



VON ATTILA BOGDAN, FORELLENHOF WIESELMÜHLE

FORELLENFILET GEBRATEN AUF BANDNUDELN MIT KRÄUTERSAUCE



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

NUDELN:
400 g Nudelmehl
4 ganze Eier
2 Prisen Salz
Wasser zum Kochen

FORELLENFILET:
4 Stück Forellenfilets
1 ganze Zitrone
100 ml trockener Weißwein
Glattes Mehl
Butter
Frische Kräuter der Saison, z.B.
Petersilie, Schnittlauch,
Bärlauch, Dill
250 ml Schlagobers 36%
Salz
Pfeffer

ZUM SERVIEREN:
Grüner Salat
Zitrone

Bandnudeln

Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen 10 Minuten lang kneten. Den Teig in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine ausrollen und in Streifen schneiden.

In einem großen Topf Wasser erhitzen und Salz hinzufügen. Die Nudeln kochen, bis sie al dente sind.

Forellenfilets

Forellenfilets putzen und salzen. In glattem Mehl wenden. Butter in der Pfanne erhitzen. Die Filets bei mittlerer Hitze mit der Hautseite nach unten braten, bis sie knusprig sind.

Filets aus der Pfanne nehmen. Zitronensaft zur heißen Butter in die Pfanne geben. Trockenen Weißwein und gehackte frische Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Schlagobers hinzufügen. Einmal aufkochen lassen.

Servieren

Die gekochten Nudeln mit etwas Kochwasser vermischen und mit der Kräutersauce vermengen. Auf einem Teller anrichten und das Forellenfilet darauflegen.

Mit Zitronensaft beträufeln und mit grünem Salat servieren.

Guten Appetit!

MIT GUTSCHEINEN VON SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL SCHENKEN SIE ZEIT UND GENUSS.

Die passende Geschenkidee für jeden Anlass. Einzulösen bei allen Partnerbetrieben von SCHMECKtakuläres Almtal.

Erhältlich im Büro des Tourismusverbandes Traunsee – Almtal, Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal und bei allen Partnerbetrieben.



VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

Im Dorf 17 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8268
schmeckes@traunsee-almтал.at

WILLST DU MITGLIED WERDEN?

Dann melde dich unter
schmeckes@traunsee-almтал.at
oder unter +43 7616 8268

Besuche uns im Web, auf Facebook und folge uns auf Instagram

Veranstungstipps, Themenschwerpunkte wie Wild & Bier im Herbst 2023, Informationen und Links zu unseren Mitgliedern uvm.

<https://schmecktakulaeres.almтал.at>

f www.facebook.com/schmecktakulaeres.almтал

📷 www.instagram.com/schmecktakulaeresalmтал



KULINARISCHE PERSPEKTIVEN

EIN BLICK INS ALMTAL, WO HEIMISCHE QUALITÄT UND REGIONALITÄT GANZ IM FOKUS STEHEN.

Liebe Almtal-Freund:innen!

Kochen ist zweifellos etwas Grenzenloses. Zumindest in meiner Welt. Ich liebe es, Mahlzeiten und Gerichte auf Reisen zu schicken, um diese auf respektvolle Art vor der Fertigstellung wieder nach Hause zu holen. Mich reizt es, kulinarische Grenzen auszuloten und sie auch zu durchbrechen. Meine Passion ist es, Speisen neu zu interpretieren, ohne Traditionen und Methoden zu zerstören.

Im wunderschönen Almtal gibt es eine Vielzahl wunderbarer und hochqualitativer Produkte und Lebensmittel aus einer Umwelt, die noch in Ordnung scheint. Natürlich reizt mich in dieser einzigartigen Gegend nicht nur die kulinarische Vielfalt, sondern vor allem auch die Menschen, die dort leben, üben auf mich eine einzigartige Anziehungskraft aus. So lernte ich in diesem Tal im Zuge meiner Tätigkeit als Genussbotschafter schon viele Charaktere und deren Philosophie und Lebenseinstellung kennen.

