

WIENER  
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

SOMMER  
€ 2,50

# *kostbar*

*URIG UND  
GEMÜTLICH  
AM LAGERFEUER*

*SÜSSE WÜRZE  
MIT HEIMISCHEN  
GARTENKRÄUTERN*

*ABKÜHLEN IN  
ÖSTERREICHS  
SCHAUHÖHLEN*

*freier Himmel*  
PICKNICK-TRICKS

# Leichtfüßig SOMMERLICH

RAUS AUS DEN SCHUHEN, REIN IN DEN SOMMER! WENN AUCH SIE SICH NACH BESCHWINGTER LEICHTIGKEIT SEHNEN, DANN MACHEN SIE IHR LEBEN NOCH KOSTBARER!



Sommer - schon in diesem Wort schwingt eine Freiheit mit, die wir das restliche Jahr über oft mit ganz viel Vorfreude und Erwartungen herbeisehen. Der Blick über das weite Meer, das Gipfelglück am Höhepunkt einer Bergwanderung, die Abenteuerlust, die nun wieder genug Raum bekommt in unserem Leben - all das pflegen wir vermehrt in unserer Haupturlaubszeit. Diesem herrlichen „Barfußgefühl“ gehen wir einmal mehr in unserer Sommerausgabe von „Kostbar“

nach und wollen mit den aktuellen Rezepten und Anregungen noch mehr Leichtigkeit in Ihr Leben bringen!

Wir starten daher leichtfüßig mit vielen Tipps für Ihr Sommerpicknick und versorgen Sie nicht nur mit raffinierten Rezepten für den köstlichen Schmaus unter freiem Himmel, sondern auch mit verspielten Ideen für eine gute Zeit zusammen mit Ihren Liebsten. Ebenso leger bietet sich in der warmen Jahreszeit die gesellige Runde ums Lagerfeuer an - Sie hören schon das Knistern der Flammen? Außerdem dürfen wir Sie in den süßen Kräutergarten entführen und - hier winkt das Abenteuer! - in die zahlreichen prächtigen Schauhöhlen Österreichs.

Für all diese kostbaren Momente wünsche ich Ihnen viel Zeit, Leichtigkeit und Muße!

Ihre *Selma Illitz*

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



12

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](http://www.wiener-zucker.at/abo)



32



41



26

Foto: Benevolente82/Shutterstock



18



38

## Inhalt

**Picknick: unter freiem Himmel** 4  
 Schwarzwälder Kirschtartelettes \_\_\_\_\_ 6  
 Kirsch-Marillen-Focaccia \_\_\_\_\_ 8  
 Zitronen-Himbeer-Tiramisu \_\_\_\_\_ 10  
 Blueberry-Cheesecake-Babka \_\_\_\_\_ 12  
 Wiesensirup \_\_\_\_\_ 14  
 Picknick: total verspielt \_\_\_\_\_ 16

**Einkochen:**  
**Pack die Sonne ein** \_\_\_\_\_ 18  
 Schwarze-Ribisel-Marmelade \_\_\_\_\_ 21  
 Erdbeer-Minze-Sirup \_\_\_\_\_ 22  
 Gänseblümchen-Sirup \_\_\_\_\_ 23  
 Feigenmarmelade \_\_\_\_\_ 24

**Lagerfeuer** \_\_\_\_\_ 26  
 Currysauce, Zwetschken-  
 BBQ-Sauce \_\_\_\_\_ 28  
 Stockbrot, Fächerkartoffeln,  
 Maiskolben mit Kräuterbutter,  
 S'Mores \_\_\_\_\_ 29  
 Ungarisches Kesselgulasch \_\_\_\_\_ 30  
 Apfelkompott mit Ei, Zanzarelli \_\_\_\_\_ 31

**Süßer Kräutergarten** \_\_\_\_\_ 32  
 Veilchensirup \_\_\_\_\_ 33  
 Löwenzahnsirup,  
 Zitronen-Melissesirup \_\_\_\_\_ 34  
 Blüten-Roulade \_\_\_\_\_ 35  
 Zitrus-Kräutersirup \_\_\_\_\_ 36

**Die kleinste Zuckerfabrik** \_\_\_\_\_ 38  
**Kühle Flucht** \_\_\_\_\_ 40  
 Schauhöhlen in Österreich

Scann mich!



**QR-CODES MIT SMARTPHONE ÖFFNEN**  
 Laden Sie sich mit dem Smartphone einen  
 Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herun-  
 ter. 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](http://www.wiener-zucker.at)  
 Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH, 8010  
 Graz, T: +43 (0) 316 907515, [www.fresh-content.at](http://www.fresh-content.at)  
 Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://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.



PICKNICKSPEISEN  
SOLLTEN EHER EINE  
FESTE KONSISTENZ  
HABEN. WICHTIG:  
GUT VERSCHLOSSEN  
TRANSPORTIEREN!

**S**ommersehnsucht, dein Name ist Picknick! Wer die warme Jahreszeit liebt und gerne Zeit in der Natur verbringt, ist meistens auch ein Riesenfan von kulinarisch-gemütlichen Zusammenkünften irgendwo mitten in der Blumenwiese. Leger, natürlich und flockig sind Ambiente, Outfit, Stimmung und Programm gleichermaßen – kein Wunder also, dass sich das Picknick als sommerlicher Evergreen größter Beliebtheit erfreut und für viele Menschen Freiheit pur bedeutet.

#### FLEXIBEL, KUNTERBUNT UND BARFUSS

Alles kann, nichts muss: Ungezwungen und barfuß schlendert der Gedanke an ein Picknick im Kopf herum, sobald der Sommer anklopft. Vieles darf flexibel gehandhabt werden, es gibt keine Zwänge und Normen – und doch braucht es eine Konstante, nämlich trockenes Wetter! Ist die Vorhersage gecheckt, träumen Sie sich einen Picknickplatz herbei: Wiese, schattenspendende Bäume, vielleicht mit Blick auf einen See, Teich oder Fluss? Mit Platz für Ballspiele oder eine stille Lichtung für Romantik zu zweit?

#### GEMÜTLICH SOLL ES SEIN

Eine gute Vorbereitung ist beim Picknick Gold wert: Es beginnt bei der isolierten Picknickdecke, die das Sitzplätzchen trocken hält, und reicht bis zu möglichen Spielen, die besonders in der Familie und im Freundeskreis großen Anklang finden werden (lesen Sie dazu unsere Ideen auf den Seiten 16 und 17). Gemütlichkeit für alle steht an erster Stelle, denken Sie deshalb auch

—  
WENN DAS LEBEN DIR  
EINEN KORB GIBT, DANN PACK  
IHN EINFACH FÜR DEIN  
NÄCHSTES PICKNICK!  
—

an Sitzpolster oder vielleicht sogar Campingstühle. Zum entspannten Beisammensein gehört auch, sich vor Insektenstichen und Sonnenbrand zu schützen. Im Picknickkorb oder -rucksack und einer Kühlbox lassen sich mitgebrachte Speisen und Getränke sowie Besteck, Teller und Gläser oder Becher (im Sinne der Nachhaltigkeit: Mehrweg) gut transportieren. Auf einem größeren Brett als Unterlage können Sie alle Leckereien auflegen, auch ein Muffinblech kann als SnackBar dienen oder um Getränke sicher abzustellen.

#### EINPACK-CHECKLISTE

Zu den Must-haves gehören außerdem: Servietten, Küchen- und Feuchttücher, Flaschenöffner und ein Müllsack. Eventuell Salz und Pfeffer, ausreichend Wasser zum Trinken und/oder auch Händewaschen. Achten Sie darauf, dass alle Speisen für den Transport gut eingepackt sind – genussvolle Schlemmerideen für Ihr Picknick finden Sie auf den folgenden Seiten!



# Schwarzwälder Kirsch- TARTELETTES

## ZUTATEN

FÜR CA. 6-8 STÜCK

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

240 g Weizenmehl  
160 g kalte Butter  
(in Stücke geschnitten)  
80 g Wiener Braunzucker  
1 Eigelb  
3 EL Kakao  
1 Prise Salz  
2 EL kalte Milch

### FÜR DIE FÜLLUNG:

250 ml Schlagobers  
1 Päckchen Sahnesteif  
75 g Mascarpone  
60 g Wiener Staubzucker  
100 g Kirschen aus dem  
Glas (Abtropfgewicht)  
5-6 EL Kirschmarmelade  
1 Schuss Rum  
50 g Schokoladenglasur  
zum Dekorieren bzw.  
Schokoblättchen zum  
Bestreuen

## ZUBEREITUNG DES MÜRBETEIGES

1. Zuerst alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben und mit dem K-Haken einer Küchenmaschine, den Knethaken eines Handrührgerätes oder mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer Kugel formen, flach drücken, abdecken und für mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Danach den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-5 mm dick ausrollen und in Tartelettes-Formen (am besten mit Heheboden) drücken. Die Formen müssen nicht gefettet werden, da der Mürbeteig sehr viel Butter enthält und sich dadurch nach dem Backen ganz einfach herauslösen lässt.

5. Die Mürbeteigböden anschließend mit einer kleinen Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.

6. Die Hitze des Backofens auf 180 °C reduzieren und die Tartelettes für weitere 5 Minuten fertigbacken. Sollte der Teigrand etwas heruntergerutscht sein, kann dieser noch heiß mit einem kleinen Glas

vorsichtig zurechtgedrückt werden.

