

GENUSS.Reise Burgenland

In Kooperation mit



Süßes und Schokoladiges erfreuen seit jeher Gaumen und Herz von Jung bis Alt. Werden diese Köstlichkeiten auch aus hochwertigen Zutaten und von Hand erzeugt, schmecken sie noch besser. Im Rahmen unseres aktuellen GENUSS.Spezialthemas Schokolade hat sich GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner auf den Weg durchs Burgenland gemacht, um das Handwerk rund um Schokolade und andere Leckereien zu entdecken.

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Andrea Strohmayer ist für ihre Kirschespezialitäten weithin bekannt, besonders beliebt ist die Edelkirsch-Schokolade.

zum Naschen immer stärker wurde, hat sie auch eine Edelkirsch-Schokolade in ihr Sortiment aufgenommen. Produziert wird diese von der Schokoladenmanufaktur Fenkart in Hohenems, die als eine der wenigen in Österreich „Bean to Bar“, von der Bohne bis zur fertigen Schokolade, produziert. Ebenso wie Andrea legt Fenkart darauf Wert, wo die Rohstoffe herkommen und wie sie erzeugt werden. Die Schokolade wird mit einer Kakaomasse und einem Kirschentresterbrand gefüllt, der aus den Pressrückständen von Saft und Frizzante übrig bleibt und zu wertvoll zum Wegwerfen ist. Die Kirschen für ihre Produkte kommen von privaten Gärten und von ungenutzten Bäumen aus der Region, die mittels Erntehelfern gepflückt und über die Kirschenbörse zugekauft werden. Das Bewusstsein und die Wertschätzung für die heimischen Kirschen sowie der Erhalt der Bäume sind dadurch bereits enorm gestiegen. Für noch mehr Geschichten rund um die Leithaberger Kirsche bietet Andrea Strohmayer regelmäßig Kirscherlebnisse an.

KIRSCHEN-GENUSSQUELLE – MIT GESCHMACK REGION UND LANDSCHAFT ERHALTEN

Das erste Ziel meiner Genussstour führt mich nach Breitenbrunn zu Andrea Strohmayer, die sich mit ihrer Kirschen-Genussquelle dem Erhalt und der Verarbeitung der Leithaberger Edelkirsche verschrieben hat. Die Idee dazu geht zurück auf die Gründung des Vereins der Genuss Region Leithaberger Edelkirsche, bei der Andreas Mutter Rosi Strohmayer federführend dabei

war. Ziel war es, die Kulturlandschaft rund um die Kirsche zu bewahren. Zwischen Jois und Donnerskirchen wachsen immerhin acht verschiedene Sorten Kirschen, die mittlerweile auch in Sortenerhaltungsgärten mit der Arche Noah gepflegt werden. 2016 machte sich Andrea schließlich mit ihrer Manufaktur Kirschen-Genussquelle selbstständig und erzeugt seither reinsortige Fruchtaufstriche, Chutneys, Direktsaft, Frizzante, Likör und einen Brand. Da die Nachfrage der Kunden nach etwas

**Kirschen-Genussquelle Strohmayer
Prangerstraße 49
7091 Breitenbrunn
www.genussquelle.at**



Ob Schokopralinen von Familie Spiegel oder Schokokekse von Tante Dea alias Andrea Gruber: Bei diesen burgenländischen Spezialitäten fällt einem das Wegschauen extrem schwer.

