

# alles was flügel hat ...



TIPPS VOM BIO AUSTRIA-GENUSS-EXPERTEN JÜRGEN SCHMÜCKING



## Wildhendl

Erfunden haben es die Oberösterreicher. Das ist nicht ganz korrekt. Sie haben es natürlich nicht erfunden, sondern ihm den Namen gegeben. Schlierbacher Biowildhendl. Wobei der Name daher kommt, dass das Fleisch der Hühner deutlich dunkler als jenes konventioneller Masthühner ist. Nicht nur das. Das Fleisch ist - bedingt durch Weidenutzung und Bewegung der Tiere - auch viel zarter und aromatischer. Ein weiterer Vorteil ist der geringe Bratverlust aufgrund des enorm niedrigen Wassergehalts. Mit ein wenig Phantasie lassen sich mit dem Wildhendl kreative und hocharomatische Gerichte auf den Teller zaubern.

Ab Hof: Petra Kirchweger, Molln, 07584/3312, pjeoki@dirakt.at, Vetterhof, Vorarlberg, 05577/85030, www.vetterhof.com

## Kärntner Bio-Weidegans

Etwas „off season“, darf aber bei einer Inventur österreichischen Bio-Geflügels keinesfalls fehlen: die Kärntner Bio-Weidegans. Andererseits ist der Zeitpunkt gar nicht so schlecht, sind doch erst kürzlich die Gössel, also die Gänseküken geschlüpft. Damit beginnt die Aufzucht, die bei der Initiative strengen Richtlinien folgt. Im Geschmack unterscheiden sich die Bio-Weidegänse so klar von anderen Produkten, dass einige Wirte beschlossen haben, ihren gesamten Martini- und Weihnachts-Gans-Bedarf durch Kärntner Bio-Weidegänse abzudecken. Womit wir auch bei der Vermarktung und Verfügbarkeit wären. Einerseits gibt es die Bio-Weidegänse bei den „Kärntner Bio-Weidegansl-Wirten“, andererseits bei den Mitgliedern der Gruppe direkt.

Kärntner Bio-Weidegans, www.bioweidegans.at

## Sulmtaler Huhn

Seit kurzem ist das Sulmtaler Passagier in der Arche des Geschmacks, einer Initiative zur Rettung (und Würdigung) seltener Nutztiere von Slow Food. Aus genau diesen beiden Gründen gehört es da auch hin. Erstens ist es selten (weil teuer), zweitens bietet es ein unvergleichliches Geschmackserlebnis (weil zart bis dorthinaus und mit einem Aromenspektrum ausgestattet, das – mit noblem Understatement

– an Macadamia, Sesam und Heu erinnert). Der Ruf als kulinarische Delikatesse ersten Ranges ist jedenfalls gerechtfertigt. Ein Sulmtaler Kapaun als Festtagsbraten überzeugt garantiert auch die letzten Kritiker. In Bio-Qualität gibt's die sonst in der Steiermark beheimateten Sulmtaler zeitweise im Restaurant Gut Oberstockstall.

Familie Salomon, 02279/2335, www.gutoberstockstall.at  
Sulmtaler Vermarktungs-GmbH, 8452 Großklein, www.sulmtaler.at,  
T: 03456/2454 (ab Mitte September)

## Strauß

Die Suche nach Straußenfleisch auf [www.biomaps.at](http://www.biomaps.at) ergibt in Österreich genau 1 (!) Ergebnis. Dieser Artikel ist genau der richtige Anlass, um so einen Betrieb vor den Vorhang zu bitten: den Lindenhof Thüringer in Gattendorf im Nordburgenland. Der Betrieb hat knapp 20 Tiere, wer also einmal Straußensteak probieren möchte, wird vorbestellen müssen. Auszahlen wird es sich allemal. Straußenfleisch ist fett- und cholesterinarm und trotzdem äußerst wohlschmeckend. Im Geschmack liegt es irgendwo zwischen Jungrind und Ente. Aufgrund des dunkelroten Fleisches erwartet man eine feste Konsistenz. Was dann wirklich kommt, ist butterweich und gaumenschmeichelnd.

Lindenhof Thüringer, Gattendorf, 02142/5205, [thueringer.roman@aon.at](mailto:thueringer.roman@aon.at)

