrückgängen aktiv begegnen. Zudem verbieten die FAIRTRADE-Standards Zwangsarbeit und ausbeuterische Kinderarbeit, was auch regelmäßig und unabhängig kontrolliert wird.

FAIRTRADE fördert zudem den Umweltschutz, indem zum Beispiel die Erzeugerinnen und Erzeuger durch Schulungen und Beratungen zur Förderung nachhaltiger Anbaumethoden vor Ort unterstützt werden. Wer beim Einkauf auf das FAIRTRADE-Siegel achtet, der entscheidet sich für mehr Fairness gegenüber Menschen und Umwelt.

MEHR FAIRNESS UND UMWELTSCHUTZ

Ein Blick auf die Zahlen der FAIRTRADE-Produkte in Österreich beweist den Erfolg. Im Jahr 2023 konnte ein geschätztes Umsatzplus von knapp zwölf Prozent erzielt werden. FAIRTRADE-zertifizierter Kakao verzeichnete in Österreich im Jahr 2023 dank zahlreicher neuer Listungen von Handelspartnerinnen und -partnern sowie Schokoladenproduzentinnen und -produzenten ein Absatzplus von 13,4 Prozent auf 9.690 Tonnen. Bei den Produkten weist FAIRTRADE-Kaffee eine stabile Entwicklung mit einem leichten Plus von 0,2 Prozent auf, FAIRTRADE-Bananen konnten ihren Marktanteil auf 32 Prozent steigern, die abgesetzte Menge rangiert mit 34.023 Tonnen auf hohem Niveau. Sehr erfreulich entwickelte sich der Absatz von FAIRTRADE-zertifizierten Rosen – mit einem Plus von 7,9 Prozent.



Kakao, Kaffee und Rosen sind nur einige der FAIRTRADE-Artikel, die HOFER in seinem Standardsortiment führt.



Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative »Heute für Morgen« setzt sich HOFER bereits seit vielen Jahren intensiv im Bereich Nachhaltigkeit ein. So bietet der Lebensmitteleinzelhändler seinen Kundinnen und Kunden FAIRTRADE-zertifizierte Produkte im Standardsortiment an: von Rohrzucker, Schokolade, Tee und Kaffee bis zu Reis, Bananen, Fruchtsäften und Rosen. Die Bilanz der seit 2008 bestehenden Zusammenarbeit von HOFER und FAIRTRADE kann sich sehen lassen: Der Discounter verkauft jährlich über 30 Millionen zertifizierte FAIRTRADE-Artikel.

Das Angebot wird ständig erweitert. HOFER strebt etwa 100 Prozent FAIRTRADE-zertifizierten Kakao bei saisonalen Produkten für Halloween, Weihnachten und Ostern an, ebenso wie bei Backzutaten, süßen Aufstrichen, Nussaufstrichen, Tafelschokoladen und Cerealien. »HOFER sorgt kontinuierlich dafür, dass immer mehr fair gehandelte Produkte in die Regale kommen und die Menschen in den Ursprungsländern noch höhere Anteile ihrer Ernten zu FAIRTRADE-Bedingungen verkaufen können. Das schafft gerade in Zeiten wie diesen Planungssicherheit und Perspektiven für die Zukunft«, sagt Hartwig Kirner, Geschäftsführer von FAIRTRADE Österreich. Er betont auch die Rolle der Konsumentenden an dieser Entwicklung: »95 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher kennen das FAIRTRADE-Siegel, 88 Prozent vertrauen ihm. Der Griff zu FAIRTRADE-zertifizierten Produkten beim täglichen Einkauf zeigt den besonderen Stellenwert, den Fairness und Nachhaltigkeit im öffentlichen Bewusstsein in Österreich bereits einnehmen.«



FAIRTRADE STEHT FÜR:

- Festgelegte Mindestpreise und zusätzliche Prämien.
- Die Stärkung gewerkschaftlicher Strukturen und demokratischer Prozesse.
- Das Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit und Diskriminierung.
- FAIRTRADE-Standards umfassen weitgehende soziale, ökologische und ökonomische Kriterien.
- Das Verbot von gentechnisch verändertem Saatgut.

Nähere Infos auf fairtrade.at

AUS FAIREM HANDEL IN IHRER HOFER FILIALE



MILK FRIENDS

Milchschokolade-Bonbons von CHOCEUR mit einer cremigen Haselnuss-Milchcreme-Füllung, die mit 32 Prozent FAIRTRADE-Kakao hergestellt werden.

FAIRTRADE FRUCHTSÄFTE

Für diese veganen Fruchtsäfte werden nur FAIRTRADE-Früchte verarbeitet. Ob Multivitamin, Orange oder Mango-Orange-Maracuja: Die erfrischenden Säfte schmecken immer!



TOP-PRODUKT!
Vegane Fruchtsäfte mit vollem Fruchtgeschmack.

CHOCO CHANGER

Beim Genuss dieser Schokoladetafeln unterstützt man mit jedem Bissen nachhaltigen Kakao-Anbau. Die Schokolade gibt es als weiße Schokolade mit Pistazien oder in den Sorten Salted Caramel und 70% Dark Chocolate.



TOP-PRODUKT!
Vegane Schokolade mit viel Geschmack.

BIO DARK CHOCOLATE

Diese herrlich aromatische dunkle Schokolade gibt es mit Himbeer- und Mandelgeschmack – oder etwas herber mit 85 Prozent Kakao.



LANGKORNREIS

Den BIO-Langkornreis von BIO NATURA gibt es weiß, natur oder parboiled. Er stammt aus fairem Anbau und Handel.

NEAPOLITANER

Knusprige Waffeln mit vier Schichten Haselnussfüllung. Diese klassischen Neapolitaner-Waffeln werden mit Kakao aus fairem Anbau und Handel hergestellt.



BIO-FAIRTRADE ESPRESSO

Der Espresso von BARISSIMO überzeugt nicht nur mit bestem Geschmack sondern auch mit fairem, biologischem Anbau.

VITAL- GEBÄCK

Das unwiderstehlich knackige Vitalgebäck von BIO NATURA wird mit FAIRTRADE-Kakao hergestellt. Die palmölfreien Köstlichkeiten gibt es in den Sorten Sonnenblumenkerne-Kakao und Kürbiskern-Schoko.



Knackige Haferkekse zum Tee oder Kaffee.



BUTTER HAFERKEKSE

Die Butter Haferkekse werden ausschließlich aus biologischen, palmölfreien Zutaten und FAIRTRADE-Kakao hergestellt.

BANANEN

Bananen gehören zu den beliebtesten Früchten der Österreicher. Aus fairem, biologischem Anbau schmecken die BIO NATURA Bananen gleich doppelt gut!



KRÄUTERTEE

Die aromatischen Kräutertees von BIO NATURA stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Sie sind mit den FAIRTRADE-Kräutern Minze, Kamille und Fenchel-Rooibos erhältlich.

