

10. September 2015 - 00:04 Uhr · Karin Haas · Essen & Trinken

Hochgenuss auf der Linzer Landstraße



Jeder kommt auf seine Kosten. Bild: OON

Ab morgen gibts viel Neues auf der von den OÖN präsentierten Linzer Genusslandstraße

In der indischen und pakistanischen Küche gehört Ghee zu den wichtigsten Speisefetten. Jetzt hat die Bio-Käserei Höflmaier aus Lochen (Bezirk Braunau) diese Spezialität entdeckt und macht sie aus heimischen Zutaten.

Es ist schlichtweg Butter, die ganz speziell und nach allen Regeln der Kunst des Ayurveda behandelt wird. "Wir erwärmen die Butter sechs Stunden lang auf 100 Grad und lassen sie durch ein Leinentuch tropfen", sagt Thomas Höflmaier. Mehr will er nicht verraten. Dabei wird alles, was nicht Fett ist, ausgeschieden. Zurück bleibt ein leicht süßliches Produkt, das jede Menge Omega-3-Fettsäuren enthält und entgiftend wirken soll. Man kann damit kochen und braten, den Tee "süßen" (wie es die Tibetaner mit Yak-Butter machen) oder Ghee schlicht in eine Handcreme einarbeiten.

300.000 Besucher erwartet

Zu haben ist diese Innovation bei der Linzer Genusslandstraße. Diese Schlemmermeile zwischen Taubenmarkt und Schillerpark findet morgen, 11. September, und Samstag, 12. September, statt. 300.000 Besucher werden erwartet. "Die Genusslandstraße Linz macht die Innenstadt zu Europas längster kulinarischer Meile", sagt Agrarlandesrat Max Hiegelsberger.

Außerdem werden jede Menge Kostproben angeboten. "Man sollte die Gelegenheit nutzen, mit den Schmankerln auch die Produzenten kennenzulernen", sagt Maria-Theresia Wirtl. Sie ist beim Land Oberösterreich für die Marke "Genussland" zuständig und kennt die regionalen, oft bäuerlich geprägten Produzenten ganz genau.

Die "blaue Goas" aus Obernberg

Neu ist auch ein ganz besonderer Käse der Bauernhofkäserei Pranz in St. Georgen bei Obernberg. Zwei bis drei Monate reift die "blaue Goas", ein Blauschimmel-Ziegenkäse.

Oder darf es ein Schnittkäse nach italienischer Pecorino-Art sein? Der Schäferkäse enthält Walnüsse, ist obendrein whiskygetränkt. Sepp und Uli Pranz verkaufen ihn bei der Genusslandstraße das erste Mal. Zehn

Deka kosten 2,90 Euro. Und dann gibt es diesen herrlichen Reh-Mostschinken. "Wir haben uns etwas Besonderes überlegt", sagt Sepp Nöbauer aus Hofkirchen im Traunkreis. Die Jäger von Linz-Land taten sich dazu mit den angehenden Fleischhauern der Berufsschule Linz zusammen und mit dem Mosthof der Familie Wurm in St. Florian. 14 Tage liegen die Rehschlingen in der Most-Sur mit "geheimen" Gewürzen. Dann werden sie über Buchenholz geräuchert und sanft gegart.

Krosses "Opa Josef-Brot"

Oder darf es das "Opa Josef-Brot" der Naturbackstube Honeder aus Weitersfelden im Mühlviertel sein? Das Weizenmehlbrot mit gemälztem (gebranntem) Roggen hat eine Kruste, die so kross ist, dass man beim Essen Ohropax vertragen könnte.

Von Uropa Josef Franz Honeder stammt das Rezept, das kürzlich auf dem Dachboden wieder entdeckt wurde. Das Wissen um die Zubereitung kam von Josef Honeder, Vater des Firmenchefs Reinhard Honeder. Beim Backen hat man keine Eile. Der Teig hat mehr als 20 Stunden Zeit, Aromen zu entwickeln, bevor dieser auf heißen Steinplatten gebacken wird.

Dazu könne auch das ayurvedische Butterschmalz-Ghee aus dem Innviertel passen. Den Preis bin ich Ihnen noch schuldig. 260 Gramm kosten fünf Euro.

Die Kolumne "Serviert" von Karin Haas erscheint am 17. September.

Quelle: nachrichten.at

Artikel: http://www.nachrichten.at/freizeit/essen_trinken/Hochgenuss-auf-der-Linzer-Landstrasse;art115,1967527

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2015 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung