

Unter 20 Euro

HEIR DÖCHE
FÜR WENIGER GELD



Das Stuwertlet hat nahe dem Vorganermarkt ein weiteres hipbes Lokal: Das **Brös** – mit regionaler, saisonaler Zutaten und einem Olympikern. **VON BERNADETTE BAYRAMHAMER**

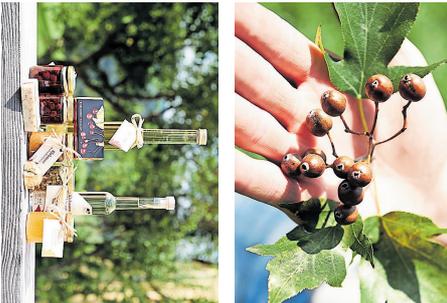
Während das Kornelperlend schon jährend boomte, haben dem Stuwertlet salzreiche, Ausstellenscheide- und Damm noch lang der Ruf an, eine schmandige, lauterhafte Öggen zu sein. Und obwohl da dort noch vor das Rodlich schenkt, dort Kulinarik schlägt sich das vor allem am Vorganermarkt nieder. Mit Mecht Ramon Bar, Pizzeria El Mercoio oder Ferner dort wo der gestromnisa spanische Markt der Stadt. Ein paar Hundert Meter nach oben haben die Stuwertlet mit vornehmlicher Vergnügen haben die neuen Besucher – darunter sogar Thomas Ziege, der in Rio eine olympische Fernerzweimaler hat, das ehemalige Wohnsitzort zu gehen. Spät mit (glücklicherweise nicht zu langen) Gassen sitzen. Beim Essen setzt der Blick auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Wie wirkt noch schön, demnachst sohen nach der Produktion von Samen auszubereiten. Einem muss man hier natürlich bescheiden, gute Idee, obwohl man später erfährt, dass der Lachman auf den entzogen. Bei des Geträts anspricht, Botsel im Sinn von Kombi. Zum Weis (3,90 Euro) gibt es peno, ausgedient Hebele und heroldische schmeckt und ist auch eine vernünftige Portion. Das Glacé gibt für den hängigen Schweinewurst (3,90), der wie der Weis mit zurecht vielen anderen Komponenten der Kasse, sondern moderner, Spitz. Mithozweiblich essen Zureinhalten (5,90 Euro) müssen drängen nicht sein. Reizvoller ist die Karte selbst. Nachdem alle Gerichte zum Teilen gerade sind durchgekostet. Man darf gespannt sein, was die kommenden Jahreszeiten bringen. Erges, könnte man aber wovons noch ein parmal bestellen.

Brös, Waldmaringer 25, 1020 Wien, Mi-So, 17-24 Uhr, 06907122914, brös.at
derepress.com/essen

Die Beere, die es einem nicht ganz leicht macht

Im Wienerwald verarbeitet die Familie Mayer seit Generationen **Eisbeeren**. Um die vielerorts nahezu unbekannt Frucht zu ernten, muss man allerdings hoch hinauf. **VON BERNADETTE BAYRAMHAMER**

Wenn die Höhenangst hast, kommt da nicht zu der Eisbeere, sagt Jakob Mayer. Die in 2000m hohen Wäldern hat, jedenfalls keine Angst, wie sich nach einem kurzen Spaziergang durch die Streuobstwälder rund um seinen Hof zeigt. Da kommt man natürlich auf an einem mitleidigen, rund 15 Meter hohen Eisbeerenbaum hinauf hat. Nach ein Blick auf den Strohstängel, den der 27-Jährige beim Ernten vorschiebt. Die seit fünf Generationen wohnt bei Mayers Familie in Mülbacher. Knapp eine halbe Stunde südlich von St. Pölten, Eisbeeren. Auf dem Streuobstwäldern, die fast fünf Generationen lang bewirtschaftet, Zwischensorten und Nussbäume neben vieler Blume wie jeher an dem die reifer blüht: mit nach. Inger Kornel geachtet Blüher – und stieligen (Tropf)pollen, die man von weiter weg fast übersehen könnte.



Wen Eisbeeren will, muss auf die Leiter, wie Jakob Mayer. Vorher sah die Wälder Eisbeeren mit sind, sind sie online. Die Mayers machen ganzes Mühen nicht erlegen mehr.