7. Den Mürbeteig anschließend vollständig auskühlen lassen.

## ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

1. Das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und kurz zur Seite stellen.

2. Den Mascarpone mit dem Staubzucker auf niedrigster Stufe cremig verrühren.

3. Anschließend die Mascarpone-Zucker-Mischung per Hand unter das Schlagobers heben.

## FERTIGSTELLUNG DER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTARTELETTES

1. Die Kirschen abtropfen lassen und halbieren.  
2. Danach die Kirschmarmelade mit etwas Rum verrühren und auf den erkalteten Mürbeteigböden verteilen.

3. Anschließend die Kirschhälften gleichmäßig auf den Böden platzieren und die Obers-Mascarpone-Creme darauf verstreichen.

4. Die Schwarzwälder Kirschtartelettes mit frischen Kirschen sowie etwas Schokoglasur bzw. Schokoblättchen dekorieren und für ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

STATT KLEINER  
TARTELETTES KANN AUCH  
EINE GROSSE SCHWARZWÄLDER  
KIRSCHTARTE GEBACKEN  
WERDEN.

## WIENER BRAUNZUCKER

Zu Fruchtaromen ist dieser exotische Zucker die perfekte Ergänzung: Der Kristallzucker aus der Zuckerrübe wird durch Karamellisierung und durch die Zugabe von Zuckerrohrsirup veredelt. Wiener Braunzucker verleiht erfrischend-sommerlichen Rezepturen eine besonders sonnige Note.

[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



DIE KIRSCH-MARILLEN-FOCACCIA SCHMECKT PUR SEHR KÖSTLICH, LÄSST SICH ABER AUCH WUNDERBAR MIT ETWAS BUTTER ODER VANILLESAUCE SERVIEREN.

## Kirsch-Marillen-Focaccia MIT STREUSELN

### ZUTATEN

FÜR EINE NORMALE BIS GROSSE AUFLAUFFORM

### FÜR DIE STREUSEL:

60 g Mehl  
40 g zimmerwarme Butter  
1 Prise Salz  
20 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### FÜR DEN GERMTEIG:

500 g Mehl  
250 ml Milch  
150 ml Wasser

10 g frische Germ oder ½ Päckchen Trockengerm  
100 g Wiener Feinkristallzucker  
etwas gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

### ZUM BELEGEN:

Rapsöl  
150 g Marillen  
150 g entsteinte Kirschen

### ZUBEREITUNG DER STREUSEL

1. Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen so lange verkneten, bis eine bröselige Masse entstanden ist.

2. Die Streusel danach im Kühlschrank zwischenlagern.

### ZUBEREITUNG DES GERMTEIGES

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Holzlöffel zu einer sehr flüssigen und klebrigen Masse verrühren.

2. Den Teig nun 2 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen. Währenddessen am besten alle 30 Minuten den Teig mit befeuchteten Händen dehnen und falten. Dazu immer ein Stück vom Teig am Rand nehmen, vorsichtig hochziehen und auf die gegenüberliegende Seite legen (das muss nicht sein, gibt dem Teig jedoch mehr Struktur).

3. Nach 1,5 Stunden eine Auflaufform mit Rapsöl einfetten, den Teig vorsichtig hineinfüllen und diesen dort abgedeckt für die letzten 30 Minuten aufgehen lassen.

4. Inzwischen die Marillen sowie Kirschen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

5. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Danach die Hände mit reichlich Rapsöl einfetten und mit den Fingern viele kleine Löcher in den Teig hineindrücken.

7. Die süße Focaccia mit den Früchten belegen, mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten goldbraun backen.





## Zitronen- Himbeer- TIRAMISU

### ZUTATEN

FÜR CA. 4-6 PORTIONEN

#### FÜR DAS LEMON CURD:

100 ml Zitronensaft  
(ca. 3 Zitronen)  
70 g Wiener Feinkristall-  
zucker  
½ TL Stärke  
1 Ei  
70 g weiche Butter

#### FÜR DIE CREME:

400 ml Schlagobers  
320 g Mascarpone

60 g Wiener Staubzucker  
Abrieb von 1 Zitrone

#### FÜR DIE HIMBEERTRÄNKE:

50 ml Himbeersirup  
150 ml Wasser  
1 Schuss Rum

#### AUSSERDEM:

200 g Biskotten  
400 g frische Himbeeren  
Zitronenscheiben zum  
Garnieren

### ZUBEREITUNG DES LEMON CURDS

**1.** Für das Lemon Curd zuerst alle Zutaten bis auf die Butter in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen klumpchenfrei verrühren.

**2.** Die Mischung danach unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe so lange erhitzen, bis sie eine puddingartige Konsistenz bekommen hat.

**3.** Das Lemon Curd durch ein Sieb streichen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Butter einrühren.

**4.** Das Lemon Curd mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### ZUBEREITUNG DER CREME

**1.** Alle Zutaten für die Creme in eine Rührschüssel geben und so lange aufschlagen, bis eine leichte, cremige Masse entstanden ist. (Achtung: Sobald die Masse fest wird, nicht mehriterrühren, da sie sonst gerinnen könnte.)

### FERTIGSTELLUNG DES HIMBEER- ZITRONEN-TIRAMISUS

**1.** Für die Himbeertränke alle Zutaten verrühren und ein paar Biskotten kurz darin eintauchen.

**2.** Die Biskotten anschließend in Gläser oder in eine Auflaufform geben und den Boden damit bedecken.

**3.** Danach etwas von der Creme sowie dem Lemon Curd darauf verteilen und mit den Himbeeren belegen.

**4.** Das Tiramisu so bis zum Ende weiterschichten und mit der Creme abschließen.

**5.** Das Himbeer-Zitronen-Tiramisu mit frischen Himbeeren und Zitronenscheiben garnieren und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

## Der italienische Desserttraum ...

### VERLIEBT IN TIRAMISU?

#### WUSSTEN SIE, DASS ...

... „Tiramisu“ wörtlich „Zieh mich hoch“ heißt? Das beliebte Dessertwunder stammt aus der italienischen Region Venetien und wirkt - kaffegetränkt und reich an Energie - echt aufbauend. Es soll Mitte des 20. Jahrhunderts erstmals serviert worden sein.

#### SCHON AUSPROBIERT?

Ganz klassisch wird das cremige Dessert mit Eigelb, Mascarpone, weißem Zucker, Biskotten, Kaffee und Kakaopulver zubereitet. Aber auch Klassikfans jonglieren gerne mit unterschiedlichen Zutaten: So wird der Kaffee meist mit Rum, aber auch gerne (zusätzlich) mit Amaretto „aromatisiert“. Manche greifen auch zum geschmacklich kräftigen Braun- statt Weißzucker und fügen etwas Vanille hinzu. Vollkornbiskotten

geben dem Dessert mehr Körper. Das Verwenden ganzer Eier führt zu einer fluffigeren Konsistenz der Creme - das Tiramisu ist dadurch nicht zu schneiden, dafür aber ein cremig-weicher Löffelgenuss.

#### FRUCHTIG-LEICHT

Läuft Ihnen auch schon das Wasser im Mund zusammen? Auch wenn Sie Kaffeeduft lieben, passen im Sommer die fruchtigen Tiramisu-Varianten perfekt als Nachspeise. Neben Beeren aller Art eignen sich ganz wunderbar Ananasstücke oder auch Apfelmus für eine leichte(re) Tiramisucreme.

#### VEGAN?

Wer Tiramisu vegan genießen will, mixt eine Creme aus Seidentofu oder aus Kokosmilch und Cashewnüssen. Statt Biskotten verwendet man eifrei gebackenen Vanillekuchen.



# Blueberry- Cheesecake- BABKA

## ZUTATEN

### FÜR EINE KASTENFORM

#### FÜR DEN GERMTEIG:

500 g Mehl  
30 g frische Germ oder  
1 Päckchen Trockengerm  
5 g Salz  
80 g Wiener Bio  
Kristallzucker  
80 g weiche Butter  
Abrieb von 1 Zitrone  
1 Ei (Größe M)  
250 ml zimmer-  
warme Milch  
1 Ei und etwas Milch  
zum Bestreichen

### FÜR DIE BLUEBERRY- CHEESECAKE-FÜLLUNG:

400 g Frischkäse  
Abrieb von 1 Zitrone  
80 g Wiener Staubzucker  
etwas gemahlene  
Bourbon-Vanille  
1 EL Weizengrieß  
200 g Heidelbeeren

## ZUBEREITUNG DES GERMTEIGES

1. Zuerst die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und kurz mit einem Löffel vermischen (falls frischer Germ verwendet wird, kann dieser einfach hineingebröselt werden).
2. Anschließend die Butter, das Ei und die Milch hinzufügen und alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten (der Teig sollte sich vom Schüsselrand und -boden lösen).
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und diese mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken.
4. Den Germteig für ca. 40 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. Er sollte sich deutlich vergrößert haben.

## ZUBEREITUNG DER BLUEBERRY- CHEESECAKE-FÜLLUNG

1. Den Frischkäse mit dem Staubzucker, dem Zitronenabrieb, dem Weizengrieß und der gemahlene Vanille per Hand verrühren.

## FERTIGSTELLUNG DER BLUEBERRY- CHEESECAKE-BABKA

1. Eine Kastenform mit etwas Butter oder Backtrennspray einfetten und bemehlen.
2. Den aufgegangenen Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen.
3. Die Frischkäse-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und mit den Heidelbeeren belegen.
4. Den Teig an der kurzen Seite entlang aufrollen und der Länge nach in zwei Stränge schneiden (durch das Auseinanderschneiden kann man nun die Füllung sehen).
5. Die beiden Stränge umeinanderschlingen, die Enden festdrücken und die Babka vorsichtig in die vorbereitete Kastenform legen.
6. Die Form noch einmal mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und für weitere 15 Minuten aufgehen lassen.
7. Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Ei mit etwas Milch verquirlen.
8. Die Blueberry-Cheesecake-Babka gleichmäßig mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten im unteren Drittel backen (sollte die Babka an der Oberfläche zu dunkel werden, diese mit etwas Alufolie abdecken und fertigbacken).
9. Das Gebäck anschließend auskühlen lassen, aus der Form stürzen und am besten sofort genießen.

