

Burgenland

In Kooperation mit
 **genuss**
burgenland

EINFACH ZUM ANBEISSEN ...

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Genuss im Burgenland könnte unterschiedlicher nicht sein. Quer durchs gesamte Bundesland findet man außergewöhnliche Produzenten und Produktveredler mit viel Leidenschaft, zu denen mich meine Reise führt. Gleichzeitig haben alle Protagonisten eines gemeinsam: Sie legen großen Wert auf die Qualität der Rohstoffe und versuchen, so naturnah wie möglich zu arbeiten. Nicht die Bio-Zertifizierung steht bei ihnen im Vordergrund, sondern die persönliche Entscheidung für ein Arbeiten im Einklang mit der Natur. Es ist wirklich großartig zu sehen, dass es in Österreich und im Burgenland so viele hervorragende Produkte gibt, die ohne Chemie und Zusatzstoffe erzeugt und ohne lange Transportwege verkauft werden, dafür über eine extra Portion Frische und ganz viel Geschmack verfügen. Überzeugen Sie sich selbst und lernen Sie die Produzenten persönlich kennen. Es zahlt sich wirklich aus!



Foto: © meineWeideGans

FÜR DIE VORLIEGENDE AUSGABE GENUSS BESUCHTE UNSERE REISEEXPERTIN IRINA WEINGARTNER ÖSTERREICHS LAND DER SONNE – DAS BURGENLAND. DENN AN 300 TAGE MACHEN 2.000 SONNENSTUNDEN DIESE REGION KLIMATISCH ZU EINER GANZ BESONDEREN. DIE WUNDERSCHÖNE LANDSCHAFT MIT IHRER REICHEN VEGETATION UND DEN GROSSARTIGEN PRODUKTEN ERGIBT DARAUS DAS „GENUSSBURGENLAND“.



HINWEIS

Die Karte zeigt die regionalen Standorte aller auf den folgenden Seiten vorgestellten Betriebe:

- 1Alles Apfel
- 2Schlösslpitze
- 3Manufaba
- 4Pflanzenöle Kovacs
- 5Rankel Walnuss
- 6Hirmann Essig
- 7Zickentaler Moorochse
- 8meineWeideGans
- 9Romeo Caviar

Für Apfelbäuerin Vera Leeb ist es wichtig, nachhaltig zu arbeiten, um der nächsten Generation einen gesunden Boden weitergeben zu können.



ALLES APFEL ODER WAS?



ADRESSE

**Alles Apfel
Obstbau Familie Leeb**
7161 St. Andrä am Zicksee
Wiener Straße 40
www.allesapfel.at

Die erste Station meiner GENUSS.Reise führt mich nach St. Andrä am Zicksee zu Vera Leeb. Der moderne Bau direkt an der Hauptstraße ist ein wahrer Blickfang und wurde als große Apfelsteige konzipiert. Vera Leeb nimmt mich mit in den Schaugarten, wo ich mich noch vor unserem Gespräch von der Frische und dem Geschmack der köstlichen Äpfel überzeugen kann. Die leidenschaftliche Apfelbäuerin bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann Albert zehn Hektar im Seewinkel. Obwohl beide in einer gemischten Landwirtschaft aufgewachsen waren, kamen sie erst über berufliche Umwege zu ihrem Apfelhof. Der Grundstein wurde gelegt, als Alberts Vater einige Apfelgärten als Beschäftigung für seine Pension pflanzte. Zu Beginn betrieben die beiden den Apfelanbau nebenbei, doch nach und nach entdeckten sie, dass es sich beim Apfel um eine Marktlücke im nördlichen Burgenland handelte. 2001 wurde ein Apfelgarten zum Selbstpflücken angelegt und der Wunsch nach einem eigenen Betrieb immer größer. 2008 wurde schließlich von Grund auf neu gebaut, seither arbeiten beide als Vollzeit-Apfelbauern. Es gibt sieben Hauptsorten, von knackig-süß bis erfrischend-säuerlich, die von Ende Juli bis Ende Oktober geerntet werden und seit 2009 nur mehr direkt über den Hof verkauft werden. Aufgrund des Direkt-

