

AM 27.11. IST **BRATWÜRSTELSONNTAG**

Kulinarisches Brauchtum

RUSTIKALES FESTMAHL ZUM ERSTEN ADVENT. Am 27. November wird die erste Adventskerze angezündet – und traditionell mit g'schmackigen Bratwürsteln zelebriert.

Während zum Adventbeginn die Landschaft draußen im dichten Novembernebel versinkt, ziehen drinnen appetitliche Aromen durchs Haus: Seit mehr als 200 Jahren wird nach einem bäuerlichen oberösterreichischen Brauch am 1. Advent der Bratwürstel-sonntag gefeiert. Diese seit Generationen zelebrierte kulinarische Tradition entspringt vermutlich aus dem Brauch, um den 1. Advent ein Haus-

schwein zu schlachten. Die daraus gemachten Bratwürstel – begleitet von deftigem Sauerkraut, knusprigen Braterdäpfeln, Brot und Senf – wurden so zu einem letzten Festmahl vor dem Beginn der vorweihnachtlichen Fastenzeit. Am heiligen Abend wurde die vierwöchige Fastenzeit dann beendet, und zwar wieder mit köstlichen Bratwürsteln.

Mehr Infos unter www.bratwurstelsonntag.at



Original Wiener Würstelsenf von Albatros

Zu den appetitlich gebratenen Bratwürsteln gehört natürlich auch Senf – am Besten der Albatros „Original Wiener Würstelsenf“. Das Traditionsunternehmen sorgt mit bester Qualität und Originalrezepturen dafür, dass der in Österreichs ältester Senfmühle und ohne Konservierungs- oder Farbstoffe hergestellte Würstelsenf immer köstlich schmeckt.

Herrliches Bauernbrot

Zu deftigen Bratwürsteln gehört in Österreich natürlich auch ein gutes Stück Sauerteigbrot – gebacken nach alter Tradition, besonders gerne erworben am Bauernmarkt.



Schweinsbratwürstel von Gourmetfein Michaelnbach

Goldbraun gebratene Bratwürstel von Gourmetfein begeistern mit saftigem Fleisch und knusprigen Röstaromen: Das oberösterreichische Familienunternehmen setzt auf das Erfolgsrezept von gentechnikfreien Produkten von österreichischen Bauern und verzichtet auf das Räuchern um den vollen Geschmack von Fleisch und Gewürzen zu erhalten.



Mildes Sauerkraut aus Eferding

Der traditionelle Begleiter für bäuerliche Fleischgerichte ist fein vergorenes Sauerkraut – besonders beliebt ist das milde, natürlich vergorene efko Eferdinger Sauerkraut im Glas. Das efko Sauerkraut ist nicht nur g'schmackig, sondern auch kalorienarm und gesund, stammt aus regionalen Anbau und verzichtet auf Konservierungsstoffe.

