

Gerd Wolfgang Sievers

GENUSSLAND ÖSTERREICH

Was Küche und Keller zu bieten haben

Inschrift für ein Kochbuch

*Das Kochen ist nicht ein Geschäft für Wichte,
Erforsche erst den Ursprung der Gerichte,
mit dem Verständnis kommt dir der Verstand;
für Teige brauchst du eine leichte Hand.*

Theodor Kramer

Leopold Stocker Verlag
Graz – Stuttgart



641 801/436

Inhalt nach Sachthemen

VORARLBERG

Einleitung Vorarlberg	9
Bodensee-Fische	10
Trüsche oder Aalquappe	11
Gasthaus Krone in Dornbirn	12
Lustenauer Senf	14
Obstbrände und Subirer	16
Destillerie Freihof	17
Privatbrennerei Hämmerle	17
Fraxner Schnapsateller	17
Vorarlberger Käse	18
Käsknöpfle und Kasnocken	20
Käserrezepte	21
Vorarlberger Bergkäse-Fondue	22
Fenkart-Schokolade	23
Gasthof Krone in Hittisau	24
Riebel, Stopfer und Pfannengerichte	25
Der Hafelob	26
Vorarlberger Wein	27
Heißgeliebte Suppen	28
Spätzle und Nockerln	30
Traditionelle Vorarlberger Rezepte	32
Gasthof Post in Lech	34

TIROL

Einleitung Tirol	37
Arlberg-Hospiz-Hotel	39
Stanzer Zwetschke und der Spänling	40
Bergbauern	43
Bergbauern- und Almrezepte	44
Hütten- und Bergsteigerkost	46
Graukas	48
Tiroler Speck	50
Die „Hohe Jagd“ und Wildrezepte	52
Rotholz	57
Hotel Schwarz	58
Gasthof „Zum Löwen“	60
Riedel	62
Mairs Beerengarten	63
Rochelt	64
Tiroler Edelbrandpralinen	65
Dölsacher Schnaps – Familie Steidl	65
Osttiroler Berglamm in Innervillgraten	66
Gannerhof	68
Rüben	70
Traditionelle Tiroler Rezepte	71

SALZBURG

Einleitung Salzburg	76
Salzburger Bier und das Stiegl-Bräu	78
Augustiner-Bräu	79
Kochen mit Bier	80
Weißbier – die WEISSE	82
Carpe Diem Finest Fingerfood	83
Salzburger Nockerln	84
Die Mozartkugel	85
Salzburger Braten	86
Döllers Genusswelten	87
Aus dem „Salzburger Küchenkästchen“	88
Salzburger Schmausereien	89
Wildkräuter	91

Flusskrebse	92
Schnecken	94
Seehotel Winkler am Waller-See	96
Frösche	97
Räucherfische	98
Fliegenfischen	101
Forellenrezepte	102
Die Rauchkuchl von Theresia Bacher	105
Weihnachten in den Bergen	108
Stille Nacht und Perchten	109
Traditionelle Salzburger Rezepte	110

OBERÖSTERREICH

Einleitung Oberösterreich	113
Salz und Hallstatt	114
Rinderzucht und Milchwirtschaft / Schärdinger	116
Rindfleischrezepte	117
Leberkäse	120
Rindsbraten, Ofenbrat und Kistenbradl	121
Gasthaus „Zum Moar Sepp“ Stiftskäserei Schlierbach	122
Der Hopfen	126
Das Mühlviertler Hopfenland Der Hopfenspargel	128
Stiftsbrauerei Schlägl	129
Hauder – der Hopfenbrand	129
Dinkel	130
Hafer	130
Das Eferdinger Becken Kochen mit Kohl	131
Sauerkraut	132
Oberösterreich, das „Knödelland“ Klosterküche und Fastenspeisen	134
Linzer Torte und Linzer Augen	136
Gmundner Keramik	138
Powidl und Zwetschken	140
Erdäpfel	141
Von Steckerlfischen und Staberlfischen	142
Tauben und Wachteln	143
Met, Most und historische Haustrunke	146
Traditionelle Rezepte aus Oberösterreich	148
	150
	151

