

Presse-Dossier:

KÖSTLICHKEITEN AUS ÖSTERREICH

31. Januar bis 23. Februar 2008

Entdecken Sie das schmackhafte Österreich

In Wien wird kulinarisch aus dem Vollen geschöpft – auf dem Naschmarkt, dem kosmopolitischen und lebendigen Frischmarkt mitten in der Stadt, lässt sich dies täglich erleben, erschnuppern und vor allem erkosten! Natürlich hat Österreich neben den bekannten Klassikern wie dem Wiener Schnitzel, der Sachertorte und dem Kaiserschmarrn noch viel mehr zu bieten. Unsere Einkäufer haben sich auf die Suche gemacht und wurden nahezu in allen Teilen Österreichs fündig.

Die entdeckten Köstlichkeiten stammen von folgenden spannenden Produzenten und innovativen Quereinsteigern:

Joachim Gradwohl, Koch des Jahres 2007 und von «Gault-Millau» mit 3 Hauben und 18 Punkten ausgezeichnet, setzt ganz auf erstklassige Produkte: «Dank unserem Delikatess-Traditionshaus Meinl am Graben haben wir Zugang zu den besten Lieferanten.»

Lisl Wagner-Bacher hat den Gasthof ihrer Eltern in den letzten dreissig Jahren zu einem der führenden Restaurants Österreichs gemacht (von «Gault-Millau» mit 3 Hauben und 18 Punkten ausgezeichnet). Sie serviert österreichische Kost der allerbesten Art, ist dabei aber sehr wohl offen für Neues und ungewohnte Kombinationen.

Franz Habl gründete mit weiteren Bauern vor elf Jahren die unkonventionelle Fleischwarenmanufaktur. Sie machen alles selbst, von der Aufzucht der besonderen

Edelschweine über die schonende Verarbeitung und Räucherung des Fleisches bis hin zur zeitintensiven Reifung am Knochen.

Hans Staud produziert die besten Konfitüren- und Gemüsedelikatessen Österreichs. Dank der engen Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftskammern und Gartenbauschulen des Landes kommt er jeweils zu den frischesten Gemüsen und Früchten: «In der Früh gepflückt und um 15 Uhr bereits im Glas.»

Alois Gölles prüfte jahrelang verschiedene Methoden der Essigherstellung, entwickelte seine eigene Balsamico-Produktion, bei der alle natürlichen Aromen der Früchte im Essig bleiben, und machte sich damit als einer der besten Produzenten ausserhalb Italiens verdient.

Peter Brauchl ist ein Standesvertreter in Sachen «Alpenlachs». Seine Eismeer-Saiblinge und das von ihm patentierte Verfahren für die Binnenaufzucht von Lachsfischen gelten heute europaweit als Vorbild und müssen den Vergleich mit den wilden «Kollegen» aus Kanada nicht scheuen.

Michael Sicher brachte 1995 Rogen vom Saibling als «Sicher Kärnten-Kaviar» auf den Markt und wurde bereits mehrfach dafür ausgezeichnet. Er lässt bei Blinddegustationen immer wieder bekannte Spitzenprodukte hinter sich.

Franz Deutschmann verwendet nur Rohmilch aus seinem eigenen Bio-Hof für seinen Käse. Nach der speziellen Verarbeitung reift er zum Schluss im alten Kellergewölbe des Betriebes, dort entstehen dann himmlische Rohmilchkäse wie Camembert, Steirischer Kürbiskernkäse oder Brie.

Hannes Bachhalm ist ein leidenschaftlicher Tüftler. Kaum ein Tag, an dem der Konditor nicht mit neuen Rezepten in die Backstube kommt. Seine Schokoladen sind Unikate, handgeschöpft und einzeln bestreut.

Anton Kollwentz, Erwin Tinhof, Leo Hillinger und Gerhard Kracher sind die Koryphäen in der Herstellung von österreichischen Weinen. Ob klassische Rotweine

GLOBUS

und Cuvées aus autochthonen Traubensorten oder Rosé-Schaumweine aus 100 Prozent Pinot-Noir-Trauben – es gibt Spannendes und Revolutionäres zu entdecken!

Ende Januar 2008