

## Knödel & mehr ...

### Verlockende Küche am Donaustrom

**Während anderswo oft ein lebhafter Eventreigen mit Genusserlebnissen einhergeht – sind es in der oberösterreichischen Donauregion gerade Beschaulichkeit und urtypische Behaglichkeit, die einer Genussreise ihre spezielle Würze verleihen. Man hat Muße, die Spezialitäten der Region wie Knödel und Bratl, Bier und Most, aber auch schmackhafte Donaufische, Gemüsekreationen und fruchtige Mehlspeisen zu genießen. Genusswochen und attraktive Urlaubsangebote versprechen kulinarische Entdeckungen.**

Eines der Wahrzeichen der hiesigen Küche sind die Knödel, die in einer unübertroffenen Vielfalt zubereitet werden – salzig wie süß, klein wie groß, aus Grieß oder Mehl, als Beilage wie als Hauptspeise. Allerorten serviert man bekannte und weniger bekannte Knödelvariationen wie Bärlauch- und Spinat-, Blunzen- und Fisch- aber auch Apfel-Mohn- und Dörrzwetschkenknödel. Darüber hinaus hat jede der oberösterreichischen Donauregionen "ihre" Knödelspezialität. Im Mühlviertel sind es die mit einer Ei-Rahm-Soße gebackenen Speckknödel, im Innviertel die mit Speck und Grammeln gefüllten "Innviertler".

Wie die Knödel ist auch das "Bratl in der Rein" in der hiesigen Küche fest verwurzelt. Schon seit jeher wird Schopf, Karree oder Bauch vom Schwein u.a. mit Kümmel und viel Knoblauch gewürzt, manchmal auch "ingesurt", und im Backrohr gebraten, bis sich eine herzhafte Kruste gebildet hat. Serviert wird das Bratl üblicherweise mit Krautsalat und jenen Knödelkreationen, mit denen sich der würzige Saft gut auftunken lässt. Neben Knödel und Bratl gehören die Strudel zu den beliebtesten Speisen am Strom. Man füllt sie mit allem, was gerade zur Hand ist – Mangold, Erdäpfeln, Linsen, Lauch, Zucchini, Kraut, Speck, Blunzen, Fisch und vielem mehr.

Zu Knödel, Bratl und Strudel wird hier, im Land der Brauereien, vorzugsweise Bier getrunken. Die Verbindung einer Jahrhunderte alten Brautradition mit moderner Technik haben die Produkte der zwei Dutzend oberösterreichischen Brauereien weithin bekannt gemacht. So braut etwa die 1449 erstmals erwähnte Hofstettner Brauerei, die älteste Österreichs, bis heute Köstliches aus Hopfen und Malz. Und das Trapistenbier aus dem Stift Engelszell wird nicht nur direkt an der Klosterpforte verkauft, sondern gilt auch als Exportschlager. Die heimischen Köchinnen verwenden hiesiges Bier gerne als Zutat – etwa beim Bier-Gulasch, bei mancher Martinigansl-Variation, aber auch zum Biergugelhupf.

### Most – Tradition fruchtig & frisch

Neben dem Bier gelten Apfel- und Birnen-Most als "das" Landes-Getränk. Ein guter Teil der 1,2 Mio. Obstbäume Oberösterreichs wachsen auf den Streuobstwiesen der klimatisch begünstigten Donauregion. Viele von ihnen sind über 100 Jahre alt und manche bis zu 45 Meter hoch. Obwohl auch die Most-Tradition weit zurück reicht, hat der Most als Edelgetränk erst in den letzten Jahren Furore gemacht. Heute ist er nicht nur an den einfachen Tischen der Mostschenken zu finden, sondern sogar an den Tafeln der Spitzengastronomie. Im Gasthaus serviert man ihn seit jeher zur landestypischen Brettljause, in deren Zentrum das kalte Bratl steht. Auch gekocht wird mit dem leicht vergorenen Obstsaft gerne – der Bogen der Rezepte spannt sich von der Mostsuppe übers Mostbratl bis zur Mostpalatschinke.