Unter anderem auch Jochen Neustifter, mit dem ich nicht nur die Leidenschaft für das Kochen mit qualitativen Produkten aus der Heimat teile, sondern auch durch das einzigartige Kulturhauptstadtprojekt „das Wirtshauslabor“ verbunden bin.

Die Kulturhauptstadt will hier gemeinsam mit uns, den regionalen Produzent:innen und vor allem mit jungen Menschen, die noch in Ausbildung sind, durch gezielte Interventionen die Wirtshauskultur neu beleben und vor allem etablierte Abläufe und Handlungsmuster hinterfragen. Ein Herzensprojekt, das auch in der Region Almtal sehr stark zu spüren und vor allem zu schmecken sein wird.

EVER *Christoph Krauli Held*



Jochen Neustifter & Christoph Held



GUTES, GANZ EINFACH AUS DEM ALMTAL

Der Zwieballen ist eine traditionelle Almtaler Spezialität aus verfeinertem Schwarzbrotteig. Um die schwer arbeitende Bevölkerung zu versorgen, entstand ein besonderes, nur im Almtal bekanntes Gebäck.

Erfunden wurde der Zwieballen von einem unbekannten Bäckermeister. Der Name für das außergewöhnliche Gebäck geht auf ein altes Maß der Sensenschmiede zurück: die tägliche Jause der kraftstrotzenden Schmiede musste so groß wie zwei aneinander gepresste Handballen sein. Weil der Zwieballen so lange frisch hält, genießen diese kräftige Schmankerl der Region

heute auch noch gerne die Wanderer. Erhältlich ist der Zwieballen in der Bäckerei Bruckmühle – mit der Schmecktakulären Almtal Wurst von der Fleischerei Stadler wird die Jause zu einem einfachen, aber feinen Highlight, dass nur im Almtal erhältlich ist.

„VON UND MIT DER NATUR“ MIT 24 REZEPTEN DURCH DIE JAHRESZEITEN

Am 24. Jänner 2023 wurde das neue Kochmagazin im Romantikhotel Almtalhof vorgestellt und von Jörg Leithner und seinem Team kulinarisch mit einem winterlichen 3-Gänge-Menü begleitet.

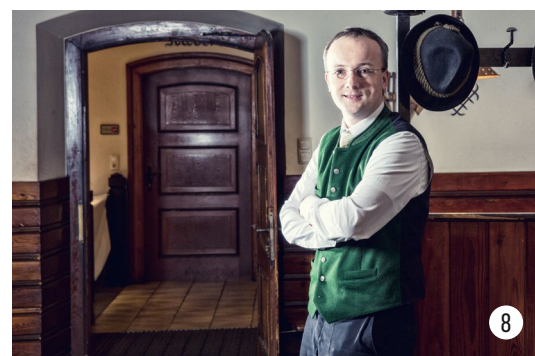
Die Vielfalt der Region spiegelt sich auch im Kochmagazin wider. Saisonale Lebensmittel aus der Region wurden von den Gastronomen des Schmecktakulären Almtals, dem Jahreskreis entsprechend in schmecktakuläre 3-Gang-Menüs verwandelt. Die saisonalen Gerichte kann jeder nachkochen.

Bei allen Partnerbetrieben, im Tourismusbüro Almtal, im Tourismusbüro Gmunden und online unter schmecktakulaeres.almтал.at für € 5 erhältlich.



DAS SIND WIR: BODENSTÄNDIG, EHRlich UND AUF REGIONALE QUALITÄT BEDACHT!

Wir sind das SCHMECKtakuläre Almtal – eine Vereinigung ausgewählter Almtaler Wirt:innen, Landwirt:innen und Lebensmittelverarbeiter:innen. Regionalität und Nachhaltigkeit ist uns ein besonderes Anliegen und wir möchten unsere Lebensphilosophie transparent und authentisch nach außen tragen. Im Jahr 2014 gegründet, zählt der Verein mittlerweile 25 Mitgliedsbetriebe.



