

kostbar



kirsche
amaretto

**OUTDOOR-
SOMMERKÜCHE
FÜR JEDEN TAG**

**DIY-BIER:
DA BRAUT SICH
WAS ZUSAMMEN!**

**GARTELN
MACHT DAS
LEBEN GRÜN**

Nasch mich!
ICH BIN FRUCHTIG

Was ist jetzt KOSTBAR?

DIE VERGANGENEN WOCHEN HABEN UNSEREN ALLTAG AUF DEN KOPF GESTELLT. HABEN SICH DAMIT AUCH FÜR SIE WERTIGKEITEN VERSCHOBEN ODER GAR INS RECHTE LICHT GERÜCKT?



Die erste Reaktion auf das Coronavirus und den folgenden Lockdown war wohl bei den meisten von uns negativ. Völlig klar: Für viele waren und sind wirtschaftliche Einbußen und Mehrfachbelastung im Homeoffice eine riesige Herausforderung.

WAS IST WIRKLICH WICHTIG?

Bei vielen Menschen hat diese Zeit auch einen - wie ich meine für uns alle - wertvollen Nachdenkprozess angestoßen: Was bleibt, wenn

plötzlich alles anders ist? Wenn dringende Termine nicht mehr halten und man aus Sicherheitsgründen mit Umarmungen vorsichtig umgehen muss?

Vielleicht haben auch Sie sich überlegt, was und vor allem wer Ihnen am wichtigsten ist. Vielleicht haben auch Sie erkannt, wie groß unser Glück ist, mit einem einzigen Bauernladen um die Ecke ein Schlaraffenland vor der Tür zu besitzen. Weil in Österreich so eine riesige Vielfalt an Lebensmitteln wächst und gedeiht! Vielleicht haben Sie sich damit in der Küche an neue Abenteuer herangewagt! Vielleicht haben Sie alte Hobbys wieder ausgegraben, neue Spiele für die ganze Familie entdeckt und Ihr Zuhause kuscheliger gestaltet. Vielleicht haben Sie Ihre digitalen Kenntnisse für den Kontakt mit lieben Menschen erweitert.

Womit wir uns inzwischen beschäftigt haben? Das sehen Sie im neuen Magazin - viel Freude damit und: Bleiben Sie gesund!

Ihre *Selma Illitz*

Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker



18

Gratis-Abo sichern!

HOLEN SIE SICH DAS MAGAZIN *kostbar* IM GRATIS-ABO EINFACH UND BEQUEM NACH HAUSE!



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und online bestellen auf www.wiener-zucker.at/abo



34

Foto: TETGTG/Shutterstock



4



14

Foto: hiphoto/Shutterstock



38



42

Foto: Saft Flair/Shutterstock

Inhalt

In der Hitze des Gefechts 04
Die Sommer-Grill-Küche für jeden Tag, jede Uhrzeit und jeden Gusto

Da braut sich was zusammen 14
Das Bier erobert Brat- und Backformen.

Heimische Früchte-Power 18
Der Genuss fürs ganze Jahr: Marmeladen, Sirupe & Co.

Leser kochen nach 29

Schlaraffenland Österreich 30
Die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern erfährt eine neue Wertschätzung.

Garteln mit „Bombe“ 34
So bringen Sie mehr Grün ins Leben.

Kuschelecke, jetzt! 36
Outdoor-Trends für laue Sommerabende

Tropical Hits 38
Fair, süß und ein exotischer Genuss: Zucker aus aller Welt

Komm, spiel mit! 42
Einfache Spiele für Kurzweil im Sommer - garantiert handyfrei

Scann mich!



QR-CODES MIT SMARTPHONE ÖFFNEN
Laden Sie sich mit dem Smartphone einen Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herunter. App öffnen, Handy über den QR-Code halten - und die Internetseite öffnet sich!

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH, 8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH (wenn nicht anders angegeben).
Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.

Grillen

*CHICKEN
YAKITORI*

Rezept S. 8

HITZE IN DER DES *GEFECHTS*

DIE OUTDOOR-SOMMERKÜCHE
FÜR JEDEN TAG, JEDE UHRZEIT
UND JEDEN GUSTO.

4
kostbar

5
kostbar



IM SOMMER
VERWANDELT SICH
DER GARTEN
IN KÜCHE
UND ESSZIMMER.

Foto: Alexander Rath/Shutterstock

WER SICH DAS GRILLVERGNÜGEN FÜR FESTE UND FEIERLICHKEITEN AUFSPART, VERPASST DIE KLEINEN ALLTAGSFREUDEN!

Sommerzeit ist Grillzeit! Das gesamte Familienleben spielt sich wieder vermehrt im Freien ab und damit auch alles, was mit Essen, Zubereiten, Kochen, Backen und Genießen zu tun hat. Wie praktisch, dass sich mit der Grillrevolution ein ganzer Trend rund um die Outdoor-Küche entwickelt hat. Am Balkon, auf der Terrasse, im Garten oder am See: Es gibt kaum jemanden, der noch nicht sein großes Kulinarikglück am Rost versucht hat.

Gegrillt wird schon seit Urzeiten. Man sagt sogar, wir hätten es hier mit der ältesten Garmethode der Welt zu tun. Den Anspruch auf die kulinarische Herkunft stellen viele Nationen und die Aufzeichnungen geben keine eindeutige Antwort. Wir halten an dieser Stelle fest, dass jede Kultur ihre ganz eigene, bezeichnende Art zu grillen etabliert hat. Und wir haben das große Glück, das Beste aus allen Grillwelten vereinen

Grill-Basics

GRILLARTEN

Gas-, Holzkohle- oder Elektrogrill? Je nach Vorliebe und individuellen Bedürfnissen! Zweifelsohne sind Gas- und Elektrogrill schneller einsatzbereit und eignen sich so auch für den spontanen, kleinen Hunger. Beim Kohlegrill sind mehr Aufwand und Vorlaufzeit notwendig, um schließlich die nötige Hitze zu erreichen. Dafür ist das typische Grillaroma für viele durch die Holzkohle am authentischsten. Es spricht auch nichts gegen ein bisschen Variation – nicht nur was das

Grillgut angeht, sondern auch bei der Wahl des Grills. Für ein Menü können durchaus auch zwei oder drei Grills parallel zum Einsatz kommen.

VORBEREITUNG

Sowohl das Vorheizen benötigt (je nach Grilltyp) ein bisschen Vorlaufzeit als auch das Vorbereiten der Köstlichkeiten. Schnippeln, Aufspießen, Teigkneten und Co können schon ein bisschen Zeit in Anspruch nehmen. Ans Marinieren am besten schon am Vorabend denken, damit die Aromen gut ein-

ziehen können und sich der Geschmack später über der Hitze gut entfalten kann.

HITZE

Apropos Hitze: Je nachdem, was auf den Grill kommt, wird mehr oder weniger Hitze benötigt. Steaks verlangen kurze direkte Hitze, Fisch und Gemüse sollten eher indirekt bei niedriger Temperatur garen. Gute Planung nutzt die Hitze optimal von Anfang bis Ende aus und kann sich auch die unterschiedlichen Temperaturzonen der Rostfläche zunutze machen.

GRILLZUBEHÖR

Zur Grundausstattung zählen Grillrost, Grillbesteck und ein Beistelltisch. Drehspieße, Grillgutzangen, Thermometer, spezielle Grillpfannen oder -woks, Pizzasteine, Feuertöpfe und Räucherzubehör können das Grillen nicht nur erleichtern, sondern das Ergebnis noch perfekter machen.

GEFAHREN

Sicherheit ist das höchste Gebot beim Grillen. Der Grill darf niemals unbeaufsichtigt sein. Achtung auch vor Funkenflug!



Foto: Brent Hofacker/Shutterstock

PIZZA VOM GRILL
BRINGT „DOLCE
VITA“ INS EIGENE
ZUHAUSE.

zu können, um Grillgut mit unserem favorisierten Equipment und mit unserer Kreativität den glühenden Genussstempel aufzudrücken.

GROSSER AUFTRITT ODER SCHNELLE KÜCHE

Grillen ist eine hervorragende Möglichkeit, seine Gäste kulinarisch einzuwickeln und einmal wieder so richtig was aus der Kochhaube zu zaubern. Allerdings muss man das Grillvergnügen nicht für passende Gelegenheiten aufsparen, sondern kann die Outdoor-Küche zum Dreh- und Angelpunkt im Sommeralltag machen. Zu aufwendig? Es gibt tatsächlich tolle kulinarische Spielereien, die sich am Grillrost verwirklichen lassen. Aber es geht auch einmal ganz simpel und ohne lange Vorbereitungszeit. Wählen Sie also weise – sowohl das Rezept als auch das Arbeitsgerät.

EXPERIMENTIERFREUDE

Wer sich traut, ein bisschen zu experimentieren, der wird dem Griller auch – oder vor allem – im Alltag einheizen. Ganz besonders, wenn das Repertoire des Grillmeisters mehr hergibt als klassische Koteletts, würzige Rippchen und saftige Würstchen. In Wahrheit bietet der Grill genauso viele Möglichkeiten wie Herd, Backofen und Dampfgarer. Ganze Menüs – von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert – finden den Weg vom Grill auf den Tisch. Und natürlich dürfen Indoor- und Outdoor-Küche auch gerne für das gemeinsame Menü zusammenarbeiten.

Wer sich am Grill erst einmal so richtig warm gekocht hat, wird das Feuer wohl nicht mehr so schnell ausgehen lassen. Oder die Hitze im Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill bereits zur Frühstücksgillerei entfachen.

Mehr Abwechslung

FLEISCH

Steak ist nicht gleich Steak. Nicht nur Tierart, sondern auch Fleischart und der sogenannte Cut bieten viel Spielraum für Kreativität. Ebenso lässt sich ein Fleischstück nicht nur als Tranche, sondern auch als ganzer Braten grillen.

FISCH

Im Ganzen oder als Filet, als Fischspieß oder sanft geschmort in Grillfolie oder Butcher Paper. Garnelen und Calamari gelingen ebenfalls am Grill.

WILD

Reh, Hirsch, Wildschwein oder auch Wildgeflügel finden eher selten den Weg auf den Grillrost – völlig zu Unrecht!

SPIESSE

Aufgespießt wird alles, was schmeckt! Oder was der Kühlschrank so hergibt. Grillspieße aller Art sind die optimale Resteverwertung.

GEMÜSE

Als Grillgemüse eignet sich alles, was auch in der Pfanne landen würde. Aber Achtung: Garzeiten und optimale Hitze bei Champignons, Zucchini, Melanzani und Spargel beachten.

GEFÜLLTES

Füllen Sie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Brot- und Pizzateig mit Käse, Pesto, Kräutermischungen oder würzigem Speck.

PIZZA

O sole mio! Eine Pizza vom Grill schmeckt wie beim Lieblingsitaliener. Belegt und gegrillt werden kann ebenso Tarte- oder Pitateig.