NIEDERÖSTERREICH

Einleitung Niederösterreich	155
Der Most	156
Bäuerlicher Most der Familie Raikersdorfer	157
Kochen mit Most	158
Kletzen	159
Die Wachau	160
Winzer Wachau	162
Wachauer Marillen	164
Das Landhaus Bacher Der Huchen und das Restaurant Heinzle	166
Das Traisental	169
Winzer Traisental	170
Winzerküche Traisental	171
Der Stör	172
Weinbaugebiet Kremstal	174
Winzer Kremstal	176
	177

Winzerküche Kremstal	
Das Kamptal	
Winzer Kamptal	
Winzerküche Kamptal	
Das Gasthaus Jell	
Der Mohn	
Der Waldviertler Mohnhof / Mohnöl	
Kochen mit Mohn	
Mohnwirt in Armschlag	
Rustikale Spezialitäten aus dem Waldviertel	
Der Waldviertler Karpfen	
Der Weihnachtskarpfen	
Karpfenrezepte	
Die Grasel-Wirtin	
Weinviertel	
Winzer Weinviertel	
Winzerküche Weinviertel	
Osterfest und Schinkenvielfalt	
Beinschinken und Schinkenrezepte	
Eingelegtes und Vorratshaltung	
Retzer Salzgurken	
Schwarze Nüsse	
Das Wildschwein	
Österreichisches Kleingebäck	
Weinbaugebiet Wagram-Donauland	
Winzer Wagram-Donauland	
Winzerküche Wagram-Donauland	
Der Marchfelder Spargel	
Der Marchfelderhof	
Weinbaugebiet Carnuntum	
Winzer Carnuntum	
Winzerküche Carnuntum	
Fischessen an der Donau (Das Uferhaus)	
Der Waller	
Die Thermenregion	
Das Heiligenkreuzer	
Klosterweingut Freigut Thallern	
Winzer Thermenregion	
Winzerküche Thermenregion	
Restaurant Hanner	
Der Wienerwald	
Der Trüffelzüchter vom Wienerwald: Tony Pla	
Ab-Hof-Verkauf, Bauernläden und Bauernmärkte	

WIEN

Einleitung Wien	
Wiener Landwirtschaft und eingelegtes Gemüse	
Leopold Radl am Viktor-Adler Markt	
Eingelegtes von STAUD'S	
Der Naschmarkt	
Einige wichtige Naschmarkt-Ständler	
Naschmarktküche	
Andreas Wojta und das Minoritenstüberl	
Gulasch und Pörkölt	
Das Wiener Beisl	
Beislgerichte	
Gutes von Innen!	
Das Bruckfleisch	
Das Erdäpfelgulasch	
Pferdefleisch	

Die Seele der Wiener Küche - Rindfleisch	276
Gesotenes Rindfleisch	277
Beilagen für gesotenes Rindfleisch	278
Einlagen für Rindsuppe	280
Das Gasthaus Renner und die Tellerfleischsuppe	282
Wichtige österreichische Rindfleischteile	283
Kalbfleisch	284
Das Wiener Schnitzel	286
Das Wiener Backhendl	287
Gebackenes	288
Beilagen zum Gebackenen	289
Speisen bei Maria Theresia	290
Speisen unter Kaiser Franz Josef	292
Des Kaisers „Zauberelixier“	294
Augarten Wiener Porzellanmanufaktur	295
Das Steirereck im Stadtpark	296
Das Hotel Sacher und seine berühmte Torte	298
Im Kaffeehaus	300
Der Meisl-Mohr	300
Einige Kaffeehäuser	301
Kaffeegebäck	304
Warme Mehlspeisen	306
Der Millirahmstrudel	307
Die Schmarren	308
Palatschinken	310
Der Apfelstrudel	312
Schlumberger	313
Weinbaugebiet Wien	314
Wiener Winzer	316
Winzerküche Wien	318
Der Wiener Heurige	320
Der Gemischte Satz	321
Mit dem Zeiserlswagen zum Heurigen	321
Wiener Heurigen Winzer	322
Wiener Heurigen-Buffer	325
Heurigen-Küche	326
Heurigen-Aufstriche	327
Manner	328
Der Almdudler	330
Trzesniewski	330
Tichy	331
Karlsbader Oblaten	331
Der Gabelbissen	332
Der Würstelstand	334
Frankfurter und Burenwurst	335
Das Schweizerhaus	336
Traditionelle Alt-Wiener Klassiker	338

BURGENLAND

Einleitung Burgenland	346
Hausschlachtung und Verwurstung	349
Die Blunz'n	352
Grammeln und Grammelrezepte	354
Der Schmalztopf	355
Das Spanferkel	356
Weinbaugebiet Neusiedlersee	359
Winzer Neusiedlersee	360
Winzerküche Neusiedlersee	362
Sektellerei Szigetli	363

