SÜSSE SCHÄTZE NEU ENTDECKEN.

APRIL 2019 | EURO 4,70

# Die Mehlspeis'

Österreichische Post AG, MZ 18Z041568 M, Verein „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur", Südtirolerstr. 33, 4020 Linz

ÖSTERREICHS Mehlspeis' KULTUR

## Ei, Ei ,Ei – Willkommen in der Osterbäckerei


**18 Bio-Eierbauernhof Maier.**
In der Steiermark am Fuße des Zirbitzkogels, befindet sich der Bio-Vorzeigebetrieb.

**26 Beim Osterstriezel isst das Auge mit.**
Die Kunst des Flechtens und die Geschichte dieser flaumigen Mehlspeise.

**58 Silvia Fischer im Interview.**
Über besondere Hochzeitstorten und „Echte Kuchenliebe".

*Sichtbarmachung des immateriellen Kulturerbes im 21sten Jahrhundert*

**Die Facebook-Community**

**Das virtuelle Kulturhaus**

**Das Magazin**

**www.mehlspeiskultur.at**

**www.facebook.com/mehlspeiskultur**



# Ostern duftet nach Germ, Anis und Eierlikör

**Der Frühling ist ins Land gezogen und damit ändert sich auch der Geruch in den heimischen Küchen. Da liegt eine leicht süßliche Note von Biskuitteig in der Luft. Der herb-säuerliche Duft des Germteigs, der auf der Heizung zum Gehen steht, steigt in unsere Nasen. Und beim ersten Vorkosten erfüllt das vollmundige Aroma des Eierlikörs unsere Geschmacksknospen mit einer unnachahmlichen Wonne.**

Unsere vielfältige Mehlspeiskultur feiert die Osterzeit mit Pinzen, Reindling, Osterstriezel, Germteighaserl, Eierlikörgugelhupf oder dem feinen Osterlamm aus Biskuitteig. Jede Region brennt für ihre individuelle Tradition: In Tirol werden die Palmbuschen mit selbst gebackenen „Palmbrezen" verziert. Frische Mohnbutter verleiht dem Kärntner Reindling den letzten Schliff. In Niederösterreich wird wiederum am „Godn-Sonntag" ein Godnkipferl mit einer Silbermünze von den Paten an die Täuflinge übergeben. Bräuche wie diese sind es, die unsere weltweit einzigartige Mehlspeiskultur seit Jahrhunderten am Leben erhalten.

Gelebte Tradition beginnt dabei im Mikrokosmos: Die ersten Backerfahrungen als Kind bei den Eltern oder Großeltern. Die Liebe zum Selbermachen und Kneten eines Teiges. Das Kennenlernen unserer immateriellen Kulturschätze – vom uralten Rezept bis hin zu Bräuchen und Zeremonien. Nicht zuletzt deshalb haben wir in dieser Ausgabe den Themen „Backen mit Kindern", Osterbräuche und „Hochzeiten in Österreich" viel Aufmerksamkeit geschenkt.

Unsere Mehlspeiskultur geht aber noch viel weiter: Sie reicht bis hin zu unseren renommierten Betrieben und regionalen Rohstoff-Produzenten, die mit viel Fachwissen und Liebe zum Produkt zur Werterhaltung unserer österreichischen Rezeptwelt beitragen. Freuen Sie sich darauf, in dieser Ausgabe ausgewählte Produzenten und Handwerksbetriebe kennenzulernen, die dank ihres hohen Qualitätsanspruchs und dem klaren Bekenntnis zu althergebrachten Rezepten einen wichtigen Beitrag zu unserer Initiative leisten. Da auch Sie – als Liebhaber unserer Mehlspeiskultur – ein wesentlicher Kulturträger sind, der durch das Backen und die gelebte Tradition dies von Generation zu Generation weitergibt, haben wir den Profis natürlich wieder ihre besten Rezepte entlockt.

Viel Freude beim Nachbacken, Schmökern und Genießen!

