

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

FRÜHLING/SOMMER
€ 2,50

Kostbar

*EINKOCHEN:
ALLE SCHÄTZE
INS GLAS*

*ACT FOR FUTURE:
VON DER WURZEL
BIS ZUM BLATT*

*PHÄNOMENAL:
IM RHYTHMUS
DER NATUR*

Im Reich

DER BLÜTEN UND FRÜCHTE

Wertvolles WERTSCHÄTZEN

EIN TREND WIE DIESER MACHT HOFFNUNG UND IST GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: NACHHALTIG LEBEN UND ALLE RESSOURCEN WERTSCHÄTZEN.



Wir leben in einem fruchtbareren Land und können uns glücklich schätzen, hier sein zu dürfen: Die Natur bietet eine große Fülle an Ressourcen und es liegt an uns, respektvoll damit umzugehen und aus der Vielzahl an Möglichkeiten zu schöpfen. Dieser Grundgedanke hat uns ganz besonders bei der Produktion dieser Sommerausgabe begleitet.

ACT FOR FUTURE!

Zeit, Lebensmittel, Rohstoffe ...

Was uns teuer und wertvoll ist, wollen wir wertschätzen und gebühlich achten. Dass die sogenannte Wegwerfgesellschaft keine Zukunft hat, liegt mittlerweile auf der Hand. In diesem Magazin sind wir deshalb einmal mehr der Nachhaltigkeit auf der Spur. Wir rufen das Motto „Von der Wurzel bis zum Blatt“ aus (ab S. 16) und zeigen, welche Teile der Pflanzen man sinnvoll nützen kann. Auch das Haltbarmachen von Früchten und Blüten verfolgt dieselbe Idee, alle Schätze der Natur zu verwerten – und genießen werden wir die daraus gezauberten Köstlichkeiten (ab S. 4) im Kreise unserer Liebsten.

Genauso, wie wir mit der Familie und im Freundeskreis diesmal auch die schönsten heimischen Klammwanderungen entdecken (ab S. 39). Denn auch unsere sozialen Kontakte sollten wir nachhaltig gestalten – im Bewusstsein, dass sie das wahrscheinlich größte Glück unseres Lebens darstellen und uns täglich Freude, Kraft und Inspiration schenken.

Selma Illitz

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



9



42



39



21



28



30

Gratis-
Abo sichern!

HOLEN SIE SICH DAS
MAGAZIN *kostbar* IM
GRATIS-ABO EINFACH
UND BEQUEM
NACH HAUSE!



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und
online bestellen auf

www.wiener-zucker.at/abo

Inhalt

Blumig und fruchtig	04
Fliederblüten-Sirup	07
Birnen-Holunderbeeren-Marmelade	09
Aroniabeeren-Marmelade und Aroniabeeren-Joghurt	11
Himbeer-Limes	13
Weichsel-Chutney	15
Mirabellen-Konfitüre	15
Gelebte Nachhaltigkeit	16
Spargel-Pannacotta	19
Rhabarber-Erdbeer-Eis	20
Beeren-Crumble	21
Birnenessig	23
Rhabarber-Galette	25
Anti-Läuse-Spray	25
Verena Pelikans SchlossStudio	26

Küchenabfall-Recycling 28

Im Rhythmus der Natur 30

Helferlein im Webshop 34

Apfel-Sprudel: Cider 36

Das Glücksen am Wasser 39
Die schönsten Klammwanderungen

Ihre Lieblinge 42
Regional ist nicht egal: ein Dank an unsere Bäurinnen und Bauern

Scann mich!



QR-CODES MIT SMARTPHONE ÖFFNEN

Laden Sie sich mit dem Smartphone einen Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herunter. App öffnen, Handy über den QR-Code halten – und die Internetseite öffnet sich!

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH, 8010 Graz, T: +43 (0) 316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH (wenn nicht anders angegeben).
Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.

Einkochen

Blumig UND FRUCHTIG

*FLIEDER-
BLÜTEN-
SIRUP*

Rezept S. 7

JETZT WIRD WIEDER HALTBAR GEMACHT!
WER SICH IM BLÜTEN- UND FRÜCHTEREICH
DER NATUR UMSCHAUT, FINDET
VIELERLEI SCHÄTZE.

4
kostbar

5
kostbar



Fliederblüten- SIRUP

ZUTATEN

FÜR CA. 1 L SIRUP	1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter
150-200 g Fliederblüten (ohne Äste, Zweige und Blätter)	1 l Wasser 2 Bio-Zitronen

VORBEREITUNG

1. Die Fliederzweige gut ausschütteln, damit eventuell vorhandene Insekten herausfallen, und dann die Blüten abzupfen.
2. Den Sirupzucker im erhitzten Wasser auflösen; aufkochen, bis die Lösung klar ist. Abkühlen lassen.
3. Die Zitronen unter fließendem heißem Wasser waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

VERARBEITUNG DER FLIEDERBLÜTEN

1. Die Fliederblüten mit den Zitronenscheiben in ein steriles, verschließbares Glas geben und die Zuckerlösung daraufgießen.
2. Zwei bis drei Tage verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren. In dieser Zeit das Glas immer wieder schütteln, damit sich die Zutaten vermischen.
3. Den Sirup durch ein Haarsieb gießen und gut abtropfen lassen. Die Fliederblüten nicht auspressen!

HALTBARKEIT UND LAGERUNG

1. Den abgeseihten Sirup für eine bessere Haltbarkeit 3 Minuten kochen.
2. Noch heiß in sterile Flaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern.

SIRUP 1 : 6 MIT
WASSER VERDÜNNEN.
AUCH ZUM AROMATISIEREN
VON TROCKENEM SEKT
GEEIGNET!

DIE FLIEDERBLÜTEN
SOLLEN NICHT GEWASCHEN
WERDEN, DAMIT DAS VOLLE AROMA
ERHALTEN BLEIBT! DESHALB BEIM
ABSCHNEIDEN DER FLIEDERZWEIGE
DARAUF ACHTEN, DASS IN DER NÄHE
DES STRAUCHES KEINE SPRITZ-
MITTEL VERWENDET
WURDEN.

FÜR EINEN KLAREN SIRUP
EMPFEHLT SICH, DAS HAARSIEB
ZUSÄTZLICH MIT EINEM MULLTUCH
AUSZULEGEN UND DEN SIRUP NACH
UND NACH DURCHRINNEN ZU LASSEN,
DAMIT DIE TRÜBSTOFFE
ZURÜCKBLEIBEN.





Birnen- Holunderbeeren- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 1500 ML	Saft einer Zitrone
FÜLLMENGE	500 g Wiener
(6 GLÄSER À 250 ML)	Gelierzucker 3 : 1
600 g Holunderbeeren	1 Zimtstange
300 ml Wasser	
900 g vollreife Birnen	

ZUBEREITUNG

1. Die Holunderbeeren mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen, bis sie platzen. Durch ein Sieb streichen und das Mus in einem Topf auffangen.
2. Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
3. Mit Gelierzucker und Zitronensaft zum Holundermus hinzufügen und gut verrühren.
4. Zimtstange in die Masse geben und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.
5. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Hat die Marmelade nicht geliert, 1-2 Minuten weiterkochen.
6. Vor dem Abfüllen die Zimtstange entfernen. Die Gläser gut verschließen und kühl stellen.

**DIE MARMELADE
KANN MIT 4 CL BIRNEN-
BRAND VERFEINERT WERDEN.
ALKOHOLISCHES IMMER VOR
DEM ABFÜLLEN DAZUGEBEN,
WENN DIE MARMELADE
NICHT MEHR AUF DER
KOCHPLATTE
STEHT!**

**PERFEKT GEEIGNET
ALS PALATSCHINKEN-
FÜLLUNG, ABER AUCH FÜR
DEN KÄSETELLER.**



Foto: Gehehe/Shutterstock

Marmelade ... oder Konfitüre?

