

Medienservice



Mahlzeit Genussbox Sonderedition für die Landesausstellung 2009

Schlierbach, am 29. Oktober 2008

Medienservice im Internet: <http://wko.at/ooe/Medienservice>

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: WKO Oberösterreich, 4020 Linz, Hessenplatz 3,
T 05-90909-3315, F 05-90909-3311, E medien@wkoee.at, W <http://wko.at/ooe>, DVR 0043087

22 Köstlichkeiten aus der Region Kremstal

Das Jahr 2009 ist in kultureller Hinsicht ein bedeutendes Jahr für Oberösterreich. Ein besonderes Ereignis wird die Landesausstellung zum Thema „Mahlzeit“ sein.


Im historischen Stift Schlierbach wird der Genuss in allen Varianten im Mittelpunkt stehen – betrachtet aus verschiedensten Blickwinkeln: aus dem der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens genauso wie aus dem der Kunst- und Sozialgeschichte.


Die Landesausstellung 2009 versucht mit einem ambitionierten Programm einen wirksamen Impuls zur Weiterentwicklung einer verantwortungsvollen Genussskultur zu setzen.

Das Stift Schlierbach ist als Standort für diese Landesausstellung geradezu prädestiniert, gibt es doch mit der Schaukäserei und dem architektonisch ansprechend gestalteten Genusszentrum bereits jetzt zwei „Brennpunkte der Kulinarik“ in diesem Kloster. Darüber hinaus bildet die abwechslungsreiche Naturlandschaft im Kremstal durch ihre Kleinstrukturiertheit die Existenzgrundlage für viele gewerbliche Unternehmen und landwirtschaftliche Familienbetriebe. Überdurchschnittlich viele davon wirtschaften nach biologischen Richtlinien.

22 verschiedene Köstlichkeiten von 7 gewerblichen Betrieben und 7 bäuerlichen Direktvermarktern aus der Region Kremstal bilden ab sofort eine Sonderedition der oö. Genussbox. Gestaltet wurde diese vom Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und der Firma Thomas Höfer aus Schlierbach. Als Juroren haben in bewährter Weise Christoph Wagner, bekannter Autor und Restaurantkritiker, sowie Peter Hirsch, Feinspitz und Restaurantkritiker der OÖ Nachrichten, die Produkte ausgewählt.

Gefüllt mit Qualitätsprodukten aus dem Bezirk Kirchdorf stellen die insgesamt 5 Sortimente der Mahlzeit Genussbox einen regionalen kulinarischen Beitrag im Rahmenprogramm der Landesausstellung dar.

	<p>Kloan's Bschoad-Binkerl</p> <p>Ob als appetitliches Mitbringsel oder als Stärkung für den kleinen Hunger, das kleine Bschoad-Binkerl enthält angefangen von Kornfladen, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Putenknabanossi bis hin zu Schlierbacher Schlosskäse, Bio Paulus sowie Bio Birnensaft und Micheldorfer Apfel-Birnenmost für jeden Gusto etwas.</p> <p>Preis: € 18,95</p>
	<p>Grosses Bschoad-Binkerl</p> <p>All jene, die den Besuch der Landesausstellung mit einer Wanderung durch das zauberhafte Kremstal verbinden, finden in diesem Sortiment alles, was zu einer Wanderjause gehört: Kornfladen, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Putenknabanossi, Kremstaler Hauswürstel, Käsbacher Wurst, Schlierbacher Schlosskäse und Bio Paulus, Bio Birnensaft, Micheldorfer Apfel-Birnenmost, Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen sowie Zwetschkenbrand.</p> <p>Preis: € 37,50</p>
	<p>Mahlzeit Box</p> <p>Bestehend aus Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Rapsöl, Käsbacher Wurst, Bio Paulus und Bio Weinkäse, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Cremehonig, Schlierbacher Pralinen, Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen, Micheldorfer Apfel-Birnenmost und Nussbacher Nussgeist präsentiert dieses Sortiment einen Streifzug durch die pikanten und süßen Seiten der Region Schlierbach.</p> <p>Preis: € 58,00</p>
	<p>Grosse Mahlzeit Box</p> <p>Ihrem Namen entsprechend umfasst diese Box alle Zutaten für eine vollkommene Mahlzeit. Die Köstlichkeiten reichen von Birnencider, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Käsbacher Wurst, Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Walnussöl, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Cremehonig, Schlierbacher Pralinen, Nougat Lebkuchen bis hin zu Nussbacher Nussgeist, Zwetschkenbrand, Bio Paulus und Bio Weinkäse.</p> <p>Preis: € 75,00</p>

