

Feinschmecker-Tour durchs blau-gelbe Land

NIEDERÖSTERREICH. Vom viel gepriesenen Wein bis zum delikaten Biospargel. Die Genusspalette des größten Bundeslandes ist einzigartig und vielfältig.

Erlasene Weine, knackiger Marchfelder Spargel, wohl mundender Most, herrlicher Mohn und saftige Erdäpfel sind nur einige der zahlreichen Delikatessen, die in Niederösterreich bestens gedeihen und wachsen. Kein anderes Bundesland bietet eine derart große und vielfältige Palette an Delikatessen. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Im größten österreichischen Bundesland warten zunächst beste Anbaumöglichkeiten. Dazu kommen das fachliche Know-how

und die jahrelange Tradition der Bauern und Kulinarikexperten. Aus all dem resultieren schließlich erstklassige Zutaten, die in jedem Kochtopf gerne verwendet werden.

Kein Wunder, dass zahlreiche blau-gelbe Topwirte immer häufiger auf Hersteller aus dem eigenen Bundesland vertrauen. Denn die exzellente Qualität und der biologische Anbau gewinnen immer mehr an Bedeutung. Und Regionalität erfährt in der heimischen Topgastronomie ohnehin eine Renaissance.

Wienerwald Spezialitäten als Traditionsmarke. Qualität, Tradition und Innovation – dass diese Schlagwörter durchaus unter einen Hut passen, beweist die Familie Klaghofer mit ihrer Fleischerei schon seit 1957. Der Betrieb hat sich mit seiner jahrzehntelangen Liebe zum Detail einen hohen Qualitätsstandard aufgebaut, der bis heute erfolgreich mit der Marke „Wienerwald Spezialitäten“ etabliert ist. „Im Wienerwald sind wir sogar die Nummer 1“, lachen die Klaghofers. Eine der beliebtesten und zugleich auch ältesten Spezialitäten des Hauses ist der Karthäuser Schinken, der vom Familienoberhaupt Anton Klaghofer persönlich erfunden wurde. Bei der Herstellung der Edelschinken wird durchaus auch auf esoterische Methoden zugegriffen: So wird der Schlachtungstermin nach den Mondphasen ausgerichtet. Klaghofers Spezialitäten erkennt man schon an ihrer Silhouette. Ihre charakteristische „Wienerwald“-Form ist europaweit geschützt. Der Meister selbst nimmt auch regelmäßig an diversen internationalen Wettbewerben teil und konnte schon zahlreiche Auszeichnungen für seine Rezepturen gewinnen.

Bioprodukte aus Niederösterreich. Die Intention, ein Geschäft zu eröffnen und hier ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau zu produzieren und zu verkaufen, war auch ausschlaggebend für die Gründung des Biohofs Wittner in Ebergassing. „Die Produkte, die wir anbieten, sind ausschließlich aus biologischem Anbau geerntet. Unsere Palette ist sehr breit gefächert. Wir bauen Getreide wie Dinkel und Roggen, Gewürze wie Schwarzkümmel, Fenchel, Koriander, Anis, Kümmel, Ölfrüchte wie Sonnenblumen, Saflordisteln, Mais und Leguminosen selber an, die

wir dann für die hauseigene Produktion weiter verarbeiten“, erläutert Konrad Wittner. Hohen Stellenwert hat bei der Herstellung der Köstlichkeiten die Kornverarbeitung. So wird beim Getreide das gesamte Korn komplett

„Bei uns werden ausschließlich selbst angebaute Getreidesorten verarbeitet.“

KONRAD WITTNER,
GETREIDEBAUER, EBERGASSING

verwertet. Der Vorteil dieser Methode: Das ganzheitliche Aroma kann jederzeit gewährleistet werden. Koriander-, Fenchel-, Distel- sowie Schwarzkümmelöl sind nur einige der gewagten Aromen, die jedem Gericht eine würzige Note geben. Auf dem Wittner-Hof werden auch feinste Bioteigwaren sowie diverse Wurstwaren vom Bio-rind angeboten. Damit nicht genug: Milchprodukte, diverse Säfte, Gebäck und Gewürze sowie eine vegetarische Linie gehören ebenfalls zu den Spezialitäten. Erzeugnisse der hauseigenen Imkerei avancierten mittlerweile zu Bestsellern auf dem Biohof. Blüten-

Akazien- und Sonnenblumenhonig werden hier zu feinem und exquisitem Cremehonig verarbeitet.

Innovative Neuerungen der Backkultur. Das Credo der Bäckerei Kirchdorfer aus Ulmerfeld lautet Regionalität. „Wir backen von der Region für die Region. In unserer Bäckerei kann man sicher sein, dass ausschließlich lokale Zutaten eingekauft und verwertet werden. Das bringt uns natürlich zusätzliche Sympathiewerte“, erklärt Klaus Kirchdorfer. Die Innovation des Paradebetriebs ist das Backen von Brot und Gebäck aus Keim-

kraft. Diese spezielle, natürliche Backkultur verspricht gesünder und geschmackvoller zu sein. Ein weiteres Plus: Die Backspezialitäten bleiben auch länger frisch.

Eine Plattform für Mostviertler Köstlichkeiten. Bereits im Jahr 1989 wurde die Marke „Mostviertler Spezialitäten“ von Franz Schnetzinger gegründet. In enger Zusammenarbeit mit zahlreichen Bauern aus der Region hat Schnetzinger eine ebenso umfangreiche wie köstliche Schmankerlpalette kreiert, die sich bei Feinschmeckern größter Beliebtheit erfreut. „Bei uns ▶

Hollabrunner Köstlichkeiten

Die Fleischerei Hofmann bietet einzigartige Delikatessen – vom pfeffrigen Veltliner-Schinken bis zu würzigem Prosciutto oder Kürbiskernhauswürsteln.



Honig aus biologischem Anbau

„Die Ernährung jetzt gesund umstellen“. So lautet das Motto des Biohofs Wittner in Ebergassing, der ein reichhaltiges kulinarisches Angebot hat. Darunter: köstliche Honigspezialitäten.