www.kochen-kueche.com
6 | 2026 | € 7,50

KOCHEN & KÜCHE

Kochen & Küche

Traditionelles aus Großmutters Küche
GRENADIERMARSCH, STEIRISCHES WURZELFLEISCH, KLACHELSUPPE UND KRAUTKOPF

Köstlichkeiten mit Käse
KÄSEFONDUE, CREMIGE SPINATSPÄTZLE UND POLENTA-KÄSE-SCHNITTEN MIT KÜRBISGEMÜSE

40 erprobte Rezepte



Adventnaschereien

MOHN-HIMBEER-BUSSERLN, RUMKUGELN, WINDGEBÄCK, APFELBROT UND NUSSPOTITZE

P.b.b. Kochen & Küche Verlag GmbH., 8020 Graz, Brauhausstraße 52, MZ 21Z042236 M / € 7,50 (A), Österreichische Post AG

Adventkalender

Das Team von Kochen & Küche möchte Ihnen heuer im Advent wieder Freude bereiten: Machen Sie bei unserem **Adventkalender** mit – ***jeden Tag erwarten Sie attraktive Preise!***

Ab 1.12.2026 mitmachen!

Mehr Informationen unter:

www.kochen-kueche.com/adventkalender



Hauptpreis

Unter allen Teilnehmenden verlosen wir 3 Hauptpreise!

Machen Sie mit und gewinnen Sie Preise von:

www.pichler-muehle.at	www.riess.at	www.liegenfeld.at	www.steirerkraft.com	www.krispel.at
www.asa-selection.com	www.steirisches-kuerbiskernoel.eu	www.mannas.at	www.seggau.com	www.winkler-hermaden.at
www.weekend.at/moments	www.gasthof-seefeld.com	www.oststeiermark.com	www.steirergemuese.at	www.mautner.at
www.thermen-vulkanland.at	www.weekend.at	www.peter-skoff.at	www.bierregion.at	www.sparesortgeinberg.at

Liebe Leserinnen und Leser!



Die letzten Wochen des Jahres sind angebrochen. Wie geht es Ihnen mit dieser Zeit, in der die Natur um uns zur Ruhe kommt und sich im Stillen auf einen neuen Jahreszyklus vorbereitet?

Ich persönlich nehme sie meist weniger wahr, als mir lieb ist. In der Redaktion sind wir ja schon mit dem nächsten Jahr beschäftigt und im Privaten sorgen tausend Dinge dafür, dass die Zeit noch schneller verfliegt, als sie es ohnedies tut. Dabei könnten gerade diese letzten Wochen dazu einladen, innezuhalten und aufs vergehende Jahr zurückzublicken. Oder den Blick nach vorne zu richten – mit Zuversicht und hoffnungsvoller Erwartung.

NÄHRENDE HOFFNUNG UND ZUVERSICHT

Die Hoffnung, sie ist ein zutiefst menschliches Gefühl – das Vertrauen darauf, dass sich alles zum Guten wenden wird. Wer einen Garten hat, kennt das vielleicht in ganz praktischer Hinsicht. Wir hoffen auf Regen und darauf, dass die Engerlinge und Blattläuse heuer aussetzen. Zugleich tun wir alles in unserer Macht Stehende dafür, unsere Pflanzen zu unterstützen: Wir geben guten Kompost, lesen uns in den Mischkulturanbau ein, gießen, wenn es übermäßig trocken ist, und sorgen für ein nützlingsfreundliches Umfeld.

Dieses Handeln ist in jeder Lebenslage hilfreich. Die Hoffnung selbst kann uns antreiben und Kraft geben, um auch in einer schwierigen Lebenslage weitermachen zu können. Doch sie allein ist eine ziemlich passive Angelegenheit. Statt alles auf die Karte der Hoffnung zu setzen, sollten wir sie als Anstoß nutzen, selbst aktiv zu werden und unsere Zukunft bewusst zu gestalten. Schließlich gießen wir auch, wenn der Regen ausbleibt, und greifen ein, wenn sich die Hoffnung, die Schädlinge mögen woanders fressen, in Luft auflöst.