**WAS STREICHEN SIE
SICH MORGENS SÜSSES
AUF'S BROT?** Marmelade
natürlich. Früher galt die
Unterscheidung: Marme-
lade wird aus pürierten
Früchten hergestellt.
Waren Fruchtstücke vor-
handen, sprach man von
Konfitüre. Laut EU-Rege-
lung gilt die Bezeichnung
Marmelade aber nur für
Zitrusfrüchte. 2004 kam

es daher zum „Marme-
ladestreit“ zwischen
Österreich und der
EU, der durch eine
Ausnahmeregelung bei-
gelegt wurde: „Marme-
lade“ darf seither für den
Verkauf auf lokalen Mär-
kten verwendet werden.
Und Konfitüre? Diese ist
durch einen Mindest-
fruchtgehalt gekenn-
zeichnet.

WIENER GELIERZUCKER 3 : 1

Sie legen Wert auf leichte Ernährung
und rasche Zubereitung? Früchte und
Gelierzucker werden mit diesem Gelier-
zucker im Verhältnis 3 : 1 mit natür-
lichem Apfelpektin zu Marmeladen,
Konfitüren und Gelees verarbeitet.

www.wiener-zucker.at/produkte





10
kostbar

Aroniabeeren- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 1250 ML FÜLLMENGE (5 GLÄSER À 250 ML)	100 ml naturtrüber, ungesüßter Apfelsaft 1 Pkg. Vanillinzucker 500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1
1 kg Aroniabeeren 1 Apfel	

ZUBEREITUNG

1. Die Aroniabeeren waschen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. In Stückchen schneiden und mit dem Apfelsaft am besten im Standmixer pürieren.
3. Die Beeren und das Apfelmus in einem Topf mit Gelierzucker und Vanillinzucker vermischen und für mindestens 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.
4. Anschließend aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
5. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen.

EINE SCHMACKHAFTE
VARIANTE IST, DEN APFEL
DURCH EINE BIRNE
ZU ERSETZEN.

WIENER GELIERZUCKER 2 : 1

Früchte und Gelierzucker werden 2 : 1 verarbeitet, das ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Mit Wiener Gelierzucker 2 : 1 gelingt eine besonders einfache und rasche Zubereitung mit nur 4 Minuten Kochzeit.

www.wiener-zucker.at/produkte



Foto: Irina Petrakova_0767/Shutterstock

Beerenjoghurt DAS FRISCHE SOMMERDESSERT

ZUTATEN

2 EL Aroniabeeren- Marmelade	250 g Naturjoghurt
---------------------------------	--------------------

ZUBEREITUNG

1. Die Aroniabeeren-Marmelade in das Naturjoghurt einrühren und kühl genießen. Mit Beeren garnieren.

„LEBE DEINEN
SOMMER SO, DASS ER
DICH AUCH IM WINTER
NOCH WÄRMT.“
von unbekannt

11
kostbar



Himbeer- LIMES

ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 L LIMES	Saft einer Limette
1400 g Himbeeren	500 ml Wodka
200 ml Wasser	(40 Vol.-%)
300 g Wiener Feinkristallzucker	

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren möglichst trocken verlesen oder kurz unter einem kalten Brausestrahl abbrausen. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.
2. Wasser in einem Topf erhitzen, Feinkristallzucker unter Rühren einrieseln lassen und 5 Minuten sprudelnd kochen. Auskühlen lassen.
3. Himbeeren in eine Rührschüssel geben und mit dem Zitronensaft pürieren. Wer keine Kerne mag, streicht die Masse mithilfe eines Löffelrückens durch ein Haarsieb.
4. Nach und nach die Zuckerlösung und den Wodka zum Himbeermus leeren, umrühren und noch einmal pürieren. Himbeerlimes in sterile Gläser oder Flaschen füllen und gut verschließen.
5. Gekühlt aufbewahren.

IM KÜHLSCHRANK
CA. 4 WOCHEN HALTBAR.
HAT SICH DAS PÜREE ABGESETZT,
EINFACH MIT EINEM QUIRL AUFRÜHREN!
LIMES SCHMECKEN PUR UND EISKALT
AM BESTEN. SIE EIGNEN SICH AUCH
PERFEKT ALS MITBRINGSEL.

NOCH MEHR REZEPTE ONLINE



QR-Code scannen oder
online entdecken auf
www.wiener-zucker.at/rezepte



Foto: Maslova Valentina/Shutterstock

Limes? Grenzenlos köstlich!

EIN BESONDERS
FRUCHTIGER SOMMERDRINK
EROBERT DIE HERZEN DER
SCHANIGARTENGÄSTE
IM STURM.

LIMES - WAS IST DAS?

Limes (sprich: „lajms“) versieht unsere Urlaubstage und Feierabende mit einem leichten, fruchtig-spritzigen Touch. Limes sind Liköre aus bis zu 60 Prozent Fruchtpuree vermischt mit Wodka und last, but not least Limettensaft - von diesem stammt also der Name.

WIE STARK SIND LIMES?

Der Alkoholgehalt liegt zwischen 10 und 20 Prozent.

WANN IST LIMES-ZEIT?

Limes sind durch die intensive Fruchtkomponente optimal für den Sommer geeignet – zum Beispiel als spritziger Aperitif im Mix mit Sekt, Champagner oder Prosecco. Auch Cider eignet sich für einen frischen Limes-Sommerdrink. Als Cocktail mit weißem Rum ergibt der Mix wunderbare Daiquiris in den jeweiligen Fruchtnoten. Prost!

DIE LIMES-FRÜCHTE

Mit Erdbeerlimes hat alles begonnen, geeignet sind aber auch Himbeeren, Marillen, Rhabarber, Passionsfrüchte, Kirschen, Mangos, Melonen, Bananen, Kiwis und Pfirsiche.



Weichsel- CHUTNEY

ZUTATEN

FÜR CA. 8 GLÄSER (À 145 ML)	120 ml Apfelessig 2 EL Oregano 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 70 ml Rotwein (oder roter Traubensaft)
1 kg Weichseln 1 große weiße Zwiebel 50 ml Pflanzenöl 240 g Wiener Zucker brauner Rohrzucker kristallin	

ZUBEREITUNG

1. Die Weichseln waschen, entkernen und vierteln. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im erhitzten Öl glasig dünsten.
2. Rohrzucker dazugeben und unter Rühren karamellisieren. Mit Essig ablöschen. Weichseln, Oregano und frisch gemahlener Pfeffer hineingeben und gut vermischen.
3. Unter gelegentlichem Umrühren ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Masse eindickt.
4. Kurz vor Ende der Garzeit den Rotwein hineinrühren und mit Pfeffer abschmecken.
5. Noch heiß in sterile Gläser füllen, gut verschließen und bis zum ersten Verzehr eine bis zwei Wochen durchziehen lassen. Kühl gelagert hält das Chutney einige Wochen. Werden die Gläser pasteurisiert, hält das Chutney bei kühler und dunkler Lagerung bis zu ein Jahr.

WIENER ZUCKER BRAUNER ROHRZUCKER

Brauner Rohrzucker mit dem Fairtrade-Gütesiegel wird aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen. Mit einem aromatischen, karamellartigen Geschmack eignet er sich hervorragend zum Backen und auch zum Süßen von Getränken.

www.wiener-zucker.at/produkte



Mirabellen- KONFITÜRE

ZUTATEN

FÜR CA. 1250 ML (5 GLÄSER À 250 ML)	1 Pkg. Vanillinzucker Saft einer Zitrone
1 kg Mirabellen 500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1	

ZUBEREITUNG

1. Die Mirabellen waschen, entkernen, halbieren oder vierteln und in einen Topf geben.
2. Mit Gelierzucker, Vanillinzucker und Zitronensaft gut verrühren und mindestens 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.
3. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
4. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

WER LIEBER EINE
MIRABELLENMARMELADE
(WIR BENENNEN TRADITIONELL, SIEHE
S. 9) HABEN WILL, PÜRIERT DIE ZUTATEN
MIT EINEM STAB- ODER STANDMIXER.
DIE DÜNNEN SCHALENSTÜCKCHEN
ENTFERNT MAN DURCH DAS PASSIEREN
DER PÜRIERTEN ZUTATEN DURCH
EIN HAARSIEB.