Herzlichst

**Dr. Alfred Fiedler**
„Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur"

# Inhalt


**Ei, Ei, Ei – Willkommen in der Osterbäckerei.** Seite 06

**Der Gugelhupf.**
Feine Rezepte: Eierlikör- und Germteiggugelhupf. Seite 08

**Mehlspeiskultur-Botschafter Ernst Lienbacher.**
Der Konditormeister im Portrait und sein „Grantngugelhupf".

**Vom Eise befreit sind Strom und Bäche.**
„Frühling ist Leben der Liebe und Liebe Frühling des Lebens". Seite 12

**Das Osterei.**
Symbol des Lebens. Seite 16

**Bio-Bauernhof Fam.Maier.**
Bio-Eier aus der Steiermark. Seite 18

**Genussvolles Brauchtum.**
Vom Ahnlküpfi bis zum Godnstriezel. Seite 22

**Beim Osterstriezel isst das Auge mit.**
Die Kunst des Flechtens.

**Kultur beginnt bei den Kleinsten.**
Osterbacken mit Kindern. Seite 32

**Agnus Dei.**
Ostern herrscht das Schweigen der Lämmer. Seite 36

**Die steirische Osterpinze.**
Ein klassisches Feiertagsgebäck.

**Jeder Kärntner Haushalt braucht ein Reindl.**
Bergbäuerin Sieglinde Kohlmayer und ihr Kärntner Reindling. Seite 40

**Mohnbutter.**

**(Kuh)le Einblicke in Österreichs erstes Kuhcafé.**
Familie Derler und ihr besonderes Café in der Steiermark. Seite 46

**Weil Gutes noch lange gut bleibt ...**
Alles über Scheiterhaufen, Pofesen, „Linzer Dortten" aus dem Jahre 1803 und die Haustorte.

**Die Obstblütezeit beginnt.**
Von der Marille und Kirsche bis hin zum Apfel. Seite 54

**Hochzeiten im Frühling und Sommer.** Seite 56

**Silvia Fischer – „Echte Kuchenliebe".**
Über besondere Hochzeitstorten.

**Silvia Fischers feine Topfen-Oberstorte.** Seite 61

**1. Linzer Tortenball.**
Am 27. April 2019 wird in Linz in den Frühling getanzt. Das Rezept der „Original Linzer Torte" von Konditormeister Leo Jindrak. Seite 62


**IMRPESSUM** Dieses Magazin ist urheberrechtlich geschützt. // **Blattlinie:** Sichtbarmachung des immateriellen Kulturerbes im 21. Jahrhundert. Der Verein „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur" hat sich zum Ziel gesetzt, die kulturelle Bedeutung, den Wert und die identitätsstiftende Wirkung der Mehlspeiskultur für die unterschiedlichen Regionen, die Menschen und einzelnen Gruppen sichtbar zu machen. // **Fotos:** Shutterstock, iStockphoto bzw. mehlspeiskultur.at-Kooperationspartner // Dieses Impressum gilt auch für die Facebookseite www.facebook.com/mehlspeiskultur und www.mehlspeiskultur.at // **Medieninhaber:** Verein: „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur", ZVR-Zahl: 072513538, Südtirolerstr. 33, 4020 Linz // **Der Vorstand:** Obmann: Dr. Alfred Fiedler, Schriftführer: Dr. Bernhard Huber, Kassier: Mag. Martin Liedl // **Gestaltung und Redaktion:** afp-werbeagentur gmbh, südtirolerstr. 33, 4020 linz // **Titelfoto:** Gedeckter Ostertisch - © Kärnten Werbung, Steinthaler

# Mehlspeiskultur-Botschafter Konditormeister Ernst Lienbacher aus Spittal an der Drau in Kärnten

**Mit ganzem Herzen unterstützt Ernst Lienbacher die Initiative „Österreichische Mehlspeiskultur", denn sie ist für ihn einzigartig. Das besonders Schöne sieht er in den unterschiedlichen kulturellen Einflüssen, die sich in Österreich in diversen Produkten manifestieren.**

So nennt er sogleich ein Beispiel, den Kärntner Reindling, der in Slowenien Pohaca genannt wird. Jedes Jahr findet in Ferlach – der südlichsten Stadtgemeinde Österreichs – das Rosentaler Pohaca-Fest statt. 2018 wurden zur Prämierung über 70 Pohacen zur Bewertung eingereicht und nur einer konnte gewinnen.

## Wo das Traditionelle und das Moderne nah beisammen liegt

Seit 1986 führt Ernst Lienbacher gemeinsam mit seiner Gattin, die ebenfalls Konditormeisterin ist, den von seinem Vater 1956 gegründeten Betrieb. Er lernte das Handwerk vom Vater und perfektionierte es bei Volontäraufenthalten in der Konditorei Musil in Klagenfurt, die es heute leider nicht mehr gibt sowie in der Konditorei Oberlaa, wo er „Schüler" des großen Meisters Karl Schuhmacher war. In diesem Zusammenhang ist das Standardwerk Schuhmachers „Die Wiener Süßspeisen" für Konditoren und Interessierte zu nennen. Schuhmacher gelang es, die Brücke zwischen der traditionellen Konditorei und der modernen Patisserie zu schlagen, in der zum Beispiel leichtere Cremen zum Einsatz kommen. So sieht sich auch Ernst Lienbacher der Weiterentwicklung traditioneller Rezepte verpflichtet und schafft immer wieder neue Kreationen. Was für ihn dabei gar nicht in Frage kommt, ist das blinde Übernehmen von Trends und spricht dabei konkret die Cupcakes und Muffins an, die aus seiner Sicht nichts mit der österreichischen Backtradition zu tun haben.