	<p>Genuss Kistl</p> <p>Verpackt in einer edlen Holzbox lässt dieses Sortiment bestehend aus Micheldorfer Apfel-Birnenmost, Käsbacher, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Walnussöl, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Creme-honig, Schlierbacher Pralinen, Nougat und Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen, Nussbacher Nussgeist, Zwetschkenbrand, Bio Paulus und Bio Weinkäse kaum kulinarische Wünsche offen.</p> <p>Preis: € 92,00</p>
---	---

Die Mahlzeit Genussboxen machen neben den umfangreichen Informationen über die unterschiedlichen Aspekte des Essens und Trinkens, dem attraktiven Rahmenprogramm, das von medizinischen Vorträgen über Kochperformances und Kräuterwanderungen bis hin zu verschiedensten Kunstprojekten und Kabarett für jeden Geschmack etwas bietet, auch die köstlichen Genüsse rund um das Stift Schlierbach hautnah erlebbar.

Für besondere Anlässe präsentieren sich die (große) Mahlzeit Box sowie das Genuss Kistl ab sofort als ideale Geschenksidee. Auch Firmen, die ihre Kunden schon zu Weihnachten mit einem Vorboten zur Landesausstellung Mahlzeit beschenken oder im Jahr 2009 mit einem besonderen kulinarischen Genuss verwöhnen möchten, steht damit eine neue, regionstypische Alternative zur Verfügung.

Für Besucher, die auf der Suche nach einem kulinarischen Mitbringsel von der Landesausstellung sind, werden das kleine und große Bschoad-Binkerl ab dem Start der Landesausstellung Ende April 2009 zur Verfügung stehen.

Als zentrale Stelle für sämtliche Vertriebsaktivitäten konnte mit der Firma Thomas Höfer ein professioneller Vertriebspartner aus Schlierbach gewonnen werden. Der Inhaber, Thomas Höfer, wird für alle Interessenten an den Mahlzeit-Genussboxen als Ansprechpartner zur Verfügung stehen. Gerne werden auch individuelle Kundenwünsche bezüglich der Sortimentszusammensetzung erfüllt.

Allgemeines zur öö. Genussbox

Mit den öö. Genussboxen schenkt man nicht nur Spezialitäten aus Oberösterreich, sondern gleich ein ganzes Genussfest – und die oberösterreichischen Werte dazu. Die Geschenkboxen beinhalten sorgsam ausgewählte kulinarische Genüsse und präsentieren Lebenslust, Freundschaft, oberösterreichische Gemütlichkeit und Heimatbezug. Die ÖÖ. Genussbox stellt somit die ideale Geschenksidee für jeden Anlass dar.

Öö. Genussbox als kulinarischer Botschafter

In diesem Zusammenhang hat sich die öö. Genussbox auch als Oberösterreich-Geschenk für Delegationen und offizielle Anlässe bewährt. So überreichte der Pate der öö. Genussbox, Landeshauptmann Dr. Pühringer, die öö. Genussbox bei einer Landeshauptleutekonferenz in Bad Schallerbach an seine Kollegen aus den Bundesländern.





In jüngster Vergangenheit konzentrierte sich das Interesse auf die Linz09-Genussbox, die als kulinarischer Streifzug durch die europäische Kulturhauptstadt Linz 2009 gestaltet und im Sommer 2008 präsentiert wurde. Auch anlässlich der Landesausstellung Salzkammergut 2008 wurde bereits eine Sonderedition der öö. Genussbox, die Salzkammergut Genussbox, erstellt.

Bezugsquellen und Verfügbarkeiten der Mahlzeit Genussboxen im Überblick

Mahlzeit Box Preis: € 58,00 Verfügbar ab: 30. Oktober 2008	Bezugsquellen: Firma Thomas Höfer Stiftstr. 7, 4553 Schlierbach 07582/83049 oder 0650/3546401 genussbox@hoefer-kuttner.at oder www.hoefer-kuttner.at Genusszentrum Stift Schlierbach Klosterstr. 1, 4553 Schlierbach 07582 / 83013-0 office@stift-schlierbach.at Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach Klosterstr. 11, 4553 Schlierbach 07582/81223 ifs-schlierbach@eduhi.at Produzenten der Einzelprodukte (Adressen entnehmen Sie bitte der Produktübersicht)
---	---