DIE BLUEBERRY-CHEESECAKE-BABKA KANN AUCH WUNDERBAR IN SCHEIBEN GESCHNITTEN UND EINGEFROREN WERDEN. SO HAT MAN DAVON IMMER ETWAS FÜR EIN SPONTANES SOMMERPICKNICK PARAT.





## Wiesen- SIRUP

### ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 L SIRUP

375 ml Apfelsaft  
375 ml Wasser  
Saft und Abrieb von  
2 Zitronen

1 kg Wiener Sirupzucker  
für Holunderblüten  
und Kräuter  
40-50 g frischer  
Giersch

### ZUBEREITUNG

1. Den Apfelsaft mit dem Wasser, dem Zitronensaft sowie -abrieb und dem Sirupzucker in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Lösung klar geworden ist.
2. Anschließend den frischen Giersch einrühren und die Mischung für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den Wiesensirup abkühlen und für einen intensiveren Geschmack über Nacht durchziehen lassen.
4. Den Sirup durch einen Kaffeefilter oder durch ein sauberes Mulltuch abseihen und in abgekochte Flaschen füllen.
5. Der Wiesensirup schmeckt am besten mit kaltem, sprudelndem Mineralwasser und ein paar Zitronenscheiben.

DER WIESENSIRUP IST PERFEKT  
FÜR DIE VORRATSKAMMER UND HÄLT  
SICH GUT VERSCHLOSSEN MINDESTENS  
SECHS MONATE.



## Sommersüßer Frischekick

MIT AROMATISCHEN  
SIRUPEN

### TAUSENDSASSA SIRUP

Sirupe konservieren perfekt das Aroma sommerlicher Früchte, Blüten und Kräuter und sind wirklich leicht herzustellen! Im Handumdrehen gelingt eine selbst gemachte Köstlichkeit für das leichte Erfrischungsgetränk oder auch als Tüpfchen auf dem i eines Sommerdesserts. So machen sich aromatische Sirupe etwa immer gut auf Vanilleeis, passen meist zu Topfentorten oder beispielsweise auch an Schokotartes.

### IN COCKTAILS UND SÄFTCHEN

Sirupe machen sich in allen leichten Sommergetränken gut und geben auch so manchen Cocktails eine raffinierte Note.

In zahlreichen köstlichen Rezepten fängt Wiener Zucker die Aromen des Sommers ein - noch viel mehr Sirupe finden Sie auf unserer Website:

[www.wienerzucker.at/rezepte/sirup](http://www.wienerzucker.at/rezepte/sirup)





# PICKNICK ... total verspielt

WER GUT GESCHMAUST UND SICH VIELLEICHT  
AUCH EIN VERDAUUNGSSCHLÄFCHEN GEGÖNNT  
HAT, KOMMT GERNE WIEDER IN BEWEGUNG.

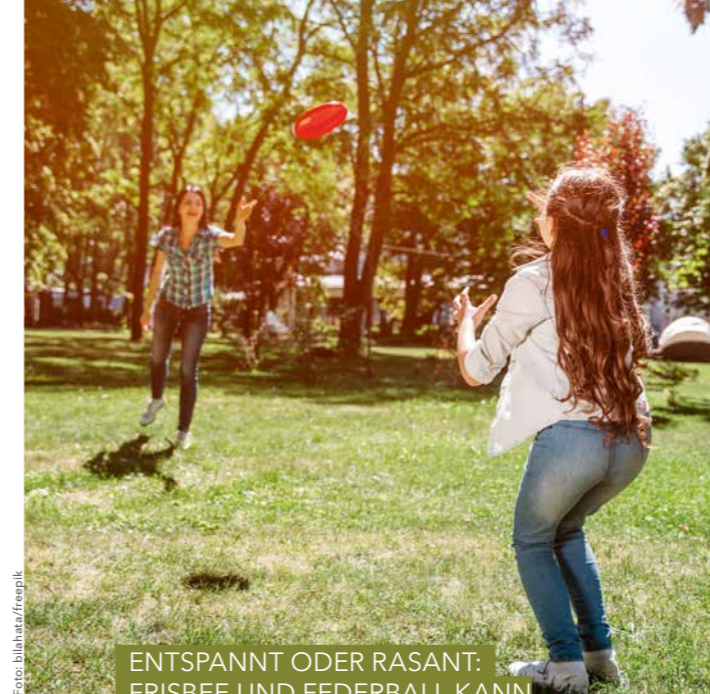
**H**and aufs Herz: Verspielt sind wir doch alle! Deshalb empfiehlt es sich nicht nur für Familien mit (kleinen) Kindern, beim Picknick auch an Bälle, Karten und Co. zu denken. Denn wer gut gegessen und getrunken und in entspannter Rückenlage eine Weile den Wolken beim Ziehen zugesehen hat, ist bald wieder bereit für Spaß und Spiel. Für alle Quirligen

und Sportfans empfehlen sich klarerweise Bewegungsspiele, bei denen man sich mehr oder weniger auspowern kann. Am wenigsten Platz beim Einpacken brauchen Luftballons. Man bläst sie erst vor Ort auf und hat vor allem für Babys und kleinere Kinder einen perfekten „Ball“ zum Spielen. Bunt und nicht zu schnell im Flug

OB GROSS ODER KLEIN:  
EINEN BALL FÜR DAS PICKNICK  
EINZUPACKEN, KANN NIE SCHADEN!



Foto: View Apart/Shutterstock



ENTSPANNT ODER RASANT:  
FRISBEE UND FEDERBALL KANN  
MAN SO ODER SO SPIELEN.

Foto: bilahaa/freepik

„DAS SPIEL MUSS DEM  
KÖRPER UND/ODER DER  
SEELE GEWINN BRINGEN.“  
John Locke



Foto: Palitsyn Evgenii/Shutterstock

passen Luftballons für das gemütliche Ballspiel aka „Luftballon-Tennis“. Größere Bälle eignen sich immer für Fußball, Volleyball, Faustball und mehr – je nach Anzahl der Mitspielenden und Platzangebot.

## LUFTBALLON, FRISBEE UND CO.

Sehr anpassungsfähig, was die sportliche Intensität angeht, ist das Federball- oder Badminton-Spiel. Zwei Schläger und Federbälle sind rasch eingepackt und leicht zu tragen und das Partnerspiel kann man gemütlich oder auch rasant angehen. Sehr beliebt ist auch Spikeball – Netz und Ball sind leicht zu transportieren. Auch Indiaca, ein Schaumstoffball mit Federn, eignet sich bestens für die bewegte Abwechslung. Ähnlich ist der Vortex-Ball, der pfeifend durch die Luft fliegt. Boule- oder Boccia-Kugeln sind zwar relativ schwer beim Transport, das Spiel ist aber nach wie vor beliebt. Ähnlich funktioniert das finnische Geschicklichkeitsspiel Mölkky: Hier werden Hochkanthölzer auf andere geworfen, damit diese umfallen – und die Mitspielenden kassieren damit wertvolle Punkte ein. Auch mit einem Croquet-Set bringt man gute Laune in einen spielerischen Picknicknachmittag.

Ein Klassiker ist Frisbee: Die Scheibe, die es auch in einer Miniversion gibt, ist leicht und rasch eingepackt. Sogar so manche Vierbeiner lassen sich für das Spiel begeistern und apportieren ohne Ende! Wenn man Glück hat, bringt der Lieblingshund sogar die im hohen Gras verschollenen Scheiben wieder retour.

## EIN KARTENSPIEL GEHT IMMER

Für alle, die es nicht so mit dem Auspowern haben und lieber auf der Picknickdecke oder im Campingsessel sitzen bleiben, gibt es eine Menge an einfachen Kartenspielen. Karten sind rasch eingepackt und viele Spiele sind für fast jedes Alter geeignet.

Wer zum Abschluss nur noch erschöpft auf der Picknickdecke entspannen will, kann bei den Kindern schließlich noch mit „Ich sehe was, was du nicht siehst ...“ und es ist blau/rot/gelb ...“ punkten. Viel Spaß!

## Spielideen

### BALLSPIELE

- Fußball, Faustball, Volleyball, Völkerball
- Spikeball
- Boule, Croquet
- Federball/Badminton
- Indiaca, Vortex-Ball

### POWERSPIELE

- Seilspringen, Seilziehen
- Sackhüpfen
- Gummitwist
- Abfangen

### GESCHICKLICHKEITS-SPIELE

- Diabolo,
- Jonglieren
- Mölkky
- Slacklinien/Balancieren

### KARTENSPIELE ETC.

- UNO/Mau-Mau, Skib Bo, Schwarzer Peter
- Stadt-Land-Fluss
- „Ich sehe was, was du nicht siehst ...“



# PACK DIE SOMME EIN

DAS SCHÖNE FESTHALTEN - NICHT IMMER GELINGT UNS DAS SO GUT WIE BEIM EINKOCHEN! HIER SIND UNSERE NEUEN IDEEN, UM DAS AROMA DES SOMMERS LÄNGER GENIEßEN ZU KÖNNEN.