verkaufs wurden neben modernen Sorten nach und nach auch ältere Sorten angesetzt. Vera Leeb schätzt besonders, dass sie ihre Äpfel bei optimaler Reife ernten kann, da lange Transportwege und übermäßige Lagerung wegfallen: „Selbstverständlich ist es ein großes Risiko, mit der Natur zu arbeiten,“ so die Apfelbäuerin, „gleichzeitig lehrt sie einen aber auch, sich an die Natur zu halten und mit den Jahreszeiten zu leben und zu arbeiten.“ Vera Leeb freut sich, dass auch die Jugend den Ab-Hof-Verkauf gut annimmt und die gute Qualität der Äpfel schätzt. Als Mitglieder der „Schule am Bauernhof“ kommen Schulklassen vorbei, um sich ein Bild vom Betrieb und der Arbeit zu machen. Auf die Frage nach ihrem Lieblingsapfel antwortet mir Vera naturgemäß: „der Apfel, der gerade erntefrisch ist.“ Kraft schöpft sie aus der stets positiven Rückmeldung ihrer Kunden: „Bei uns ist der Kunde nicht anonym, der Apfel aber auch nicht“, womit sie den Unterschied von ihren Äpfeln zu den Äpfeln im Supermarkt unterstreicht. Daher werden ihre Produkte auch nur in der Region verkauft. Für die Zukunft wünscht sich Vera Leeb, dass sich Menschen bewusster mit Lebensmitteln auseinandersetzen und gleichzeitig den Bauern mehr Wertschätzung entgegenbringen würden. Und genau darin sehen wir auch unsere Aufgabe als Herkunftsmagazin GENUSS.

BURGENLANDS „PÜZBUAM“

Das nächste Ziel auf meiner GENUSS.Reise führt mich zu Martin Csanyi und Maximilian Höller nach Donnerskirchen. Diese zwei jungen Männer haben sich der nachhaltigen Pilzzucht verschrieben. Lässig, innovativ und mit einem großen Umweltbewusstsein haben sie Anfang dieses Jahres das landwirtschaftliche Unternehmen Schösslpilze ins Leben gerufen. Die Besonderheit an der Art ihrer Pilzzucht ist, dass sie dem scheinbaren Abfallprodukt Kaffeesatz noch einiges abgewinnen können. Sie betreiben quasi Upcycling in seiner besten Form. Aber nun der Reihe nach: Dreimal die Woche wird von verschiedenen Institutionen Kaffeesatz eingesammelt. Kaffeesatz, weil er sehr nährstoffreich und durch den

Kochvorgang bereits steril ist, und das ohne weiteren Energieaufwand. Der Kaffeesatz dient als Substrat und wird, nachdem er in kleine Säcke gefüllt wurde, etwa einen Monat in einem Inkubationsraum gelagert. Nachdem die Säcke mit dem Pilz durchwachsen sind, werden diese ein paar Mal eingeschnitten und in den Fruchtungsraum gehängt. Nach zehn Tagen, man glaubt es kaum, sind die Austernseitlinge aus den Löchern gewachsen und erntereif. Als Anhänger der Blue Economy übersetzen sie ihre Philosophie so, dass sie die Produkte aus der Region nehmen und der Region auch wieder zurückgeben. Sprich: Der Kaffeesatz wird im Anschluss wieder als Dünger der Erde zurückgegeben. Da sie so regional und nachhaltig wie möglich wirtschaften und

die Transportwege so gering wie möglich halten, wird der Kaffeesatz auch nur im Umkreis von etwa 15 Kilometern eingesammelt. Die Ernte ist daher abhängig von der Menge des Kaffeesuds innerhalb dieser Reichweite. Aus 1,7 Tonnen Kaffee lassen sich in etwa zehn bis 15 Prozent Pilze reifen. Produktionsstätte ist der Keller der Familie Esterhazy im Herzen von Donnerskirchen. Die selbsternannten „Püzbuam“ kennen sich bereits seit dem Kindergarten. Die Idee zu ihrem Produkt kam den Studenten der Agrarwissenschaft unabhängig voneinander und ganz zufällig. Martin hatte über die Uni an einem Workshop zu diesem Thema teilgenommen und Maximilian war bei einem Markt auf die Pilzzucht aufmerksam geworden. Beiderseitiges Interesse war geweckt und nach einem gründlichen Austausch wurde auch gleich ausprobiert. Die Nachfrage nahm stetig zu und aus der Garagenmanufaktur ist heute ein professionelles und nachhaltiges Unternehmen entstanden, das erstklassige Austernseitlinge und köstliche Pilzprodukte im Glas sowie etwa frisches Austernpilzpesto erzeugt. Aktuell wird der Keller fertig adaptiert, um die zukünftig geplanten vier Tonnen Kaffeesatz pro Monat verarbeiten zu können. Am meisten lieben die beiden an ihrem Beruf, dass sie eine sinnvolle und nachhaltige Arbeit machen. Der Erfolg und die Zufriedenheit der Kunden geben ihnen recht. Wichtig bleibt für sie, die Wege kurz zu halten, vernünftig zu wirtschaften und unabhängig vom Großhandel zu bleiben. Sie wollten etwas Geseheites machen und ich kann nur sagen, dass ihnen das wirklich gelungen ist.



Die sympathischen Püzbuam Maximilian Höller und Martin Csanyi nach der Ernte ihrer Austernseitlinge in Donnerskirchen.