OBST

Ob als fruchtige Beilage zum pikanten Hauptgang oder als heiße Zugabe zum kalten Vanilleeis: Gegrillte Bananen, Pfirsiche oder Pflaumen finden ihren Platz am Fleisch- und Desserteller.

SALAT

Kurz angegrilltes mediterranes Gemüse, aber auch gegrillte Salatherzen schmecken herrlich unter selbst gemachtem Zitronen-Olivenöl-Dressing und frischen Sommerkräutern.

SÜSSSPEISEN

Marshmallows, Crème brûlée, Crêpes und Pancakes gelingen auf dem Rost wunderbar. Besonders effektiv sind auch süße Grillpäckchen. Dafür werden nach Belieben Früchte, Schokolade und ein bisschen Crunch in einem Backpapier eingewickelt und mit einem Garn zugebunden.

KUCHEN

Ja, auch Kuchen darf am Grill zubereitet werden. Wer die Hitze gut regulieren kann und die Temperatur im Auge behält, zaubert kleine Küchlein, Brownies oder den klassischen Gugelhupf ab sofort am Grill.

BROT

Klassisches Grillbrot, aber auch Sauerteigbrot oder gefülltes Kräuterbrot sind frisch vom Grill perfekte Beilagen.

GERÄUCHERTES

Spezielle Holzchips geben dem Grillgut eine rauchige Note. So lassen sich nicht nur Rindersteaks und Forelle, sondern auch Gemüsespieße veredeln.

Chicken Yakitori

GRILLHUHN AUF JAPANISCH

ZUTATEN

FÜR 6-8 PERSONEN

130 ml Sake (bzw. Sherry)

FÜR DIE SPIESSE

250 g Hühnerherzen

250 g Hühnermägen

4 Hühnerbrüste

1 Suppengrün

½ Zwiebel

100 g Wiener Gelbzucker

4 Knoblauchzehen

2-3 cm frischer Ingwer

½ Bio-Zitrone

UTENSILIEN

Holzkohlegrill

feinmaschiger Grillrost

Weichholzkohle

Bambusspieße

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Sojasauce, Sake und den Wiener Gelbzucker verrühren und in einem kleinen Topf für 10 Minuten einreduzieren und anschließend überkühlen lassen. Den Knoblauch pressen, den Ingwer

und die Schale einer halben Zitrone reiben und alles in die Sauce rühren. Ein Teil der Sauce wird als Dip aufgehoben, der andere dient als „Glaze“, also zum Bestreichen vom Fleisch.

2. Die Hühnerherzen und -mägen mit Suppengrün, einer halben Zwiebel, Salz und einigen Pfefferkörnern weich kochen (die Mägen früher zugeben, da sie deutlich länger brauchen). Nach dem Kochen in der Suppe erkalten lassen und zuputzen. Die enthäuteten Hühnerfilets in gleichmäßige Stücke schneiden.

3. Bambusspieße für ein bis zwei Stunden in Wasser einlegen (damit sie am Grill nicht verbrennen) und darauf das Hühnerfleisch und die Innereien abwechselnd auffädeln. Die bestückten Spieße mit etwas Öl einpinseln und kurz rundum grillen.

4. Die Sauce erst jetzt auf die angegrillten Spießchen pinseln und anschließend auf dem Grill karamellisieren. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis die gewünschte Intensität erreicht ist und das Fleisch appetitlich glänzt. Allzu lange sollte das zarte Brustfleisch jedoch nicht gegart werden, da es sonst trocken wird. Die restliche Sauce als Dip zu den Spießen servieren.

SCHMECKT WUNDERBAR ZU
PIKANTEN GRILLSPEZIALITÄTEN,
ABER AUCH ZUR KÄSEVARIATION.

Foto: grillzeit.at



SERVIERT WERDEN DIE
YAKITORI-SPIESSCHEN ALS FINGERFOOD
MIT GEMÜSESTICKS (JUNGWIEBEL,
STAUENSELLERIE, RÜBEN),
REIS ODER GERÖSTETEM
WEISSBROT.

8
kostbar

Pink Onions CHUTNEY

ZUTATEN

FÜR 5 GLÄSER

4-5 große rote Zwiebeln

10-20 dünne Scheiben

Ingwer

250 ml Weißweinessig (5 %)

250 ml Wasser

200 g Wiener

Feinkristallzucker

2-3 TL Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Für den Sud den Essig mit Wasser, Zucker und Salz kurz aufkochen und anschließend auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit klar ist und die Gewürze sich vollständig aufgelöst haben.

2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer ebenfalls dünn abschälen und

in feine Scheiben schneiden. Beides vermischt in eine Keramik- oder Glasschüssel füllen und möglichst zeitnah mit dem Essigsud übergießen.

3. Etwas überkühlen lassen, in Gläser füllen und dann verschlossen im Kühlschrank für einige Stunden (am besten über Nacht) weiterziehen lassen. Dabei entwickeln die roten Zwiebeln eine intensive pinke Farbe und ihr süß-pikantes, fruchtiges Aroma.

WIENER ZUCKERDOSE

Wiener Feinkristallzucker gibt es auch in einer wiederverschließbaren Kartonverpackung. Die Zuckerdose erleichtert das Dosieren durch den praktischen Verschluss. Die feinen Kristalle eignen sich zum Süßen von Chutneys, da sie sich besonders gut auflösen und harmonisch mit allen Aromen verbinden.

www.wiener-zucker.at/produkte



9
kostbar

Tarte Tatin VOM GRILL

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN

MÜRBEIG

300 g glattes Mehl
200 g weiche Butter
100 g Wiener Staubzucker
1 Ei
etwas Salz

BELAG

5 feste Weinbergpfirsiche
(oder ca. 10 Marillen)
50 g Butter
1 EL getr. Lavendelblüten
1 EL Wiener Staubzucker
Saft einer halben Zitrone
60 g Wiener Gelbzucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine große Rührschüssel geben. In der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend etwa 5 mm hoch rund ausrollen. Der Kreis sollte mindestens so groß wie die Pfanne sein, in der die Tarte bäckt. Grill auf 190–200 °C vorheizen.

2. Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen und die Lavendelblüten sowie den Staubzucker und den Zitronensaft einrühren. Vom Feuer nehmen und eine Viertelstunde ziehen lassen.

3. Inzwischen die restliche Butter und den Gelbzucker in eine unbeschichtete, hitzebeständige Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen, die Pfirsichspalten einschichten, mit der Lavendelbutter angießen und mit dem runden Mürbteig abschließen. Dafür den Mürbteig über die Pfanne legen und am Pfannenrand einschlagen oder abschneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Im geschlossenen Grill ca. 30–35 Minuten backen, bis der Mürbteig goldbraun ist – danach überkühlen lassen. Den überschüssigen Saft vorsichtig abgießen und einen Servierteller verkehrt auf die Tarte in der Pfanne drücken und miteinander schnell umdrehen. Noch warm servieren – am besten mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Minze.

STELLEN SIE DIE PFANNE AUF ZIEGELSTEINE, UM SIE NÄHER AN DEN DECKEL DES GRILLS ZU BRINGEN. SO ERREICHEN SIE MEHR OBERHITZE UND SCHÜTZEN DEN TEIG VORM ANBRENNEN.



Marillenketchup

ZUTATEN

600 g Marillen
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Ingwer
1 Chilischote
130 ml Weißwein
2 EL Apfelessig
2 EL Tomatenmark
2 EL Wiener Braunzucker
2 EL Currypulver
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken. Kerne und weiße Haut aus der Chilischote entfernen und ebenfalls klein hacken.

2. Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili darin glasig dünsten, Marillen hinzugeben und rund 3 Minuten dünsten. Mit Weißwein und Apfelessig ablöschen, Tomatenmark, Braunzucker und Gewürze zugeben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Anschließend mit dem Mixstab pürieren und noch einmal aufkochen lassen. Marillenketchup in sterilisierte Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.

VIDEOANLEITUNG



QR-Code scannen und
Rezeptvideo entdecken:
www.youtube.com



10
kostbar

11
kostbar

RÖSTLICHES AM Morgen

ZU SCHADE, MIT DEM GRILLEN BIS ZUM DINNER ZU WARTEN - WIR STARTEN MIT DEM FRÜHSTÜCK!

Klingt ungewohnt! Aber warum eigentlich? Jeder, der zum Frühstück gerne warme Speisen isst, sollte sich die Idee einmal durch den Kopf gehen lassen. Durch das Grillen kommt bereits am frühen Morgen Urlaubsstimmung auf und die feinen Röstaromen verpassen deftigen, exotischen und süßen Frühstücksspeisen eine neue Geschmacksnote. Auch am frühen Morgen gilt: Kreativität und Experimentierfreude sind Trumpf.

OBST, SÜSSPEISEN, GEBÄCK

Gegrilltes Obst ist ein fruchtig-frischer Kickstarter am Morgen. Ananasscheiben, Melonenspalten oder Nektarinhälften ersetzen mit leckeren Nüssen und ein bisschen Honig das obligatorische Frühstücksmüsli. Pancakes vom Grill statt Palatschinken aus der Pfanne, Grillbrot statt aufgebackenes Gebäck vom Vortag oder süße Tarte statt Marmeladencroissant vom Bäcker. Besonders der Sonntag bietet sich für ein

ausgedehntes Frühstück im Freien an. Und wer vom Grillgenuss gar nicht genug bekommen kann, hält die Hitze am Laufen und lässt das Frühstück nahtlos ins Mittagessen übergehen.

EIERGERICHTE

In einer Grillpfanne bereitet man im Handumdrehen Spiegelei, Rührei und Ham & Eggs zu. Wer keine geeignete Pfanne hat, schlägt die Eier einfach in die Muffinform.

SHAKSHUKA UND BELEGTES GRILLBROT

Wer es bereits zum Frühstück deftig mag, der macht es wie die Israelis: Das vegetarische Pfannengericht Shakshuka mit Tomatensauce und Eiern funktioniert auch am Grill. Wie wäre es mit einem gegrillten Ciabattabrot mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum oder einer gegrillten Schwarzbrotsscheibe mit Pesto, Ei und Avocado?

SHAKSHUKA
VOM GRILL
SCHMECKT NACH
SOMMER UND URLAUB.



12
kostbar



Foto: grillzeit.at

AMERIKANISCHE Pancakes vom Grill

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

50 g Cranberries
10 g Wiener
Feinkristallzucker
3 Eier (Größe M)
1 Vanilleschote
60 g Wiener Gelbzucker
75 g glattes Mehl
(Typ 480 W)
175 ml Milch
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
3 EL Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Grill mitsamt der Pfanne auf 220 °C vorheizen (Deckelthermometer). Die Pfanne muss unbedingt heiß sein, damit der Pancake fluffig wird.

