Süßes / Kinder /

Marillenknödel & ein Wien-Reisebericht

Ich hatte letztes Wochenende das große Vergnügen zusammen mit der **AMA GENUSS REGION** Österreich 3 Tage in Wien verbringen zu dürfen. Ich habe einige regionale Betriebe besucht und mich durch die tollsten Gastronomien der Stadt essen dürfen. Alles unter dem Siegel der AMA GENUSS REGION. Alle Betriebe die mit dem Gütesiegel ausgezeichnet sind, sind qualitäts- und herkunftsgeprüft. Der Konsument kann sich also sicher sein, dass die genannten Betriebe regionale Lebensmittel produzieren, bzw. verarbeiten. Das Gu?tesiegel AMA GENUSS REGION garantiert die hohe regionale Qualita?t ihrer Produkte. Die teilnehmenden ba?uerlichen Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomiebetriebe halten klare Qualita?tskriterien ein und werden von externen Kontrollstellen u?berpru?ft.

Ich durfte drei großartige Betriebe in Wien anschauen und einen Blick hinter die Kulissen werfen. In allen drei Betrieben werden Handarbeit und Tradition ganz Groß geschrieben. Was nicht bedeutet, dass man nicht mit der Zeit geht. Im Gegenteil. Jeder einzelne hatte sein Handwerk vollkommen im Griff. Es war super spannend für mich zu beobachten.

Außerdem habe ich eine großartige Stadtführung bekommen und durfte das grüne **Wien** entdecken. Der Prater Wiens in größer als der Central Park und die grüne Lunge der Stadt. Stundenlang kann man durch den Prater spazieren, Sport machen oder Rad fahren.Er scheint quasi endlos zu sein. Selbst eine kleine Bahn fährt durch den Park. Als Architektin interessiere ich mich natürlich auch immer für Bauwerke und die Architektur-Highlight der Stadt. Das Wien architektonisch unfassbar schön anzuschauen ist, muss ich wahrscheinlich niemanden erzählen. So viele wunderschöne und prunkvolle Altbauten prägen das Bild der Stadt. Aber auch einige Neubauten, wie z.B. auf dem TU Campus sind wirklich beeindruckend. Besonders angetan hat mir hier ein Bau Zaha Hadids auf dem Campus-Gelände. Aber auch ein Gebäude mit Holz-Planken an der Fassade, fand ich spannend anzuschauen. Auch hier wurde auf Regionalität und das Thema "Grünes Wien" geachtet. Die Holzplanken stammen nämlich allesamt aus dem heimischen Prater. Ich bin täglich stundenlang durch die Stadt gelaufen und habe bei schönstem Wetter die Atmosphäre der Stadt genossen. Aber der Fokus lag natürlich bei dem Thema "Essen" und die so habe ich am ersten Tag direkt regionale Handwerksbetriebe besuchen dürfen.

Meine erste Station führte mich in die **Zuckerlwerkstatt**. Hier durfte ich einen ganzen Nachmittag zuschauen, wie kleine Kunstwerke aus Zucker in 100% Handarbeit entstehen. Ich war von dem Handwerk wirklich beeindruckt. Spannend fand ich außerdem, dass in der Zuckerlwerkstatt ausschließlich Wiener Zucker verarbeitet wird und dass die Farbstoffe allesamt auf natürlicher Basis sind. Für beispielsweise blaue Bonbons wird hier kein synthetisch hergestellter blauer Farbstoff verwendet, sondern ganz einfach die Spirulina-Alge. Mit einer Mischung aus Fingerspitzengefühl und