BESUCHEN SIE UNS AUF FOLGENDEN VERANSTALTUNGEN:

24. März bis 1. Mai 2023

FELIX – DAS WIRTSHAUSFESTIVAL

28. April bis 28. Mai 2023

GENUSSFRÜHLING IM SALZKAMMERGUT: SALZ IN DER SUPPE

Mitte Juni bis August 2023

REGIONALES VOM ALMWASSER, SAISONALES VOM TALBODEN

WILD & BIER IM HERBST

Aktuelle Termine und
Informationen immer auf unserer
Homepage abrufbar:
<https://schmecktakulaeres.almтал.at/>



GASTWIRT:INNEN

Die Wirt:innen von SCHMECKtakuläres Almtal verarbeiten qualitativ hochwertige Produkte aus der Region zu kulinarischen Schmankerln. Lassen Sie sich von regionalen Spezialitäten und traditionellen Gerichten verwöhnen.

- 1 **JAGERSIMMERL** • Oase für Ruhe mit Genuss • (nur für Hotelgäste)
Andrea & Christian Bergbaur, Grünau im Almtal • +43 (0)7616 8505 • www.jagersimmerl.at
- 2 **HOCHBERGHAUS** • Regionaler Genuss am Kasberg auf 1200 Meter •
Hermann Hühmayr, Grünau im Almtal • +43 (0)7616 8477 • www.hochberghaus.at
- 3 **ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT ALMTALHOF** • Geheimtipp für feinsinnige Gourmets •
Jörg Leithner, Grünau im Almtal • +43 (0)7616 6004 • www.almталhof.at
- 4 **DIE ALMWIRTINNEN** • Frisch gekocht – gesellig Beisammen
Agnes Holzinger & Michaela Ettinger, Grünau im Almtal • +43 (0)676 9105811 • www.almwirtinnen.at
- 5 **FORELLNHOF WIESELMÜHLE** • Regionale Gerichte • Forellen aus dem eigenem Weiher •
Attila Bogdan, Grünau im Almtal • +43 (0)7616 8250 • www.wieselmuehle.at
- 6 **BIERHOTEL RANKLEITEN** • Vielfältiges Biersortiment • Bierflaschenmuseum •
Visar Murtezaj & Karl Stöhr, Pettenbach • +43 (0)699 14133140 • www.rankleiten.com
- 7 **JO'S RESTAURANT UND PARTYSERVICE** • Tradition trifft Moderne • Küchenpartys & Kochkurse
Jochen Neustifter, Vorchdorf • +43 (0)7614 21266 • www.jos-restaurant.at
- 8 **HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK** • Traditionelles Hotel mit bodenständigem Gasthaus •
Franz Ziegelböck, Vorchdorf • +43 (0)7614 6335 • www.hoftaverne.at
- 9 **GASTHAUS DICKINGER** • Der Kultwirt im Almtal • Wein & Kulinarik •
Johannes Dickinger, Bad Wimsbach-Neydharting • +43 (0)7245 25475 • www.gasthof-dickinger.at

LANDWIRT:INNEN

Das Almtal im Salzkammergut bietet eine sehr vielfältige Natur- und Kulturlandschaft, vom alpinen Hochgebirge im Süden, dem Toten Gebirge, bis ins Alpenvorland, wo sich Alm und Traun vereinen. Dort hat Feldwirtschaft, wie römische Ausgrabungen beweisen, nebst Viehhaltung schon lange Tradition.