Liebe Leserinnen, liebe Leser, genießen Sie die kommenden Wochen. Ich wünsche Ihnen, dass Sie in der Adventzeit Momente finden, um das Jahr Revue passieren zu lassen und um Kraft zu schöpfen. Mögen Sie das neue Jahr zuversichtlich, hoffnungsfroh und voller Energie beginnen.

Ihre
Angelika Maria Sitzwohl
Chefredakteurin



Unsere Expertinnen kochen, backen und garteln



SANDRA KOLLEGGER
Die Köchin zeigt, wie vielseitig Hartkäse in der Küche zum Einsatz kommt: vom Käsefondue über Spätzle bis zur Mousse
(ab S. 10).



SARAH ORTNER
Die Erlebnisregion Graz ist kulinarisch äußerst vielfältig – ein feines Rezept verrät uns die Küchenchefin vom Kehlberghof
(ab S. 38).



ANNA ZENZ
Das Jahr stilvoll ausklingen lassen? Mit einem fünfgängigen Menü heißen Sie zugleich das neue Jahr willkommen
(ab S. 44).

Fotos: Sitzwohl: A Wild Emotion, Kollegger: beigestellt, Ortner: Lukas Elsneg, Zenz: beigestellt





»Saftiger Germteig, feine Nussfülle – der ideale Begleiter für gemütliche Nachmittage.«



Themen

10–17 KÄSE
Wir holen diesen Klassiker der alpenländischen Küche vor den Vorhang und bereiten daraus fünf Leckereien, etwa ein traditionelles Käsefondue für die Feiertage.

18–21 EINFACH SCHÖNER
Zauberhafte Sterndeko bringt adventlichen Glanz ins Heim und wir zeigen Ihnen, wie vielseitig grüne Kränze aus Efeu sein können.

24–31 FROHES BACKEN
Für Backfeen und Kekserlfans beginnt die schönste Zeit des Jahres. Die Nüsse sind gerieben, die Schoko ist geschmolzen. Auf ins vorweihnachtliche Backvergnügen!

32–37 DAS VERTRÄGT SICH!
Heuer haben wir wieder einige glutenfreie Bäckereien für den Keksteller für Sie ausprobiert.

38–42 FESTLICHES ZU WEIHNACHTEN
Die Erlebnisregion Graz ist für ihre kulinarische Vielfalt bekannt. Genießen Sie ein festliches Menü.

44–51 SILVESTERMENÜ
Würdigen Sie das Jahresende mit einem edlen Festtagsschmaus.

52–58 GUTES AUS GROSSMUTTER KÜCHE
Schmankerln von früher, die auch heute noch schmecken.

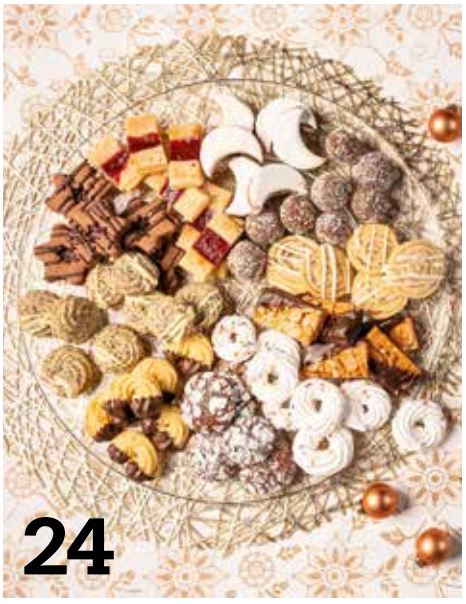
60–71 WINTERZEIT IM QUELLENVIERTEL
Erleben Sie einen Wintertag im Westen Oberösterreichs: Spüren Sie die kalte Winterluft und das warme Thermalwasser, entdecken Sie Kultur und Brauchtum und genießen Sie die kulinarischen Seiten dieses Landstrichs.

83–89 SÜSSE ECKE
Vom Zwieback bis zur Nusspotitze – in der Backstube duftet es nach Äpfeln, Zimt und Nüssen.