SAUER MACHT LUSTIG

Es gibt kaum ein universelleres Gewürz als Zitrusfrüchte. Schale, Saft, Fleisch – einfach alles an ihnen ist köstlich und kann in der Küche für herrlich aromatische Gerichte verwendet werden.

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





VIETNAMESISCHER POMELOSALAT MIT GERÖSTETEN ERDNÜSSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Aromen von Fischsauce und frischen Kräutern werden durch die Frische der Pomelespalten unwiderstehlich gut zusammengebracht.

ZUTATEN

- 1 große, schwere Pomelo vom HOFER Marktplatz
- 5 EL Fischsauce
- 2 EL HAPPY HARVEST FAIR TRADE Rohrzucker
- Saft einer Limette vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 2 Thai-Chilis
- 1 kleiner Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander
- 20 Minzblätter
- 1 Handvoll SNACK FUN Erdnüsse, geröstet

ZUBEREITUNG

- Die Pomelo schälen und das Fruchtfleisch mithilfe eines kleinen Messers in Stücken aus den Spalten lösen. In einer Schüssel aufbewahren. Aus der Fischsauce, Zucker und Limettensaft ein Dressing rühren. Die Knoblauchzehe schälen, der Länge nach durchschneiden und den Keim entfernen. Den Knoblauch feinst hacken und zum Dressing geben. Die Chilischoten der Länge nach teilen (die Scheidewände und Samen entfernen) und in Streifen schneiden, ebenfalls mit dem Dressing vermengen. Über die Pomelostücke gießen, Koriander und Minze darüberzupfen, die Erdnüsse grob hacken und ebenfalls zugeben. Alles gut vermischen und zu Tisch bringen.
- Wer möchte, kann den Salat mittels kurz blanchierter Garnelenschwänze ins Luxuriöse verändern. In Vietnam werden manchmal auch 2 bis 3 fein geschnittene und in Pflanzenöl langsam braun gebratene Schalotten beigefügt – eine interessante Variation.



HOFER PRODUKT-TIPP

POMELO VOM HOFER MARKTPLATZ

Im Unterschied zur sehr bitteren Grapefruit hat die Pomelo einen fruchtig-süßlichen Geschmack.



PROFI-TIPP

GUT GEPUTZT

Die weißen Häutchen und Membranen der Pomelo sind bitter und sehr zäh, sie machen beim Essen keine Freude. Daher gründlich entfernen.





PROFI-TIPP

SO WIRD'S KNUSPRIG

Wenn die Haut vom Brathuhn knusprig werden soll, ist es besser, zum Schluss der Bratzeit kurz auf Oberhitze oder Grill zu schalten, als von vornherein eine höhere Temperatur zu wählen.



HUHN MIT ZITRONE



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Dank aromatischer Zitronenbutter wird aus einem normalen Brathuhn ein außergewöhnliches Gericht.

ZUTATEN

- 100 g MILFINA Teebutter
- 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 5 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 TL LE GUSTO Oregano
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 FairHOF Maishendl
- ½ l RIEDEN SELECTION Grüner Veltliner Privat
- 2 Handvoll frischer Rucola vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Die Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen oder in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erwärmen. Die Zesten von beiden Zitronen reiben, dann die Zitronen halbieren und auspressen. Den Knoblauch und den Oregano fein hacken.

Alle Zutaten ordentlich mit der Butter mischen. Die Würzbutterm kräftig salzen und pfeffern.

- Das Huhn aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Mit der Brust nach oben in eine schwere Gusseisenpfanne legen. Die ausgedrückten Zitronenhälften mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen.
- Im Rohr braten, bis das Huhn schön gebräunt und gar ist, etwa 50 Minuten. Wenn Sie mit einem Messer zwischen Bein und Brust stechen, sollten klare Säfte herausfließen. Wer ein Fleischthermometer hat, zwischen Bein und Brust einstecken: Die Kerntemperatur sollte etwa 65 °C betragen.
- Das Huhn aus dem Rohr und aus der Pfanne nehmen und mindestens fünf Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Die Pfanne auf den Herd stellen, den Wein zugießen und auf hoher Hitze einkochen, bis sich eine

sämige Sauce bildet. Dabei mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Pfannenboden lösen.

- Das Huhn auf den Rucola betten, mit dem Pfannensaft begießen und servieren. Mit Braterdäpfeln servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

ZITRONEN VOM HOFER MARKTPLATZ

Die Zitrone gilt aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehalts als besonders gesund. Schon eine Zitrone deckt etwa die Hälfte des empfohlenen Tagesbedarfs.



MIT ORANGEN UND WIRSING GESCHMORTE POULARDENKEULEN



REZEPFÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein einfaches Gericht, das sich beinahe von selbst kocht. Die fruchtigen Orangen und die Aromatik der Hühnerkeulen bilden eine herrliche Kombination.

ZUTATEN

- 1 EL BIO NATURA BIO-Olivenöl
- 4 GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Poularden-Keulenviertel
- 12 kleine Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, geschält und halbiert
- 2 BIO-Orangen vom HOFER Marktplatz
- 1 EL LE GUSTO Thymian
- 3 LE GUSTO Lorbeerblätter
- 250 ml Weißwein Lieblich
- 2 Sternanis
- 3 EL HAPPY HARVEST FAIR TRADE Rohrzucker
- 1 Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, ca. 6 cm, geschält und gerieben
- 300 ml LE GUSTO Hühnersuppe
- 1 Kohl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer



PROFI-TIPP

SUGAR BABY!

Rohrzucker hat einen fein aromatischen, karamellartigen Geschmack, der beim Backen und Braten gut eingesetzt werden kann.

ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Ofen auf 170 °C vor. Das Öl in einem großen Bräter auf mittlerer Flamme erhitzen. Das Huhn würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Herausheben, den größten Teil des Fetts abgießen.
- Den Topf wieder erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch zum verbliebenen Fett geben und fünf Minuten lang goldbraun braten. Die Orangen in Scheiben schneiden und auf die Zwiebel legen, dann die Kräuter dazugeben und die Poularden Keulenviertel darauflegen. Jetzt den Wein angießen, Sternanis, Zucker und Ingwer mit genügend Suppe hinzufügen, um sie zu zwei Dritteln zu bedecken. Großzügig würzen, aufkochen, abdecken und 45 Minuten in den Ofen stellen.
- Den Kohl der Länge nach halbieren, den Strunk entfernen und in 12 Keile schneiden. Die Kohlstücke unter die Keulen legen, sodass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Nochmals 45 Minuten im Ofen braten, diesmal aber ohne Deckel, bis das Huhn goldbraun ist und vom Knochen fällt und der Kohl sehr zart ist. Die Hälfte der Orangenscheiben entfernen und den Topf mit Erdäpfelpüree zu Tisch bringen.



HOFER PRODUKT-TIPP

POULARDEN-KEULENVIERTEL »GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH«

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





PROFI-TIPP

DER RICHTIGE TOPF

Ist keine Tajine zur Hand, lässt sie sich auch durch einen Schmortopf mit Deckel ersetzen.



