

Österreich € 3,40
DE € 4 / IT € 4 / CH FR 6,10

ORF nachlese

MEIN GROSSES **Keks Extra**

40
ERLESENE
REZEPTE

**Klassiker
Modernes
Gesundes**

Jetzt
mitmachen!

**DAS
GROSSE
NOVEMBER
GEWINNSPIEL**

Universum
KATAR – Perlen
im Sand

- **G'SUND IN ÖSTERREICH** Doktorin Christine Reiler
- **STARKE NERVEN** Heilendes & Nährendes
- **JUBILÄUM** 50 Jahre „Licht ins Dunkel“

Kulinarisches Brauchtum

Der Bratwüstelsonntag am 27. November zum 1. Advent

Mit Riesenschritten naht Weihnachten. Am Sonntag, dem 27. November, wird bereits die 1. Adventskerze angezündet.

Dabei darf auch die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Seit über 200 Jahren wird ein oberösterreichischer Brauch liebevoll zelebriert, der mittlerweile auf ganz Österreich übergriffen hat: der Bratwüstelsonntag. 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 ersten Advent herum 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.

Hier der besondere Gourmet-Tipp für einen köstlich kulinarischen Bratwüstelsonntag mit Familie und Freunden.

Mildes Sauerkraut aus Eferding

Das ebenfalls in Oberösterreich beheimatete Unternehmen efko steht seit jeher für den regionalen Anbau und respektvollen Umgang mit Boden und Natur. Sauerkraut ist als überaus wertvolles Lebensmittel bekannt und das ideale, noch dazu kalorienarme Wintergemüse.

Das neue, natürlich vergorene efko Eferdinger Sauerkraut im Glas ist mild, natürlich fermentiert, mit ausgesuchten Gewürzen nach traditioneller Rezeptur verfeinert, ohne Konservierungsstoffe und praktisch sofort genussbereit. Das Weißkraut stammt zu 100 % aus Österreich. Geschmackserlebnis: Das efko Sauerkraut im Glas ist dank der fein abgestimmten Rezeptur die ideale Beilage zu den Gourmetfein Bratwürsteln.



Gschmackige Schweinsbratwürstel von Gourmetfein Michaelnbach.

Das oberösterreichische Familienunternehmen hat sich auf traditionelle Weise auf die Fertigung von hochwertigen Fleischprodukten spezialisiert und bezieht die gentechnik-freien Produkte ausschließlich von österreichischen Bauern, die das Unternehmen auch persönlich kennt. Bei den Gourmetfein Bratwürsteln wird im Unterschied zu vielen anderen Würsteln auf das Räuchern verzichtet, damit bleibt der Geschmack von Fleisch und Gewürzen unverfälscht – und das schmeckt man. Goldbraun gebraten ergibt sich eine herrliche Symphonie aus saftigem Fleisch und knusprigen Röstaromen. Ein besonderes Erlebnis für die Familie und vor allem für die Kinder ist es, auch im Winter den Grill anzuwerfen und die Gourmetfein Bratwürstel auf den Rost zu legen. Nach kurzer Grillzeit auf beiden Seiten sind sie perfekt und knackig genießbar. Ein Genuss und Outdoor-Vergnügen im Winter!

gourmetfein
So muss das schmecken.



Bio-Roggenbrot von Haubis

Die Traditionsbäckerei Haubis bäckt bereits seit über 100 Jahren ihr Brot und Gebäck in Petzenkirchen. Das Unternehmen achtet beim Einkauf der Zutaten auf Regionalität und hohen Bioanteil. Beste Zutaten und Handwerk, das seinen Namen verdient – das schmeckt man bei Haubis einfach. Z. B. bei Haubis Bio-Roggenbrot.

Das 100 % Bio-Roggenbrot ist teilgebacken und tiefgekühlt. Die rustikale, mit Mehl bestäubte Oberfläche gilt als eines der markanten Merkmale des mit Sauerteig hergestellten Roggenbrot. Im Holzwanne gebacken, ergibt sich ein feiner, rustikal-säuerlicher Geschmack für alle Sinne. Das Brot ist auch ideal zum Überbacken im Rohr.

Genusstipp: Haubis Bio-Roggenbrot ist die perfekte kulinarische Ergänzung am Bratwurstelssonntag.



Wiener Würstelsenf von Albatros

Im Hause Spak dreht sich alles um Genuss und Geschmack. Das Familienunternehmen setzt auf die ungebrochene Kraft von Tradition, Qualität und Originalrezepturen.

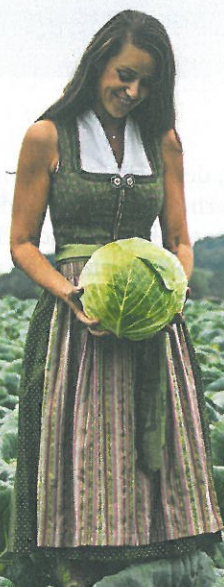
Der beliebte „Original Wiener Würstelsenf“ wird in Österreichs ältester Senfmühle hergestellt. Das Design der 200-g-Tube wurde neu überarbeitet, aber unverändert sind natürlich die Rezepturen, so bleibt der Senf auch weiterhin ein reines Naturprodukt ohne jegliche Farb- oder Konservierungsstoffe.

Und eines ist klar: Der Albatros „Original Wiener Würstelsenf“ gehört zu den Würsteln wie der Stephansdom zu Wien und ist die passende Ergänzung zu den Bratwürsteln am ersten Adventssonntag.



WERBUNG

Sauerkraut-Spezialitäten aus dem Eferdinger Becken.



JETZT NEU IM GLAS



Ohne efko iss nix!