KARAMELLISIERTE ÄPFEL

2 kleine, würzige Äpfel
(z. B. Rubinette)
2 EL Butter
1 Prise Salz
2 EL Bio-Kokosblütenzucker von Wiener Zucker

DEKORATION

Butterflocken
Wiener Staubzucker
Ahornsirup

2. Die Cranberries mit 10 g Feinkristallzucker halbweich köcheln und abkühlen lassen. Durch den hohen Pektingehalt gelieren sie meist recht stark. Wer keine Cranberries bekommt, kann auch ein gut abgetropftes Preiselbeerkompott verwenden.

3. Drei Eier mit der Küchenmaschine gute 5–7 Minuten schaumig aufschlagen. Inzwischen das Mark der Vanilleschote gut mit dem Gelbzucker verrühren. Nun wird das Mehl in den Schaum gesiebt (um Klümpchen zu vermeiden), dann hintereinander die Milch, den Zitronensaft, das Salz und die Vanille-Zucker-Mischung einrühren. Am Schluss die Cranberries unterheben. Nun wird die Butter in der gut aufgeheizten Pfanne geschmolzen, dann wird der Teig direkt hineingegossen.

4. Die Pancakes backen nun rund 20 Minuten bei 200–220 °C indirekt im Grill. Dabei gehen sie richtig schön auf. In der Zwischenzeit werden die Äpfel in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne mit einer Prise Salz in der Butter sachte gebraten. Am Ende den Kokosblütenzucker über die gebräunten Zuckerscheiben streuen und etwas in der braunen Butter karamellisieren lassen.

5. Kurz vor dem Servieren der Pancakes werden noch Butterflocken darauf geschmolzen, dann werden sie mit Staubzucker überpudert und mit den karamellisierten Äpfeln und Ahornsirup serviert.

JE NACH BELAG ODER BEILAGE SIND
PANCAKES DAS IDEALE DESSERT
ODER FRÜHSTÜCK.

WIENER STAUBZUCKER MÜHLE

Den feinen Wiener Staubzucker gibt es auch in der praktischen Mühle. So lässt sich jedes Back- und Grillgut einfach dekorieren – ohne Extrasieb und ohne Kleckern. Der beliebte Wiener Staubzucker setzt warmen und kalten Mehlspeisen, Desserts und Früchten das süße Krönchen auf. Die Mühle in zwei modernen Designs darf natürlich auch auf den Tisch, damit jeder noch individuell nachsüßen kann.

www.wiener-zucker.at/produkte



13
kostbar

Da braut sich WAS ZUSAMMEN

EIN ÖSTERREICHISCHES KULTGETRÄNK
EROBERT BRAT- UND BACKFORMEN.

Märzen, Pils, Altbier, Weiße, Leichtbier, Bockbier, Weizen, Craftbier oder alkoholfrei? Auf jeden Fall gut gekühlt und fein prickelnd. Mit über tausend Biersorten kann man Österreich gut und gerne als Biernation bezeichnen. Mehr als die Hälfte des „gebrauten Golds“ kommt als Märzen in Umlauf, doch die Vielfalt der österreichischen Biere ist groß. Von hell bis dunkel, von klar bis trüb, von mild bis herb und aromatisch – jedem Geschmack wird mittlerweile der

passende Bierstil geboten. Apropos Stil: Ein gepflegtes Bier ist auch als Begleiter zum Gourmet-Dinner nicht mehr fehl am Platz. Genauso wie ein gutes Achterl Wein vermag auch ein sorgfältig gewähltes Bier, die Aromen von Speisen zu heben und die Kulinarik perfekt abzurunden. Der geschulte Biersommelier (oder der in Österreich erfundene Bierfächer) verrät Wissenswertes über die Sorten und informiert über ideale Trinktemperatur und Menübegleitung. Wir Österrei-

DAS KULTGETRÄNK
BIETET EINE
UNGLAUBLICHE
SORTENVIELFALT.



Foto: Alexander Raith/Shutterstock



Foto: rid-art/Shutterstock

DIE SCHAUMKRONE
IST DER AROMADECKEL
UND VERHINDERT, DASS
DAS BIER SCHNELL
„AUSRAUCHT“.

Foto: osoznanie.jizni/Shutterstock

DER TREND ZUM
SELBERMACHEN MACHT
AUCH VORM BIERBRAUEN
NICHT HALT!

cher lieben unsere heimischen Weine, aber haben auch nichts gegen ein Glas Bier einzuwenden. Vor allem wenn es an heißen Sommertagen einen kalten „Zisch“ braucht.

Bier ist das Lieblingsgetränk der Österreicher und hat sich in den letzten Jahren auf einen jährlichen Pro-Kopf-Konsum von über 100 Litern eingependelt. In Österreich herrschen also optimale Bierbraubedingungen – nicht nur in Bezug auf die Nachfrage, sondern auch was Rohstoffe und Herstellung betrifft.

WASSER, HOPFEN, MALZ UND HEFE

Klingt doch ganz überschaubar: Hopfen, Malz und Hefe verwandeln Wasser in goldenen Trinkgenuss. Wussten Sie, dass Hopfen zu den Hanfgewächsen zählt? Berauschend wirkt dieser allerdings nicht – zumindest nicht bevor er mit den restlichen Zutaten zu Bier vergoren wurde. Ein etwaiger „Rausch“ ist dann ausschließlich auf den Alkohol zurückzuführen.

Das Malz bezeichnet das zum Keimen gebrachte Getreide und ist maßgeblich für Farbe und Geschmack verantwortlich. Meist wird das Malz aus Gerste oder Weizen gewonnen. Die Hefe schließlich wandelt den Zucker des Getreides in Alkohol um. Damit die Hefe ihren Job macht, braucht sie ein optimales Arbeitsklima: Untergärige Hefen gären bei niedrigen Temperaturen unter 9 Grad, obergärige Hefen mögen es lauschig und machen sich lieber bei knapp unter 20 Grad ans Werk.

REGIONALER ANBAU

Alles, was im Bier steckt, finden wir in der heimischen Landwirtschaft. Sowohl Braugerste als auch Weizen und Hopfen gedeihen in Österreich in bester Qualität



Foto: Jacob Lund/Shutterstock

Selberbrauen liegt im Trend

CRAFTBIER

Craftbier ist Bier, das in Handarbeit hergestellt wird. Denken Sie jetzt bitte nicht an einen Bierbrauer, der alle Zutaten von Hand mit einem Kochlöffel in die Maische rührt. Auch Craftbrauer bedienen sich modernster Technik – die Handwerklichkeit bezieht sich auf die Verwendung von natürlichen Zutaten. Hierzulande hat sich Craftbier als Kategorie für Bierkreationen abseits des industriellen Mainstream-Biers etabliert. Immer mehr kleine Brauereien und auch Hobbybierbrauer versuchen sich am Braukessel, um ihrem Lieblingsgetränk die individuelle Note zu ver-

passen. Wer sich die Erstanschaffung leistet, kann auch ohne Brauereigeräte in den eigenen vier Wänden sein Craftbier aus den Grundrohstoffen zubereiten und darf auch gerne kreativ werden.

EINFACH LOSLEGEN

Mit der richtigen Ausstattung und hochwertigen Zutaten wird aus Wasser im Handumdrehen leckeres Bier. Das meint zumindest KOSTBARMA-CHEr und bietet sämtliches Equipment für das Bierbrauen im Onlineshop (siehe Seite 16). Auf der Website www.kostbarmacher.at findet man auch praktische Videoanleitungen rund ums Bierbrauen.



SELBST GEBRAUTES
BIER IST DAS
HIGHLIGHT
AUF JEDER PARTY!

Das komplette Brausortiment

Von der Idee zum ersten eigenen Bier braucht es Entschlossenheit und wenige Klicks. Denn KOSTBARMACHER bietet alles, was man für den Einstieg in die Hobbybrau-Karriere braucht: Mit Brauanlage, Brautechnik und Brausets kann man sofort loslegen. Und die Gelinggarantie ist im Set quasi schon mit dabei.

BRAUANLAGE
Die komplette Bierbrauanlage wurde so konstruiert, dass der Brauvorgang individuell auf das jeweilige Bier abgestimmt werden kann. Das

Fassungsvermögen von 52 Litern eignet sich zum Brauen von 45 Liter Bier.

BRAUSETS
Mit den fertigen Brausets können die beliebten Bierklassiker Pils, Märzen und Weizen hergestellt werden. Alle Zutaten kommen perfekt aufeinander abgestimmt und mit Rezept im Paket.

GLEICH BESTELLEN
Unter kostbarmacher.at kann man Brauanlage, Würzekühler, Brausets & Co bequem nach Hause bestellen.

MEHR ONLINE



QR-Code scannen oder online entdecken auf www.kostbarmacher.at/bier



BIER IM BRATEN, AM FISCH, IM COCKTAIL ODER IM DESSERT? AUF DIE SORTE KOMMT ES AN!

und sind daher erste Wahl für österreichische Bierbrauer. So werden Transportwege kürzer und der CO₂-Ausstoß reduziert. Die Hauptbauregionen des Hopfens sind übrigens das Mühlviertel, die Südsteiermark und auch das Waldviertel. Sie haben diese Gebiete bisher vielleicht nur mit gutem Weißwein in Verbindung gebracht, aber auch der Rohstoff für erstklassiges Bier findet hier den richtigen Boden. Während der Sommermonate wird die Bierernte eingefahren. Sowohl die Sommergerste als auch der Hopfen werden schon bald die Reise ins Fass oder in die Flasche antreten. Und spätestens dann sind Hopfen und Malz nicht mehr verloren, sondern schmackhaft vergoren.

BIER AUF WEIN, LASS ES SEIN?

Erst der Wein, dann das Bier, oder doch lieber für eines entscheiden? Was das Trinken angeht, haben Sie vielleicht schon Ihre eigenen Erfahrungen gemacht. Beim Kochen und Backen sind wir uns aber sicher, dass nach langer Zeit der Weinpräsenz nun auch endlich die große Zeit für das Bier gekommen ist. Heute holen wir den bodenständigen kleinen Bruder des Weins aus dessen Schatten und richten alle Spots auf das goldene Tröpfchen. Denn Bier ist nicht nur ein köstliches Erfrischungsgetränk, sondern verfeinert süße und herzhaft Gerichte mit seiner herb-würzigen Note. Bieraromen nehmen sich beim Kochen und Backen zurück und verbinden sich harmonisch mit anderen Geschmäckern. Wie auch beim Wein verflüchtigt sich der Alkohol des Bieres beim Erhitzen. Es passt hervorragend zu deftigen Schmorgerichten, aber auch zu leichten Fischgerichten. Es kommt – wie auch beim Kochen mit Wein – auf die Sorte an. Während hellere Biere eher zu Meeresfrüchten in einer leichten Buttersoße passen, schmeckt das Schmorhuhn besonders, wenn es mit einem dunklen Bier aufgegossen wird. Bier zu Früchten kann man sich im ersten Moment schwer vorstellen, aber Weißbier beispielsweise passt hervorragend zu Zitrusaromen. Und dass das heimische Duo Bier und Wiener Zucker ein Dream-Team in der Cocktail- und Dessertabteilung ist, können Sie sich vielleicht schon denken.