TAJINE MIT RIND, SALZZITRONEN UND OLIVEN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Im Schmorgefäß aus Nordafrika werden die Speisen besonders schonend gegart. So wird das Rindfleisch schön zart und die Gewürze entfalten ihr volles Aroma.

ZUTATEN

- 10 Safranfäden
- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL LE GUSTO Kümmel
- ½ EL gemahlene Kurkuma
- 1 TL Cayenne- oder Chilipulver
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 daumengroßes Stück Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- ½ kg GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH Gulaschfleisch
- 100 g MILFINA Teebutter
- 200 ml LE GUSTO Suppe im Glas (Rind)
- 1 Salzzitrone
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 20 KING'S CROWN Oliven, halbiert
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander
- BIO NATURA BIO-Couscous

ZUBEREITUNG

- Safran mit etwas heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Koriander und Kümmel in der trockenen Pfanne rösten, bis es duftet. Im Mörser mahlen und mit dem Kurkuma- und Chilipulver mischen. Die Zwiebel reiben, den Ingwer fein hacken. Die Gewürze mit Safranwasser, Knoblauchzehen, Ingwer und der geriebenen Zwiebel zu einer Paste mörsern (oder mixen). Das Rind damit marinieren und sechs Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Backrohr auf 160 °C vorheizen. Die Butter in einem schweren Bräter aufschäumen lassen. Das Rind darin kurz braten, bis es etwas Farbe genommen hat, dann mit Suppe ablöschen und zugedeckt im Backrohr weich schmoren, etwa 2 Stunden.
- Die Salzzitrone in feine Streifen schneiden und die Zitrone filetieren. Den Eintopf aus dem Rohr nehmen, die Salzzitrone, die Zitronenfilets und die Oliven zugeben. Auf dem Herd ohne Deckel köcheln, bis der Saft einreduziert ist, etwa 15 Minuten.
- Kurz rasten lassen. Mit gehacktem Koriander bestreuen und mit Couscous servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

RINDGULASCHFLEISCH »GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH«

Das zarte Rindfleisch aus Österreich eignet sich hervorragend für Gulasch und schmackhafte Eintöpfe.



LUFTIG-SÜSSE VERSUCHUNG

Es ist kein Zufall, dass Windbäckerei und Baiser
jetzt im Winter ihre Hoch-Zeit haben: Wenn es draußen
eisig stürmt, machen wir uns den Schnee im trauten Heim
extrasüß und fruchtig zurecht!

FOTOS LENA STAAL **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN





PROFI-TIPP

BUNTE VARIANTE

Wer die Baisermasse einfärben möchte, färbt die Eischneemasse am besten mit Lebensmittelfarben oder -pulver. Flüssige Farben verflüssigen die Eischneemasse.

BAISERKRÄNZCHEN MIT HIMBEERCOULIS, PISTAZIEN UND SCHLAGOBERS



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
105 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ ETWA 2 STUNDEN KÜHLZEIT

*Eine ganz klassische Kombination, aber neu interpretiert.
Wenn das kein festliches Dessert ist!*

ZUTATEN FÜR DAS BAISER

- 6 große Eiklar vom GOLDLAND Freilandeil, Raumtemperatur
- 330 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 2 TL LE GUSTO Tafelessig
- 7 g HAPPY HARVEST Speisestärke

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 375 ml MILFINA Schlagobers
- 80 g SNACK FUN Pistazien, geschält, fein gehackt
- 1 EL ALL SEASONS Himbeeren, tiefgefroren, fein zerkleinert

ZUTATEN FÜR DIE HIMBEERCOULIS

- 150 g ALL SEASONS Himbeeren, tiefgefroren
- 5 EL Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Die Himbeeren und den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einige Minuten lang kochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte passieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Das Backrohr auf 150 °C vorheizen. Einen Kreis von 22 Zentimeter Durchmesser auf ein beschichtetes Backpapier oder eine Silikonmatte zeichnen und auf ein Backblech legen.
- Das Eiklar im Mixer auf hoher Stufe schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Seiten der Schüssel immer wieder abschaben und weitere 5 Minuten schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Essig und Speisestärke in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Zur Baisermasse geben und 2 Minuten mixen.
- 12 Esslöffel vom Baiser als Kreis auf das Blech setzen. Die halbe Himbeercoulis daraufgeben und mit einem Löffel Muster machen.
- Das Backrohr auf 120 °C herunterstellen und das Baiser 1 Stunde backen. Im Rohr auskühlen lassen.
- Währenddessen das Schlagobers steif schlagen. Den Baiserkranz mit Schlagobers, restlicher Coulis, Pistazien und den gefriergetrockneten Himbeeren anrichten.



HOFER PRODUKT-TIPP

PISTAZIEN »SNACKFUN«

Geröstete Pistazien sind der perfekte Snack, sie sind aber auch auf Desserts und Salaten eine pikante Ergänzung.

SPANISCHER WIND ALS BAUMDEKORATION



REZEPT FÜR
15 KRÄNZE



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 1 STUNDE KÜHLZEIT

Selbst gebackene Dekorationen für den Weihnachtsbaum – das ist der Stoff, aus dem Kindheitserinnerungen sind!

ZUTATEN

- 5 große Eiklar vom GOLDLAND Freilandeier, Raumtemperatur
- 300 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 TL LE GUSTO Tafelessig
- Verschiedene Kuchendekorationen: Zuckerkugeln, Streusel etc.
- Rote und weiße Bänder



PROFI-TIPP

MEHR GESCHMACK

In die Windbäckerei kann man mit Kakao, Pulverkaffee oder sehr fein gemahlene Nüssen mehr Geschmack zaubern.

HOFER PRODUKT-TIPP

FREILANDEIER »GOLDLAND«

Österreichische Freilandeier gehören in jede Küche, denn es gibt kaum eine Speise oder Beilage, die ohne Eier auskommt.

ZUBEREITUNG

- Das Eiklar in der Küchenmaschine schaumig schlagen, dann den Zucker esslöffelweise einrieseln lassen, dabei zwischen den einzelnen Zugaben jeweils 30 Sekunden lang schlagen. Sobald der gesamte Zucker eingearbeitet ist, weitere 6 Minuten schlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Den Essig hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen.
- Das Backrohr auf 100 °C vorheizen. 2 bis 3 große Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Unterseite jedes Papiers mit 9 Zentimeter großen Kreisen markieren, die etwas voneinander entfernt sind.
- Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel mit 10-Millimeter-Tülle gleichmäßig in kleinen Tupfen (jeweils 9 pro Kreis) um den Innenrand jedes Kreises spritzen. Eine weitere Reihe etwas kleinerer Kleckse zwischen die Spitzen der ersten Kleckse spritzen, sodass eine Kranzform entsteht. Mit Dekoration nach Wahl verzieren.
- 50 Minuten lang backen. Den Ofen ausschalten und die Baisers 1 Stunde lang im Rohr abkühlen lassen. Vorsichtig mit einem Band zusammenbinden.







