

## Hanf: Er ist wieder da!

Die uralte  
Kulturpflanze Hanf  
erlebt ein Revival.

Von Andrea Knura,  
zu lesen auf Seite 3



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

## Gebraute Würze

Auf die „Wiener Würze“ folgt die „Tiroler Würze“ aus dem Hause „Genusskoarl“.



Genusskoarl ist die junge Firma, die die einzigartige Gewürz-Sauce Wiener Würze, Österreichs Antwort auf die asiatische Soja-Sauce, braut. Gegründet wurde das Bio-Start-up im Oktober 2016 mit viel Engagement von Karl Severin Traugott. Der Genusskoarl-Chef legt größten Wert auf Bio-Qualität und österreichische Herkunft der Ingredienzen. Nach dem durchschlagenden Erfolg der Wiener Würze ist ab sofort ihre kernige Schwester Tiroler Würze, die geräucherte Version der Bio-Würzsauce, auf dem Markt. „Die Wiener Würze wird durch ein traditionelles

Brauverfahren und monatelange Reifung hergestellt.

### Tirolerisch rauchig

„Durch den Buchenholzrauch wird daraus die Tiroler Würze, eine kräftige, rauchige Würzsauce“, so Erfinder und Mastermind Traugott. Basis der Tiroler Würze ist also die vegane und biozertifizierte Wiener Würze aus 100%igen österreichischen Bio-Rohstoffen, rein aus Bio-Lupine, Bio-Hafer, unjodiertem Salz und Wasser. Der Geschmack ist „umami“: herzhaft, pikant, wohl-schmeckend und angenehm. „Für Ja-

paner ist ‚umami‘ (zu Deutsch: köstlich) die „fünfte Geschmacksrichtung“, nach „süß“, „sauer“, „salzig“ oder „bitter“, so Traugott über die Wiener Würze. Der herzhaft, zart-würzige „umami“-Geschmack wurde mit der auf Buchenholz geräucherten „Geschwister-Würze“ nun gekonnt ergänzt. „Die kräftig rauchige Tiroler Würze eignet sich besonders zum Verfeinern von Fleisch- und Fischgerichten und gibt ihnen den gewissen Schuss an Genuss. Darüber hinaus verleiht die Tiroler Würze Suppen, Saucen und Salaten den letzten Schliff“, so der Tipp von Genusskoarl.



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