## Original Kärntner Grantngugelhupf – ein streng gehütetes Geheimnis

Der Grantngugelhupf, eine Butterkuchenmasse verfeinert mit Marzipan, Preiselbeergelee und ganzen Cranberries, ist für ihn in mehrfacher Hinsicht ein positives Beispiel. Wer nun einwendet „was Cranberries mit österreichischer Mehlspeiskultur zu tun haben?", dem erwidert der Konditormeister: „Manche Ingredienzien wie Rosinen und eben Cranberries sind halt in der Region nicht erhältlich". Gemeinsam mit Norbert Claus, einem Kollegen aus Seeboden entwickelte Lienbacher diese süße, saftig fruchtig schmeckende Köstlichkeit, die sich auch durch eine besondere Verpackung auszeichnet, die von einem innovativen Kärntner Unternehmen hergestellt wird. Mittlerweile bieten mehrere Konditoren diese Kärntner Spezialität unter diesem Branding an. Leider ist das Grantngugelhupfrezept ein streng gehütetes! Wer den Grantngugelhupf genießen möchte, kann diesen sehr gerne in der Konditorei Lienbacher und einigen anderen Kärntner Konditoreien erwerben.

## Qualität ist kein Zufall

Wie man aus der Not eine Tugend macht, bewies Ernst Lienbacher gemeinsam mit seiner Gattin schon sehr bald. Mit den Produkten der großen renommierten Konfekt- und Schokoladeproduzenten ließ sich kein Geschäft mehr machen. Lag doch der Einkaufspreis der Konditorei für die gleichen Produkte über dem Letztverbraucherpreis im Supermarkt. So stieg das Ehepaar bereits 1986 in die Trüffelproduktion ein. Behutsam, Schritt für Schritt entwickelte sich daraus bis heute ein Sortiment von 16 verschiedenen Trüffeln. Seit 2002 wird auch eine eigene Schokolade produziert. Geschmackliche Vielfalt sowie saisonal unterschiedlich gestaltete Verpackungen erfreuen das Herz der Kunden. „Nie etwas kopieren und Qualität ist niemals Zufall", so Lienbacher und weiter „man muss sich um jedes noch so kleine Detail bemühen, jeden Tag aufs Neue". Bei diesen Worten sieht man das begeisterte Funkeln in seinen Augen! Ernst Lienbacher ist ein Botschafter der „österreichischen Mehlspeiskultur", der für seinen Beruf brennt, sein Wissen gerne weitergibt und sich für die gesamte Berufsgruppe mit Begeisterung einsetzt. Das erklärt auch, dass er schon in der zweiten Periode Landesinnungsmeister der Konditoren in Kärnten ist und gemeinsam mit Leo Forsthofer das Buch „Süße Kunst" herausgegeben hat. Die Initiative „Österreichische Mehlspeiskultur" empfindet Lienbacher darüber hinaus als wohltuend, zumal dem Handwerk aus verschiedenen Seiten der Wind ins Gesicht bläst. Der Konditormeister freut sich, dass dem Handwerk damit entsprechender Stellenwert und gebührende Wertschätzung entgegengebracht wird. Ehre, wem Ehre gebührt!

Fotos: © Ernst Limbacher, Shutterstock (Tatiana Voronal)

# Jeder Kärntner Haushalt braucht ein Reindl

„Tradition leben, pflegen und erhalten, das ist für mich ein wichtiger Beitrag für die nachfolgenden Generationen".