92–96 SCHNELL & GÜNSTIG
Unsere drei einfachen Alltagsspeisen sind schnell gekocht, günstig, sättigend und abwechslungsreich.







Ausgabe 6
2026

Inhalt

Service

6–7 LESERANFRAGEN/ SUCHBILD/DIES & DAS

8–9 LEXIKON
Alles Käse! Produktion und Sorten

23–23 PETER SKOFF
Wein der Domäne Kranachberg

74–78 GARTELN & GENIESSEN
Das heilsame Ritual des Räucherns

82 WEIHNACHTEN
auf Schloss Kornberg

100–101 TERMINE

102 VORSCHAU/ IMPRESSUM/GLOSSAR

Rezeptregister

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE
Gebratene Lachsforelle mit Specklinsen und Apfelkrensauce (S. 46)
Klachelsuppe (S. 53)
Kohlrabi in Senf-Gewürzsud mit Estragonöl und Senfkaviar (S. 39)
Parmesanmousse mit karamellisierten Feigen und Walnussbrotchips (S. 15)
Parmesanschaumsuppe mit Focacciacroûtons (S. 45)

HAUPTGERICHTE
Apfel-Rotkraut (S. 79)
Cremige Spinatspätzle mit Bergkäse (S. 12)
Eintopf mit Hühnerherzen (S. 93)
Erdäpfel-Kürbiskern-Wrap mit mediterranem Hühnchen und Caesar Salad (S. 90)
Erdäpfelrolle mit Käse-Käferbohnen-Fülle und cremiger Kernöl-Sauerrahm-Sauce (S. 73)
Gebackener Kürbis mit Bulgurfülle (S. 95)
Geschmorte Beef Short Ribs mit Rotkraut und Stollenknödeln (S. 41)
Geschmortes Weißscherzel vom Rind mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten (S. 49)
Grenadiermarsch (S. 57)
Hirschragout (S. 97)
Käsefondue (S. 11)
Käse-Karfiol-Laibchen (S. 13)
Krautkopf (S. 55)
Pasta mit Palmkohl (S. 96)
Polenta-Käse-Schnitten mit Kürbisgemüse und Kürbiscreme (S. 17)
Quinoabratlinge mit Steirischem Kren g.g.A. (S. 59)
Steirisches Wurzelfleisch (S. 58)
Wolfsbarsch mit Risotto, Kürbis und Chicorée (S. 40)
Zartes Roastbeef auf Käferbohnencreme (S. 91)

SÜSSES ALLER ART
Brotlaibchen (S. 36)
B'soffener Nusskapuziner mit Most (S. 66)
Eisenbahner (S. 29)
Florentiner (S. 34)
Mohn-Himbeer-Busserln (S. 27)
Mohnknödel (S. 42)
Nusspotitze (S. 87)
Orangengranité (S. 47)
Pistazientartelettes (S. 51)
Pofesen (S. 68)
Rumkugeln (S. 35)
Schokoladenmousse (S. 67)
Schokosternderln (S. 31)
Spritzgebäck (S. 30)
Stollenkonfekt (S. 85)
Windgebäck (S. 37)
Zimthalbmonde (S. 33)
Zimtschneckerln (S. 26)

BROT, GEBÄCK UND SNACKS
Apfelbrot (S. 89)
Dinkel-Brotsterne (S. 69)
Früchtebrot mit Brotteig (S. 81)
Zwieback mit Nüssen oder Kürbiskernen (S. 86)

Lexikon

Alles Käse

Käse gehört zu Österreich wie der Kaischmarrn oder das Wiener Schnitzel. Wir essen Hart-, Schnitt- und Weichkäse, mild-feine, g'schmackige und würzig-kräftige Sorten. Was genau aber macht den Unterschied zwischen den einzelnen Käsesorten aus, wie wird Käse produziert und wie viel Käse essen wir eigentlich?

TEXT: Sandra Auer

Das Österreichische Lebensmittelbuch definiert Käse wie folgt:

Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind. Als Käse gelten auch Erzeugnisse, die hauptsächlich aus Molke durch Säure-Hitzefällung oder durch Entzug von Wasser […] (Molkenkäse) oder die aus Sauermilchtopfen hergestellt sind (Sauermilchkäse).