VON DER Wurzel BIS ZUM BLATT

UNSERE VISION EINER
VERSCHWENDUNGSFREIEN
LEBENSMITTELZUKUNFT



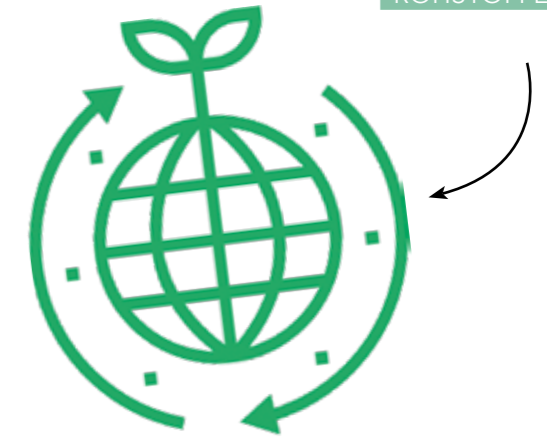
Foto: pinedeluxe/istockphoto

45 % DER
VERBRAUCHER
WELTWEIT HABEN
IHRE ESS- UND TRINK-
GEWOHNHEITEN
VERÄNDERT,
UM NACHHALTIGER
ZU LEBEN.
FMCG Gurus



Foto: alle12/istockphoto

AGRANA VERWENDET
FAST 100 % SEINER
LANDWIRTSCHAFTLICHEN
ROHSTOFFE



Naked Cake, Velvet Cake, Mirror Cake – Back-trends kommen und gehen. Globale Konsum-trends dagegen beschreiben langfristige Entwick-lungen in der Lebensmittel- und Getränkebranche. AGRANA beobachtet diese und stellt sie in einem eigen-ten Verbrauchertrend-Framework dar. Das Spektrum der relevanten Themen ist breit gefächert. Neben der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung fordern Verbraucher auch immer mehr Transparenz über Inhaltsstoffe, Herkunft und Produktion von Lebens-mitteln. Als „Act for Future“ fasst AGRANA die Vision eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln zusammen. Das schon länger präsen-te Bewusstsein für Nachhaltigkeit wandelt sich immer stärker in tat-sächliches Handeln. Sowohl Umwelt als auch ethische Aspekte sind wesentliche Antreiber für den eigenver-antwortlichen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft.

SCHLUSS MIT DER VERSCHWENDUNG

Der Klimawandel drängt nahezu dazu, achtsamer und schonender mit Ressourcen umzugehen. Das gilt selbstverständlich auch für die Lebensmittelbranche. Unternehmen investieren in nachhaltige Produktio-nen und stellen auf nachhaltigere Verpackungen um. Der Konsumtrend „Act for Future“ bildet aber nicht nur unternehmerische Initiativen ab, sondern zeigt auch, dass Verbraucher immer stärker ins Handeln kommen und selbst Verantwortung für den Klima-schutz übernehmen. Man kauft regional und saisonal, um den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren, man ver-sucht, beim Einkauf nicht notwendige Verpackungen zu vermeiden, und greift zum eigenen Stoffbeutel, statt an der Kasse eine Einkaufstasche mitzunehmen,

man verwertet, anstatt wegzuerwerfen. Der persönliche Beitrag von jedem Einzelnen ist wertvoll und kann im Kollektiv einen enorm positiven Effekt auf unser Klima haben. Tatsächlich machen sich 63 Prozent der Verbraucher Sorgen um die Umwelt (Quelle: FMCG Gurus). Wer diese Sorge teilt, aber noch nicht Teil der „Zero Waste“-Bewegung ist, der kann heute schon den ersten Schritt tun. Setzt man beim Einkaufen auf Regionalität, Saisonalität und die eigene wiederverwendbare Einkaufstasche, so macht man schon vieles richtig. Auch in der Küche lässt sich der persönliche CO₂-Fußabdruck verkleinern. Darum möchten wir Sie heute einladen, über Verwendungsmöglichkeiten von Lebensmittelresten nachzudenken, bevor diese in den Müll wandern. Rhabarber, Beeren, Spargel und Birnen sind die saisonalen Stars der folgenden Rezept-seiten – mit tollen Tipps für eine schmackhafte und praktische Reste- und Abfallverwertung!



Spargel-Pannacotta MIT ERDBEER-RAGOUT

ZUTATEN

FÜR 5 PORTIONEN

SPARGEL-PANNACOTTA

150 g weißer Spargel
150 ml Milch
400 ml Schlagobers
60 g Wiener
Feinkristallzucker
5 Blatt Gelatine

ERDBEER-RAGOUT

200 g Erdbeeren
15 g Wiener Staubzucker
1 EL Zitronensaft

GARNIERUNG

frische Minze

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN SPARGEL-PANNACOTTA

1. Den Spargel waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Spargelschalen in ein großes Teeei oder einen Einwegteebeutel geben. Die Spargelstücke gemeinsam mit der Milch und den Spargelschalen in einen Topf geben und darin weich garen. Das Teeei (oder den Einwegteebeutel) entfernen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren. Danach durch ein Haarsieb seihen.

2. Die abgeseigte Spargelmilch gemeinsam mit dem Schlagobers und dem Feinkristallzucker erhitzen, bis sich der Feinkristallzucker vollständig aufgelöst hat (jedoch nicht aufkochen!).

3. Die Gelatine für ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

4. 2 EL der Spargel-Milch-Schlagobers-Masse in einen weiteren Topf geben. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Anschließend die Gelatinemischung in die Spargel-Milch-Schlagobers-Masse einrühren. Die Masse auf die vorbereiteten Gläser aufteilen und anschließend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ERDBEER-RAGOUT

5. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.

6. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Staubzucker und den Zitronensaft einrühren. Die restlichen Erdbeerstücke hinzugeben.

FERTIGSTELLUNG

7. Pannacotta mit je 2 bis 3 EL Erdbeer-Ragout und ein paar frischen Minzblättern garnieren.

VERWENDEN STATT WEGWERFEN:
SPARGELSCHELEN MITKOCHEN,
DADURCH WIRD DER
SPARGELGESCHMACK IN DER
PANNACOTTA VERSTÄRKT.



RESTEKÜCHE: WENN MAN
WEISSEN SPARGEL FÜR EINE
SUPPE VERWENDET UND DIE
SCHALEN ÜBRIG BLEIBEN,
GELINGT DIE PANNA-COTTA
AUCH NUR MIT AUSGEKOCHTEN
SPARGELSCHELEN.



Rhabarber- ERDBEER-EIS AM STIEL

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN	150 ml Schlagobers
150 g Rhabarber	250 g Naturjoghurt
50 g Erdbeeren	70 g Wiener
150 ml Wasser	Bio-Staubzucker
20 g Wiener	1 EL Zitronensaft
Feinkristallzucker	Eisformen (inkl. Eisstiele)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. (EXKL. GEFRIERZEIT)

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen.
2. Das Wasser gemeinsam mit den Erdbeer- und Rhabarberstücken sowie dem Feinkristallzucker in einen Topf geben und erhitzen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeer- und Rhabarberstücke zerfallen und sich der Feinkristallzucker aufgelöst hat. Die Masse mit einem Stabmixer pürieren.

Anschließend den Topf vom Herd ziehen und die Masse auskühlen lassen. Das Schlagobers steif schlagen. Das Naturjoghurt mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft vermengen. Das steif geschlagene Schlagobers unterheben.

3. Je 1 EL Joghurtmasse in die Form geben und für einige Minuten im Tiefkühler anfrieren lassen. Anschließend 2 EL von der Rhabarber-Erdbeer-Masse darauf verteilen. Für 5 Minuten anfrieren lassen. Weiter mit dem Schichten fortfahren, bis die Eis-am-Stiel-Formen gefüllt sind. Mit einer Joghurtmasse-Schicht abschließen.

4. Die Deckel auf die Förmchen setzen und die Holzstiele zu $\frac{1}{2}$ reinstecken.

5. Das Rhabarber-Erdbeer-Eis am Stiel mindestens 5 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

6. Damit sich das Eis am Stiel leicht aus der Form löst, die Förmchen kurz in lauwarmes Wasser tauchen und anschließend vorsichtig am Holzstiel ziehen.

