

Safran, Wasabi, Sojasaucen, Garnelen,
Kaviar: **ÖSTERREICHISCHE HERSTELLER**
produzieren mehr denn je kulinarische
Spezialitäten, die man hierzulande
eigentlich nicht erwarten würde.

Austro-Exoten

Safran aus Österreich

→ **WACHAUER SAFFRAN.** Seit 2007 wird nach 100 Jahren Unterbrechung in der Wachau wieder Safran angebaut. Im Herbst werden die lila Blüten per Hand geerntet und die roten Stempelfäden in einem speziellen Prozess in der Wachauer Safranmanufaktur am Bahnhof Dürnstein getrocknet. Der Wachauer Safran ist bio- und biodynamisch zertifiziert. Neben dem Gewürz selbst gibt es in der Wachauer Safranmanufaktur auch eine große Auswahl an Safranprodukten von Safranhonig, Safranlikör bis zu Safranschokolade.

wachauer-safran.at

→ **SAFRANOLEUM.** Safran wird im Burgenland unter anderem von der ARGE Pannonischer Safran hergestellt, einer Arbeitsgemeinschaft von Landwirten, die Safran veredelt und ihn unter der Regionalmarke „Pannonischer Safran“ unter anderem in der Gewürz- und Ölmühle Safranoleum in Siegendorf verkauft.

safranoleum.at

→ **KROKUSSETTE.** Seit 2016 betreibt Silvia Schermann in Bergwerk im Südburgenland die kleine Safran-Manufaktur Krokussette. Auf einem 200 Quadratmeter großen Acker wurden gut 15.000 Bioknollen von Hand eingepflanzt. Etwa 200 Blüten müssen geerntet werden, um ein Gramm Safran zu erhalten. In langer Handarbeit werden dafür die einzelnen Fäden aus den Blüten gezogen und danach luftgetrocknet.

krokussette.at



Vogel Strauß aus dem Burgenland

→ **STRAUSSENFARM WIESEN.** Michael Bock und Claudia Schweiger betreiben im nordburgenländischen Wiesen seit einiger Zeit eine Straußenzucht. Straußenfleisch gilt als spezielle Delikatesse und ist dunkel und zart, auch die Lober ist unter Feinschmeckern begehrt. Ein Strauß kann bis zu 50 Kilo Fleisch ergeben. Neben den Filetsteaks gibt es noch Leberkäse, Leberaufstrich und Wurst, die ein befreundeter Fleischhauer im Nachbarort herstellt. Jeden dritten Samstag im Monat ist Ab-Hof-Verkauf.

genussburgenland.at/die-straussenfarm-wiesen



Wasabi mal nicht aus Asien

→ **PHYTONIQ.** Das vor einigen Jahren gegründete Start-up „PhytonIQ“ im burgenländischen Oberwart hat sich auf den Anbau von Wasabipflanzen spezialisiert. Das erfordert viel Geduld, denn bis so ein Wasabi Rhizom (Wurzelstock) die richtige Größe entwickelt hat, dauert es bis zu 24 Monate. „PhytonIQ“ verarbeitet dann die händisch geernteten Blätter und Stängel des exotischen Pflanzenproduktes zu einem Pulver. Aber nicht nur, unter anderem hat man auch Wasabi-Gin im Angebot.

phytoniq.com

Man kennt Safran als exotisches Gewürz der orientalischen Küche. Als ein typisches Produkt der österreichischen Landwirtschaft gilt es auf den ersten Blick eher nicht. Wasabi wiederum ist bekannt als Begleitprodukt von Sushi und Maki. Die grüne Paste genießt vor allem in der japanischen Küche einen hohen Stellenwert. Das fremd anmutende Kreuzblütengewächs wird hauptsächlich in Japan und Südkorea angebaut. Fällt das Wort Kaviar, denkt wohl jeder an Russland, Iran und vielleicht noch China. Und auch Straußenfleisch assoziiert man im ersten Moment wohl eher mit Australien und nicht so sehr mit Austria.

Doch all diese exotischen Delikatessen werden inzwischen auch in Österreich hergestellt. Produziert von innovativen Unternehmen, von denen es immer mehr gibt. Sie erzeugen kulinarische Edelformen, die normalerweise aus fernen Ländern eingeflogen werden.

PIONIERLEISTUNGEN. Eines dieser Unternehmen ist das vor rund vier Jahren gegründete Start-up PhytonIQ im burgenländischen Oberwart. Die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon und der Umweltwissenschaftler Martin Parapatits gelten in Europa als Pioniere auf dem Gebiet des Indoorfarmings, einer klimaschonenden Form der Landwirtschaft auf kleinen Flächen ohne den Einsatz von Pestiziden und mit kurzen Transportwegen.

Indoorfarming ist ideal für den Wasabi-Anbau. Auf diese Weise kann der CO₂-intensive Import aus Asien vermieden werden, die Pflanze mag überdies kein direktes Sonnenlicht und braucht zudem ein nicht zu warmes, aber auch nicht zu kühles Klima. Ideal sind Temperaturen zwischen 8 °C und 20 °C.

Auch in unseren Breitengraden wird zu Sushi und Maki gern eine grüne und etwas scharf schmeckende Paste dazu gegeben. Dabei handelt es sich aber meistens um ein grünes eingefärbtes Billigprodukt aus Meerrettich und Senf mit künst-

lichen Aromen. Mit „echtem“ Wasabi hat das freilich wenig bis gar nichts zu tun. Echter Wasabi ist auch ungleich teurer und hat einen stolzen Preis: ein Kilogramm kostet gut und gerne über 400 Euro.