Der Begriff „Käse" umfasst also eine große Gruppe an Lebensmitteln aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Vor allem in der westlichen Welt gehört Käse zu den Grundnahrungsmitteln und hier wird auch der meiste Käse erzeugt. Der größte Produzent sind die USA mit mehr als sechs Millionen Tonnen pro Jahr, gefolgt von Deutschland mit knapp 2,5 Millionen Tonnen. Dahinter liegen Frankreich mit 1,7 Millionen und Italien mit 1,2 Millionen Tonnen. **Weltweit** werden etwa **23 Millionen Tonnen Käse pro Jahr** erzeugt, in Europa etwa die Hälfte davon.

Den höchsten Käsekonsum verzeichnet Dänemark mit etwa 28 Kilo pro Kopf und Jahr, dicht gefolgt von Island mit 27,7 Kilo und Finnland mit 27,3 Kilo. In **Österreich** liegt der **Pro-Kopf-Verbrauch** bei etwa **22,5 Kilo im Jahr**, erzeugt werden hierzulande 222.400 Tonnen. Wir können uns zu 100 % selbst mit Käse versorgen, importieren und exportieren aber trotzdem beträchtliche Mengen.



Foto Käsebrett: Edward Howel/Unsplash, Foto Käse: Anthony Arnaud/Pixabay

HERSTELLUNG

Am Beginn der Käseproduktion steht die Milch. Rohe oder pasteurisierte Milch wird mit Milchsäurekulturen und/oder Labferment vermengt. Die geronnene Milch wird mit der Käselyra, einem feinen Werkzeug, geschnitten. Anschließend wird der Käsebruch, der sich von der Molke trennt, in die gewünschte Form gebracht, ins Salzbad gelegt und gereift. Die Reifezeit hängt von der Sorte ab – Sauermilchkäse reift etwa zwei Wochen, Hartkäse bis zu zwei Jahre. Die Reifung kann durch Milchsäurebakterien, Edelschimmel, Rotkulturen und andere Mikroorganismen stattfinden, während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig gepflegt.