**Sieglinde Kohlmayer**

**Frau Sieglinde Kohlmayer ist seit 30 Jahren Bergbäuerin auf dem Gruberhof in Radenthein in Kärnten. Der Gruberhof befindet sich in 1000 m Seehöhe und wird in der vierten Generation geführt. Aufgrund der steilen Lage wurde der Betrieb 1998 auf Mutterkuhhaltung und Wildtierhaltung (Rotwild) umgestellt. Mit der Vermarktung von Reindling, Roggenbrot und Wildprodukten wurde ein zusätzlicher Nebenerwerb geschaffen.**

„Das Reindlingbacken ist ein Kunsthandwerk", so Sieglinde Kohlmayer. Sie lässt die alte Kärntner Backtradition wieder neu aufleben. Wie uns der Name schon sagt, wird der Kärnter Reindling im „Reindl" gebacken. Leider hat die Gugelhupfform dieses immer mehr verdrängt. Deshalb hat Fr. Kohlmayer mit der Firma Riess-Email zusammen das „Kärntner Reindl" entworfen. In diesen Reindln bäckt sie dann nach altem Rezept und alter Tradition den „Original Kärntner Reindling".

Früher wurden die Reindlinge in „tachenen" (Ton) Reindln gebacken. Später kamen dann die Email-Reindln zum Einsatz (meistens in den Farben rostrot oder schwarz). Der Reindling hat in Kärnten das ganze Jahr Saison. Besonders aber wird er zu Ostern gebacken und dazu werden Schinken, Speck, Würstel, Kren und Eier gegessen. Ein besonderer Genuss im Gegendtal ist der mit „gefüllter Butter" bestrichene Reindling.

Das Rezept von Fr. Kohlmayer macht es für jedermann leicht, den Kärntner Reindling Original in der „Rein" nachzubacken!

Die Mehlspeis' INFO

**Mehr Informationen dazu unter:**
www.kaerntner-reindling.com

Fotos: © Sieglinde Kohlmayer

# Original Kärntner Reindling REZEPT

**ZUTATEN TEIG**
1/2 kg Mehl
1 TL Salz
6 dag Zucker
1-1,5 Packungen Trockengerm
1/4 l Milch
1 Ei
1 Dotter
6 dag Butter
etwas Rum

**ZUTATEN FÜLLUNG**
Rosinen, Zimt, Zucker

**FÜR DAS REINDL**
Butterschmalz zum Ausstreichen

**Die trockenen Zutaten (glattes Mehl, Salz, Zucker, Trockengerm) miteinander vermischen.**

**Milch mit Ei, Dotter, Butter und etwas Rum erwärmen, mit der Schneerute versprudeln und zu den trockenen Zutaten geben.**

**Mit dem Kochlöffel alles zusammen verrühren.**

**Mit den Knethaken des Handmixers ca. 10 Minuten gut abkneten.**

**Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.**

**Den aufgegangenen Teig nochmals zusammenkneten und abermals ca. 20 Minuten aufgehen lassen.**

**Danach den Teig ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck auswalken.**

**Mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen.**

**Den gefüllten Teig fest zusammenrollen.**

**Schneckenförmig in ein befettetes 2 Liter Reindl legen, ca. 30 Minuten aufgehen lassen, mit Dottermilch bestreichen und bei Heißluft 160°C ca. 50 Minuten backen.**

**Fertig gebackener Reindling im 2 Liter Reindl.**

**Reindling anschneiden und genießen!**

Fotos: © Sieglinde Kohlmayer

# Mohnbutter oder gefüllte Butter

## REZEPT

**ZUTATEN**

**50 dag Butter**
**14 dag gemahlener Mohn**
**8 dag gemahlene Kletzenbirnen**
**8 dag gemahlene Nüsse**
**10 dag Zucker**
**2 Packungen Vanillezucker**
**ca. 180 ml - davon ca. 90 ml Wasser, 45 ml Amaretto und 45 ml Rum (je nach Geschmack)**

**ZUBEREITUNGSVARIANTE 1**

Weiche Butter in Form eines Rechteckes rund 1 cm dick auf ein Backpapier streichen. Alle anderen Zutaten miteinander vermischen und auf die Butter streichen, zu einer festen Rolle formen und mit Schokostreusel bestreuen.

**ZUBEREITUNGSVARIANTE 2**

Aus der Mohnmasse eine Kugel formen und auf einen Teller setzen. Danach die Butter mittels einer Kartoffelpresse über die Mohnmasse drücken, bis diese ganz mit Butter bedeckt ist. Mit Schokostreusel bestreuen.

**ZUBEREITUNGSVARIANTE 3**

Aus der Butter ein Lamm formen, und in der Mitte mit Mohn füllen.

Die Mohnbutter mindestens für 2 Stunden kalt stellen!

Gefüllte Butter schmeckt herrlich auf Kärnter Reindling oder Osterbrioche.

Fotos: © Sieglinde Kohlmayer