PROFI-TIPP

REINE GESCHMACKSSACHE

Wer kein Nusseis mag, kann auch andere Eissorten ausprobieren. Von Mango über Himbeere bis zu Zitroneneis ist alles möglich, was schmeckt.



BAKED ALASKA MIT SCHOKOLADE, KAFFEE UND HASELNÜSSEN



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
SCHWER

+ ÜBER NACHT EINFRIEREN

*Beeindruckend: gebackenes Eis.
Und hinterher wird der Schnee auch noch flambiert.*

ZUTATEN

- 500 g Kaffeeeis
- 500 g MUCCI Walnusseis

ZUTATEN FÜR DEN SCHOKOLADENKUCHEN

- 120 g MILFINA Teebutter, weich (+ mehr zum Einfetten der Form)
- 120 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 2 große GOLDLAND Freilandeier
- 125 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 1 TL BELLA Backpulver
- 50 g BELLA Kochschokolade, im Wasserbad geschmolzen

ZUTATEN FÜR DAS HASELNUSSBAISER

- 4 große Eiklar von GOLDLAND Freilandeiern, Raumtemperatur
- 200 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 4 g HAPPY HARVEST Speisestärke
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 30 g BIO NATURA BIO-Haselnüsse, geröstet, fein gehackt

ZUTATEN ZUM FLAMBIEREN (OPTIONAL)

- 80 ml RIQUET Inländer-Rum (80 %)

ZUBEREITUNG

- Für den Eisdom eine mittelgroße Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen (die breiteste Stelle der Schüssel sollte ca. 20 Zentimeter messen).
- Das weiche Kaffee- und Nusseis in zwei Schichten in die Schüssel spachteln, glatt streichen und für etwa 30 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis es fest ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Idealfall über Nacht frieren lassen, bis die Masse vollständig fest ist.
- Für den Schokoladenkuchen das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine runde, 20 Zentimeter große Kuchenform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.
- In einer großen Schüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Die Eier untermischen, bis alles gut vermischt ist. Dann mit Mehl und Backpulver ebenso verfahren, zum Schluss die geschmolzene Schokolade einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 30 Minuten backen, bis ein Zahnstocher beim Einstecken in der Mitte sauber bleibt. Auf ein Drahtgitter stellen und in der Form vollständig abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren das Baiser zubereiten. Das Eiklar in einer großen Schüssel aufschlagen, bis es weiche Spitzen bildet. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glatt und steif ist. Maisstärke und Salz hinzufügen und weiterschlagen, bis die Baisermasse steife Spitzen hat und glänzt. Die Hälfte der Haselnüsse unterheben.
- Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.
- Den Kuchen aus der Form lösen und das Backpapier entfernen – die flache Seite des Kuchens sollte dabei nach oben zeigen. Die Schale mit dem Eis zügig aus

dem Gefrierschrank nehmen und den Plastiküberstand von der Oberfläche abwickeln. Das geformte Eis vorsichtig aus der Schüssel heben und auf den Kuchen stürzen, dann die Frischhaltefolie abziehen. Das Baiser auf der ganzen Torte verteilen, dabei mit der Rückseite eines Löffels dekorative Spitzen formen. Die restlichen Haselnüsse über die Baisermasse streuen. Etwa 8 Minuten backen, bis das Baiser goldgelb ist. Sofort servieren.

- Zum Flambieren ½ Eierschale vorsichtig in die Baiserkuppel stecken. In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze den Rum erwärmen (nicht kochen). Den Baked Alaska zum Servieren auf den Tisch stellen. Den Rum in einen Schöpflöffel geben, mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug anzünden und langsam brennend über den Alaska träufeln. Sobald der Alkohol verbrannt ist und die Gäste ausreichend beeindruckt wurden, den Baked Alaska mit einem warmen Messer in Stücke schneiden und sofort servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-HASELNÜSSE »BIO NATURA«

Für Kekse, Kuchen und Desserts sind Haselnüsse die perfekte Zutat.

BAISERNESTER MIT KARDAMOMOBERS UND PREISELBEEREN



REZEPFÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
85 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 1 STUNDE KÜHLZEIT

*Süßes Baiser, herbe Preiselbeeren, lockend-würziges Obers:
so vielschichtig, so gut!*

ZUTATEN FÜR DIE BAISERNESTER

- 4 große Eiklar vom GOLDLAND Freilandei, Raumtemperatur
- 200 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 TL LE GUSTO Tafelessig
- 1 TL HAPPY HARVEST Speisestärke

ZUTATEN FÜR DIE PREISELBEERSAUCE

- Saft und Schale von 2 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 250 g GRANDESSA Preiselbeerauslese
- 1 TL BELLA Vanilleschoten, ausgekratzt

ZUTATEN FÜR DAS KARDAMOMOBERS

- 300 ml MILFINA Schlagobers
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL BELLA Vanilleschoten, ausgekratzt
- 2 TL Staubzucker

ZUTATEN ZUM VERZIEREN

- Zesten von Orangen vom HOFER Marktplatz
- Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 140 °C vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 8 Kreise mit einem Durchmesser von

ca. 5 Zentimetern aufzeichnen, wobei zwischen den Kreisen etwas Platz sein sollte.

- In einer sauberen und trockenen Schüssel eines elektrischen Standmixers das Eiklar schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker nach und nach esslöffelweise einrieseln lassen, wobei zwischen den einzelnen Zugaben gut gerührt werden muss. Sobald der gesamte Zucker hinzugefügt ist, 5 Minuten lang weiterschlagen. Den Essig oder Zitronensaft und die Speisestärke hinzugeben und weitere 5 Minuten schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist.
- 2 bis 3 gehäufte Esslöffel Baiser in die vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier geben. Mit der Rückseite eines Löffels die Baisers zu Nestern formen und oben eine leichte Mulde bilden.
- Das Backblech in die Mitte des Backrohrs schieben und die Temperatur sofort auf 110 °C reduzieren und 1 Stunde lang backen. Dann das Backrohr ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Preiselbeersauce zubereiten: ¼ der geriebenen Orangenschale beiseitestellen, um die fertigen Baisernester damit zu garnieren. Preiselbeermarmelade, Orangenschale und -saft sowie Vanilleextrakt in einen mittelgroßen Topf geben und auf kleiner Flamme

köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. In eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen.

- Das Schlagobers mit Kardamom, Vanille und Staubzucker schlagen, bis sich feine Spitzen bilden.
- Zum Servieren ein paar Esslöffel des Schlagobers auf jedes Baisernest geben und etwas Preiselbeersauce darauflöffeln. Mit der restlichen Orangenschale und einem Rosmarinzweig garnieren. Sofort servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

WILDPREISELBEERE AUSLESE »GRANDESSA«

Als herber Kontrapunkt in Süßspeisen haben Preiselbeeren eine lange Tradition. Darum dürfen sie in der Backsaison nicht fehlen.



PROFI-TIPP

GERNE MIT WEICHSELN

Statt der Preiselbeeren kann man auch Weichseln verwenden. Der säuerliche Geschmack passt perfekt zum Baiser.



