



BIO NEWS

von Ja! Natürlich.

Lasst uns Käse reden! Bio + Heu + Milch = gut für mich. Das versteht sogar der größte Antimathematiker. Diese Gleichung geht zur Potenz auf, wenn aus dem ursprünglichen Sinnbild für Kraft und Harmonie eine duftende Delikatesse namens Zeller Heumilchkäse entsteht. Ja! Natürlich sorgt für die reinen Zutaten von bester Qualität – nämlich Bio-Milch von Bio-Kühen, die äußerst gesund leben: die Bio-Kühe leben im und um den Nationalpark Hohe Tauern und bekommen vorbildliche silofreie Ernährung, wie frische Kräuter und Gräser, Heu und Getreide. Die gute Bio-Basis, Rotschmiere und Reifezeit von drei bis vier Monaten sind die Eckpfeiler des geschmacklichen Triumphzuges des Zeller Heumilchkäses – ein halbharter Schnittkäse von feiner Textur und mit würzigem Aroma, natürlich gänzlich ohne Zusatzstoffe. Gereifter Käse ist übrigens von Natur aus laktosefrei.



BIO TIPP
Käseschnecken:
Backofen auf 180 Grad vorheizen. 1 Pkg. Dinkel-Blätterteig ausrollen, mit geriebenem Zeller Bio-Heumilchkäse bestreuen, pfeffern und mit etwas Kümmel bestreuen, zu einer Rolle rollen, ca. 1,5 cm breite Scheiben abschneiden, mit Dotter bestreichen, salzen und ca. 10 Min. knusprig backen.

Weitere Infos unter <http://magazin.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche:
Bio-Joghurt mit Hafer Granola



www.janaturlich.at



kinderLEICHT
KÜRBIS-NUDELN

ZUTATEN
1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 250 g Fruchtfleisch)
300 g schwarze Tagliatelle
Olivenöl
1 roter Pfefferoni
2 Knoblauchzehen
Salz

MAN BRAUCHT:
1 TOPF, 1 PFANNE,
20 MINUTEN.

1 Halbiere den Kürbis. Löffle die Kerne heraus. Schneide das Fruchtfleisch in kleine Würfel. Schneide den Pfefferoni in Ringe. Schäle den Knoblauch, schneide ihn in kleine Stücke.

2 Erhitze 2 EL Öl in einer Pfanne, brate die Kürbiswürfel darin bei wenig Hitze rundherum an. Gib zum Schluss Pfefferoni und Knoblauch dazu und brate beides kurz mit. Würze mit Salz.

3 Bringe Wasser zum Kochen, gib eine Prise Salz hinein, gib die Nudeln hinein und koche sie laut Packungsanleitung (ca. 8 Minuten).

4 Gieße die Nudeln ab, gib sie sofort in die Pfanne mit den Kürbiswürfeln, vermische alles gut.

AB 9 JAHREN **HIER LASS DIR HELFEN!**

? Warum sind die Nudeln schwarz?
LILLI WEISS ES:
Schwarze Nudeln sind normale Nudeln aus Getreide, aber in den Teig wurde Tintenfischfarbe eingearbeitet, und die ist ganz schwarz.

schön & GUT GÄNSEBRÄTER

Das Martinigansl kann man am (tiefen) Backblech braten oder in Edelstahl- oder Gusseisen-Brättern. Besonders stilvoll gelingt's im kobaltblauen Emaille-Bräter des Mostviertler Traditionsherstellers Riess. Emaille ist nichts anderes als Eisen, das mit silikatischem Glas bei 850°C verschmolzen wird. Der Kern aus Eisen dient als Wärmeleiter und Speicher, der Bräter ist trotzdem relativ leicht und daher praktisch in der Handhabung. Emaille-Geschirr eignet sich übrigens für Induktions-Kochstellen, für Glaskeramik, Elektroherd, Gasherd und Backrohr.

Bräter 16,8 Liter (38 cm Länge) 74,60 € oder 17,5 Liter (42 cm Länge) 83,60 €, www.riess.at



delikatESSEN

heidi.strobl@kurier.at



wein DER WOCHE
CHARDONNAY 2015,
WEINGUT FAMILIE AUER,
Tattendorf, Thermenregion

Wie viele sehr gute Weinbaubetriebe ist auch das Weingut von Leopold Auer bio-zertifiziert, an die große Glocke gehängt wird es aber nicht. Am liebsten beschäftigt sich der Winzer mit Burgundersorten, was nicht überrascht, weil sich die Gegend dafür ideal eignet. Cremig, mit viel exotischer Frucht und einem Hauch Holz – ein üppiger Herbstwein, der zu Gans, Pilzen und gereiften Käsen passt.

8 € ab Hof, Pottendorferstraße 14, www.weingutauer.at

Lagerung bis: 2020
Trinktemperatur: 10-12°C
Alkoholgehalt: 14% Vol

+ Abends in der gemütlichen Weinstube Aichinger in Schönberg am Kamp: Wir essen Flammkuchen nach Elsässer Art. Bei einer Pause an der frischen Luft treffen wir den Küchenchef Sven und loben seine „Tarte flambée“. Zurück bei Tisch, bringt er uns nicht nur ein handgeschriebenes Rezept für dieses Gericht, sondern auch gleich zwei Plastikbehältnisse mit den Zutaten (Teig und Belag) für zu Hause. Die nächsten beiden Tage sei zu und er wolle keine Lebensmittel wegwerfen.

■ Im Supermarkt kaufen wir Avocados, und weil sie sich gut anfühlen, gleich ein ganzes Netz, 750 g, 6 Stück, Sorte Hass. Daheim schneiden wir die weichste als erstes an: weißlich-grünes Fruchtfleisch. Die braunen Stellen schneiden wir weg, wir haben ja noch fünf weitere. Aber: die zweite ist noch schlimmer. Die dritte schmeckt komplett faulig, weg damit. So geht's weiter. Letzten Endes landet der gesamte Inhalt des Netzes am Kompost. Ab jetzt kaufen wir Avocados nurmehr beim Gemüsehändler unseres Vertrauens.

ILLUSTRATION: BIRGITTA HESKEL FOTOS: NUTZ/RIESS EMAIL: WEINGUT FAMILIE AUER



Genuss & Leidenschaft

Festtags-Gansl

mit Weidegänsen aus der Genussregion Südburgenländische Weidegans. Das zarte, schmackhafte Fleisch der Weidegänse wird schonend, per Hand zu feinen Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert. Genießen Sie das köstliche Rillettes mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein.

Festtagsgenuss der Extraklasse!

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.



NEUSIEDLERSEE • DAC •

90 WINZER REBSORTE
Zweigelt
Grösstes 1 Mio. FLASCHEN PRO JAHR
GEBIET MIT WEINEN EINER GESCHÜTZTEN HERKUNFT IM BURGENLAND

WEIL JEDER MOMENT ZÄHLT!

Der Neusiedlersee DAC (Districtus Austriae Controllatus) steht für einen fruchtigen, würzigen und harmonischen Zweigelt. Nähere Informationen zum Neusiedlersee DAC und seinen Winzern finden Sie unter: www.dac-neusiedlersee.com

Verein NEUSIEDLERSEE DAC, 7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47

