

Kochen & KÜCHE

Herzhaft herbstlich

FLEISCHBÄLLCHEN MIT PAPRIKASCHAUM,
ERDÄPFELTASCHERL, KRAUTROULADEN UND
SCHWEINSBRATEN

Fleischlos glücklich

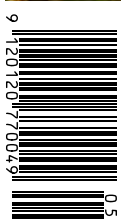
LINSEN MIT PARMESAN-SERVIETTENKNÖDELN, VEGANE
NUDELTASCHERL UND SÜSSKARTOFFELKNÖPFE

40
erprobte
Rezepte



Goldene Erntezeit

TRAUBEN-WEIN-TORTE, BIRNENKUCHEN, FENCHEL MIT SCHAFKÄSE UND
GEMÜSE UND KÄFERBOHNEN-KÜRBIS-GULASCH



Liebe Leserinnen und Leser!



Kennen Sie es auch? Sie nehmen einen Geruch wahr und können sich plötzlich an ein Erlebnis aus Ihrer Kindheit erinnern. Eine Melodie macht Sie ein wenig melancholisch, das goldene Herbstlicht und das Rauschen der Blätter im Herbstwind lassen ein wohliges Gefühl entstehen. Oder ein Geschmack versetzt Sie gedanklich in den letzten Urlaub. Das ist kein Zufall, denn unser Gehirn verknüpft emotionale Erlebnisse eng mit den Sinneseindrücken, die wir in der Situation wahrnehmen.

NÄHRENDE ERINNERUNGEN

Je mehr Sinne angesprochen werden und je intensiver unsere Gefühle sind, desto besser und länger merken wir uns Erlebnisse meist. Auch Abwechslung tut unserem Gehirn gut. Alltagsroutinen sind zwar praktisch, doch wenn jeder Tag gleich abläuft, verschwimmen die Tage in unserer Erinnerung. Ungewohnte Wege im Alltag, interessante Begegnungen, aber vor allem neue sinnliche Erfahrungen lassen die Tage in der Rückschau reichhaltiger erscheinen.

NEUERUNGEN

Wir sind ein kleines, engagiertes Team und wollen jedes Heft mit größter Sorgfalt gestalten. Wir tüfteln an unseren Rezepten und kreieren mit viel Liebe Dekorationen für Wohnraum und Garten, damit Sie, liebe Leserin, lieber Leser, mit jedem Heft eine Freude haben und aus jedem Heft etwas mitnehmen können. Mit dieser Ausgabe werden Heft- und Abopreis angepasst. Zugleich erweitern wir unser Angebot: Kochen & Küche ist ab sofort auch als E-Paper und als Print-Digital-Kombi erhältlich.

Liebe Leserin, lieber Leser, wir gestalten unser Heft für Sie – danke für Ihre Treue und Ihr Vertrauen! Ich wünsche Ihnen weiterhin viele sinnliche Momente beim Lesen und Nachkochen, aber vor allem beim gemeinsamen Essen – mögen sich all diese Momente zu einem bunten Strauß nährnder Erinnerungen fügen!

Ihre
Angelika Maria Sitzwohl
Chefredakteurin

Angelika M. Sitzwohl

Unsere Expertinnen kochen, backen und garteln



BARBARA ZENZ

Wunderbare Schweinefleischklassiker stellt uns die erfahrene Seminarbäuerin vor – gleich ausprobieren und genießen (ab S. 10).



SANDRA LOIDOLT

Wie lässt sich das anisartige Fenchelaroma in der Küche nutzen? Die Wirtin zeigt uns in einem Menü, wie das schmeckt (ab S. 42).



MARTINA ENTHAMMER

Die Kochbuchautorin und Foodbloggerin verrät uns vier ihrer liebsten vegetarischen und alltagstauglichen Rezepte (ab S. 68).