Bierperol MIT HAUSGEMACHTEM APEROL-LIKÖR

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN	100 ml Aperol
	Saft von 1 Zitrone
6 EL Granatapfelkerne	1 ½ l Bier
1 Vanilleschote	
100 g Wiener	OPTIONAL
Normalkristallzucker	Eis und Zitronenscheiben
500 ml Wodka	

ZUBEREITUNG APEROL-LIKÖR

1. Den Granatapfel in Stücke brechen. Die Kerne herauslösen und ca. 2 EL Kerne in eine mit heißem Wasser ausgespülte Flasche füllen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und in die Flasche geben.
2. Zucker, Wodka, Aperol und Zitronensaft dazugeben.
3. Die Flasche verschließen und bei Zimmertemperatur ca. 4 Wochen ziehen lassen.

ZUBEREITUNG BIERPEROL

4. 120 ml vom fertigen Aperol-Likör mit Bier mischen. Optional mit Eis und Zitronenscheiben garnieren und eisgekühlt servieren.

TIPP: GRANATAPFELSTÜCKE IN EINE SCHÜSSEL MIT KALTEM WASSER GEBEN UND KERNE UNTER WASSER AUSLÖSEN.



Schokoladen-Bier- GUGELHUPF

ZUTATEN

FÜR 1 GUGELHUPF	225 g Mehl
	100 g Maizena
FÜR DIE MASSE	50 g echter Kakao
130 g Wiener Braunzucker	etwas Butter
130 g Wiener	für die Backform
Feinkristallzucker	
4 Eier	GLASUR
125 g Butter	75 g Kuvertüre
200 ml Bier	30 g Kokosfett

ZUBEREITUNG GUGELHUPF

1. Die beiden Zuckersorten mit den Eiern mehrere Minuten lang schaumig aufschlagen.
2. Geschmolzene Butter und Bier einrühren.
3. Das Mehl mit Maizena und dem Kakao vermischen und unter die Masse heben.
4. Die Masse in die ausgebutterte Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft für 50 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und aus der Gugelhupfform stürzen.

ZUBEREITUNG GLASUR

6. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett schmelzen, etwas auskühlen lassen (soll aber noch schön flüssig sein) und den Kuchen damit übergießen.

HEIMISCHE
früchte
POWER

UNSER OBSTPARADIES HÄLT KOSTBARE
SCHÄTZE BEREIT: MIT WIENER ZUCKER
NASCHEN SIE DAS GANZE JAHR DAVON.



*RIBISEL-
HIMBEER-
SIRUP*

Rezept S. 28



„WENN ICH IM OBSTGARTEN
SPAZIERE, SEHE ICH IHN SCHON
ALS KONFITÜRE.“
Stanislaw Jerzy Lec

Unsere Obstschalen sind reich gefüllt mit heimischer Fruchtpower: Weit mehr als 20 verschiedene Obstarten dürfen wir in österreichischen Gärten und auf Plantagen ernten – das sind wahrhaft paradisiische Zustände! Und hier sind die unterschiedlichen Sorten selbstverständlich noch nicht gezählt, denn ein Apfelfan beispielsweise muss sich bei uns dann noch zwischen den zehn Top-Apfelsorten entscheiden, die sich auf dem Markt etabliert haben – was vergleichsweise leicht ist, denn: Wussten Sie, dass es in Österreich 2.000 Apfelsorten gibt? (Quelle: landschafttleben.at) Das heimische Obst Nummer eins begleitet uns dank seiner guten Lagerfähigkeit das ganze Jahr über.

DIE KLASSIKER IM GLÄSCHEN

Nicht alle Fruchtarten können das von sich behaupten, und deshalb ist es wichtig, die wunderbaren „inneren Werte“ von leicht verderblichem Obst zu konservieren.

Und hier kommt Wiener Zucker ins Spiel: Denn mithilfe der Superpower der heimischen Zuckerrübe lassen sich aromatische Erdbeeren und Himbeeren, Johannisbeeren, Marillen und viel mehr Früchte, die keine Woche in der Obstschale unbeschadet überstehen würden, zum Jahres-Allrounder machen. Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Säfte und Sirupe, süße Ketchups und spannende Chutneys lassen sich mit den Obstklassikern aus Österreich kreieren. Sie alle begleiten uns vom Erdbeermarmeladebrot zum Frühstück über das fruchtige Ribisel-Himbeer-Soda zwischen durch bis hin zum Brombeerlikör als Sundowner (all diese Rezepte und viel mehr finden Sie im neuen Buch „Einkochen“, siehe S. 21 unten).

DIE WILDEN UND DIE GEZÄHMTE

Neben der klassischen Einkochfrucht, der Erdbeere, schaffen es immer mehr Beeren ins Glas: Heidelbeeren und Brombeeren, die man lange Zeit ausschließlich nach mühsamer Sammel- und Erntezeit in der freien Natur beziehungsweise im privaten Hausgarten für Marmeladen und dergleichen nützen konnte, bekommt man heute in jedem Supermarkt als Kulturobst. Auch Stachelbeeren waren lange Zeit ausschließlich im Hausgarten der Oma anzutreffen – heute sind all diese

RIBISELN, STACHELBEEREN UND VIELE ANDERE BEERENSORTEN KÖNNEN WIR IM LADEN KAUFEN. DAS KRIECHERL (BILD LINKS) GIBT'S IM EIGENEN GARTEN.



EINER DER KLASSIKER FÜRS
EINKOCHEN: DIE HIMBEERE.
ZU SCHADE, KÖNNTE MAN
DIESES GÖTTLICHE AROMA
NICHT EINFANGEN.

„Wilden“ kultiviert und es gibt bereits einige Pflückplantagen, in denen man seiner „Sammelwut“ nachgehen kann, bevor man sich ans Einkochen macht.

ALTE SORTEN NEU ENTDECKT

So findet die unheimlich große Vielfalt der österreichischen Obstarten und Obstsorten glücklicherweise immer öfter Beachtung. Es wäre auch zu schade, diese nährstoffreichen und gesunden Früchte vom reich gedeckten Tisch kugeln zu lassen.

Im Garten der Autorin beispielsweise ist vor einigen Jahren ein Kriecherlbaum „angeflogen“, der Jahr für Jahr mehr Ertrag bringt. Selbstverständlich eignet sich diese Steinfrucht, die die älteste Pflaumen-Unterart darstellt, für köstliche Marmelade, genauso wie die Kirschpflaume, ebenso eine wilde Unterart. Auch so manche Weichselfrüchte, Süß- und Sauerkirschen, die sich lange Zeit vor allem die Vögel von den Bäumen holten, werden heute für spezielle Konfitüren und Sirupe verwendet.

Schön, dass dieser unheimlich große Schatz an Früchten wieder wertgeschätzt und für die Küche genutzt wird. Manchmal gehört ein bisschen Abenteuerlust dazu, aber wer kreativ ist und sich mit den Dos und Don'ts des Einkochens beschäftigt, wird ganz sicher dafür belohnt. Auch im Einkochbuch von Wiener Zucker finden Sie unter anderem Rezepte für Kriecherl und Co. Möge die Übung gelingen!

„FRÜCHTE REIFEN DURCH
DIE SONNE, MENSCHEN REIFEN
DURCH DIE LIEBE.“
Julius Langbehn

NEU: REZEPTBUCH EINKOCHEN

57 Rezepte für fruchtige und pikante Köstlichkeiten im Glas. Die Erntezeit ist beschränkt, aber der Genuss ist uns mit dem Einkochen das ganze Jahr über garantiert. Im neuen Rezeptbuch von Wiener Zucker zum Thema Einkochen gibt es nicht nur eine Menge Rezepte, sondern auch Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie praktische Tipps für gelungene Köstlichkeiten von Kriecherlmarmelade über Beeren-Bowle bis hin zum Weichsel-Chutney. Eine Riesensfundgrube!

www.wiener-zucker.at/shop



HUNDERT PROZENT BIO:
DER KLASSIKER ERDBEERMARMELADE
BEKOMMT MIT BASILIKUM
EINEN BESONDEREN TWIST.
AUSPROBIEREN LOHNT SICH!



Erdbeermarmelade MIT BASILIKUM

ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER
À 200 ML

1 kg Erdbeeren
aus kontrolliert
biologischem Anbau
Saft einer Bio-Zitrone

500 g Wiener
Bio-Gelierzucker 2:1
2 EL gehackte
Basilikumblätter
aus kontrolliert
biologischem Anbau

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

1. Die Erdbeeren waschen, Blätter und Stielansatz entfernen, vierteln und in einen Topf geben.
2. Zitronensaft und Gelierzucker dazugeben und gut vermischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Die Masse mithilfe eines Pürierstabes pürieren und aufkochen lassen. 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Geliert die Marmelade noch nicht, 1-2 Minuten weiterkochen.
4. Die gehackten Basilikumblätter darunterrühren.
5. Sofort in vorbereitete, sterile Gläser füllen und gut verschließen.

FÜR VEGANE
ERNÄHRUNGSWEISE
GEEIGNET!

WIENER BIO GELIERZUCKER 2:1

Wiener Bio Kristallzucker ist mit Geliermittel (Pektin) im richtigen Verhältnis abgemischt - zur Herstellung von leichten, fruchtigen Marmeladen und Konfitüren in Bio-Qualität.

www.wiener-zucker.at/produkte



Kirschenmarmelade MIT AMARETTO

ZUTATEN

FÜR 7 GLÄSER
À 200 ML

1,5 kg gut gereifte, saftige
Kirschen

500 g Wiener
Gelierzucker 3:1
Saft einer Zitrone
4 cl Amaretto

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

1. Die Kirschen waschen, entkernen und in einem großen Topf mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren. Zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.
2. Dann mit einem Standmixer pürieren. Wer Fruchtstückchen in der Marmelade haben möchte, püriert nur die halbe Frucht-Zucker-Mischung.
3. Das Mus wieder in den Topf leeren, aufkochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
4. Topf von der Herdplatte nehmen, Amaretto hineinrühren. Die Marmelade sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

STATT AMARETTO KANN
AUCH RUM ODER KIRSCHRUM
VERWENDET WERDEN.



Stachelbeer- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR 6 GLÄSER
À 200 ML

ZUTATEN

1 kg Stachelbeeren
(weiße, rote oder
gemischt)

500 g Wiener
Gelierzucker 2:1
1 Pkg. Vanillinzucker
2 Bio-Zitronen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

1. Die Stachelbeeren in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser waschen.
2. Von Stielen befreien, halbieren und in einem großen Topf mit Gelier- und Vanillinzucker verrühren.
3. Die Schale der Zitronen - am besten mit einem Zestenreißer - abziehen und hineinrühren. Zugedeckt für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
4. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
5. Die fertige Marmelade sofort in vorbereitete, sterile Gläser füllen und gut verschließen.