- 10 **JAGERSIMMERL-FISCHEREI** • Bio-Spezialitäten rund um den Bio-Fisch • Ab-Hof-Verkauf
Johanna & Markus Rohn, Grünau im Almtal • +43 (0)664 4558399 / +43 (0)664 73326157
www.jagersimmerl-fischerei.at
- 11 **SUNNSEIT GARTEN GRÜNAU** • Gartengemüse, Abokiste (Bio-Umstellung)
Andrea & Martin Drack, Grünau im Almtal • +43 (0)660 4777591 • <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>
- 12 **DENKN GUT** • Duroc-Schwein aus Freilandhaltung • Ab-Hof-Verkauf
Martin Jaksch, Grünau im Almtal • +43 (0)699 10973677 • www.almталer-weideschweine.at
- 13 **BIO-BAUERNHOF AMTMANN** • Hochlandrinder • Ab-Hof-Verkauf auf Vorbestellung
Hermine & Manfred Kefer, Grünau im Almtal • +43 (0)664 4784354 • <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>
- 14 **BIO-BAUERNHOF ROITHHOF** • Alles vom Schaf: Fleisch, Decken, Pölster • Urlaub am Bauernhof
Friederike & Markus Hageneder, Scharnstein • +43 (0)7616 20057 / +43 (0)664 9214137 • www.roithhof.at
- 15 **NATURHOF KRONAWITTER** • Fischspezialitäten • Ab-Hof-Verkauf • Urlaub am Bauernhof
Johanna & Michael Ehrenleitner, Scharnstein • +43 (0)664 5011887 / +43 (0)699 16216928 • www.kronawitter.at
- 16 **SALZKAMMERGUT MILCHMANUFAKTUR** • Käse, Topfen, Joghurt, Vollmilch aus A2 Milch • Ab-Hof-Verkauf im Bergbauernladen • Schaubetrieb, Führungen
Maria & Fritz Wallner, Scharnstein • +43 (0)664 5144926 • www.bergbauernladen.at
- 17 **BIOHOF ALMHOFER** • Eier, Erdpfel, Nudeln • 24 h Selbstbedienungsschrank
Jakob & Ingrid Almhofer, Scharnstein • +43 (0)699 12903234 • <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>

PRODUKTVEREDLER:INNEN

Gerade in diesen herausfordernden Zeiten sind wir froh, Landwirt:innen bei uns zu haben, die qualitativ hochwertige Lebensmittel produzieren, die auch in der Region verarbeitet werden. Das bringt Chancen vor allem für kleinbäuerliche Strukturen in den alpinen Regionen.

- 18 **FLEISCHEREI STADLER** • Fleisch und Wurstwaren, Grillspezialitäten • SB Laden in Viechtwang
Silvia & Reinhold Stadler, Grünau • +43 (0)650 9931755 • www.fleischerei-stadler.at
- 19 **NATUR BRAUEREI ALMTAL** • Tafelbier Jörger & Pale Ale Holde Maid • Rampenverkauf
Martin Holzinger & Sascha Diensthuber, Scharnstein • +43 (0)680 3332344 • www.naturbrauerei-almтал.at
- 20 **BÄCKEREI & KONITOREI BRUCKMÜHLE**
Naturbelassenes Geschmackserlebnis in mehreren Filialen
Michael Ullner, Scharnstein • +43 (0)7615 2274 • www.baeckerei-bruckmuehle.at
- 21 **FLEISCHEREI SILMBROTH** • Fleisch und Wurstwaren • jeden Donnerstag: Kesselheiß
Fritz Silmbroth, Scharnstein • +43 (0)7615 2254 • www.silmbroth.at
- 22 **ÖKOHOF KAMMERLEITHNER** • Brauhirse, Flohsamen, Chiasamen, Traubenkernmehl, Dolomit
Kurt Kammerleithner, Vorchdorf • +43 (0)7614 52077 • www.oekohof-kammerleithner.at
- 23 **BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG • DAS BIER ZUM SALZKAMMERGUT**
Schaubetrieb • Führungen • Veranstaltungszentrum • Brauerei Shop
Hubert Stöhr, Vorchdorf • +43 (0)7614 6345-0 • www.schloss-eggenberg.at
- 24 **KRANICHSTEG** • Feinkost, Fleisch & Catering sowie Yakfleisch aus eigener Produktion • selbstgemachte Spezialitäten
Agnes Desmaretz, St. Konrad • +43 (0)7615 8031 • www.kranichsteg.at
- 25 **FLEISCHEREI PÖLL** • Fleischspezialitäten • Catering • Gault & Millau Speck 2020
Friedrich Pöll, Vorchdorf • +43 (0)7614 6259 • www.poell-vorchdorf.at