PERFEKT, UM LEICHT WELKE RHABARBERSTANGEN UND NICHT MEHR GANZ FRISCH AUSSEHENDE ERDBEEREN ZU VERARBEITEN.



20
kostbar

Beeren- CRUMBLE

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN	1 Prise Salz
120 g Beeren	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
65 g Butter, eiskalt	110 g Mehl
110 g Wiener Braunzucker (alternativ: Wiener Normalkristallzucker)	Wiener Staubzucker Mühle
1/2 Pkg. Vanillezucker	

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen.
3. 2 Keramikförmchen (10 cm Ø) oder 1 Keramikform (20 cm Ø) einfetten und die Beeren darin verteilen.

4. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Den Braunzucker mit Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und Mehl mischen. Die Butterstücke dazugeben. Die Zutaten zügig mit den Fingern oder mit der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. Den Streuselteil über die Beeren verteilen.

5. Den Beeren-Crumble 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend den Beeren-Crumble aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

6. Mit Wiener Staubzucker aus der Mühle bestreuen und servieren.

RESTE ODER KLEINE ERNTE VERARBEITEN: KLEINERE PORTIONEN REIFER BEEREN SIND OPTIMAL FÜR EINEN CRUMBLE. AUCH IN KOMBINATION MIT ANDEREN FRÜCHTERESTEN WIE MARILLEN, KIRSCHEN, ZWETSCHKEN ETC.



21
kostbar



TIPP: SCHMECKT AUCH
WUNDERBAR MIT HIMBEEREN
ODER ÄPFELN!

Birnenessig

ZUTATEN

FÜR 1 LITER

3 mittelgroße Birnen
(ca. 650 g)
1 l Wasser

30 g Wiener
Normalkristallzucker
Glas mit
2,5 l Fassungsvermögen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

1. Die Birnen gründlich waschen und abtrocknen. Anschließend die Birnen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Birnenstücke mit Schale, Kerngehäuse und Stängel in ein großes Glas (sauber und sterilisiert!) geben.

2. Den Normalkristallzucker hinzugeben und mit dem Wasser aufgießen, bis alles gut bedeckt ist.

3. Das Glas mit einem sauberen Küchentuch zudecken und mit einem Gummiring am Glasrand fixieren.

4. Das Glas mit den Birnenessig-Zutaten an einem hellen Ort bei Raumtemperatur zwei Wochen stehen lassen. Dabei täglich vorsichtig schwenken, um einer Schimmelbildung vorzubeugen. Durch die Gärung kann sich Schaum an der Oberfläche bilden.

5. Sobald sich ein leichter Essiggeruch bemerkbar macht, ein Haarsieb mit einem Mulltuch auslegen und den Essigansatz durch das Sieb in ein sauberes, steriles Gefäß gießen und gut abtropfen lassen. Dieses wieder mit einem sauberen Küchentuch und einem Gummiring verschließen und weitere 4 bis 6 Wochen an einem hellen Ort bei Raumtemperatur gären lassen. Anschließend noch einmal durch ein mit einem sauberen Mulltuch ausgelegtes Haarsieb gießen.

6. Den fertigen Birnenessig in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

SCHALEN UND KERNGEHÄUSE
VERWERTEN: WAS BEI ANDEREN
REZEPTEN VON BIRNEN
ÜBRIG BLEIBT (Z. B. BIRNEN-
HOLUNDERBEEREN-MARMELADE AUF S. 9),
INTENSIVIERT DEN GESCHMACK DES ESSIGS!



Rhabarber-Galette

ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

MANDELMÜRBEIG

175 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
25 g Wiener Backzucker
1 Prise Salz
120 g kalte Butter
90 ml eiskaltes Wasser

RHABARBERFÜLLE

250 g Rhabarber
20 g Wiener Feinkristallzucker
40 g gemahlene Mandeln
30 ml Schlagobers
20 g gehobelte Mandeln
Wiener Staubzucker
Mühle

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

1. Für den Teig das Mehl mit den gemahlene Mandeln, dem Backzucker und dem Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter zügig in kleine Stücke schneiden und hinzugeben.
2. Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und das eiskalte Wasser hinzugeben. So lange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1,5 cm lange Rauten schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Kristallzucker vermengen.
6. Etwas Mehl auf einem Backpapier verteilen und den Teig mithilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen.
7. Die gemahlene Mandeln auf dem ausgerollten Teig verteilen. Darauf die Rhabarberstücke legen. Jeweils ca. 3 cm vom Teigrand freilassen.
8. Die Teigränder einige Zentimeter über die Rhabarberstücke einklappen und leicht andrücken.
9. Das Backpapier mit der Galette auf ein Backblech ziehen. Anschließend die eingeklappte Teigschicht mit Schlagobers bestreichen und die gehobelte Mandeln darauf verteilen.
10. Die Rhabarber-Galette für ca. 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen, danach vollständig auskühlen lassen. Eventuell nach der halben Backzeit die Galette mit einem Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
11. Die Galette mit Wiener Staubzucker aus der Mühle bestreuen und servieren.

RHABARBERBLÄTTER AUFHEBEN UND ZU ANTI-LÄUSE-SPRAY VERARBEITEN.



TIPP: JE GRÜNER DIE RHABARBERSTANGEN, DESTO SÄUERLICHER DER GESCHMACK!

NICHT
GENIESSBAR!



Foto: Emily Frost/Shutterstock

Anti-Läuse-Spray AUS RHABARBER- BLÄTTERN

SIE BENÖTIGEN

250 g Rhabarberblätter 1,5 l Wasser

HERSTELLUNG

1. Die Rhabarberblätter in Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben.
2. Eine halbe Stunde köcheln lassen, anschließend auskühlen lassen und in eine Sprühflasche füllen.

PRAKTISCHER HELFER: AUS DEN BLÄTTERN ENTSTEHT EIN EFFEKTVOLLER LÄUSESCHRECK. WÖCHENTLICH AUF DIE BEFALLENE PFLANZEN SPRÜHEN UND DAZWISCHEN KÜHL LAGERN.





Verena Pelikan

SCHLOSSSTUDIO

DER TRAUM VOM EIGENEN SCHLOSS?
FAST! FÜR DIE FOODBLOGGERIN ERFÜLLEN SICH
HIER GLEICH VIELE WÜNSCHE AUF EINMAL.

Wenn eine junge, energiegeladene Frau in einem Schloss unendlich viel Platz zur Verfügung hat, dann erfüllt sie sich gleich viele Wünsche auf einmal. Verena Pelikan ist Herrin ihres SchlossStudios im Schloss Coburg zu Ebenthal. Im wunderschönen Weinviertel hat sie sich hier einen Arbeitsplatz geschaffen, an dem sich auch ihre Gäste rundum wohlfühlen. Darum sind diese auch gerne willkommen.

Zu Kochkursen, Fotosessions, Teambuilding-Events, Verkostungen oder Veranstaltungen jeglicher Art kann man sich im SchlossStudio einquartieren und erleben, wie die Foodbloggerin (www.sweetsandlifestyle.com) auf geschmackvolle Art und Weise Kochstudio, Fotostudio, Seminarstudio und eine kleine, feine Manufaktur unter ein (Schloss-)Dach bringt.

INNOVATIV:
BACHELORETTE-PARTY
MIT KOCH- ODER
BACKKURS



Foto: Markus Winkelbauer



KREATIVITÄT
IST IN DER KÜCHE DIE
WICHTIGSTE ZUTAT
GEGEN VERSCHWENDUNG.