KOSTEN, BITTE! Auch Safran zählt zu den teuersten Gewürzen der Welt. Safran kommt vor allem in der mediterranen, arabischen und persischen Küche zum Einsatz. 95 Prozent der Weltproduktion des Gewürzes stammen aus dem Iran. Die Knollenpflanze gedeiht aber auch in unseren Breiten bestens. Und hat deshalb hierzulande tatsächlich eine lange Tradition. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts galt Safran aus Österreich sogar als bester Europas, danach verlor er an Bedeutung und verschwand als landwirtschaftliches Produkt völlig von der Bildfläche. Heute wird er wieder kultiviert und in Niederösterreich, Oberösterreich und dem Nordburgenland angebaut.

Vor allem die Wachauer Safran Manufaktur von Bernhard Kaar in Dürn-



Vogel Strauß aus dem Burgenland

→ **STRAUSSENFARM WIESEN.** Michael Bock und Claudia Schweiger betreiben im nordburgenländischen Wiesen seit einiger Zeit eine Straußenzucht. Straußenfleisch gilt als spezielle Delikatesse und ist dunkel und zart, auch die Leber ist unter Feinschmeckern begehrt. Ein Strauß kann bis zu 50 Kilo Fleisch ergeben. Neben den Filetsteaks gibt es noch Leberkäse, Leberaufstrich und Wurst, die ein befreundeter Fleischhauer im Nachbarort herstellt. Jeden dritten Samstag im Monat ist Ab-Hof-Verkauf. genussburgenland.at/die-straussenfarm-wiesen



Wasabi mal nicht aus Asien

→ **PHYTONIQ.** Das vor einigen Jahren gegründete Start-up „PhytonIQ“ im burgenländischen Oberwart hat sich auf den Anbau von Wasabipflanzen spezialisiert. Das erfordert viel Geduld, denn bis so ein Wasabi Rhizom (Wurzelstock) die richtige Größe entwickelt hat, dauert es bis zu 24 Monate. „PhytonIQ“ verarbeitet dann die händisch geernteten Blätter und Stängel des exotischen Pflanzenproduktes zu einem Pulver. Aber nicht nur, unter anderem hat man auch Wasabi-Gin im Angebot. phytoniq.com

Man kennt Safran als exotisches Gewürz der orientalischen Küche. Als ein typisches Produkt der österreichischen Landwirtschaft gilt es auf den ersten Blick eher nicht. Wasabi wiederum ist bekannt als Begleitprodukt von Sushi und Maki. Die grüne Paste genießt vor allem in der japanischen Küche einen hohen Stellenwert. Das fremd anmutende Kreuzblütengewächs wird hauptsächlich in Japan und Südkorea angebaut. Fällt das Wort Kaviar, denkt wohl jeder an Russland, Iran und vielleicht noch China. Und auch Straußenfleisch assoziiert man im ersten Moment wohl eher mit Australien und nicht so sehr mit Austria.

Doch all diese exotischen Delikatessen werden inzwischen auch in Österreich hergestellt. Produziert von innovativen Unternehmen, von denen es immer mehr gibt. Sie erzeugen kulinarische Edelprodukte, die normalerweise aus fernen Ländern eingeflogen werden.

PIONIERLEISTUNGEN. Eines dieser Unternehmen ist das vor rund vier Jahren gegründete Start-up PhytonIQ im burgenländischen Oberwart. Die Architektin und Lebensmitteltechnologin Eszter Simon und der Umweltwissenschaftler Martin Parapatits gelten in Europa als Pioniere auf dem Gebiet des Indoorfarmings, einer klimaschonenden Form der Landwirtschaft auf kleinen Flächen ohne den Einsatz von Pestiziden und mit kurzen Transportwegen.

Indoorfarming ist ideal für den Wasabi-Anbau. Auf diese Weise kann der CO₂-intensive Import aus Asien vermieden werden, die Pflanze mag überdies kein direktes Sonnenlicht und braucht zudem ein nicht zu warmes, aber auch nicht zu kühles Klima. Ideal sind Temperaturen zwischen 8 °C und 20 °C.

Auch in unseren Breitengraden wird zu Sushi und Maki gern eine grüne und etwas scharf schmeckende Paste dazu gegeben. Dabei handelt es sich aber meistens um ein grellgrün eingefärbtes Billigprodukt aus Meerrettich und Senf mit künst-

lichen Aromen. Mit „echtem“ Wasabi hat das freilich wenig bis gar nichts zu tun. Echter Wasabi ist auch ungleich teurer und hat einen stolzen Preis: ein Kilogramm kostet gut und gerne über 400 Euro.

KOSTEN, BITTE! Auch Safran zählt zu den teuersten Gewürzen der Welt. Safran kommt vor allem in der mediterranen, arabischen und persischen Küche zum Einsatz. 95 Prozent der Weltproduktion des Gewürzes stammen aus dem Iran. Die Knollenpflanze gedeiht aber auch in unseren Breiten bestens. Und hat deshalb hierzulande tatsächlich eine lange Tradition. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts galt Safran aus Österreich sogar als bester Europas, danach verlor er an Bedeutung und verschwand als landwirtschaftliches Produkt völlig von der Bildfläche. Heute wird er wieder kultiviert und in Niederösterreich, Oberösterreich und dem Nordburgenland angebaut.

Vor allem die Wachauer Safran Manufaktur von Bernhard Kaar in Dürn- ▶