

Ausgezeichnete Lebensmittel aus Österreich

SVGH
SERVICEVEREIN GESCHÜTZTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN
FÜR LEBENSMITTEL

Ein Verzeichnis von besonderen Lebensmitteln, die von der EU
ausgezeichnet und geschützt wurden.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Tradition und Ursprung schützen

Sehr geehrte Konsumentinnen und Konsumenten, immer mehr Menschen achten beim Einkauf von Lebensmitteln auf den geografischen Ursprung. Auch traditionelle Herstellungsverfahren und die damit verbundenen geschmacklichen Eigenschaften gewinnen an Bedeutung. Die Europäische Union zeichnet solche Produkte mit den EU-Qualitätszeichen aus. Dadurch werden sie vor Missbrauch und Nachahmung geschützt und Sie als KonsumentIn haben noch mehr Sicherheit beim Einkauf. Der „Serviceverein geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel“ hat sich zum Ziel gesetzt, traditionelle Lebensmittel in Österreich zu unterstützen, weitere Produkte für einen EU-Schutz vorzuschlagen und Ihnen diese besonderen Lebensmittel näherzubringen. Die vorliegende Broschüre soll Ihnen beim Einkauf nützlich sein. Darin finden Sie eine kurze Beschreibung und die besonderen Merkmale aller EU-geschützten Produkte Österreichs.

Wir wünschen Ihnen eine interessante und informative Lektüre und danken Ihnen schon jetzt für Ihren Einkauf dieser Produkte!



Foto: Alwera

ANDREAS CRETNIK

Obmann Serviceverein
geschützte Herkunfts-
bezeichnungen für
Lebensmittel



Qualitätszeichen der Europäischen Union

Vergleichbar sind die EU-Qualitätszeichen mit dem Schutz geistigen Eigentums.

In Europa sind bestimmte Lebensmittel mit EU-Ursprungs- und Qualitätszeichen gekennzeichnet. Die drei EU-Qualitätszeichen informieren KonsumentInnen über den geografischen Ursprung oder die traditionelle Verarbeitung besonderer Lebensmittel. Seit 1992 schützt die EU die Namen dieser landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Der Ursprung, die traditionelle Verarbeitung und der einzigartige Geschmack von Lebensmitteln rücken immer mehr in den Vordergrund. Durch die EU-Produktbezeichnungen werden bestimmte Lebensmittel vor Nachahmung geschützt. Das kommt wiederum den immer höheren Qualitätsansprüchen der KonsumentInnen zugute. Vergleichbar ist dieses Instrument mit dem Schutz geistigen Eigentums. Mit nur einem Blick kann festgestellt werden, aus welcher Region ein Produkt kommt oder ob es traditionell hergestellt wurde. Wer darauf achtet, Produkte mit EU-Qualitätszeichen zu kaufen, leistet einen wichtigen Beitrag für die Zukunft. Denn Tradition kann nur dann weitergeführt werden, wenn auf nachhaltige Landwirtschaft Wert gelegt wird.



SCHUTZ DER REGIONALITÄT

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Dieses Qualitätszeichen bezieht sich auf landwirtschaftliche Erzeugnisse einschließlich Lebensmittel, bei denen alle Produktionsschritte in einem bestimmten geografischen Gebiet erfolgen, die nach einem festgelegten Verfahren hergestellt werden und die ihre Eigenschaften überwiegend den geografischen Verhältnissen einschließlich der menschlichen Einflüsse verdanken. So muss die Milch für den Almkäse von der Alm stammen und der Käse dort nach einem speziellen Verfahren hergestellt sowie gereift werden.



SCHUTZ DER AUTHENTIZITÄT

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Dieses Qualitätszeichen ist mit der g.U. vergleichbar, allerdings muss hier nur mindestens einer der Produktionsschritte in einem bestimmten geografischen Gebiet erfolgen. Die Qualität, das Ansehen oder andere Eigenschaften dieser landwirtschaftlichen Erzeugnisse einschließlich Lebensmittel müssen wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen sein.



SCHUTZ DER TRADITION

Die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Dieses Qualitätszeichen bezieht sich auf landwirtschaftliche Erzeugnisse einschließlich Lebensmittel, die einen traditionellen Charakter haben. Das heißt, sie müssen schon seit mindestens 30 Jahren auf dem europäischen Markt etabliert sein und besondere Eigenschaften aufweisen, die andere gleichartige Erzeugnisse derselben Kategorie nicht besitzen und die eng mit der jeweiligen Spezifikation verbunden sind. Beispiel hierfür ist die Heumilch.



Geschützte Produkte aus Österreich

Derzeit sind 20 österreichische Produkte
in der EU unter besonderen Schutz gestellt.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Ennstaler Steirerkas	8
Steirische Käferbohne	10
Pöllauer Hirschbirne	12
Gailtaler Almkäse	14
Vorarlberger Alpkäse	16
Vorarlberger Bergkäse	18
Waldviertler Graumohn	20
Wachauer Marille	22
Tiroler Almkäse	24
Tiroler Bergkäse	26
Tiroler Graukäse	28



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Lesachtaler Brot	32
Steirischer Kren	34
Steirisches Kürbiskernöl	36
Tiroler Speck	38
Marchfeldspargel	40
Gailtaler Speck	42



Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Heumilch	46
Schaf-Heumilch	48
Ziegen-Heumilch	50



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 2021



HERSTELLUNGSGEBIET

Bezirk Liezen, Steiermark

Nähere Informationen:
www.ennstaler-steirerkas.at

Der Bröselige

Die für diese Region typischen Kräuter und Gräser auf den Grünlandwiesen sind die Grundlage für den aromatischen, unverwechselbaren Käsegeschmack. Die Tiere verbringen den Sommer in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 500 und 1800 m und produzieren so die ganz besondere Kuhmilch, die dann zum Ennstaler Steirerkas g.U. weiterveredelt wird. Wie vielfältig der Ennstaler Steirerkas g.U. eingesetzt werden kann, zeigen folgende Gerichte: Kasnocken, Kaskrapfen, Kassetuppe, Kaspressknödel oder einfach auf das Butterbrot gebrösel.

Sorgfältige Pflege in der Reifezeit

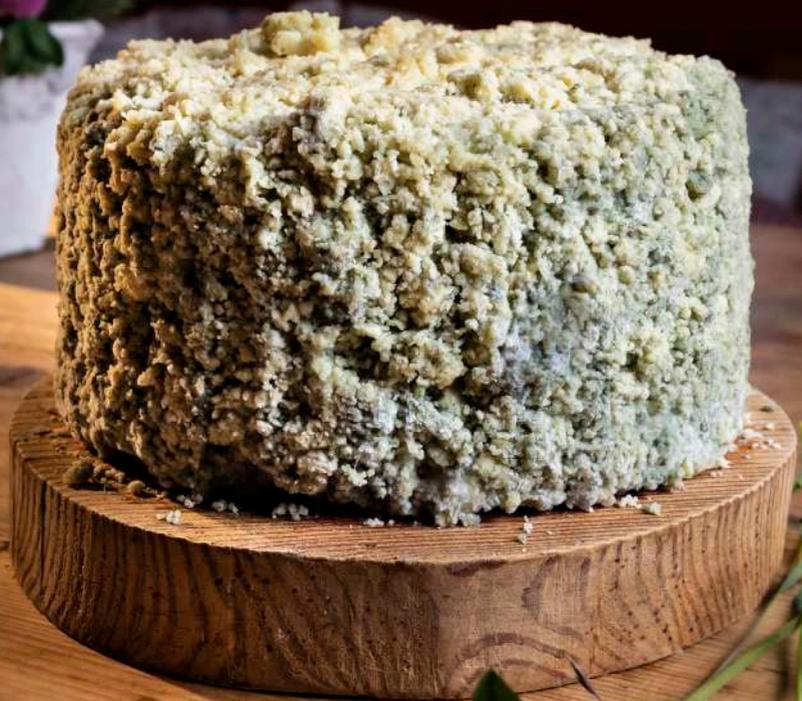
Nach einer Mindestreifedauer von drei Wochen hat sich das spezielle Käsearoma gebildet. Der Ennstaler Steirerkas g.U. besitzt die für ihn typische trockene, rissige, bräunlich bis gräuliche Oberfläche mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall.

Uraltes Brauchtum

Bereits im Jahr 1434 finden sich Hinweise und Aufzeichnungen im Admonter Urbar betreffend die Erzeugung von Ennstaler Steirerkas im Ennstal. Es ist erfreulich, dass sich die natürlich erzeugten bäuerlichen Lebensmittel aus den Ennstaler Sennereien seit einigen Jahren wieder großer Nachfrage erfreuen.



Ennstaler Steirerkas g.U.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 2016



HERSTELLUNGSGEBIET

Steiermark

Nähere Informationen:
www.steirische-kaeferbohne.at

Königlicher Geschmack in violett-schwarz

Die Steirische Käferbohne g.U. ist eine kulinarische Spezialität und gedeiht besonders gut im südoststeirischen Hügelland. Die unscheinbaren trockenen Hülsen, die im Herbst an den Bohnenrankten hängen, enthalten die großen violett-schwarz oder beige-braun marmorierten Bohnen.