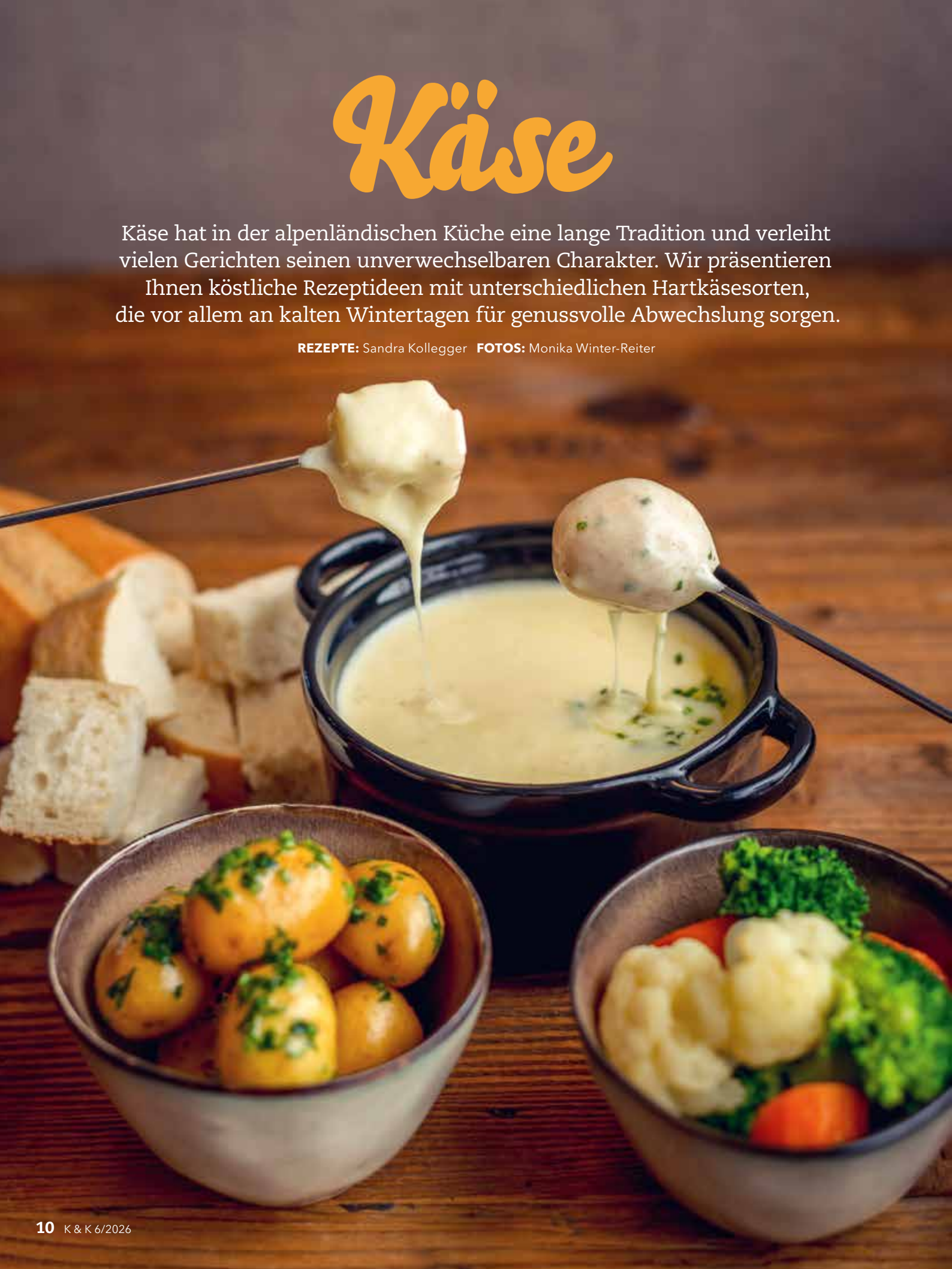
EINTEILUNG DER KÄSETYPEN

Verschiedene Käsesorten lassen sich nach unterschiedlichen Kriterien in Käsetypen einteilen: In Österreich wird zwischen **Frisch-, Weich-, Schnitt-, Hart- sowie Sauermilchkäse** unterschieden. Der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse gibt laut österreichischem Lebensmittelkodex an, welcher Kategorie ein Käse zugeteilt wird. Frischkäse enthält mindestens 73 % Wasser, bei Hartkäse liegt der

Käse

Käse hat in der alpenländischen Küche eine lange Tradition und verleiht vielen Gerichten seinen unverwechselbaren Charakter. Wir präsentieren Ihnen köstliche Rezeptideen mit unterschiedlichen Hartkäsesorten, die vor allem an kalten Wintertagen für genussvolle Abwechslung sorgen.

REZEPTE: Sandra Kollegger **FOTOS:** Monika Winter-Reiter







Rustikaler Winterzauber

mit natürlicher Wirkung

Kränze und Sterne aus schlichten Naturmaterialien wie Heu, Moos und Efeu begleiten uns durch die Adventzeit – in kompakter und zart-filigraner Variante.

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

Einfach schöner

Frisches Grün für die Stube und duftendes Heu, das an die letzten spätsommerlichen warmen Tage erinnert, sind das Ausgangsmaterial für unsere Werkstücke für die Adventzeit. Sie sind bewusst schlicht und einfach gestaltet und trotzdem entfalten sie ihre Strahlkraft.





Frohes Backen

Bald breiten sich in der Küche wieder Zimtduft und Vanillearoma aus. Die leeren Keksdosen stehen bereit, die Ausstecher sind gerichtet. Gönnen Sie sich heuer – neben den Keksklassikern, die immer gut gelingen oder die Sie und Ihre Lieben am meisten mögen – ein wenig Abwechslung und probieren Sie unsere diesjährigen Kekserlrezepte.

Glutenfrei gebacken!

Dass Kekserl nicht immer Mehl, Butter und Zucker als Grundzutaten haben müssen, zeigen unsere glutenfreien Weihnachtskekse. Ab Seite 33 finden Sie die Rezepte der Rubrik „Das verträgt sich!“.