Foto: Markus Winkelbauer

Besuchen Sie das SchlossStudio

SAISONALE KURSE UND
INDIVIDUELLE ANGEBOTE

SAISONALE KOCHKURSE

- Einkochen & Haltbarmachen im Sommer
- Einkochen & Haltbarmachen im Herbst
- Einkochen & Haltbarmachen im Winter

SAISONALE BACKKURSE

- Österreichische Mehlspeisenklassiker
- Halloween-Mutter-Kind-Backkurs
- Weihnachtskekse-Backkurs

WEITERE ANGEBOTE

- Teambuilding mit Koch- oder Backkurs
- Bachelorette-Party mit Koch- oder Backkurs
- Individuelle Kurse und Partys zu Wunschthemen

Mehr Infos und Termine:
www.schlossstudio.com

Im Kochstudio finden regelmäßig saisonale Koch- und Backkurse statt. In zwei modernst ausgestatteten Küchen können sich Gäste so richtig austoben. Neben dem offiziellen Kursprogramm gibt es auch die Möglichkeit, Teambuilding-Events oder private Events zu veranstalten. Im angeschlossenen SeminarStudio mit massivem Eichentisch haben 14 Personen Platz. Verena Pelikan weiß, dass die Küche der Raum ist, an dem Menschen zusammenkommen, sich austauschen, miteinander lachen und Leib und Seele Gutes tun. Genau dazu lädt das historische Gemäuer des SchlossStudios mit modern-gemütlichem Ambiente ein. Gruppenkurse, Workshops, Seminare oder private Feste finden hier den perfekten räumlichen und auch kulinarischen Rahmen.

Sie ahnen schon, dass ein Besuch im SchlossStudio – zu welchem Anlass auch immer – ein absolutes Muss ist. Expertin Verena Pelikan zeigt in ihren Koch- und Backkursen immer gerne, wie man in der Küche trendsicher agiert. Neben Foodtrends im herkömmlichen Sinn teilt die Bloggerin auch immer gerne saisonale und regionale Rezepte, die dem Motto „Act for Future“ entsprechen. Wer wie sie Obst und Gemüse aus eigenen Obst-, Wein- und Gemüsegärten verarbeitet, weiß das restlose Verwerten von Lebensmitteln besonders zu schätzen – am liebsten von der Wurzel bis zum Blatt.

Neues Leben

KÜCHENABFALL-RECYCLING:
DIE NACHHALTIGSTE ART DES
GEMÜSEGÄRTNERNS.

Sie wissen vielleicht, wie man Gemüse in der Küche restlos verwertet, Schalen zu Essenzen auskocht oder auch das Grün von Wurzelgemüse zu leckerem Pesto vermischt. Achtung, hier kommt Level zwei des Küchenabfall-Recyclings: Regrowing! Versuchen Sie doch einmal, Gemüsereste zu neuem Leben zu erwecken. Mit ein bisschen Erde, reichlich Wasser und liebevoller Fürsorge kehren die Lebens(mittel)geister wieder in Blatt, Wurzel und Knolle zurück und freuen sich darauf – roh oder gekocht –, erneut am Teller zu landen!

frische Zwiebeln

Wer es geschickt angeht, hat ab sofort immer erntefrische Zwiebeln daheim. Vor allem lassen sich Zwiebeln auch von Garten-Neulingen ganz einfach ziehen. Beim Verarbeiten der Zwiebel einfach das Wurzelende großzügig abschneiden und dabei ungefähr einen Zentimeter Zwiebelfleisch drin lassen. Zur Aufzucht reicht ein Blumentopf mit Erde. Wer einen Garten hat, setzt die Zwiebelreste direkt ins Beet. Den Zwiebelanschnitt etwas mit Erde bedecken und schön feucht halten. In kurzer Zeit treibt die Zwiebel aus und wächst zu einer neuen Pflanze heran.



Foto: Bonsales/Shutterstock

Würziger Ingwer

Um eigenen Ingwer zu ernten, muss man nur ein Stückchen einer Ingwerknolle inklusive Austriebsknospen abschneiden und vorzugsweise mit den „Augen“ nach oben in die Erde stecken. Die Anzucht gelingt im Blumentopf genauso gut wie im Gartenbeet. Darauf achten, dass das Knollenstück in heller und warmer Umgebung gedeihen kann. Wer den Ingwer jetzt zum Wachsen bringen möchte, muss die Erde stets feucht halten. Bald wird sich ein Trieb bilden und sich als hübsche Zierpflanze über der Erde zeigen. Wenn die Zuchtknolle groß genug ist, kann geerntet werden. Um den Kreislauf zu erhalten, kann nun wieder ein Stück abgeschnitten und neu gezogen werden.



Foto: JUSTIN.JOHNY/Shutterstock

Vitaminreicher Kohl

Sowohl das Blatt als auch die Wurzel des Kohls können für die Gemüsevermehrung genutzt werden. Die äußeren Kohlblätter beispielsweise bilden in einer Schüssel mit Wasser nach einigen Tagen an einem hellen und warmen Ort bereits Wurzeln. Sobald dies geschehen ist, können die Pflänzchen in die Erde ausgepflanzt werden. Alternativ kann man einfach die Wurzeln des Kohls abschneiden und sofort wieder einpflanzen. Unbedingt darauf achten, dass die Erde immer schön feucht gehalten und so das Wachstum der jungen Pflanze angeregt wird.

Foto: Mariana Rusanovschi/Shutterstock



Foto: AnkeFeu/Shutterstock

Nährhafte Kartoffel

Kartoffeln, die bereits viele „Augen“ gebildet haben, sollte man ohnehin nicht mehr verzehren. Warum aber wegwerfen? Aus den Augen entwickeln sich die Keimlinge und diese brauchen wir für unsere Kartoffelernte. Die gekeimte Kartoffel wird so geschnitten, dass immer zwei Augen auf einem mindestens ein Zentimeter dicken Schalenstück sind. Die Stücke können nun einfach an der Luft trocknen und sobald diese welk sind in die feuchte Erde gepflanzt werden. Regelmäßiges Gießen lässt die Kartoffeln wachsen und gedeihen.



PHÄNOMENALER Sommer

SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN
UND GENIESSEN IM RHYTHMUS
DER NATUR.

Foto: agrofutu/Shutterstock

LINDENBLÜTEN-
HONIG IST EIN
SÜSSER VERTRETER
DES HOCHSOMMERS.



Foto: Igor Normann/Shutterstock

Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Vier Jahreszeiten, in welche in den gemäßigten Breiten das Jahr kalendarisch eingeteilt wird. Während der astronomische Sommer – je nach Kalenderjahr – vom 21. bzw. 22. Juni bis zum 22. bzw. 23. September verläuft, hält sich der phänologische Sommer weder an fixe Daten noch lässt er sich in einen von vier Jahresabschnitten pressen. Die Wissenschaft der Phänologie beschäftigt sich mit Erscheinungen in der Natur und beobachtet und erfasst die Entwicklungsschritte der Pflanzen- und Tierwelt. Der phänologische Kalender spricht von zehn Jahresphasen, die durch Naturphänomene unserer Wiesen und Wälder bestimmt werden. Sogenannte Zeigerpflanzen läuten die jeweiligen Phasen ein und bestimmen durch ihren Austrieb, ihre Blüte, ihre Fruchtreife, ihre Blattfärbung oder auch ihren Blattabwurf die Jahreszeit. Der Sommer teilt sich nach der phänologischen Zeitrechnung in einen Früh-, Hoch- und Spätsommer. Und auch wenn die Erscheinungen in der Natur periodisch wiederkehren, so verlaufen die phänologischen Jahreszeiten regional und auch von Jahr zu Jahr unterschiedlich.

IM RHYTHMUS DER NATUR

Die Natur gibt den Rhythmus vor und wir tun gut daran, uns diesem Takt anzupassen. Auch die Gartenarbeit lässt sich wunderbar an den Zeigerpflanzen ausrichten. Holunderblüte, Lindenblüte oder auch der Frühapfel geben Gärtner und Landwirt den zeitlichen Rahmen für die Arbeit im Beet und am Feld. Saat-,

—
DER PHÄNOLOGISCHE
KALENDER HÄLT SICH NICHT AN
VORDEFINIERT ANFANGS- UND
ENDDATEN – ER RICHTET SICH
NACH DER NATUR!
—

Pflanz- und Erntezeitpunkt werden nicht vom Kalender, sondern von der Natur bestimmt. Die Holunderblüten läuten beispielsweise den Frühsommer ein. Wenn diese regional gerade am Erblühen sind, ist es auch Zeit für den Schnitt der Ziersträucher und Hecken. Prachtstauden wie Lavendel, Rittersporn oder Katzenminze werden zurückgestutzt, um eine zweite Blüte anzuregen. Sobald die Sommerlinde in der Blüte steht, werden abgeerntete Beerensträucher geschnitten und Verwelktes entfernt. Mit der Reife der Frühäpfel sollten immergrüne Laubgehölze gepflanzt und Zwiebelpflanzen gesteckt werden.

