

Edele dranken van de distilleerderij

De Giggus Brennerei, met een rijke traditie heeft, ligt op een klimatologische gunstige hoogte in Stanz in Tirol.

De familie Nothdurfter heeft geluk, want het meeste fruit dat ze nodig hebben voor hun dranken groeit vlak voor hun deur. Stanz in Tirol ligt op een 1000 meter hoog plateau en wordt beschouwd als het hoogstgelegen fruitteeltgebied van Europa. Warme zuidenwinden, koude nachten en de bergen, die als warmtereservoirs werken, zorgen ervoor dat fruit hier bijzonder goed groeit. De typische pruimen van Stanz staan bekend om hun uitstekende smaak. Van deze pruimen, maar ook van appels, peren, abrikozen, kweeperen, druiven en lijsterbessen worden fijne brandewijnen gemaakt in de distilleerderij, die sinds de 17e eeuw bestaat, met behulp van een dubbel destillatieproces .

Op aanvraag bieden Stefan Nothdurfter en zijn zoon Simon ook rondleidingen en proeverijen aan. Dan leggen ze je ook graag uit waar het woord "Giggus" vandaan komt. Het is namelijk een Reto-Romaans woord dat "sterk water" betekent.

Giggus Brennerei

6500 Stanz bei Landeck 16

E-Mail: giggus@msn.com

Web: www.gigus.at

Telefoon: +43 5442 66 963 (Stefan Nothdurfter) en +43 664 46 93 212 (Simon Nothdurfter)

Specialiteiten van de imkerij

Zo dicht mogelijk bij de natuur: gecertificeerde biologische honing en andere honingproducten worden geproduceerd door de imkerij Wildblume in het SalzburgerLand.

"Gaaf het goed met de bijen? Dan gaat het ook goed met de mensen.", is het motto van Mattia Rainoldi. Sinds 2010 verzorgt de gepassioneerde imker zo'n 20 bijenvolken op geselecteerde locaties in het SalzburgerLand. Gretige verzamelaars vinden een overvloed aan nectar op de bloeiende weiden, die ze daarna opslaan in honingraten. Om de resulterende honing zo zorgvuldig mogelijk uit de honingraaf te verwijderen, vertrouwt Mattia Rainoldi niet op centrifugatie, maar perst ze deze op traditionele wijze in een glas. Op deze manier blijven de voedingsstoffen en de vitale stoffen, als ook de unieke smaak, optimaal behouden.

Het gecertificeerde biologische assortiment omvat honing, propolis, bijenpollen, kaarsen gemaakt van bijenwas, honingzeep en zaadmengsels voor weelderig bloeiende bijenweiden. Wie eens een kijkje wilt nemen hoe het er bij de imker aan toe gaat, kan deelnemen aan een rondleiding van ongeveer twee uur. Tijdens deze rondleiding, die ook door een bijentuin leidt, komen geïnteresseerden meer te weten over de honingbij, zijn levenswijze, en hoe de honing van de bloesem in de pot terecht komt. Rondleidingen zijn enkel mogelijk van april t/m september.

Wildblume Bio-Imkerei
Stettnerstraße 32
5301 Eugendorf
E-Mail: biene@wildblume.at
Web: <https://wildblume.at/>
Telefoon: +43 699 1145 6633

Schatten uit de oliemolen

Gewassen van de beste kwaliteit vormen de basis voor de gecertificeerde biologische oliën en azijnen die Georg Gilli produceert in de Gilli Mühle in Neder-Oostenrijk.

Georg Gilli's passie ligt bij zijn geboortestreek, het milieu en de productie van oliën en azijnen. Zijn Gilli Mühle, gelegen in Eggenburg, is een oude meelmolen die is omgebouwd tot oliemolen. Deze molen bevindt zich precies waar het heuvelachtige en klimatologisch vriendelijke Weinviertel grenst aan de ruige streek van het Waldviertel. Dit contrast leidt tot een uniek klimaat en tot de ideale omstandigheden om gewassen van bijzondere kwaliteit te kweken. Alle basisingrediënten die Georg Gilli gebruikt, komen uit een straal van ongeveer 30 kilometer. Hij perst lijnzaad, hennep en zaden van zonnebloemen, pompoenen en druiven persoonlijk en met de hand tot oliën. Appels, rode en witte wijnen worden gebruikt om klassieke azijnen en balsamicoazijnen te maken die enige tijd moeten rijpen in eiken vaten.

Bezoekers zijn het hele jaar door welkom in de showmolen op afspraak. Mr. Gilli biedt ook rondleidingen met olieproeverij aan. Deze duren ongeveer anderhalf uur en geven niet alleen inzicht in de productie, maar ook in de liefdevol gerenoveerde molen.

Gilli Mühle Speiseöl GmbH

Erzherzog-Karl-Ring 17

3730 Eggenburg

E-Mail: info@iss-dialekt.at

Web: www.iss-dialekt.at en <https://www.austria.info/nl/culinair/culinaire-portretten/oliemolenaar-georg-gilli-uit-het-waldviertel>

Telefoon: +43 2984 261026

Pittige producten van de boerderij

Pronkbonen en pompoenproducten zijn dé specialiteiten, die Michaela Summer op haar velden teelt en verkoopt in Stiermarken.