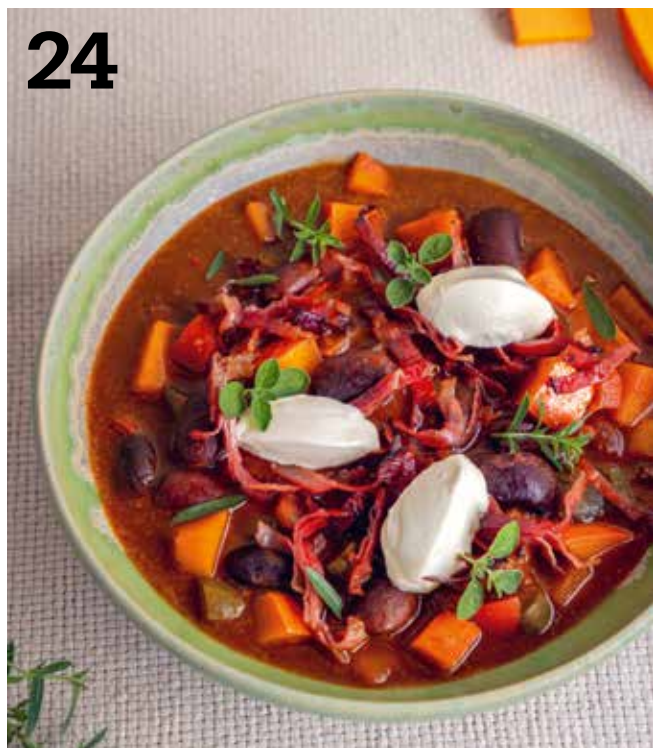
10



67

»Aromatischer Fenchel,
erfrischende Gurke und
süßsäuerlicher Granatapfel«

24



Themen

10–17

GUTES VOM SCHWEIN

Schweinefleisch ist die in Österreich beliebteste Fleischsorte – wir kochen daraus üppige Spezialitäten und elegante Gerichte.

18–21

EINFACH SCHÖNER

Hübsche Haarkranzerl für Feste und Feiern aller Art.

22–27 THERMEN- & VULKANLAND

Dieser südoststeirische Landstrich ist nicht nur ein feines Urlaubsziel, sondern auch Heimat einer großen Lebensmittelvielfalt. Wir schöpfen aus dem Vollen und kreieren herbstliche Rezepte.

28–32

KOCHEN MIT KINDERN

Essen, das einfach schmeckt und noch dazu Lust auf mehr macht.

33–39

DAS VERTRÄGT SICH!

Die HLW Weiz hat sich angesehen, wie Küchenklassiker vegan interpretiert werden können.

42–48 FENCHELMENÜ

Sein anisartiges Aroma macht ihn zu einem ganz besonderen – und vielseitigen – Leckerbissen.

52–61 NACHHALTIG

Süßer die Trauben nie schmecken! Verlieben Sie sich in unsere süßen und pikanten Traubenrezepte.

64–67 BROTSEITEN

Die Ernte ist in vollem Gange, wieso nicht einmal frisches Gemüse und Hülsenfrüchte in feinem Gebäck verbacken?

68–73 VEGETARISCH GEKOCHT

Gefüllte Paprika in Veggiefarm? Dieses und andere bekannte Gerichte probieren wir ohne Fleisch.

74–81 STEIRERKAS TRIFFT KÜRBISKERNÖL

Zwei feine Steirer – in traditionellen, herzhaften Rezepten vereint!

88–89 SÜSSE ECKE

Vom Baum direkt in die Backstube – die besten Herbstnaschereien!

Inhalt

42



52

Service

**6–7 LESERANFRAGEN/
SUCHBILD/DIES & DAS**

8–9 LEXIKON

Schweinefleisch im Portrait

50–51 WEINGENUSS

Bei Winkler-Hermaden zu Besuch

**82–84 GARTELN
& GENIESSEN**

Superfood Sanddorn

86–87 ZOTTER

Schoko: Bio, fair & handgeschöpft

96–97 VERANSTALTUNGEN

**98 VORSCHAU/
IMPRESSUM/GLOSSAR**

Rezeptregister

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

Fenchelsuppe (S. 45)

Herbsttrio mit Fenchel, Gurke
und Granatapfel (S. 44)

Marinierte Rote Rübe mit
Krenmousse, saurer Zwiebel,
Radicchio und Schwarzbrot
(S. 27)

Steirischer Käferbohnnensalat
(S. 79)

Steirischer Wurzelsalat mit
Kernölmarinade (S. 13)

Traubensalat mit Rohschinken
und Weinkäse (S. 55)