Regional und saisonal genießen bedeutet auch, die Verarbeitung der Ernte am phänologischen Jahreskreis zu orientieren. Ganz klar, dass Blüten und Früchte zur jeweiligen Hochsaison den intensivsten Geschmack entfalten und genau dann am besten konserviert werden können.

Erntefrische PHÄNOLOGISCHE ZEIGERPFLANZEN

Holunderblüte

FRÜHSOMMER

Holundersträucher sind meist unscheinbar – bis sie im Frühsommer fein zu blühen beginnen. Ihre weiße Blütenpracht ist nicht nur hübsch anzuschauen, sondern versprüht auch einen herrlich aromatischen und dennoch zarten Blumenduft.

Sobald diese also blühen, sind sie relativ einfach zu finden. Auf Spazierwegen, an Flussufern oder in Parks werden plötzlich viele Holunderbüsche sichtbar. Wenn sie Platz haben, wachsen sie auch gerne mehrere Meter hoch. Für das Pflücken empfiehlt es sich, am Boden zu bleiben, denn das Gehölz ist nicht sonderlich robust. Die Holunderblüten wachsen in Dolden und werden ohne Blätter gepflückt. Das beste Aroma erwischt man, wenn man zur Mittagszeit bei Sonnenschein losmarschiert. Die Ernte anschließend locker in einen Korb legen und darauf achten, dass die Blüten nicht zu sehr zerdrücken. Am besten sofort verarbeiten, damit sich das Aroma nicht verflüchtigt.

GEBACKENE HOLUNDERBLÜTEN

Die gewaschenen und abgetropften Holunderdolden durch einen flüssigen Backteig ziehen (150 g Mehl, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Öl, 125 ml Milch, 2 Eier) und in heißem Fett goldbraun ausbacken. Mit Wiener Streuzucker garnieren und noch heiß servieren.



Foto: Jaemin Kim/Shutterstock

32
kostbar

FRÜHHERBST

Holunder reif



VOLLHERBST

Walnüsse reif



SPÄTHERBST

Eichenlaub färbt sich



WINTER

Eichenlaub fällt



HOCHSOMMER

Linden blühen



FRÜHSOMMER

Holunder blüht



VOLLFRÜHLING

Äpfel blühen



ERSTFRÜHLING

Forsythien blühen



VORFRÜHLING

Schneeglöckchen blühen



Sommerlinde

HOCHSOMMER

Die Sommerlinde ist ein wunderschöner, mächtiger Laubbaum mit herzförmigen Blättern und zartgelben Blüten. Botanisch gesehen gehört sie zur Familie der Malvengewächse. Sie ist zwar in Mitteleuropa heimisch, kommt aber äußerst selten wild vor. Am ehesten findet man sie (wenn sie nicht im eigenen Garten steht) in steileren Wäldern und Schluchtwäldern. Die Lindenblüte ist vor allem wegen ihrer ätherischen Öle und Schleimstoffe in therapeutischen Rezepturen beliebt. Geerntet wird unmittelbar mit dem Aufblühen und idealerweise an trockenen Sommervormittagen. Die Blüten können sowohl roh in Salaten, auf dem Butterbrot oder in Smoothies verzehrt als auch zu süßem Honig verarbeitet oder zu Tee getrocknet werden. Der Geschmack ist sehr mild und angenehm.

KALTER LINDENBLÜTENTEE

Für ein durstlöschendes und erfrischendes Sommergetränk wird eine Handvoll frischer Lindenblüten mit einem Liter kaltem Wasser aufgegossen und anschließend zehn Stunden zugedeckt in den Kühlschrank gestellt. Mit ein paar Scheiben Zitrone und Eiswürfeln wird der gesunde Drink zum besonderen Eistee.



Foto: Roman Studio/Shutterstock

Frühapfel

SPÄTSOMMER

Je nach Region und Wetter können Ende Juli bzw. Anfang August bereits die ersten Äpfel frisch geerntet werden. Unter dem Begriff Früh- oder Sommeräpfel werden Sorten zusammengefasst, die zwar früh reif, aber nicht lagerfähig sind. Frühäpfel schmecken direkt vom Baum und können auch wunderbar verarbeitet werden.

Als Gelee, Marmelade, Mus oder Chutney kann man die facettenreiche Aromavielfalt der Frühäpfel – trotz schlechter Lagerfähigkeit – auch für später einfangen.

APFELMUS

Selbst gemachtes Apfelmus schmeckt nicht nur lecker, sondern ist in der klassischen Variante auch schnell gemacht. Dazu werden 2 kg frisch geerntete Frühäpfel geschält und entkernt, in Stücke geschnitten und mit 200 ml Wasser aufgekocht. Ein Spritzer Zitronensaft verhindert, dass das Apfelmus zu braun wird. Nach 20 Minuten Einkochen auf niedriger Stufe werden die Äpfel nun – je nach Süße der Sorte und persönlicher Vorliebe – mit Wiener Feinkristallzucker verfeinert und püriert. In sterilisierte Einmachgläser füllen, luftdicht verschließen und kopfüber auskühlen lassen.



Foto: agrofruti/Shutterstock

33
kostbar

Praktische Helferlein GESUCHT ...

... UND GEFUNDEN! IM WEBSHOP VON WIENER ZUCKER WIRD EINKOCHFANS GEHOLFEN. BAHN FREI FÜR DAS FRUCHTIGE GENIESSEN UNSERER SOMMERSCHÄTZE.



EIN GANZES JAHR EINGEKOCHT

Für jeden Anlass und gewünschten Zeitaufwand finden sich im Rezeptbuch „Einkochen“ die passenden Tipps. Insgesamt 57 saisonale fruchtige und pikante Rezepte sowie zahlreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind hier versammelt.

GENUSSREICHES GENIESSEN!

Marmeladen, Chutneys, beschwipste Früchte und Sirupe lassen nicht nur die Herzen von Einkochfans höher schlagen. Denn in diesem Genussreich ist alles genussreich: einfach ausprobieren!



FÜR FRUCHTIGE FREUDE

Sie wollen mit einer Überraschung Freude bereiten? Diese Geschenkbox „Fruchtgenuss“ enthält eine 6er-Packung Einkochgläser, 1 Pkg. Wiener Gelierzucker 2 : 1 und das Rezeptheft „Fruchtige Ideen“. Wir wünschen frohes Schenken!



OH, WIE SCHÖN!

50 vielseitig einsetzbare Anhänger verzieren Geschenke und Mitbringsel besonders charmant. Zum Beschriften und Dekorieren selbst gemachter Köstlichkeiten wie Marmeladen und Liköre eignet sich das Geschenkanhänger-Set wunderbar.



SO GEHT NICHTS DANEBEN

Der Marmeladetrichter aus Edelstahl ist ideal zum Einfüllen frisch zubereiteter Konfitüren, Marmeladen und Gelees in Marmeladegläser mit einem Durchmesser von 4 bis 11 Zentimetern. So bleibt die Küche sauber!



MARMELADELÖFFEL

Mit diesem speziellen Löffel gibt es keine klebrigen Stiele mehr: Er wird mit der Biegung an den Glasrand gehängt, daher kann der Marmeladelöffel nicht im Glas verschwinden. Kleine Ursache, große Wirkung!



SÜSSES FÜR DICH!

Mit dem Etiketten-Präegerät können Sie sich ganz individuelle, originelle Beschriftungen für Ihre selbst gemachten Köstlichkeiten einfallen lassen. Das Gerät druckt weiße Buchstaben, Zahlen und Symbole.



NEUER ETIKETTENBLOCK

100 Etiketten zum Selbstbeschriften enthält der neue Etikettenblock für fruchtige Leckereien. Zwei Einkochrezepte und viele Tipps zum Thema Einkochen gibt's obendrauf.

