



© Oberösterreich Tourismus GmbH-Marco Leiter



So schmeckt die Donau

Kulinarische Hochgefühle in der Donauregion

Die Donauregion – einmalig, faszinierend und vielfältig, wie der Fluss der sie durchfließt. Das gilt auch für das Kulinarische, denn die Donau ist eine Quelle des Genusses. Schmackhafte Donaufische, Knödel und Brat'l, Bier und Most oder fruchtige Mehlspeisen – bei einem Streifzug durch die Donauregion ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Das Besondere, in der oberösterreichischen Donauregion sind es die urtypische Behaglichkeit, Geselligkeit und Gastfreundschaft, die einer Genussreise ihre spezielle Würze verleihen. Inspiriert von der Natur und den regionalen Rohstoffen, werden hier mal traditionelle, mal innovative Kreationen aufgetischt.

Genuss auf allen Wegen

Die Donauregion in Oberösterreich hat mit ihrer vielfältigen Landschaft, ihren beeindruckenden Sehenswürdigkeiten und ihren authentischen Gastgeberinnen so einiges zu bieten. Urlaub in der Donauregion heißt erleben mit allen Sinnen. Die kulinarischen Besonderheiten erradelt man am besten mit Schwung am **Donauradweg** oder gemächlich zu Fuß am **Donausteig**. Auf diesem Weg kommt man Land und Leuten ganz nah und trifft unweigerlich auf genussvolle Gaumenfreuden. Denn Eins ist in der Donauregion gewiss, alle Wege sind Pfade des Glücks.

Geschichten, die Sie auf den Geschmack bringen

Im oberösterreichisch-bayerischen Tal der Donau zwischen Passau und dem Strudengau leben und arbeiten Menschen, die sich das Ziel gesetzt haben, ihre kreative Kraft dem Außergewöhnlichen zu widmen. Sie schätzen ihre Traditionen und sind dennoch immer offen für Neues und Experimente. Sie schaffen **Kostbarkeiten und Köstlichkeiten**, die in Idee und Qualität herausragend sind. Vom Zillenbauer bis zum Meistern des Chocolatier- und Konditorhandwerks. Von einem der letzten handwerklichen Glasbläser zum mutigen Weinbau-Pionier. Von Gemüsebauern, die alte Sorten wieder zum Leben erwecken bis zu den Küchenchefs der Gastronomie, die ihren Gästen regionale Speisen zubereiten. Die authentischen und inspirierenden Geschichten von Menschen aus der Donauregion sind fast so etwas wie eine Schatzkarte. Sie weisen den Weg zu den Schätzen der Donau, die gefunden werden wollen. Und zu den interessanten Menschen und Geschichten, die hinter diesen Kleinoden stehen. Viel Vergnügen auf der Reise zu den **Kostbarkeiten und Köstlichkeiten** des oberösterreichischen Donautales. www.donauregion.at/kostbarkeiten

Bodenständige Vielfalt: Knödel & Co.

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



© Oberösterreich Tourismus GmbH-Marco Leiter



Hauptspeise. In der Donauregion gibt es Knödel in Hülle und Fülle: Im Mühlviertel sind es die, mit einer Ei-Rahm-Soße gebackenen, Speckknödel und im Innviertel die, mit Speck und Grammeln gefüllten, "Innviertler". Wie die Knödel ist auch das "Bratl in der Rein" fest verwurzelt. Serviert wird das Bratl üblicherweise mit Krautsalat und den vielfältigen Knödelkreationen. 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.

Flüssiges Glück: Bier & Most

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 Trappistenbier 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, aber auch zum Biergugelhupf.

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 – der Bogen der Rezepte spannt sich von der Mostsuppe übers Mostbratl bis zur Mostpalatschinke.

Fangfrischer 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.



© Oberösterreich Tourismus GmbH-Marco Leiter



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 Donaupraums 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.

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 Gemüse- 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 auch bei "Genusswochen" aller Art. So locken „Schmankerl“- und Bauernmärkte, Biermärze und Bierherbste, Knödelwochen ebenso wie Verkostungen und Betriebsführungen zur Genussreise.

Genießen in der Donauregion

- Kostbarkeiten & Köstlichkeiten: www.donauregion.at/kostbarkeiten
- Genussland Oberösterreich: www.genussland.at
- Kultiwirte: www.kultiwirte.at
- DonausteigWirte: www.donauregion.at/liste-gastro-donausteig-wirte
- Bierjuwel Oberösterreich: www.oberoesterreich.at/bierjuwel
- Most: www.unsermost.at

Nähere Informationen: Tourismusverband Donau Oberösterreich, Tel.: +43 (0) 732/7277-800, info@donauregion.at, www.donauregion.at, Online-Medienservice: presse.donauregion.at, Facebook: www.facebook.com/donauregion