



© Frierss

## Zünftige Jause

Der Kärntner Schloss Speck von Frierss wird traditionell handgefertigt, über Buchenholz geräuchert und anschließend zwölf Wochen in der Bergluft des Gegendtals gereift – ein gern gesehener Gast auf jeder Jausenplatte.

[www.frierss.at](http://www.frierss.at)



© Wiesbauer

## Wies'n at home

Zwar ist Wiesbauer auch beim Wiener Wies'n-Fest vertreten, doch mit der Wiener Prater Stelze, dem Ochsenleberkäse und der Wiener Wies'n-Aufschnittplatte bringt der Traditionsbetrieb auch Oktoberfest-flair in die eigenen vier Wände.

[www.wiesbauer.at](http://www.wiesbauer.at)

# will haben

## Raffiniertes zum Herbstbeginn

### Herbstzeit ist Schmankerlzeit

...

Von Paul Hafner



© Panthermedia.net/Taxzi

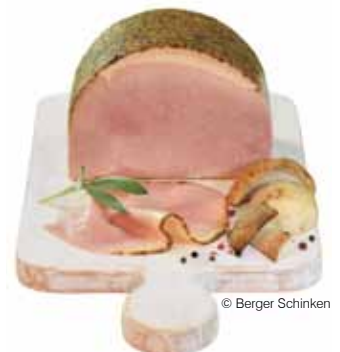


© Florence Stober/Staud's

## Weitergrillen

Mit den Chutneys von Staud's geht die Grillsaison in die Verlängerung: Wo der Lammfreund zum Marillenchutney greift, lässt sich der Hot-Dog-Fan auf Apfel-Zwiebel-Knoblauch ein. Man darf auf einen warmen Spätsommer hoffen.

[www.stauds.com](http://www.stauds.com)



© Berger Schinken

## Pilzsaison

Herbst ist Pilzzeit: Zum Saisonbeginn wartet Berger mit einer aromatischen Schinkencreation mit frischen Steinpilzen auf. Ein mit Weinlaub veredelter Klassiker und ein Kürbiskernschinken komplettieren das raffinierte saisonale Trio.

[www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)



© AMTrol

## Schmankerl von der Alm

Das Fleisch vom Tiroler Almschwein ist eine saisonale Spezialität: Von Mitte Juni bis Mitte September werden die Tiere auf Tiroler Senneralmen artgerecht gehalten und mit Molke, Getreideschrot und Grünfutter gefüttert. Am Ende des Almsommers werden sie möglichst stressfrei geschlachtet – und sind dann, nur für kurze Zeit, exklusiv bei Hörtnagl erhältlich.

[www.hoertnagl.at](http://www.hoertnagl.at)