Alle fleißigen
FINDEN NOCH MEHR IN
UNSEREM ONLINESHOP:
www.wiener-zucker.at/shop





SPRITZIGE DRINKS DOMINIEREN DIE HEISSEN SOMMERMONATE. DER CIDER PASST GANZ WUNDERBAR ZUM LEICHT-TREND UND REGIONALE ERZEUGNISSE BOOMEN.

Apfel-Sprudel

DER LEICHTFÜSSIGE HEIMISCHE CIDER

PRICKELNDER SOMMERDRINK GEFÄLLIG?
DANN LASSEN SIE DOCH MAL CIDER VERSCHWINDEN ...

Leicht, spritzig, durstlöschend – so sollen sommerliche Getränke auf den Tisch und in den Picknickkorb kommen. Gerade was den Alkoholgehalt angeht, geht der Trend generell eindeutig in Richtung leichter Genuss: Unser Gesundheitsbewusstsein nimmt zu und wenn wir „ausflügeln“, wollen wir sicher von A nach B gelangen. Kein Wunder also, dass nach promillefreien Weinen nun selbst Spirituosen alkoholfrei angeboten werden.

KLARER, PRICKELNDER GEIST

Cider – oder Apfelschaumwein – passt sich hier mit seinem geringen Alkoholgehalt von nur zweieinhalb bis sechs Prozent geschmeidig an und schmeckt auch noch, wenn er mit frischem Wasser oder mit Fruchtsäften „verlängert“ wird. So stellt er eine wunderbare – übrigens auch kalorienarme – Alternative zu Wein und Bier dar und eignet sich als Aperitif genauso wie als Essensbegleiter oder für den Sologenuß.

ALWAYS LOOK ON
THE BRIGHT CIDER LIFE!

I MAKE CIDER
DISAPPEAR - WHAT'S YOUR
SUPERPOWER?

Britische Pub-Sprüche

Cider ist bekanntermaßen ein Klassiker aus Großbritannien und Frankreich (siehe auch unser historischer Abriss auf der nächsten Seite), doch in einem Apfelland wie Österreich liegt die Herstellung des Apfelschaumweins praktisch auf der Hand: So schicken zahlreiche Obstbauern eigene Cider-Produkte ins Rennen. Die Steirer dominieren übrigens unter anderen mit Steirercider, Johann, Kühbreinmost, Grazider und Goldkehlchen in der Vielfalt der süß bis herb spritzigen Apfelköstlichkeiten. Dass es sich beim Cider um ein Getränk mit regionaler Wertschöpfung handelt, steigert seine Beliebtheit ungemein. Nicht zuletzt durch die Coronazeit haben heimische Lebensmittel einen riesigen Aufschwung erfahren. Kurze Produktions- und Lieferwege sind umweltfreundlich und viele kaufen gerne vom Produzenten, den man oft auch persönlich kennt.

DIE MOSTHERBE ERINNERUNG

Wer Cider nur vom Hörensagen kennt, denkt vielleicht erst mal an Most und es kommt eine herbe Erinnerung an die einstige bäuerliche Alltagserfrischung auf. Marke: Muss man mögen! Doch der Apfelschaumwein ist da definitiv anders: Der Apfel prägt das Geschmackserlebnis, aber statt der herben Note erfreuen eine Saftsüße und nobles Prickeln den Gaumen. Einige heimische Obstbauern haben sich übrigens auch dem Most eingehend gewidmet und ihn im Zuge einer qualitativen Runderneuerung geschmacklich wesentlich aufgewertet.

CIDER-HERSTELLUNG

Doch zurück zum Cider: Die Obstweinverordnung sorgt für die charakteristische liebliche Süße, denn diese schreibt den Zusatz von Fruchtsaft vor. Was macht den Cider noch aus? Immerhin ist nicht nur Apfelsider



VON APFEL BIS
BEERE: CIDER IST
GANZ SCHÖN
VIELSEITIG!

Gemixte Cider-Abenteuer

CIDER IST NICHT NUR
ALS SOLIST, SONDERN AUCH
IM MIX AUFREGEND.

POOR MAN'S BLACK VELVET

Mischgetränk aus
Cider und Guinness
zu gleichen Teilen.

SNAKEBITE

Helles Bier und Cider zu
gleichen Teilen mischen,
dazu 1 Schuss Sirup
(z. B. Johannisbeere)

CIDER BLACK

Der britische Klassiker:
1 Glas Cider mit einem
Schuss Sirup der Schwarzen
Johannisbeere

CALVADOS UND CIDER

Dieses beliebte Gespann
kann man sich schon jetzt
für die frostige Winterzeit
vormerken:
Wärmende Getränke
ergibt die Mischung aus
dem Apfelbranntwein
(Calvados) und dem Apfelschaumwein (Cider).

Für einen köstlichen und
wärmenden Apfelpunsch
werden Calvados und
Cider mit Apfel-, Orangen-
und Zitronensaft
gemischt und mit Zimt,
Gewürznelken sowie
(Vanille-)Zucker verfeinert.

Wir wünschen gutes
Gelingen und wohl
bekomm's!

Das britische Nationalgetränk

DER INSEL-APFEL

Schon 400 v. Chr. beschrieb der griechische Geschichtsschreiber Herodot die Herstellung von Apfelsaft im Gebiet des heutigen Side (hiervon soll sich auch die Bezeichnung frz. Cidre, span. Sidra oder engl. Cider ableiten). Die Römer zeigten den Briten, wie man den Apfelanbau kultiviert und in größerem Stil Apfelsaft erzeugen kann. Plinius schrieb im Jahr 50 über die Erzeugung des Apfelweins.

SIEGESZUG

Die Normannen sorgten ab etwa 1000 für den Siegeszug des für die Gesundheit hochgelobten Getränks, da sich die klimatischen Bedingungen auf der britischen Insel und in Nordfrankreich optimal für den Apfel gestalteten. Neue

Apfelsorten wurden kultiviert, die Klöster leisteten bei der Ciderherstellung Pionierarbeit - der Apfelschaumwein wurde zum Nationalgetränk der Briten.

CIDER ALS LOHN

Um 1300 finden sich Quellenbelege für die rasante Ausbreitung - nahezu an jedem Bauernhof wurde Cider hergestellt. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde Landarbeitern ein Teil des Lohns in Form von Cider ausbezahlt: Wer auf acht oder neun Liter pro Tag kam, galt als Spitzenkraft.

CIDER-MUSEUM

Mehr zur Geschichte erfährt man in den Cider-Museen in England in Hereford und Dorchester.

* Quellen: ciderandmore.de/Geschichte; de.wikipedia.org/wiki/Apfelschaumwein



FÜR EIN SPRITZIGES TRINKERLEBNIS WIRD DEM CIDER EXTRA-KOHLensäURE ZUGEFÜHRT.

auf dem Markt, sondern auch Birnen, Beeren und sogar exotische Früchte wie Kiwi und Maracuja mischen sich unter die angebotenen Geschmacksrichtungen.

Am Anfang steht jedenfalls der Apfel - unterschiedliche, meist alte Apfelsorten von Streuobstwiesen werden zerkleinert und gepresst, denn Cider ist immer ein Cuvée. Oft ist gerade die Zusammensetzung der Sorten (von Topaz bis Idared) das große Geheimnis der Cider-Produzenten. Empfohlen wird übrigens, deutlich mehr als 50 Prozent süße Sorten zu verwenden. Der Mix sorgt dann für die typische Geschmacksnote. Mit einer speziellen Ciderhefe darf dann der Apfelsaft einige Tage gären. Sie wandelt den Fruchtzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Danach wird gefiltert und der Cider bekommt mit zugefügtem Saft das Blending und damit den letzten Schliff. Cider behält seine Gärkohlendensäure und bekommt manchmal auch noch welche hinzugefügt.

WUSTEN SIE ...?

Es gibt übrigens im Internet eine Anleitung für eingefleischte DIY-Fans, die ihren eigenen Cider herstellen wollen - dafür muss man allerdings im Besitz einer Presse und Braubox sein. Wer lieber fertig kauft, sollte sich im Hofladen seines Vertrauens oder auf dem Bauernmarkt umschauen.