**DIE FERTIG GEKOCHETE
STACHELBEERMARMELADE KANN MIT
2 CL RUM VERFEINERT WERDEN:
TOPF VON DER HERDPLATTE NEHMEN UND
DEN RUM IN DIE MARMELADE RÜHREN.**

Eistee-Sirup

ZUTATEN

FÜR 1 LITER

6 Bio-Zitronen
3 Bio-Orangen
600 ml Wasser

½ kg Brauner Rohrzucker
von Wiener Zucker
40 g schwarzer Tee

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen und Orangen unter fließendem heißen Wasser waschen und trocken tupfen. Zwei Zitronen und eine Orange in Scheiben schneiden. Die restlichen Zitronen und Orangen auspressen. Den Saft und die Zitronen- und Orangenscheiben in einen Topf geben.
2. Wasser und Rohrzucker dazugeben. Schwarzen Tee in einen Einweg-Teefilter füllen und hineinhängen.
3. Unter Rühren aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen (nicht kochen!).
4. Die Zitrus- und Orangenscheiben sowie den Einweg-Teefilter entfernen. Den Sirup noch heiß in vorbereitete Flaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

**MIT WASSER 1:6 VERDÜNNT,
ERHÄLT MAN EIN ERFRISCHEND-
AROMATISCHES GETRÄNK.**

MYREX- EINKOCH- GLÄSER

Die formschönen Einkochgläser eignen sich hervorragend für eine Füllmenge von 200 Millilitern. Durch das elegante und geradlinige Design hat man viele Möglichkeiten der Beschriftung und Dekoration. Die Einkochgläser stammen vom österreichischen Traditionsunternehmen und Einkochspezialisten Müller Glas & Co. Mit dem Deep-Twist-off-Deckel sind Marmeladen, Gelees und Chutneys sicher verschlossen.

www.wiener-zucker.at/shop



**AUCH VIELE KINDER UND
JUGENDLICHE LIEBEN EISTEE!
HIER WISSEN SIE GANZ GENAU,
WAS DRIN IST IM GLAS.**



RHABARBERLIKÖR SCHMECKT
AM BESTEN GEKÜHLT SERVIERT!



Rhabarberlikör MIT VANILLE

ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 LITER	300 g Wiener Kandiszucker weiß
750 g Rhabarber	0,7 l Wodka (40 Vol.-%)
1 Vanilleschote	

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Kandiszucker, die Rhabarberstücke und die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote in ein großes, verschließbares Glas geben. Wodka daraufgießen und verschließen.
3. Mindestens 4 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb seihen. In sterile Likörflaschen füllen, gut verschließen und kühl stellen.

WER ES WÜRZIGER MAG,
GIBT NOCH EIN KLEINES STÜCK
INGWER UND/ODER EINIGE
KARDAMOMKAPSELN DAZU.



RHABARBER ZWISCHEN
APRIL UND JUNI ERNTEN -
EINER BAUERNREGEL ZUFOLGE
BIS JOHANNI, 24. JUNI



Welcher Zucker passt für Sirupe, Gelees ...?

IN DER WIENER-ZUCKER-
PRODUKTFAMILIE GIBT ES DIE
PERFEKTEN KRISTALLE FÜR
JEDEN EINKOCHWUNSCH.

BIO GELIERZUCKER 2:1
Wiener Bio Kristallzucker ist mit Gelliermittel (Pektin) im richtigen Verhältnis abgemischt zur Herstellung von leichten, fruchtigen Marmeladen und Konfitüren in Bio-Qualität. Die Produktion unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.

Wunschkombination abgestimmt. Mit der Sonderpackungsgröße 2:1 XXL können Sie 2 kg Früchte in einem Kochvorgang bearbeiten.

GELIERZUCKER 1:1, 2:1, 3:1 UND 2:1 XXL
Keine Angst, man muss kein Rechengenie sein, um köstliche Marmeladen zu zaubern! Das Mengenverhältnis Frucht:Gellierzucker ergibt spezielle Anforderungen, deshalb sind Feinkristallzucker mit Pektin und Zitronensäure jeweils perfekt auf Ihre

SIRUPZUCKER
Wiener Sirupzucker gibt es auf zweierlei Art: Für Sirupe aus Holunderblüten und Kräutern ist der Feinkristallzucker bereits mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt. Im Sirupzucker für Beeren sorgt die zusätzliche Pektinase dafür, dass das fruchteigene Pektin nicht zu stark geliert. Sonst wäre das Ergebnis löffelbar, aber nicht trinkbar. :-)

EINKOCHSTARS



QR-Code scannen und
weitere Infos entdecken:
www.wiener-zucker.at



Einkochen

RIBISEL-HIMBEER-SIRUP MIT
GEKÜHLTEM SODAWASSER VERDÜNNEN -
EINE PRICKELNDE ERFRISCHUNG!
DER SIRUP EIGNET SICH
AUCH ZUM AROMATISIEREN VON
TROCKENEM SEKT.



Ribisel-Himbeer- SIRUP

ZUTATEN

FÜR CA. 1,5 LITER
400 ml Wasser
1 kg Wiener Sirupzucker
für Beeren und Steinobst
½ kg abgerebelte
rote Ribiseln
½ kg trocken
verlesene Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Die Ribiseln und Himbeeren mit dem Wasser in einen Topf geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter wiederholtem Umrühren köcheln lassen. Zum Auskühlen beiseite stellen.

2. Sirupzucker hineinrühren und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.
3. Die Masse durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Haarsieb in einen Topf seihen. Das Mulltuch gut ausdrücken. Den sich am Topfboden abgesetzten Sirupzucker dazugeben.
4. Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Sofort in die vorbereiteten Flaschen füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

EIN NEUES
GESCHMACKSERLEBNIS:
UMKRÄNZEN SIE PANNA COTTA
MIT DIESEM SIRUP.

28
kostbar

Nachkochen und gewinnen

JETZT GEHT ES ANS Eingemachte!

BEI IHNEN KOMMEN REIFE FRÜCHTE NICHT
NUR AUF DEN TELLER, SONDERN AUCH INS
GLAS? ZEIGEN SIE UNS IHRE SCHÄTZE!

Starten Sie Ihre Einkoch-Saison und nutzen Sie ganz nebenbei die Chance, eine Wiener-Zucker-Geschenkbox Fruchtgenuss inklusive Marmeladetrichter zu gewinnen. Wählen Sie Ihr Lieblingsrezept aus unserer bunten Einkoch-Strecke, kochen Sie es nach und fotografieren Sie die abgefüllten Gläser. Einschicken nicht vergessen!



Jetzt mitmachen!
SCHICKEN SIE IHR FOTO
bis zum 31. 8. 2020 per E-Mail an
marketing@agrana.com.

DAS GEWINNERFOTO WIRD
IN DER NÄCHSTEN AUSGABE
DES KOSTBAR-MAGAZINS
VERÖFFENTLICHT!

Ihr Gewinn

MIT DER GESCHENKBOX FRUCHTGENUSS
WIRD DAS MARMELADEKOCHEN IN
ZUKUNFT NOCH EINFACHER.

Der Wiener Zucker Gelierzucker 2:1 eignet sich für alle Fruchtarten und macht Marmeladen, Konfitüren und Gelees angenehm süß und lange haltbar. Der beliebte Marmeladetrichter verhindert das Kleckern beim Abfüllen und mit dem Etikettenblock wird jedes Gläschen nicht nur übersichtlich beschriftet, sondern auch zum hübschen Hingucker.



29
kostbar

VON APFEL BIS
ZUCKER
*Schlaraffenland
Österreich*

WIR SPRACHEN MIT HANNES ROYER, DER UNS ALLEN MIT SEINEM VEREIN LAND SCHAFFT LEBEN DEN WAHREN WERT DER HEIMISCHEN LEBENSMITTEL WIEDER NAHEBRINGT.

UNFASSBAR GROSS IST DIE VIELFALT AN KÖSTLICHEN LEBENSMITTELN IN ÖSTERREICH.



JA, UNSERE BAUERN SIND DEFINITIV „SYSTEMRELEVANT“ - EINE POSITIVE ERKENNTNIS AUS DER CORONAZEIT.



HERR ROYER, ALLES BEGANN 2012, ALS SIE DIE REGIONALMARKE „HEIMATGOLD - KOSTBARES AUS DER REGION“ GRÜNDETEN, UM IM ZUGE DER SKI-WM IN SCHLADMING BÄUERLICHE PRODUKTE ANZUBIETEN. WAS HATTE DAS ZUR FOLGE?

Als Bauer kommst du normalerweise nicht in direkten Kontakt mit jenen, die die Lebensmittel konsumieren, die du produzierst. Und du machst dir auch kaum Gedanken über die Vermarktung. Das war also etwas ganz Neues, diese weiteren Glieder der Wertschöpfungskette aus eigener Erfahrung kennenzulernen. Und da muss ich schon sagen, dass mir schnell klar geworden ist, wie wenig die meisten Konsumenten über den dahinterliegenden Wert eines Lebensmittels wissen, sich darüber Gedanken machen. Wie sehr der Preis allein ihre Kaufentscheidung bestimmt. Und was das mittelfristig für die heimische Landwirtschaft bedeutet: nämlich kein Fundament, auf dem sie bauen kann. Den niedrigsten Preis kannst du in Österreich nicht anstreben. Das geht sich nie aus. Also muss es über den Wert gehen. Und über das Bewusstsein dafür. Das war die Idee, aus der heraus Land schafft Leben gegründet wurde.

WAR ES SCHWIERIG, MITSTREITERINNEN UND MITSTREITER FÜR DEN VEREIN LAND SCHAFFT LEBEN (LSL) ZU FINDEN?

Überraschenderweise nicht. Natürlich waren nicht alle, die ich da am Anfang angelaufen habe, sofort Feuer und Flamme. Aber doch genug, um den Kahn in Fahrt zu bringen. Und dann sind immer mehr mit an Bord gegangen. Zurzeit haben wir 61 Förderer aus allen möglichen Bereichen der heimischen Lebensmittelproduktion und dem Handel. Das ist ein schöner Erfolg, auf dem wir uns natürlich nicht ausruhen.

—
WIR REDEN VON UNSEREM LEBENSRAUM, DEN GESCHICHTEN DAHINTER, DEM GENUSS ... UND DAVON, WO WIR UNS ZU HAUSE FÜHLEN.
—

MIT DEM VEREIN LSL STELLEN SIE DEN WERT HEIMISCHER LEBENSMITTEL IN DEN FOKUS. DABEI GEHT ES NICHT NUR UM DEN PREIS - WAS SIND IHRE ANLIEGEN?