HAUPTGERICHTE

Erdäpfeltascherl mit Frischkäse-
Steirerkas-Fülle (S. 77)

Fleischbällchen mit Paprika-
schaum (S. 17)

Gebackener Halloumi mit
Erdäpfel-Vogerlsalat (S. 69)

Gefüllte Paprika mit Paradeis-
sugo (S. 72)

Gefüllter Fenchel mit Schafkäse
und Gemüse (S. 47)

Gefüllter Schweinsbraten (S. 12)

Geschmorte Schweinsbackerl
mit cremigem Dinkelgrieß
(S. 15)

Grüne Nudeltascherln mit
Gemüsefülle auf veganer
Rahmsauce (S. 35)

Hausgemachte Tagliatelle mit
frischen Steinpilzen (S. 41)

Käferbohnnengulasch mit Kürbis
und Rohschinken (S. 25)

Kaspressknödel (S. 80)

Kernölforelle mit Selleriepüree
und Kürbiskernen (S. 26)

Kräuterpfarrers wohltuende

Erdäpfelpuffer (S. 85)

Krautrouladen (S. 73)

Linsen mit Parmesan-Servietten-
knödeln (S. 71)

Schweinsfischerl mit Aromaten
sous vide gegart (S. 15)

Spaghetti mit Paradeiser-Kürbis-
Sauce und Frischkäse (S. 30)

Steirerkasnockerl (S. 81)

Steirisches Muas in Weiß & Grün
(S. 78)

Tempeh-Reis-Bowl (S. 37)

SÜSSES ALLER ART

Apfelkuchen mit Kürbis (S. 90)

Bananenschnitten ohne Milch
und Ei (S. 39)

Birnenkuchen (S. 91)

Fenchelkuchen mit Milch-
schokolade (S. 48)

Herbstrollchen mit Apfelfülle
und feiner Zimtsauce (S. 93)

Karottenmuffins (S. 32)

Sanddorn-Apfel-Marmelade
(S. 84)

Sanddornpunsch (S. 84)

Schokoladiger Rote-Rüben-
Kuchen (S. 63)

Sturmcreme (S. 61)

Traubenknödel mit Nüssen auf
Vanillesabayon (S. 59)

Trauben-Wein-Torte (S. 54)

Zwetschkenstreuselkuchen (S. 89)

BROT, GEBÄCK UND SNACKS

Bohnenstangen (S. 65)

Gemüsewürfel (S. 66)

Käferbohnneneule (S. 31)

Süßkartoffelknöpfe (S. 67)

Trauben-Nuss-Stangerl (S. 57)

**Dies
und
das!**



**App-
Tipp**



Paprika Recipe Manager

Das Internet ist voll mit Rezepten. Ob auf Instagram, Facebook, Pinterest oder diversen Blogs und Websites – überall werden uns Rezepte in unterschiedlichen Formaten zur Verfügung gestellt. Einmal abgespeichert, sind sie oft schnell wieder vergessen. Die App Paprika für Apple und Google schafft hier Abhilfe. Rezepte aus unterschiedlichen Plattformen lassen sich speichern, übersichtlich kategorisieren und mit eigenen Notizen ergänzen. Besonders toll: Aus den gespeicherten Rezepten können Wochenmenüs und automatisch Einkaufslisten erstellt werden, und auch vorrätige Lebensmittel lassen sich hinterlegen.

Gesehen auf: www.paprikaapp.com



Weniger Verpackungsmüll in der EU

Die neue EU-Verpackungsverordnung PPWR soll seit 12. August schrittweise Verpackungsmüll reduzieren, Recycling verbessern und Mehrweg fördern. Für Verbraucher:innen bedeutet das, dass sich Verpackungen im Handel und in der Gastronomie ändern werden. Bis Ende 2028 sollen einheitliche EU-Symbole klarer kennzeichnen, aus welchem Material eine Verpackung besteht, ob sie wiederverwendbar und wie sie zu entsorgen ist. Ab Februar 2028 müssen beim Take Away Mehrwegverpackungen angeboten werden und Kunden können eigene Behälter zum Befüllen mitbringen. Gleichzeitig werden bestimmte Einweg-Kunststoffverpackungen, etwa für Saucen oder Zucker, schrittweise eingeschränkt. Auch für Kaffee- und Teeverpackungen ist ab Oktober 2026 ein neues System geplant: KaffEEKapseln können dann über den Gelben Sack oder die Gelbe Tonne entsorgt werden, klassische Teesackerl müssen in industriellen Bioabfallanlagen kompostierbar sein.

