



HEIMISCHE EXOTIK

NICHT NUR MENSCHEN, TIERE UND PFLANZEN WANDERN, SONDERN AUCH LEBENSMITTEL. EXOTEN, WIE TOMATEN, KARTOFFELN UND MARILLEN SIND SCHON LÄNGST IN UNSEREM SPEISEPLAN INTEGRIERT. DANK NEUESTER TECHNOLOGIEN, INDOOR-FARMING UND DEM ZUNEHMEND MILDEREN KLIMA KÖNNEN ÖSTERREICHISCHE LEBENSMITTEL-PRODUZENTEN IHR PRODUKT-PORTFOLIO HEUTE ERWEITERN UND »NEUE EXOTEN« REGIONAL ANBAUEN. DER VORTEIL LIEGT AUF DER HAND: DER FERNE GESCHMACK KOMMT AUF KURZEN TRANSPORTWEGEN AUS NACHHALTIGER ÖSTERREICHISCHER PRODUKTION.

ALSO: DER LANGEWEILE AM TELLER ENTFLIEHEN UND HEIMISCH-EXOTISCH GENIESSEN!

Text: Markus Deisenberger
Foto: Ampuls Verlag

prickelnd

CHAMPAGNER-BIER AUS WILDSHUT

Ein Bier mit fruchtwürzigem Rieslingbukett und schaumweintypischem Mousseux?

Ein Bier also, das schmeckt wie ein Champagner und auch so »gebraut« wird? Gibt es. Die »Perlage« vom Stiegl-Gut in Wildshut ist im Herzen ein Starkbier, das sich in seiner geschmacklichen Entfaltung aber wie ein Champagner präsentiert. Neben besten Biozutaten sorgt auch die Flaschengärung nach exklusiver Methode für die hohe Qualität und das feine Geschmackserlebnis. Durch Beigabe der speziellen, in der französischen Champagne selektierten Hefe entsteht im Herstellungsprozess das Mousseux, also die »Perlen«, die das feine Prickeln und damit den höchsten Genuss bewirken.

stiegl-shop.at

süß-sauer

MELONEN UND INGWER VOM DANDLHOF

Monika und Georg Reiter führen den Walser Dandlhof. Dort, vor den Toren Salzburgs, wächst Exotisches wie Ingwer und Melonen. Wie kommt man darauf, derlei hier anzupflanzen? Ganz einfach: »Wir wollten unseren eigenen Tisch so bunt und vielfältig decken wie möglich, aber nicht von irgendwoher importieren, sondern selber anbauen«, so Monika Reiter. Im Handel komme das Meiste aus Großanbaugebieten. »Da geht es um Ertrag und Masse, nicht um die Inhaltsstoffe.« Am Dandlhof sei das grundlegend anders. Das schmeckt man auch! Und was mit derart viel Liebe angebaut wird, soll natürlich unter keinen Umständen weggeschmissen werden, deshalb werden etwaige Überschüsse zu so tollen Produkten wie Melonenketchup, Melonenmarmelade und -sirup oder Ingwer-Myoga verarbeitet, veredelt und eingelegt.

dandlhof.at

ur-gut

GALLOWAY-RINDER AUS DER FAISTENAU

Die Landwirte Silvia und Andreas Teufl geben ihren Rindern reichlich Zeit zum Wachsen, schließlich sind es auch nicht irgendwelche Rinder, sondern Galloways - so heißt die älteste Rasse der britischen Inseln und weltweit eine der ältesten genetisch unveränderten Rassen.

Auf der Suche nach einer alten Rinderart, die er züchten könnte, war Andreas auf die seltenen Tiere gestoßen. »Aufgrund ihrer Robustheit passen sie optimal in unsere Gegend.« Klar: Sie sind den Regen schließlich aus ihrer Heimat mehr als gewohnt. Und sie verhalten sich auch sonst sehr natürlich und ursprünglich, laufen viel und frei herum - im Gegensatz zu manchen behäbigeren Rassen. Gefüttert werden sie ausschließlich mit Gras und Heu der eigenen Kräuterwiesen. Ihr Fleisch ist aufgrund der Marmorierung besonders »gschmackig«.

biofarmteufl.at

sortenrein

BIOZITRONEN AUS KÄRNTEN

Michael Ceron betreibt einen Zitronengarten in Faak am See. Auf 4.000 m² stehen bis zu 5.000 Bäume mit an die 300 verschiedenen Sorten. Einzigartig ist, dass alle Früchte sortenrein, in Bioqualität und in Kärnten gewachsen und geerntet sind. Nicht nur Zitronen, sondern auch Zedratzitrone, Limetten, Bergamotten, Bitterorangen und Raritäten wie Salzzitronen baut Ceron an. Die Früchte, die er früher auch verkauft hat, werden heute allesamt verarbeitet, d.h. eingelegt. Die heurige Ernte ist schon beinahe ausverkauft, so begehrt sind die Produkte. Aber das sei kein Grund zur Sorge, beruhigt der Zitronen-Pionier, der vor zwei Jahren auch ein Buch über seine Passion geschrieben hat, denn in seinem Zitronengarten werden auch an die 330 verschiedene Zitrusarten als Topfkultur kultiviert. Somit kann jeder die Früchte selber ernten.

zitrugarten.at

umami

SHIITAKE-PILZE AUS DEM FLACHGAU

Andreas Eibl war schon immer leidenschaftlicher Pilzesammler. Als er die stillgelegte Landwirtschaft seiner Familie im Flachgau wieder zum Leben erwecken wollte, erfuhr er durch Zufall von einem Pilzzuchtkurs, den er sofort besuchte und auch erfolgreich absolvierte. Ab diesem Zeitpunkt begann er, selbst Edelpilze zu züchten, zuerst Austernpilze und Kräuterseitlinge; es folgten andere, seltenere Sorten wie Igelstachelbart und Shiitake. Das Aha-Erlebnis ließ nicht lange auf sich warten: Die selbst angebauten Pilze konnten mit den besten Waldpilzen mithalten. Seitdem hat er sich auf Pilze spezialisiert, die nicht auf der Erde (wie etwa Champignons), sondern auf Stroh und Holz wachsen, was den Vorteil hat, dass es keine Verunreinigungen gibt und auch kein Dünger zum Einsatz kommt. Shiitake-Pilze etwa waren früher so wertvoll, dass sie als Geschenk für Kaiser und Könige taugten und werden noch heute in der traditionellen chinesischen Medizin zu den wirksamsten Heilpilzen gezählt. Sie brauchen vier Monate um zu reifen und besitzen die Geschmacksqualität umami.

flachgauer.biopilze.at