

## Winter- Wunderland

*Salat bei minus 10 Grad?  
Wolfgang Palme,  
Gemüseforscher und  
Autor, liegt das Winter-  
gemüse am Herzen.*

Von Alexandra Binder,  
zu lesen auf Seite 3

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

## Likörchen gefällig?

*Wurzlers bringen geschmackvoll und kreativ den Geist mit Zucker in die Flasche.*



Ur-Opa-Leopold Wurzer würde staunen. Weil er nämlich anno 1902 dem Hof den Namen gegeben hat, findet sich sein Portrait auf dem feinerben Wurzelmax-Kräuterlikör wider. Die Basis sind 24 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Gewürze. So sorgt die Minze für die Frische, die Melisse gibt dem Likör eine feine Zitronennote, Anis hilft ja bekanntlich bei Völlegefühl, Salbei und Thymian regen die Durchblutung an und geben einen intensiven Geschmack, Waldmeister stärkt die Nerven, und Löwenzahnwurzel wirkt ebenfalls verdauungsfördernd.

„Der Großteil der Kräuter wird im hoferigen Bauerngarten angebaut, frisch geerntet und je nach Bedarf getrocknet oder gleich verarbeitet, also über Wochen eingelegt und schließlich mit Zucker versetzt“, verrät Markus Wurzer.

### Am Anfang war ...

Erdbeere, Kürbis und Kräuter – das sind die Hauptdarsteller bei den Wurzlers. Maria ist Seminarbäuerin und Kochbuchautorin, der Einsatz der Würz- und Heilkräuter in der Küche nur eine ihrer Leidenschaften. So erstaunt es nicht, dass es eine Fülle an geschmack-

vollen Produkten aus Wurzlers Küche gibt. Likör hat, wie Markus meint, sein verstaubtes Image echt nicht verdient. „So ein fruchtiger Beerenlikör zu einem Schokoladendessert, Toppings für Cupcakes, heiße Liebe, neu interpretiert, oder der nussige Kürbiscremelikör mit Vanilleeis, ... Ein Schlückchen Likör kann wahre Wunder bewirken.“ Feiner Geschmack, angenehm süß, wenig Alkohol. Aus Kürbissen, Erdbeeren und Kräutern gibt es aber mehr als Likör, nämlich über 40 Wurzer-Spezialitäten. Und seit letzter Woche ist auch der Weihnachtsmarkt geöffnet.



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