Weitere Informationen unter: www.oesterreich-isst-informiert.at/verantwortung/eu-verpackungsverordnung-ppwr

**Klassiker
aus dem Ofen
gesucht!**

**Schicken Sie
uns Ihr liebstes
Ofenrezept!**

Ob ein herrlich duftender Braten, Ihr Lieblingsrezept für einen bunten Auflauf oder der Kuchen, den die ganze Familie liebt – Ofenklassiker werden oft über Generationen weitergegeben. Genau diese Rezepte suchen wir! Schicken Sie uns Ihr liebstes Ofenrezept mit genauen Mengenangaben und Fotos.

Die besten Rezepte werden auf unserer Website mit Nennung Ihres Namens sowie einem Portraitfoto veröffentlicht und haben die Chance auf eine Veröffentlichung in einem unserer Magazine.

**Einsendemöglichkeit:
per E-Mail an**

office@kochen-kueche.com

Weitere Infos und Teilnahmebedingungen unter:

[www.kochen-kueche.com/
ofenklassiker-gesucht](http://www.kochen-kueche.com/ofenklassiker-gesucht)

Schwein muss man haben

Die in Österreich am häufigsten verzehrte Fleischsorte ist das Schweinefleisch. Wir essen Schnitzel und Schweinsbraten, Schinken, Speck und Wurst. Aber wozu lässt sich Schweinefleisch eigentlich noch verarbeiten und wie ist es gesundheitlich zu bewerten?

K Pro Kopf und Jahr kommen rund 34 Kilogramm Schweinefleisch auf österreichische Teller. Damit entfällt mehr als die Hälfte des gesamten Fleischkonsums von knapp 58 Kilogramm auf Schweinefleisch. Etwa 50 % der 34 Kilogramm werden verarbeitet verzehrt, in erster Linie als Schinken, Speck und Wurst.

Der hohe Konsum liegt einerseits an der langen **Tradition der Schweinehaltung**, andererseits an der enorm **vielfältigen Erscheinung** von Schweinefleisch. Speck und Schinken, Selch- und Wurstwaren aller Art bestehen entweder ganz oder größtenteils aus Schweinefleisch. Schweinsschnitzel und

Schweinsbraten dürfen in keinem traditionellen Gasthaus auf der Speisekarte fehlen und nur allzu gern wird auch beim Sonntagsessen zu Schweinefleisch gegriffen. Schweinefleisch hat in Österreich also einen festen Platz – auf dem Teller, aber auch im kulturellen und wirtschaftlichen, vor allem im landwirtschaftlichen Leben.

EINE SÄULE UNSERER LANDWIRTSCHAFT

In Österreich werden rund 2,5 Millionen Schweine in fast 16.000 Betrieben gehalten – das ergibt etwa **4,7 Millionen Schweine im Jahr** und eine Selbstversorgungsquote von mehr als 100 %. Wir produzieren also mehr Schweine im Land,

als wir konsumieren. Ganze 27 % der Schweinehalter sind Biobetriebe, die aber aufgrund der geringen Haltungszahlen nur knapp 4 % der Schweine halten.

Im internationalen Vergleich ist Österreichs Schweinewirtschaft sehr kleinstrukturiert. Das hat Vorteile hinsichtlich regionaler Wirtschaftskreisläufe, Tierwohlstandards und Qualität, führt aber auch zu großen Herausforderungen für die Betriebe, wie etwa enormen wirtschaftlichen Druck. Die Produktionskosten steigen kontinuierlich, ebenso wie der Preisdruck im und durch den Handel. Zusätzlich steht Schweinehaltung im Zusammenhang mit Umweltfragen. Gülleemissionen, Futtermittelimporte, vor allem Soja aus Südamerika, oder Flächenkonkurrenz sind Themen, die an Dringlichkeit zunehmen und Lösungen brauchen – auch wenn sie weit wesentlicher in der industriellen Schweineproduktion zum Tragen kommen als in der kleinbäuerlichen Schweinehaltung.