# Das kleine Einkoch-Einmaleins

## EINKOCHEN IST GAR NICHT SO SCHWIERIG!

Das Zauberwort, um zum Einkoch-Profi zu werden, lautet: Gelierzucker. Wie der Name schon verrät, sorgen dessen Inhaltsstoffe dafür, dass z. B. die Marmelade ihre geleeartige Substanz erhält. Hauptverantwortlich für den Gelierprozess ist nicht der enthaltene Kristallzucker, sondern Zitronensäure und Pektin. Das Mischverhältnis ist keine Hexerei: Mit einem 1:1-Gelierzucker, also gleich viel Obst wie Zucker, kann man eigentlich nichts falsch machen. Für jene, die lieber Zucker sparen möchten, gibt es auch Gelierzucker mit höherem Pektin-gehalt. Hier kann man zwischen den Varianten 2:1 oder 3:1, also ein Teil

Zucker auf zwei bzw. drei Teile Obst, wählen. Der Kristallzucker sorgt für Haltbarkeit. Bei der Auswahl des Obstes kann man fast alles verwenden, was das Herz begehrt. Auch „Mix and Match“ ist gern gesehen. Das Gute am Einkochen: Wenn man nicht mehr weiß, wohin mit all den Beeren, Kirschen und was der Garten noch so hergibt, kann man diese einfach haltbar machen. So holt man sich in der kälteren Jahreszeit ein Stückchen (oder Gläschen) Sommer zurück, ohne weitgereistes, teures Obst im Supermarkt zu kaufen. Man sieht: kleiner Aufwand in der Küche, große Freude das ganze Jahr über.



Fotos: Serenko Natalia/Shutterstock

WOHIN MIT ALL DEN HERRLICHEN FRÜCHTEN? AB INS GLAS DAMIT!

Mit Früchten und Gemüsen im eigenen Garten stehen auch jene, die nicht so küchenaffin sind, irgendwann vor der Frage: Wohin mit all den Köstlichkeiten? Wenn Familie und Freundeskreis bereits versorgt sind mit frischen Beeren, Zucchini, Marillen, Paprika und mehr, dann heißt es: Ran an die Gläser! Einkochen ist keine Raketenwissenschaft, dennoch sollten Sie in paar wichtige Punkte beachten. Ernten Sie die Früchte reif und wegen des optimalen Aromas am besten an einem sonnigen Tag. Obst oder Gemüse gut waschen und geschnitten schnell weiterverarbeiten, da sie sonst an Geschmack verlieren. Davor sind aber die Gläser und Deckel vorzubereiten, das heißt: Sie müssen sterilisiert werden. Noch mehr Tipps auf: [www.wiener-zucker.at/zuckerwelt/einkochtipps](http://www.wiener-zucker.at/zuckerwelt/einkochtipps)

Österreichischen Lebensmitteln  
AUF DER SPUR



## Schwarze-RIBISEL-MARMELADE

### ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER À 250 ML 1000 g Wiener  
ZUBEREITUNGSZEIT: Gelierzucker 1:1  
15 MINUTEN 1 Pkg. Bourbon-  
Vanillezucker  
1300 g schwarze Ribisel

### ZUBEREITUNG

1. Die Ribiseln waschen und vorsichtig mit einer Gabel von den Rispen zupfen. Unbedingt darauf achten, dass keine Stiele mehr an den Beeren sind.
2. Die Beeren in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Das Püree durch ein feinsmaschiges Sieb in einen Topf streichen.
3. Den Bourbon-Vanillezucker und den Gelierzucker hinzugeben und aufkochen lassen.
4. Die Masse 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Sofort in vorbereitete Gläser füllen.

WER MAG, KANN DIE SCHWARZE-RIBISEL-MARMELADE MIT 50 ML BRAUNEM RUM VERFEINERN. DIESEN KURZ VOR DEM BEFÜLLEN DER GLÄSER ZUR MASSE HINZUFÜGEN.



Wussten Sie, dass die Schwarze Ribisel oder Schwarze Johannisbeere eine hohe Konzentration an Vitamin C - nämlich ca. 180 mg auf 100 g Beeren - aufweist? Dieses wird auch beim Erhitzen bzw. Einkochen nicht zerstört, sondern nur unwesentlich vermindert.

Fotos: KamranAydinov/freepik



## Erdbeer-Minze- SIRUP

### ZUTATEN

FÜR 1 LITER SIRUP  
ZUBEREITUNGSZEIT:  
50 MINUTEN  
(OHNE ZIEHZEIT)

1000 g Erdbeeren  
500 ml Wasser

1000 g Wiener Sirup-  
zucker für Beeren &  
Steinobst  
½ Handvoll  
Pfefferminzblätter

### ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und halbieren.
2. Die Erdbeerhälften mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und anschließend 10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Die ausgekühlte Masse mit dem Sirupzucker vermengen und über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
4. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.
5. Die Pfefferminzblätter grob hacken, in einen Einweggewürzbeutel geben und in den Topf geben. Den Sirup aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Den Gewürzbeutel entfernen und den Sirup sofort in vorbereitete Flaschen füllen.

## Gänseblümchen- SIRUP

### ZUTATEN

FÜR CA. 1 LITER SIRUP

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.  
(OHNE ZIEHZEIT)

2 Handvoll frische Gänse-  
blümchen (ca. 120 g Gän-  
seblümchen, frisch)

1 Liter Wasser  
1000 g Wiener Sirup-  
zucker Holunderblüten &  
Kräuter  
1 Bio-Zitrone

### ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in einem Topf aufkochen lassen.
2. Die Zitrone waschen, gut abtrocknen und in Scheiben schneiden.
3. Die Gänseblümchen mit den Zitronenscheiben in einen Topf geben. Das aufgekochte Wasser über die Blümchen gießen. Anschließend 2 Tage an einem kühlen Ort rasten lassen.

4. Vorsichtig durch ein Haarsieb in einen Topf abseihen.
5. Den Sirupzucker hinzufügen, aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
6. Den Gänseblümchensirup heiß in saubere Flaschen füllen.

## SELBST GEMACHT IM GLAS

Nachhaltig und ökologisch bleibt das Einkochen, Einmachen und Einlegen absolut im Trend! In diesem Buch bieten wir Herzhaftes und Süßes für alle, die die Köstlichkeiten des Sommers auch im Winter genießen wollen. Mit vielen praktischen Tipps und Tricks.

[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)





## Feigen- MARMELADE

### ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER À 200 ML	300 g Wiener
ZUBEREITUNGSZEIT:	Bio Gelierzucker 2:1
15 MINUTEN	4 Nelken
	4 Pfefferkörner
600 g Feigen	1 Zimtstange
200 ml Rotwein (alternativ:	4 cl Orangenlikör
150 ml Traubensaft und	(optional)
50 ml Wasser)	

### ZUBEREITUNG

1. Die Feigen waschen, Stiele entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Feigenwürfel mit dem Wein und dem Gelierzucker in einen Topf geben.
3. Die Gewürze in ein Teesieb oder einen Einweggewürzbeutel packen und in den Topf geben.
4. Die Masse 5 Minuten sprudelnd aufkochen lassen, dabei immer wieder umrühren.
5. Die Gewürze entfernen, ggf. den Orangenlikör hinzufügen und die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen.

WER DIE MARMELADE  
GANZ FEIN MAG, KANN DIE MASSE  
WÄHREND DES AUFGKOCHENS  
NOCH MIT EINEM PÜRIERSTAB  
PÜRIEREN.



Fotos: Nitir/Shutterstock

*Zu feig für eine heimische Feige?*

DER SÜSSE FEIGENDUFT  
IST FÜR VIELE EINE  
URLAUBSERINNERUNG.

**WUSTEN SIE, DASS ...**  
... eine österreichische Feige frisch vom Baum genauso unwiderstehlich süß und großartig schmecken kann wie beispielsweise eine kroatische? Während viele glauben, Feigenbäume oder -sträucher würden nur in den Mittelmeerländern gedeihen, pflanzen bereits einige Hobbygärtner:innen die „Urlaubsfrüchte“ vor der heimischen Haustür an. Denn es gibt sie tatsächlich: die winterharten Sorten, die auch in unseren

Breiten nicht nur grade so überleben, sondern auch köstlich-süße Früchte tragen.

**DAS BRAUCHT DIE FEIGE**  
Genau: natürlich Sonne – mit durchlässiger Erde ohne Staunässe. Suchen Sie für Ihren Garten eine der zahlreichen Sorten aus, die winterhart gezüchtet sind (bis minus 20 °C). In unseren Breiten kann man Feigen ein- bis maximal zweimal im Sommer und Herbst ernten. Es gibt übrigens gelbe, grüne, rote und dunkelviolette bis schwarze Früchte!



# feuer UND FLAMME

DAS REZEPT FÜR UNVERGESSLICHE SOMMERABENDE: GUTE GESELLSCHAFT, EIN KNISTERNDEN LAGERFEUER - UND HERZHAFTE SNACKS.

Fotos: Volodya Senkiw/Shutterstock



Foto: HENADZI KILENT/Shutterstock

HIER TREFFEN WIR MENSCHEN UNS SEIT VIELEN TAUSENDEN VON JAHREN: RUND UM DIE FEUERSTELLE.



Foto: Benevolente82/Shutterstock

Sich rund um ein Feuer zu versammeln, die knisternden Flammen zu beobachten und darauf zu warten, bis man endlich ins selbst gegrillte, knusprige Steckerlbrot oder den saftigen Maiskolben beißen kann ... Das ist Lagerfeuer-Romantik pur! Viele schwärmen jetzt noch von unvergesslichen Sommernächten in ihrer Kindheit oder Jugend, in denen gemeinsam um ein Feuer gegessen, musiziert und geschlemmt wurde.

