

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Die Pizzeria l'autentico hat im dritten Bezirk mit dem l'autentico giardino eine kleine Gartendependance eröffnet. Gute Pizza, schickes Publikum.

Pizza ist für alle da. Sie passt in einen Imbissstand genauso wie in ein schickes Restaurant - oder aber in einen Garten. Letzteres wird in der neuen Dependance der Pizzeria l'autentico deutlich.

Für Letzteres stehen überdimensionale Campari- und Aperollflaschen bereit. Zwischen 16 und 18 Uhr gibt es Knabberereien zu Drinks wie l'autentico Spritz (Prosecco gespritzt mit Lavendelsirup und Rosenblätter, 6,50 Euro), Summersecco (mit Maracuja und Minze) oder Limoncello Spritz.

diempresse.com/essen

Die Teddybärenschafe im Obstgarten

Im Biohof Fischer ist die Pfirsichernte in vollem Gange. Die alte englische Schafrasse passt ideal in den Obstgarten - und in die Kreislaufwirtschaft, die zwei Brüder im Traisental aufbauen.

Es ist nur ein Hobby, das Obstbauer Lorenz Fischer betreibt. Aber eines, das seinen Zugang zu seiner Arbeit ganz gut beschreibt.

Vor fünf Generationen war der Hof ein Mischbetrieb, jetzt geht es wieder in diese Richtung.

Hauptberuflich kümmert er sich im Hof um das Obst, während sein Bruder für den Wein zuständig ist.

Für den Hof und die Seele. Die Schafe, die Fischer hält, werden nicht geschlachtet. Sie sind reine Arbeitstiere.



Lorenz Fischer ist Obstbauer im Traisental. In seinem Obstgarten dürfen nicht nur Pfirsiche, Marillen, Äpfel, Birnen und Kornelkirschen wachsen...



im Obstgarten - seit 2010 hält Fischer die Tiere -, aber er erspart sich dadurch Durchfahrten mit dem Traktor im Obstgarten.

Wegen der Hitze und Trockenheit sind die Schafe aber derzeit nicht im Obstgarten untergebracht.

AUF EINEN BLICK

Biohof Fischer Die Brüder Lorenz und Viktor Fischer betreiben in fünfter Generation den Biohof Fischer im niederösterreichischen Traisental.

Teddybären erinnern, in den USA auch für tiergestützte Pädagogik und Therapien eingesetzt werden.

Die Pfirsiche, aber auch Äpfel, Marillen, Zwetschken oder Dirdln (Kornelkirschen), die im Familienbetrieb angebaut werden.

Die Pfirsiche selbst ist eine rund 4000 Jahre alte Kulturpflanze, die um 2000 v. Chr. erstmals in China dokumentiert wurde.

Wichtig sei aber - nicht nur bei den Pfirsichen - ein guter, humoser Boden. Unsere eigene Kompostierung hilft bei der Belegung des Bodens sehr.

Die Schafe sind ideal für den Obstgarten. Alles über 90 Zentimeter erreichen sie nicht.

Neben dem Boden sei auch die Handarbeit im Obstgarten wichtig. Vor der Blüte werden die Pfirsichbäume zurückgeschnitten.

Ein Durcheinander im Weingarten

Der Weingartenpfirsich hat bei uns spätestens seit dem 18. Jahrhundert Tradition.

Der Pfirsich hat bei uns kein leichtes Leben. Er ist, wenn man so will, ein Verlierer der Globalisierung.

Dabei könnte es ganz anders sein. Denn während der Pfirsich oft als klassisches Obst aus Italien wahrgenommen wird, hat er bei uns lange Tradition - als Weingartenpfirsich.

Marmeladen, Säfte und Liköre. Seit dem 18. Jahrhundert werden Weingartenpfirsiche in heimischen Weingärten angebaut.

pflanzt, wie das heute üblich ist. „Mit- ten in diesem Durcheinander der Reben gedeihen Gemüse, Gewürzpflanzen und Obst, wie etwa der Pfirsich“, schreibt das Lebensministerium in seiner Erörterung.

Der Pfirsich selbst ist eine rund 4000 Jahre alte Kulturpflanze, die um 2000 v. Chr. erstmals in China dokumentiert wurde.

genetische Vielfalt. Jede Region hat also ihren eigenen Weingartenpfirsich, der Platt- oder Satumpfirsich gehört übrigens nicht zu ihnen.

Zu den bekanntesten Sorten zählen der rote und der weiße Weingartenpfirsich, der Wachauer und der Steirische Weingartenpfirsich sowie die Sorten Eibesthal und Red Robin.

Der Pfirsich selbst ist eine rund 4000 Jahre alte Kulturpflanze, die um 2000 v. Chr. erstmals in China dokumentiert wurde.

WEINGARTENPFIRSICHSÜPPCHEN

Rotes Weingartenpfirsichsüppchen mit Campari und Schneenerkerln Zutaten für das Pfirsichsüppchen: 1 Vanilleschote, 500 g reife rote Weingartenpfirsiche, 100 ml Wasser, 3 EL Kristallzucker, Saft von 1 Orange, 80 ml Campari

Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. 3 Stunden kühlen. Campari einrühren, eventuell noch nachzuckern. Mandelblättchen in einer Pfanne 2-3 min. unter häufigem Rühren goldbraun rösten.

Kochhistorie

Sprungfedern

„Man macht einen sogenannten Brandteig, indem man ¼ Liter Milch mit zwei Eßlöffeln Margarine, einem halben Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz aufkochen läßt, 250 g Mehl hineinrührt und die Masse auf dem Feuer rührt, bis sie sich zusammenballt und glatt von der Kasserolle löst.“

Garnierung: Für dieses süße Schmalzgebäck aus dem wunderbaren „Illustrierten Kochbuch von Lina Morgenstern“ braucht es ein sogenanntes Sprungfedereisen, ähnlich einem Rosetten-Waffeleisen.

Einkaufstipps

Spirituosen Whiskey aus dem Südburgenland, Bio-Gin aus der Steiermark oder Bio-Wodka aus Niederösterreich gibt es an diesen Adressen.

1 Old Raven, Braugasthof Schmidt, Lafnitz 64, 7423 Neustift, 03338/2330, www.oldraven.at

2 Bio-Gin Rick, 0660/548 14 07 www.rick-gin.at Patrick Marchl, der in Graz die Dreizehn Genussbar betreibt, war auf der Suche nach einem Bio-Gin und hat ihn schlussendlich selbst entwickelt.

3 Destillerie Farthofer, Öhling 35, 3362 Öhling, 07475/536 74, www.destillerie-farthofer.at Josef und Doris Farthofer brennen bereits in vierter Generation Schnaps - und in der O-Serie Wodka, Gin und Rum nach biologischen Richtlinien.

Buchtipps

Eiszeit Über 50 Rezepte für Eiscreme, Frozen Yogurts, Sorbets & Toppings. Shelly Kaldunski, Südwost Verlag, 112 Seiten, 15,50 Euro



Die einfachste Variante, Eis selbst zu machen, ist natürlich das Wassereis, bei dem ein beliebiger Fruchtsaft in einer Eisform in den Tiefkühler gestellt wird.

Sie achten auf Ihre Finanzen? Die Presse

Jeden Montag in der Rubrik „Mein Geld“



Jetzt Geldabo testen! DiePresse.com/geldabo