HOFER PRODUKT-TIPP

MANGO
»ISS REIF!«



Mangos zaubern Sommerstimmung auf das winterliche Dessert. Ihr Fruchtfleisch ist zuckersüß und voller Aromen – genau richtig für eine festliche Köstlichkeit.



MANGO-MARACUJA-ETON-MESS MIT GRIECHISCHEM JOGHURT



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 1 STUNDE KÜHLZEIT

*Eton Mess ist eine köstliche Kreation aus der britischen Küche.
Wir haben tropische Früchte dazu kombiniert.*

ZUTATEN FÜR DIE BAISER

- 2 große Eiklar von GOLDLAND Freilandeiern
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 2 ISS REIF! Mangos, gewürfelt
- 5–6 Maracujas, reif
- ½ EL GRANDESSA Österr. Imkerhonig
- 100 g MILFINA Schlagobers
- 100 g LYTTOS Griechischer Naturjoghurt



PROFI-TIPP

REIFE SACHE

Eine reife Mango erkennt man immer daran, dass sie mit etwas Druck nachgibt. Sie sollte außerdem einen angenehmen Duft haben.

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 130 °C vorheizen.
- Das Eiklar mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Bei laufendem Mixer nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis alles gut vermischt ist.
- Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Mitte des Backblechs geben und mit der Rückseite eines Löffels formen und verteilen.
- Etwa 1 Stunde lang backen, bis das Baiser außen knusprig und innen noch ein wenig weich und klebrig ist. Auskühlen lassen.
- Die gewürfelten Mangos in eine Schüssel geben und den Honig darüberträufeln. Das Schlagobers schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann das Joghurt unterheben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Baiser auf den Boden der Serviergläser bröseln und mit der Schlagobers-Joghurt-Mischung bedecken. Die Mangostücke und etwas Maracujafleisch hinzufügen und die Schichtung noch einmal wiederholen, um alle 6 Gläser zu füllen. Zum Schluss noch mit Maracuja toppen und sofort servieren.



WEINE ZUM FESTMAHL

Gute Weine und gutes Essen gehören einfach zusammen.
Wir haben Weine aus der HOFER Vinothek zusammengestellt,
die einen Ehrenplatz auf der Festtagstafel verdienen.



LEICHTE, ELEGANTE WEINE



STEIERMARK DAC CHARDONNAY

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

WELSCH RIESLING STEIERMARK



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



SAUVIGNON BLANC STEIERMARK

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

BESTER GENUSS IM GLAS



CHARDONNAY

Villa Gatti

12%, 0,75 l, blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, dezente Frucht, Kräuter. Am Gaumen sauber, frische Säure, ordentliche Dichte und Länge.



GELBER MUSKATELLER MÜLLER THURGAU

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



WEISSBURGUNDER SELECTION

Lenz Moser

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



SILVER WEISSWEINCUVÉE

Flat Lake

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



SPANNEND UND FRUCHTIG



SOAVE DOC

Villa Alberti

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



BIO ZAHEL GEMISCHTER SATZ

Zahel

12 %, helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer grüner Apfel, Nuancen von Limettenzesten und weißen Blüten, attraktives Bukett. Leichtfüßig, zart nach Apfel, frisch strukturiert, zitroniger Nachhall, feiner Sommerwein.



HEIDEBODEN ROSÉ

Hans Schwarz

Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe. Rote Waldbeeren, frische Mandarinenzesten, ein Hauch von Wiesenkräutern und weißer Apfel. Leichtfüßig, zart nach eingelegten Kirschen, dezente Fruchtsüße, gelber Apfel, zarte Limettennote, ein sommerlicher Speisenbegleiter.





GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

Franz Anton Mayer

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



RIESLING RIEDEN SELECTION

Kaiserhofkellerei

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



ZINFANDEL 0,75 L

E. & J. Gallo Winery

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

ZUM FEST IN BESTER FEIERLAUNE



BLAUER ZWIEGELT SELECTION

Lenz Moser

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



CABERNET SAUVIGNON SELECCIÓN

Luis Felipe Edwards

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



CUVÉE DORA BARRIQUE EXCLUSIV CUVÉE RESERVE

Lenz Moser

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



ROSSO TOSCANA

San Zenone

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





AUSFLÜGE IN DER STILLEN ZEIT DIE ADVENTZEIT GENIESSSEN

Über Adventmärkte bummeln oder die Winterlandschaft erkunden – die Zeit vor Weihnachten bietet viele Möglichkeiten für stimmungsvolle Aktivitäten.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Die Zeit vor Weihnachten ist erfüllt von Vorfreude und reger Geschäftigkeit. Es werden Traditionen gelebt und es warten viele neue Eindrücke und Erlebnisse. Da darf ein Besuch auf dem Christkindlmarkt natürlich nicht fehlen. Der Duft nach gebrannten Mandeln und heißem Glühwein ist eine Verlockung, der man nur schwer widerstehen kann. Er gibt der kalten Luft ein ganz besonderes, verheißungsvolles Aroma und ist ein Vorgeschmack auf das nahe Fest.

Dabei muss es nicht immer der Christkindlmarkt vor der eigenen Haustüre sein. Mit HOFER REISEN kann man die schönsten Weihnachtsmärkte in ganz Österreich entdecken. Von Mitte November bis Weihnachten verwandeln sich Plätze und Straßen mit kleinen Buden und viel At-

Vorfreude

Beim Bummeln und Gustieren auf den Christkindlmärkten beginnen nicht nur Kinderaugen zu glänzen. Ein Kurztrip zu den schönsten Märkten stimmt auf Weihnachten ein.

mosphäre in zauberhafte Weihnachtsmärkte. Ein Kurztrip in eine der weihnachtlich geschmückten Städte bietet die Gelegenheit, in die Adventstimmung einzutauchen – ohne Hektik und mit viel Genuss. Wie wäre es also mit einem Ausflug zu den großen Adventmärkten in den Landeshauptstädten oder zu den vielen kleinen stimmungsvollen Märkten in den Regionen?

BESONDERES FLAIR UND GESCHICHTE

Die steirische Landeshauptstadt steht im Zeichen von Weihnachten, verteilen sich doch ganze vierzehn verschiedene Märkte auf mehrere Viertel und Plätze der Stadt. Praktisch an jeder Ecke wartet ein Adventmarkt und verwöhnt Besucherinnen und Besucher mit regionalen Schmankerln. Ein magischer Anziehungspunkt ist die Eiskrippe im Landhaushof, die aus rund 35 Tonnen Eis geformt wird. Der älteste Markt der Stadt findet im Franziskanerviertel statt. Der Altgrazer Christkindlmarkt hat sich der ländlichen Traditionen verschrieben. Besonders farbenfroh ist das »Wunderlend am Mariahilferplatz«. Design-Adventhütten, die wie leuchtende Kristalle wirken, warten am Mehlplatz. Ein wahres Lichtermeer empfängt die Gäste am Grazer Hauptplatz. Denn neben dem eindrucksvollen Christbaum tanzen märchenhaft weihnachtliche Lichtprojektionen über den weißen Dächern der Adventhütten. Besinnliche Stimmung erlebt man am Grazer Schloßberg beim »Aufsteigern«-Weihnachtsmarkt.