Warum also nicht diese Erlebnisse wieder aufleben lassen? Dafür muss es gar nicht das klassische Lagerfeuer sein - eine Outdoor-Feuerstelle im eigenen Garten, z. B. eine Feuerschale oder ein Gartenkamin, garantieren gemütliche Sommernächte für die ganze Familie. Um Ihre Lagerfeuer-Romantik auch kulinarisch unvergesslich zu machen, haben wir eine Auswahl an Rezepten für Sie parat, darunter Klassiker wie Steckerlbrot, Maiskolben und Fächerkartoffeln. Was beim Grillen - egal, ob über dem Rost oder am offenen Feuer - niemals fehlen darf? Natürlich die Saucen: Unsere fruchtige Currysauce und die Zwetschken-BBQ-Sauce lassen sich schnell und einfach vorbereiten und sind das geschmackliche i-Tüpfelchen jedes Grillguts.

## URIGE LAGERKÜCHE IM FREIEN

Über dem Feuer kann nicht nur gegrillt, sondern auch ganz wunderbar gekocht werden - so wie es in früheren Zeiten gang und gäbe war. Ein Feuerkessel eignet sich perfekt dazu, die Küche hin und wieder ins Freie zu verlagern und Speisen wie in einer mittelalterlichen Lagerküche zuzubereiten. Was nicht nur Spaß macht, sondern auch die Geschmacksknospen erfreut - wie unsere urigen Rezeptideen vom ungarischen Kesselgulasch bis hin zum aromatischen Apfelkompott be- weisen.

## WIENER GELBZUCKER

Sein unwiderstehlich malziges Aroma und die goldgelbe Farbe erhält Gelbzucker durch den Rübensirup, der den Zuckerkristallen noch anhaftet. Die perfekte Würze für Grillmarinaden, Chutneys oder als Zutat für pikante BBQ-Rubs.

[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)





## Currysauce FRUCHTIG-WÜRZIG

### ZUTATEN

FÜR 500 ML FÜLLMENGE	50 ml klare Gemüsesuppe (instant)
1 EL Olivenöl	2 Stk. Sternanis
150 g Tomatenmark	10 g frisch gemahlener Pfeffer
25 g Wiener Gelbzucker	40 g Currypulver
400 g passierte Tomaten	½ TL Chilipulver
200 ml frisch gepresster Orangensaft	(nach Belieben)

### ZUBEREITUNG

1. Das Tomatenmark unter Rühren im erhitzten Olivenöl andünsten, Gelbzucker darin karamellisieren, nach und nach die passierten Tomaten, den Orangensaft und die Suppe zugeben. Gut verrühren, die Temperatur drosseln und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Sternanis in ein Tee-Ei geben und in den Topf hängen. Immer wieder umrühren.
2. Nach ungefähr 15-20 Minuten mit frisch gemahlenem Pfeffer, Curry- und Chilipulver würzen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen. Die Currysauce ist im Kühlschrank ca. 5 Tage haltbar.

PERFEKT GEEIGNET FÜR  
CURRYWURST, SPARERIBS UND  
ALS GRILL- UND FONDUESAUCE.



## Zwetschken- BBQ-SAUCE

### ZUTATEN

FÜR 500 ML FÜLLMENGE	½ TL Senfkörner
1 EL Pflanzenöl	½ TL Korianderkörner
3 rote Zwiebeln	3 Pimentkörner
80 g Wiener Gelbzucker	1 Sternanis
70 ml Weißweinessig	1 TL Worcestershiresauce
500 g Zwetschken	1 TL Sojasauce
1 Knoblauchzehe	Salz
	Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln im erhitzten Öl anrösten. Gelbzucker darin unter Rühren karamellisieren. Mit Essig ablöschen. Die vorbereiteten Zwetschkenhälften und die gepresste Knoblauchzehe dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.
2. Senfkörner, Korianderkörner, Pimentkörner und Sternanis in einen Einweg-Teebeutel geben und in den Topf hängen.
3. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Einweg-Teebeutel entfernen und die Sauce mithilfe eines Stabmixers pürieren.
4. Mit den Saucen, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwetschken-BBQ-Sauce ist im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

SCHMECKT ZU GEGRILTEM  
FLEISCH, GRILLKÄSE UND  
GEGRILTEM GEMÜSE.

## fächerkartoffeln

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 4 große Kartoffeln
- 40 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 4 Holzspieße



### ZUBEREITUNG

1. Olivenöl mit gehackten Knoblauchzehen sowie Salz und Pfeffer mischen.
2. Kartoffeln waschen, aufspießen, spiralförmig am Spieß entlang einschneiden und etwas auseinanderziehen.
3. Mit der Öl-Gewürz-Mischung einpinseln und über dem Lagerfeuer grillen.

## Maiskolben mit KRÄUTERBUTTER

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Maiskolben
- 4 TL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Kräutermischung
- 4 Holzspieße



### ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter fein gehackten Knoblauch und Kräutermischung mit einer Gabel unter weiche Butter heben, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Maiskolben aufspießen und über dem Feuer drehend garen.
3. Ein wenig abkühlen lassen und mit der Kräuterbutter einpinseln.

## Steckerlbrot

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Mehl
- ½ Würfel Germ
- 1 TL Wiener Feinkristallzucker

- 1 TL Salz
- 230 ml Wasser
- 4 Holzspieße

### ZUBEREITUNG

1. Germ zerbröseln und mit lauwarmem Wasser verrühren, Feinkristallzucker dazu geben. Gut auflösen, kurz stehen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel dazu sieben und gut miteinander vermengen.
2. Den Teig in vier gleich große Stücke schneiden und länglich rollen.
3. Den Teig um die Stöcke wickeln.
4. Über dem Feuer goldbraun braten.



## S'Mores MARSHMALLOW TRIFFT KEKS

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 8 Butterkekse
- 4 Stück Schokolade
- 4 große Marshmallows
- 4 Holzspieße

### ZUBEREITUNG

1. Jeweils einen Keks mit einem Stück Schokolade belegen.
2. Marshmallow auf einen Spieß stecken und über dem Feuer anrösten.
3. Den heißen Marshmallow auf den vorbereiteten Keks mit Schokolade legen, sodass die Schokolade schmilzt, und mit einem weiteren Keks bedecken.
4. Etwa eine Minute ruhen lassen und genießen.





URIG UND HERZHAFT:  
MIT DEM FEUERKESSEL  
WIE IM MITTELALTER  
KOCHEN

Foto: Alexander Gustav/Shutterstock

## Ungarisches KESSELGULASCH

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN	2 EL Tomatenmark
500 g gemischtes Gulaschfleisch, geschnitten	750 ml Wasser
1 Zwiebel	1-2 EL Mehl
1 Knoblauchzehe	1 EL Edelsüß-Paprika
2-3 Stiel(e) frischer oder ½ TL getrockneter Thymian	3 große Paprikaschoten abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 EL Öl	1 TL Salz
	1 TL Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Fleisch trocken tupfen und, sofern notwendig, noch kleiner schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln,

Thymian waschen und Blätter von den Stielen zupfen.

3. Fleisch in heißem Öl portionsweise kräftig anbraten, anschließend herausnehmen und Zwiebel und Knoblauch im Bratfett andünsten. Tomatenmark kurz mit anschwitzen.

4. Fleisch wieder zugeben, Mehl darüberstäuben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen.

5. Mit 750 ml Wasser aufgießen, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren.

6. Paprika putzen, waschen, würfeln und nach ca. 30 Minuten hinzufügen.

7. Ca. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die geriebene Zitronenschale einrühren und mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.

MIT EINEM HALBEN KILO  
GEWÜRFELTEN KARTOFFELN  
UND 750 ML BRÜHE WIRD  
AUS DEM GULASCH EIN  
HERZHAFTER EINTOPF.

DIESE BEIDEN  
BESONDEREN  
REZEPTE SIND  
AUS DEM MITTEL-  
ALTER ÜBER  
LIEFERT!.

## Apfelkompott MIT EI

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN	1-2 EL Butter oder Butterfett
6-8 Äpfel, geschält und klein geschnitten	nach Geschmack etwas Honig (im Originalrezept nicht vorgesehen)
1-2 Eidotter, je nach Größe der Eier	

### ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel zerkochen, vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Eidotter einrühren und wieder zurück aufs Feuer stellen.
3. Unter ständigem Rühren Butter zugeben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Bei Bedarf mit Honig süßen, warm servieren.

## Zanzarelli (EIER-KÄSE-SUPPE)

### ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN	2 l Hühnersuppe
150 g Parmesan	schwarzer Pfeffer nach Belieben
6 Eier	
50 g Semmelbrösel	

### ZUBEREITUNG

1. Den Käse schneiden oder reiben und mit den Eiern und den Semmelbröseln vermengen.
2. Die Masse langsam in die kochende Suppe im Kessel einrühren und dabei aufkochen lassen.
3. Vor dem Servieren nochmals mit einem Quirl möglichst körnig rühren.
4. Suppe in Schüsseln geben und mit frisch geriebenem Pfeffer bestreuen.



Foto: wiestock/freepik

## Feuer im freien – was ist erlaubt?

### FEUER IM GARTEN

- Geschlossene, eingegrenzte Feuerstätten mit feuerfestem Untergrund (Feuerkörbe oder -schalen) sind allgemein genehmigungsfrei.
- Ein offenes Feuer im Garten darf max. 0,5 m<sup>3</sup> Brandgut umfassen bzw. 1 m<sup>3</sup> nicht überschreiten.
- Verbrannt werden darf dabei nur Holzkohle oder unbehandeltes, trockenes Holz. Nicht erlaubt sind Grünschnitt, Gartenabfälle, Reisig, Laub o. Ä.
- Am besten vorab die örtlichen Brand-schutzregelungen bei der Gemeinde, Feuerwehr oder Bezirkshauptmannschaft erfragen.

