

# Edle Öle, feine Brände, zarte Blunz'n

**NIEDERÖSTERREICH** Kleinbetriebe erzeugen Spitzenprodukte

**W**er sich jedes Jahr auf die Mohnblüte freut, muss heuer länger als sonst warten: „Wegen des langen Winters rechne ich damit, dass sie statt Anfang erst Mitte Juli einsetzen wird“, sagt Andreas Gressl vom Waldviertler Mohnhof, Ottenschlag. Er hat sich auf edle Mohnöle spezialisiert – und ist einer von 69 Produzenten kulinarischer Spitzenprodukte aus Nieder-

aus Wösendorf: Seine Passion ist der Tresterbrand. „Verarbeitet wird hier das, was beim Pressen der Weintrauben übrig bleibt.“ Da ein Großteil des Aromas in der

Schale, im Kern und im Fruchtfleisch sitzt, haben Tresterbrände eine wesentlich höhere Aromakonzentration als Trauben- oder Weinbrände. Je nach Sorten,

Qualität, Lagen und Winzern unterscheiden sich die Brände „nicht nur in Nuancen, sondern ganz wesentlich“. Eine besondere Spezialität sind auch die Wieser-Marmeladen, von denen es bereits 30 Sorten – darunter die berühmte Wachauer Marillenmarmelade – gibt.

Wer es nicht so süß mag, sollte Fleischermeister Karl Gutscher in Königstätten besuchen. Die österreichische Fleischerinnung hat ihm den Titel „Blunzenkaiser“ verliehen, und die Bruderschaft der Blutwurstfeinschmecker in Frankreich hat seine „Tullnerfelder Kaiserblunz'n“ mit dem Prädikat „Europas beste Blutwurst“ geadelt. Eines seiner Geheimnisse: „Keine Innereien, dafür ein höherer Fleischanteil.“

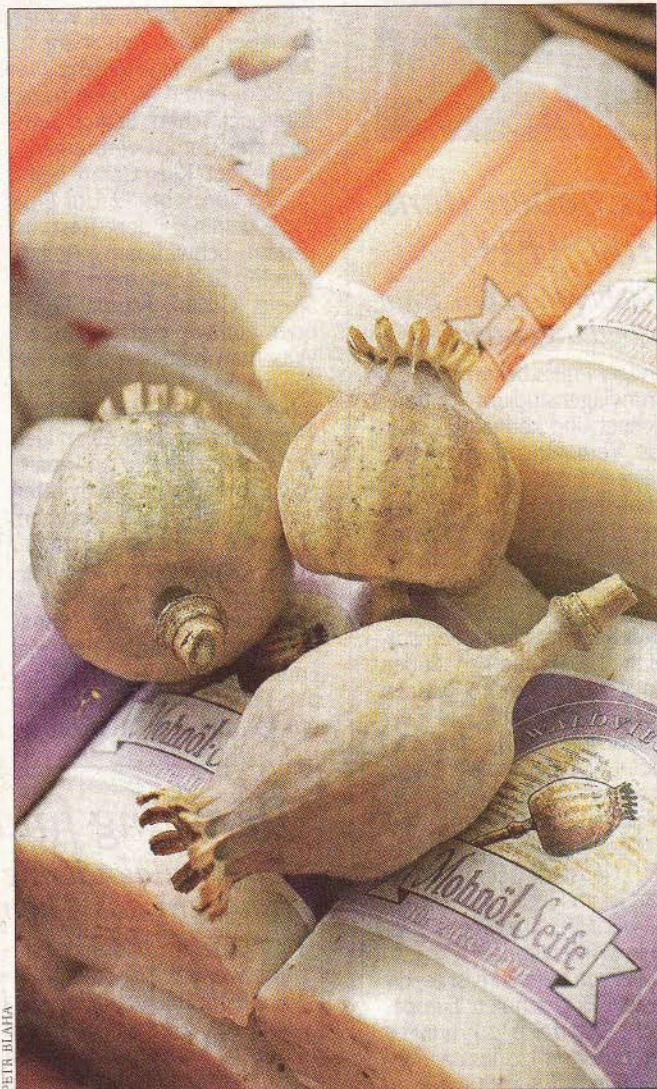
## GENUSS aus Österreich

österreich, die in dem von Sylvia Sednitzky herausgegebenen Buch *Genuss aus Österreich* vorgestellt werden.

Das Graumohnöl mit seinem milden Mohngeschmack passt gut zu Salaten. Das intensivere Blaumohnöl harmoniert mit Schaf- und Ziegenkäse, das leicht nussartige Weißmohnöl empfiehlt Gressl u. a. zu Spargel. Aus den Mohnölen werden auch Seifen erzeugt, die besonders hautverträglich sind.

Eine andere nö. Spezialität sind die „Original Wachauer Laberl“ der Backstube Schmidl in Dürnstein, die seit 100 Jahren nach einer geheimen Mehlmischung ohne Gewürze hergestellt werden. Deshalb sind sie bei Weinverkostungen sehr beliebt.

Ein Wachauer Top-Produzent ist auch Markus Wieser



Auch Seifen werden aus den Mohnölen erzeugt

### ► BUCHTIPP

Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs: „Genuss aus Österreich – die besten Manufakturen und Produzenten“, avBUCH, 240 Seiten, 39,90 €. Sofort zu bestellen unter Fax: 01 / 33 151-49 45, eMail: [kuratorium@kulin-erbe.at](mailto:kuratorium@kulin-erbe.at) Ab Mitte März auch im Buchhandel erhältlich.