Der nächste Besuch führt nach Wien. Hier treffen Besucherinnen und Besucher auf viel Historie. Bereits 1722 fand erstmals



Unvergessliche Ausflüge mit dem Schiff kann man am Wolfgangsee zwischen St. Gilgen, Strobl und St. Wolfgang unternehmen.

ein »Nikolo-, Weihnachts- und Krippenmarkt« auf der Freyung statt. Auf dem Altwiener Christkindlmarkt auf der Freyung sind auch heute noch Nostalgie und der Zauber der Weihnacht zu Hause. Und auch der Christkindlmarkt am Rathausplatz gehört zu den ältesten der Welt, besteht er doch seit 1296. Neben den Markthütten ist der berühmte »Herzerl-Baum« die perfekte Kulisse für romantische Fotos. Auch vor der traumhaften Kulisse von Schloss Schönbrunn findet jährlich ein Weihnachtsmarkt statt. Hier fühlt man sich zurückversetzt in die k. u. k. Zeit. Eine magische Erlebniswelt für Adventfans jeden Alters.

Neben den großen Weihnachtsmärkten kann man die Vorweihnachtszeit auch bei Besuchen auf kleinen, traditionellen Märkten genießen. Beim Mariazeller Advent steht der größte hängende Adventkranz im Mittelpunkt. Etwas ganz Besonderes ist der Rattenberger Advent. Durch unzählige Feuerstellen und Kerzen entsteht ein ganz besonderes Gefühl. Ein großartiges Erlebnis für die ganfa-

milie erwartet Besucherinnen und Besucher beim Katschberger Adventweg.

Der Wolfgangseer Advent gehört zu den schönsten in Österreich. Wer sich nicht auf einen einzigen Adventmarkt festlegen will, der pendelt einfach mit dem Schiff zwischen St. Gilgen, Strobl und St. Wolfgang. Nach einer Tour auf dem See kann man die Vorweihnachtszeit noch in vollen Zügen bei einem Glühwein oder Punsch genießen! Auch am Ufer des Wörthersees wird um die Weihnachtszeit einiges geboten: Hier kann man die verschneiten Gipfel und Landschaften vom Wasser aus genießen.

Bei HOFER REISEN erwarten Sie unvergessliche Erlebnisse mit zahlreichen Ideen für die Adventzeit. Nehmen Sie sich mit einem Kurztrip eine Auszeit vom Weihnachtsstress. Nach einem ausgiebigen Bummel durch festlich beleuchtete Straßen und winterliche Landschaften und Dörfer warten allerlei kulinarische Genüsse. Der Abend klingt in einem wunderschönen Hotel aus, das mit speziellen Verwöhnpaketen und einigen Extras in der Vorweihnachtszeit aufwartet. Ob Romantikreise zu zweit oder ein Ausflug mit der ganzen Familie – der Advent ist genau die passende Zeit dafür.

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



SPORT UND WELLNESS IN ÖSTERREICH

WINTERSPASS

Der winterliche Charme Österreichs fasziniert auf vielfältige Weise und bietet zahlreiche Möglichkeiten für die besondere Zeit rund um Weihnachten. In der Natur, auf der Piste oder in einer der vielen Thermen erlebt man einen unvergesslichen Winterurlaub.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Die winterliche Landschaft zeigt sich im weißen Mantel von ihrer besten Seite und lockt Sportbegeisterte und Erholungsuchende raus in die Natur. Wer kann da widerstehen? Also nichts wie rein in eine warme Jacke und die Winterstiefel – und ab in den Urlaub! Sie wissen noch nicht, wo es hingehen soll? HOFER REISEN hat eine bunte Auswahl an Reisen für Sie kuratiert und zeigt eine Fülle an Möglichkeiten, die den Winterurlaub unvergesslich

machen. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie das richtige Angebot für sich und Ihre Familie.

PARADIES FÜR SPORTFANS

In der kalten Jahreszeit ist Österreich ein wahres Wunderland, das mit jeder Art von Aktivität punktet. Wer im Winter am liebsten knackige Pisten hinunterdüst, den erwartet ein Skiurlaub der Extraklasse in den heimischen Alpen. Aber auch das Herz jedes Snowboard-Fans schlägt höher

bei einem Urlaub in Österreich, denn auf jedem Hang der heimischen Skigebiete kann man Snowboarden.

Es muss aber nicht immer gleich Skifahren oder Snowboarden sein! Abenteuerlustige Wintersportlerinnen und -sportler jeden Alters können auch Rodelbahnen und Langlaufloipen entdecken. Oder haben Sie schon Eislaufen auf einem der zugefrorenen Seen probiert? Bei einer Wanderung durch die glitzernde Landschaft knirscht der Schnee unter den Schu-

SPORTLICH

Eislaufen, Langlaufen oder Rodeln bringen viel Spaß für sportliche Urlauberinnen und Urlauber. Auch bei besinnlichen Wanderungen kann man die Winterzeit genießen.



Österreich ist ein Land der Skifahrerinnen und Skifahrer. Unzählige Pistenkilometer stehen zur Verfügung.

hen und man verbringt unvergessliche Momente. Die Natur zeigt sich von ihrer ruhigen Seite und lädt zu erholsamen Stunden ein. Hunderte Kilometer an präparierten Winterwanderwegen stehen zur Verfügung und jede Region hat ihren eigenen Charme und will erkundet werden.

ABENTEUER FÜR KINDER

In den Bergen und Tälern warten unzählige fantastische Abenteuer auf Familien. Skifahren gehört da natürlich dazu. Beim Skiurlaub kann man dem Nachwuchs den perfekten Carving-Schwung beibringen und die gemeinsame Zeit auf der Piste genießen. Die JUFA- und Familienhotels sind perfekt auf die Bedürfnisse von Familien abgestimmt. Lassen Sie sich verwöhnen und erleben Sie gemeinsame Familienzeit! Wandern, Rodeln, Eislaufen und mehr: Winterurlaub mit den Kindern macht auch abseits der Piste großen Spaß. Wie wäre es mit einer kleinen Entdeckungsreise durch die Natur? Schlendern Sie durch

die verschneite Landschaft und zeigen Sie Ihren Kindern die Spuren der Tiere im Schnee. Es gibt so viel zu erleben.

So wird der Urlaub zu einem vollen Erfolg, denn Ihre Kinder werden begeistert sein.

ERHOLUNG PUR

Gerade in der Vorweihnachtszeit sollte man sich bewusst Zeit für sich selbst nehmen. Und wo geht das besser als in einer von Österreichs Thermen und Wellnessoasen? Tief durchatmen und ein paar erholsame Wellnessstage oder einen Thermenurlaub starten. Es wartet ein Wellnesspro-

gramm, das den Alltagsstress schnell vergessen lässt.

