

Kochen & KÜCHE

Kochen

BÄUERINNEN KOCHEN, BACKEN & GARTELN

Die Rübe – modern interpretiert

ROTE-RÜBEN-SUPPE, BUNTE RÜBENQUICHE,
RÜBENKNÖDEL UND RÜBENRISOTTO

Spätherbst trifft Tradition

WEIDEGANS, WILDFLEISCHLAIBCHEN,
GRAMMELSTERZ & RUMTOPF-GUGELHUPF

**Regional
&
saisonal!**



Süße Winterzeit

KEKSE, GEBRANNT MANDELN, LEBKUCHEN UND KLETZENBROT

Kulinarisches Brauchtum

Bratwürstelsonntag am 27. November zum 1. Advent

Mit Riesenschritten naht Weihnachten. Am Sonntag, den 27. November wird bereits die erste Kerze angezündet.



Kinder lieben es auch häufig, im Herbst und Winter den Grill anzuwerfen und die Bratwürstel auf den Rost zu legen.

Dabei darf die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Seit mehr als 200 Jahren wird ein oberösterreichischer Brauch liebevoll zelebriert, der mittlerweile auf ganz Österreich übergriffen hat: der Bratwürstelsonntag. Da kommen zu Mittag feine Schweinsbratwürstel auf den Tisch. Dazu werden Sauerkraut, Braterdäpfel, Brot und Senf gereicht.

Woher diese Tradition stammt, ist nicht mehr genau nachvollziehbar, aber sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Vermutlich wurzelt sie in der tiefbäuerlichen Tradition, um den 1. Advent ein Hausschwein zu schlachten, da gab es dann Bratwürstel und danach wurde in der Vorweihnachtszeit gefastet. Die Fastenzeit wurde am hl. Abend wieder mit dem Verzehr von Bratwürsteln beendet. ●

SCHWEINSBRATWÜRSTEL VON GOURMETFEIN MICHAELNBACH

Gentechnik-freie Produkte von österreichischen Bauern, kein Räuchern, um den vollen Geschmack zu erhalten, gute Gewürze – das ist die Basis für unverfälschten Geschmack.



MILDES SAUERKRAUT AUS EFERDING

Das neue Sauerkraut des oberösterreichischen Unternehmens efko ist gesund und kalorienarm, natürlich fermentiert, ohne Konservierungsstoffe und zu 100 % aus Österreich. Glas aufmachen und sofort genießen!



WIENER WÜRSTELSENF VON ALBATROS

Das Familienunternehmen Spak setzt auf Tradition, Qualität und Originalrezepturen. So wird dieser „Original Wiener Würstelsenf“ in Österreichs ältester Senfmühle hergestellt. Senf ist ein reines Naturprodukt ohne Farb- oder Konservierungsstoffe, die Rezeptur ist altbewährt – lediglich das Design der 200-g-Tube wurde überarbeitet.



BIO-ROGGENBROT VON HAUBIS

Seit mehr als 100 Jahren gibt es die niederösterreichische Traditionsbäckerei Haubis in Petzenkirchen, seit jeher wird auf Regionalität Wert gelegt. Ein Großteil der Zutaten stammt aus biologischem Anbau. Dieses Sauerteig-Roggenbrot ist teilgebacken und tiefgekühlt, es schmeckt rustikal-säuerlich und eignet sich auch wunderbar zum Überbacken im Ofen.