Fotos: © Alles Apfel, Schösslpilze

ADRESSE

Schösslpilze - Maximilian Höller & Martin Csanyi
7082 Donnerskirchen
Hauptstraße 57
www.facebook.com/schloesspilze

Ulla Wittmann und Ludwig Birschitzky inmitten ihrer Frauenkirchner Sojabohnen, aus denen sie ihre Manufaba Tofu-Köstlichkeiten erzeugen.



MANUFABA – DIE HANDGEMACHTE BOHNE

Ich reise weiter nach Frauenkirchen und treffe dort Ulla Wittmann. Seit Herbst 2015 produziert sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Ludwig Birschitzky unter dem Namen Manufaba Bio-Tofu. Die Sojabohnen dazu stammen vom Biobauern Ludwig – direkt aus Frauenkirchen. Als professionelle Umweltberaterin und Klimaschutzexpertin sind für Ulla ganzheitliche Kreisläufe und die Verwendung von regionalen Naturprodukten Grundvoraussetzungen. Die Idee, die Sojabohnen zu Tofu zu verarbeiten, entstand aus einem Ferngespräch mit Ludwig, während sich Ulla eine Auszeit genommen hatte. Sie fing sofort Feuer und begann mit der

Recherche. Die Begeisterung blieb, sie war mit dem Produkt mehr als zufrieden und die positive Resonanz ließ auch nicht lange auf sich warten. Im Herbst 2015 stand sie dann zum ersten Mal auf Märkten, seither ist die leidenschaftliche Köchin ständig dabei, ihre Produktpalette zu erweitern. So gibt es aktuell Tofu in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen und eine kleine Auswahl an fertig zubereiteten Speisen wie etwa eine Tofunese als vegane Alternative zur Bolognese oder das Chili con Tofu. Selbstverständlich kommen auch hierfür alle Zutaten aus Bio-Landwirtschaft, der Großteil aus dem Seewinkel. Mittlerweile beliefert Ulla auch einige Gastronomiebetriebe der Region. Der Name Manufaba setzt sich aus den lateinischen Worten manus und faba zusammen, was übersetzt so viel heißt wie Hand und Bohne. Den Verkauf auf den Märkten und den Kundenkontakt mit Menschen, die die gleichen Werte haben, schätzt sie am meisten: „Die Marktcommunity ist eine ganz eigene Welt mit einer großartigen Unterstützung“, so Ulla. Gleichzeitig

genießt sie an der Arbeit, ihre Kreativität beim Entwickeln von neuen Produkten auszuleben. Wenn Ulla alle drei Tage Tofu herstellt, beginnt ihr Arbeitstag bereits um 4:30 Uhr. Denn die Bohnen brauchen ihre Zeit, um genießbar zu werden, die Arbeitsschritte sind vielfältig und kraftaufwändig. Sie verarbeitet rund einen Hektar Sojabohnen der insgesamt 100 Hektar umfassenden gemischten Landwirtschaft, die Herstellung von Soja basiert auf einer jahrtausendealten Tradition. Da Soja ein guter Stickstoffsammler ist, fördert er auch den Nahrungsgehalt im Boden. Für Ulla ist Tofu aufgrund seines hochwertigen Eiweißgehaltes eine optimale Ergänzung im Speiseplan – jedoch keinesfalls ein Fleischersatzprodukt. Außerdem ist er vegan und glutenfrei, für viele Menschen eine vernünftige Alternative. Unter dem Motto „Von der Sojabohne zum Geschmackserlebnis – alles aus einer Hand“ betont Ulla einmal mehr die Besonderheit, ein nachhaltiges Produkt mit einem geschlossenen Kreislauf biologisch herzustellen.

ADRESSE

Manufaba - Ulla Wittmann
7132 Frauenkirchen
Josefstraße 52
www.manufaba.at

A GUADA TROPFEN ÖL

Die Reise geht weiter ins Südburgenland, zur Familie Kovacs. Seit Generationen dreht sich hier alles um die Landwirtschaft. Andreas Kovacs beginnt aus dem Jahr 1966 zu erzählen, als seine Eltern den Betrieb übernahmen. Während sein Vater die Woche über auswärts arbeitete, war es die Mutter, die den Betrieb aufbaute und fortführte. Während dieser Zeit wurden Stiere, Schweine, Hühner und Gänse gehalten und die Flächen lediglich für die Erzeugung von Tierfutter genutzt. Das Generationenprojekt ging weiter, als Sohn Andreas die landwirtschaftliche Fachschule in Güssing absolvierte und 2004 den Betrieb übernahm. Zu diesem Zeitpunkt war der Hof bereits ein reiner Ackerbaubetrieb, der verschiedenes Getreide, Soja und Ölfrüchte produzierte