Erich Stekovic	365
Gänse und Enten	366
Gänse- und Entenrezepte	367
Die Martinsgans	369
Gänseleberrezepte	370
Jiddische Einflüsse	372
Der Kukuruz	373
Das Mangalitzza-Schwein, „Gowerlhaus“ und „Zur Alten Mauth“	374
Das Graue Steppenrind	375
Hülsenfrüchte	376
Fischerei am Neusiedler-See / Fischrestaurant „Varga“	379
Der Aal	380
Der Zander / Fogosch	382
Die Halászlé	384
Ungarische Einflüsse	386
Loipersbacher Hammerfleisch	391
Der Lángos	391
Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland	392
Winzer Neusiedlersee-Hügelland	393
Winzerküche Neusiedlersee-Hügelland	395
Purbacher Türke und Türkenkeller	397
Essiggemüse	398
Die duftige Knolle (Der Knoblauch)	399
Weinbaugebiet Mittelburgenland	401
Winzer Mittelburgenland	402
Winzerküche Mittelburgenland	404
Die Kroatischen im Burgenland	405
Strudelvielfalt	406
Weinbaugebiet Südburgenland	408
Winzer Südburgenland	409
Winzerküche Südburgenland	410
Die Hochzeitsbäckerin von Badersdorf	413
Der Uhudler	414
Traditionelle burgenländische Rezepte	417

STEIERMARK

Einleitung Steiermark	421
Das Niederwild	422
Das Reh	423
Hase und Wildkaninchen	424
Wildgeflügel	425
Mariazeller Spezialitäten und Schnaps	429
Der Steirerkas	430
Das „Wirtshaus Steirereck“ am Pogusch	432
Schöpfernes	433
Schafs- und Ziegenkäse	436
Steirischer Selchkas und Hofmolkerei Tax	437
Quitten	438
Steirische Äpfel	439
Kochen mit Äpfeln	440
Vom Sautanz und Silvesterschmaus	442
Das Klach(e)l	444
Verhackert	445
Der Holler	446
Styria-Beef	447
Der Schilcher	448
Die Weststeiermark	449
Winzer Weststeiermark	450
Winzerküche Weststeiermark	452
Der Kren	454

Kürbis, Kernöl und Kürbiskerne	451
Kürbisrezepte	451
Kürbiskernöl	451
Kochen mit Kürbiskernen	461
Käferbohnen	461
Turmschinkerei Fink	461
Zotter	461
Weinbaugebiet Südoststeiermark	461
Winzer Südoststeiermark / Neusetzer Speck	461
Winzerküche Südoststeiermark	461
Der Steirerwirt und das „Johann-Schwein“	461
Vulcano-Schinken	471
Essige und Brände von Gölles	472
Hühner und Poularden	474
Hendl-Rezepte	476
Eier	478
Wildfrüchte	480
Maroni	484
Die Südsteiermark	486
Winzer Südsteiermark	487
Winzerküche Südsteiermark	490
Goritzer Gibanze	491
Eierschwammerl	492
Die Untersteiermark und slowenische Einflüsse	494

KÄRNTEN

Einleitung Kärnten	496
Von Nudeln und Kasnudeln	498
Kärntner Speck, Hauswürste und Haussalami	501
Jause	503
Almwirtschaft	504
Leben auf der Alm	505
Rezepte von der Alm	506
Sterze	508
Kochs / Tommerl	509
Der Buchweizen und das Hadnland	510
Der Landgasthof Hafner	511
Der Fasching und seine Schmausereien	512
Fischereitradition in Kärntner Seen und Flüssen	514
Der Hecht	516
Die Seeforelle	518
Die Lachsforelle	519
Saiblingkaviar der Sichers	520
Kräuterschnäpse	522
STROH-Rum	523
Ursprüngliches Gailtal und Lesachtal	524
Gailtaler Rezepte	526
Unser täglich Brot	527
Der Kirchtag	528
Bachmanns Bio-Lachs	529
Sissy Sonnleitner	530
Pilze	532
Die Karnischen Alpen	534
Traditionelle Kärntner Rezepte	536
Haustrunk und Hausbier	538

ANHANG

Österreichische Ausdrücke	540
Rezeptverzeichnis	541