Vorstellung der einzelnen Produkte

inklusive Produktbeschreibungen von Christoph Wagner und Peter Hirsch

	<p>Kremstaler Hauswürstel <i>Hüthmayr Wurst- & Fleischmanufaktur,</i> <i>4550 Kremsmünster, 07583/5206</i></p> <p>Die gibt's nicht nur in Kärnten, sondern auch in Oberösterreich: angenehm mild gewürzt, feiner Fleischgeschmack, frisch und weich besonders gut. Tipp: frischen Kren dazu.</p>
	<p>Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern <i>Hüthmayr Wurst- & Fleischmanufaktur,</i> <i>4550 Kremsmünster, 07583/5206</i></p> <p>Das Rezept für dieses Schmalzkunstwerk könnte von Gerold Hüthmayrs Ururoma stammen. Die Äpfel machen das Schmalz ein bisserl leichter, fast ein Diätprodukt. Die kleinen Grammestücke sind fein knusprig. Die Würze ist absolut ideal. Besser geht's nicht.</p>
	<p>Käsbacher <i>Staudinger Delikatessen GesmbH, 4542 Nussbach,</i> <i>07587/8203</i></p> <p>Der Leberkäsespezialist überzeugt mit dieser besonders fleischigen, kompakten Käsewurst: Rind und Schwein erster Qualität, heimischer Emmentaler, gut gewürzt u. a. mit nicht zu knapp Pfeffer, geselcht ohne Tricks - einfach à la natur mit Buchenholz.</p>
	<p>Raps- und Walnussöl kaltgepresst <i>Renate und Franz Zeilinger, 4552 Wartberg, 07587/7303</i></p> <p>Während das übliche Rapsöl nur ein bisserl gelb nahe farblos ist sowie ziemlich neutral schmeckt, gefällt das Zeilinger'sche mit einem satten Goldgelb und einem ziemlich intensiven Nussgeschmack. Apropos Nussgeschmack: Zeilingers Walnussöl ist ein hochfeines Würzmittel.</p>

	<p>Bio Vollkorn-Dinkelnudeln <i>Biohof Familie Tragler, 4553 Schlierbach, 07582/83092</i> Pasta aus Oberösterreich, die immer beliebter wird - nicht nur bei Bioliebhabern: Diese Vollkorn-Dinkelnudeln sind relativ ballaststoffreich. Ihr leicht nussiger Geschmack kommt auch bei Kindern gut an.</p>
	<p>Blüten Cremehonig <i>Imkerverein Schlierbach, 4553 Schlierbach, 07582/81502</i> Cremehonig entsteht, wenn bei Beginn der natürlichen Trübung durch sorgfältiges Rühren die Kristalle immer wieder fein verteilt werden. Dieser Cremehonig ist von beispielhafter Qualität. Schönes Wiesen- und Obstbaumaroma, dazu eine ideale Spur Säure.</p>
	<p>Nussbacher Nussgeist <i>Nussbach Distillery GmbH, 4542 Nussbach, 07587/8312</i> Ferdinand Linsbod von der „Nussbach Distillery“ in - erraten! - Nussbach, am Walnussweg daheim, hat seinen Nussbacher Nussgeist als „EU-Spezialität“ schützen lassen. Der Geist schmeckt durch Ansatz in gutem Obstler diskret fruchtig, die Nussaromen sind idealtypisch.</p>
	<p>Zwetschkenbrand <i>Familie Manfred Lungenschmied, 4563 Micheldorf, 0664/5288257</i> Manfred Lungenschmied, einer der besten Mostproduzenten im Land, überzeugt auch mit seinem Zwetschken Schnaps: herrliche Fruchtnase nach sehr reifen, sehr süßen Zwetschken, am Gaumen ist er (bei 41% Alkohol) herrlich mild. Das Gegenteil eines „Brenn obe“.</p>

	<p>Micheldorfer Apfel-Birnenmost <i>Familie Manfred Lungenschmied, 4563 Micheldorf, 0664/5288257</i></p> <p>So einen feinfruchtigen, durch animierende Säure überaus erfrischenden Mischlingsmost findet man nicht alle Tage. Leicht moussierender Antrunk, schlanker, eleganter Körper. Passt zur Jause, zu Käse und auch zu feinen Vorspeisen (z. B. Fisch) bei vornehmen Menüs.</p>
	<p>Birnencider <i>Familie Manfred Lungenschmied, 4563 Micheldorf, 0664/5288257</i></p> <p>Erfrischend, feiner Birnengeschmack. Nicht zu süß wie viele andere Cider. Ein feiner Aperitif und auch „einfach so“ ein Genuss, der Spätsommerstimmung auch im Winter garantiert.</p>
	<p>Bio Birnensaft <i>Steinbacher Most & Saft Spezialitäten, 4594 Rodatal, 07257/8259</i></p> <p>Ein Topprodukt von intensivem Aroma vollreif geernteter Birnen bis hin zu einem leicht marmeladigen Ton. Pur kann er, als Begleiter reifer Käse, auch einem Süßwein Konkurrenz machen. Prima auch als G'spritzer.</p>
	<p>Kremstaler Obstkisterl <i>Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH, 4552 Wartberg, 07587/6103</i></p> <p>Es ist erstaunlich, wie viele und wie viel verschiedene Früchte man in so wenig Teig verpacken kann. Fast schon ein Obstsalat. Feine Fruchtsüße, sehr, sehr saftig, man will fast löffeln statt abzubeißen.</p>

