

Gaumenfreuden im Genussland Oberösterreich

LANDSCHAFTEN
FÜR LEIDENSCHAFTEN



WWW.GENUSSLAND.AT

Oberösterreich ist eine kulinarische Schatzkiste. Die „Landschaften für Leidenschaften“ bieten die besten Voraussetzungen für die Produktion regionaltypischer Lebensmittel in höchster Qualität.

Behutsam und kreativ zubereitet entstehen daraus die duftenden Speisen der oberösterreichischen Küche. Herrliche Landschaften und die herzhafte Küche gehören für den Urlaub in Oberösterreich untrennbar zusammen.

Als Portal in die Welt dient dem „Genussland Oberösterreich“ die Website www.genussland.at. Hier können Interessierte gezielt nach den oberösterreichischen Schmankerln und deren Produzenten suchen, sich mit Rezepten sowie Reise- und Ausflugstipps versorgen. Und natürlich ist diese Internet-Adresse auch die richtige für Veranstaltungs-Hinweise. In einer ganzen Reihe von kulinarischen Veranstaltungen präsentiert sich dabei das ganze Spektrum des Genießens.

Neben den Schmankerlproduzenten zeichnet natürlich auch die Gastronomie für so manches Highlight im Genussland Oberösterreich verantwortlich. Die Spezialitätenwochen der



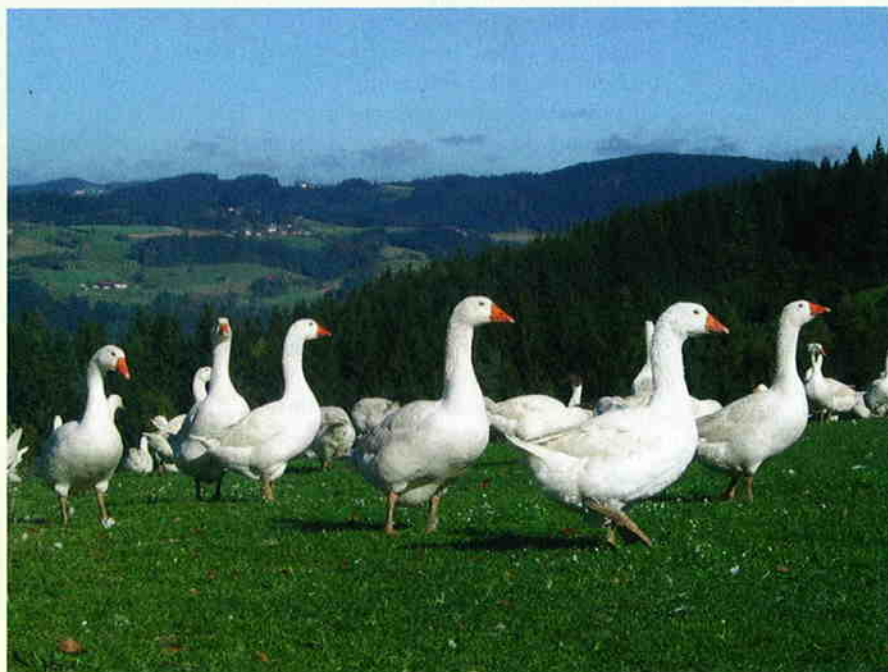
Wirte versprechen Genuss höchster Güte: Von Gemüse- und Spargelwochen im Frühling bis würziges Wildbret aus heimischen Wäldern, knusprige Gansln und Enten von oberösterreichischen Produzenten, dazu die klassischen herbstlichen Hits,

Schwammerl und Kürbis spannt sich der kulinarische Bogen. Wie immer auch mit dabei ist eines der Herzstücke oberösterreichischer Küche – der Knödel!

Kulinarische Kurzreiseangebote locken in den Genussherbst: Ums Gansl geht's am Bauernhof Mühlbachler nahe Liebenau im Mühlviertel. Zwei Nächte im Daunenbett, das Bauernfrühstück mit Gänsewein und ein Ganslmenü gibt's zum Preis ab € 144,- pro Person. Buchung bei Bauernhof Mühlbachler, Tel.: +43(0)7953/324.

Bestellen Sie den kostenlosen Newsletter! Wir informieren Sie monatlich über die Neuheiten im Genussland Oberösterreich.