GESUNDHEITLICHER ASPEKT

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, maximal

Drei Viertel der Schweine werden in Ställen aufgezogen. Stroh und Auslauf sind lediglich in der Biohaltung vorgeschrieben.





»Dieser Braten schmeckt
heiß mit frischem Blattsalat
genauso gut wie kalt als Jause.
Und durch die Fülle ist die
Beilage bereits inkludiert.«

Barbara Zenz,
Seminarbäuerin



Gefüllter Schweinsbraten,
Rezept siehe S. 12



Gutes vom Schwein

Reihum haben wir uns in den letzten Jahren verschiedene Fleischarten näher angesehen. Nun ist das Schweinefleisch an der Reihe.

Und wer könnte daraus bessere Rezepte zaubern als jemand, der am Beginn dieses wertvollen Lebensmittels steht?

Barbara Zenz ist nicht nur Seminarbäuerin, sondern betreibt mit ihrer Familie auch einen Schweinemast- und Ackerbaubetrieb und bewirtschaftet einen Weingarten.

REZEPTE: Barbara Zenz, Seminarbäuerin **FOTOS:** Wolfgang Hummer







Haarkranzerl

Zarte Gebilde fürs Haar

Feine Blüten werden – gewusst wie – zu einem feschen Haarschmuck für Feste und Feiern aller Art.

TEXT: Maria Gabriele Propst, Seminarbäuerin
und zertifizierte Kräuterpädagogin
FOTOS: Angelika Sitzwohl

**Einfach
schöner**

Im herbstlichen Reigen verbinden sich filigrane, pastellfarbene Blüten und hübsche Fundstücke aus der Natur zu zauberhaften Haarkranzerln. Ein

passendes Blütenarmband komplettiert den eleganten Naturschmuck. Richtig getrocknet, bleiben die Farben und so die Freuden des Herbstes wunderbar erhalten.

Dezente Kontraste: Die kleinen Hagebutten leuchten wie Farbtupfer im Haarkranzler und passen genau zum Rot von Barbaras steirischem Leibkittel.



Reif zum Genießen

Thermen- & Vulkanland

Herbst im Thermen- & Vulkanland schmeckt.

Herbst im Thermen- & Vulkanland bewegt.

Herbst im Thermen- & Vulkanland entspannt.

Es gibt eine Zeit im Jahr, in der einfach alles reif ist. Die Weintrauben hängen schwer an den Reben, saftige Äpfel wirken wie bunte Farbtupfer zwischen den Blättern, Sonnenblumenfelder verabschieden sich langsam vom Sommer und auf den Feldern warten leuchtend orangefarbene Kürbisse darauf, geerntet zu werden. Jetzt ist die Zeit, in der die Natur ihre ganze Reife zeigt – und daraus besonderer Genuss entsteht.

GENUSS FÜR DEN GAUMEN

Im Südosten der Steiermark beginnt der Herbst mit einem Biss in einen frisch gepflückten Apfel. Saftig, süß und voller Aroma erinnert er daran, wie gut Regionalität schmecken kann. Der Duft von frisch gepresstem Kürbiskernöl liegt in der Luft – intensiv, nussig und unverwechselbar. Kaum jemand kann widerstehen, ein Stück noch warmes Bauernbrot in das schwarze Gold zu tauchen. Dazu kommen Käferbohnen, feine

Kürbisgerichte und viele weitere Spezialitäten.

Was auf den Feldern wächst und in den Gärten reift, findet seinen Weg auf die Teller der Region – und wird mit Kreativität, Mut und handwerklicher Perfektion immer wieder neu interpretiert. Genau dafür steht die Kulinarik der Erfinder:innen im Thermen- & Vulkanland.

Während in den Küchen bereits die ersten Herbstgerichte serviert werden, herrscht zwischen den







**Spaghetti mit
Paradeiser-Kürbis-
Sauce und Frischkäse,
Rezept siehe S. 30**

Kochen mit Kindern

Ihre Kinder sind Gemüsemuffel? Erbsen gehen gerade noch, aber anderes Gemüse wird kritisch beäugt? Die folgenden drei Rezeptvorschläge finden bestimmt auch bei Kindern Zuspruch, die Gemüse gern verschmähen: cremige Pasta, ein lustiges Eulenbrot und süße Muffins.