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







Kohlrabi in Senf-Gewürzsud
mit Estragonöl und Senfkaviar

vege-tarisch



GLUTENFREI
LAKTOSEFREI
CHOLESTERINFREI

Zutaten für 8–10 Portionen

4 Kohlrabi

GEWÜRZSUD
170 ml Estragonsenf
100 g grober Dijonsenf
300 ml Apfelessig
10 g Paradeiseressig
300 ml Gemüsefond
ca. 20 Kaffeebohnen
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Prise Kardamom

SENFKAVIAR
50 g gelbe Senfkörner
50 ml Apfelessig
50 ml Wasser
20 g Kristallzucker
1 Prise Salz

ESTRAGONÖL
1 Bund Estragon (ca. 20–30 g)
300 ml Rapsöl

Zubereitung (ca. 1 Std.)

- **Senfkaviar:** Senfkörner mit kaltem Wasser aufkochen und abseihen. Den Vorgang dreimal mit frischem Wasser wiederholen. Anschließend mit Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz 15–20 Minuten sanft köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist. Abkühlen lassen.
- **Estragonöl:** Estragon waschen, gut trocknen und die Blätter abzupfen. Mit dem Rapsöl 2–3 Minuten auf höchster Stufe mixen, bis das Öl kräftig grün ist. Durch ein feines, mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb filtern.
- **Kohlrabi:** Estragonsenf, Dijonsenf, Apfelessig, Paradeiseressig und Gemüsefond mit Kaffeebohnen, Lorbeer, leicht angedrückten Wacholderbeeren und Kardamom zu einem Sud verrühren. Den Kohlrabi schälen, im Ganzen in den Sud geben und ca. 20–25 Minuten bissfest garen. Kohlrabi herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Je 5–6 Scheiben leicht überlappend auflegen, eng einrollen, aufstellen und die oberen Ränder vorsichtig auseinanderziehen, sodass eine Rose entsteht.
- Den restlichen Sud durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und warm halten.

Nährwerte je 100 g (gesamt ca. 1,9 kg): 173 kcal; 2 g EW; 17 g F; 4 g KH; 0,2 BE; 0,8 g Bst; 0 mg Chol



»Zum Anrichten warmen Senf-Gewürzsud auf Teller geben, die Kohlrabirosen daraufsetzen und mit Estragonöl und Senfkaviar garnieren.«