Oberösterreich Tourismus Information:
Freistädter Straße 119, 4041 Linz,
Tel.: +43/(0)732/22 10 22,
Fax: +43/(0)732/72 77-701,
E-Mail: info@oberoesterreich.at,
www.genussland.at



WERBUNG | FOTOS: OBERÖSTERREICH TOURISMUS



► Und hat dafür auch gleich eine Erklärung parat: „Es gibt für jeden ganz bestimmte Gerichte, die uns in Geruch und Geschmack an eine unbeschwertere Kindheit erinnern. So können wir die Seele baumeln lassen. Für die Innviertler ist für diese kulinarische Zeitreise der Surspeck verantwortlich, den es früher zur Jause gab.“

Jetzt erlebt die regionale Köstlichkeit ein Revival. Vor allem in „Zillner's Einkehr“: Dort wird der Innviertler Surspeck in Form saftiger Innviertler Speckknödel oder als Surspeck-Carpaccio serviert – und von den Gästen mit Begeisterung geordert.

Nicht minder enthusiastisch vom g'schmackigen Surspeck zeigt sich Fleischermeister Anton Stranzinger aus Altheim. Seit dreißig Jahren ist die Fleischerei in Familienbesitz: „Der Surspeck gehört einfach zu unserer Region dazu! Ich biete ihn an, weil der herzhaft würzige Geschmack die Konsumenten überzeugt – und weil ich damit regionale Produzenten fördern will.“

Bahn frei für wildes Geflügel. Die zweite neue Genussregion Oberösterreichs ist das „Schlierbacher Geflügel“. Ge-

Freie Laufbahn fürs Schlierbacher Geflügel

Lisa Mayer-Kern und ihr Lebensgefährte Andreas Hoffmann haben sich auf die Aufzucht der Traunviertler Weidegans spezialisiert. Momentan kümmern sie sich um rund 250 Weidegänse am Bauernhof in Kirchdorf.

flügelhaltung hat im Traunviertel Tradition. Seit neun Jahren züchtet Stefan Edlinger schon Biowildhendln. Mehr als 5.000 Hühner leben auf seinem Hof im Freiland. Gefüttert werden sie ausschließlich mit Bionahrung. „Mir war es sehr wichtig, einen Biobetrieb zu führen.“ Die Nahrung für seine Freilandhühner kauft der Biobauer ausschließlich in der Region.

Die wilden Hühner von Schlierbach

Den Betrieb hat Stefan Edlinger 1998 von seinen Eltern übernommen. Nun führt er ihn als Biobauernhof mit mehr als 5.000 Hühnern.



Stefan Edlinger: „Es ist wichtig, dass sich die Bauern gegenseitig unterstützen. Und ich kann mich darauf verlassen, dass das Futter für meine Tiere einwandfrei ist.“

Die längere Mastzeit, die das Geflügel hat, macht sich auch im Geschmack bemerkbar. Das Fleisch ist dunkler, hat mehr Biss und schmeckt intensiver. Ein weiterer Vorteil der Biowildhendln: Aufgrund der vielen Bewegung und der speziellen Fütterung fällt der Bratverlust sehr gering aus.

Neben den Biowildhühnern gehört auch die Traunviertler Weidegans zum Schlierbacher Geflügel. Bereits der Name verrät die artgerechte Haltung der Tiere. Nach einer sehr behutsamen Gösselaufzucht (Gössel ist der Name der Gänseküken) im Stall dürfen die Gänse schon sehr bald auf

die grüne Weide. Nach acht Wochen sind sie voll befiedert und widerstandsfähig gegen schlechtes Wetter. Von nun an sind sie untertags auf der Weide. Frühmorgens und abends erhalten die Gänse außer saftigem Gras auch zumeist hofeigenes Getreide. Über 250 Weidegänse hat Andreas Hoffmann aus Kirchdorf unter seiner Obhut: „Sie sind viel fettärmer als intensiv gemästete Tiere. Speziell durch die Weide erhalten die Tiere ein besonders geschmackvolles und kompaktes Fleisch.“

Geflügel frisch am Tisch. Dieses wird auch im nahen Ökohotel Spes geschätzt. Direktorin Irmgard Pohn: „Für uns ist das Schlierbacher Geflügel ein kulinarisches Highlight. Deshalb versuchen wir, es so häufig wie möglich in unseren Menüplan zu integrieren. Jede Woche steht mindestens einmal eine Speise mit dem Schlierbacher Geflügel auf unserer Speisekarte.“

Schließlich lässt sich damit schon mal was „Gans anderes“ zaubern: etwa Gansgrammelknödel auf Weinkraut oder Gansravioli mit Kürbisgemüse.

ANKICA KATICIC