Für die Most-Renaissance mit verantwortlich sind die, übrigens durch das strenge österreichische Weingesetz geregelten, hohen Qualitätsanforderungen der Produktion. Hochwertiges Obst, Vergärung mit Reinzuchthefer, hygienische Verarbeitung in Alu- oder Kunststofftanks sind längst Standard. In der Gastronomie beraten speziell ausgebildete Mostsommeliers, und Mostsekt, Mostschaumwein und der prickelnde "Cider" – Apfelmost mit Apfelsaft und Kohlensäure – erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

### **Genussregionen: bodenständige Vielfalt**

Wie sorgsam mit all dem umgegangen wird, was in der oberösterreichischen Donauregion wächst und gedeiht, das führen die hier etablierten Genussregionen und Erzeugergemeinschaften eindrucksvoll vor. Das fruchtbare, trockene und warme Eferdinger Becken etwa gilt als der Gemüsegarten Oberösterreichs. Hier werden in der Genussregion "Eferdinger Gemüseland" auf rund 1.000 ha über 70 verschiedene Gemüsearten angebaut, darunter der bekannte Eferdinger Spargel. Zwei Drittel der über 80.000 Tonnen umfassenden Ernte kommt frisch in den Handel, der Rest wird zu Sauergemüse verarbeitet – zum Beispiel zu den erstklassigen Eferdinger Gewürzgurken. Den Eferdinger "Land-Erdäpfeln" widmet sich übrigens eine eigene Erzeugergemeinschaft.

Die "Sauwald Erdäpfel" aus der gleichnamigen Innviertler Genussregion profitieren ebenfalls von der speziellen Lage: Das raue Klima und der Urgesteinsboden des Landstrichs an der Donau zwischen Passau und der Schlägener Schlinge haben besonders schmackhafte Kartoffeln hervorgebracht. Auch dem "Schlägler Bioroggen" ist eine Genussregion an der Donau gewidmet. Er wird nicht nur zu Brotgetreide verarbeitet, sondern auch zu Bier, Whisky und Pralinen. In der Genussregion "Linz Land Apfel-, Birnensaft" liefern Bohnäpfel und Speckbirnen einige delikate Produkte. Die Genuss-Regionen "Buchkirchner-Schartner Edelobst" und "Leondinger Grünspargel" sowie die Arbeitsgemeinschaft "Wildbret Linz Land" und die Erzeugergemeinschaft "Mühlviertler Granitlanderäpfel" haben sich ebenfalls ganz den Produkten des Landes verschrieben.

### **Süße Prominenz**

Dass bei solcher Vielfalt und Qualität der Erzeugnisse die regionale Küche am liebsten auf Bodenständiges zurückgreift, liegt auf der Hand. Deutlich wird das an den traditionellen Mehlspeisen. Die Palette der Apfelrezepte von Apfelkrapfen über Apfelschmarren und Apfelschnitten ist kaum zu überblicken. Auch an den Kürbis-Kartoffeldalken und an der Mostpalatschinke lässt sich die Neigung festmachen, das zu veredeln, was vor der Haustür wächst. So wird auch gerne allerlei Fruchtiges, von der Kirsche bis zum Rhabarber, in Strudel gefüllt und mit Topfen, Nüssen oder Mohn veredelt.

Die wohl bekannteste Süßspeise des oberösterreichischen Donauraums und zugleich auch eine der bekanntesten Österreichs ist die Linzer Torte. Diese Mehlspeise aus Mürbteig mit viel Butter, Mandeln und Haselnüssen, Ribiselmarmelade und der charakteristischen Kreuzgitterverzierung wurde schon Anfang des 17. Jahrhunderts gebacken. Der Name dieser, einst nur den Reichen vorbehaltenen Köstlichkeit, leitet sich vom "Linzer Teig" ab. Der wiederum wurde angeblich nach den Linzerinnen benannt, die als hervorragende Bäckerinnen bekannt waren.

### **Genuss aus dem Fluss**

Nicht nur das Land an der Donau, auch der Strom selbst hält manche Köstlichkeit bereit. Zum Beispiel den "Waller", wie man den seltenen, bis zu 50 Kilo schweren Wels nennt, dessen weißes, fast grätenloses Fleisch sich hervorragend zum Braten und Grillen eignet. Dass er überhaupt in der Donau zu finden ist, zeugt von deren hervorragender Wasserqualität. Generell zeichnen sich die heimischen Donau-Speisefische wie Zander, Barsch, Hecht, Karpfen und Regenbogenforelle durch ihr festes Fleisch aus, das vom steten Anschwimmen gegen die Strömung herrührt.

Serviert werden die bodenständigen Köstlichkeiten in den unzähligen Lokalen, deren Spektrum vom einfachen Wirtshaus über die gutbürgerliche Gaststätte bis zum gehobenen Restaurant reicht. So sind im Einzugsbereich der Donau nicht nur einige der vom Gault Millau mit zwei Hauben bedachten Betriebe zu finden, sondern auch zwei Dutzend "Donausteigwirte" sowie einige "Genusswirte" und "KultiWirte". Gastwirt-Vereinigungen, die sich der regionalen Küche verschrieben haben.