und die Ernte schließlich verkaufte. „Die Landwirtschaft so fortzuführen hätte keinen Sinn gemacht, daher lag es nahe, unsere Ölfrüchte nicht dem Agrarhändler zu verkaufen, sondern selbst zu verarbeiten“, erzählt der Landwirt. „Die geborene Idee wurde in die Tat umgesetzt. 2009 organisierten wir uns eine Ölpresse.“ Ein Jahr lang wurde getüftelt, ausprobiert und verfeinert. Die Mühe hat sich gelohnt, denn seither werden hochwertiges Raps- und Sonnenblumenöl hergestellt. „Da meine Frau eine begnadete Köchin ist und immer neue Sachen ausprobiert, hat sie auch den Versuch mit den Gewürzölen gestartet. Das war ein Volltreffer“, erzählt Andreas stolz. Mittlerweile gibt es sieben verschiedene Sorten Öl. Darunter Variationen mit Thymian, Chili und Basilikum. Die Ölerzeugung ist für Andreas

und seine Frau Beatrix ein gemeinsames Projekt, wo sie gerne und viel Zeit verbringen. Zum Abschluss bekomme ich noch eine spannende Einführung in die Ölerzeugung: Die naturbelassenen Rohstoffe werden nur bis zu 65 Prozent gepresst, durch die Schneckenpresse passiert die Ölherstellung schonend und langsam. Danach ist es eine Zusammenarbeit von Zeit und Schwerkraft, bis sich das Öl von selbst filtriert. Abgefüllt und verkauft wird auch direkt auf dem Hof. „Unsere Philosophie ist, dass alles seine Zeit haben darf. Diese Qualität möchten wir konstant zu 100 Prozent gewährleisten.“ Nur so kann flüssiges Gold entstehen, das vom Samen bis zu Abfüllung auf dem Hof verarbeitet wird. Nicht ohne Grund beschreiben sich die Kovacs selbst als Powerfamilie mit Genussanspruch.



ADRESSE

Pflanzenöle Kovacs
Andreas Kovacs
 7537 Neuberg
 Obere Hauptstraße 115
www.pflanzen-oele.at

Andreas Kovacs kümmert sich auf dem Feld darum, dass die Ölfrüchte unter besten Bedingungen heranwachsen. Beatrix Kovacs veredelt die fertigen Öle anschließend mit köstlichen Gewürzen.

Bernhard Rankel produziert im Nordburgenland exquisite Delikatessen rund um die Walnuss und hat sich damit seinen Traum erfüllt.



REINE SCHNAPSGESCHICHTEN

Bernhard Rankel war Jurist, ehe er sich mit seiner Nussmanufaktur in Potzneusiedl im Nordburgenland seinen großen Traum erfüllte. Bereits 2004 begann er hobbymäßig Walnussliköre anzusetzen – entstanden aus einer alten Schnapsgeschichte. Geworden ist daraus seine eigene Erfolgsgeschichte, die 2011 mit 1.500 Litern Walnusslikör weiterging. Seit 2012 gibt es die Walnuss-Delikatessen-Linie, die sukzessive erweitert wird. Warum Walnuss? „Weil sie schmackhaft, gesund und eine beheimatete Frucht ist, die ein stiefmütterliches Dasein gefristet hat“, beantwortet Bernhard meine Frage und

führt weiter aus: „Ich habe begonnen, die Walnuss – trotz des enormen Verarbeitungsaufwandes – nicht nur als Superfood, sondern als Delikatesse in verschiedenen Ausprägungen zu verarbeiten und den Kunden näher zu bringen.“ Den Großteil seiner grünen Walnüsse bezieht er von einem Landwirt im Seewinkel, gepflückt werden sie von ihm selbst. Die Rezepte seiner Produkte hat er sich autodidaktisch angeeignet, das Grundrezept der klassischen schwarzen Nüsse hat er von seinem Großvater aus der Südoststeiermark. An seinem neuen Beruf schätzt Bernhard Rankel am meisten, dass er nun die Freiheit hat, das zu tun, was er am liebsten macht: „geNUSS zu produzieren und den Menschen damit Freude zu bereiten und dieses Feedback auch zurückzubekommen.“ Auch ist es die Manufaktur – mit den eigenen Händen etwas zu erzeugen, das sich von seinem vorigen Beruf so stark und positiv unterscheidet. Daher produziert er auch nur, was ihm selbst schmeckt und gefällt. Das gibt es auch keinesfalls von der Stan-

ge im Supermarkt: „Der Umgang mit Ressourcen und die Veredelung von Walnüssen gibt mir einen besonderen Kick, sichtbare Wertschöpfung aus eigener Hand zur Freude und zum Genuss für den Kunden“, schwärmt Bernhard weiter. Außerdem ist er davon überzeugt, dass man die positive Energie bei der Herstellung von Lebensmitteln in diese überträgt. Bernhard verzichtet bewusst auf eine Bio-Zertifizierung, denn er weiß, woher seine Zutaten stammen, wie sie verarbeitet werden und dass keinerlei künstliche Zusatzstoffe enthalten sind. Er ist somit sein strengster Kontrolleur. „Das gebe ich meinen Kunden direkt weiter, mit meiner ganzen Geschichte dahinter. So gesehen könnte man sagen, dass meine Produkte ‚more than organic‘ sind“, erzählt er nachvollziehbar. Dazu kommt, dass alle seine Produkte erlesen und handverlesen sind und eines gemeinsam haben: „Sie folgen keinen Trends! Sie gehen ihren Weg mit den Jahreszeiten und richten sich dabei nach dem Kreislauf der Natur.“