Vielseitig einsetzbar

Der fein-nussige Geschmack erinnert an Edelkastanien und harmoniert sowohl mit süßen als auch mit pikanten Speisen. Aus Steirischen Käferbohnen g.U. lassen sich jede Menge wunderbare Gerichte zaubern: köstliche Suppen, verschiedene Hauptspeisen, Beilagen, Salate aber auch kreative Mehlspeisen, Desserts und sogar Konfekt! Rund 200 bäuerliche ProduzentInnen kultivieren Steirische Käferbohnen g.U. Erhältlich sind sie entweder als Trockenbohnen oder bereits essfertig gekocht.

Richtige Zubereitung

Steirische Käferbohnen g.U. dürfen niemals roh verzehrt werden. Trockenbohnen werden am besten über Nacht eingeweicht. Die anschließende Kochzeit beträgt etwa zwei Stunden.



Steirische Käferbohne g.U.





Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 2015



HERSTELLUNGSGEBIETE

Steiermark: Bezirke Hartberg-Fürstenfeld,
Südoststeiermark (nur ehemaliger Bez. Feldbach),
Graz, Graz-Umgebung, Weiz
Niederösterreich: Bezirke Neunkirchen,
Wiener Neustadt-Land

Nähere Informationen:
www.naturpark-poellauertal.at

Eine ganz besondere Birne

Im Naturpark Pöllauer Tal müssen Sie nicht allzu weit „herum-hirschen“, um in den Genuss der Pöllauer Hirschi Birne g.U. zu kommen. Die in dieser Region weitverbreitete, besondere Frucht stammt von einer alten steirischen Birnbaumart ab und hat ihren Namen vom steirischen Wort Hiascht (für Herbst).

Der besondere Geschmack

Sie schmeckt herb-süß, ein wenig säuerlich und hat eine ganz leichte bittere Note. Dieser einmalige Geschmack inspiriert die Hirschi Birnbäuerinnen und Hirschi Birnbauern neben den traditionellen Produkten wie Most, Schnaps und Kletzen auch zu ausgefallenen Kreationen wie Hirschi Birnschinken, Schokolade, Likör, Schaumwein, Cider u.v.m.

Die Reife der Frucht

Für das volle Aroma der Pöllauer Hirschi Birne g.U. ist der richtige Erntezeitpunkt ganz entscheidend. Erntet man zu früh, fehlt Zucker und der Saft schmeckt „rebig“, erntet man zu spät, fehlen Gerbstoffe und der Saft „klärt“ nicht. Deshalb wird das reife Fallobst zur Erntezeit täglich eingesammelt.



Pöllauer Hirschbirne g.U.





Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIETE

Im Gailtal: Almen in Kötschach-Mauthen,
Dellach, Kirchbach, Hermagor-Pressegger See,
Gitschtal, Weißensee, St. Stefan im Gailtal,
Feistritz an der Gail und Hohenthurn

Nähere Informationen:
www.gailtaler-almkaese.at

Der aromatisch Unverwechselbare

Die kräuter- und leguminosenreichen Almweiden sind die Grundlage für den aromatischen, unverwechselbaren Käsegeschmack. Die Tiere verbringen den Sommer auf den Gailtaler Almen und produzieren so die ganz besondere Almmilch, die von den Gailtaler Almsennereien weiterveredelt wird. Die Abendmilch reift über Nacht und wird dann gemeinsam mit der Morgenmilch weitgehend händisch verarbeitet.

In Würde gereift

Nach einer Mindestreifedauer von sieben Wochen hat sich das spezielle Käsearoma gebildet. Die runden Käseslaibe besitzen eine gelbliche Farbe, eine geschmeidige Konsistenz und eine gleichmäßige Lochung.

Uraltes Brauchtum

Die ältesten Hinweise und Aufzeichnungen betreffend die Erzeugung von Almkäse im Gailtal stammen aus dem 14. Jahrhundert. Es ist erfreulich, dass sich die natürlich erzeugten bäuerlichen Lebensmittel aus den Gailtaler Almsennereien seit einigen Jahren wieder großer Nachfrage erfreuen.



Gailtaler Almkäse g.U.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIET

Vorarlberg

Nähere Informationen:
www.vorarlbergkaese.at

Ein reines Naturprodukt

Vorarlberger Alpkäse g.U. ist ein Hartkäse aus roher Heumilch und ein reines Naturprodukt ohne chemische Zusatzstoffe. Der Vorarlberger Alpkäse g.U. wird drei bis zwölf Monate, vereinzelt bis zu 24 Monate gereift. Durch die lange Reifezeit entwickelt sich ein würziger, geschmackvoller Käse mit einem ausgeprägten harmonischen Geschmacksbild. Er wird in Laibform mit einem Gewicht von bis zu 40 kg produziert und in speziellen Reifekellern laufend behandelt und gereift.

Elfenbein aus den Alpen

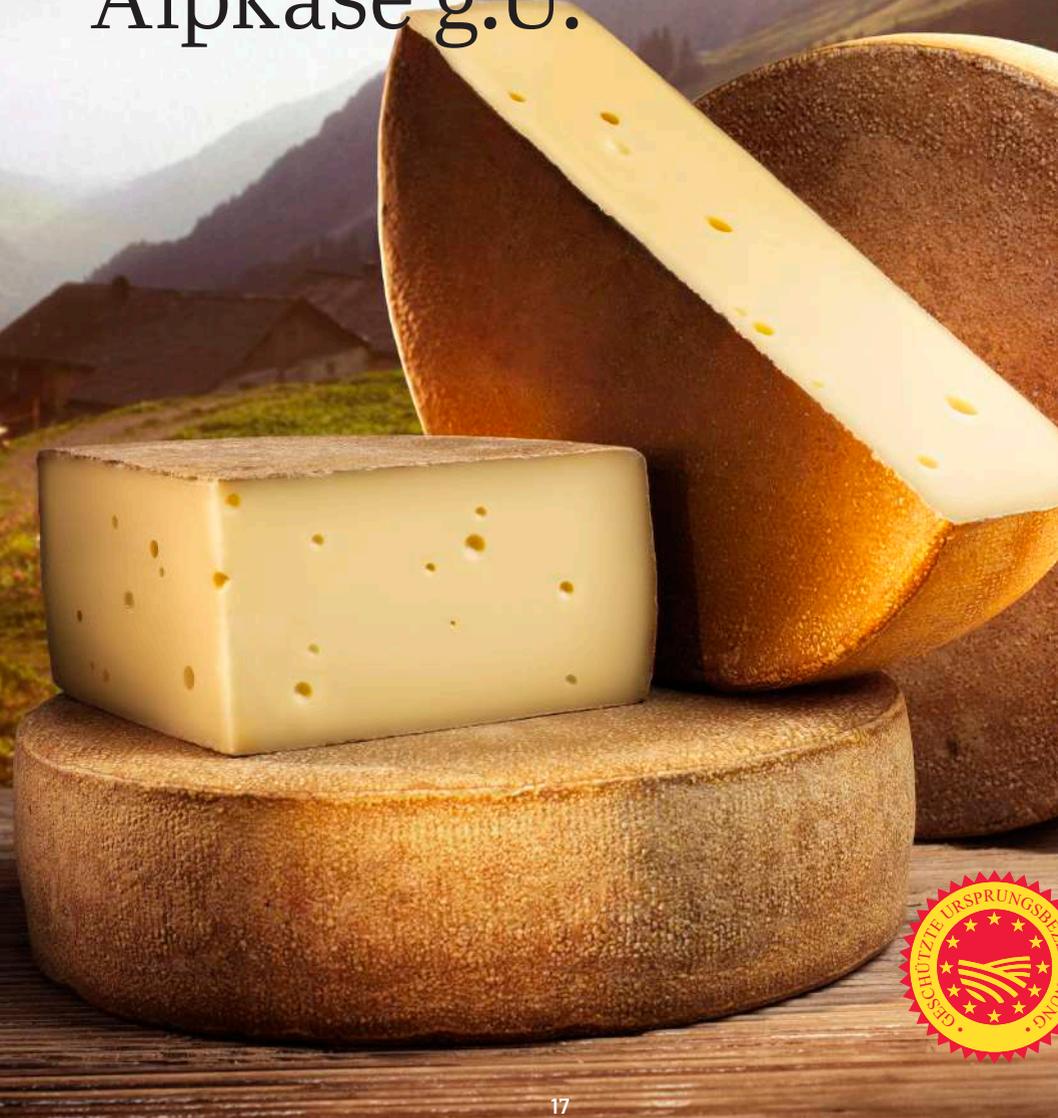
Die Naturrinde ist trocken, körnig und je nach Reife-
stufe gelbbräunlich bis bräunlich. Der Käseteig ist
schnittfest, geschmeidig bis schmelzend, elfenbein-
farbig und weist eine erbsengroße Lochung auf. Der
Vorarlberger Alpkäse g.U. ist je nach Reifestadium
würzig bis pikant.

Traditionelle Verarbeitung

Die Alpwirtschaft mit der Drei-Stufenbewirtschaftung hat in Vorarlberg eine lange Tradition. Schon während des Dreißigjährigen Krieges (1618 bis 1648) wurde der Alpkäse auf den Vorarlberger Alpen ausschließlich in den Sommermonaten hergestellt. Im 18. und 19. Jahrhundert hat sich das Herstellungsverfahren entwickelt, auf dessen Grundlage der heutige Vorarlberger Alpkäse g. U. beruht.