Es geht uns darum, das ganze große und großartige Bild zu malen, das sich hinter dem Lebensmittel aufbaut oder das sich in ihm verdichtet sozusagen. Wir reden da von unserem Lebensraum, den Geschichten, den Gesichtern dahinter, dem Genuss, der Gesundheit, der landschaftlichen Schönheit, der Attraktivität dessen, wo wir uns wohl und zu Hause fühlen. Das alles wollen wir aufzeigen.

INWIEWEIT IST FÜR LSL AUCH DIE BIOLOGISCHE ERZEUGUNG EIN THEMA? IST „BIO“ ODER „NICHT-BIO“ EIN STRITTIGER PUNKT UNTER BÄUERINNEN UND BAUERN?

Bio ist in Österreich, dem viel zitierten Bio-Weltmeister, zunächst einmal ein Fakt und eine großartige Erfolgsgeschichte. Daran kommst du nicht vorbei, wenn du dir die heimische Landwirtschaft ansiehst. Wobei wir uns auch Bio gegenüber einer Bewertung und einer damit einhergehenden Abwertung der konventionellen Landwirtschaft tunlichst enthalten. Wir zeigen die Unterschiede auf, das ist klar. Die Ent-

scheidung für das eine oder andere - oder für das eine und das andere - liegt beim Konsumenten. Bio oder Nicht-Bio ist de facto mitunter ein strittiger Punkt zwischen Bauern. Wobei ich diesen Streit als ganz und gar entbehrlich und letztlich schädlich für alle erachte. Und das sage ich als überzeugter Bio-Bauer.

LSL INFORMIERT UND KLÄRT AUF. MANCHEN IST ZUM BEISPIEL NICHT BEWUSST, DASS ZUCKER AUS DER HEIMISCHEN ZUCKERRÜBE GEWONNEN WIRD. IST DER VEREIN AUCH EIN KORREKTIV, DAS EINGREIFT, WENN ES UM LANDSCHAFTS-, UMWELT- ODER TIERSCHUTZ GEHT?

Ja, und dass die Zuckerrübe für wirklich viele Landwirte ein wichtiger Teil ihrer Fruchtfolge ist, dass die Rübe in ihrer Umweltwirkung besser abschneidet als das Zuckerrohr, all das geht beim einseitigen Blick auf die Gesundheitsthematik leider allzu oft unter. Da sehen wir unsere Aufgabe. Aber als Korrektiv im Sinne einer Umwelt-NGO sehen wir uns nicht. Natürlich beleuchten wir Umweltthemen, Fragen nach dem Tierwohl, dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder auch die so wichtige Klima-Dimension. Da recherchieren wir nach bestem Wissen und Gewissen national und auch mal über Österreich hinaus. Und präsentieren dann unsere Ergebnisse in der Rubrik „Hintergründe“ auf unserer Website und lancieren sie auch in Medien mit Breitenwirkung.

REGIONALE LEBENSMITTEL LIEGEN IM TREND UND BEKOMMEN IMMER MEHR WERTSCHÄTZUNG. WIE NEHMEN SIE PERSÖNLICH ALS LEBENSMITTELPRODUZENT DIESEN WANDEL WAHR?

„WIR BELEUCHTEN UMWELT-THEMEN, FRAGEN NACH DEM TIERWOHL UND DER WICHTIGEN KLIMA-DIMENSION.“



Foto: Landschaft Leben

Ehrlich gesagt, zwiespältig. Gerade auch angesichts der Coronakrise. Ich sehe schon Anzeichen für eine stärkere Rückbesinnung auf diese Werte. Aber auch für das Gegenteil. Im Krisenmodus scheinen doch viele nach dem Urinstinkt zu handeln und zu sparen, wo es geht. Das ist natürlich ein Trend, der jenem zur Regionalität tendenziell zuwiderläuft. Ich bin kein Prophet und weiß nicht, wie dieses Match gegenläufiger Trends letztlich ausgehen wird.

ÖSTERREICH IST EIN SCHLARAFFENLAND UND WIR GENIESSEN - VON APFEL BIS ZUCKER - EINE RIESIGE VIELFALT AN LEBENSMITTELN. WIRD DAS GESCHÄTZT?

Auch hier zeigt die Krise ein differenziertes Bild. Auch medial erfährt diese in Normalzeiten als selbstverständlich erfahrene Versorgung plötzlich die Zuwendung, die man sich oft wünschen würde. Und plötzlich sind unsere Bauern und Lebensmittelproduzenten sozusagen offiziell „systemrelevant“. Ich würde mir nur wünschen, dass diese gesteigerte Wertschätzung über den Krisenmodus hinaus erhalten bleibt mit entsprechend erfreulichen Folgen für die Konsumenten und uns Bauern.

MIT DER CORONAZEIT KAM AUCH DAS THEMA SELBSTVERSORGUNG AUF - WIE STARK SIND WIR IN ÖSTERREICH PUNKTO LEBENSMITTEL VON ANDEREN LÄNDERN ABHÄNGIG?

Die Krise bringt schon recht grell diverse Abhängigkeiten ans Tageslicht, die Insidern natürlich immer schon klar waren, aber jetzt einer breiteren Öffentlichkeit offenbart worden sind. Wenn ich da etwa an die Fremdarbeitskräfte gerade im Obst- und Gemüsebereich denke. Wir leben in der EU und in einer global vernetzten Welt. Das bringt fraglos immense Wohlfahrtsgewinne. Aber es bringt auch beinharte Abhängigkeit davon, dass das globale Uhrwerk nicht ins Stocken gerät. Es ist schon die Frage, ob wir nicht einige besonders sensible Rädchen dieses gigantischen Uhrwerks wieder selbst herstellen und mit anderen Rädern verzahnen sollten. Ich denke, dass das eine klare Lehre aus der Krise sein sollte.

IST SELBSTVERSORGUNG EIN THEMA FÜR IHREN PRIVATEN HAUSHALT?

Ich bewirtschafte einen Hof, dessen Wurzeln bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen. Bauern waren und sind bis zu einem gewissen Grad immer auch auf Selbstversorgung bedacht UND darauf, jenes, was sie für den Eigenverbrauch nicht brauchen, der Gemeinschaft zur Verfügung zu stellen. Meine Familie wäre also für eine zeitweilige Selbstversorgung, denke ich, recht gut aufgestellt.



HANNES ROYER MACHT AUF DEN WERT HEIMISCHER LEBENSMITTEL AUFMERKSAM.

Foto: Landschaft Leben

DASS DIE ZUCKERRÜBE IN IHRER UMWELTWIRKUNG BESSER ABSCHNEIDET ALS DAS ZUCKERROHR, GEHT BEIM EINSEITIGEN BLICK AUF DIE GESUNDHEITSTHEMATIK LEIDER ALLZU OFT UNTER.



AGRANA FÖRDERT LAND SCHAFFT LEBEN SEIT 2016.

WAS SIND DIE LÄNGERFRISTIGEN ZIELE IHRES VEREINS?

Wir wünschen uns, dass möglichst viele Menschen den Wert unserer heimischen Lebensmittel wieder erkennen und, was besonders herausfordernd ist, ihre Kaufentscheidung nicht nur anhand des niedrigsten Preises, sondern übereinstimmend mit ihren Werten treffen. Lebensmittel in Österreich werden unter hohen sozialen und ökologischen Standards und Tierwohlbedingungen produziert. Wenn wir weiterhin heimische Lebensmittel aus unserer klein strukturierten Landwirtschaft haben möchten, ist es wichtig, dass wir uns beim Einkaufen auch dafür entscheiden. Es wäre schön, wenn wir als Gesellschaft wieder Verantwortung übernehmen für unsere Kaufentscheidung und die Bedingungen, unter denen Lebensmittel hergestellt wurden. Wir wissen, dass Bewusstseinsbildung ein langer Weg ist, diesen Weg werden wir aber voller Energie weitergehen.

Ein Bergbauer als Brückenbauer

HANNES ROYER

(geb. 1976 in Schladming) bewirtschaftet mit seiner Familie einen Bio-Bergbauernhof in Schladming in der Steiermark. Nach einer fundierten landwirtschaftlichen und kaufmännischen Ausbildung wurde er bereits im Alter von 20 Jahren Geschäftsführer beim örtlichen Maschinenring. 2013 gründete er die Regionalmarke „Heimatgold - Kostbares aus der Region“, einen hochwertigen Bauernladen mit regionalen Produkten und Standorten in Schladming, Zell am See und St. Wolfgang, den er

gemeinsam mit seinen langjährigen Wegbegleitern Maria Fanningner und Mario Hütter führt. Als global denkender, regional verwurzelter Bauer und Obmann des Vereins Land schafft Leben ist er ein Brückenbauer zwischen der Landwirtschaft, der Verarbeitung, dem Handel und den Konsumenten.

AUSBILDUNG

Managementausbildung und landwirtschaftlicher Facharbeiter

Mehr Infos:

www.landschaftleben.at

Berufung:

„MENSCHEN BEGEISTERN, MIT LEICHTIGKEIT UND FREUDE VORANGEHEN UND DABEI IM Vollen VERTRAUEN DEM LEBEN DIENEN!“

Lebensmotto:

„SEI BESTÄNDIG IM TUN UND OFFEN FÜR NEUES!“

Garteln mit „Bombe“

GRÜNZEUG MACHT DAS LEBEN SCHÖN!

JETZT ENTDECKEN VIELE IHREN GRÜNEN DAUMEN. WEIL SOGAR AUF KLEINSTEM RAUM KOSTBARES WACHSEN UND GEDEIHEN KANN.

Bessere Luft, Vitamine in Griffweite, duftende Kräuter vor der Nase, bunte Blumen und grüne Pflanzen im Blick: Das ist Wohlfühlambiente pur! Die Vorteile eines eigenen Gartens liegen auf der Hand. Aber viele meinen, sie hätten zu wenig Zeit und vor allem zu wenig Platz dafür - und überhaupt: sorry, kein grüner Daumen! All diese Ausreden gelten nicht mehr, denn so ein kleines, grünes Paradies lässt sich mit ein paar guten Ideen und durch den neuen Trend Vertical

Gardening auch auf kleinstem Raum realisieren. Was die Zeitfrage anbelangt: Ab sofort zwacken wir täglich von unserer oft ziellosen Internet-Surferei ein Stückchen ab und gewinnen „Quality Time“ für unseren Garten oder den Balkon. Wie klingt das?

SIMPLE SAMENBOMBEN

Dass wir uns um saubere Luft, natürliche Lebensräume für Wildtiere und -pflanzen und generell um



SYMPATHISCH UND ZUM WOHLFÜHLEN: BEPFLANZEN SIE IHR UMFELD BUNT!

Foto: TGTGTG/Shutterstock



Foto: Miriam Doerr Martin Frommherz/Shutterstock

GAAANZ FRIEDLICH, DIESE SAMENBOMBEN: SIE MACHEN UNSERE SCHÖNE WELT BUNTER!