ADRESSE

Rankel Walnuss
Mag. Bernhard Rankel
 2473 Potzneusiedl
 Obere Hauptstraße 21
www.rankel.at

SAUER MACHT LUSTIG

So lautet das Motto von Familie Hirmann. Doch dahinter versteckt sich viel mehr, denn neben 48 Sorten Essig werden noch 20 verschiedene Edelbrände und Liköre, Säfte und Kürbiskernöl erzeugt. Begonnen hat alles mit einem kleinen Nebenerwerbsbetrieb. Heute sind Andrea und Erich Hirmann zahlreich prämierte Essigspezialisten. Die größte Auszeichnung für sie war die Genusskrone 2012/2013 für den Apfel Balsam Essig. In den Hügeln von Rudersdorf im Südburgenland führen sie ihren landwirtschaftlichen Betrieb bereits in dritter Generation. Sie bewirtschaften neben acht Hektar Ackerland und 3,5 Hektar Wald auch 1,5 Hektar Streuobstwiesen, aus denen all diese Köstlichkeiten entstehen:

„Wir haben beide einen Beruf erlernt, aber nach der Hofübernahme war uns klar, dass dies eine Aufgabe wird, die einen außergewöhnlichen Einsatz verlangt“, antwortet Erich auf die Frage nach seinen Berufsplänen. Seine Frau, eine gelernte Köchin, arbeitet seit 2002 auf dem Hof mit, Erich ist neben seiner Passion als Brenner auch noch Vollzeit-Bankangestellter. Zu Beginn wurde nur Schnaps verkauft, Essig wurde für den Eigenverbrauch erzeugt. „Da mich Essig immer interessiert hat, wurden einige Sorten probiert, Obst war schließlich ausreichend vorhanden. Dieser wurde anfangs an Verwandte und Freunde verkauft. Durch Mundpropaganda und ein bisschen Werbung wurde die Nachfrage immer größer. Heute hat der Essig einen Anteil von 90 Prozent“, erzählt mir Erich. Da das Obst der eigenen Streuobstwiesen nicht mehr ausreicht, werden viele alte Sorten aus der näheren Umgebung zugekauft. Dazu kommt überreifes, nicht schön gewachsenes Gemüse von den umliegenden Bauern, wodurch gleichzeitig vermieden wird, dass dieses auf dem Kompost landet. Die Hirmanns versuchen so naturnah wie möglich zu produzieren, ohne Spritzmittel und Dünger. Die Veredelung der Früchte ist Erich Hirmanns Berufung. Aus einem guten Grundprodukt ein hervorragendes Endprodukt zu machen, bereitet ihm große Freude. Hier kann er seine Kreativität frei entfalten, was man an der riesigen Produktvielfalt gut erkennen kann. Verkauft werden die Produkte der Familie Hirmann direkt Ab-Hof und über den eigenen Onlineshop.

ADRESSE

Familie Hirmann Essig
7571 Rudersdorf
Pußta 5
www.alles-essig.at



Andrea und Erich Hirmann stehen für Essige und Edelbrände erster Klasse und werden dafür laufend mit zahlreichen Auszeichnungen prämiert.





Links die berühmten Moorochsen auf der Weide. Im Bild unten die Verleihung des Tierschutzpreises durch LR DI Nikolaus Berlakovich an Werner Sinovics, Obmann der Rinderbauern und des Vereines „Rinderweide am Zickentaler Moor“.