### FEUER AUF ÖFFENTLICHEN FLÄCHEN

- Immer vorher die Genehmigung des Grundeigentümers einholen.
- Für ein Lagerfeuer im Wald ist in jedem Fall die schriftliche Erlaubnis des Waldeigentümers erforderlich.

### GRUNDREGELN FÜR FEUERSTELLEN IM FREIEN

- Feuer nie unbeaufsichtigt lassen!
- Niemals Brandbeschleuniger (Benzin, Spiritus etc.) verwenden!
- Besonders auf Kinder und/oder Tiere aufpassen.
- Genug Abstand halten: 5 m zu Baulichkeiten und brennbaren Gegenständen, 10 m zum Nachbargrundstück, 50 m zu Straßen, Gehwegen und öffentlichen Plätzen
- Windrichtung beachten!
- Starke Rauchentwicklung möglichst vermeiden.
- Immer Wasser zum Löschen bereithalten.
- Die Glut über Nacht niemals unbeaufsichtigt lassen und vorher mit ausreichend Wasser löschen – für feuerbezogene Personen- oder Sachschäden trägt man volle Haftung.
- Regionale und saisonale Feuerverbote (z. B. durch Hitze- und Dürreperioden) einhalten.



# SÜSSER Kräuter- garten

OB SPRITZIGER DRINK ODER FLAUMIGES  
BACKWERK: AROMATISCHE SCHÄTZE AUS WALD  
UND WIESE VERSÜSSEN UNS DEN SOMMER.



SCHON GEWUSST?  
ALLE VEILCHENARTEN  
SIND UNGIFTIG UND  
ESSBAR - UND SOMIT  
EIN TOLLER DEKO-  
STAR FÜR JEDE  
SOMMERTAFEL.

## Veilchen- SIRUP

### ZUTATEN

2-3 Handvoll Veilchenblüten (ca. 100 g)	1 l Wasser
1 frische Zitrone	1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter

### ZUBEREITUNG

1. Die Veilchenblüten ausschütteln und die Zitrone in Scheiben schneiden.
2. Den Sirupzucker in heißem Wasser auflösen und aufkochen, bis die Lösung klar ist.
3. Anschließend die Lösung über die Veilchenblüten gießen und die Zitronenscheiben hinzufügen.
4. Blüten und Zitronenscheiben in der Zuckerlösung ca. 24 Stunden ansetzen.
5. Durch ein Tuch abseihen und die Flüssigkeit nochmals aufkochen, ca. 3 Minuten kochen lassen.
6. Sirup in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

### VERDÜNNUNG:

1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser

Fotos: susiefoods/Shutterstock

Was wären heiße Sommertage und laue Sommer-  
nächte ohne spritzig-kühle Durstlöscher? Unser  
Favorit: selbst gemachte Sirupe. Nicht nur, weil man  
genau weiß, was drin ist - sondern auch, weil erfr-  
schende Drinks damit im Handumdrehen zubereitet  
sind. Einfach mit Wasser oder Mineralwasser auf-  
gießen und genießen!  
In Sachen Zutaten sind der Fantasie dabei kaum  
Grenzen gesetzt. Wir haben uns diesmal im Kräuter-  
garten und auf der Blumenwiese umgesehen und  
präsentieren drei Sirup-Ideen, die nach purem  
Sommer schmecken. Dazu eine flaumige Roulade, die  
nicht nur optisch der Star jedes Kuchenbuffets ist, son-  
dern auch die Geschmacksknospen mit ganz speziellen  
Aromen verzaubert. Das Tolle daran: Viele der Kräuter  
und Blüten aus den Rezepten können Sie ganz einfach  
bei einem Spaziergang in der Natur sammeln.

SOMMERDRINK MIT  
HINGUCKER-EFFEKT:  
SEKT MIT EINEM SCHUSS  
VEILCHENSIRUP.



## Zitronen- MELISSESIRUP

### ZUTATEN

1 großer Bund  
Zitronenmelisse

1 kg Wiener Sirupzucker  
für Holunderblüten &  
Kräuter  
750 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Blätter der Zitronenmelisse kurz abspülen und ausschütteln.
2. Den Wiener Sirupzucker in heißem Wasser auflösen, aufkochen, bis die Lösung klar ist, und über die Blätter gießen.
3. Blätter in der Zuckerlösung 48 Stunden kühl stellen.
4. Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

### VERDÜNNUNG:

1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser

## Löwenzahn- BLÜTENSIRUP

### ZUTATEN

250 g Löwenzahnblüten      750 ml Wasser  
1 kg Wiener Sirupzucker  
für Holunderblüten &  
Kräuter

### ZUBEREITUNG

1. Die Blüten von den grünen Hüllblättern befreien, da diese bitter schmecken. Kurz unter kaltem Wasser abspülen.
2. Sirupzucker in heißem Wasser auflösen.
3. Aufkochen, bis die Lösung klar ist, und über die Blüten gießen. 48 Stunden kühl stellen.
4. Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern. Für längere Haltbarkeit den Sirup vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

### VERDÜNNUNG:

1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser

EIN ERFRISCHENDER  
DURSTLÖSCHER - AUCH  
FÜR COCKTAILS PERFEKT  
GEEIGNET.

### SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDER- BLÜTEN & KRÄUTER

Beim Wiener Sirupzucker ist Feinkristallzucker bereits mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt. So gelingen selbst gemachte Sirupe aus Holunderblüten schnell und einfach.  
[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



## Blüten- ROULADE

### ZUTATEN

5 Eier  
80 g Wiener Puderzucker  
Salz  
Schale einer unbehandel-  
ten Zitrone  
70 g glattes Mehl  
3 EL getrocknete  
Blüten nach Belieben  
(z. B. Gänseblümchen,  
Rosen, Löwenzahn)

1 kleines Glas  
Marillenmarmelade  
Saft einer Zitrone  
1 Handvoll frische Blüten  
(z. B. Borretsch,  
Lavendel, Monarden,  
Rosen, Fenchelblüten,  
Kamille oder Blüten aller  
Kräuter wie Rosmarin,  
Thymian, Basilikum)

### ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eiklar zu festem Schnee mixen.
2. Eidotter mit Puderzucker und Zitronenschale über Dampf dickcremig aufschlagen, Mehl einsieben und getrocknete Blüten beimengen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
3. Den Teig fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.
4. Marillenmarmelade mit Zitronensaft verrühren.
5. Teig herausnehmen und sofort mit Marmelade bestreichen.
6. Mit einigen frischen Blüten bestreuen, einrollen, außen ebenfalls mit Marmelade bestreichen und mit den restlichen Blüten dekorieren.
7. In fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

### WIENER PUDERZUCKER

Backen und Verzieren ist damit ein Kinderspiel: Wiener Puderzucker ist noch feiner vermahlen als Staubzucker, deshalb ist er perfekt geeignet für alle Spritzglasuren, Toppings, Fondants und feinen Cremes. So gelingt vorzügliche Konditorkunst auch zu Hause!  
[www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



# Zitrus-Kräuter-Sirup

## MIT ROSMARIN

### ZUTATEN:

1 Bund Zitronenmelisse	1 Bio-Orange
1 Bund verschiedene Minzsorten (z. B. Pfefferminze, Hugominze, spanische Minze)	1 Bio-Zitrone
10 Zweige Rosmarin	1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter
	750 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen.

2. Orange und Zitrone heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Wasser zum Kochen bringen und den Wiener Sirupzucker darin auflösen.

4. Kräuter sowie die Orangen- und Zitronenscheiben in den heißen Sirup geben, umrühren, zudecken und 24 Stunden kühl stellen.

5. Abseihen, aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Heiß abfüllen und sofort verschließen.

**TIPP:** Nach diesem Rezept lassen sich jede Menge verschiedener Kräutermischungen zubereiten. Experimentieren Sie über den Sommer mit den verschiedenen Minzen, Fruchtsalbeiarten und auch Wildkräutern. Im Frühling eignen sich Löwenzahn, Giersch; auch Holunderblüten können statt der Kräuter auf die gleiche Weise eingekocht und zu Sirup verarbeitet werden.

### VERDÜNNUNG:

1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser

### SEIHTUCH AUS LEINEN

Mit viel Liebe werden unsere Seihtücher in der ältesten Weberei im Mühlviertel, der Leinenweberei Vieböck, genäht. Dieses besondere Seihtuch aus 100 % Leinen eignet sich ideal zum Passieren von Marmeladen, Suppen, Säften, Topfen u. v. m.

[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



36  
kostbar

PERFEKTE  
SOMMERDRINK-DEKO:  
KRÄUTEREISWÜRFEL!  
DAFÜR KRÄUTER IM  
EISWÜRFELBEHÄLTER  
VERTEILEN, MIT  
WASSER BEFÜLLEN UND  
EINFRIEREN.



Der  
Klassiker!

SCHMECKT AUCH  
MIT ANDEREN  
SOMMERLICHEN  
KRÄUTER-  
MISCHUNGEN

37  
kostbar

# DIE KLEINSTE Zuckerfabrik

DIE ZUCKERRÜBE BILDET DIE BASIS UNSERES ZUCKERS - UND NOCH VIEL MEHR. WIR NEHMEN DAS SÜSSE MULTITALENT UNTER DIE LUPE.