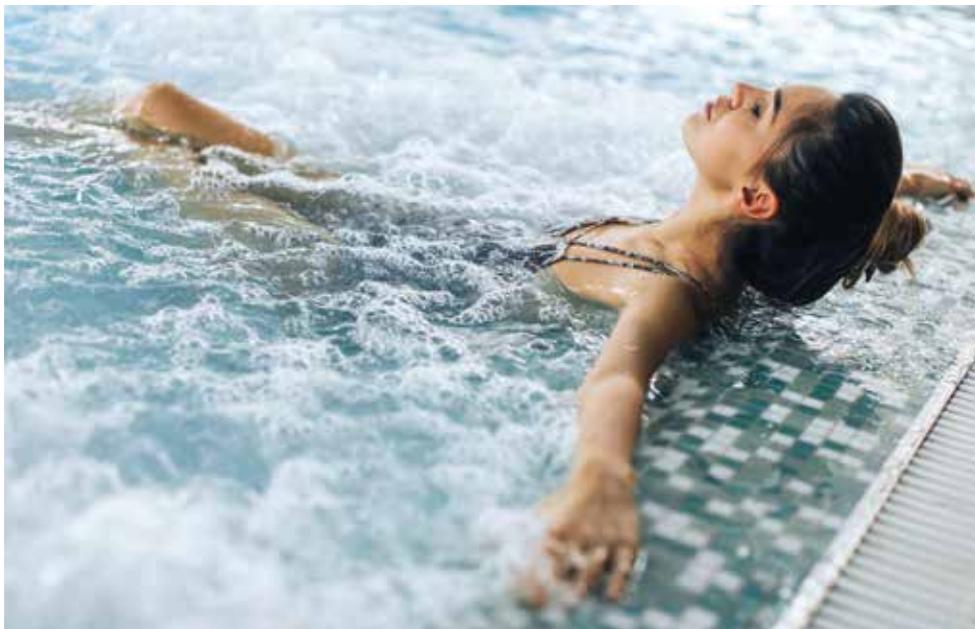
Eintauchen ins warme Wasser oder eine wohltuende Massage genießen: Das ist Entspannung pur. Großzügige Pools, riesige Saunalandschaften und ein komfortables Wellnesshotel mit köstlicher Kulinarik warten auf Ruhesuchende.

Im »Schlosshotel Leoben« in der Gamsstadt Kitzbühel werden Sie nach allen Regeln der Kunst verwöhnt. Das Highlight: der 46 Meter lange Panoramapool mit atemberaubendem Blick auf die umliegende Bergwelt. Auch die Rogner Therme Bad Blumau regt mit ihrem einzigartigen Ambiente zu Ruhe und Entspannung ein. Eine über 3.000 m² große Wasserfläche garantiert Ruhe, Rückzug und viel Freiraum. Waren Sie schon einmal im »Asia Spa Leoben«? Neben besonderen Saunaaufgüssen wartet auch ein erstklassiges Wellnessangebot auf Sie. Die Therme Erding ist nicht nur die größte Therme der Welt, sie bietet auch eine Mischung aus Wellness und Abenteuer – ideal für die ganze Familie. 28 Rutschen sorgen für viel Spaß und unter 300 echten Palmen kann man im Wellenbad die meterhohen Wellen genießen.

Mit HOFER REISEN geht es aber nicht nur zu den schönsten Rückzugsorten in Österreich, auch in Ungarn, Südtirol, Italien oder Slowenien wartet ein Verwöhnprogramm für alle Sinne, das perfekt auf Weihnachten einstimmt.

Die besten Angebote finden Sie unter: hofer-reisen.at/wellness

Im Winter genießt man ruhige Tage in einer der Thermen. Wellness und Wohlbefinden stehen hier im Mittelpunkt.



AKTUELLES VON HOFER



Michael Poppinger und Lukas Schmalzbauer (beide Geschäftsführer Wald4Leben), mit Horst Leitner (CEO HOFER S/E, v.l.)

SCHON GEWUSST?

Im Rahmen seiner großen Sammelaktion »Gemeinsam spenden und Gutes tun« sammelt HOFER heuer wieder für regionale Tafeln und Sozialorganisationen. Von 25. November bis 7. Dezember haben Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, direkt und unkompliziert beim nächsten Einkauf in ihrer HOFER Filiale haltbare Lebensmittel und Hygieneprodukte an Menschen in Not zu spenden. Zusätzlich spendet jede der über 540 HOFER Filialen einen gefüllten Einkaufswagen, wodurch bislang mehr als 22.600 gefüllte Einkaufswagen von Kundinnen und Kunden sowie von HOFER gespendet werden konnten.



DER HOFER ZUKUNFTSWALD WÄCHST UND WÄCHST

Im Frühjahr 2021 startete die Kooperation »HOFER Zukunftswald« mit dem niederösterreichischen Unternehmen »Wald4Leben«. Das gemeinsame Ziel: Die von der Klimakrise bedrohten Wälder im Waldviertel durch den Aufbau klimabeständiger und natürlicher Mischwaldstrukturen auch für nachfolgende Generationen zu erhalten. Alleine 2024 wurde der HOFER Zukunftswald um weitere 2.300 Bäume aufgeforstet – und umfasst seit Projektstart nun um die 10.000 Bäume.

Die verschiedenen Baumarten und Sträucher bieten zudem unzählige Nistmöglichkeiten und Unterschlupf für zahlreiche Tiere, darunter 100.000 Bienen. Die Wertschöpfung bleibt auf vielen Ebenen in der Region und lange Transportwege werden vermieden.

AUSBAUOFFENSIVE FÜR E-LADESTATIONEN

Zu einem angenehmen Einkaufserlebnis zählen auch Lademöglichkeiten für Kundinnen und Kunden mit Elektroautos. Darum werden bis Ende 2026 bei allen geeigneten HOFER Filialen insgesamt 1.500 Parkplätze mit E-Ladestationen mit einer Ladeleistung von bis zu 150 kW DC zur Verfügung stehen. Bei einer der neuen Schnellladestationen reicht in den meisten Fällen schon die Zeit, in der der Wocheneinkauf erledigt wird, um das Auto ausreichend zu laden. Durchschnittlich werden für 100 Kilometer Reichweite nur zehn Minuten benötigt. Besonders praktisch: Für die E-Ladestationen auf den HOFER Parkplätzen braucht man keine eigene Karte: Alle Partner sind Mitglieder des Bundesverbands Elektromobilität Österreich (BEÖ).



SCANNEN UND MEHR ERFAHREN



NOCH MEHR REZEPTE, TIPPS & INSPIRATIONEN

Sie wollen mehr? Verpassen Sie keine aktuellen Trends und Ideen! Die besten Rezepte und ganz viel Inspiration für die Küche finden Sie jetzt auf dem HOFER Österreich Pinterest-Kanal und in der HOFER Rezeptwelt. Darunter befinden sich auch Rezepte, mit denen man köstliche Gerichte mit noch genießbaren Lebensmittelresten wie zum Beispiel Brotresten zubereiten kann. Wie wäre es mit lauwarmem Brotsalat mit Kürbis und Apfel? Hier gleich nachkochen!

