

STEFFEN HENSSLER

- Geb. am 27. September 1972 in Neuenbürg im Schwarzwald
- Kochlehre im Sterne-Restaurant
- Ausbildung und Praxis Professional Sushi Chef in Los Angeles
- 2001: Eröffnung des eigenen Restaurants in Hamburg gemeinsam mit Vater Werner: „Henssler Henssler“
- 2009: Zweites Restaurant „Ono by Steffen Henssler“ in Hamburg
- Februar 2017: Eröffnung des Restaurants „Ahoi by Steffen Henssler“ (mit Bruder Peter)



HENSSLER IM TV

- 2005: „Henssler's Küche“ (NDR)
- 2007: „Ganz & Gar“ (VOX)
- 2008–2010: Auftritte in „Die Küchenschlacht“ (ZDF)
- 2010–2014: Moderation der Kochquiz-Show „Topfgeldjäger“ (ZDF)
- Ab 2013: „Grill den Henssler“
- Ab 2014: „Der Restauranttester“ (RTL)
- 2016: „Henssler grenzenlos“ (VOX)

www.steffenhenssler.de

Schon **probiert?**

SELBER GÄRTNERN GESUNDES NASCHEN



Die **DATTELWEIN-TOMATE** bildet buschige Trauben mit bis zu 100 süß-aromatischen gelben Früchten. Als Samen oder Jungpflanze.

www.arche-noah.at

Grill den Henssler

Am 2. April beginnt die achte Staffel des beliebten Kochwettbewerbs.

In den acht neuen Ausgaben der Koch-Show (immer So., 20.15 Uhr) versuchen jeweils drei prominente Hobbyköche Koch-King Steffen Henssler mit ihren Lieblingsrezepten zu schlagen – also quasi zu „grillen“. Unterstützung erhalten die Promis – in der Auftaktfolge Sarah Lombardi, Kader Loth (s. Bild oben) und Mustafa Alin – von bekannten Koch-Coaches wie Ralf Zacherl, Stefan Marquard, Mario Kotaska oder Ali Güngörmüs, die bei der



Zubereitung zur Hand gehen dürfen. Nur Abschmecken ist tabu. Henssler dagegen ist bei der Zubereitung der Gerichte auf sich alleine gestellt. Am Ende des Duells vergibt die Jury, der jetzt neben Manager Reiner Calmund auch Sterneköchin Maria Groß sowie Star-Sommelier und Gastronom Gerhard Retter angehören, die Punkte. Das Preisgeld wird für einen guten Zweck gespendet. Moderation: Ruth Moschner. ■



DIE NEUEN PROFI-JUROREN

Maria Groß. Shooting-Star & Michelin-Stern-Köchin in ihrem Restaurant „Bachstelze“ in Erfurt, bekannt aus den TV-Formaten „Kitchen Impossible“ und „Die Küchenschlacht“. Groß setzt auf bodenständige, aber anspruchsvolle Gerichte.
Gerhard Retter. In der Steiermark aufgewachsen, Sommelierkarriere in mehreren Sterne-Restaurants von Witzgimanns „Aubergine“ bis zum „Hotel Adlon“. Betreibt das Restaurant „Fischerklause“ am Lütjensee und die Kult-Weinbar „Cordobar“ in Berlin.



Osterfreuden
– von Hasen, Eiern und der Wiederkehr des Frühlings

Das Schönste, sagt man, ist die Vorfreude. Dazu bedarf es zuerst einmal einer Zeit des Darbens, um sich dann lustvoll und bewusst den **lukullischen Genüssen** des Frühlings hinzugeben.

Die Zeit nach Aschermittwoch nützen immer mehr Menschen, um in den 40 Tagen bis zur Osternacht auf alkoholische Getränke und tierische Lebensmittel zu verzichten. Um sich Kraft zu holen und nach den langen Winter-tagen fit in den Frühling zu starten.

LIEBENSWERTE BRÄUCHE

Viele Traditionen der Osterzeit sind Teil unserer Lebenswelt. Die Palm-buschen, das Spinat-Essen am Gründonnerstag, der Fisch am Karfreitag, die Ratschen, die das Glockenläuten ersetzen, oder die Fleischweihe, bei der Osterspisen wie Schinken, Eier, Pinzen oder Würste gesegnet werden.

WER SUCHET, DER FINDET

Am meisten ersehnt ist die Oster-nestsuche am Ostersonntag. Kinder laufen durch Haus und Garten, um die Nester mit den bunten Ostereiern und kleinen Geschenken zu entdecken. Zur Freude der Erwachsenen, denen die Plätze bekannt sind. Die

Idee, der Osterhase färbt die Eier, die in der christlichen Theologie als Symbol der Auferstehung gelten, und versteckt sie, hat sich im 19. Jahrhundert durchgesetzt. Dazu musste er andere Eierbringer wie Henne, Hahn, Fuchs, Kuckuck oder Storch aus dem Feld schlagen. Was dem Hasen als Inbegriff der Fruchtbarkeit nachhaltig gelang.

TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN

Klassisches Osteressen ist Lamm oder Kitz, dazu das erste frische Feldgemüse als Suppe oder Salat. Der Hase allerdings bleibt verschont und kommt nur in seiner süßesten Form auf den Tisch – als Scho-ko-, pardon, Osterhase. Für alle, die nicht sofort ungebremst vom Fasten ins Völlern schlittern wollen, empfiehlt sich als Bewegungsprogramm mit Tradition das Eierpecken und der Osterspaziergang, wie ihn auch schon Goethes Faust unternahm. ■



DIE BESTEN OSTERMÄRKTE 2017

Zum Bummeln, Gustieren oder Mitmachen – in ganz Österreich lädt frühlingshaftes Markttreiben ein, sich kulinarisch und dekorativ auf Ostern einzustimmen.

FRÜHLINGSERWACHEN IM KREMAIRHAUS

23.3. – 17.4. | 14–18 Uhr | Rust
www.rust.at

OSTERMARKT AM NEUEN PLATZ

30.3. – 15.4. | Klagenfurt
www.visitklagenfurt.at

OSTERMARKT SCHLOSS HOF

1.–2.4., 8.–9.4., 15.–17.4.
Schloßhof
www.schlosshof.at

OSTERN IN SCHÄRDING

14.–17.4. | diverse Öffnungszeiten
Schärding
www.schaerding.at

OSTERMARKT AUF GUT AIDERBICHL

1., 9., 16., 17.4. | Salzburg
www.gut-aiderbichl.at

OSTERMÄRKTE IN GRAZ

7.–15.4. | Hauptplatz, Franziskanerplatz und Tummelplatz | Graz
www.graztourismus.at

OSTERFRÜHLING INNSBRUCK

6.–17.4. | Innsbruck
www.ostermarkt.at

VORKLÖSCHTNER OSTERMÄRKTE

2.4. | 10–17 Uhr | Bregenz
www.bregenz.travel

OSTERMARKT SCHLOSS SCHÖNBRUNN

1.–17.4. | täglich 10–19 Uhr | Wien
www.ostermarkt.co.at

UNBEDENKLICH FARBE BEKENNEN

AURO OSTEREIERFARBEN auf rein natürlicher Basis hergestellt mit fünf Farbtönen in einer Packung: Orange, Gelb, Grün, Rot und Blau.

www.auro-naturfarben.at



WERBUNG

TV-SENDUNGEN
ENTDECKEN UND GENIEßEN

JAMIE OLIVER

Jamie kreiert asiatischen Wolfbarsch, Klebreis und marinierten Salat sowie eine Chorizo-Carbonara zum fixen Nachkochen.

SA | SIXX | 14.55

FRISCH GEKOCHT

Thema: Gut und günstig. „Steirawirt“-Küchenchef Richard Rauch bereitet papriziertes Gemüse | Speck | Schweinefilet zu.

MI | ORF 2 | 14.00

ISS DICH GESUND

Die Ernährungs-Docs geben wertvolle Tipps für ein gesundes Leben.

MI | WDR | 21.00


RACH, DER RESTAURANTTESTER

Christian Rach besucht in dieser Folge ein griechisches Restaurant in Berlin mit dem Ziel es wieder auf Vordermann zu bringen. Wird ihm das gelingen?

MO | RTL | 21.15

DIE KÜCHENSCHLACHT

Alexander Hermann sucht in seiner Kochshow den Hobbykoch des Jahres. Ein Promikoch steht ihm dabei zur Seite.

DO | ZDF | 14.15


REZEPT DER WOCHE:
Schnee-Eier
 mit Karamellsauce

ZUTATEN
 FÜR 4 PERSONEN:

500 ml Milch
 Mark von 1 Vanilleschote
 150 g Zucker
 4 Eier
 100 g Puderzucker
 2 Sternanis
 1 Msp. Zimtpulver
 50 g Pistazien
 50 g Butter
 2 EL Semmelbrösel
 2 Stängel Minze
 abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
 Puderzucker zum Bestäuben



SPEISEFOTO: JAN-PETER WESTERMANN

Die Milch mit Vanillemark und 50g Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Puderzucker steif schlagen.