Foto: Angela Luck/Shutterstock

RECYCLING MIT PFIFF: ERDÄPFEL GEDEIHEN IM REISSACK (LI.) UND AUS ALTEN PET-FLASCHEN WÄCHST NEUES, BUNTES LEBEN.

Foto: Jeerayut Rianwed/Shutterstock



Foto: AVN Photo Lab/Shutterstock

Vertical Gardening

DIESER TREND IST GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN.

PLATZWUNDER

Von riesigen Fassadenflächen im öffentlichen Raum bis zum Mini-Balkon: Vertical Gardening bringt überall Farbe ins Leben! Wandbegrünung ist nur bei gutem Licht auch drinnen möglich, outdoor ist das kein Thema.



Foto: Annara/Shutterstock

WAS GEHT?

Erdbeeren baumeln gerne von der Wand, Radieschen, Salat und Kräuter wie Salbei, Thymian, Rosmarin, Lavendel sind gut geeignet. Mit weniger Sonne begnügen sich Schnittlauch, Dill, Petersilie, Radieschen und Minze.

GANZ EINFACH

Der Gartenfachhandel hat sich bereits auf den Trend Vertical Gardening eingestellt und bietet unterschiedliche Systeme an. Pflanzen-



Foto: BZ&A IA/Shutterstock

taschen eignen sich gut. Als DIY-Variante schneiden wir PET-Flaschen der Länge nach auf, geben nährstoffreiche Erde und Pflanzlerl hinein. An einer aufgestellten Palette oder mit Schnüren an der Wand befestigen. Gut gießen!

eine intakte Umwelt kümmern und Verantwortung übernehmen sollten, ist keine neue Erkenntnis. Aus der Bewegung „Guerilla Gardening“ stammen die sogenannten Samenbomben. Im heimlichen Aussäen von Pflanzen auf urbanen, öffentlichen Grünflächen sah und sieht man eine Möglichkeit, wie jeder seinen Teil beitragen kann. Diese Samenbomben bestehen aus Erde, Wasser und Samen (durch die Beimengung von Tonerde hält die Kugel besser zusammen) und werden heute sehr gerne als DIY-Geschenk überreicht.

SACK-ERDÄPFEL UND ERDBEER-AMPEL

Wie einfach Gärtnern sein kann, sieht man heute auf den Balkonen vieler kreativer Menschen. Wussten Sie, dass Erdäpfel im Sack gedeihen? Dafür belegt man den Boden eines Reissacks mit Tonscherben, damit sich Wasser nicht staut, und füllt mit 15 Liter Erde auf. Dann fünf Kartoffeln mit den Keimspitzen nach oben in die Erde legen, sie sollten nicht mehr heraus schauen. Wässern. Sobald sich Blattspitzen zeigen, diese mit weiterer Erde bedecken. Das macht man immer wieder, bis der Sack voll ist mit Erde. Wenn die Blätter im Spätsommer braun sind, wird geerntet!

Pflanzsäcke und Kübel sind auch für Tomaten, Zucchini und viele andere Gemüsesorten ausreichend, Erdbeeren wachsen von einer einfachen Blumenampel quasi direkt in den Mund und durch das trendige Vertical Gardening (siehe rechte Spalte) wird ein kleiner Stadtbalkon zur echten Schatzkiste ... Los geht's!

Kuschelecke, jetzt!

AUSZEIT DAHEIM

MIT FARBE, LICHT UND WÄRME GENIESSEN WIR STIMMUNGSVOLLE SOMMERABENDE ZU HAUSE.

Feierabend, Beine hoch! An langen Sommerabenden und auch im Urlaub daheim verlegen wir gerne unser Wohnzimmer nach draußen. Wir laden uns die Liebsten ein, mit denen wir bei einem gemütlichen Glaserl über Gott und die Welt plaudern, bis die Kerzenflamme erlischt und die Sterne hoch am Himmel stehen. Eine gemütliche Auszeit auf dem eigenen Balkon, der Terrasse oder im Garten kann genauso entspannend sein wie ein Urlaub am Meer – vielleicht sogar noch ruhebringender. Ein gemütliches Ambiente ist die beste Voraussetzung dafür. Mit unseren Tipps schaffen Sie eine einzigartige Wohlfühlumgebung.

LICHT UND BUNT

Stimmungsvolles Licht sorgt an Sommerabenden immer für Gemütlichkeit. Die bereits erwähnten Kerzen auf dem Tisch oder auch eine Fackel (für den Garten) in sicherem Abstand sind eine Option. Lampen, Lampions und Laternen gibt es in unzähligen einfachen, verspielten oder auch künstlerischen Varianten für den kleinen und größeren Outdoor-Bereich. Die Auswahl ist vor allem durch die Solartechnologie sehr groß geworden – für jeden Geschmack wird etwas geboten. Und das Schönste daran: Für diese wunderbare Beleuchtung braucht es nichts als die Sonne, die ohnehin tagsüber auf das Solarfeld scheint.

Wunderschöne Hingucker sowohl am Tag als auch in der Nacht sind bunte Lampionketten, die man innen entlang des Balkongeländers befestigt oder auch auf größeren Zierpflanzen. Im Garten machen sie sich sehr ansprechend. Damit erzeugen Sie auf jeden Fall eine wohnliche, einladende Stimmung.

DAS ETWAS ANDERE GÄSTEBUCH

Auch farbenfrohe Fahnenketten sehen originell und witzig aus. Sie können sich etwa die Wappen ihrer



LAMPEN MIT STIMMUNGSVOLLEM LICHT FÜR DEN BALKON ODER ZWISCHEN DEN ÄSTEN



KISSEN UND KERZEN SORGEN ÜBERALL FÜR EIN GEMÜTLICHES AMBIENTE.



ORIGAMI-KRANICHE STEHEN FÜR EIN LANGES, GLÜCKLICHES LEBEN.

„ES IST BESSER, EIN EINZIGES KLEINES LICHT ANZUZÜNDEN, ALS DIE DUNKELHEIT ZU VERFLUCHEN.“

Konfuzius



MIT EINEM KISSENSOFA URLAUBSFEELING GENIESSEN

Liebblingsurlaubsländer selbst gestalten – zum Beispiel nähen oder häkeln – oder einfarbige Stoffwimpel aneinanderreihen. Eine persönliche Note bekommen diese, wenn sich darauf Ihre Gäste mit dem Namen oder einem Spruch verewigen dürfen. Dann wird aus der Wimpelkette ein besonderes Gästebuch!

Sympathische Hingucker sind auch bunte Origami-Kraniche. Wussten Sie, dass diese in Japan das Symbol für Glück und Langlebigkeit darstellen? Der Legende nach erfüllen die Götter einen Wunsch, wenn man 1.000 Kraniche faltet. Seien Sie versichert: Ihr Wunsch nach wohnlicher Umgebung geht auch mit deutlich weniger Kranichen in Erfüllung. ;)

KUSCHELN IM BOHO-STYLE

Lassen Sie den trendigen Boho- oder Hippie-Style bei sich einziehen, dann kommt der Urlaub garantiert zu Ihnen nach Hause: Total angesagt sind Blumen- und Pflanzenampeln (s. S. 35). Probieren Sie Makramee aus und knüpfen Sie selbst einen Pflanzenhalter oder auch edlen Wandschmuck. Häkel- oder Strickdecken zum Einkuscheln, dicke, weiche Kissen oder vielleicht sogar ein Schaffell für den Lieblingssessel sorgen dafür, dass man auch in kühlen Sommernächten lange draußen sitzen mag. Kissensofas und Sitzsäcke, aber auch Hängesessel oder Hängematten (sofern genug Platz vorhanden) garantieren maximale Entspannung.

Wollten Sie nicht immer schon eine eigene Kuschelecke? Entweder ganz für sich alleine, um stundenlang ungestört zu lesen oder Musik zu hören, oder für Zeit zu zweit mit dem oder der Liebsten? Gestalten Sie sich Ihren Lieblingsplatz mit allen Zutaten, die Sie ganz persönlich am schönsten und gemütlichsten finden: Wählen Sie Ihre bevorzugte Lichtquelle, Lieblingsfarben, Textilien, Pflanzen etc. ganz nach Ihrem Wunsch und individuell größtem Wohlfühlfaktor – und genießen Sie Ihr Paradies bei sich zu Hause.



MAKRAMEE: EDLER WANDSCHMUCK UND TRENDIGE PFLANZENAMPeln SELBST GEKNÜPFt!

Tropical Hits

GRÜSSE AUS DER KARIBIK

DIE BESTEN REZEPTE GEGEN DAS GROSSE FERNWEH - MIT DEM GEWISSEN SCHUSS EXOTIK!

Nicht nur die heimische Zuckerrübe und viele andere kostbare heimische Lebensmittel versüßen uns das Leben - dazu darf man sich selbstbewusst bekennen. Denn wenn uns das Fernweh packt und sich exotische Klänge in unser Ohr schleichen, wollen wir wenigstens den Duft von Kokos genießen und uns den Geschmack von Südfrüchten auf der Zunge zergehen lassen. Doch wie ist das auch mit einem guten Umwelt-Gewissen und sozialer Verantwortung möglich?

DUFT DER GROSSEN, WEITEN WELT

Die internationale Produktgruppe von Wiener Zucker ist Fairtrade-zertifiziert. Dieses Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte. Bei der Herstellung werden festgelegte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten.

FAIR ANGEBAUT, FAIR GEHANDELT

Mit dem Kauf von Fairtrade-zertifizierten Produkten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kleinbäuerinnen und -bauern sowie lohnabhängigen Arbeiterinnen und Arbeitern in den Anbauländern - und auch zur Förderung des Umweltschutzes.

MEHR REZEPTE
MIT ZUCKER AUS
ALLER WELT



QR-Code scannen und
online entdecken auf
www.wiener-zucker.at



Foto: habe gesehen/Shutterstock



Mango-Kokos-Torte

ZUTATEN

FÜR 1 TORTE Ø 24 CM

KEKSBODEN

160 g Mandelmehl,
alternativ Reismehl
90 g Speisestärke
40 gemahlene Nüsse
100 g Brauner Rohrzucker
von Wiener Zucker
2 Eigelb
160 g Butter (für den Teig)
100 g Butter
(zum Vermengen)

KOKOSCREME

750 g Magertopfen
500 g Mascarpone light
100 g Brauner Rohrzucker
von Wiener Zucker

Mark einer Vanilleschote
100 g Kokosflocken
2 Verschlusskappen Rum
2 Pkg. Gelatine
(granuliert)

MANGOCREME

2 Mangos
½ TL Zimt
3 gehäuften EL
Brauner Rohrzucker
von Wiener Zucker
Mark einer Vanilleschote
1 Pkg. Gelatine
(granuliert)

GARNITUR

Physalis, Blutorangen,
Kokosraspel, Rosmarin,
Zitronenscheiben,
50 g Kokosraspel

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE (OHNE RUHEZEIT)

1. Für den Keksboden alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten. Diesen auf ein Blech aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für rund 12 bis 15 Minuten backen.
2. Anschließend auskühlen lassen und fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Keksbröseln vermischen und auf dem Boden einer 24-cm-Springform festdrücken. Im Kühlschrank für rund 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Kokoscreme Mascarpone, Magertopfen, Rohrzucker, Vanillemark, Kokosflocken und Rum glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Creme heben. Creme gleichmäßig auf dem gekühlten Tortenboden verteilen.
4. Für die Mangocreme Mangos schälen, vom Kern befreien und fein pürieren. Zimt, Zucker und Vanillemark unterheben. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterheben. Mangoschicht über der Kokoscreme verteilen und die Torte über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Physalis, Blutorangen, Kokosraspeln, Rosmarin und Zitronenscheiben garnieren.

