

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Versteckte Superkräfte

Sie ist klein, dunkel-violett und roh kaum genießbar. Zu viele Gerbstoffe. Säuerlich herb. Die Aroniabeere ist aber auch ein Kraftpaket und liegt absolut im Trend.

Von Andrea Knura, zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Die Likör-Macher

Was macht man mit einem Brombeersegen im eigenen Garten?



Likör. Erst mal nur für den privaten Gebrauch. Als Geschenk für Freunde, für verschiedene Anlässe. Immer öfters wurden Christa Fasching und ihr Partner Markus Pressburger nach ihren Likören gefragt. Voll Freude probierten sie verschiedene Rezepturen für Frucht- und Kräuterliköre aus – ausschließlich mit Zutaten aus dem eigenen Garten und mit Liebe hergestellt. 2015 gründeten sie die Likör-Genusswerkstatt. Die Grundsätze für die Produktion waren rasch festgesetzt, so Pressburger: „Früchte und Kräuter, soweit vorhanden, aus dem eigenen

Garten – oder so lokal wie möglich eingekauft. Ausschließlich echte Früchte und keine Fruchtpulpe.“ Die Qualität der Zutaten ist ausschlaggebend für den Geschmack. Klar, nur aus Gutem kann Gutes entstehen, ist Pressburger überzeugt. Zu den Top-Produkten zählt, neben dem Brombeerlikör, die Zirbe als österreichischer Klassiker.

Innovativ

In der Likör-Genusswerkstatt wird immer wieder an neuen Rezepten gefeilt. Kräuterliköre wie Basilikum oder Löwenzahn muss man probiert



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

haben. Pfefferminz-, Salbei- und Kümmellikör wurde 2018 mit Gold, also dem Goldenen Schlossgeist der Obst-Mostgemeinschaft Bucklige Welt, ausgezeichnet. Während man bisher mit den gängigen heimischen Geschmacksrichtungen wie Brombeere, Apfel, Birne, Holunder, Marille, Pfirsich oder Pflaume oder auch mit speziellen Likören wie Bier, Zimt, Flieder oder Rosen erfolgreich war, wird es jetzt exotisch. Pressburger: „Die Liebe zum Geschmack und Genuss treibt uns immer weiter an.“

www.likoer-genuss.at