Mit zwei Esslöffeln vom Eischnee 8 Nocken abstechen, in die heiße Vanilmilch setzen und darin in 8–10 Minuten gar ziehen lassen. Dabei zwischendurch wenden. Die Schnee-Eier aus der Milch nehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Für die Sauce den restlichen Zucker mit Sternanis und Zimt in einem Topf karamellisieren lassen. Mit der Vanilmilch aufgie-

BUCHTIPP:

Rezept aus dem Buch
„Grill den Henssler – Das Kochbuch“

Über 70 unschlabare Siegerrezepte des Starkochs Steffen Henssler aus der erfolgreichen VOX-TV-Show. Zubereitungszeit maximal 30 Minuten.

192 Seiten | € 19,90

Gräfe und Unzer Verlag | www.gu.de
 www.steffenhenssler.de



ben und leicht einkochen. Die Eigelbe verquirlen. Die Karamellmilch vom Herd nehmen und die Eigelbe vorsichtig einrühren. Zurück auf den Herd setzen, aufschlagen und bei schwacher Hitze andicken lassen. Vorsicht: Die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst gerinnt das Ei. Die Karamellsauce abseihen und mit dem Stabmixer schaumig rühren. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann klein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin knusprig anrösten. Die Pistazien dazugeben. Die

Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter klein hacken. Die Karamellsauce auf vier tiefe Teller verteilen, darauf je 2 Schnee-Eier setzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Pistazien-Brösel-Butter toppen. Mit etwas Orangenschale und der Minze bestreuen, servieren.

Lesen Sie nächste Woche:

Guter Geschmack – Essig, Öle, Dressings und Gewürze



Diesen Genuss-Tipp widmet Ihnen ...


Dralli mit Gemüseragout
 und gerösteten Powerkernen

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

300 g Recheis Balance Dralli | 3 TL Leinsamen | 3 TL Sonnenblumenkerne
 1 Melanzani, gewürfelt | 1 TL Zitronensaft | 3 EL Olivenöl | 1 Zwiebel, gewürfelt
 2 rote Paprikaschoten, gewürfelt | 2 kleine Zucchini, gewürfelt | 50 g Stangensellerie, gewürfelt | 1 TL Paprikapulver | 150 g Tomatensauce | 75 ml klare Gemüsesuppe
 1 TL Thymian, frisch gehackt | Salz | Pfeffer | Brunnenkresse für Garnierung

Leinsamen und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne bei mäßiger Hitze, ohne Öl, ca. 1 Minute rösten und beiseite stellen. Melanzani mit Zitronensaft mischen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel, Paprika, Zucchini und Sellerie zugeben. Mit Salz würzen und ca. 1 Minute dünsten lassen. Paprikapulver beimengen und mit Tomatensauce und Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und 3–4 Minuten köcheln lassen bis die Sauce sämig wird. Recheis Balance Dralli nach Packungsanleitung bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend mit Olivenöl und Sauce mischen und auf Tellern anrichten. Das Gericht mit gerösteten Powerkernen und der Brunnenkresse garnieren. ■

WEINTIPP:

Hans und Christine Nittnaus, Gols
CHARDONNAY CLASSIC 2015

13% vol. | trocken | Burgenland | € 7,49

Strahlendes Goldgelb, in der Nase Ananas mit Zitronen unterlegt, am Gaumen charmant und vollmundig, dezente Säure, perfekter Abgang

Erhältlich bei Spar, Eurospar, Interspar, Spar-Gourmet, www.weinwelt.at und ab Hof
 Tel.: +43 2173 2186 www.nittnaus.net



WERBUNG

NUDELTIPP:
Recheis Balance DRALLI


Inhalt: 300g
Kochzeit: 4 Minuten und kalt abschrecken
Besonderheiten: 35% weniger Kohlenhydrate, proteinreich, ballaststoffreich, vegan
Herkunft: Österreich
www.recheis.at

Sie achten auf Ihr persönliches Gleichgewicht, möchten aber trotzdem auf nichts verzichten?

Mit 35% weniger Kohlenhydraten und viel wertvollem pflanzlichem Eiweiß machen es Ihnen die neuen Recheis Balance ganz leicht, sich Tag für Tag in Form und rundherum wohlfühlen.

www.h-loidl.at

LOIDL
 Spezialitäten

Perfekter FERNSEH-SNACK

LOIDL
 Klassik
 MINI-SALAMIS
 GESCHMACK IST EINE FRAGE DER REIFE.

BESTER GESCHMACK ALS SNACK VERPACKT.

Serviervorschlag

Bärlauch in aller Munde

Die bekannte und beliebte Gemüse- und Gewürzpflanze hat im April und Mai Hochsaison.



TV-SENDUNGEN ENTDECKEN UND GENIEßEN

• GENUSS-KREUZFAHRT AN DER OSTSEE

Die Reise führt von Kiel nach Danzig. Schiffs-Chefkoch Christian Wastl überrascht die Passagiere auf der Reise mit verschiedenen Küchenstilen. **ORF 2 | SO | 14.05**

• BERGWELTEN - WILDES GESÄUSE

Auf der Enns von Admont nach Hieflau, über die Kalkmauer von der Haindlkarhütte bis zur Hess-Hütte mit Spitzenkanuten und Bergkletterern. **SERVUS TV | MO | 20.15**

• DIE KULINARISCHEN ABENTEUER DER SARAH WIENER

Zu Besuch in Ligurien, dem Kräutergarten Italiens. Begegnung mit leidenschaftlichen Köchinnen, die sich der grünen Küche verschrieben haben. **ORF III | DI | 19.00**



entdecken
GENIEßEN

TYPISCH!
Geschichten aus dem Kräutergarten
So., 10. 4. | 11.30 Uhr
NDR®

Bärlauch ist dank seiner würzigen Frische vielseitig in der Kulinarik einsetzbar. Er wirkt als Geschmacksturbo bei Aufstrichen, Suppen und Saucen oder als Salat. Wer im restlichen Jahr nicht darauf verzichten will, legt die Blätter in geschmacksneutrales Öl wie Raps- oder Sonnenblumenöl ein und verwendet es zum Aromatisieren oder macht Pesto daraus. Für den unbedenklichen Genuss die Wildpflanze gründlich unter fließendem Wasser reinigen oder kurz blanchieren. So bleibt der hohe Vitamin C-Anteil und die antibakterielle Wirkung erhalten.

AUS DEM KRÄUTERGARTEN
Bären sollen sich nach ihrem Winterschlaf als erstes an den grünen Blättern delectieren und so dem Kraut zu seinem Namen verholfen haben.

Auch wenn es Bären auf Rügen nur gibt, wenn man sie aufgebunden bekommt, erzählt – nomen est omen – Peter Knobloch, der „Bärlauchkönig“ und Kräuterdoktor der Insel, in der NDR-Dokureihe „Typisch!“ mehr über die Pflanze und deren Zubereitung. Die Reihe stellt Geschichten aus dem Kräutergarten vor und ist diesmal auf der größten und vielleicht schönsten deutschen Ostsee-Insel zu Gast.

RÜGEN IM FERNSEHEN
Tatsächlich zählt die landschaftlich und architektonisch bezaubernde Urlaubsinsel, die durch die Sat.1-Serie „Ein Bayer auf Rügen“ in den 90er Jahren auch zu TV-Ehren kam, mit bis zu sechs Millionen Besuchern jährlich zu den Tourismus-Hochburgen unserer nördlichen Nachbarn. Der nächste Sommer kommt bestimmt... ■

WEINTIPP:

Uwe Schiefer - JOHUDLER FRIZZANTE

Cuvée aus den klassischen Uhluder Rebsorten Concordia & Isabella & Ripatella | 11,5% vol. trocken Südburgenland | € 17,90
Gesehen bei meinlamgraben.at Online-Store.
Eine perlend-erfrischende regionale Spezialität und Köstlichkeit, die nach feinen Walderdbeeren duftet und schmeckt. www.weinbau-schiefer.at



WERBUNG

FOTOS: THINKSTOCKPHOTOS.COM, SENDEK

REZEPT DER WOCHE:

Vitello mit Kapern, Chicorée und Kirschtomaten

ZUTATEN FÜR 2-4 PORTIONEN:

500 g Kalbsrücken | 1 gute Prise Salz | Pfeffer aus der Mühle | 1 EL Olivenöl | 1 EL Kapernbeeren | 2 kleine Chicorée | Butter zum Braten | 50 g Kirschtomaten etwas Garten-Kresse

Dressing: 100 ml saure Sahne | 1 gute Prise Salz | Pfeffer aus der Mühle | 1 EL Kapern | 1 TL Weißweinessig | 120 g Thunfisch aus der Dose, ohne Öl, abgetropft

Kalbsrücken zuputzen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Fleisch beidseitig anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten rosa braten (Kerntemperatur 55°C). Auskühlen lassen. In feine Scheiben schneiden. Chicorée in Stücke schneiden. In

Butter anbraten, auskühlen lassen. Kirschtomaten halbieren, zugeben. Chicorée und Tomaten in eine Form oder Gläser schichten, geschnittenes Fleisch darauf verteilen. Für das Thunfischdressing alle Zutaten vermischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Extra servieren.