### **Auf zur Kulinarik-Tour**

Dutzende Manufakturen und, zum guten Teil bio-zertifizierte, Bauernhöfe verarbeiten frisch, was das Land bietet: Bäcker, Imker und Bio-Eis-Erzeuger überzeugen ebenso mit Delikatessen wie Kürbis- und Spargel-Bauern, Bio-Fleischer- und -Käsereien. Auch zahlreiche Spezialisten haben sich in der Donauregion einen Namen gemacht – darunter Ölmühlen, Destillieren und eine Straußenfarm. Viele der feinen Produkte können direkt ab Hof oder in charmant eingerichteten Bauern- und Hofläden sowie auf Bauernmärkten erworben werden.

Kennenlernen kann man die Spezialitäten des Landes bei "Genusswochen" aller Art. So verlocken Knödel- und Kürbiswochen, "Bratl in der Rein"- und Spargeltage, Verkostungen und Betriebsführungen, aber auch kleine, entzückende Veranstaltungen wie eine Kinder-Keks-Backstube zur Genussreise. Für Komfort sorgen bei den gastronomischen Ausflügen zahlreiche einschlägige Packages. Individualreisende kommen bei Angeboten wie "Genuss am Donaufluss" auf den Geschmack. Und dass beim "Urlaub am Bauernhof" Ursprüngliches und Herzhaftes auf den Tisch kommt, ist selbstverständlich.

### **Donau Oberösterreich Genuss-Links**

#### **Genießen in der Donauregion**

- [www.donauregion.at](http://www.donauregion.at)
- [www.genussland.at](http://www.genussland.at)
- Eferdinger Gemüseland: [www.gemueselust.at](http://www.gemueselust.at)
- Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Erdäpfel: [www.landl-erdaepfel.at](http://www.landl-erdaepfel.at)
- Sauwald Erdäpfel: [www.sauwalderdaepfel.at](http://www.sauwalderdaepfel.at)
- weitere Genussregionen siehe: [www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)
- Arbeitsgemeinschaft Wildbret Linz Land: [www.jagd-hofkirchen.at](http://www.jagd-hofkirchen.at)
- Erzeugergemeinschaft Mühlviertler Granitlanderäpfel: [www.granitlanderdaepfel.at](http://www.granitlanderdaepfel.at)
- Straußenfarm Gugler: [www.strausenfarm-gugler.at](http://www.strausenfarm-gugler.at)

#### **Rezepte oberösterreichischer Spezialitäten**

- <http://www.genussland.at/genussvoll-kochen/kochrezepte.html>

#### **Brauereien**

- Verband der Brauereien Österreichs: [www.bierserver.at](http://www.bierserver.at)
- Brauereien in Oberösterreich:  
[www.bierserver.at/cm3/brauer-markt/braustaetten/brauereien/oberoesterreich.html](http://www.bierserver.at/cm3/brauer-markt/braustaetten/brauereien/oberoesterreich.html)

#### **Most**

- [www.mostland-oberoesterreich.at](http://www.mostland-oberoesterreich.at)

#### **Rund um die Linzertorte**

- bei Linz\_Tourismus: [www.linz.at/tourismus/722.asp](http://www.linz.at/tourismus/722.asp)
- auf Wikipedia: [http://de.wikipedia.org/wiki/Linzer\\_Torte](http://de.wikipedia.org/wiki/Linzer_Torte)
- Es wird erzählt, dass Erzherzog Franz Karl (1802 - 1878), der seinerzeit zugunsten von Franz Joseph auf den Kaiserthron verzichtete, auf seinen Reisen nach Bad Ischl stets im Linzer „Goldenen Löwen“ abstieg und von dort immer eine Linzer Torte mitnahm.

### **Restaurants & Wirte**

- Donausteig-Wirte: <http://www.donausteig.com/liste-gastro-donausteig-wirte.html>
- Gault Millau: <http://gaultmillau.at>
- Genusswirte: [www.genusswochen.at](http://www.genusswochen.at)
- KultiWirte: [www.kultiwirte.at](http://www.kultiwirte.at)
- weitere auf: [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

### **Ausgewählte Genussreiseangebote**

- Kinder-Keks-Backstube Scharn: [www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)
- Linzer Beisltour: Willy's Reisen, bis 15 Pers., [office@da-willy.at](mailto:office@da-willy.at)
- Urlaub am Bauernhof: [www.urlaubambauernhof.at](http://www.urlaubambauernhof.at)

### **Nähere Informationen:**

WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH

Tel.: +43 (0) 732/7277-800

[info@donauregion.at](mailto:info@donauregion.at)

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

Facebook: [www.facebook.com/ooe.donauradweg](https://www.facebook.com/ooe.donauradweg)

Online-Medienservice: [presse.donauregion.at](http://presse.donauregion.at)