Vorarlberger Alpkäse g.U.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIETE

Bregenzerwald, Kleinwalsertal,
Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänder-
stock), Walgau und Rheintal

Nähere Informationen:
www.vorarlbergkaese.at

Der Einzigartige

Vorarlberger Bergkäse g.U. ist ein Hartkäse aus Rohmilch ohne chemische Zusatzstoffe, der in der Naturrinde drei bis neun Monate, vereinzelt bis zu 24 Monate reift. Durch die lange Reifezeit entwickelt sich ein würziger, geschmackvoller Käse mit einem ausgeprägten harmonischen Geschmacksbild. Er wird in Laibform mit einem Gewicht von sieben bis 40 kg produziert und in speziellen Reifekellern lauffend behandelt und gereift.

Ein naturbelassenes Produkt

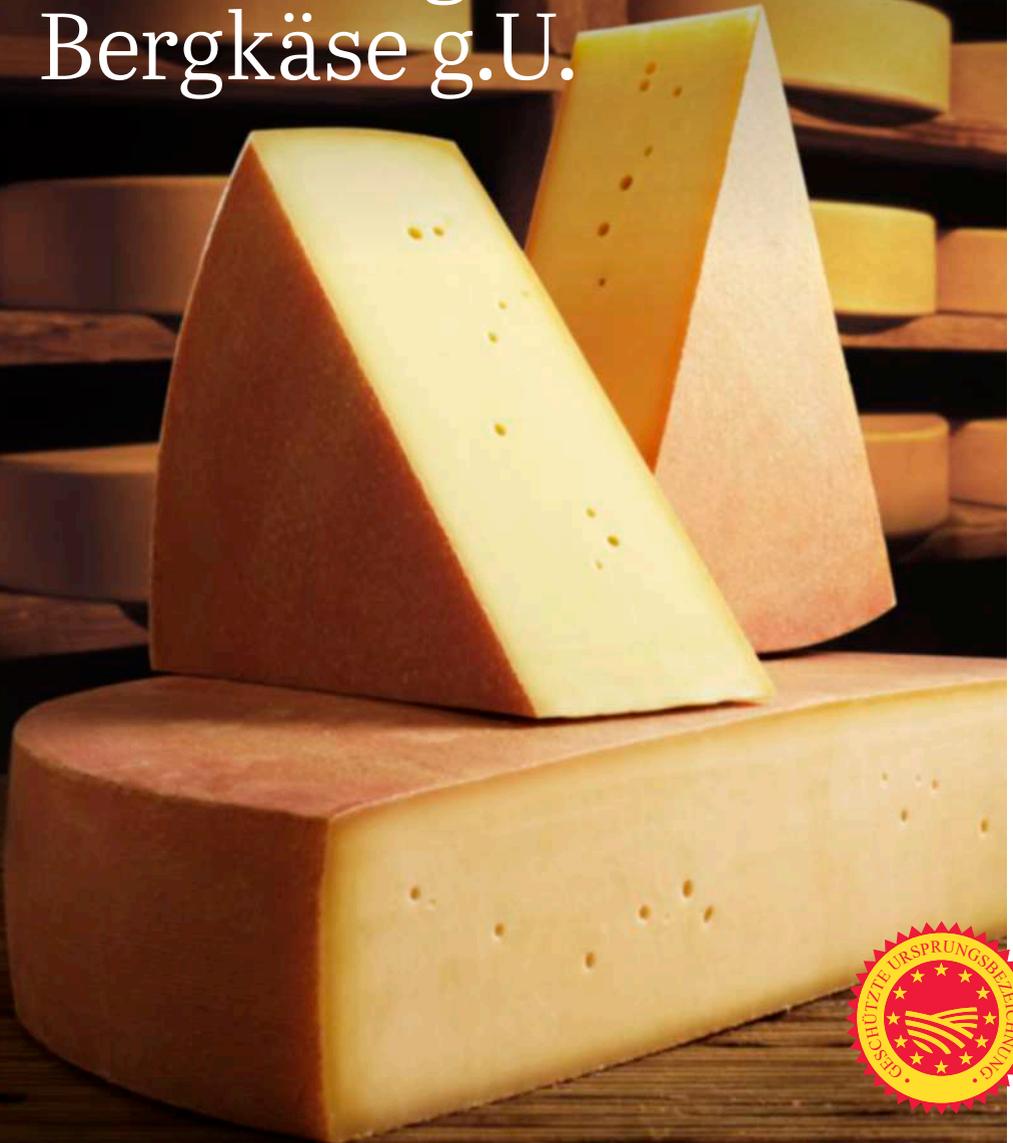
Die Naturrinde ist griffig, trocken und je nach Reifestufe braungelb bis braun. Der Käseteig ist schnittfest, geschmeidig bis schmelzend und elfenbeinfarbig bis leicht buttergelb. Die erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Geschmack ist je nach Reifestadium würzig bis pikant.

Geschichte und Verarbeitung

Mitte des 18. Jahrhunderts begann in Vorarlberg die sogenannte Fettkäserei, aus der sich der Bergkäse entwickelte. Die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe, die naturbelassene handwerkliche Verarbeitung der Heumilch und die Käseherstellung nach speziellen Vorgaben verleihen dem Vorarlberger Bergkäse g.U. seine ganz besonderen Eigenschaften.



Vorarlberger Bergkäse g.U.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

SGS Austria Controll-
Co GesmbH, Wien

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIET

Waldviertel, Niederösterreich

Nähere Informationen:
www.waldviertlergraumohn.at

Historische Köstlichkeit

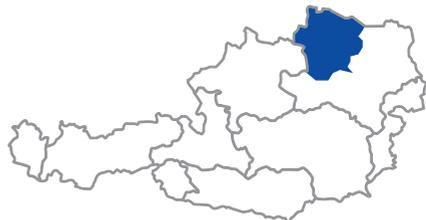
Schriftliche Aufzeichnungen über die Kultivierung und Verwendung von Waldviertler Graumohn g.U. sind seit dem Jahr 1280 dokumentiert. Die grauen Samen des Waldviertler Graumohns g.U. gelten somit seit Jahrhunderten als wertvoller Rohstoff für die Herstellung von traditionellen Köstlichkeiten. Graumohnsamensamen werden aufgrund ihres vollmundigen Geschmacks in vielen Gerichten der österreichischen Küche verwendet und sind Ausgangsrohstoff des köstlichen Waldviertler Graumohnöls, bekannt durch seinen milden, fein-mohnigen Geschmack.

Regionale Spezialität

Waldviertler Graumohn g.U. wird nur in der Region Waldviertel in Niederösterreich kultiviert, da hier aufgrund der besonderen Boden- und Klimaverhältnisse die besten Mohnsamen gewonnen werden können.

Ungesättigte Fettsäuren

Der Waldviertler Graumohn g.U. weist einen höheren Ölgehalt als Blaumohn auf und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.



Waldviertler Graumohn g.U.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

SGS Austria Controll-
Co GesmbH, Wien /
Lacon GmbH, Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 1996



HERSTELLUNGSGEBIETE

Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im
Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Furth,
Gedersdorf, Krems, Maria Laach, Mautern,
Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems,
Rossatz-Arnsdorf, Senftenberg, Spitz,
Stratzing, Weinzierl am Walde, Weißenkirchen,
Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf

Nähere Informationen:
www.wachauermarille.at

Außergewöhnliches Aroma und besonderer Geschmack

Der Marillenanbau in der Wachau geht bis in das 16. Jahrhundert zurück. Die Wachauer Marille g.U. verdankt ihre einzigartige Qualität den besonderen klimatischen Verhältnissen der Wachau (große Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperatur). Heute bildet die Sorte „Klosterneuburger Marille“ zu fast 100 % den Bestand der Wachauer Marille g.U. Die klimatischen Bedingungen sorgen für das außergewöhnliche Aroma und den besonderen Geschmack der Wachauer Marille g.U.

Vollreife Ernte

Die Wachauer Marille g.U. wird vollreif geerntet und weist eine geringe Lager- und Transportfähigkeit auf. Daher sollten die Früchte spätestens am Tag nach der Ernte verarbeitet oder gegessen werden. Die Marillen werden in der Wachau ab ca. Mitte Juli drei Wochen lang geerntet.

Marillenblüte in der Wachau

Die Marillenblüte in der Wachau ist jedes Jahr ein besonderes Ereignis. Im April lassen über 100.000 Marillenbäume die Wachau in einem weißen Blütenmeer erstrahlen.



Wachauer Marille g.U.





Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

agroVet GmbH,
Enzersfeld

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGBIET

Tirol

Nähere Informationen:
www.fachleuteverband.at

Die „saisonale“ Spezialität

Tiroler Almkäse g.U. wird während der Sommermonate auf Tiroler Almen hergestellt und ist daher nur begrenzt verfügbar. Nach einer Mindestreifezeit von drei Monaten entfaltet sich in diesem Käse der Geschmack des Almsommers.