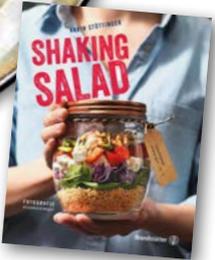


Essig & Öl – eine Symbiose, die schmeckt und gesund ist

Während Öl haftet, löst Essig Salz. Zu einer Marinade verrührt, verteilen Essig und Öl alle Aromen perfekt. Mayonnaise-Fans wissen das genauso zu schätzen wie Salat-Anhänger. Wer mit hochwertigen pflanzlichen Ölen verfeinert und kocht, erhält zum Geschmackserlebnis noch ein wesentliches, gesundes Plus durch ungesättigte und Omega 3-Fettsäuren, die besonders in Leinsamen, Walnuss- oder Rapsölen enthalten sind, ebenso in Kürbiskernöl und kaltgepresstem Olivenöl. Sie wirken positiv auf Herz und Kreislauf und Zivilisationskrankheiten entgegen. ■

Lesen Sie nächste Woche:

Alles Bio oder was?



BUCHTIPP:

Rezept aus dem Buch „Shaking Salad“ von Karin Stöttinger. Das erste Buch zum neuen Salat-im-Glas-Trend aus New York. Als Vorspeise, Hauptgang oder süße Überraschung. 152 Seiten | Brandstätter Verlag | € 19,90

Rapso
DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich

OHNE GENTECHNIK
Kontrolle durch agronet GmbH

OHNE GENTECHNIK
Kontrolle durch agronet GmbH

0,75 L
Herstellend in Österreich

Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei: VOG AG, Bäckermühlweg 44, A-4030 Linz oder unter www.rapso.at

Alles Bio oder was?

Heimische Konsumenten kaufen immer mehr biologische Produkte. **Warum eigentlich?**

Die biologische Landwirtschaft gilt als die umweltverträglichste. Einerseits durch den Verzicht auf schädigende Dünge- und Pflanzenschutzmittel, andererseits durch die geschlossenen Betriebskreisläufe – alles was am Hof anfällt, wird wieder verwendet. Das schont Boden, Wasser und Klima. Essentiell sind artgerechte Tierhaltung und natürliche Fütterung sowie die



Erhaltung oder Revitalisierung der Artenvielfalt auf den biobetrieblich bewirtschafteten Flächen. Dazu müssen Bioprodukte vom Gesetz her frei von jeder Gentechnik sein. Viele Gründe also, Bio den Vorzug zu geben.

IST BIO WIRKLICH BESSER?

Die Bezeichnung Bio allein ist kein Garant für Güte oder Herkunft. Die Qualität hängt von Sortenwahl, Hersteller, Produktpflege und Transportwegen ab. Bei sensiblen Rohstoffen und Grundnahrungs-

mitteln wie Milch oder Gemüse, lohnt sich Nachhaltigkeit beim Einkauf, auch wenn es ein paar Cent mehr kostet.

WIR SIND BIO-MEISTER!

Mit 20,3 Prozent, einem Fünftel der Gesamtfläche, hat Österreich EU-weit den höchsten Anteil an biologisch bewirtschafteten Flächen, ein Fünftel der landwirtschaftlich genutzten Gesamtfläche. Ausschlaggebend dafür sind die Kunden und ihre stetig steigende Nachfrage nach Bioprodukten. ■

Huhn oder Ei, Streuobst oder Wein

Im Sulmtal im Naturpark Südsteiermark ist die Vielfalt zuhause

Auf der Reise ins Sulmtal stellt die Moderatorin Conny Bürgler hier lebende Menschen vor. In dem vom Fortschritt übersehenen Gebiet werden heute die ursprünglichen Vorzüge wieder geschätzt. Das beweist die lokale Küche mit ihren Schmanckerln, wie das Zwei-Hauben-Restaurant „Zur Hube“ oder die Schnaps- und Whiskybrennerei von Michael Weutz in St. Nikolai. Henne oder Ei ist hier nicht die Frage – für Gaumenfreuden sorgen die berühmten Sulmtaler Hühner in Freilandhaltung, reich an Fleisch- und Eiertrag. Friedlich und dennoch spektakulär ist die wohlgeformte hügelige Landschaft mit kleinen Dörfern und



Weingärten. Eine Frühlingswanderung durch die Streuobstwiesen im Naturpark – ein Bürgerprojekt zur Erhaltung des Landschaftsbildes und der Artenvielfalt – ist besonders zauberhaft. ■

Lesen Sie nächste Woche:

Let's Meat again!

FOTOS: THINKSTOCKPHOTOS.COM, RECHEIS, ARCHE AUSTRIA, KÄRNTNERMILCH



Diesen Genuss-Tipp widmet Ihnen ...

Hörnchen mit Räuchertofu und Knoblauchsprossen

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

300 g Recheis Balance gedrehte Hörnchen | 3 EL Mandelmus
100 ml klare Gemüsesuppe | 150 g Kirschtomaten, halbiert | 3 EL Olivenöl
200 g Räuchertofu, in ca. 2 cm Würfel geschnitten | 50 g Knoblauch- und Rote Beete Sprossen

Mandelmus mit Gemüsesuppe verrühren und in einem Topf erwärmen. Recheis Balance gedrehte Hörnchen laut Packungsanleitung bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Hörnchen in die Mandelsauce einrühren und abschmecken. In einer Pfanne Kirschtomaten in Olivenöl kurz anrösten und auf einem Teller beiseite stellen. In

der Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Tofuwürfel kurz und knackig anrösten, das Tomatenragout hinzu geben, vermengen und gut abschmecken. Nudeln auf Tellern anrichten, Räuchertofuragout darauf verteilen und mit Knoblauch und Rote-Beete-Sprossen garnieren.

Tipp: Das Gericht lässt sich gut mit gerösteten Kernen ergänzen. ■

tele
GEWINN
SPIEL

NUDELTIPP:
Recheis Balance
GEDREHTE HÖRNCHEN



Inhalt: 300 g
Kochzeit: 4 Minuten
und kalt abschrecken
Besonderheiten:
35% weniger
Kohlenhydrate,
proteinreich,
ballaststoffreich,
vegan
Herkunft: Österreich
www.recheis.at

Sie achten auf Ihr persönliches Gleichgewicht, möchten aber trotzdem auf nichts verzichten?

Mit 35 Prozent weniger Kohlenhydraten und viel wertvollem pflanzlichem Eiweiß machen es Ihnen die neuen „Recheis Balance“-Nudeln ganz leicht, sich Tag für Tag in Form und rundherum wohl zu fühlen.

Gewinnen
Sie eines von
drei Recheis-
Balance-
Nudelpaketen
auf tele.at



WEINTIPP:

Wegenstein
Grüner Veltliner Klassik
WEINVIERTEL DAC 2015

Rebsorte: Grüner Veltliner
12,0% vol. | trocken
Weinviertel | € 5,99

Mit feinen Wiesenkräutern unterlegte Golden-Delicious-Apfelfrucht. Saftig, frische Säurestruktur, mineralische, gelbe Apfelnuancen im Abgang, toller Sommerwein.

Falstaff: 88/100 Punkte
Erhältlich:

BILLA MERKUR ADEG

www.wegenstein.at



Die begehrteste Bio-Milch Europas

Die Kärntnermilch hat die am stärksten nachgefragte Bio-Qualität Europas und ist ständig bestrebt, die Standards weiterzuentwickeln.

Die Kärntnermilch hat bereits 1994, als erste Molkerei Österreichs, mit der Verarbeitung von Bio-Milch begonnen und ist stolz auf ihre Pionier-Rolle. Die Bio-Wiesenmilch ist die Weiterentwicklung des Bio-Sortiments in höchster Qualität und setzt verstärkt auf Klimaschutz und Ressourcenschonung. Die herausragende Qualität wird durch zahlreiche Auszeichnungen bestätigt.



Wolfgang Kavalari -
Leiter Marketing
und Verkauf der
Kärntnermilch

So ging der Käse-Kaiser 2017 in der Kategorie „Bio-Käse“ bereits das zweite Mal in Folge an den Bio-Wiesenmilch Almkäse. Er ist somit der beste Bio-Käse Österreichs.



WERBUNG

WERBUNG



Let's meat again!

Wer sich aus religiösen, traditionellen oder gesundheitsbewussten Gründen eine Fastenzeit bis Ostern auferlegt hat, darf sich freuen. **Lamm, Rind, Kalb und Schwein** – alles ist wieder erlaubt.

Wie bei allen genüsslichen Zuwendungen kommt es auf Qualität statt Quantität an. Artgerechte Haltungformen, sensible Züchtungen und vor allem die Wiederentdeckung alter Rassen sorgen für guten Geschmack und wertvolles Fleisch – von der Nase bis zum Schwanz.