	<p>Kornfladen – Der Cracker vom Bäcker <i>Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH, 4552 Wartberg, 07587/6103</i></p> <p>Man könnte diese Cracker mit Sesam als rustikal-regionale Variante eines Knäckebröts bezeichnen. Passt zur Jause bei einer Wanderung mit Speck, Wurst und Käse.</p>
	<p>Schlierbacher Pralinen <i>Cafe-Konditorei Margit Bauer, 4553 Schlierbach, 07582/81276</i></p> <p>Sie schauen nicht nur hübsch aus und werben für ihren Herkunftsort, sie schmecken auch. Gute Zartbitterschokolade, feine Karamellfülle. Die schmeckt sicher allen Kindern und allen „Großen“, die sich noch an die herrlichen Karamellbonbons ihrer Kindheit erinnern.</p>
	<p>Zartbitter Walnuss-Tonkabohne <i>Bachhalm Schokoladenmanufaktur GmbH, 4560 Kirchdorf, 07582/62066-11</i></p> <p>Johannes Bachhalm ist der unbestrittene süße Star der Region. Er verarbeitet nur handgeschöpfte Grand-Cru-Cuvee-Schokoladen der besten Anbauggebiete und bestreut diese mit Allerlei. In diesem Fall mit Walnüssen. So also kann „Nussschokolade“ auch schmecken!</p>
	<p>Nougat Lebkuchen <i>Cafe Konditorei Lebzelterei Illecker, 4591 Molln, 07584/2021</i></p> <p>Der Lebkuchen für Schokoladefans. Lockere Nougatfülle, die auf der Zunge zergeht, mit gut schmeck- und im Mund fühlbaren Haselnüssen. Zwischendurchnahrung für Naschkatzen, in Scheiben geschnitten und mit einem Tupfer Schlagobers ein vollwertiges Dessert.</p>

	<p>Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen <i>Cafe Konditorei Lebzelterei Illecker, 4591 Molln, 07584/2021</i></p> <p>Ein Rezept mit viel Phantasie, ein Ergebnis mit grandioser Aromenharmonie und herrlich saftig. Marzipan und Himbeeren als Fülle, obenauf Zucker und geröstete Mandeln, rundum Schokolade.</p> <p>Ein Lebkuchen, der nicht nur im Advent schmeckt.</p>
	<p>Putenknabanossi <i>Kremstaler Freilandpute Familie Holzinger, 4553 Schlierbach, 07582/81203</i></p> <p>Eine Knabanossi darf und kann nicht mager sein. Man darf sich nicht schrecken lassen, wenn sie von der Pute kommt. Nicht jedes Putenprodukt ist ein Diät(rein)fall. Würzig, fleischig, gut fett, wie sich's halt gehört.</p>
	<p>Bio Paulus <i>Käserei & Glasmalerei GesmbH, 4553 Schlierbach, 07582/83013-127</i></p> <p>Ein großartiger Vertreter eines Rotschmierkäses, der der für diese Spezialität zu Recht berühmten Klosterkäserei alle Ehre macht. Bio außerdem, was will man mehr. Ein „Stinker“, wenn vollreif und fast schon "laufend", aber auch besonders cremig und überaus würzig.</p>
	<p>Schlierbacher Schlosskäse <i>Käserei & Glasmalerei GesmbH, 4553 Schlierbach, 07582/83013-127</i></p> <p>Der Klassiker der österreichischen Käsekultur schlechthin. Feinherb, zartwürzig, mit geschmeidigem Teig und von rustikaler Herzhaftigkeit. Rotkultur, wie man sie täglich gerne genießt.</p>

**Bio Weinkäse**

*Käserei & Glasmalerei GesmbH, 4553 Schlierbach,
07582/83013-127*

Ein feiner österreichischer Rotkulturkäse, der optimal mit edlem österreichischen Wein harmoniert. Dieser prägt durch die händische Behandlung mit Rotweingeläger auch den zarten Geschmack der dunkelvioletten Käserinde, die in raffiniertem Gegensatz zum sattgelbfeinherben Käseteig steht.