Ein besonderer Rohstoff

Die verwendete Alm-Rohmilch als Ausgangsrohstoff ist neben der handwerklichen Herstellungskunst in kleinen Almsennereien ausschlaggebend für die besondere Qualität. Der vielfältige Pflanzenreichtum auf den Tiroler Almen ist ein Garant dafür. Aufgrund der kürzeren Vegetationszeit und den größeren Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen als bei den MilchproduzentInnen im Tal ergeben sich besondere Wachstumsbedingungen. Das Größenwachstum der Pflanzen wird reduziert, die Nährstoffeinlagerung jedoch forciert.

Tradition handwerklicher Käsekunst

Die aus dieser Futtergrundlage produzierte Milch aus den alpinen Extremlagen Tirols verdichtet sich zu einer Delikatesse mit ausgezeichnete Konsistenz und besonders würzigem Geschmack.



Tiroler Almkäse g.U.





Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

agroVet GmbH,
Enzersfeld

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIET

Tirol

Nähere Informationen:
www.fachleuteverband.at

Unverwechselbarer Käse aus Rohmilch

Der Tiroler Bergkäse g.U. wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt. Nur Heumilch g.t.S. darf verarbeitet werden. Die typische Flora des Tiroler Grünlandes wirkt sich positiv auf den Geschmack des Käses aus, weil sich die MilchproduzentInnen streng an das Heumilch-Regulativ halten.

Elfenbeinfarbig bis hellgelb

Der Tiroler Bergkäse g.U. wird während seiner dreimonatigen Reifezeit mit Rotkulturen gepflegt und erhält dadurch sein besonderes Geschmacksbild. Er kann aber auch bis zu einem Jahr und darüber hinaus ausgereift werden. Er weist vereinzelt eine erbsengroße Lochung auf. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig und elfenbeinfarbig bis hellgelb. Sein Geschmack ist mild-aromatisch, nusskernig und wird mit der Reifung kräftig-pikant.

Not macht erfinderisch

Weil in früheren Zeiten aufgrund fehlender Verkehrserschließung der Tiroler Täler die großen Milchmengen lager- und transportfähig gemacht werden mussten, setzte sich auch in Tirol immer mehr die sogenannte Fettkäserei durch. Dadurch entstanden Hartkäsesorten wie der köstliche Tiroler Bergkäse g.U.



Tiroler Bergkäse g.U.





Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

KONTROLLSTELLE

agroVet GmbH,
Enzersfeld

GESCHÜTZT
seit 1997



HERSTELLUNGSGEBIET

Tirol

Nähere Informationen:
www.fachleuteverband.at

Tiroler Kulturgut

Der Graukäse ist in Tirol schon seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil der Esskultur. Hergestellt aus Magermilch, erfreut er sich aus ernährungsphysiologischer Sicht zunehmender Beliebtheit.

Ein echter Tiroler

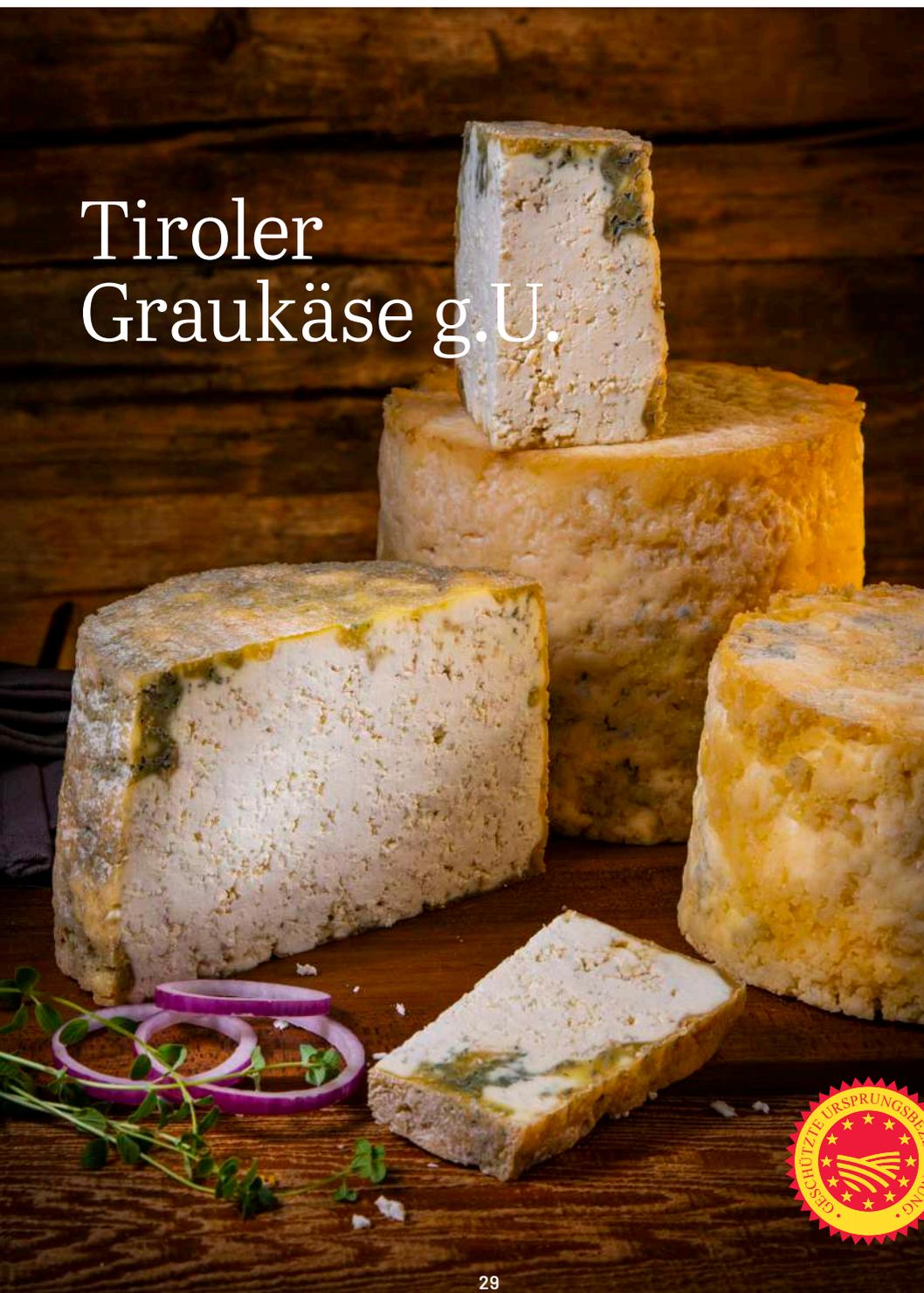
Die Herstellung von Tiroler Graukäse g.U. ist ein traditionelles Handwerk und ausschließlich auf den Tiroler Raum beschränkt. Seinen unverwechselbaren Geschmack verdankt er vor allem der Qualität der verwendeten Milch. Ohne Frage mag es für KäseliebhaberInnen auch feinere Käse geben. Für viele ist dieser „echte Tiroler“ mit seinem kräftigen Geschmack jedoch der Inbegriff einer regionalen Kost. TirolerInnen können sich zu einem frischen Bier nichts Besseres vorstellen als eine Portion „Grauen“ in Essig und Öl mit feingeschnittenen Zwiebeln.

Woher kommt die Graufärbung

Bei Graukäse handelt es sich um einen Sauermilchkäsetyp. Seinen Namen verdankt er seinem leicht gräulichen Teig, den er während der Reifezeit entwickelt.



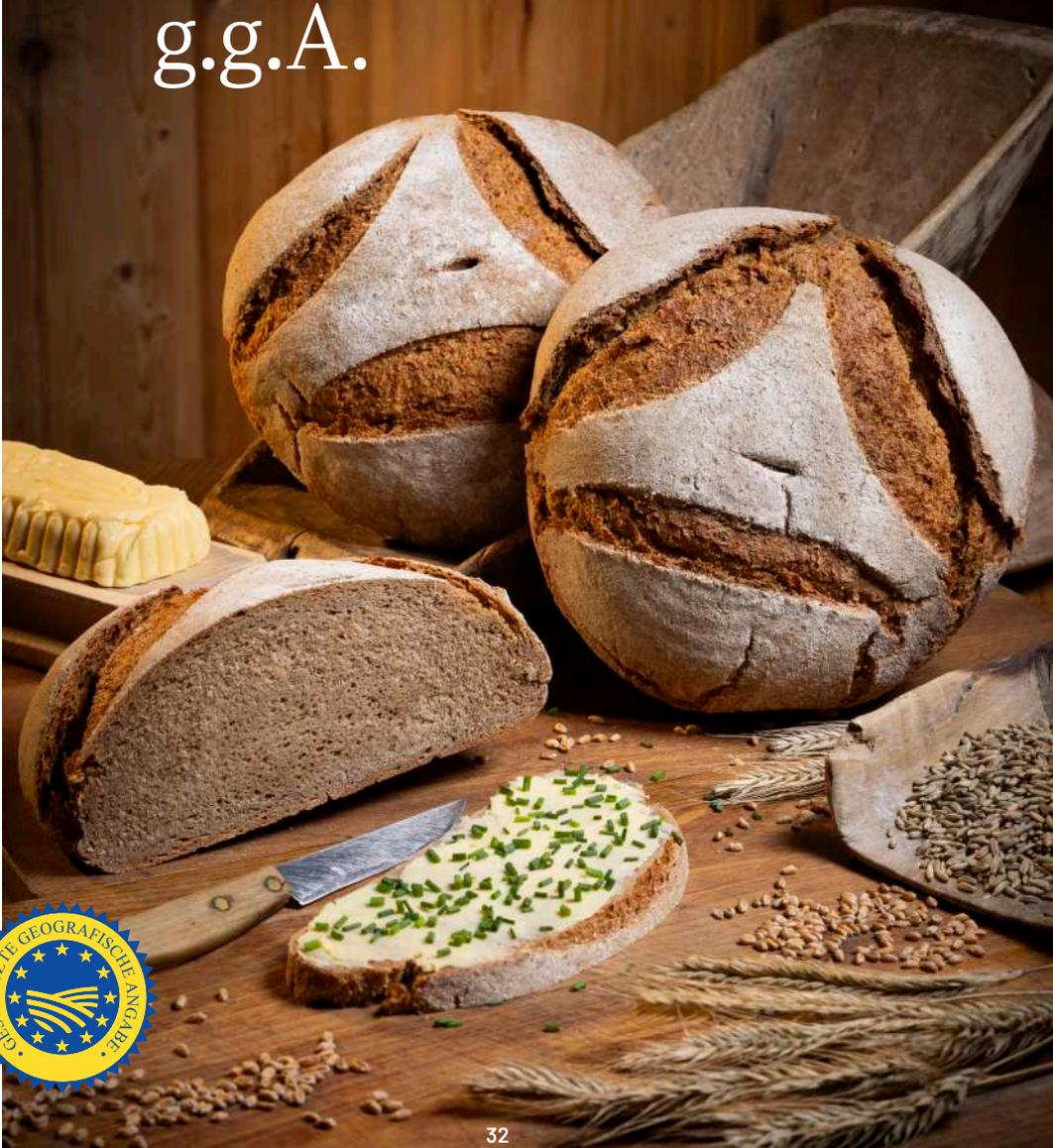
Tiroler Graukäse g.U.







Lesachtaler Brot g.g.A.



Mühlenreiches Lesachtal

Das Lesachtal ist als das „Tal der 100 Mühlen“ bekannt. Die Tradition des Mahlens des Getreides für die Brotherstellung reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Brot war für die bäuerliche Bevölkerung ein wichtiger Energielieferant und hatte auch im christlich-religiösen Kontext einen hohen Stellenwert, was sich auch heute noch in dem auf der Oberseite des Lesachtaler Brotlaibes angebrachten Symbol des „Auge Gottes“ widerspiegelt. Dieses Zeichen, die ungleichmäßige Wölbung sowie die Risse, die während des Backens entstehen, geben dem Laib sein typisches Aussehen.

Gewachsen, gemahlen und gebacken im Lesachtal

Ausschlaggebend für das Lesachtaler Brot g.g.A. ist nicht das exakte Verhältnis von Roggen- zu Weizenmehl, das zwischen 2/3 zu 1/3 und Hälfte-Hälfte schwankt, sondern dass das Getreide aus lokalem Anbau und lokaler Verarbeitung kommt. Ein Standardrezept gibt es nicht, innerhalb jeder Familie wurde das Wissen über Generationen weitergegeben und so backt jeder Hof ein leicht anderes Produkt. Nur Hefe und Konservierungsstoffe haben in diesem Brot nichts verloren, ein Sauerteig ist für den Backprozess – traditionellerweise im Holzbackofen – unabdingbar. Der Laib mit kernigem Biss und saftiger Krume ist mit dem Immateriellen UNESCO Kulturerbe und als Presidi-Produkt der internationalen Slow-Food-Bewegung ausgezeichnet.

HERSTELLUNGSGEBIET

Lesachtal

Nähere Informationen:
www.lesachtalerbrot.at



Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 2023



Steirischer Kren g.g.A.



Scharf – Würzig – Steirisch

Steirischer Kren g.g.A. wird für seine besondere Schärfe geschätzt. Das Logo des EU-Herkunftsschutzes garantiert, dass steirische Qualität drin ist, wo Steirischer Kren g.g.A. draufsteht! Von der Krensuppe über Krennockerl bis hin zum Kren-Panna-cotta, Steirischer Kren g.g.A. gibt jedem Gericht das gewisse Etwas!

Richtig „reißen“

Beim Krenreiben ist es wichtig, die Stange senkrecht zur Reibfläche zu halten, damit sich keine Fasern bilden. Daher spricht man auch richtig vom Kren „reißen“.

Der schärfste Steirer

Steirischer Kren g.g.A. zählt zu einer der arbeitsintensivsten Kulturen überhaupt. Die steirischen Krenbäuerinnen und Krenbauern investieren sehr viel Handarbeit, um die glatte Stange mit leicht gebogenem Kopf zu produzieren. So etwa beim Krenheben im Juni: Bei über 30.000 Stangen pro Hektar werden in mühevoller Bückarbeit die Seitentriebe entfernt.

HERSTELLUNGSGEBIETE

Südliche Steiermark mit den Bezirken Deutschlandsberg, Südoststeiermark (ehem. Bezirke Radkersburg und Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld (ehem. Bezirke Hartberg und Fürstenfeld), Graz-Umgebung, Leibnitz, Voitsberg, Weiz

Nähere Informationen:
www.steirergemuese.at

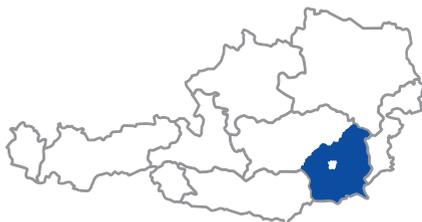


Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

SLK GmbH,
Wals

GESCHÜTZT
seit 2008



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Ein kulinarisch hochwertiges Naturprodukt

Der einzigartige Charakter des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. wird durch die Böden im Anbaubereich und den traditionellen Röstvorgang in der Ölmühle bestimmt. Die dickbauchigen, dunkelgrünen Kerne verleihen dem Kürbiskernöl einen hervorragend nussig-aromatischen Geruch sowie einen unverkennbar tiefgrünen Farbton mit rötlichen Reflexionen. So hebt sich das Steirische Kürbiskernöl g.g.A., vor allem aus kulinarischer Sicht, deutlich von anderen Kürbiskernölen ab.

Tradition trifft Moderne

Inzwischen blickt man auf eine über hundert Jahre lange Erfahrung und Erfolgsgeschichte des „Grünen Goldes“ zurück. Früher in mühsamer Kraftarbeit mit Hilfe einfacher Holz- und Metallvorrichtungen gepresst, wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. heutzutage nach demselben Prinzip in modernen Ölmühlen möglichst schonend gewonnen.

Echtes Gespür

Die Dauer des geschmackgebenden Röstvorgangs wird immer noch von den ÖlpresserInnen und ihrem Fingerspitzengefühl bestimmt.

VERPRESSUNGSGEBIETE

Südliche Steiermark und südliches Burgenland mit genannten Bezirken

ANBAUGEBIETE

Südliche Steiermark (Bezirke Deutschlandsberg, Südoststeiermark, Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Leibnitz, Voitsberg, Weiz), südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart) und Teile Niederösterreichs (Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf: nur ehem. Gerichtsbezirk Zistersdorf, Korneuburg: nur ehem. Gerichtsbezirk Stockerau)

Nähere Informationen:
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 1996



Tiroler Speck g.g.A.





Foto: Handl Tyrol

Inbegriff Tiroler Genusskultur

Tiroler Speck g.g.A. wird in fünf Sorten (Schinken-, Karree-, Bauch-, Schulter- und Schopfspeck) in traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Speziell ausgebildete Fachkräfte, die „Tiroler Speckmeister“, überwachen die Einhaltung der Herstellungsspezifikation – der gesamte Prozess vom Einsalzen über Pökeln, Räuchern, Trocknung, Reifung bis zum Schneiden und Verpacken muss in Tirol erfolgen.

Einzigartiger Geschmack

Fleischteile höchster Güte werden ohne Knochen mit einer besonderen Würzmischung aus Meersalz, Wacholder, Pfeffer sowie etwas Knoblauch gewürzt und anschließend trocken gepökelt. Danach wird der Tiroler Speck g.g.A. mild über Buchen- oder Eschenholz bei ca. 20 °C kalt geräuchert – so erhält er seinen typischen Charakter. Anschließend reift er über Monate bei gleichbleibender Temperatur in reiner Tiroler Bergluft.

Ausgesuchte Qualität

Alle ProduzentInnen haben sich dazu verpflichtet, für sämtliche Tiroler Speck g.g.A. Produkte für den österreichischen Markt ausschließlich österreichisches Fleisch aus abgesicherten Herkunftssystemen wie 4xAT oder AMA zu verwenden.

HERSTELLUNGSGEBIET

Tirol

Nähere Informationen:
www.tirolerspeck.info



Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

agroVet GmbH,
Enzersfeld

GESCHÜTZT
seit 1997



Marchfeldspargel g.g.A.