REIFEPRÜFUNG

Gute Beispiele sind das Manga-

litza-Wollschwein und das Turropolje-Schwein sowie das Galloway- und das Hochlandrind. Genügsame Tiere, die den Wetterbedingungen trotzen und das ganze Jahr mit abwechslungsreicher Kost im Freien sein können. Doch erst die fachgerechte Reifung, besonders bei Rindfleisch und Luftgetrocknetem, sorgt für Zartheit und Aromen. Die Hälfte des in Österreich produzierten Fleisches wird übrigens zu Wurst, Schinken, Speck und Pasteten verarbeitet. Kein Thema für Vegetarier oder gar Veganer, bei denen tierische Produkte tabu sind. Unbenommen, welcher Essensfraktion man sich zugehörig fühlt – Lebensmittel wertzuschätzen und auf Herkunft und Haltung zu achten, ist ein Rezept, das allen schmeckt. Auch beim Sonntagsbraten. ■

Auf Brautschau

In Zeiten wie diesen sind Wirte mit immer mehr Auflagen und Belastungen konfrontiert. So schön es ist, als Gastgeber sein Geld zu verdienen – der Arbeitseinsatz ist gewaltig, Freizeit gibt's wenig. Ganz schön schwierig, einen Lebenspartner dafür zu gewinnen. Liebesengel Arabela Kiesbauer, schon einige Jahre mit der Braut- und Bräutigamschau „Bauer sucht Frau“ erfolgreich, unterstützt unterschiedliche Gastwirte, ihr Herzensglück in „Wirt sucht Frau“ zu finden. Zwei Tage vorher, am 24.4. um 20.15 Uhr, startet auf RTL II eine

weitere Gastro-Kuppelstaffel: „Wirt sucht Liebe“, moderiert von Hollywood-Star Brigitte Nielsen. Mögen Amors Liebespfeile die Wirtsleute mitten ins Herz treffen. ■

• **WIRT SUCHT LIEBE**
MO | 20.15 | RTL II

• **WIRT SUCHT FRAU**
MI | 20.15 | ATV



TV-SENDUNGEN ENTDECKEN UND GENIEßEN

• DIE BESTEN KÖCHE DER WELT – ZU GAST IM IKARUS

José Avillez, der bekannteste und erfolgreichste Sterne-Koch Portugals, der im El Bulli gelernt hat, zeigt seine Kochkünste im Salzburger Restaurant „Ikarus“.

FR | 12.55 | SERVUS TV

• DER FLEISCHHAUER UMS ECK

Die Fleischerei Erwin Fellner in Wien Brigittenau gehört zu den letzten ihrer Zunft. Seit jeher werden hier Fleisch- und Wurstwaren ohne künstliche Beigaben produziert.

SO | 20.30 | W24

• WILDNIS IM SCHILF – NATIONALPARK NEUSIEDLER SEE SEEWINKEL

Regisseur Manfred Christ kämpft sich mit hohen Leitern durch das Dickicht und erkundet die Kernzone des Nationalparks mit Drohnen und vom Flugzeug aus.

MO | 15.05 | 3SAT

REZEPT DER WOCHE:

Zwiebelrostbraten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 große Zwiebeln | 1 EL Schweineschmalz | 1 Prise Zucker | 125 ml Rotwein | 4 Scheiben Rostbraten à ca. 190 g, gut gereift | Salz und Pfeffer | Senf | 1 EL Schweineschmalz | 200 ml Rindsuppe

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Im erhitzten Schmalz goldgelb anrösten, Zucker zugeben, karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen. Mindestens eine Stunde nicht zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Rostbratenscheiben auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite mit Senf bestreichen. In einer Pfanne im erhitzten Schweineschmalz das Fleisch zuerst auf der mit Senf bestrichenen Seite anbraten, dann wenden und die zweite Seite anbraten, mit Rindsuppe aufgießen und langsam weich dünsten – ca. 50 Minuten. Etwa nach der halben Garzeit die Zwiebeln zum Fleisch geben und alles zusammen weitere 15 Minuten dünsten. **TIPP:** Als Beilagen passen Schupfnudeln, Reis, Bandnudeln, Kartoffeln. ■



BUCHTIPP:

Rezept aus dem Buch „Die echte Österreichische Küche“ Irmtraud Weishaupt-Orthofer. Typische Spezialitäten aus allen Bundesländern

144 Seiten | € 16,90
Leopold Stocker Verlag, Graz

EVENTTIPP:

Weinfrühling 2017

Kamptal Kremstal Traisental
220 Winzer, 3 Täler, 2 Tage
Sa., 29. und So., 30. April 2017
10–18 Uhr | Eintritt € 20,-
donau.com

Lesen Sie nächste Woche:

AfterWork-Drinks

Schon probiert?

GESCHMACK IST EINE FRAGE DER REIFE

LOIDL Haus-Salami Nur durch die unvergleichlichen 12 Wochen Naturreifung wird unsere Haus-Salami zum exquisiten Genuss-Erlebnis. Bei all unseren LOIDL Spezialitäten schmeckt man die Qualität und Liebe zum Handwerk.
Inhalt: 75g www.h-loidl.at



ZARTER STREICHGENUSS IN PRAKTISCHER PORTIONSGRÖSSE

LANDHOF Kalbsleber-Streichwurst – cremige Streichwurst aus bestem Schweinefleisch mit feiner Kalbsleber und typischen Gewürzen veredelt. Als praktische Portionspackung zu je 25g ist frischer Streichgenuss bei jedem Bissen garantiert.
Inhalt: 125g (5x25g) www.landhof.at



WEINTIPP:

Weingut Schwarz, Andau
THE BUTCHER

Cuvée 50% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon & 20% Cabernet Franc
14% vol. | trocken
18 Monate Barrique
Burgenland

Feine Kräuterwürze, reife Zwetschken, Orangenzenen, schokoladiger Touch. Saftig, kraftvoll, stoffig, elegante Textur, gut eingebundene Tannine, im Nachhall reife Kirschen, harmonisch.

Gesehen bei just-taste.com | € 24,90

schwarz-weine.at



WERBUNG

WERBUNG

entdecken
GENIEßEN



TV-SENDUNGEN
ENTDECKEN UND GENIEßEN

• **FRISCH GEKOCHT MIT ANDI & ALEX**

Tintenfisch-Gnocchi, grüner Spargel mit Parmesan und Tomaten-Sardellen-Crostini stehen heute am Programm. **FR | ORF 2 | 14.00**

• **DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE URLAUBSZIELE**

Drei sehr unterschiedliche Reiseziele werden vorgestellt: Regensburg, die Mosel und die Lüneburger Heide. Die Moselregion lockt mit ihren Burgen und Weinlagen, Regensburg an der Donau mit mittelalterlichem Kern samt Dom und Donaubrücke, und die Lüneburger Heide sorgt für Naturschauspiele wie die Heideblüte. **SO | NDR | 11.30**

• **AUFGETISCHT AM SONNTAG: INNSBRUCK**

Die Hauptstadt Tirols wird in dieser Folge erforscht. Ob zu Besuch bei der Malerin Maria Peters am Gipfel des Haferlekars oder beim Glockengießen bei den Brüdern Grassmayr, dem traditionsreichen Knabenchor „Wiltener Sängerknaben“ oder im „Schöneck“, dem Zwei-Haubenrestaurant von Alfred Miller mit Blick auf die Dächer von Innsbruck. **SO | ORF 2 | 14.05**



Vorkoster Björn Freitag mit Zuckerskulpteur Matthias Mittermeier.

Die perfekte Süße

Süß ist der Geschmack der Versuchung. Und damit das Bittere erst gar nicht zum Zuge kommt – einfach ein paar Tipps und die Dosis beachten.

Der erfolgreiche Gastronom, Sterne- und TV Koch im WDR und ZDF, Björn Freitag, überprüft in seiner Rolle als Vorkoster Vor- und Nachteile des verführerischen Zuckers sowie von natürlichen, als gesünder geltenden Alternativen. Dass Zucker wesentlich für Naschereien oder Limonaden ist, liegt auf der Hand. Dass er aber in hoher Dosis in zahlreichen Produkten versteckt ist, die als gesund gelten, salzig schmecken oder speziell für Kinder angeboten werden, überrascht schon eher. Doch zunächst stellt Björn Freitag einige

Grundsatzfrage: Braucht der Körper überhaupt Saccharose, so wie sie Rohr- und Rübenzucker liefern, und wofür? Dazu hinterfragt er den Wert und Vorteil von Alternativen wie synthetischen Süßstoffen, die schon lange am Markt sind, und neuen Zuckeraustauschstoffen auf pflanzlicher Basis, die gerade Eingang in unsere Küche gefunden haben. Ein Vergleich, der überraschende Einsichten bietet und eine Erkenntnis bestätigt: Die Menge macht den Unterschied. Sie ist entscheidend, ob Süßes dem Körper schadet oder ihn nährt. ■



Tour de Vin | Wachauer Weinfrühling

Am 6. und 7. Mai 2017 lädt die Tour de Vin von 10 bis 18 Uhr ein, die Weine des Jahrgangs 2016 der 33 Traditionsweingüter – ÖTW – aus dem Kamp-, Krems- und Traisental sowie vom Wagram bei und mit den Winzern zu verkosten. Der Tour de Vin-Button ist Eintrittskarte für das Wochenende und kostet € 25,- pro Person. traditionsweingueter.at

Anlässlich des Wachauer Weinfrühlings sind an diesem Wochenende die Türen bei über 100 Vinea Wachau-Winzern geöffnet. Dazu stellen Gastwinzer aus der Schweiz (!) ihre Weine vor.