DER OCHS VOM MOOR

Rede und Antwort steht mir bei meinem nächsten Ziel DI Jürgen Frank, Projektleiter der Genussregion Zickentaler Moorochse. Wir befinden uns im südlichen Burgenland rund um das Naturschutzgebiet Auwiesen Zickenbachtal, dem größten Niedermoor im pannonischen Raum. Und genau um dieses Moor ging es auch bereits 2003, als Jürgen Frank den Auftrag bekam, diese Region zu beleben. Einerseits sollte das 12.000 Jahre alte Moor geschützt, andererseits so nachhaltig wie möglich genutzt werden. Die Idee war: „Wenn wir einen Grünlandgürtel um das Niedermoor schaffen würden, der frei von Düngung wäre, dann bestünde eine Chance auf nachhaltigen Erhalt des Na-

turjuwels“, erinnert sich Jürgen. Dann folgte man dem Beispiel aus dem Seewinkel, wo bereits in den Pufferzonen Ochsen der Rasse Galloway gezüchtet wurden. Der Verein „rund um's moor“ wurde gegründet und die Bauern konnten überzeugt werden, ihre Flächen von Ackerbau auf Weidewirtschaft umzustellen und im Rahmen des Vereins „Rinderweide im Zickentaler Moor“ einen Mastbetrieb auf den ungedüngten Wiesen rund um das Moor einzurichten. Schließlich wurde die Marke „Zickentaler Moorochse“ mit einer klaren Zielsetzung aufgebaut: Rindfleisch der Premiumklasse, das natürlich gewachsen ist. Keine Turbomast, sondern rund drei Jahre Reifezeit. Auf dem mittlerweile 120 Hektar großen Grünlandgürtel rund um das Moor weiden 150 Tiere. „Seit 2004 werden die Wiesen nicht mehr gedüngt. Somit entwickelt sich eine besondere Pflanzengemeinschaft, die natürlich Einfluss auf den Geschmack des Fleisches hat. Dazu kommen das extrem langsame Wachstum der Tiere und der Umstand, dass sie von Mai bis November rund ums Moor unterwegs

sind. In der Vegetationspause werden sie in einem Freiluftstall gehalten und können jederzeit auf die Winterweide hinaus“, erfahre ich. Da die Bauern rund ums Moor keine Züchter sind, sondern ihr Land als Weideflächen verpachten, kommen die Tiere im Alter von sechs bis acht Monaten von verschiedenen Züchtern auf die Weiden und werden in dieser Zeit von einem speziell ausgebildeten Tierhalter betreut. Für den Vertrieb des Fleisches wurde die Firma Stefri Frischeteam Halper aus Kemetten im Südburgenland gewonnen, die aufgrund der Exklusivität einen deutlich höheren Preis dafür zahlt. Jürgen Frank ist stolz auf sein Genussprojekt, und das gleich aus mehreren Gründen: „Das Vorrangige ist, dass die Zickentaler Moorochsen tatsächlich die eigentlichen Naturschützer geworden sind. Sie sind identitätsstiftend für die Region und haben deutlich zur Steigerung des Bekanntheitsgrads beigetragen. Und es ist gelungen, Naturschutz und Landwirtschaft zu einer für alle Beteiligten gewinnbringenden Zusammenarbeit zu bringen.“

ADRESSE

Zickentaler Moorochse
DI Dr. Jürgen Frank
 7542 Sulz
www.moorochse.at



Wolfgang und Susanne Scheiblauber, die aufgrund ihres persönlichen Qualitätsanspruchs die Marke „meineWeideGans – Edles aus der Natur“ ins Leben gerufen haben.

Die Erfolgsgeschichte der Marke „meineWeideGans – Edles aus der Natur“ begann 2012 mit 200 Gänsen. Heute verarbeitet Wolfgang Scheiblauber in der Genussregion Südburgenländische Weidegans rund 1.500 Gänse. Da seine Gänse viel Auslauf benötigen, reichen seine eigenen Weideflächen nicht mehr aus. Daher hat er mittlerweile Vertragslandwirte, die unter seinen Vorgaben die Weidegänse züchten und aufziehen. Als Landwirtssohn hat Wolfgang nach dem Abschluss des Francisco Josephinums in Wieselburg Betriebswirtschaft studiert und war später in einem großen Beratungsunternehmen Partner und Gesellschafter. Aber wie kam er dann zur Gans? Zahlreiche Einladungen zum Gans! Essen, die stets einen Gummiadler auf den Teller brachten, waren schließlich der Auslöser: „Das Nörgeln war einfach, da es aber langfristig nichts bringt, wurden 2012 die ersten Gänse angeschafft“, berichtet er. „Trotz landwirtschaftlicher Kenntnisse war es schlussendlich viel Learning by Doing, das durch intensive Recherchen mit der Genussregion vertieft wurde. Die Kenntnisse für die Veredelung habe ich mir über zwei Jahrzehnte durch zahlreiche Genuss- und Kochreisen sowie durch Ausprobieren, Hinfallen und wieder Aufstehen autodidaktisch angeeignet.“ Besonders liebt er an seinem Beruf, dass er für seine Kunden ehrliche Köstlichkeiten er-