REZEPTE: Sandra Kollegger, KOSA kocht **FOTOS:** Monika Winter-Reiter



HLW FSB Weiz: Im Fach Küchen- und Restaurantmanagement steht Praxisunterricht ganz oben auf der Tagesordnung.

Lernen fürs Leben

Startklar für die Zukunft

In der HLW FSB Weiz sind eine vielseitige Ausbildung, praxisnaher Unterricht, individuelle Schwerpunktsetzungen und die Chance, eigene Begabungen zu entfalten, gelebte Realität.

Alle Wege in die Zukunft öffnen, das ist das Ziel der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe und der Fachschule für Sozialberufe und Pflegevorbereitung in Weiz. In den Stundentafeln wird das offensichtlich. Neben einer guten Allgemeinbildung stehen den Jugendlichen in der HLW **drei Schwerpunkte** offen: „Modern Business“ und „Health Science – Gesundheit, Ernährung und Bewegung“ mit Fokus Gastronomie und Hotellerie sowie „Kommunikations- und Mediendesign“.

Geeint sind sie durch das Motto, das Schulleiterin Prof. Mag. Marianne Schönbacher folgendermaßen formuliert: „Wir übernehmen Verantwortung für das Wohlbefinden des Planeten! Das steht in direktem Zusammenhang mit der Ernährung des Menschen. Dieses Bewusstsein zu vermitteln, sehen

wir als unsere Mission.“ Rund 45 engagierte Lehrkräfte unterrichten in den verschiedensten Fachbereichen. Dass sich das Engagement auszahlt, zeigt etwa der **FairYoungStyria-Preis** für globales Lernen, mit dem die Schule im Schuljahr 2024/25 ausgezeichnet wurde. Mit dem Projekt „Kochen und Essen mit Gefühl – MITGEFÜHL“ wurde das Anliegen der Schule, dass die Schüler:innen verantwortungsvolle Produktions- und Konsummuster entwickeln, zum Ausdruck gebracht.

ERNÄHRUNGSBEWUSST & REGIONAL

Die Schule setzt sich für regionale und bewusste Ernährung ein. Das bedeutet etwa, mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen und sich mit Ernährung kritisch auseinanderzusetzen. Ziel ist es, „ein Bewusstsein dafür zu schaffen, wie sich

unsere Ernährung auf unseren Körper auswirkt,“ und „die Vielfalt und die Qualität der regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Erzeugnisse zu schätzen und zu genießen“, wie es im Leitbild formuliert steht. Im Praxisunterricht erproben die Jugendlichen neue Arten der Speisenzubereitung auf Basis der steirischen Mindeststandards des Gesundheitsfonds und verköstigen zugleich das gesamte Bundesschulzentrum Weiz mit gesunden Gerichten.

Wie gut das in der Praxis funktioniert, davon können Sie sich anhand der Rezepte auf den nächsten Seiten überzeugen. ●

HLW FSB WEIZ

Dr.-Karl-Widdmann-Straße 40
8160 Weiz
www.hlw-weiz.at

Das verträgt sich!

Gesunde Gerichte – rein pflanzlich! Unter diesem Motto haben Schülerinnen und Schüler der HLW FSB Weiz Rezepte kreiert – eine Auswahl stellen wir hier vor. Geschehen ist dies im Rahmen der österreichweit einheitlichen Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft, die es seit dem Schuljahr 2023/24 an der Schule gibt.

REZEPTE UND FOTOS: Schülerinnen und Schüler der HLW Weiz







»Die Tagliatelle schön al dente kochen und direkt bei den Steinpilzen in der Sauce fertig schwenken. So saugen die Nudeln das herrliche Pilzaroma besonders gut auf.«

Hans Windisch, Hügellandhof





Herbstliches Menü

mit feinem Fenchel

Der Fenchel ist ein aromatischer Allrounder: Während die Samen zum Würzen und als Tee genutzt werden, ist die Knolle zum Dünsten, Schmoren oder Backen geeignet, sie schmeckt sogar roh. Wir zeigen, wie vielseitig der Fenchel ist und zaubern daraus ein komplettes Menü!