LEBENSMITTEL JEDEN TAG RETTEN

HOFER setzt auf vielfältige Maßnahmen, um Warenüberschüsse zu reduzieren, in den Filialen vor allem durch effiziente Mengenplanung und kurze Transportwege. Außerdem verkauft HOFER unter »Krumme Dinger« Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern. Sollte es dennoch zu Nahrungsmittelüberschüssen in den Filialen kommen, so spenden 100 Prozent der HOFER Filialen diese an regionale Sozial- und Tafelrichtungen. Einwandfreie Lebensmittel, die weder regulär verkauft noch von den Sozialeinrichtungen abgeholt werden können, kommen in die »Too Good To Go-Überraschkisterl«. Unter der Eigenmarke »Rettenswert« werden zudem kostbare Lebensmittel aus der vorgelagerten Lieferkette gerettet und zu köstlichen Produkten verarbeitet.



Tischgespräch mit Kristina Sprenger über SPORTLICHKEIT, ROTE RÜBEN UND IHRE LIEBE ZU KÄSE

INTERVIEW HERTA SCHEIDINGER

HOFER *Wie wichtig ist ein gesunder Lebensstil für Sie?*

KRISTINA SPRENGER In meinem Beruf muss ich sehr viel Körperliches leisten, mein Körper ist sozusagen mein Instrument. Das heißt, es ist mir sehr wichtig, ihn gut zu behandeln. Und deswegen bin ich sehr sportlich und achte auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Wird da auch gleich die ganze Familie miteinbezogen?

Ja, da wird die ganze Familie miteinbezogen. Wir sind große Fisch- und Gemüseesser. Gott sei Dank auch unsere Tochter Rosa. Wir essen prinzipiell sehr wenig Fleisch, aber wenn, dann ist uns ganz wichtig, dass es regional und bio ist. Ich schaue einfach, was gerade saisonal in den Regalen zu finden ist, und versuche, die Dinge auch in der Zeit zu kaufen, in der sie geerntet werden.

Was hat sich für Sie durch die Sportlichkeit und auch durch diese bewusste Ernährung verändert?

Ich merke einfach, dass ich unfassbar viel Energie habe. Ich stehe jeden Tag um fünf Uhr auf und bin dann auf der Probe einfach schon extrem wach. Man kann sich auch besser konzentrieren, man kann sich Text besser merken. Ich habe eine gute Konstitution und im Grunde genommen bin ich wirklich immer fit, immer gesund. Und das hat sicher mit der Ernährung und der Bewegung zu tun.



»Wir essen prinzipiell sehr wenig Fleisch, aber wenn, dann ist uns ganz wichtig, dass es regional und bio ist.«

KRISTINA SPRENGER

Die Tiroler Schauspielerin ist einem breiten Publikum durch ihre Film- und Fernsehrollen bestens bekannt. Vor allem mit Fernsehserien wie »Familiensache«, »Landkrimi« oder »Soko Kitzbühel« ist sie Dauergast auf den Bildschirmen. Seit zehn Jahren lenkt Kristina Sprenger als Intendantin äußerst erfolgreich die Geschehnisse der Festspiele Berndorf. Bei den Produktionen steht sie auch gerne als Schauspielerin mit auf der Bühne.

Es gibt sehr viele Wintergemüse, die sehr gut schmecken.

Ich liebe Gemüse im Winter, beispielsweise Rote Rüben und auch Kürbis. Mit Fenchel kann man großartige Gerichte machen. Das Einzige, das mich hindern würde, ganz vegan zu essen, ist Käse. Ich liebe Käse, ohne Käse kann ich nicht.

Was kommt bei Ihnen denn zu Weihnachten, zu den Feiertagen auf den Tisch?

Bei uns gibt es immer Fisch. Dazu gibt es Spinat, Kartoffeln und ganz klassisch, weil meine Mutter Polin ist, eine klare Rote-Rüben-Suppe. Das ist im Grunde genommen eine Rindssuppe, die dann mit einer Essenz von Roten Rüben und Essig gestreckt wird. Und da kommen Pierogi rein – also kleine Teigtaschen mit getrockneten Steinpilzen, Zwiebeln und Kräutern. Das wurde immer bei uns gegessen und ich habe diese Tradition in meine Familie mitgenommen.

Und wie sieht es aus mit Süßem? Ist das eine Versuchung für Sie?

Wir sind alle nicht so ganz süß veranlagt. Aber Kekse müssen schon sein. Wir machen immer die drei Kekse, die wir am liebsten mögen. Das sind Vanillekipferl, Kokosbusslerl und Rumkugeln. Die werden dann auch zu Weihnachten gegessen – aber so richtig schmecken sie ja nur vor dem Heiligen Abend, also da, wo man ja eigentlich noch nicht darf. <

BIRNEN

DIESE BELIEBTE WINTERFRUCHT KANN SO SAFTIG UND SÜSS SEIN, DASS MAN NICHT GENUG VON IHR BEKOMMT. HIER SIND TIPPS, WORAUF MAN BEI DER AUSWAHL ACHTEN SOLLTE.

NICHT ZU REIF KAUFEN

Birnen sollten noch nicht weich sein, wenn man sie kauft – es sei denn, man will sie wirklich sofort genießen. Feste Birnen reifen zu Hause rasch nach, wenn man sie in einem verschlossenen Papiersackerl aufbewahrt. Sie geben – ähnlich wie Äpfel – Reifegase ab, die die Reifung beschleunigen.

STIEL VERRÄT DIE REIFE

Birnen reifen von innen nach außen. Dadurch kann sich die Schale noch fest anfühlen, das Fruchtfleisch aber schon weich sein. Ein gutes Erkennungsmerkmal für den Reifegrad ist der Stiel: Gibt er bei leichtem Druck am Ansatz etwas nach, ist die Frucht innen weich und sollte gegessen werden.



WELCHE BIRNE WANN?

Im Herbst ist die Auswahl an Birnen am größten. Die wohl bekannteste Sorte ist Williams Christ – sie ist saftig, süß und aromatisch. Nach der Ernte sollte sie bald gegessen werden, ebenso wie die Sorten Gute Luise und Gellerts Butterbirne. Zur längeren Lagerung eignet sich dagegen die Sorte Conference. Sie schmeckt sowohl im festen als auch im weichen Zustand. Bis zu zwei Monate lässt sich die milde Sorte Alexander Lucas aufheben; beim Reifen verfärbt sich die Schale gelblich. Auch die Abate Fetel wird erst nach entsprechender Lagerzeit so richtig süß und saftig.

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

PFAND- RÜCKNAHME



Da bin ich mir sicher.

- ✓ Unsere HOFER Filialen haben besonders kundenfreundliche Pfandrücknahmestellen direkt im Eingangsbereich.
- ✓ Schon gewusst? Ab 2025 können auch alle mit dem Pfandsymbol gekennzeichneten Einweg-Getränkeverpackungen zurückgegeben werden.