Eintritt € 20,- pro Person
vinea-wachau.at/weinfruehling



After Work Drinks

Albert Trummer, ein Österreicher in New York, kreiert Cocktails mit der Heilkraft alter Rezepte. Passend dazu die Namen seiner Lokale. Nach der Apotheke Bar eröffnet er 2016 die Sanatorium Bar in Manhattan.

Nach getanem Tagwerk sind sogenannte Happy Hours eine gute Gelegenheit, das Vollbrachte zu reflektieren, mit Kollegen zu plaudern und sich auf den Abend einzustimmen. In Metropolen wie London, Mailand, New York und immer häufiger auch in Wien trifft man sich nach Büroschluss gerne noch auf einen Drink – ob Bier, Wein oder Cocktail. Insbesondere Hotels bieten dafür in ihren Bars oder auf Aussichtsterrassen den passenden Rahmen – zu dieser Uhrzeit oft zu begünstigten Preisen.

Auch in den Landeshauptstädten ist dieser Trend spürbar. Wenn die Temperaturen milder werden, haben Lokale mit Gastgärten Hochsaison zum Chillen, wie der zeitgeistige Volksmund zu sagen pflegt – bei In-Getränken wie Lillet oder Aperol Spritz, Smoothies oder frisch gepressten Säften oder klassisch bei Prosecco und Co. ■

CIAO BELLA AUBERGINE

ZUTATEN

- 1 Scheibe frische Aubergine
- 1 Blatt Rosmarin
- 1 Blatt Basilikum
- 4 cl dunkler Rum
- 1 Tropfen Angosturabitter

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und 1 Stunde ziehen lassen. Danach Eiswürfel dazugeben, gut rühren und in ein Cocktailglas abseihen. Mit Basilikum, Rosmarin und Aubergine garnieren.



GIN COCKTAIL

ZUTATEN

- 5 frische Erdbeeren
- 1 Zweig Dille
- 1 Zweig Fenchel
- 5 Sesamkörner
- 1 cl Grand Marnier
- 4 cl Gin

Erdbeeren, Dille, Fenchel und Sesam in einem Whiskey-Tumbler mit einem Stößel zerdrücken. Grand Marnier und Gin dazugeben. Leicht verrühren und mit 3 Eiswürfel servieren.

BIG APPLE

ZUTATEN

- 3 Äpfel, geschält und entkernt
- 3 cl Calvados
- 3 Apfelscheiben
- 2 cl Holunderblüten-Extrakt
- 3 cl Cider
- 1 TL brauner Zucker

Die Äpfel pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 5 cl von diesem Apfelextrakt mit den übrigen Zutaten in einen Shaker geben, Eis hinzufügen und gut schütteln. In ein Cocktailglas abseihen, 3 Eiswürfel dazugeben und mit 5 Gurkenscheiben garnieren.

BUCHTIPP:

Die Rezepte stammen aus dem Buch

„Cocktails“

Die besten Drinks aus der Apotheke Bar in New York
Kreationen des steirischen Mixologist Albert Trummer
Sanatorium Bar | Manhattan
sanatoriumnyc.com
176 Seiten | € 25,-
Christian Brandstätter Verlag



LOKALTIPPS:



DER DACHBODEN

25HOURS HOTEL
Lerchenfelder Str. 1-3
1070 Wien dachbodenwien.at

LENOX BAR

Marienstrasse 2a | 4020 Linz
www.lennox.at

CARPE DIEM BAR

Getreidegasse 50 | 5020 Salzburg
carpediemfinestfingerfood.com

CAFE BAR LICHTBLICK 360°

Maria-Theresien-Straße 18
6020 Innsbruck 360-grad.at

AIOLA UPSTAIRS

Schlossberg 2 | 8010 Graz
aiola.at

BIERTIPP:

SCHLEPPE No. 3

Imperial
INDIA PALE ALE

0,33 l | 8,2 % vol.
18,5 °P

Das Indian Pale Ale der Klagenfurter Schleppe Brauerei besticht durch ausgeprägte Malzaromen, intensiven Hopfencharakter und fruchtige Aromen.

www.stiegl.at



Lesen Sie nächste Woche:

Muttertag – Selbstgemachtes für Mamis und Omis



Schöneck Patron und Küchenchef Alfred Miller mit Hans Stebegg



Jeder Tag ist Muttertag



Es ist eine feierliche Anerkennung, dass sich Mütter das ganze Jahr hindurch mit Hingabe, Zuneigung, Liebe, Verlässlichkeit und Verantwortung um das Wohlergehen ihrer Kinder kümmern.

EMANZIPATION VON MANN UND FRAU

Erst im Anerkennen stellt sich die Größe dieser täglichen Leistung heraus. Neben der Erziehung und Hausarbeit sind viele Mütter heute voll berufstätig, weil sie selbständig sein wollen oder oft aus finanziellen Gründen. Eine Entwicklung, die das Ideal des Hausfrau- und Mutter-Daseins gesprengt hat. Die Kampagne „halbe-halbe“ sollte Mitte der 90er Jahre in Österreich der Anstoß sein, dass auch der Herr der Schöpfung zu Hause mit anpackt. Ob das wohl gelungen ist? ■

Seit über **110 Jahren** wird in Österreich der zweite Sonntag im Mai zum „Feiertag“.

Das ist besondere Aufmerksamkeit angesagt, ob mit feinen Geschenken oder Unterstützung zu Hause. Man verbringt einen Tag gemeinsam und verwöhnt Mamis wie Omis. Ausflüge zum gemeinsamen Mittagessen mit der ganzen Familie sind beliebt.

REZEPT DER WOCHE:

Erdbeerküchlein

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

Boden: 3 Eier | 60 g Staubzucker
60 g glattes Mehl
Erdbeercreme: 1 Packung Gelierfix
oder 6 Blatt Gelatine | 250 ml Schlagobers | 40 g Staubzucker | 250 g Topfen
20 % Fett | 300 g Erdbeeren | 250 g saubere, ganze Erdbeeren | Staubzucker

Eier mit dem Staubzucker schaumig aufschlagen, das Mehl reinsieben und mit einer Spachtel unterrühren. In einer runden Springform von ca. 20 cm Durchmesser bei 150 Grad 10–15 Minuten goldig backen, gut auskühlen lassen. Für die Creme

die Gelatine laut Packungsanweisung quellen lassen, ausdrücken. Schlagobers mit 40 g Staubzucker steif schlagen, Topfen, pürierte Erdbeeren und Gelatine einrühren und kalt stellen. Tortenboden mit einem Messer vom Rand lösen, Springform öffnen, einen hohen Ring aus Alufolie um den Boden legen, die Springform wieder schließen, mit der Erdbeercreme auffüllen und für 1 Stunde zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Vorsichtig auspacken, Alufolie entfernen, mit den Erdbeeren belegen und mit Staubzucker bestreuen.

Rezept aus dem Buch:
„Put a Lot of Love in It“
Alexandra Palla
192 Seiten
Pichler Verlag | € 24,99



FOTOS: THINKSTOCK.DE, PICTUREDESK.COM

300 Jahre Maria Theresia – Vermächtnis einer Kaiserin

Die mächtigste **Frau der Habsburgermonarchie** und Mutter von 16 Kindern prägte österreichischen Herrschaftsstil, Alltagsleben und politische Verfassung ihres Landes.



KULTUR- UND AUSFLUGSTIPP:

Sonderausstellung Maria Theresia

15.3. – 29.11. 2017

tgl. 10–18 Uhr | € 13,- | Kinder € 8,-
2294 Schloßhof | schlosshof.at

BÜNDNISSE UND FEINDSCHAFTEN, SCHLOSS HOF

Thema ist u. a. die Regelung der weiblichen Erbfolge sowie die Kriege und Friedensschlüsse zur Regierungszeit Maria Theresia.

WEITERE AUSSTELLUNGSORTE

Modernisierung und Reformen
Schloss Niederweiden
Familie und Vermächtnis
Hofmobiliendepot Wien
Frauenpower und Lebensfreude
Kaiserliche Wagenburg Wien
mariatheresia2017.at

Zum 300-jährigen Jubiläum ihres Geburtstages rufen Dokumentationen und Ausstellungen diese vitale und durchsetzungsfreudige Ausnahmegehalt auf dem Thron der Habsburger in Erinnerung. Auf sie gehen zukunftsweisende Maßnahmen wie die Einführung der Schulpflicht, Reformen in Wirtschaft, Justiz und Militär sowie die Neuaufstellung der Verwaltung zurück, die heute als Meilensteine der Modernisierung Österreichs und der Monarchie gelten. Zum Jubiläum besucht „Was schätzen Sie?“-Moderator und „Gault Millau“-Herausgeber



Karl Hohenlohe die große Sonderausstellung über Maria Theresia, um mehr über die private Seite der Monarchin, die 40 Jahre von 1740 bis 1780 regierte, zu erfahren. Eine Auswahl weiterer Sendungen: Georg Rihans neues Filmporträt „Maria Theresia – Vermächtnis einer Herrscherin“ (Dienstag, 9. Mai, 21.05 Uhr, ORF III) Axel Cortis Fernsehfilm „Wie der Mond über Feuer und Blut“ (Freitag, 5. Mai, 23.25 Uhr, ORF 2) aus dem Jahr 1981 über Maria Theresias erstes Jahr als Regentin u. v. m. ■