REZEPTE: Sandra Loidolt **FOTOS:** Wolfgang Hummer

Herbsttrio mit Fenchel,
Gurke und Granatapfel,
Rezept siehe S. 44



**Trauben-Wein-Torte,
Rezept siehe S. 54**





Nachhaltig

Wir lieben sie in flüssiger Form als Wein oder Traubensaft, schätzen ihre Süße im Gelee und naschen sie gern zwischendurch. Doch Weintrauben können noch so viel mehr! Sie überzeugen in Torten und Cremen, können in Gebäck verbacken werden und bringen Frische in pikante Herbstsalate.

REZEPTE: Anna und Barbara Zenz, Seminarbäuerin **FOTOS:** A Wild Emotion





Harald Lang, Marketingleiter von Fini's Feinstes, hat das erste Wiener Kuchenpicknick initiiert.



Kuchenliebe trifft auf Kunst: Die Klimt-Villa im Wiener Bezirk Hietzing bot allen Gästen genug Platz zum Picknicken. Vor mehr als 100 Jahren hat Gustav Klimt in diesem Garten und in der neobarocken Villa an einigen seiner wichtigsten Werke gearbeitet.



Kuchenpicknick

6.000 Quadratmeter Kuchenglück

Strahlender Sonnenschein, Picknickdecken, Kinderlachen und jede Menge süße Bäckereien: Im Juni ging in der Klimt-Villa in Wien Österreichs erstes Kuchenpicknick über die Bühne.

Was ist denn ein Kuchenpicknick, werden Sie sich vielleicht fragen. Vor zwei Jahren hat eine Hobbybäckerin in Kalifornien Freundinnen und Freunde zum Kuchenessen eingeladen. In trauter Runde kam die Idee auf, das Ganze doch größer zu gestalten, und im Nu breitete sich die Idee weltweit aus. „Ein Kuchenpicknick ist ein bisschen wie unsere Kaffeepause, nur größer und noch schöner“, erklärt Harald Lang das Konzept. Und

gerade nach Österreich passe ein Kuchenpicknick hervorragend, meint Lang, wo doch hierzulande mehr als 80 Millionen Kuchen pro Jahr gebacken werden. Dabei gehe es nicht um einen Wettbewerb, sondern darum, einen feinen Nachmittag zu verbringen und seine liebsten Kuchenrezepte mit anderen zu teilen, so Lang weiter.

BACKE, BACKE KUCHEN

Der Einladung zum ersten Kuchenpicknick sind gleich auf Anhieb rund 80 Kuchenfans gefolgt. Eines

einte sie alle: das große Herz für feine Bäckereien. Alexandra etwa brachte einen Gugelhupf nach dem Rezept ihrer Großmutter mit und die vierjährige Hanna fasste das süße Event passend zusammen: „Ich habe noch nie so viel Kuchen auf einmal gesehen.“

Worauf es bei einem guten Kuchen ankommt? Auf das passende Mehl natürlich – glattes Mehl ist für die meisten Kuchen perfekt –, wichtig ist die gleiche Temperatur aller Zutaten und es braucht eine Prise Liebe beim Backen. ●

Brot
der
Saison

Brotseiten

Herzhaftes Gebäck mit feinem Gemüse verwöhnt den Gaumen und passt wunderbar in den bunten Herbst.

REZEPTE: Barbara Zenz, Seminarbäuerin FOTOS: A Wild Emotion

Vegetarisch gekocht

Klassiker neu interpretiert

Die österreichische Küche erscheint oft recht fleischlastig. Wer mehr Abwechslung in seinen Speiseplan bringen, dabei aber nicht auf den Geschmack allseits bekannter Klassiker verzichten möchte, wird mit den folgenden vier Rezepten bestimmt seine Freude haben.

REZEPTE UND FOTOS: Martina Enthammer





Tipp

Wir lassen den Speck bei unseren Linsen einfach weg. Ein gut gewürztes Gericht kommt auch ohne diesen aus. Dazu deftige Parmesan-Serviettenknödel und die Linsen werden zum eiweißreichen sättigenden Hauptgericht.

Süße Ecke

Knusprige Streusel, saftige Zwetschken und fluffiger Germteig, aber auch Äpfel und Birnen versüßen uns nun die goldene Jahreszeit!

REZEPTE: Barbara Zenz, Seminarbäuerin