GLUTENFREI!

BRING DEN
DSCHUNDEL
EINFACH
MIT NACH
HAUSE!

Mit dieser wunderschönen LOOQI-Tasche halten Sie es daheim garantiert noch länger aus und können den Urlaub auch auf Balkonien genießen. LOOQI trägt die zahlreichen Vitamine vom Bauernmarkt genauso ausdauernd und geduldig wie alle Kraftpakete von Wiener Zucker. Also packen Sie bis zu 20 Kilo davon ein - für Ihre exotischen Drinks und Naschereien. Den robusten, wasserabweisenden und chemikalienfreien Shopper gibt es auf:

www.wiener-zucker.at/shopdetail/tragtasche-dschungel



Heidelbeer-Kokos-TIRAMISU

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN

70 g weiße Schokolade	250 ml Schlagobers
350 g Mascarpone	500 g Heidelbeeren
200 g Topfen	1 TL Zitronensaft
30 g Kokosraspel	180 g Biskotten
70 g Bio-Kokosblütenzucker von Wiener Zucker	20 g Kokoschips
2 cl Kokoslikör (optional)	frische Heidelbeeren
	frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit Topfen, geschmolzener Schokolade, Kokosraspeln, 40 g Bio-Kokosblütenzucker und Kokoslikör verrühren. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Heidelbeeren mit Zitronensaft und restlichem Kokosblütenzucker in eine Schüssel geben und pürieren. 1/3 des Heidelbeerpürees kühl stellen. Biskotten halbieren und auf die Böden der Gläser (oder in eine Form) legen. Darauf abwechselnd ca. 1,5 EL Heidelbeerpüree und Mascarponecreme schichten. Mit einer Schicht Mascarponecreme abschließen.

2. In den Kühlschrank stellen und mind. 4 Stunden durchziehen lassen. Kokoschips goldbraun rösten. Das restliche Heidelbeerpüree auf die Gläser verteilen. Tiramisu mit Kokoschips, Heidelbeeren und Minzblättern garnieren und sofort servieren.

FÜR EINE ALKOHOLFREIE VARIANTE DEN KOKOSLIKÖR WEGLASSEN ODER DURCH KOKOSMUS ERSETZEN.

LUXUS PUR

Der Wiener Zucker Bio-Kokosblütenzucker wird aus dem Nektar der Kokospalme auf Java in Indonesien hergestellt. Er zeichnet sich durch einen kräftigen karamellartigen Geschmack aus und verleiht Desserts, Cremes, Reisgerichten oder Vinaigretten sowie Getränken eine feine, exotische Note. Plus: Fairtrade-Gütesiegel!



ERFRISCHENDER Fruchtshake

ZUTATEN

FÜR 2 GLÄSER

2 Kiwis	1 EL Brauner Rohrzucker von Wiener Zucker
200 g Ananas	2 EL Zitronensaft
50 g Litschis	ca. 200 ml Bitter Lemon
	etwas Crushed Ice

ZUBEREITUNG

1. Kiwis und Ananas schälen, bei der Ananas den harten Mittelstrunk herauschneiden. Litschis aus der Schale lösen und Kerne entfernen. Alle Früchte grob zerkleinern, mit braunem Rohrzucker, etwa 4 EL Eis und Zitronensaft fein pürieren. Etwas Crushed Ice in zwei hohe Gläser füllen, Fruchtshake eingießen und mit Bitter Lemon auffüllen.

WIE KAREMELL

Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin mit dem Fairtrade-Gütesiegel ist ein reines Naturprodukt und wird aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen. Typisch für diese tropische Spezialität sind die goldbraune Farbe und der aromatische, karamellartige Geschmack. Er eignet sich zum Backen und für Mix-Getränke.



Komm, spiel mit!

BEWEGEN, ENTDECKEN, AUSPROBIEREN: FÜNF IDEEN FÜR EINE RICHTIG GUTE SOMMERZEIT.

Feuer, Wasser, Erde, Luft

Ihr wählt eine Spielleiterin oder einen Spielleiter, die oder der die Kommandos ruft. Dann lauft ihr wild durcheinander. Wird eines der Kommandos Feuer, Wasser, Erde oder Luft gerufen, müsst ihr bestimmte Aufgaben machen. Feuer: Stellt euch zu einem Busch. Wasser: Stellt euch auf einen Sessel oder die Picknickdecke. Erde: Legt euch flach auf den Boden. Luft: Haltet euch an einem Baum fest. Nach einer Proberunde beginnt das eigentliche Spiel: Alle versuchen, so schnell wie möglich zu reagieren. Wer zuletzt reagiert (z. B. als Letztes auf dem Boden liegt), ruft die nächsten Kommandos.

Freizeitparks? Sicher sind eine Menge Rutschen, Achterbahnen und Klingeling an jeder Ecke lustig und kurzweilig, aber auch im (Ferien-)Alltag wollen Familien mit Kindern Spaß und Abwechslung haben. Und das ist gar nicht so schwierig, denn es gibt einige einfache Spielideen, die mit null oder nur geringem Materialaufwand eine tolle Zeit garantieren. Wir haben hier eine kleine Auswahl an Spielen für Kinder unterschiedlicher Altersgruppen zusammengestellt. Kleinere Kinder brauchen beim Basteln die Unterstützung der größeren. Viel Spaß beim Basteln und Spielen!

GARANTIERT HANDYFREI: VIELE EINFACHE SPIELE BIETEN VIEL SPASS UND KURZWEIL. WAS HABEN SIE SELBST ALS KIND MIT GESCHWISTERN GESPIELT?



Foto: Evgeniy Kalinovskiy/Shutterstock



Foto: Salt Flair/Shutterstock

Dosenlauf

Hier geht's um deine Geschicklichkeit! Davor wartet eine lustige Bastelarbeit auf dich.

Du brauchst: zwei stabile, nicht zu kleine leere Konservendosen, einen Bohrer, eine circa 4,5 Meter lange feste Kordel. Stell die Dosen mit der offenen Seite nach unten auf. Direkt unterhalb des Dosenbodens werden zwei gegenüberliegende Löcher gebohrt. Zieh durch die Löcher eine feste Kordel und verknote diese gut.

Stell jetzt auf jede Dose einen Fuß, fass die Kordel mit den Händen und schon kann dein Dosenlauf beginnen. Es ist gar nicht so leicht, das Gleichgewicht zu halten! Wenn du etwas geübter bist, kannst du dir auch eine Hindernisstrecke einfallen lassen oder Geschwister und Freunde zum Wettlauf einladen.



Foto: Sergey Uryadnikov/Shutterstock

fang das Licht ein

Du brauchst: einen Handspiegel pro Person und Licht. An einem sonnigen Tag kann eine Gruppe versuchen, die Sonnenstrahlen bis an einen bestimmten Platz im Haus zu lenken. Das erste Kind versucht, das Licht der Sonne mit dem Spiegel in eine bestimmte Richtung zu lenken, sodass das nächste Kind die Strahlen mit seinem Spiegel wieder auffangen und weiterleiten kann. Ihr könnt testen, wie weit ihr maximal kommt, denn die Kraft der Sonne ist nicht unendlich. Ihr könnt auch nachts mit einer Lampe spielen. Durch wie viele Räume bahnt sich das Licht seinen Weg?

Knetmasse herstellen

Ihr braucht ½ Tasse lauwarmes Wasser, ¼ Tasse Salz, 1 Esslöffel Speiseöl, 2 Tassen Mehl, Lebensmittelfarbe oder Ostereierfarbe. Außerdem eine Schüssel und Gummihandschuhe. Wasser, Salz und Öl in der Schüssel vermischen, das Mehl langsam und gründlich unterkneten. Es sollte eine geschmeidige Masse entstehen - wenn das nicht der Fall ist, gebt ein bisschen mehr Öl dazu. Jetzt solltet ihr Gummihandschuhe anziehen: Die Lebensmittel- oder Ostereierfarbe in ein wenig heißem Wasser auflösen und beimengen. Fertig - und los geht's mit dem Formen und Gestalten! Die Knetmasse kann in einer Plastiktüte oder in einem Glas mit Schraubverschluss aufbewahrt werden. Im Kühlschrank hält sie am längsten!



Foto: oliveromg/Shutterstock



Foto: Marius Lohrbach/Shutterstock

Wurf-, Jonglier-, Knet- und Schwimmbälle

Fülle mit einem Trichter Mehl oder Rundkornreis in eine Flasche - lieber etwas mehr, als du für die gewünschte Ballgröße brauchst. Als Nächstes stülpt man einen leicht aufgeblasenen Luftballon über den Flaschenhals. Dreht man die Flasche nun um, entweicht die Luft aus dem Ballon in die Flasche und Reis oder Mehl fließen in den Ballon. Wenn der Ball die gewünschte Größe erreicht hat, ziehe den Ballon vorsichtig von der Flasche und lass die restliche Luft langsam (!) entweichen, damit das Mehl nicht mit hinausgeblasen wird. Ist die Luft draußen, verknote den Ballon und schneide den überstehenden Gummi ab. Dann schneide von einem zweiten Luftballon den Hals ab und stülpe diesen über den Ball, sodass der Knoten von Ball eins verdeckt wird. Du kannst auch noch einen dritten Ballon darüberziehen. Dein Ball ist fertig! Mehl eignet sich am besten für Knetbälle. Nimm Reis für Wurf- und Jonglierbälle. Für einen Schwimmball stopfst du so viel Watte in den Luftballon, dass er die gewünschte Größe hat. Dann machst du einen Knoten, ein zweiter Luftballon wird übergezogen ... genau so wie bei der Ballvariante mit Mehl oder Reis.

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA



250g Ich

Frisekick: mein Pfefferminz-Zitronenmelisse-Zitronen-Rosmarin-Sirup.
Egal ob Marmelade, Chutney oder Sirup – poste auch du deine selbstgemachten Kreationen.

Viele Rezepte und Inspirationen gibt's auf wiener-zucker.at

[f](#) [@](#) [p](#) /wienerzucker