GETRÄNKETIPPS:

SPITZ KORN

38% vol. | 1 Liter
Preis/l: € 7,99

LIEBLINGSLIKÖRE SELBST ANSETZEN

Unter den Spirituosen eignet sich Korn am besten zur Herstellung eigener Liköre und Schnäpse. Er fängt die Aromen der Kräuter und Früchte besonders gut ein und konzentriert diese. Erhältlich: In allen HOFER-Filialen
www.hofer.at



BOONEKAMP KRÄUTERBITTER

44% vol. | 4 x 20 ml
Preis/Packung: € 1,29 (€1,61/100ml)

Hergestellt aus wertvollen Essenzen von erlesenen Kräutern, exotischen Wurzeln und Gewürzen. Boonekamp Liebhaber schätzen besonders die ausgeprägte aromatische Fülle mit der süßlich, fein-bitteren Geschmacksnuance. Erhältlich: In allen HOFER-Filialen
www.hofer.at



WERBUNG

Lesen Sie nächste Woche:

Leicht und nachhaltig – heimischer Fisch

TV-SENDUNGEN ENTDECKEN UND GENIEßEN



JAMIE OLIVER, GENIAL GESUND – SUPER FOOD FOR FAMILY AND FRIENDS

Von Pfannkuchen bis Kimchi – eine kulinarische Reise nach Sardinien, England und Südkorea, woher das scharfe Nationalgericht „Kimchi“ stammt. **SA | SIXX | 12.20**

WALDVIERTLER TORTENGEHEIMNISSE

Was wäre eine Geburtstags-, Hochzeits- oder Muttertagsfeier ohne Torte? Rezepte und Formen gibt es viele. Meist werden die Rezepte innerhalb der Familie weitergegeben. Den Geheimnissen dieser Torten geht die Sendung auf den Grund. **SO | ORF 2 | 14.05**

VENEDIG – ITALIENS VERBORGENE STADT

Zwei Wissenschaftler ergründen die Unterwasserwelt von Venedig mit neuester 3D-Scan-Technologie. Wie konnte Venedig sowohl ökonomisch wie auch militärisch zu einer der mächtigsten mittelalterlichen Städte Europas werden? Eine Welt voller Exzesse, Laster und Schönheit. **SO | SERVUS TV | 20.15**



Das sogenannte „Bayerische Meer“ liegt im Erholungsgebiet der Urlaubsregion Chiemgau und ist dazu ein Tummelplatz für Fische.



Der Chiemsee

FOTOS: THINKSTOCKPHOTOS.COM, LARIMAR, JOHANN LAFER, SERVUS BEI BEWENUTO PUBLISHING | LEISENHUT & MAVER



TV-SENDUNGEN ENTDECKEN UND GENIEßEN

• FRISCH GEKOCHT

Haubenköchin Lisl Wagner-Bacher zeigt sich kreativ und innovativ mit einer uralten Konservierungsmethode: Fisch confiert mit Zitronen, Haselnüssen und Brennesselspinat.

DI | 14.00 | ORF 2

• HEIMAT DER KLÖSTER: STIFT ADMONT

Österreich ist das Land der Klöster – wie sogenannte landmarks sind sie in die Landschaft gesetzt. Heute präsentieren sie sich als Juwelen des Barock oder der Gotik, viele von ihnen aufwändig restauriert und in altem Glanz erstrahlend.

MI | 20.15 | ORF III

• DIE BESTEN KÖCHE DER WELT – ZU GAST IM IKARUS

Issac McHale und sein Restaurant „The Clove Club“ zählt derzeit zu den Hot Spots Londons, kürzlich zur Nr. 26 der 50 Best Restaurants der Welt gekürt. „Ikarus“-Küchenchef Martin Klein besucht den schottischen Spitzenkoch in London, um für den Gastauftritt McHale's im Salzburger Hangar 7 gerüstet zu sein.

DO | 21.15 | SERVUS TV

In der ersten der drei Folgen „Seenflimmern“ wird die Liebe der Bayern zu ihrem größten See gezeigt. Florian Lex hat seit Kindes-tagen seinen Großvater oft auf „See“ begleitet. Heute führt er dessen Fischerei in achter Generation. Jakob Nein frönt seiner Leidenschaft, der Landschaftsgärtnerei. Als Herr über 60.000 Freilandblumen ist er verantwortlich für den Schlosspark auf Herrenchiemsee, der Insel, wo König Ludwig II. ein zweites Schloss Versailles schaffen wollte. Unter

Wasser sucht die Biologin Katharina Stöckl nach Muschelarten, die den See sauber halten und so die Fische zum Laichen bringen. Tatsächlich geben sich hier die Stars alpiner Fischkultur von Aal bis Zander ein Stelldichein, während Segler bei gutem Wind über den See kreuzen. ■



10 Jahre Hotel**** & Spa Larimar in Stegersbach im Burgenland

Der prominente Sterne- und Fernsehkoch Johann Lafer und andere namhafte Küchenchefs kochen vom 28. bis 30. Mai 2017 beim Gourmet- und Weinfestival im Larimar auf. **Info & Reservierung:** +43 3326 55100 www.larimarhotel.at

Gewinnen Sie Johann Lafers Sternemenü am 29. Mai 2017 für zwei Personen samt eine Übernachtung im DZ im Larimar auf tele.at



REZEPT DER WOCHE: GESOTTENE FISCH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Schuss Essig | 200 g Wurzelwerk | ½ Zwiebel | Salz | 8 Pfefferkörner | 1 Lorbeerblatt | Petersilienzweige | 1 kg Süßwasserfische wie Forellen, Saiblinge & Co, geschuppt und ausgenommen | 3 Zwiebeln | 1 EL Schmalz | gemahlener Pfeffer | 250 ml Sauerrahm | Lauchringe

So viel Wasser, dass später die Fische damit bedeckt sind, mit Essig, blättrig geschnittenem Wurzelwerk, ½ Zwiebel, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Petersilie aufkochen. Die Fische darin ca. 20 Min. ziehen lassen, ohne dass das Wasser weiter kocht. Die gegarten Fische herausheben, in eine Auflaufform geben, warm stellen. Die blättrig geschnittenen Zwiebeln im Schmalz glasig dünsten, mit etwas Fischsud aufgießen, salzen und pfeffern. Sau-

errahm einrühren, nochmals aufkochen lassen. Sauce heiß über die Fische gießen, mit Lauch bestreuen. Servieren. ■

„Aus Omas Kochbuch“

Elisabeth Ruckser. Fast vergessene Rezepte aus dem Alpenraum | 192 Seiten | € 25,- | Servus Buch



Mehr Fisch essen

Im Land der Seen und Flüsse besinnt man sich wieder auf die heimische und nachhaltige Fischwelt.

Herr und Frau Österreicher essen traditionell gerne Fleisch – laut Statistik Austria im Schnitt 65 Kilo pro Kopf und Nase jährlich. Sehr wenig verglichen mit Fisch, von dem statistisch 8 kg pro Person verzehrt werden. Diese kommen hauptsächlich aus allen Meeren dieser Welt, doch immer mehr werden diese Fischarten als gefährdet eingestuft. Das eröffnet der heimischen Fischzucht neue Chancen. Mittlerweile stammen rund 4 Millionen Kilo des heimischen Fischkonsums aus österreichischen Flüssen, Teichen, Seen und Aquakulturen, die meist von kleinstrukturierten Familienunternehmen umweltschonend und nachhaltig bewirtschaftet werden.

VIelfalt Süßwasserfische Die beliebtesten Inlandsfische sind Saibling, Zander, Lachs- und Regenbogenforelle, Karpfen, Hecht, Wels, Huchen, Aal, Saibling und Schleie. Sie sind bekömmlich und gesund, dazu harmonisieren sie mit einer Vielfalt von Zubereitungen und Kochstilen. Auf die Frische kommt es an – und da sind Binnenfische auf Grund kurzer Transportwege unschlagbar. Deshalb Ö-Fisch auf den Tisch. ■



Lesen Sie nächste Woche:

Grillen und Räuchern

WEINTIPP:

Domäne Wachau Grüner Veltliner



12,5% vol. | trocken Wachau | € 5,99 / 0,75l

Dieser Grüne Veltliner ist eine Selektion bester Trauben und Weingärten aus dem qualitativ führenden Weinbaugebiet Wachau. Das ideale Klima und karge Böden machen diesen Wein zu einem ausgewogenen, fruchtig-würzigen und vielseitigen Speisenbegleiter.

