



SCHÖNES FÜR DIE KÜCHE

REDAKTION: LUISA SILLER



◀ HILFE AUS DEM HAUSRUCK

Sie können lästig sein, die kleinen Biester. Fruchtfliegen kommen von einem Tag auf den anderen und sind nur schwer wieder aus dem Haus zu kriegen. Ihre Bekämpfung ist dank der Voralpenland-Glashütte aus dem oberösterreichischen Schwannstadt ebenso wirkungsvoll wie hübsch anzusehen. Die Hausrucker Handwerker haben ein mundgeblasenes Fläschchen erdacht, das mithilfe einer Apfelsaft-Essig-Spülmittel-Mischung die Fruchtfliegen anlockt. Sind die Insekten erst einmal in den Flaschenbauch gekrabbelt, gibt es kein Entrinnen mehr. Um 25 Euro bei www.servusmarktplatz.com



ALLES KLAR, FRAU KLARA

Klare Linien und ein ungewöhnliches Material sind der Stoff, aus dem diese Untersetzer sind. Die Linzerin Klara Schuster macht sie nämlich aus Beton. Was auf den ersten Blick ein wenig kühl und streng wirkt, liegt beim täglichen Gebrauch erstaunlich angenehm in der Hand, ist hitzebeständig und kratzfest. Auch wenn einmal etwas danebengeht, ist das nicht schlimm. Je mehr Patina die Untersetzer bekommen, desto schöner werden sie. Ein ganz persönliches Stück, das auf diese Art die Geschichte einer Küche in sich birgt. Um je 30 Euro bei www.frauklarer.com



▲ LICHTBLICK AUS OTTAKRING

Könnten Küchenlampen reden, sie hätten wohl viel zu erzählen. Von ausgedehnten Festgelagen und schnellen Imbissen zwischendurch, von durchfeierten Nächten und frühen Morgenstunden, von hitzigen Diskussionen und endlosen Plaudereien. Weil sie aber nicht reden können, liefern sie nur als stumme Begleiter den passenden Schein. Besonders schön scheinen die Lampen von Andrea Steinhauser, die sie in Wien-Ottakring von der Gipsform bis zum Glasurbrand gänzlich von Hand fertigt. Ab 49 Euro bei www.andreasteinhauser.com, Tel.: +43/650/475 37 53



◀ DURCHATMEN UND DRUCKEN

Ein bisschen fragt man sich, wie Christine Weinzierl-Seidl den Hof im oberbayerischen Irschenberg mit Rot- und Damwild, die Jagd, die beiden Buben und ihre Stoffdruckerei unter einen Hut bringt. Sie aber sieht die ruhige Arbeit mit alten Druckstempeln als Ausgleich zum turbulenten Alltag, bei der sie durchatmen kann. Die Geschirrtücher aus robustem Halbleinen zählen zu ihren Lieblingen, weil sie für den Druck eine ganz alte Model verwendet, an der ihr Herz besonders hängt. Bei www.unterholz.eu um je 12 Euro, Tel.: +49/8062/61 52

FOTOS: HERSTELLER





◀ GEMEINSAM STARK

Wenn sich Glas und Eisen im Brennofen verbinden, dann wird daraus Emaille: ein Material, das in der Küche seinesgleichen sucht. Seine Oberfläche ist widerstandsfähig und langlebig, der eiserne Kern speichert Wärme und hilft, Energie zu sparen. Die allseits bekannten Reindln von Riess aus Ybbsitz gibt es seit neuestem auch in Blaudruck-Optik. Tupfen und Blumen sind von den Dirndlschürzen kurzerhand auf Schnabeltöpfe, Schüsseln und Kasserollen gewandert – und machen sich in der Küche mehr als mustergültig. Preis auf Anfrage bei www.riess.at, Tel.: +43/7443/86 31 50



◀ DER GESCHMACK DER ALPEN

Er ist auf Berggipfel gestiegen, hat seltene Schweinerassen besucht und in glasklarem Wasser nach Fischen Ausschau gehalten. Andreas Döllner hat gemeinsam mit Jörg Lehmann und Alexander Rabl Sonnenaufgänge bestaunt und die Salzburger Alpen durchwandert. Ergebnis der Entdeckungstouren auf den Spuren unserer kulinarischen Wurzeln ist ein Kochbuch. Mit über 70 Rezepten zollt der Spitzenkoch aus Golling darin der Küche seiner Heimat persönlich Tribut. „Cuisine Alpine“ um 60 Euro bei www.doellerer.at, Tel.: +43/6244/205 67

BRETTLN, DIE DIE WELT BEDEUTEN ▶

So ein Jausenbrett hat etwas Vielversprechendes. Sobald man es sieht, weiß man: Lange kann es nicht mehr dauern, bis knuspriges Brot, würziger Speck und geschmackiger Käse auf dem Tisch stehen. Aber schön sollten sie schon sein, die Brettln. So wie die von Alexander Jelinek, der dafür Zirbe, Kirsche und Nussholz aus der Region verarbeitet. Seine Drechslerei in Purgstall an der Erlauf betreibt der Mostviertler mit der gleichen Hingabe und handwerklichen Fertigkeit wie seinerzeit sein Urgroßvater, der den Betrieb gegründet hat. Um jeweils 19,90 Euro bei www.servusmarktplatz.com



*Gott, was ist Glück!
Eine Griessuppe, eine Schlafstelle
und keine körperlichen
Schmerzen – das ist schon viel!*

Theodor Fontane (1819–1898)



Eine Frage der Lagerung

Was Karotten bitter macht, den Salat vergilben lässt und was keinesfalls in den Kühlschrank soll.

Gut gelagert ist nicht nur halb gekocht, sondern auch viel gespart. Wer Bescheid weiß, wie man Gemüse und Obst richtig aufbewahrt, hat länger was davon.

Wasserreiches Gemüse wie Zucchini, Gurken, Melanzani und Paradeiser gehört beispielsweise nicht in den Kühlschrank. Auch Avocados und Zitrusfrüchte bleiben lieber draußen. **Äpfel und Birnen** hingegen fühlen sich bei Temperaturen unter 10 °C pudelwohl; allerdings müssen sie **getrennt von anderen Früchten** aufbewahrt werden, da sie deren Reifungsprozess beschleunigen. Auch **Karotten** werden schnell bitter, und **Salate** vergilben, wenn sie neben Äpfeln liegen. Der wichtigste Tipp für frische Zutaten: maßvolles und bewusstes Einkaufen. Wer mit einer **gut durchdachten Liste** loszieht, kann sich sicher sein, dass er nichts Ungenießbares entsorgen muss.

