Falstaff widmet dem â€žGenussland Ã–sterreichâ€œ eine Sonderausgabe â€“ BILD

ID: LCG22151 | 28.04.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Medien Ã-sterreich | Medieninformation

Genuss wird in all seinen Facetten in allen neun Bundesländern von High-End-Gastronomie über klassische Wirtshausküche bis hin zu regionalem Handwerk, Hotellerie und Tourismus groß geschrieben. In der neuen Sonderausgabe stellt Falstaff die besten Produzenten, Köche, Restaurants, Hotels und Manufakturen des Landes vor. Diese Ausgabe ist eine Sonderveröffentlichung des Falstaff-Verlags in Zusammenarbeit mit der „AMA Genuss Region" und der nationalen Tourismusorganisation Österreich Werbung.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Österreich ist ein Land der Feinschmecker. Zahlreiche heimische Top-Produzenten und Manufakturen sowie Spitzenköche des Landes beweisen tagtäglich, wie kostbar selbst hergestellte und neu kreierte kulinarische Schätze sind. Auch im internationalen Vergleich steht Österreichs blühende Restaurantlandschaft, Dichte an guten Gourmetadressen und Manufakturen regionaler und saisonaler Produkte an der Spitze mit. Diese positiven Entwicklungen wirken sich natürlich auch auf den Tourismus des Landes aus: Genießer reisen zu österreichischen Spitzenköchen und besuchen Winzer und Weingüter. Bergfans freuen sich auf klassische Hüttenschmankerln und herzhafte Spezialitäten aus dem Bauernladen für ihre Wandertouren. Für Neugierige gibt es zahlreiche Schaubetriebe, Manufakturen und Themenwege, um mehr über die österreichische Identität und kulinarische Vielfalt zu erfahren.

> „Diese Sonderausgabe ist der österreichischen Kulinarik gewidmet, die sich auf eindrucksvolle Weise entwickelt hat. Dank dem guten Zusammenwirken von Gastronomie und regionalen Produzenten wurde und wird die junge Generation maßgeblich geprägt. So sorgt sie für eine spannende kulinarische Landschaft, die Einheimische und Gäste sehr zu schätzen wissen", so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

> „Mit dem ‚Genussland Österreich' möchten wir Hobby-Gourmets, Feinschmecker und Wanderlustige inspirieren, Österreich in all seinen kulinarischen Facetten kennenzulernen. Wir haben hierzulande großartige Betriebe, kreative Personen und Handwerker, die mit viel Liebe zum Detail tolle Produkte und Kreationen schaffen. Das Falstaff-Spezial bietet den perfekten Überblick und präsentiert die Top-Köche, Restaurants, Produzenten, Manufakturen und Hotels des Landes", fügt Falstaff-Chefredakteurin **Elisabeth Brandlmaier** hinzu.

Immer mehr regionale innovative Produzenten aus allen Bundesländern erzeugen mittlerweile sogar exotische Produkte wie Safran, Wasabi, Kaviar und Garnelen in Österreich in liebevoller Handarbeit und mit langjähriger Tradition unter Erfüllung der Qualitätskriterien des Gütesiegels „AMA Genuss Region". Dank der guten Zusammenarbeit zwischen bäuerlichen Direktvermarktern, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomiebetrieben ist Österreich zum kulinarischen Mekka und spannenden Urlaubsland für genussaffine Einheimische und Gäste herangewachsen.

Aus alt wird jung: Gelebtes Handwerk mit Leidenschaft

In Österreich gibt es über 150.000 Handwerksbetriebe, darunter Klassiker wie Bäckereien, Fleischereien und Brauereien, aber auch außergewöhnliche wie Zuckerlwerkstätten und Essigmanufakturen. Mittlerweile finden sich viele zum Teil beinahe ausgestorbene

Handwerksberufe, die durch die jüngere Generation eine Renaissance erfahren haben, wie zum Beispiel die Müllerin, die Zuckerlmacherin, die Eismacherin, der Käsemeister, der Spitzenkoch oder der Landwirt. Diese „jungen Wilden" füllen nicht nur die Fußstapfen ihrer Eltern und Vorfahren, sondern erweitern sie erfolgreich durch spannende Konzepte und viel Leidenschaft. Seit 2018 setzt **Antonia Wieneroither** als gelernte Müllermeisterin die Familientradition in der 600 Jahre alten Erlachmühle in Mondsee, Salzburg, fort. Der vielfach ausgezeichnete Haubenkoch **Philipp Rachinger** führt seit 2018, nach Stationen im Wiener „Steirereck", London und Paris, erfolgreich den „Mühltalhof" seiner Eltern in Neufelden, Oberösterreich. Kreativität, Regionalität und ausschließlich hochwertige Lebensmittel heimischer Produzenten sind sein Credo in der Küche. **Maria Scholz** eröffnete 2013 mit Hilfe von**Fritz Hellers** alten Rezepten aus der „Heller Zuckerlfabrik" zusammen mit ihrem Mann Christian die „Zuckerlwerkstatt" in Wien. Neben über 100 Zuckerlsorten werden auch vegane Fruchtgelees und saisonal wechselnde Fruchteditionen hergestellt – alles aus Rohstoffen regionaler Produzenten.