Muskelmasse verarbeiten die Mitarbeiter die heiße Zuckermasse zu kleinen Kunstwerken. Jeder Bonbon ist wirklich ein kleines Kunstwerk - ich kann es nicht anders sagen. Die Bonbons werden ganz transparent und vor Jedermans Augen in der offenen Zuckerlwerkstatt hergestellt. Kunden können in der Zuckerlwerkstatt auch Wunschmotive oder Namen bestellen. Sie haben auch kleine Hochzeitsbonbons, die sich prima als Gastgeschenke machen. Natürlich muss bei solchen Massanfertigungen eine gewisse Menge abgenommen werden. Ansonsten lässt aber auch das Sortiment im Laden kaum einen Wunsch offen. Schön fand ich auch die Gespräche mit den Machern der Bonbons. Mich hat interessiert, wie man eigentlich zu so einem Bonbon-Künster wird. Hier handelt es sich nämlich nicht um einen klassischen Ausbildungsberuf. Die meisten sind Quereinsteiger. Einige haben zuvor eine Konditorausblidung gemacht. Aber auch eine Schlosserin war Teil des Teams. Um so einen Bonbon herzustellen und zu designen braucht man neben körperlicher Kraft, vor allem chemisches Verständnis, handwerkliches Geschick und logisches Denken. Denn die kleinen Figuren, Texte und Bilder in so einen Bonbon zu bauen, bedeutet vor Allem sich im Vorfeld einen richtigen Bauplan zu machen. Ich fand den Besuch in der Zuckerlwerkstatt super spannend und empfehle jedem dort mal selbst bei der Herstellung der zuckrigen Kunstwerke zuzusehen.

Meine zweite Station führte mich in die **Holzofenbäckerei Gragger**. Hier hat mir der Chef und Inhaber der Bäckerei alles höchst persönlich gezeigt und mich mit seiner Philosophie und Werten wirklich nachhaltig beeindruckt. Gemütlich bei einer Melange und einer Käsestange aus dem Holzofen mit Käse aus der Region, haben wir zusammen gesessen und ich habe gespannt den Geschichten von Herrn Gragger gelauscht. Nicht nur stellt er in Wien hochwertige Bio-Backwaren auf natürliche Weise und ausschließlich von Hand her, sondern gibt sein Wissen auch noch großzügig weiter. So kooperiert er beispielsweise mit Bäckereien im Kongo und Sudan und bringt den Menschen dort die Kunst des Brotbackens bei. Und zwar immer unter Berücksichtigung der dort vorhandenen Rohstoffe. Das tut er alles stillschweigend ganz nebenbei und ohne eine großen Wirbel darum zu machen. Natürlich bildet er auch in seinem Betrieb in Wien aus. Hier gibt er wirklich allen eine Chance und siebt nicht nach Alter oder Vorbildung aus. Wer Lust und Freude am Backen hat, bekommt hier eine Chance. Ich durfte natürlich auch seine Backwaren probieren. Besonders lecker fand ich eine Stange mit Käse überbacken. Hier wird nicht nur irgendein Käse verwendet. Da der Fokus immer auf Regionalität liegt, kommt der Käse von einem Milchbauern aus der Region und das schmeckt man auch. Wäre ich nicht so satt gewesen, hätte ich zig Teile davon essen können. Seine Backwaren sprechen für sich, die menschlichen Werte ebenfalls. I am in love.

Des weiteren durfte ich den Weinbetrieb der **Familie Distl** besuchen. An der Stadtgrenze Wiens baut hier Martin Distl Wein an - schon seit Generationen im Familienbesitz, hat er bereits als kleiner Junge alles über den Weinbau gelernt. Der Weinanbau wurde ihm quasi in die Wiege gelgt und so war es immer klar, dass er einmal den Betrieb seiner Eltern übernehmen wird. Der Hof ist klein und gemütlich und man sieht auf dem ersten Blick sofort, dass es hier nicht um Masse, sondern um Klasse geht. Unterstützung bekommt Martin Distl von seiner Faru und von seiner Mutter. Zu Dritt schmeißen sie den ganzen Betrieb. Er verkauft seinen Wein ausschließlich an Stammkunden direkt vom Hof. In großen Supermarktketten wird man seine Weine nicht finden.