PRALINEN MANUFAKTUR SPIEGEL – DIE WELT DER SCHOKOLADE

Zum Abschluss meiner aktuellen Reise besuche ich die Pralinen-Manufaktur der Familie Spiegel in Bad Tatzmannsdorf, ein wahrliches Schokoparadies. Dort treffe ich die Geschwister Sandra und Edgar Spiegel, die gemeinsam mit Edgars Frau, der gelernten Chocolatière Evelien, den Betrieb leiten, der aus Hotel, Restaurant und Manufaktur besteht. Den Grundstein dafür legte die Mutter der Spiegels mit einem kleinen Café. Als die Übernahme im Raum stand, kam Edgar mit seiner Frau zurück nach Österreich und die Idee, es mit der Produktion von Pralinen zu probieren, war geboren. Gestartet wurde 1999 mit Füllungen, deren Rohstoffe die Bauern aus der Region brachten – Kürbiskern und Schnaps-Weichsel. Die schokoladigen Köstlichkeiten sind gleich von Beginn an so gut angekommen, dass sie die Gäste auch als Geschenke mit nach Hause nehmen wollten. Die Spiegels waren überwältigt von der positiven Resonanz der Gäste. Sie begannen auf Nachfrage der Kunden Kleinstführungen anzubieten, bis im Jahr 2004 der große Umbau mit Produktions- und Schauraum folgte. Heute umfasst das Sortiment an die 300 Rezepturen, die im Jahresreigen wechseln. Eine bunte Auswahl von 60 Kreativen füllt tagtäglich die große Vitrine im Verkaufsraum. Bis eine Praline formvollendet dort landet, braucht es 21 Handgriffe und drei Tage. Die Kakao-
bohnen dafür werden nach der Philoso-

phie „Farm to Bar“ von Bauern aus Nicaragua und Kamerun importiert. Die mittlerweile langjährige Zusammenarbeit sorgt mit einer nachhaltigen Bewirtschaftung für hohe Qualität. Im Gegenzug setzen die Spiegels auf faire Bezahlung und den Erhalt der Wertschöpfung vor Ort. Hochwertige Schokolade, wie sie hier produziert und verkauft wird, ohne zusätzlichen Zucker, wirkt sich äußerst positiv auf den Körper aus. Der Geschmack der einzelnen Zutaten wird nicht vom Zucker überlagert und das Sättigungsgefühl ist anders als bei leeren Lebensmitteln. „Das Leben ist einfach zu kurz, um schlechte Schokolade zu essen“, schließt Edgar Spiegel das Gespräch und wir geben ihm dabei zu 100 Prozent recht.

**Spiegel Hotel Restaurant & Pralinen Manufaktur
Tatzmannsdorfer Straße 55
7431 Bad Tatzmannsdorf
www.hotelspiegel.at/pralinen-manufaktur**

TANTE DEA – KEKSE. VOLL. WERT

Meine Reise führt mich weiter nach Schattendorf, einem kleinen Ort im Bezirk Mattersburg nahe der österreichisch-ungarischen Grenze. Dort erwartet mich Andrea Gruber, die seit 2015 unter dem Namen Tante Dea köstliche Vollwert-Bäckereien erzeugt. Gebacken hat Andrea Grabner eigentlich schon immer, wie es im Burgenland in vielen Familien üblich ist. Für ihr traditionelles Hochzeitsgebäck

war sie bereits vor ihrer Selbstständigkeit bekannt. Mittlerweile fertigt sie Dinkelkekse, Kuchen am Stiel, Cake Pops sowie wunderschön gestaltete Motivtorten und natürlich nach wie vor das handgemachte burgenländische Teegebäck nach traditionellem Rezept. Auch zu erwähnen sind ihre „Tante Dea's Hundekexse“, denn diese Vollwert-Hundeleckerlis waren der Auslöser für ihren Schritt in die Selbstständigkeit. Das Besondere an ihren Keksen sind mit Sicherheit die hochwertigen Zutaten. Sie verwendet frisch gemahlene Bio-Dinkel, Bio-Buchweizen für glutenfreies Gebäck, echte Butter, Birkenzucker, Wüstensalz und Bio-Eier und auf keinen Fall industriell gefertigte Rohstoffe. Und das schmeckt man – davon habe ich mich überzeugt! Backen ist für Andrea eine unglaubliche Freude, die bereits beim Mahlen des Korns beginnt: „Das ist einfach ein sinnlicher Genuss, der besondere Eigengeschmack des frisch gemahlene Dinkelmehls“, schildert sie mir beim Rundgang durch ihre Backstube. Die Tradition der Hochzeitsbäckerei hat sich natürlich mittlerweile geändert, die Hauptbackzeit für Andrea ist daher die Weihnachtszeit. Neben den hochwertigen Zutaten und dem köstlichen Geschmack sind es Liebe zum Detail, Kreativität und feine Handarbeit, die ihre süßen Backwaren zu etwas ganz Besonderem machen.

**Tante Dea Andrea Grabner
Andreasweg 2
7022 Schattendorf
www.tantedea.at**