Alexander Posch, Genießerei am Markt

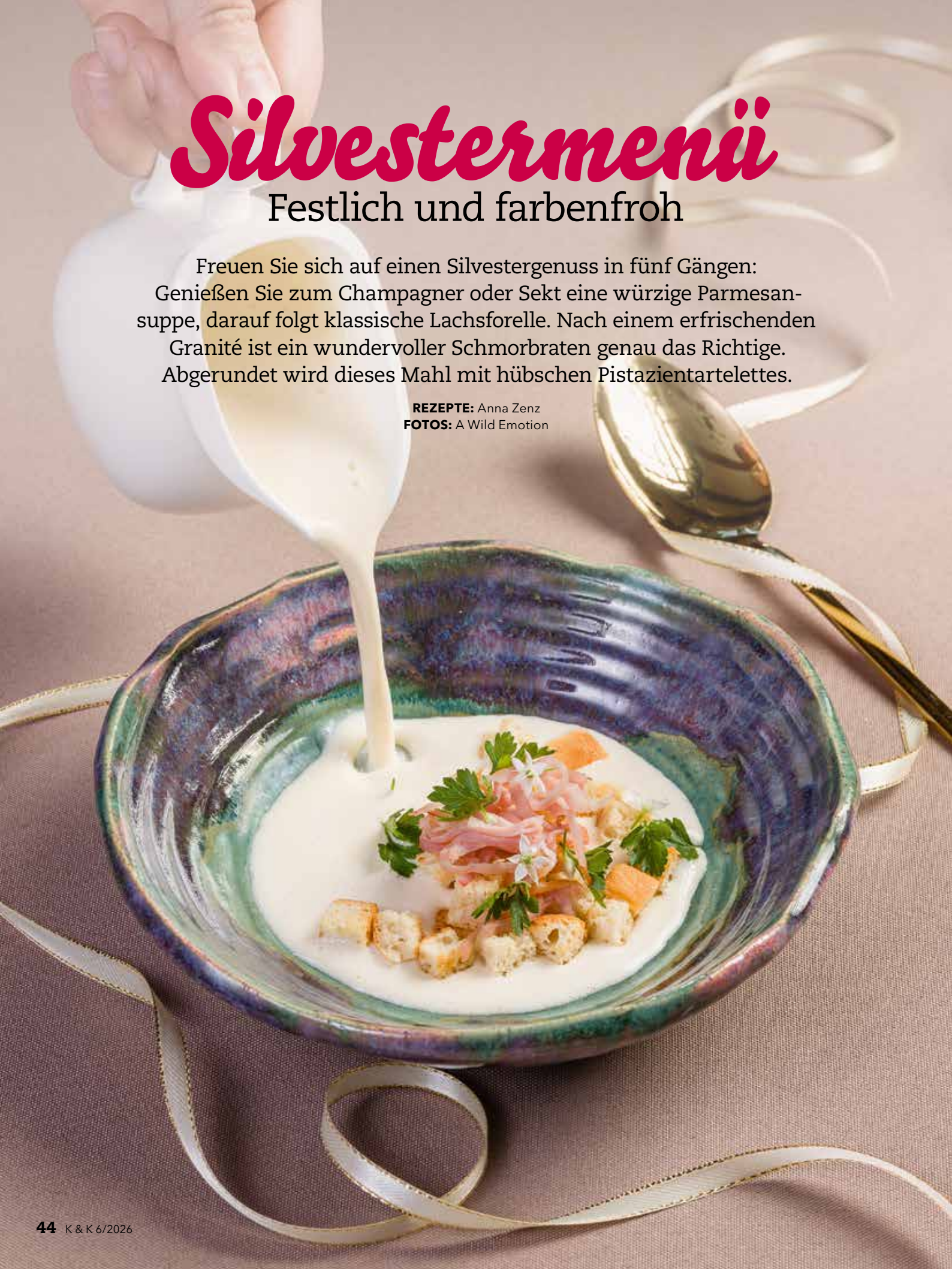
Rezeptfoto: Monika Winter-Reiter, Portrait: Paul Stajan

Silvestermenü

Festlich und farbenfroh

Freuen Sie sich auf einen Silvestergenuss in fünf Gängen: Genießen Sie zum Champagner oder Sekt eine würzige Parmesansuppe, darauf folgt klassische Lachsforelle. Nach einem erfrischenden Granité ist ein wundervoller Schmorbraten genau das Richtige. Abgerundet wird dieses Mahl mit hübschen Pistazientartelettes.

REZEPTE: Anna Zenz
FOTOS: A Wild Emotion











Tipps

Die Erdäpfelrolle in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Alternativ kann statt Fenchel zum Beispiel Kohlrabi verwendet werden.

Süße Ecke

Feiner Nussgenuss zum Nachmittagskaffee, knuspriger Zwieback – natürlich selbstgemacht –, würziges Stollenkonfekt und saftiges Apfelbrot, das klingt nach wahrem Soul Food, wenn es draußen kalt und winterlich ist.

REZEPTE: Barbara Zenz, Seminarbäuerin



Foto: A Wild Emotion



Schnell & günstig

Wenn im Alltagstrubel die Zeit knapp ist, sind Nudeln die ideale Speise – schnell gekocht, sättigend und vielfältig, wie das Rezept mit Palmkohl zeigt. Wer beim Einkaufen sparen möchte, kann auf Teilstücke setzen, die weniger nachgefragt sind, Hühnerherzen zum Beispiel. Mit Gemüse wird daraus ein wärmender Eintopf. Und auch Kürbis bringen wir auf den Tisch, gefüllt mit süßlich-würzigem Bulgur.

REZEPTE UND FOTOS: Andrea Jungwirth