Der typisch Feine

Bedingt durch die besonderen klimatischen Bedingungen des Marchfelds (= westlicher Ausläufer des pannonischen Klimas) und durch die besonderen Bodentypen mit hohem Humusgehalt wächst hier ein einmalig schmackhafter Spargel. Der Verein Marchfeldspargel g.g.A. unterstützt und fördert nur Spargelsorten, die sich für dieses Anbauggebiet besonders gut eignen und das typische feine Spargelaroma mit wenigen Bitterstoffen hervorbringen.

Verschiedene Sorten

Spargel wird nach Färbung in vier Gruppen eingeteilt: weißer, violetter, violett-grüner und grüner Spargel. Die Größensortierung erfolgt, gemäß Spezifikation, nach den Durchmesser.

Besondere Qualität

Marchfeldspargel g.g.A. wird nach den Richtlinien gemäß AMAG.A.P. bzw. auch biologisch produziert und garantiert damit eine hervorragende innere Qualität. Eine besondere Frische wird durch sofortige Kühlung nach der Ernte und anschließender schneller Verteilung in ganz Österreich gewährleistet. Die Erzeugerinnen und Erzeuger müssen über ein gültiges GRASP-Zertifikat verfügen, um Marchfeldspargel g.g.A. anbieten bzw. vertreiben zu dürfen. GRASP wird zur Bewertung der sozialen Situation von Arbeiterinnen und Arbeitern auf landwirtschaftlichen Betrieben eingesetzt.

HERSTELLUNGSGEBIET

Marchfeld, Niederösterreich

Nähere Informationen:
www.marchfeldspargel.at



Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

SGS Austria Control-
Co GesmbH, Wien

GESCHÜTZT

seit 1996



Gailtaler Speck g.g.A.





Traditionelle Spezialität

Für die Herstellung des Gailtaler Speck g.g.A. werden ausschließlich Schweinerassen verwendet, die sich speziell für die Rohpökelwarenherstellung eignen. Zu den typischen Merkmalen gehören die Verwendung ganzer Speckseiten, welche nach traditionell überlieferten Rezepturen gewürzt, mit Buchenholz unter Beigabe von Wacholderzweigen gold-gelb geräuchert und in speziellen Reifungsräumen gereift werden.

Einzigartige Köstlichkeit

Charakteristisch für den EU-geschützten Gailtaler Speck g.g.A. sind seine rote Farbe und das schnee-weiße Fett. Er weist einen mildsalzigen, gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist. Der Gailtaler Speck g.g.A. ist fest in der Konsistenz, zart im Biss und zergeht mürb auf der Zunge.

Grüne und rote Plomben

Der Gailtaler Speck g.g.A. wird mit grünen und roten Qualitätssicherungsplomben gekennzeichnet. Gailtaler Speck g.g.A., der ausschließlich von bäuerlichen Familienbetrieben produziert wird, wird durch die grüne Plombe gekennzeichnet. Die rote Plombe kennzeichnet den von FleischerInnen produzierten Gailtaler Speck g.g.A.

HERSTELLUNGSGEBIETE

Im Gailtal: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor-Pressegger See, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal und St. Stefan im Gailtal

Nähere Informationen:
www.gailtalterspeck.at



Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Geschützte
geografische Angabe
(g.g.A.)

KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH,
Rohrbach

GESCHÜTZT
seit 2002





GANTNER
SPECK
18.11.20
009900

Foto: Werner Krug





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Garantiert traditionelle
Spezialität (g.t.S.)

KONTROLLSTELLEN

Austria Bio Garantie GmbH,
Enzersfeld / Austria Bio
Garantie - Landwirtschaft
GmbH, Enzersfeld /
agroVet GmbH, Enzersfeld /
BIOS - Biokontrollservice
Österreich, Wartberg /
Kontrollservice BIKO Tirol,
Innsbruck / LACON GmbH
Österreich, Rohrbach / LKV
Austria Qualitätsmanagement
GmbH, Wien / SGS Austria
Control-Co GesmbH, Wien /
SLK GesmbH, Wals

GESCHÜTZT
seit 2016



HERSTELLUNGSGEBIETE

Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich,
Kärnten, Steiermark

Nähere Informationen:
www.heumilch.at

Heumilch g.t.S. ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung

Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung im Jahreslauf: Im Sommer bekommen die Kühe Gräser und Kräuter und im Winter werden sie mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind bei der Heuwirtschaft verboten. Die Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat.

Tradition sichert Geschmack

Die traditionelle Fütterung der Tiere wirkt sich positiv auf die Umwelt, die Tiergesundheit und den Geschmack aus. Denn je höher der Artenreichtum, umso höher sind die Qualität und das Aroma der Milch sowie aller Heumilchprodukte. Heumilch g.t.S. ist kontrolliert gentechnikfrei.

Strenge Kontrolle

Rund 7.000 Heumilchbäuerinnen und Bauern sowie 60 Verarbeiter arbeiten nach dem Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen laufend kontrolliert wird.



Heumilch g.t.S.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Garantiert traditionelle
Spezialität (g.t.S.)

KONTROLLSTELLEN

Austria Bio Garantie GmbH,
Enzersfeld / Austria Bio
Garantie - Landwirtschaft
GmbH, Enzersfeld /
agroVet GmbH, Enzersfeld /
BIOS - Biokontrollservice
Österreich, Wartberg /
Kontrollservice BIKO Tirol,
Innsbruck / LACON GmbH
Österreich, Rohrbach / LKV
Austria Qualitätsmanagement
GmbH, Wien / SGS Austria
Controll-Co GesmbH, Wien /
SLK GesmbH, Wals

GESCHÜTZT
seit 2019



HERSTELLUNGSGEBIETE

Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich,
Kärnten, Steiermark

Nähere Informationen:
www.heumilch.at

Traditionelle Fütterung im Jahresverlauf

Die Fütterung der Tiere erfolgt seit Jahrhunderten angepasst an den Lauf der Jahreszeiten. Den Sommer verbringen die Schafe auf Weiden und Almen, wo sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an verschiedenen Gräsern und Kräutern genießen. Im Winter werden sie mit Heu gefüttert, das während der Sommermonate im Tal geerntet wurde. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.

Geschichte

Die Schafhaltung auf ausgedehnten Almen kann auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblicken. Bis zum Ende des 14. Jahrhunderts war sie in Tirol sogar vorherrschend. Heute erlangt das Schaf wieder zunehmend an Bedeutung für die Milch- und Fleischproduktion.

Strenge Kontrolle

Alle Bäuerinnen und Bauern sowie Verarbeiter von Schaf-Heumilch g.t.S. müssen das Heumilch-Regulativ befolgen, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen laufend kontrolliert wird.



Schaf- Heumilch g.t.S.





Auch in Bio-Qualität
erhältlich



Garantiert traditionelle
Spezialität (g.t.S.)

KONTROLLSTELLEN

Austria Bio Garantie GmbH,
Enzersfeld / Austria Bio
Garantie - Landwirtschaft
GmbH, Enzersfeld /
agroVet GmbH, Enzersfeld /
BIOS - Biokontrollservice
Österreich, Wartberg /
Kontrollservice BIKO Tirol,
Innsbruck / LACON GmbH
Österreich, Rohrbach / LKV
Austria Qualitätsmanagement
GmbH, Wien / SGS Austria
Controll-Co GesmbH, Wien /
SLK GesmbH, Wals

GESCHÜTZT
seit 2019



HERSTELLUNGSGBIETE

Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich,
Kärnten, Steiermark

Nähere Informationen:
www.heumilch.at

Traditionelle Milcherzeugung von Ziegen- Heumilch g.t.S.

Ziegenhaltung mit Alpung im Sommer war bereits im Mittelalter in den Voralpen und im Gebirge weit verbreitet. Auch heute werden die Tiere im Sommer auf die Weiden und Almen geführt, wo sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an verschiedenen Gräsern und Kräutern genießen können. Im Winter erfolgt die Fütterung mit Heu, das während der Sommermonate im Tal geerntet wurde. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.

Geschichte

Ziegenmilch und die daraus hergestellten Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Bereits im Mittelalter wurden Ziegen auf schroffe Bergmäher mitgenommen, wenn diese weit entfernt von den Sennalmen lagen. Dadurch stand Milch für die Arbeitskräfte zur Verfügung.

Strenge Kontrolle

Sämtliche Bäuerinnen und Bauern sowie Verarbeiter von Ziegen-Heumilch g.t.S. müssen das Heumilch-Regulativ befolgen, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen laufend kontrolliert wird.



Ziegen- Heumilch g.t.S.





Foto: Werner Krug



4 Personen

Käsesuppe

Zutaten

1 Stück weiße Zwiebel, gewürfelt
80 g Sellerie, gewürfelt
etwas Butter
100 ml Weißwein, trocken
700 ml Gemüsesuppe
300 g österreichischer Käse mit
EU-Qualitätszeichen mild, gerieben
(z. B. Vorarlberger Alpkäse/Bergkäse
g.U., Tiroler Almkäse/Bergkäse oder
Gailtaler Almkäse g.U.)
200 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer

Käsechips:

100 g österreichischer Käse mit EU-
Qualitätszeichen (z. B. Vorarlberger
Alpkäse/Bergkäse g.U., Tiroler Almkä-
se/Bergkäse/Graukäse g.U. oder
Gailtaler Almkäse g.U.)



