

Speckbirnen-Brause vom Allerfeinsten

Gerne bezeichnet der genuss-erfahrene Connoisseur kitzelnden Schaumwein, Sekt oder Champagner augenzwinkernd als Brause. Die muss allerdings nicht immer aus dem vergorenen Saft der Traube stammen. Auch die Birne lässt sich fein versetzen. Ein außergewöhnlich gut gelungenes Beispiel für einen Birnenschaumwein legt Familie Mairinger aus Wartberg ob der Aist vor. Frisch, ungebremst perlend, birnentypisch, dezente Süße,



Foto: but

ausgewogene Säure und ein zartes Bitterl zeichnen den Schaumwein aus, der auf Basis feiner Speckbirnen von der Streuobstwiese steht.

Empfohlen als Aperitif wie auch zur Begleitung von Käse und Süßem.

Birnenschaumwein, 0,75 l, 6,90 Euro, Mairinger, Obervisnitz 18, 4224 Wartberg/Aist, 07236/ 20 5 12, www.mostundmehr.at

Verkauf: ab Hof (Fr. 13-19 Uhr, Sa. 9-12 Uhr), Vinothek „Schoki & Wein“, Freistadt und in der Gastronomie

GENUSS

VON PETER HIRSCH



Marille, weiße Schokolade und Orangenlikör in feiner Harmonie

Foto: hipe

Marmeladen mit Fantasie

Noch könnte man Marillenmarmelade selbst einkochen. Aber vielen fehlt dafür halt die Zeit, auch wenn in Rezeptsammlungen so viele feine Kombinationen zu Aktivitäten verführen, zum Beispiel Marille-Schokolade.

Diese Konfitürenspezialität kann man, nebst einigen anderen, in der Linzer „Schlemmerei“ kaufen. In diesem leider ein bisschen gar teuren neuen Geschäft bietet die fleißig forschende Feinschmeckerin Maria Haslehner, vor einigen Monaten noch bei einem Steuerberater tätig,

viele außergewöhnliche kulinarische Entdeckungen an.

Einige Marmeladen erzeugt sie selbst. Die Kombi Wachauer Marille und weiße Schokolade, dazu Rohrzucker, Vanilleschote, Orangensaft und Cointreau (also leider nichts für kleinen Kinder), ist ihr besonders gut gelungen. Sehr fein und harmonisch schmeckt auch die sommerlich-herbstliche Konfitürenkombination Weichsel-Walnuss aus Haslehners Schlemmereiküche. Das Glas mit 210 ml kostet 7,90 Euro

„Schlemmerei“, Linz, Bethlehemstraße 1 d, 0732 / 77 34 98; Samstag nur bis Mittag geöffnet, Montag geschlossen



Genussland Oberösterreich Veranstaltungen

Schwammerlsuchen – Wissen, Fleiß und Glück

• 6. September, 10 bis 13 Uhr
mit dem Natur- und Landschaftsführer Dr. Wilhelm v. Zitzewitz. Kennen lernen heimischer Pilze und Tipps für die Auf- und Zubereitung
Ort: Mostheuriger Eigner, Finklham
Info: Naturpark Obst-Hügel-Land, Tel. 07249/47112-25, www.obsthuegelland.at

Weinverkostung mit Knödelbuffet

• 6. September, ab 16 Uhr
Die Weinverkostung mit Knödelbuffet läutet den Beginn der Knödelwochen ein. Der Knödel – eine der beliebtesten Speisen der Österreicher!
Ort: Kirchenwirt, Bad Kreuzen
Info: Tel. 07266/6205, www.kirchenwirtbk.at

Schneeballen-Back-Kurs auf der Sarsteinalm

• 6. September, ab 15 Uhr
In der Obertrauner Sarsteinhütte darf diese süße Köstlichkeit nicht fehlen! Ein „Kochkurs“ der besonderen Art, in besonderer Lage und mit Musik.
Ort: Obertrauner Sarsteinhütte – nur zu Fuß erreichbar.
Info: Tel. 06131/556, www.obertraun.at

Musi-Herbst in St. Marien

• 6. September, 19 Uhr
Jedes Jahr verzaubern wir unsere Besucher mit musikalischen und kulinarischen Besonderheiten
Ort: Seminarhof Kletzmayr
Info: Mag. W. Arzt, Tel. 07227/8823, www.ok-stmarien.at

Fischerfest beim Mostkeller

• 7. September, ab 11 Uhr
Mit Kinderprogramm, Musikanten, neuen Fischschmankerln aus unseren Seen, Bauernkräpfen und Pofesen.
Ort: Mosterei Eidenhammer.
Info: Tel. 06217/8281, www.fruchtsaftl.at

Brotbacken am Berg

• 7. September, ab 11 Uhr
mit Fruchtschoppen im Gasthaus zum Überleben am Hochficht. **Info:** Gerhard Trautner, Tel. 0676/88084738, www.stift-schlaegtl.at

Almfest im Koppwinkel

• 7. September, ab 13 Uhr
mit heimischen Spezialitäten wie Schmalzbrot, die „Holzknechtsnocken“ und Kuchenbuffet, der Stammtisch-Musi und den Obertrauner die Plattlern.
Ort: Koppwinkelalm in Obertraun
Info: Michaela Haider, www.obertraun.at

Speck- und Mostfest auf der Hirschalm

• 7. September, ab 10 Uhr
Erläutete regionaltypische Schmankerl von der Mühlviertler Alm im Jagdmärchenpark Hirschalm beim magischen Kristall und der Sommerrodelbahn.
Ort: Jagdmärchenpark Hirschalm
Info: Tel. 07956/6900, www.hirschalm.at

www.genussland.at

LANDSCHAFTEN
FÜR LEIDENSCHAFTEN



WERBUNG