Der Zuckerrübenanbau hat in Österreich und Europa lange Tradition. Seit jeher liegt der Fokus bei AGRANA darauf, den Fortbestand dieser spezifischen Anbau-, Aufzucht-, Ernte- und Verarbeitungswirtschaft nahe der agrarischen Urproduktion zu sichern. Dabei lautet unser Motto: 100 Prozent Österreich – vom Rübensamen bis zum Zuckerkristall. Das gentechnikfreie Saatgut stammt aus unserer hauseigenen Rübensamenzucht in Tulln, ist optimal an heimische Standortansprüche angepasst und wird laufend verbessert. Ausgesät wird je nach Witterung und Bodenfeuchte von Mitte März bis Mitte April. Die Zuckerrübenernte beginnt Mitte September und dauert bis Mitte Dezember. Die Verarbeitungsphase („Rübenkampagne“) dauert ca. 130 Tage von Herbst bis Jänner.

### WERTVOLL VERWERTET

Was viele nicht wissen: Mit bis zu 20 Prozent Zucker-gehalt ist die Zuckerrübe (*Beta vulgaris saccharifera*) sogar ergiebiger als Zuckerrohr. Als zweijährige Pflanze bildet sie im ersten Jahr der Wachstumsphase den Wurzelkörper (Rübe). Im zweiten Jahr dient der in der Wurzel gespeicherte Zucker zur Bildung von Blüte und Samen. Da die Zuckerrübe ein besonderer Schatz der österreichischen Landwirtschaft ist, wollen wir sie auch im Sinne einer gelebten Kreislaufwirtschaft zur Gänze verwerten. Die Pflanze selbst sowie alle Ressourcen, die im Rahmen von Aufzucht, Ernte und Verarbeitung einfließen, sind zu wertvoll, um Teile davon als „Abfall“ wegzuerwerfen, weshalb bei der Zuckergewinnung auch eine Reihe wertvoller Co-Produkte wie konventionelle und biologische Futter- und Düngemittel entstehen. Es werden nahezu 100 Prozent aller eingesetzten Rohstoffe verwertet.



**Rübenblätter**

Aus dem Kohlendioxid der Luft, dem Wasser und den Nährstoffen aus dem Boden erzeugt die Zuckerrübenpflanze mithilfe von Sonnenenergie und dem Chlorophyll der Blätter Zucker – ein Vorgang, den man Photosynthese nennt. Die Zuckerrübenblätter verbleiben bei der Ernte am Feld.

**ZUCKERANTEIL:**  
15-20 %



**RÜBENLÄNGE:**  
20-30 cm



**GEWICHT:**  
ca. 0,8-1,1 kg



**Rübenkopf**

Die gemeinsame Basis der Blätter, die sehr viele Nicht-Zuckerstoffe enthält. Daher wird der Rübenkopf bei der Ernte entfernt.

**Rübenwurzel**

Der durch die Photosynthese entstandene Zucker wird in der Wurzel der Zuckerrübe gespeichert. An hellen Stellen ist der Zuckergehalt besonders hoch, an dunklen geringer.



Nahezu 100%ige **VERWERTUNG** der eingesetzten agrarischen Rohstoffe



**RESPEKT** gegenüber all unseren Stakeholdern sowie Gesellschaften, in denen wir tätig sind



Zusammenarbeit in **LANGFRISTIGEN PARTNERSCHAFTEN** mit unseren Lieferanten und Kunden



FRISCH VOM FELD: GEERNTET WIRD AB SEPTEMBER.

## Zuckersüße Fakten

### WUSSTEN SIE,

- ... dass Wiener Zucker ein österreichisches Naturprodukt ist?
- ... dass die Zuckerrübe zur Familie der Fuchschwanzgewächse zählt?
- ... dass eine Zuckerrübe zu 75 % aus Wasser besteht?
- ... dass aus etwa 6 kg Rüben 1 kg Zucker gewonnen wird?
- ... dass neben dem Zucker auch wertvolle Nebenprodukte entstehen?
- ... dass fast 100 % der eingesetzten agrarischen Rohstoffe verwertet werden?

12.500 TONNEN



240 WAGGONS



In Österreich werden pro Tag und Zuckerfabrik rund 12.500 Tonnen Rüben verarbeitet. Das entspricht rund 240 Eisenbahnwaggons zu je 50 Tonnen.



Der Rübentransport erfolgt in Österreich und in Ungarn zu rund 50 % umweltschonend mit der Bahn.

## ZUM NACHHÖREN



Noch mehr spannende Infos rund um Zuckerrübe und Co. liefert AGRANA-Geschäftsführer Roman Knotzer in der Podcast-Folge **Zucker: Rübe oder Rohr** vom Verein Land schafft Leben.



Foto: Obir-Tropfsteinhöhlen, www.hoehlen.at



# Kühle flucht

IN DIE WELT DER HÖHLEN

KEINE ANGST VOR FLEDERMÄUSEN ODER BÄREN:  
IN DEN HEIMISCHEN (TROPFSTEIN-)SCHAUHÖHLEN  
GEHEN WIR UNGESTÖRT AUF ENTDECKUNGSREISE  
IN EINE UNS FREMDE, KÜHLE WELT UNTER TAGE.

Selbstverständlich ist die Fledermaus in den Höhlen anzutreffen - diese hat aber meist mehr Respekt vor uns als wir vor ihr und so verhält sie sich unauffällig. Also können wir unsere Flucht vor der Sommerhitze bei 8 °C getrost starten und die wundersamen Gesteins- oder auch Eisbildungen in den zahlreichen Höhlen Österreichs bewundern. Lassen Sie sich von dieser märchenhaft-fremden Welt verzaubern!

## Tirol

### LAMPRECHTSHÖHLE

Bei St. Martin am Lofer gelegen stellt die Lamprechtshöhle einen Weltrekord: Sie erstreckt sich über 62 Kilometer und ist damit die längste Durchgangshöhle! Außerdem liegt sie am Tauernradweg und ist somit auch für Radler:innen interessant.

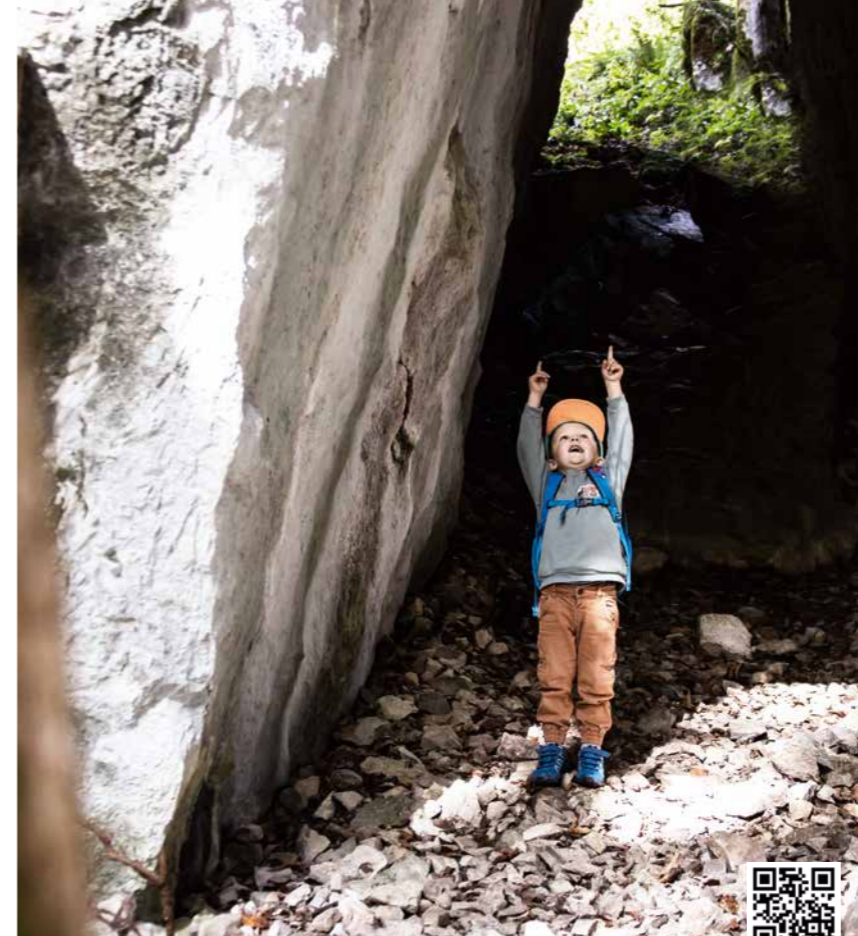


Foto: Emanuel Suterlity

## Vorarlberg

### HÖHLENPARK KLAUSENSTEIN

Dieser Erholungslehrpfad bei Oberbezaun im Bregenzerwald ist auch bei nassem Wetter gut begehbar und man ist bei der Durchwanderung etwa eineinhalb Stunden unterwegs. Wer noch weiterwandern mag, beschreitet anschließend den Bezegg-Rundweg.

## Kärnten

### OBIR-TROPFSTEINHÖHLEN

Die lebenden Tropfsteine sind hier Zeugen von 2,6 Millionen Jahren Geschichte! Eine Besonderheit ist auch, dass sich in den 12 Naturhöhlen auch ein Bergwerk befand: Der Abbau von Blei und Zink geht bis ins 11. Jahrhundert zurück.



Foto: Lurgrotte Semriach



Foto: lamprechtshoehle.at

## Steiermark

### LURGROTTE

Eine Besonderheit stellt die Lurgrotte nahe Graz dar: Man kann sie von Peggau oder von Semriach aus begehen. Abenteuerlustigen ab 16 Jahren ist es in einer vierstündigen Führung möglich, die gesamte Höhle zu durchqueren (nur im Winter).