Speiseempfehlung: Ideal zur traditionellen österreichischen Küche wie z.B. dem Wiener Schnitzel. **Optimale Trinktemperatur:** 8-10°C

Erhältlich: In allen Lidl-Filialen www.lidl.at



BESTER SALAMI GESCHMACK – ALS SNACK VERPACKT

LOIDL MINI SALAMIS – nicht zu klein und nicht zu groß, jedoch würzig und pikant, im handlichen Becher, als Snack verpackt. Ein österreichisches Qualitätsprodukt mit garantiert bestem Salami-Geschmack. Loidl – Geschmack ist eine Frage der Reife.



www.h-loidl.at

WERBUNG

WERBUNG



TV-SENDUNGEN
ENTDECKEN UND GENIEßEN

W WIE WISSEN

Essen für ein langes Leben

Unter ärztlicher Aufsicht ernähren sich drei Testpersonen zunächst von Kohlenhydraten und Zuckerhaltigem, dann mit leichter Mittelmeer-Küche und zum Schluss von Fleisch und Milchprodukten. Wie sieht das Ergebnis aus? **SA | 16.00 | ARD**

DER GEIST EUROPAS – DER DUFT VON WERMUT UND ANIS

Eine Reise in die Welt des Absinths, Pastis, Chartreuse und Wermuts – von den Bergen der Schweizer Jura bis an die Küste Südfrankreichs. **MI | 14.30 | WDR**

AUF ENTDECKUNGSREISE DURCH EUROPA

Griechische Inseln: Kreta
Kreta gilt als Geburtsort von Zeus. Die Reise um Land und Leute kennenzulernen, führt vom Westen über das Landesinnere, bis zum Ostzipfel der Insel und zeigt Traumstrände. **DO | 19.15 | SERVUS TV**

Schon probiert?

ABWECHSLUNG FÜR GLÜHENDE KOHLEN.

LANDHOF Grillparty – kleine würzige Käsekrainer, heiß geliebte Mini-Berner, traditionelle Rostbratwürstel und eine Bratwurstschnecke vereinen besten Geschmack in der **LANDHOF Grillparty**. Absoluter Grillgenuss für die ganze Familie. Inhalt: 450g **www.landhof.at**



WERBUNG

Rauchsignale

Grillen und Smoken erleben derzeit einen unglaublichen Boom. Besonderer Reiz dabei ist, das Feuer zu beherrschen.

Fleisch garen über offenem Feuer ist eine archaische Form des Kochens und Bratens. Im letzten Jahrzehnt fand eine Renaissance statt. Grillen gehört heute zum Lifestyle und wird das ganze Jahr über praktiziert. Zu allen Jahreszeiten bieten sich dafür Terrasse und Balkon an. Grillkurse und Grillpartys sind begehrt denn je. Von Fleisch, Geflügel,

Gemüse bis zum Obst, alles lässt sich über Glut so brutzeln, dass die röstigen Aromen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Die Wahl des Geräts hängt vom Einsatzort im Freien ab und reicht vom Tisch- oder Kugelgriller bis zum Barbecueofen. Das Ganze wird entweder mit Holzkohle, Strom oder Gas befeuert. **Let's grill!** ■

Auf Brau-Schau

Bier hat in den letzten Jahren Karriere gemacht, Craft Beer hat dabei geholfen.

Als klassisches Massenprodukt bekannt, in Bierzelten und auf Volksfesten getrun-

ken, ist der Hopfensaft heutzutage salonfähig geworden, wird von Biersommeliers wie Wein verkostet und in feinen Restaurants als Speisenbegleiter kredenzt. Bier aus kleinen, kreativen und konzernunabhängigen Brauereien hat diesen Trend ausgelöst und die Geschmacksvielfalt erweitert.

Bierpubs und Fachgeschäfte sind Botschafter dieser am Handwerk orientierten Bewegung, Großbrauereien ziehen nach. Denn der coole Craft-Stoff ist eindeutig eine Erweiterung des Hopfen & Malz-Horizonts. ■



REZEPT DER WOCHE:

Gegrillter grüner Spargel im Rohschinkenmantel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Bund grüner Spargel | 20 Scheiben Rohschinken | 200 g fester Schafkäse
200 g kleine Tomaten | Olivenöl | Salz und Pfeffer aus der Mühle
frische Basilikumblätter

Beim Spargel unten am Stiel ca. 2–3 cm abschneiden. Den Stiel mit einem Gemüseschäler schälen. Den Spargel mit dem Rohschinken umwickeln. Auf dem heißen Grillrost bei ca. 180°C rundum angrillen. Auf den Warmhalterost legen und ca. 10 Minuten indirekt grillen. Den Schafkäse in Würfel schneiden, Tomaten halbieren, würzen, Olivenöl dazugeben und zusammenmischen. Den gegrillten Spargel anrichten und mit Basilikumblättern garnieren. **Tipp:** Man kann den Rohschinken weglassen oder Speck verwenden. ■



Rezept aus dem Buch „Urban BBQ“ Grillen auf Balkon und Terrasse. Meisterkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann zeigt, wie es geht. 192 Seiten | Pichler Verlag | € 24,90

FREIZEITTIPP:

Sonderausstellung „KELLER.KULTUR.ERBE“

Vom ersten Weinkeller der Antike bis zu Entstehung, Niedergang und Wiedergeburt der Kellergassen im Weinviertel

bis 15. November
täglich 10–18 Uhr | € 9,50
Vino Versum, 2170 Poysdorf, NÖ
www.vinoversum.at



Lesen Sie nächste Woche:

Natürlich Milch! Zum Weltmilchtag.



WEGENSTEIN
Gemischter Satz 2016

Weißwein-Cuvée | 12% vol. trocken | NÖ | UVP: € 5,99

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Einladende Nuancen nach weißem Pfirsich, ein Hauch von Litschi und Zitruszesten. Saftig, ausgewogen, frischer Apfel, lebendige Säurestruktur, mineralisch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Falstaff: 90 Punkte
Erhältlich:
Billa, Merkur, Adeg



www.wegenstein.at



Buchtipps für Grillfans

Jetzt neu! BESSER GRILLEN
Rezepte, Tipps & Tricks vom Doppelgrillweltmeister Adi Matzek.



Versandkostenfrei!
Jetzt bestellen um
€ 14,90
Vorteilpreis für
NÖN-Abonnenten
€ 9,90



Alles rund um die optimale Ausstattung, das geeignete Zubehör, das richtige Einkaufen und natürlich die passenden Rezepte.

Bestellhotline: 02742/802-1400
oder **NÖN.at/leserclub**

Nah. Näher. NÖN



entdecken
GENIEßEN

TV-SENDUNGEN
ENTDECKEN UND GENIEßEN

• **DIE NEUE LUST AM KAFFEE**
Die Deutschen sind Kaffeeweltmeister mit 162 Liter pro Kopf und Jahr. Doch Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Kaffeeröster, Baristas und Kaffeegenießer kommen zu Wort. **FR | 21.00 | SWR**

• **AUFGETISCHT AM SONNTAG**
Das Kleinwalsertal
Üppige Wiesen, prächtige Berge, kulturelle Identität und Zusammengehörigkeit der Einheimischen zeichnet das österreichische Kleinwalsertal aus. Traditionelle Walser Gerichte erlebt man in den wunderbar gastfreundlichen Wirtschaftshäusern und Hotels der Region. **SO | 14.10 | ORF 2**

• **HEIMAT ÖSTERREICH**
Das Ausseer Narzissenfest
Das Narzissenfest ist jedes Jahr eines der Highlights in der österreichischen Brauchtumpflege. Die Ausseer begrüßen damit traditionell den Frühling und scheuen keine Mühen, für den Festumzug die tollsten Skulpturen aus den Narzissen zu bauen. **MI | 20.15 | ORF III**



KEEP CALM AND DRINK MILK

Prosit Milch!

Für die Milch gibt es seit 1957 einen Jahrestag, der in über 30 Ländern begangen wird: es ist der 1. Juni.

Der Weltmilchtag ruft das Getränk als natürliches und gesundes Lebensmittel positiv in Erinnerung, auch wenn Veganer und Tierschützer da ganz anderer Meinung sind und sich mit Ansichten treffen, die Milchgenuss nach dem Babyalter als fraglich ansehen. Fest steht jedoch: Milch liefert dem Körper auch im

Erwachsenenalter unentbehrliche Aminosäuren und Mineralstoffe.

DAS LAND DER MILCH

Wenn die statistischen Angaben verlässlich sind, ist jeder 235. Österreicher Milchbauer! 34.000 Landwirte halten insgesamt 530.000 Kühe, die hochgerechnet jährlich drei Milliarden

Mehr wert!

Am Beispiel Deutschland wird aufgezeigt, was billige Milch wirklich kostet.