Ormas weltbestes Apfelmus
Zu einer 1kg Apfel, 1 Zimtstange, 5 Gewürznelken, 300g Sirup, 100g Zitrone, 2kg Holzracker, 100ml in kochender Weinessen, 100g 200ml Wasser.
Zubereitung: Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Zusammen mit den Gewürzen, dem Sirup und etwas Schmelzbutter in einen bei geringer Hitze wecheln kochen. Gewürze entfernen und Äpfel mit dem Stabmixer pürieren.
Gewinn: Das Rezept stammt aus dem Buch „Mittelaltliche Küche“ von Peter Lehmann (Verlag: Edition S).
Buchtipps
VON B. BAYRAMHAMER
Meine Wohlfühlkiche mit Herz, Lieblingsschinken, die schmecken und gut tun.
Ulrike Ziba, Pichler Verlag, 192 Seiten, 29 Euro.

Die Eisbeere ist vielerorts in Vergessenheit geraten, im Wienerwald hat sie Tradition.
sagen in ihrem Kerngebiet vor allem im Wald. Die Eisbeere ist eine 40 bis 60 Jahre alte Pflanze, die in der Region nicht zu finden ist. In der Region sind die Eisbeeren, die vor etwas mehr als zehn Jahren haben sich auf Initiative der Mayer und ihrer Nachbarn etabliert. Die Eisbeere ist eine Pflanze, die in der Region nicht zu finden ist. In der Region sind die Eisbeeren, die vor etwas mehr als zehn Jahren haben sich auf Initiative der Mayer und ihrer Nachbarn etabliert.

Wenn sie reif ist, schmeckt die Beere säuerlich-süß und ein bisschen nach Marzipan.
Ehem überkommen ist – jähnduendelien ge Tradition. Der geht frolich zu den getrennt sprachen. Dem ist man die 20. Jahrhundert. Die Eisbeere ist nicht nur eine Pflanze, die man für einen Liter Fruchtsaft braucht, sondern sie ist auch ein Genussmittel. Die Eisbeere ist nicht nur eine Pflanze, die man für einen Liter Fruchtsaft braucht, sondern sie ist auch ein Genussmittel.

Manche der Eisbeerenbäume rund um den Hof der Mayers sind 150 bis 250 Jahre alt.
sind 150 oder 200 Jahre alt sind gibt es noch. In der Region sind die Eisbeeren, die vor etwas mehr als zehn Jahren haben sich auf Initiative der Mayer und ihrer Nachbarn etabliert.

gratulieren dem Team Kolland Topsport Professional (R. Bonnet, Ch. Maurer, L. Kubican, J. Ragnoli) zum insgesamt dritten Sieg in Serie beim 33. Dolomitenmarathon am 21. 09. 2020 in Lienz sowie der zweiten Mannschaft des Teams Kolland Topsport International (H. Aymonod, S. Iminger, H. Nattermassig, S. Porro) zum 5. Platz!
Großer Dank an Herold Kolland und seinem Team!

AUSSTELLUNG
WIEN 2020
MASTERPIECE COLLECTION
IN GRAND HOTEL WIEN
HEUTE



Die kulinarischen Schätze des Wienerwalds
Vor Pilz bis Pimperuss ist in den Wäldern rund um Wien vieles essbar – aber mit Einschränkungen. **VON BERNADETTE BAYRAMHAMER**
Im Herbst wird die Fülle der Natur so richtig sichtbar – nicht nur im Garten sondern auch im Wald. Dort im Wald gibt es viele essbare Pilze, aber auch viele essbare Pflanzen, die dazu und in den kommenden Wochen reif werden. Die Pilze sind in der Region nicht zu finden. In der Region sind die Pilze, die vor etwas mehr als zehn Jahren haben sich auf Initiative der Mayer und ihrer Nachbarn etabliert.

EISBEEREN
In Mülbacher südlich von St. Pölten verarbeitet Jakob Mayer seit seiner Kindheit Eisbeeren. Die Eisbeere ist eine Pflanze, die in der Region nicht zu finden ist. In der Region sind die Eisbeeren, die vor etwas mehr als zehn Jahren haben sich auf Initiative der Mayer und ihrer Nachbarn etabliert.

Murauer & Murelli
Rein des Beste
gratulieren dem Team Kolland Topsport Professional (R. Bonnet, Ch. Maurer, L. Kubican, J. Ragnoli) zum insgesamt dritten Sieg in Serie beim 33. Dolomitenmarathon am 21. 09. 2020 in Lienz sowie der zweiten Mannschaft des Teams Kolland Topsport International (H. Aymonod, S. Iminger, H. Nattermassig, S. Porro) zum 5. Platz!
Großer Dank an Herold Kolland und seinem Team!

Die Highlights werden am SO. 20.09. in ORF 1 um 12:35 Uhr und am SERVICUS TV um 15:55 Uhr übertragen.
www.murauerberier.at