Seenswerte Idyllen: Sommerfrische in Österreich

Glasklare Seen, eingebettet in traumhaft schöne Berg-und Kulturlandschaften, begleitet von alpinem Lebensgefühl – das ist Sommerfeeling in Rot-Weiß-Rot. Traditionsreiche Restaurants und Hotels, direkt am See gelegen, bieten feinste heimische Küche und sommerlich alpine Vibes wie zum Beispiel die „Seevilla" am Altausseer See. Neben den Salzkammergut-Fixgrößen wie Altausseer See und Grundlsee lohnen sich auch Erkundungstouren zu weniger bekannten Flecken dieser Region wie dem Ödensee, wo sich das Genussgasthaus „Kohlröserlhütte" von **Christina** und**Manfred Mayer** befindet. Der Wolfgangsee am anderen Ende des Salzkammerguts bietet im Restaurant „Paul, der Wirt" moderne Interpretationen von Klassikern der österreichischen Wirtshausküche von Küchenchef **Tobias Geiger** . Auch der Attersee, der Mondsee und der Fuschlsee laden nicht nur zu Radtouren rund um den See, sondern auch zu herrlicher Kulinarik in Wirtshäuser und Haubenlokalen. Im Hotel

„Die Forelle" am Kärntner Weißensee werden im modernen Rahmen der „Berg.See.Küche" regionale und saisonale Produkte von benachbarten Bauern serviert.

Die Feinschmecker, besondere Sommeliers

Der klassische Weinsommelier ist allseits bekannt und man weiß um seine Aufgaben und Kenntnisse Bescheid. Doch es gibt weitere ausgefallene Kulinarik-Experten, die ihre Leidenschaft in den Bereichen Käse, Wasser, Brot, Edelbrand, Bier und Most zum Beruf gemacht haben. **Andreas Djordjevic** verführt als Brotsommelier im vielfach ausgezeichneten Wiener Restaurant „Steirereck" die Gäste mit mehr als 50 unterschiedlichen Brotsorten von ausgewählten Bäckereien aus Wien und Umgebung. **Theresa Kollnig** produziert gemeinsam mit ihrem Mann Frisch-und Weichkäse sowie bis zu sieben Schnittkäse aus Schafmilch in der eigenen Landwirtschaft. Als Käsesommelière kennt sie sich bestens mit allen weltweiten und heimischen Käsesorten aus und teilt ihr Wissen auch gerne. **Michael Habeler** erkennt als Edelbrandsommelier ein umfangreiches Aromenspektrum unterschiedlichster Rohstoffe wie Obst, Gemüse, Getreide oder Wein, aus denen Edelbrände, Spirituosen und Geiste produziert werden. **Michael Mascha** gründete 2018 die „Fine Water Academy" in den USA, auf der man die Ausbildung zum Wassersommelier machen kann, denn auch Wasser hat die unterschiedlichsten Geschmäckern und will zu Gerichten abgestimmt werden.

Österreich ist „Weinzigartig"

Mit 20 Weinbaugebieten, 40 Qualitätsrebsorten, einem einzigartigen Klima und Vielfalt an Böden sowie über 4.000 individuellen Winzern ist Österreich eines der wichtigsten Weinländer. Der Rockstar unter den österreichischen Weinsorten ist ohne Zweifel der Grüne Veltliner, der sich vom Massen-zum Spitzenwein gemausert hat. Keine andere Weinsorte ist so vielschichtig verwendbar und in allen Weinbaugebieten beheimatet. Die Königin unter den Rebsorten ist der Riesling, der weltweit angebaut wird. Eine anspruchsvolle Sorte, die auf

mineralischen Böden, in gut durchlüfteten Weingärten und sonnigen Lagen am besten gedeiht. Riesling und Fisch – die perfekte Kombination sollte man im Restaurant „Heinzle" in der Wachau probieren. Eine echte Rarität und Besonderheit ist der Wiener Gemischte Satz DAC, denn diese Art von Wein gibt es nur in Österreich. Die Besonderheit des Weins ist, dass mindestens drei verschiedene farbidente Rebsorten gemeinsam in einem Weingarten gepflanzt, gelesen und vinifiziert werden. Jeder Gemischte Satz schmeckt einzigartig, daher am besten einfach beim „Fuhrgassl-Huber" oder beim Weingut „Wieninger" probieren.

Falstaff-Sonderausgabe „Genussland Österreich" ist ab sofort erhältlich

Die Sonderausgabe „Genussland Österreich" ist für 9,50 Euro ab sofort im Buch-und Zeitschriftenhandel sowie online auf falstaff.com erhältlich.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein-und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Quartal rund 8,6 Millionen Seitenaufrufe, drei Millionen Besuche und 1,9 Millionen Unique Clients laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 150.000 Weine mit Bewertungen, knapp 21.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.300 Cafés, die besten Wein-und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 170.000 Facebook-Freunden sowie über 100.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)