zeugt und dabei die Tierethik berücksichtigt und lebt. „Wir arbeiten mit Lebewesen und erschaffen daraus Lebensmittel. Im Grunde ist es ein Kreieren von Köstlichkeiten. Viele Produkte sind ersetzbar, unsere exklusiven Köstlichkeiten nicht.“ Die Aufzucht der Gänse erfolgt saisonal. Ab Ende September startet die Ernte, das heißt, die einzelnen Weiden werden abgeräumt. Wichtig ist hier, dass keine Gänse getrennt werden, da die Paarbildung bereits begonnen hat. Zu Weihnachten sind die Weiden dann leer und werden erst im April mit Gösseln (Gänseküken) befüllt. „Somit garantieren wir, dass unsere Kunden und Wiederverkäufer immer mit frischer Ware versorgt werden und wir auf unnötige Haltbarmacher verzichten können“, so Wolfgang. Rund 80 Prozent der Gänse werden zu den Produkten „PUR mit Gans“ veredelt. Darunter finden sich Aufstriche, Suppen, Consommés, Pasta und Geräuchertes, 2017 wurden die Gänse-Rillettes mit dem Speckkaiser ausgezeichnet. Seit Kurzem bietet Wolfgang Scheiblauber eine Sous vide Gänsekeule an und hat damit den Nerv der Kunden getroffen: „Wir bereiten diese 23 Stunden vor, der Kunde kann sie dann in einer halben Stunde finalisieren. Um die Präsentation am Teller sowie das geschmackliche Erlebnis abzurunden, bieten wir dazu auch gleich die Gänse-Glace an.“ Also alles Gans einfach!

ALLES GANS EINFACH



ADRESSE

**meineWeideGans -
Edles aus der Natur®
Wolfgang Scheiblauber**
7474 Eisenberg an der Pinka
www.meineweidegans.at



Romeo Schermann produziert im Bezirk Oberwart Caviar, unter anderem Ossietra Caviar vom Sibirischen Stör – und Tochter Lisa ist davon sichtbar begeistert!



ECHTER ROMEO CAVIAR

Die letzte Station meiner Reise führt mich nach Mariasdorf im Bezirk Oberwart. Dort empfängt mich Romeo Schermann, seines Zeichens Fischzüchter und Caviarproduzent. Hauptberuflich hat Romeo vor 20 Jahren mit einer Plakatwerbefirma begonnen. Als er sich vor sechs Jahren ein Haus mit Teichanlage gekauft hat und diese zu sanieren begann, ist die Idee entstanden, Caviar zu produzieren. Durch seine touristische Ausbildung hat ihn das Produkt schon immer interessiert. Begonnen hat er mit etwa 100 erwachsenen Fischen, um die ersten Ernten durchfüh-

ren zu können und den Markt aufzubauen. Mittlerweile befindet er sich im dritten Jahr der Produktion. „Heuer können wir erstmals zum Ernten die Fische nehmen, die wir am Anfang als Setzlinge bekommen haben“, erzählt Romeo stolz. „Die Teichanlagen werden nächstes Jahr auf knapp zwei Hektar verdoppelt. Der Fischbestand liegt aktuell bei rund 3.000 Fischen, vordergründig Sibirischer Stör, aber auch Albin Sterlet, Hausen (Beluga Stör) und Waxdick“, erfahre ich weiter. Verkauft wird sowohl weißer als auch schwarzer Caviar. Der schwarze Ossietra Caviar vom Sibirischen Stör wird die gesamte Saison über angeboten. Den weißen Caviar kann man im November und Dezember, also in der Hauptsaison, jederzeit kaufen, im Frühling auf Vorbestellung. „Es ist eine hohe Verantwortung, mit den Fischen zu arbeiten. Der sorgsame Umgang mit diesen hochwertigen Nahrungsmitteln ist ein absolutes Muss.“ Im vergangenen Jahr wurde eine neue Verarbeitungsküche gebaut, um

nach den besten hygienischen Bedingungen arbeiten zu können. Am meisten liebt Romeo die Produktion des Caviars, was wie ein Fest zelebriert wird, bei dem Familie und Freunde mithelfen. Aber auch den Kontakt zu seinen hochwertigen Kunden schätzt er sehr. Und obwohl die Produktion von Romeo Caviar nach wie vor ein „Genusshobby“ ist, macht es Romeo besonders stolz, dass er bei Verkostungen mit internationalen Caviars immer vorne dabei ist. Da die Fische hauptsächlich Naturnahrung und zwischendurch Kürbispresskuchen aus der Region zu sich nehmen, schmecken sie natürlich besser als Fische aus Betonlaufbecken, die mit Industriefutter gefüttert werden. Ebenso spielen die gute Wasserqualität und ein stressfreies Leben eine wichtige Rolle. „Mit unserer Produktionsart können wir keine Big Player in diesem Segment werden, da die Kapazitäten beschränkt sind. Dadurch wird Romeo Caviar auch immer etwas Besonderes sein.“ Und das ist gut so!