Zubereitung

1. Zwiebel und Sellerie in einem hohen Topf in etwas Butter anschwitzen. **2.** Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. **3.** Geriebenen Käse einrühren und schmelzen lassen. **4.** Suppe pürieren, mit Schlagobers aufgießen, heiß erwärmen, abschmecken und servieren. **5.** Dazu passen Käsechips sehr gut. Dafür den Käse in Talerform (ca. 8 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech fein reiben. **6.** Bei 180 °C etwa 10 Minuten hell backen. **7.** Vom Blech heben und auf Küchenrolle auskühlen lassen.

4 Personen

Pöllauer Hirschbirnsuppe



Zutaten

Pöllauberger Mostsuppe:

½ l klare Rindsuppe oder
Gemüsebrühe
1/8 l Apfelbirnen-Most
1/8 l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Zimt
etwas Mehl zum Binden
Ei

Hirschbirnknödel:

100 g Knödelbrot
Petersilie
80 g Butter
2 Eier
2 gedörrte Pöllauer Hirschbirnen g.U.
etwas Mehl
Muskat und Salz

Zubereitung

1. Die klare Suppe mit dem Most und dem Obers kurz aufkochen und anschließend mit etwas Mehl binden. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen. **2.** Zum Schluss ein Eidotter mit etwas Schlagobers verquirlen und unter die Suppe rühren. **3.** Für die Knödel Butter zergehen lassen, Knödelbrot und Petersilie darin kurz anrösten und anschließend auskühlen lassen. Eier dazugeben und mit Muskat abschmecken. **4.** Dörrbirnen klein schneiden und mit etwas Mehl unter die Masse heben. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen. **5.** Die Pöllauberger Mostsuppe mit den Hirschbirnknödeln als Einlage servieren.

1 Person

Lesachtaler Brot mit Heumilch-Butter und Ennstaler Steirerkas



Zutaten **Zubereitung**

Lesachtaler Brot g.g.A.
Butter aus Heumilch g.t.S.
Ennstaler Steirerkas g.U.

1. Eine Scheibe Lesachtaler Brot mit Butter bestreichen.
2. Den zerbröselten Ennstaler Steirerkas darüber geben und genießen.

4 Personen

Käferbohennudeln mit Kürbiskernölpesto und Paradeisern



Zutaten

Nudelteig:

150 g griffiges Weizenmehl
50 g Steirische Käferbohnen g.U.,
passiert
1 Ei
1 EL Öl
ca. 30 ml Wasser
Salz für das Kochwasser
1 EL Butter zum Schwenken

Zum Anrichten:

2 große Fleischparadeiser
Salz
Balsamicoessig nach Belieben
Asmonte, fein gerieben
einige Steirische Käferbohnen g.U.,
halbiert
frische Kräuter zum Garnieren
1 EL Butter zum Schwenken

Kürbiskernpesto:

100 g Kürbiskerne, gerieben
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
frische Gartenkräuter, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz

Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen festen Nudelteig bereiten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten rasten lassen. **2.** Dann den Teig mit dem Nudelwalker zu dünnen Flecken ausrollen und mit dem Teigrad gleichmäßige Bandnudeln schneiden oder wenn vorhanden eine Nudelmaschine verwenden. **3.** Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in einer Pfanne in zerlassener Butter schwenken. **4.** Fleischparadeiser in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und in wenig Butter in einer Pfanne nur erwärmen, auf einem Teller anrichten, nach Belieben mit etwas Balsamicoessig beträufeln, die Käferbohennudeln daraufsetzen und mit Kürbiskernölpesto übergießen. **5.** Fein geriebenen Asmonte und halbierte Käferbohnen zum Finalisieren zugeben.

Kürbiskernölpesto

Alle Zutaten in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Pürrierstab gut durchmischen, es soll eine gut streichfähige Masse entstehen.

Regenbogenforelle mit Krenmousse und Apfel- Kreneis

Zutaten

4 kleine Forellenfilets

Mandelöl

1 Wurze Steirischer Kren g.g.A.

1/2 Gurke

Guarkernmehl

1 Pkg. Tapiokaperlen

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Krenmousse:

150 g Sauerrahm

100 g Creme Fraiche

30 g gerieb. Steirischer Kren g.g.A.

2 Blätter Gelatine

80 g Schlagobers

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

etwas Zitronensaft

Apfel-Kreneis:

200 g geschälte Äpfel

1/4 l Apfelsaft

1 Zweig frischer Rosmarin

Zucker

Ingwer

1 Blatt Gelatine

1 Prise Salz

30 g gerieb. Steirischer Kren g.g.A.

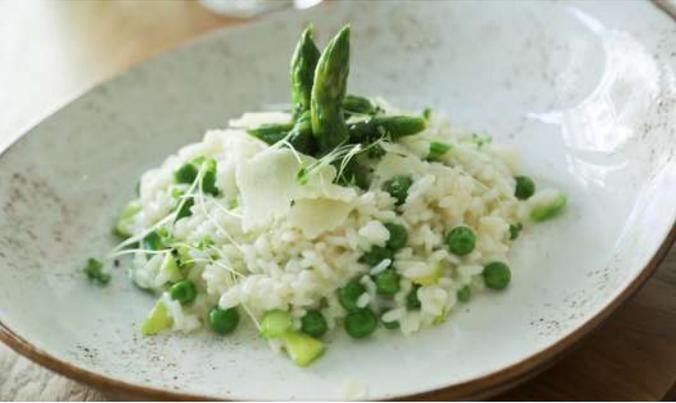


Zubereitung

1. Für das Krenmousse Sauerrahm, Creme Fraiche und sehr fein geriebenen Kren gut verrühren. **2.** Gelatineblätter einweichen, ausdrücken, in Zitronensaft auflösen und unter die Krenmasse rühren. Obers schlagen und unterheben. In eine beliebige Form füllen und mind. 3 Stunden kaltstellen. **3.** Für das Eis geschälte Äpfel in Apfelsaft und mit einem Zweig frischen Rosmarin weich dünsten und mit dem Stabmixer pürieren. Je nach Apfelsorte mit etwas Zucker und fein geriebenem Ingwer abschmecken. **4.** 1 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen, nach 2 Minuten gut ausdrücken, in der noch warmen Apfelmasse auflösen und leicht salzen. Fein geriebenen Steirischen Kren g.g.A. unterrühren. **5.** In der Eismaschine frieren. **6.** Forellenfilets salzen und pfeffern, mit Mandelöl einstreichen und einzeln in Klarsichtfolie zu einer Rolle drehen. Bei 60 °C im Backrohr ca. 15 Minuten glasig garen. **7.** Frische Krenwurze schälen und mit einem scharfen Messer Fäden abschaben. **8.** Gurke entsaften und mit einem scharfen Messer Fäden abschaben. **9.** Tapiokaperlen wie auf der Packung beschrieben in Wasser kochen, abseihen und zum Gurkensaft geben. **10.** Aus dem Eis mit einem warmen Löffel kleine Nockerl formen. **11.** Regenbogenforelle mit Krenmousse und Eisnockerl anrichten.

4 Personen

Marchfeld- spargelrisotto



Zutaten

500 g grüner Marchfeldspargel g.g.A.
250 g Risottoreis
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
20 g Butter
1 l Gemüsebrühe
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer
150 g Erbsen
2 Stängel Basilikum
100 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Das untere Drittel des Spargels schälen, Enden sowie Spitzen abschneiden. Die Stangen in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Spargelstücken in einem heißen Topf in 1 EL des Öls kurz anschwitzen. Reis kurz mitschwitzen und mit etwas Brühe ablöschen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und unter gelegentlichem Rühren nach und nach die übrige Brühe angießen. Flüssigkeit immer wieder vom Reis aufnehmen und 15-20 Minuten cremig köcheln lassen. Erbsen während der letzten 5 Minuten mit unter den Reis mischen.
3. Inzwischen die Spargelspitzen in einer weiteren Pfanne im restlichen Öl 5-6 Minuten goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.
5. Butter mit 3/4 des Parmesans unter das Risotto mischen und abschmecken. Risotto auf Schälchen verteilen und die Spargelspitzen darauf anrichten.
6. Mit dem restlichen Parmesan und Basilikum bestreut servieren.

4 Personen

Gebackener Kürbis

Zutaten

1 großer Kürbis
Zweige Thymian
8 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 TL grobes Meersalz
1 Bund Korianderblätter
200 g Vorarlberger Bergkäse g.U.,
gerieben
200 ml Heumilch g.t.S.
700 ml Gemüsebrühe
20 g Butter
1 Zweig Rosmarin
160 g Polenta
2 TL gemischte Kräuter
1 Scheibe Weißbrot
2 TL Bio-Orangenschale,
frisch gerieben
Salz, Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Kürbis waschen bzw. bei Bedarf schälen, vierteln und Kerngehäuse herauslösen. **3.** Blech mit Backpapier auslegen und Kürbis darauf verteilen. Thymianblätter vom Stängel zupfen und auf dem Kürbis verteilen. Mit 2 – 3 EL Olivenöl und Honig beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Kürbis im Backofen auf der mittleren Schiene 25 – 30 Minuten backen. **4.** Kohlblätter waschen und ebenfalls auf dem Blech verteilen. 10 – 15 Minuten fertig garen. **5.** Milch, Gemüsebrühe, Butter und Rosmarin aufkochen lassen und Polenta einrieseln lassen. Unter Rühren dickcremig einkochen und mit Salz und Muskat würzen. Bergkäse und Olivenöl unterheben und 5 Minuten rühren. **6.** Kräuter grob hacken. Brot toasten, in 5-8 mm große Würfel schneiden, gemeinsam mit den Kräutern und 5 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen, Bio-Orangenschale ebenfalls zur Salsa geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. **7.** Polenta auf Tellern verteilen. Kürbis und Kohlblätter auf die Polenta setzen und mit der Salsa beträufelt servieren.