Ich wurde sehr herzlich empfangen und durfte mir bei einem Spaziergang nicht nur die Weinfelder ansehen, sondern habe auch noch eine kleine Stadtführung bekommen. Viel mehr eine Dorfführung. Wir haben einen großen Spaziergang über die Weinfelder gemacht und konnte sogar einige Trauben probieren. Wieviel Arbeit so ein Weinfeld bedeutet - ich hatte keine Ahnung. Je nach Jahreszeit in Martin Distl quasi permant damit beschäftig, die Weinstöcke zu schneiden, zu binden, zu ernsten, zu düngen und die Ungeziefer und Schädlinge fernzuhalten. Der Hof der Familie Distl liegt ziemlich genau an der Stadtgrenze und so sind wir einmal raus ins Wiener Umland marschiert. Alles im schönsten Sonnenschein - Wien meinte es gut mit mir.

Zurück auf dem Hof habe ich mich einmal durch das Weinsortiment probieren dürfen. Dazu gab es hausgemachte Brotaufstriche. In ihrem großen Garten kann man einkehren, einen (oder auch mehrere Weine) genießen und sich durch die kleine aber feine Speisekarten naschen. Das Gemüse kommt größtenteils aus dem eigenen Garten und so wird die Speisekarte auch je nach Saison angepasst. Fleisch und Käse kommen quasi direkt vom Bio-Bauern um die Ecke. So ist nicht nur ihr Wein Regional, sondern auch die Speisen, die man in dem herrlich ruhigen Garten genießen kann.

Neben den Betrieben durfte ich auch noch mit dem Gütesiegel der AMA GENUSS REGION ausgezeichnete Restaurants besuchen, die allesamt ein Highlight gewesen sind. Ich hatte das Vergnügen die **Labstelle**, das **Figlmüller** und das **Café Imperial** auf meiner Liste zu haben.

In der Labstelle hatte ich nicht nur ein hervorragendes Essen (mein Highlight ganz klar das Selleriemus mit Feigen und das hausgemachte Sauerteigbrot), sondern auch einen Drink, an den ich heute noch denke. Ein hausgebrannter Likör mit Spritz. Quasi wie Apérol-Spritz, aber komplett regional, hausgemacht, ganz anders und viel geiler. Die Gerichte auf der Karte sind alle ehrlich, bodenständig und trotzdem raffiniert. Die Location ist ebenfalls gemütlich und bei schönem Wetter mit einem tollen Außenbereich. Im Innenraum kann man sogar einen Blick in die halboffene Küche werfen, in der die die großartigen Speisen mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Das Figlmüller ist eigentlich bekannt für sein Wiener Schnitzel, nach Urgroßmutters Rezept vom Kalb oder original Figlmüller-Schnitzel von der Schweinskarreerose. Natürlich nur mit Fleisch aus regionaler Landwirtschaft. Da ich aber schon eine Weile eine Fleischpause eingelegt habe, habe ich mir die Spinatknödel bestellt und wurde auch hier nicht enttäuscht. Zum Abschluss gab es noch einen Kaiserschmarren und ich bin nach Hause gerollt. Aber die typischen Schmankel waren es wert. Ich empfehle in jedem Fall hier einen Tisch zu reservieren - die Schlange vor dem Restaurant war beeindruckend lang und ich froh, dass ich einen Tisch reserviert hatte.

Und als ob ich noch nicht genug gegessen hätte, ging es auch noch in das Café Imperial. Im traditionsreichen Ambiente des Hotel Imperial kann man gemütlich verweilen und sich entspannt durch die Speisekarte essen. Auch dieses Restaurant hat das AMA GENUSS REGION Gütesiegel und ist somit qualitäts-, sowie herkunftsgeprüft. Ich hatte Buratta mit "alten" Tomaten aus der Region und anschließend Marillenknödel. Beides war einfach nur fantastisch. Wobei ich heute noch immer an die Tomaten denken muss. So gute Tomaten habe ich wirklich selten gegessen. Dazu eine Melange und ein Glas Rosé aus der Region. Das Leben hätte definitiv härter sein können. ;-) To go und weil

ich einfach zu voll gewesen bin um sie vor Ort zu probieren, habe ich noch die berühmte Imperial Torte eingepackt. So hatte ich zu Hause auch noch ein Stück Wien dabei - herrlich!