ADRESSE

**Romeo Caviar -
Romeo Schermann**
7433 Mariasdorf
Spitzwiese 122
www.romeo-caviar.at

GENUSS.LOKALE

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Da geht die Sonne auf

Seit über 40 Jahren betreibt Familie Wende das gleichnamige Hotel in Neusiedl. Im hauseigenen Restaurant „Sonnenstube“ kümmert sich Küchenchef Bernd Rohrer um das leibliche Wohl der Gäste. Seniorchefin und leidenschaftliche Köchin Waltraud Wende steht ihm dabei nach wie vor mit Leib und Seele zur Seite. Man kann wählen zwischen Buffet und à la Carte, wir entscheiden uns für Letzteres. Zur Vorspeise werden uns ein erfrischendes Eierschwammerl-Apfel-Tatar und hausgemachte Eierschwammerl-Ravioli auf Chorizo-Carpaccio empfohlen. Zum Hauptgang geht es dann heiß her. Neben Klassikern wie Tafelspitz oder Zanderfilet stehen flambierte Schweinsmedaillons in einer rassigen Sauce mit Rosmarinerdäpfeln und Prinzessbohnen oder ein flambiertes Pfeffersteak mit gebackenen Dollar-Chips, glacierten Karotten und Broccoliröschen zur Auswahl. Zum süßen Ausklang zaubert die hauseigene Konditorei ein luftig leichtes Topfensoufflée auf Fruchtspiegel und eine feine Limetarte mit Holler-Himbeereis. Für die Weinauswahl zeichnet Patron Horst Wende persönlich verantwortlich und für alle Bierfreunde gibt es Zipfer Pils und Wieselburger vom Fass, Kaiser Doppelmalz, Edelweiß Weizenbier, Budweiser und Guinness draught.

RESTAURANT SONNENSTUBE IM HOTEL WENDE

7100 Neusiedl am See, Seestraße 40
Tel.: 02167 8111, www.hotel-wende.at
Öffnungszeiten:
Mo. bis So. von 6:45 bis 10 Uhr,
von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

Von allem für jeden

Im Jahr 1979 eröffneten René Taubers Eltern am Puztasee in Andau ein kleines Badebuffet. Heute befindet sich dort ein stylisches Seerestaurant, das zwar immer noch die Badegäste kulinarisch verwöhnt, aber mittlerweile auch Genussfreunde von weither anlockt. René Tauber ist 2003 in den elterlichen Betrieb eingestiegen und führt ihn seit 2007. Die Speisekarte bietet von allem und für jeden etwas. Für Fleischtiger gibt es Steak vom Wagyu oder Kobe, erstklassige selbstgemachte Burger und natürlich die traditionellen Klassiker wie Cordon Bleu, Wiener oder Puszta Schnitzel. Zander, Wels und Karpfen sind eine ebenso köstliche Alternative wie die herzhaften Eiernockerl oder verschiedene Pastagerichte. Das zarte Hirschschnitzel oder das saftige Wildschweingulasch sind für Wildfreunde ein Gedicht. Das vielfältige Pizzeriaangebot zu guter Letzt ist eine wunderbare Ergänzung. Als leidenschaftlicher Patron sorgt René Tauber auch dafür, dass er seinen Gästen immer das passende Getränk anbietet. Daher listet die Wein- und Bierkarte nicht nur alle namhaften Winzer aus der Region, sondern auch spannende Newcomer aus der ganzen Welt. Freunde der gepflegten Braukunst können wählen zwischen Zipfer, Gösser und Weizen vom Fass, einem Puntigamer Panther oder einem Kaiser Doppelmalz.



TAUBER AM SEE

7163 Andau, Am Badesee
Tel.: 02176 2180, www.tauberamsee.at
Öffnungszeiten:
Täglich von 11:30 bis 21 Uhr
(von September bis April
Montag und Dienstag Ruhetag)

WAS PERFEKTE FASSBIERQUALITÄT AUSMACHT

Frisch geduscht zapft es sich am besten.

Dass Biergläser vor dem Zapfvorgang auf der Gläserdusche ausgespült werden, ist bekannt, der Hintergrund anscheinend weniger, denn nach wie vor ist zu beobachten, wie Gastronomie-mitarbeiter mit Vorliebe zur Reinigung bereits benutzter Gläser darauf ausspülen. „Das Glas geht ja schließlich wieder zum gleichen Gast“, ist als Rechtfertigung zu hören, ohne dabei zu bedenken, dass das nächste Glas Bekanntheit mit den Spülresten macht, die bei Raumtemperatur mehr und mehr verkeimen. Für eine wirklich FASSZINIERENDE Zapfkultur kommen nur saubere Gläser auf die Gläserdusche, um die Rückstände von Klarspülmitteln wegzu-spülen, damit der Gast sich an einem langanhaltenden Bierschaum erfreuen kann.



Michael Leingartner,
österreichischer
Biersommelier-Staatsmeister