Der Preis für Rohmilch ist wie in Österreich im Keller. In Deutschland bekommt ein Bauer nur noch rund 25 Cent pro Liter. Nach der Abschaffung der Milchquote sind der Produktion keine Grenzen mehr gesetzt, die Folgen sind Preisverfall und Überproduktion. Klein- und Familienbetriebe sterben und weichen riesigen Großbetrieben. Dieter Könnel klärt mit deutschen Landwirten,



Molkereien und Politikern, was die Milch wirklich kostet und den Konsumenten wert sein sollte. ■

DIE MILCH-
PREISLÜGE
Freitag | 18.15 Uhr
WDR®



► Liter Milch geben. Besonders bemerkenswert ist die geprüft hohe Qualität heimischer Milch, die gentechnikfrei produziert ist und zu 16 Prozent aus biologischer Viehzucht stammt. Vorteile, die im Export zählen und das Vertrauen der heimischen Konsumenten gewinnen. Kreative Marketingstrategien machen aus Milch ein Lebensgefühl. Molkereien gehen auf moderne Lebensstile, wie bessere Verträglichkeit, Gesundheitsbewusstsein und Haltbarkeit, ein. Das beweist: Auch ein Grundnahrungsmittel kann mit der Zeit gehen! ■

EVENTTIPP:

International
Natural Sparkling
Wine Fair in Wien
BOUM –
Bubbles only using Must



9. Juni 2017 15–21 Uhr
Alte Post | 1010 Wien
Postgasse 8 | Eintritt: € 20,-
boumwinefair.com

REZEPT DER WOCHE: Milchschnitte

Zutaten für 6 Portionen

Biskuit: 100 g Kristallzucker | 120 g Mehl glatt | 5 Eiklar | 6 Eidotter
1 EL Vanillezucker | 1 Zitrone, unbehandelt | Prise Salz | 2 EL Kakaopulver
4 EL Wasser | **Füllung:** 2 l Milch | 1,5 l Schlagobers (36%)
14 Blatt Gelatine | 250 g Kristallzucker | Prise Vanillezucker | Prise Salz

Eidotter, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale mit dem Handmixer schaumig rühren. Eiklar unter ständiger Beigabe von Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, Salz begeben. Schnee unter die Dottermasse heben, das versiebte Mehl samt dem Kakaopulver vorsichtig einrühren. Masse mit einer Teigspatel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech austreichen und bei 200 °C im vorgeheizten Rohr 30 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen. Milch in einem Topf auf ein Drittel reduzierend einkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen, ausdrücken und in die noch warme Milch geben. Sehr gut verrühren, dann Zucker, Vanillezucker und Salz dazu. Geschlagenes Schlagobers vorsichtig unter

die Masse heben. Biskuit halbieren, eine Hälfte in eine Form legen und die Fülle darüber gießen. Mit dem restlichen Biskuit belegen und für ca. 4 Stunden kalt stellen, bis die Fülle fest ist. Das Biskuit danach optisch wie eine Milchschnitte schneiden. ■



LIDL
Lidl lohnt sich.

WEINTIPP:
RIESLING URGESTEIN

Riesling | 12% vol. | trocken
Niederösterreich | € 4,99 | 0,75 l

Das Bouquet dieses Weines besticht mit seinen ausgeprägten Aromen nach Marille, Melone und Limette. Ein langer Abgang kombiniert mit feiner Mineralik und der sortentypischen Säure runden den Wein ab.

Ideale Trinktemperatur:
8–10 °C

Speiseempfehlung:
Ideal zu hellem Fleisch, Fisch oder asiatischen Gerichten

Erhältlich:
in allen Lidl-Filialen

www.lidl.at



Lesen Sie nächste Woche:

Alles kommt ins Glas –
Eingekochtes und mehr!

Rezept von Küchenchef
Andreas Buchinger

LOKALTIPP:
Landgasthof Buchinger
3713 Harmannsdorf Nr. 18
gasthofbuchinger.at

WERBUNG

FOTO: RITA NEWMAN

entdecken & **GENIEßEN**

TV-SENDUNGEN
ENTDECKEN UND GENIEßEN

• **AUFGETISCHT IM MARCHFELD**
Fruchtbares Land, das Wien und seinen Großraum versorgt. Schöne Landschaften, prächtige Schlösser und Persönlichkeiten der Region werden vorgestellt. Bauern, Lebensmittelexperten, Köchinnen sowie eine Au- und Storchenspezialistin kommen zu Wort. **MO | 18.05 | ORF 2**

• **UNIVERSUM**
G'schichten aus dem Wiener Prater. Seit mehr als 250 Jahren ist der Prater der Öffentlichkeit zugänglich. Abseits vom Trubel des Wurstelpraters findet sich eine unglaubliche Flora und Fauna, wie das Wiener Nachtpfauenaugen. Mit neu entwickelten Infrarotkameras wurden die nachtaktiven Tiere über ein Jahr lang dokumentiert. **DI | 20.15 | ORF 2**



• **ZU TISCH IN DER EMILIA ROMAGNA**
Wer kennt nicht Parmaschinken, Parmesan, Aceto Balsamico, alles aus der norditalienischen Region Emilia. Balsamico kann gereift schon um die tausend Euro pro Liter kosten. Er spielt die Hauptrolle in dieser kulinarischen Reise. **SO | 12.20 | ARTE**



Alles muss „weck“!

Angeblich können wir Napoleon Bonaparte die **Konservierung von Lebensmitteln** durch Einkochen verdanken. Er wollte seine Truppen auf ihren Kriegszügen durch **haltbare Kost gut versorgen**.

Entdeckt wurde Ende des 18. Jahrhunderts, dass Nahrungsmittel durch Erhitzen auf 100°C in geschlossenen Behältern haltbar werden. Durch die praktische Möglichkeit des Tiefkühlens und die ganzjährige Verfügbarkeit von Obst und Gemüse ist man in den letzten Jahrzehnten von der Einkochmethode größtenteils wieder abgekommen.

ZURÜCK ZUM GLAS
Doch es ist wie in der Mode – alles kommt wieder. Durch die gestiegene Nachfrage nach regionalen und biologischen Lebensmitteln hat sich ein neuer Trend entwickelt, reife saisonale Produkte von süß bis pikant für die karge Winter-

zeit zu konservieren. Wecken und Rexen heißt die Devise.

PIONIERARBEIT
Woher stammt das Wort Wecken? Herr Johann Carl Weck gehörte zu den Pionieren dieser Entwicklung von Einkochgläsern, den dazu passenden Glasdeckeln und dem luftabschließenden Gummiring. Sein Name wurde zum Inbegriff und Verb im deutschen Sprachraum. In Österreich war die Firma Rex namensgebend, weil sie seinerzeit marktbeherrschend und in aller Munde war. Mit den Weck- und Rex-Gläsern kehrt eine kleine nostalgische Geste zurück, der Zug am Gummiring und die Vorfriede auf authentischen Duft und Geschmack. ■



REZEPT DER WOCHE:

Klassisch gewürzte **Gurkerln**

ZUTATEN
FÜR 3 GLÄSER à 650 ml
1,2 kg kleine, fingerdicke Einleggurkerln | 1/2 TL Korianderkörner einige Dillzweige | 16 Pfefferkörner 300 ml Weißweinessig (6%) 25 g Salz | 50-80 g Feinkristallzucker | 600 ml Wasser
100 g in schmale Stifte geschnittene Karotten | evtl. Chilischoten und Knoblauch

Gurkerln mit einer weichen Bürste gründlich waschen. In eine Schüssel geben, mit Salzwasser – auf 1 l 30 g Salz – übergießen. Dabei einen etwas kleineren Deckel auflegen, damit die Gurkerln vollkommen mit Wasser bedeckt sind. 2 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Die Gurken danach kalt abspülen, abtropfen lassen und mit einem Tuch trocknen. Gurkerln stehend in Rexgläser schichten. Karottenscheiben dazwischenschieben und fest eindrücken. Zusätzlich einige Dillzweige einlegen. Für den Sud



Rezept aus dem Buch **„Vorratsbibel“**
Ingrid Pernkopf
Willi Haider

Das Grundkochbuch der Vorratshaltung zum Selbermachen.
384 Seiten | € 29,90 | Pichler Verlag
www.styriabooks.at

die restlichen Zutaten aufkochen, heiß bis knapp unter den Glasrand über die Gurkerln gießen und mit einem Deckel gut verschließen. Im Einkochtopf bei 95°C ca. 30 Minuten einkochen. Gläser im Ofen auskühlen lassen. ■

AUFLUGSZIEL | EVENTTIPP

Kufstein Well Done
American Streetfood-BBQ mit Live-Bands

Brandneues Barbecue-Music-Event. Frisch vom Riesen-Smoker kombiniert mit feinstem Rock'n'Roll live. Grill-Europa- und Vizeweltmeister Franz Kupetzkius setzt sich auf der Ladefläche seines Dodge Ram Ami-Schlittens mit viel Rauch und Röstaromen in Szene.

OHRENSCHMAUS
Umrahmt wird das Event vom bayerischen Liedermacher „Oimara“



und Tiroler Lokalgrößen. Ab 20 Uhr live on stage „Up in Smoke“ aus München.

Sa., 3.6.17 | 14-23 Uhr
Kulturhaus
6330 Kufstein | Hofgasse 12
Tickets und Infos:
feelthesystem.at | T. 0660 40 91 698



Da bin ich mir sicher.

WEINTIPPS:

Lenz Moser
GRÜNER VELTLINER WELSCHRIESLING

12% vol. | trocken
Niederösterreich
€ 2,99 (3,99/l) | 0,75 l

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

Speiseempfehlung:
Ideal zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und zu hellem Geflügel.

Erhältlich:
in allen Hofer-Filialen
www.hofer.at



CHARDONNAY

12% vol. | trocken
Kroatien
€ 2,99 (3,99/l) | 0,75 l

Strohgelb. In der Nase sauber, Gelbfrucht, weiße Johannisbeere, Melone, Birne, Toffee. Am Gaumen sauber, mittlere Säure.

Speiseempfehlung:
Ideal zu leichten Vorspeisen, Forelle Müllerin sowie zu gebratenem Fisch.

Erhältlich:
in allen Hofer-Filialen
www.hofer.at



WERBUNG

Lesen Sie nächste Woche:
Wir grillen. Alles Gute zum Vatertag!