Unsere Genuss-Tipps zum Abschluss: Trinken Sie Cider bei etwa sechs bis zehn Grad Celsius - also raus aus dem Kühlschrank und vor dem Genießen etwas stehen lassen. Was passt dazu? Quiches, Flammkuchen und milde Currys sind die besten Begleiter für den wunderbaren Sommer-Apfel-Sprudel. Wohl bekomm's!

Das Glücksen

AM WASSER

JA, ES HEISST: GLUCKSEN ... ABER WER VERSPIELT ODER RUHIG DAS WASSER ENTLANGWANDERT, ERLEBT VIELE GLUCKS- UND GLÜCKSMOMENTE!

Schluchten, übermooste Felsen, schattige Picknickplätze und Wasser zum Pritscheln, Abkühlen und Spielen: Österreich ist voll von Klammern - Täler, die im Festgestein eingeschnitten sind, mit zum Teil überhängenden Felswänden. Diese spektakulären landschaftlichen Formationen bieten für Sommerwanderungen viele Vorteile und sind meist für die ganze Familie geeignet. Eine Klamm wird nie langweilig!

Oberösterreich

DR.-VOGELANG-KLAMM

Bei Spital am Pyhrn gelegen, lädt diese wildromantische Felsenschlucht zur variantenreichen Wanderung. Sie ist die längste Klamm im Bundesland mit 500 Holz- und Steinstufen. urlaubsregion-pyhrn-priel.at



WER KINDERN DAS WANDERN SCHMACKHAFT MACHEN WILL, SOLLTE IN EINE KLAMM EINSTEIGEN.



Foto: TVB Obervellach-Reisseck



Foto: Verein Niederoesterreichische Naturparke/Robert Herbst

Niederösterreich

HAGENBACHKLAMM

Das Herzstück des Naturparks Eichenhain lädt zu einer Rundwanderung ab/bis St. Andrä-Wördern. Gesäumt von Eichen, Buchen und anderen Laubbäumen können hier die Kleinen schattig im seichten Wasser pritscheln – am Ende gibt's einen großen Kinderspielplatz und eine Greifvogelstation.

wienerwald.info/a-hagenbachklamm

Steiermark

RAABKLAMM

Mit 17 Kilometern die längste Klamm Österreichs, grenzt sie an den Naturpark Almenland und bietet mehrere Einstiegsmöglichkeiten. Lauschige Picknick- und Badeplätze, felsige, aber auch beschauliche Wege machen die Große und Kleine Raabklamm zum Paradies für die ganze Familie.

raabklamm.at

Foto: Salsachtaler Naturgewalten/filmmarketing.at



Salzburg

SEISENBERGKLAMM

Die Entstehung der Klamm in Weißbach bei Lofer liegt etwa 12.000 Jahre zurück! Im spektakulären Naturdenkmal können Familien von einem „Klammgeist“ durch die Schlucht geführt werden.

seisenbergklamm.com

Vorarlberg

RAPPENLOCHSCHLUCHT

Dornbirn hat mit der großartigen Rappenlochschlucht einen Naturmagneten zu bieten. Sie ist Teil der Staufenseerundwanderung ab/bis Gütle mit Einkehrmöglichkeiten. Hunde dürfen an der Leine mit.

rappenloch.at

Burgenland

WASSERWEG

Eine Klamm hat das Burgenland nicht zu bieten, dafür einen beschaulichen Wasserweg ab Güssing entlang mehrerer Bäche. Fast sieben Kilometer lang ist diese leichte Wanderung (eine Strecke).

best-of-burgenland.com



Foto: Alpbachtal Tourismus/Berger Bernhard

Kärnten

GROPPESTEINSCHLUCHT

Mitten im Nationalpark Hohe Tauern tost das Wasser lautstark diese Schlucht hinunter – zum Teil mit bis zu 30 Meter Fallhöhe! Das Naturjuwel im Luftkurort Obervellach entlang des Mallnitzbaches ist ein Erlebnis für alle Sinne und für die ganze Familie geeignet. Festes Schuhwerk und Trittsicherheit sind wie meistens bei Klammwanderungen auch hier erforderlich. Hunde dürfen ebenso mitklettern.

groppesteinschlucht.at

Tirol

KAISERKLAMM

Etwas versteckt wartet die Kaiserklamm in den Brandenberger Alpen auf alle Naturliebhaber. Ein schmaler gesicherter Steig führt durch die Schlucht, der einst von Forstarbeitern angelegt wurde. Hinter der Klamm öffnet sich das Flussbett der Brandenburger Ache.

kaiserklamm.com

Ihre Lieblinge VOR DEN VORHANG!

„SUPPORT YOUR LOCALS!“ DIESEM AKTUELLEN MOTTO WOLLEN WIR RECHNUNG TRAGEN UND UNSEREN BÄURINNEN UND BAUERN DANKEN.

Wir leben in einem Schlaraffenland! Getreide, Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch ...: Unsere Versorgung mit frischen Lebensmitteln aus österreichischer Landwirtschaft ist großartig und wir können aus dem Vollen schöpfen, wenn es darum geht, unsere Teller mit Speisen aus gesunden, hochwertigen und köstlichen Produkten zu füllen. Nicht zuletzt das Jahr

2020 hat uns deutlich gemacht, wie wertvoll dies ist – es hat uns außerdem gezeigt, wer die produktive Kraft dahinter ist. Unsere Bäurinnen und Bauern arbeiten täglich dafür, dass die Tische in unserem Schlaraffenland reich gedeckt bleiben. In ihren Hofläden und auf den Bauernmärkten waren und sind sie immer für uns alle da.

REGIONAL IST NICHT EGAL!
UNSERE BÄURINNEN UND
BAUERN SORGEN DAFÜR, DASS
WIR GESUNDES GLEICH
„UMS ECK“ BEKOMMEN.



Foto: Dean Drobot/Shutterstock



Foto: Monkey Business Images/Shutterstock

BEI HEIMISCHEN BAUERN
KÖNNEN SIE AUS DEM VOLLEN
SCHÖPFEN - IHR EINKAUF
SICHERT DIE PRODUKTION
WERTVOLLER REGIONALER
LEBENSMITTEL!



Foto: Natalia Deriabina/Shutterstock

KEINE TRANSPORTWEGE

Regional im Hofladen oder auf dem Bauernmarkt einzukaufen, hat viele Vorteile für uns alle. Nicht nur wir Konsumenten haben einen kurzen Weg zum Einkauf „ums Eck“, auch die Lebensmittel erhalten wir entweder direkt dort, wo sie herkommen, oder sie haben nur ein paar Kilometer absolviert. Unsere Umwelt dankt!

BUNTE VIELFALT

Auf Bauernmärkten können wir aus dem Vollen schöpfen und genießen beim Einkauf eine bunte Vielfalt an heimischen Produkten aus unterschiedlichen bäuerlichen Betrieben. Auch in zahlreichen Hofläden wird nicht nur verkauft, was an diesem einen Bauernhof produziert wird, sondern oft handelt es sich um ein gemeinsames Angebot mehrerer Höfe.

HINTER DEN KULISSEN

In den Hofläden und auf Bauernmärkten treffen Sie die Produzenten Ihrer Lebensmittel, die genau darüber Auskunft geben, wie diese entstanden sind – wie Getreide und Gemüse angebaut werden, wie die Nutz-

tiere aufwachsen, welches Futter sie bekommen und wie die Produkte weiterverarbeitet werden. Während jedes Papier geduldig ist, sorgt eine direkte fachkundige Information vonseiten der Bäurinnen und Bauern für gegenseitiges Vertrauen. Oft ist auch eine Besichtigung des Betriebes möglich, sodass Sie sich ein Bild von der Herkunft der Lebensmittel machen können.

WERTVOLLER KONTAKT

In einer Zeit, in der anonymer Einkauf im Internet üblich ist, genießen wir persönlichen Kontakt besonders. Ganz sicher wird im Hofladen oder am Bauernmarkt auch das eine oder andere Rezept ausgetauscht!

Bewusst

GENIESSSEN

kann ich
bewusst fruchtig.



WAS ICH ALLES KANN

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at