Twee delicatessen zijn bijzonder typisch voor Stiermarken: Pronkbonen, die heerlijk zijn in salades of als broodbeleg, en pompoenpitten, waarvan de donkere olie met notensmaak wordt gemaakt. Beide producten en enkele andere zijn verkrijgbaar op de boerderij van Michaela Summer. Al meer dan 30 jaar teelt, verwerkt en verkoopt de familie Summer pronkbonen en pompoenen in de buurt van Bad Radkersburg. Onlangs hebben ze ook typische eiwitrijke quinoa uit Stiermarken aan hun assortiment toegevoegd.

Wie meer te weten wil komen over de zwart-violet gespikkelde pronkboon, kan eens een kijkje nemen in de "Käferbohnen-Kabinett", de uitstelpplaats van de boerderij, waar video's en foto's de ontwikkeling van de pronkboon vanaf de teelt via de veredeling tot de verwerking laten zien. Wat er allemaal van pronkbonen gemaakt kan worden, verklapt Michaela Summer in haar [Blog](#). Daar kan je recepten vinden voor pronkbonenblinis (typische russische pannenkoeken), pronkbonenkoekjes en pronkbonennougatcroissants. Het hoofdingrediënt, de pronkboon, is verkrijgbaar in de boerderijwinkel. Pompoenzaadolie, quinoa, beleg gemaakt van pronkbonen en pesto gemaakt van pompoenzaad zijn ook verkrijgbaar.

Link naar de blog: <https://www.baecksteffl.at/blogs/news>

Bäcksteffl Bauernspezereien
Dietzen 32
8492 Halbenrain
E-Mail: info@baecksteffl.at
Web: www.baecksteffl.at
Telefoon: +43 664 4151 989

Zoetigheden uit de stad

Maria Scholz en Christian Mayer vervaardigen handgemaakte geluksmomentjes in hun snoepfabrieken in Wenen en Salzburg.

In hun suikerwerkplaats blazen Maria Scholz en Christian Mayer nieuwe leven in een ouder traditie. In Wenen kon je in de 19e en het begin van de 20e eeuw verschillende suikerfabrieken vinden, waarvan de Heller Zuckerfabrik de bekendste was. Fritz W. Heller, de laatste eigenaar van dit legendarische bedrijf, vertrouwde hen de originele catalogi en recepten van de lang vergeten snoepjes toe. Sindsdien worden "Motivzuckerl" (motiefsnoepjes), "Seidenzuckerl" '(zijden snoepjes), lolly's en zuurstokken met mooie patronen, fruitgelei en andere kleurrijke lekkernijen met de hand gemaakt. De gebruikte grondstoffen en ingrediënten komen van regionale producenten. Zo'n 300 verschillende natuurlijke plantenextracten zorgen voor de juiste kleur. De kleur rood, bijvoorbeeld, wordt gemaakt van zure kersen, rode radijzen en zwarte wortels.

In de tentoonstellingsateliers in Wenen en Salzburg kunnen bezoekers zien hoe de patronen en motieven van de zoetigheden tot stand komen en hoe suiker wordt geproduceerd en verwerkt.

Die Zuckerwerkstatt

Herrngasse 6 en Führichgasse 3, 1010 Wenen

Wiener-Philharmoniker-Gasse 3, 5020 Salzburg

E-Mail: info@zuckerwerkstatt.at

Web: www.zuckerwerkstatt.at en <https://www.austria.info/nl/culinair/culinaire-portretten/de-zuckerwerkstatt>

Telefoon: +43 1 890 90 56-18 of -12 (Wenen) en +43 662 840 505 (Salzburg)

Geluksbrengers van varkens

Ham, lardo en reuzel, geproduceerd door de bioboer Josef Göttl uit het Burgenland, doen het water in de mond lopen van iedereen die van varkensvlees houdt.

Josef Göttl uit Fraunkirchen in Burgenland houdt zich al bijna 20 jaar hartstochtelijk bezig met biologische productie. Het welzijn van zijn dieren ligt hem nauw aan het hart. Toen hij de boerderij overnam, besloot hij oude varkensrassen zoals de mangalitz- en turopoljevarkens te houden. Zij worden gekenmerkt door hun robuustheid, hun goed karakter en vooral door hun opmerkelijk vlees. Het hogere vetgehalte in het vlees en feit dat Mr. Göttls varkens buiten worden gehouden, zorgen voor een bijzondere smaak.

Josef Göttl en zijn vrouw Elena raffineren het varkensvlees zelf en gebruiken geen enkel bewaarmiddel. Mangalitzaham, lardo, huisgemaakte worsten, broodbeleg en reuzel kan op de boerderij aangekocht worden. Rondleidingen en boerderijbezoeken, waarbij de familie Göttl je graag meer vertelt over de voordelen van de varkens, zijn mogelijk op afspraak.

Biohof Josef Göttl

Kanalgasse 5

7132 Frauenkirchen

E-Mail: goetl.josef@gmx.at

Web: www.goejo.at en <https://www.austria.info/nl/culinair/culinaire-portretten/bioboer-josef-goetl-uit-neusiedler-see>

Telefoon: +43 699 10 304 773