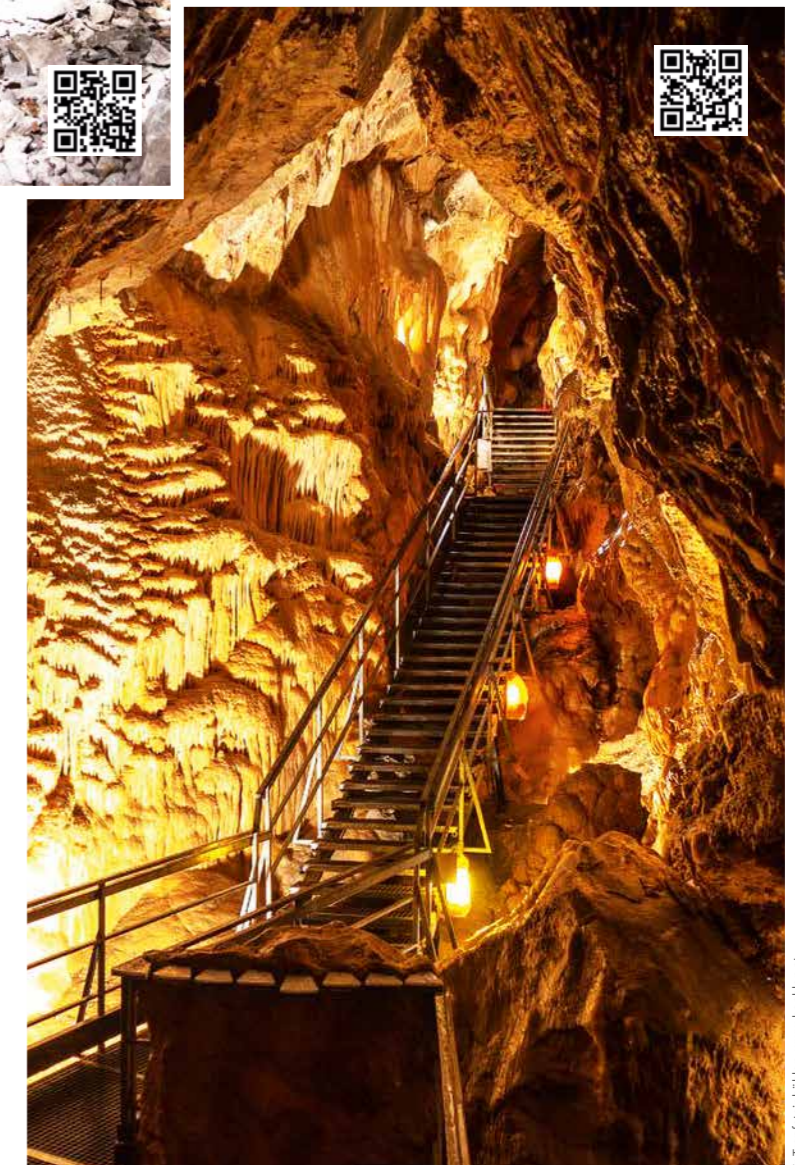


Foto: Obir-Tropfsteinhöhlen, www.hoehlen.at



## Burgenland

### BÄRENHÖHLE

Bei Winden am See liegt die Bärenhöhle - auch als Ludlhöhle bekannt - direkt am Kirschblütenradweg. Ein Abstecher in die unter Denkmalschutz stehende Schauhöhle bietet eine willkommene Abkühlung von der hochsommerlichen Hitze.

## Oberösterreich

### DACHSTEIN-RIESENEISHÖHLE

Noch mehr Abkühlung gefällig? Hier kommt sie! Die Eispaläste im Dachstein-Massiv gehören zu den größten Naturwundern der Alpen. Dazu gibt es in Obertraun im Salzkammergut auch ein Höhlenmuseum, das man gratis besichtigen kann.

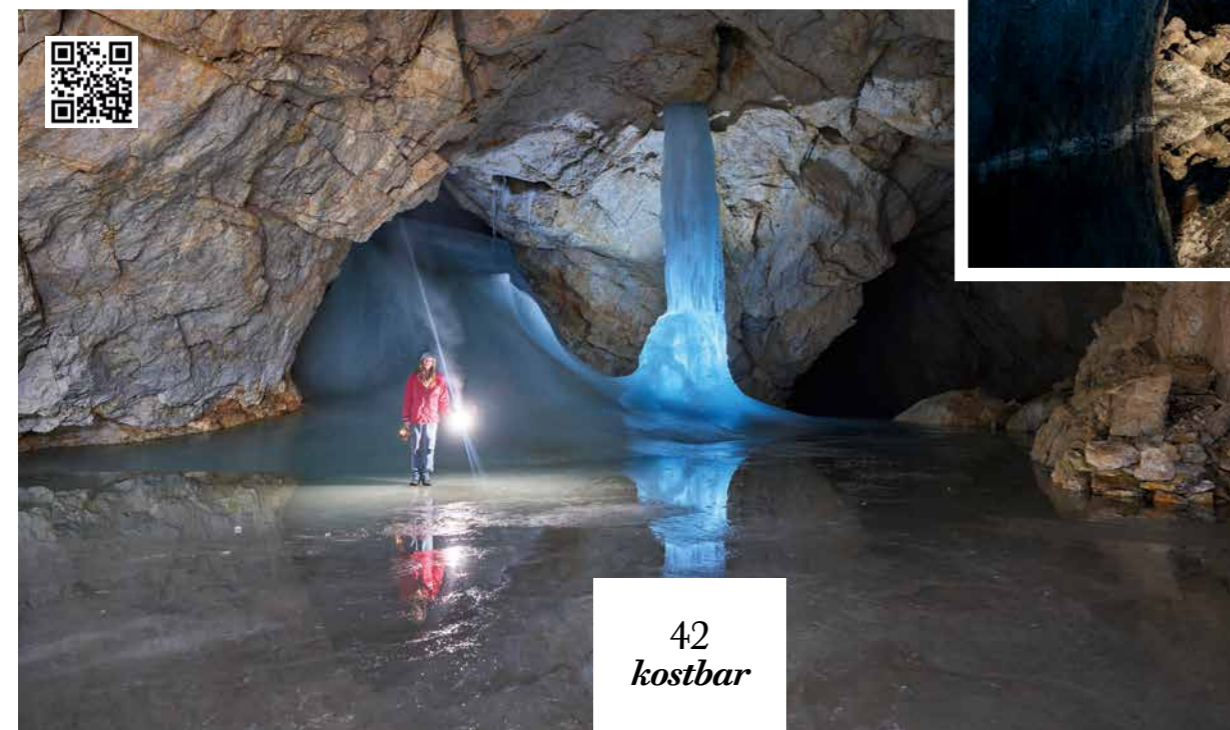


## Wien/Niederösterreich

### TROPFSTEINHÖHLE ALLAND UND SEEGROTTE HINTERBRÜHL

Das Naturdenkmal Tropfsteinhöhle Alland im Wienerwald ist seit fast 100 Jahren eine Schauhöhle und liegt im Buchberg. Neben dem reichen Tropfsteinschmuck gibt es auch Knochen von Braunbären zu bestaunen.

Die Seegrotte Hinterbrühl (siehe Foto) ist Europas größter unterirdischer See und bei einer Bootsfahrt lernt man die bewegte Geschichte dieses Ortes kennen. So spielte nicht nur der Bergbau eine große Rolle - im Zweiten Weltkrieg mussten hier KZ-Häftlinge Flugzeuge für die Wehrmacht produzieren.



42  
kostbar

## Salzburg

### EISRIESENWELT WERFEN

Fünf Kilometer außerhalb von Werfen befindet sich das Besucherzentrum, von da geht es mit der Seilbahn zum Höhlenzugang der Eisriesenwelt Werfen (1.641 Meter Höhe). Die faszinierende Eisswelt erkundet man am besten warm bekleidet!



## Schauhöhlen Österreichs

WUSSTEN SIE, DASS WIR  
IN 31 SCHAUHÖHLEN DIE  
UNTERIRDISCHE WELT  
KENNENLERNEN KÖNNEN?

### VERBORGENE WELT

Die unterirdische Welt der Höhlen übt eine Faszination aus, die auch ein wenig mit Grusel zu tun hat: Eine Höhle ist unübersichtlich, hinter jeder Ecke sieht es anders aus, es ist kalt, meist feucht und dunkel! Grundsätzlich ist das also kein Ort, der uns anzieht - aber bei Hochsommertemperaturen lohnt es sich definitiv, diese unbekannte, verborgene Welt kennenzulernen!

Dieses Ausflugsabenteuer gibt es in Österreich immerhin 31 Mal! So viele Schauhöhlen sind bei uns für Besucher:innen geöffnet. Neugierig darf man sich - zumeist geführt von Guides, die viele Geschichten rund um die Höhlen erzählen - durch die bizarren Räume be-

wegen, ausgestattet mit Laternen oder Taschenlampen. Viele Höhlen sind beleuchtet und die Tropfsteine, die von der Decke hängen oder vom Boden in die Höhe ragen, oder auch Eisformationen (je nachdem, um welche Höhle es sich handelt) sind spektakulär in Szene gesetzt - ein großartiges Erlebnis für Jung und Alt.

### PRAKTISCHE TIPPS

Unter der Erde hat es konstant acht Grad Celsius - nehmen Sie also warme Handschuhe, eine Haube und eine warme Jacke mit, um beim Staunen nicht zu frieren! Sichern Sie sich früh genug einen Platz in Gruppenführungen (falls nötig), denn viele Höhlen sind im Sommer wirklich gut besucht!

43  
kostbar



Den  
**SOMMER**

kann ich  
in Gläser füllen.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:  
[wienerzucker.at](http://wienerzucker.at)

WAS ICH ALLES KANN