4 Personen

Speck-Wrap



Zutaten

8 Stück Wraps
1 Grüner Salat
1 Becher Hummus
4 Karotten
8 Brokkoli-Rosen
Gemüsebrühe
Maiskörner aus der Dose
Grüne Sprossen oder Kresse
80 g Tiroler Speck g.g.A. oder
Gailtaler Speck g.g.A. in feine
Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Salat in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und halbieren und die Brokkoli-Rosen putzen. **2.** Anschließend das ganze Gemüse in etwas Gemüsebrühe 10 Minuten weichköcheln. **3.** 8 Scheiben feine Speckstreifen in der Pfanne kross anbraten und zur Seite stellen. **4.** Wraps in der Pfanne kurz erwärmen. Jeden Wrap mit 1 EL Hummus bestreichen und mit grünem Salat, ein bis zwei Stück Karotten, einem Brokkoli und etwas Mais belegen. Salzen und pfeffern. **5.** Zum Schluss einen Streifen Speck in den Wrap legen, seitlich einklappen und aufrollen. In der Mitte auseinander schneiden und halbiert servieren.

4 Personen

Wachauer Marillen-Knödel

Zutaten

Teig:

1 Packung Topfen 250 g
12-15 dag Weizenmehl
1 Ei
ein wenig Salz

Fülle:

8 – 10 Wachauer Marillen g.U.,
entkernt
Ev. Würfelzucker

Brösel:

50 g Butter zergehen lassen
150 g Brösel
40 dag brauner oder
weißer Kristallzucker

Zum Servieren:

Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

1. Die Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig in ca. 10 Teile teilen (je nach Größe der Marille und je nachdem wie dick Sie den Teig mögen) und um die entkernten Marillen legen und verschließen. Wenn Sie es noch süßer wollen, können Sie statt dem Kern einen Kristallwürfelzucker hinzugeben. **2.** In einem Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen und die Knödel darin nicht sprudelnd kochen (nur ziehen lassen) – so lange bis die Knödel schwimmen. **3.** In der Zwischenzeit die Brösel mit dem Kristallzucker vermischen und in der zerlassenen Butter in einer Pfanne nicht zu braun rösten. **4.** Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen, in den Bröseln wenden. **5.** Am Teller mit Staubzucker bestreuen. TIPP: man kann die Knödel (ohne Brösel) auch einfrieren.

8 Portionen

Graumohn-Torte



Zutaten

Teig:

8 Dotter
200 g Butter
80 g Staubzucker
8 Eiklar
140 g Feinkristallzucker
250 g Waldviertler Graumohn g.U.,
gemahlen
150 g Haselnüsse oder Mandeln,
gerieben
1/4 TL Zimt
Prise Salz
Schale einer unbehandelten Zitrone
oder Saft einer 1/2 Zitrone
3 EL Rum

Fülle:

Ribiselmarmelade
2 EL Rum

Zitronenglasur:

120 g Staubzucker
1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker, Zimt, Salz, Zitronenschale und Rum schaumig rühren. Eier trennen, Dotter nach und nach unter die Buttermasse rühren, Eiklar zu Schnee schlagen und mit Kristallzucker steif ausschlagen. **2.** Mohn und Nüsse mischen und alles vorsichtig zusammenrühren. **3.** Tortenform (z.B. 24 cm Durchmesser) mit Papier auslegen und die Masse bei ca 180 °C 55–65 Minuten backen. Torte auskühlen lassen, aus der Form nehmen und Papier abziehen. **4.** Torte einmal durchschneiden, eventuell mit Rum beträufeln, mit Ribiselmarmelade bestreichen und zusammensetzen. **5.** Für die Zitronenglasur Staubzucker und Zitronensaft verrühren und die Torte überziehen.

4 Personen

Schokomousse bohnen-grün mit Kürbisknusperrauten

Zutaten

100 g weiße Schokolade
100 g Zartbitterschokolade
250 ml Schlagobers
100 ml Milch
1 Prise Salz
2 kleine Eier
3 Blatt Gelatine
1 EL Rum

2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
100 g Steirische Käferbohnen g.U.,
passiert

Marillenragout:

400 g Wachauer Marillen g.U.
2 EL Kristallzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 EL Rum

Kürbisknusperrauten:

20 g Butter, zerlassen
50 g Mehl
30 g Zucker
50 g Kürbiskerne, gerieben
2 EL Holunderblütensirup
1 EL Zitronensaft



Zubereitung

1. Schokoladen getrennt schmelzen, Schlagobers steif schlagen, Milch mit Salz aufkochen, Eier versprudeln und heiße Milch darüber gießen. **2.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in Rum auflösen, zur Milchmasse geben. **3.** Eiermilch halbieren, bei einer Hälfte weiße Schokolade unterrühren, danach Kürbiskernöl zugeben, die Hälfte des Schlagobers unterziehen, Masse in beliebige Formen oder Gläser füllen und kühl erstarren lassen. **4.** Bei der zweiten Hälfte der Eiermilch geschmolzene Zartbitterschokolade und passierte Käferbohnen unterrühren, restliches Schlagobers unterheben, Masse auch in beliebige Formen bzw. Gläser füllen und mind. 4 Stunden kühl stellen. **5.** Für das Marillenragout Marillen waschen, entkernen und in gleichmäßige Würfel oder Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Marillen zugeben, kurz durchschwenken und mit etwas Wasser aufgießen. Vanillemark und Rum zugeben und kurz dünsten lassen, die Marillen sollen nicht ganz zerfallen. Masse überkühlen lassen und zum Schokomousse anrichten. **6.** Für die Kürbisknusperrauten alle Zutaten miteinander verrühren und dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. **7.** Mit dem Teigrad Rauten schneiden und die Kürbiskernmasse dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. **8.** Auskühlen lassen und an den eingeschnittenen Stellen vorsichtig brechen.

je 4 Portionen

Heumilch- Drinks



Zubereitung

Goldene Milch: Für die Kurkumapaste Wasser mit Kurkumapulver erhitzen und eindicken lassen. Mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen bis die Masse zu einer Paste wird. Zur Zubereitung der goldenen Milch Heumilch vorsichtig erhitzen und 1 EL der Kurkumapaste einrühren. Honig, Öl und Zimt hinzufügen und nochmals 1 Minute ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und warm genießen!

Heidelbeermilch: Heidelbeeren waschen, mit Honig und Zitronenmelissenblättern pürieren. Mit Heumilch aufgießen und verrühren.

Holunderblütenmilch: Heumilch auf etwa 40 °C erwärmen. Honig, Vanille und Holunderblüten dazugeben, 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb in Gläser gießen.

Zirbenoberskaffee: Kaffee in ein Glas füllen, bei Bedarf mit Zucker süßen. Schlagobers leicht steif schlagen und Zirbenlikör unterheben. Zirbenobers auf den Kaffee geben und mit Schokospänen dekorieren.

Zutaten

Goldene Milch:

Kurkumapaste:

150 ml Wasser
1 EL Kurkumapulver
1 cm Stück Ingwer
fein geriebene Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Goldene Milch:

400 ml Heumilch g.t.S.
1 EL Kurkumapaste
2 EL Honig
1 TL Mandel- oder Walnussöl
Zimt

Heidelbeermilch:

125 g Heidelbeeren
1 EL Honig
3 Zitronenmelissenblätter
400 ml Heumilch g.t.S.

Holunderblütenmilch:

400 ml Heumilch g.t.S.
1 EL Honig
1 Prise Bourbon-Vanille gemahlen
2 frische Dolden Holunderblüten

Zirbenoberskaffee:

150 ml Kaffee
80 ml Schlagobers aus Heumilch g.t.S.
10 ml Zirbenlikör
Zucker
Schokoladenspäne



Ein Verzeichnis von Österreichischen Lebensmitteln, die von der EU ausgezeichnet und geschützt wurden.
Verantwortlich für den Inhalt: Serviceverein geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, +43 / (0)664 6025961404, office@svgh.at, www.svg.at
Mehr Rezepte mit ausgezeichneten Lebensmitteln auf www.Regionale-Rezepte.at
Titelfoto: Werner Krug, Konzept und Design: Raunigg & Partner Development, www.RNPD.com



Die EU-Qualitätszeichen geben Sicherheit. Jeder kann so sicher sein, ein wirklich einzigartiges Produkt in Händen zu halten und dessen einmaligen Geschmack genießen zu können. Jedes einzelne dieser Produkte ist ein österreichisches Qualitätserzeugnis, dessen regionale Wertschöpfung den HerstellerInnen erhalten bleibt.

So soll es sein.



SVGH
SERVICEVEREIN GESCHÜTZTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN
FÜR LEBENSMITTEL

www.svggh.at