Falls ihr demnächst mal einen Ausflug nach **Österreich** plant, könnt ihr über die Webseite der **AMA GENUSS REGION** prüfen wo ihr regionale Produkte kaufen, regionale Speisen essen oder auch regionale Genusserlebnisse buchen könnt. Für mich war es wirklich ein Erlebnis. Ich finde das Konzept so toll, dass ich mir wünschen würde jedes Land hätte eine so gut aufebereitete Webseite mit Tipps rund um Gastronomien und ihre Arbeitsweise. Das Problem am Essen gehen ist für mich tatsächlich häufig, dasss ich nicht weiß woher die verwendeten Produkte kommen. Ich liebe es Essen zu gehen, neue Dinge zu probieren und mich dadurch natürlich auch inspirieren zu lassen. Aber ich tue es automatisch mit so viel mehr Freude und Leichtigkeit, wenn ich weiß dass bespielsweise mein Ei auf dem Teller von einem glücklichen Huhn vom Bauern aus der Region kommt. Geht es Euch nicht auch so?

Zurück zu Hause denke ich noch immer gern an Wien, die Menschen die ich kennenlernen durfte, meine vielen Erlebnisse und natürlich das gute Essen zurück. Die Marillenknödel haben es mir besonders angetan und somit musste ich unbedingt schauen, ob ich mir dieses Vergnügen nicht auch zu Hause selbst bereiten kann. Klar - in Urlaubsstimmung, im Sonnenschein, auf der Terrasse des Café Imperials haben sie sicher noch 10 mal so gut geschmeckt, aber ich habe meine homemade Version auch sehr geliebt. So sehr, dass ich das Rezept gerne mit Euch teilen möchte. Marillenknödel zuzubereiten ist viel einfacher als ich immer dachte und lässt sich nach Jahreszeit bestimmt auch unterschiedlich befüllen. Hauptsache die Semmelbrösel sind dabei - dann schmeckt es bestimmt mit egal welchem Obst.

Die Teilnahme und meine Berichterstattung darüber erfolgt in Zusammenarbeit mit der **Österreich Werbung.**

Zutaten für 4 Portionen

- 300 gr - Topfen
- 220 gr - Weizenmehl, Typ 405
- 50 gr - geschmolzene Butter
- 1 - Ei
- 1 - Eigelb
- 810 - Aprikosen
- 100 gr - Semmelbrösel
- 50 gr - Butter
- 1 TL - Zimt
- 3 EL - Zucker

Zubereitung:

1. Zunächst den Teig zubereiten. Hierfür den Topfen, das Mehl, die geschmolzene Butter, das Ei und das Eigelb miteinander vermengen. Der Teig ist etwas klebrig, lässt sich aber mit leicht bemehlten

Händen gut weiterverarbeiten.

2. Die Aprikosen an einer Seite längs einschneiden und entkernen. Je nach Größe der Aprikosen entscheidet sich wie viele benötigt werden. Sollten welche übrig bleiben kann man diese aber prima in etwas Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren und später zu den Knödeln servieren.
3. Den Teig in 8, bzw. 10 gleich große Portionen aufteilen, mit den Händen platt drücken und gleichmäßig die Aprikosen umhüllen. Es sollten keine Lücken im Teig sein.
4. Einen großen Topf mit ausreichend Wasser füllen und leicht salzen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Knödel hineingeben. Etwa 10-12 Minuten leicht köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit eine große Pfanne erhitzen und den Zucker mit der Butter hineingeben und unter Rühren karamellisieren. Nun die Semmelbrösel und Zimt dazugeben und goldbraun rösten. Vorsicht hierbei, die Semmelbrösel verbrennen sehr schnell.
6. Die fertig gegarten Knödel zu den Semmelbröseln geben und gleichmäßig mit den Bröseln ummanteln.
7. Heiß servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia