

Tiroler Bauernstandl

■ Tiroler Bauernstandl
Vorstand: Wolfgang Obermüller
Kohlhofen 19
A-6370 Reith bei Kitzbühel
Telefon 00 43 (0) 6 64 / 2 03 71 20
Telefax 00 43 (0) 53 56 / 7 38 69
www.derTiroler.com



„Wurz“ – so sagt man auf Tirolerisch für Wurst. Kamin-, Hirsch- und Lammwurz, diese appetitlichen, geräucher-ten, haltbaren kleinen Würste stechen gleich ins Auge, wenn man eines der fast 400 „Tiroler Bauernstandl“ in Ös-terreich, Deutschland und der Schweiz besucht. Aber es werden noch vie-le weitere Spezialitäten für die Kun-den bereitgehalten, zum Beispiel ver-schiedene Sorten Speck, eine reiche Auswahl an Biokäse wie Steinbeißer, Alm-Brixentaler Senner oder Tiroler Bauernbergkäse. Bei allen handelt es sich um echte Heumilchkäse. Bio-Schüt-telbrot, Zelten Früchtebrot, verschie-dene Konfitüren, Südtiroler Vernatsch-Rotwein, Obstler, Marillenlikör – hier gibt es typisch Tirolerisch-Alpenländisches für jeden Geschmack und Bedarf.

Die Verkaufsstandorte sind auf den Webseiten zu finden. Wer aber gern von zu Hause aus kaufen möchte, kann auch 24 Stunden am Tag online bestellen (www.derTiroler.com/Shop) und dann ins Haus geliefert bekommen. Beson-ders reizvoll sind die Tiroler Schman-kerlpakete mit Namen wie „A guade Jausn“ oder „Der Gipfel der Genüsse“.

Nord-, Ost-, West- und Südtirol, dazu das Trentino, also die Gegend um Tri-ent bis zum Nordufer des Gardasees nennt man heute Europaregion Tirol. Aus dem Gebiet, wo die Böden gesund und die Pflanzen vitalstoffreich sind, wo die Tiere unter natürlichen Bedin-gungen leben, stammen die Produkte



für die beliebten Schmankerl. Schon 1986 begann Wolfgang Obermüller, der Vorstand des preisgekrönten Franchiseunternehmens, seine Idee umzusetzen und seinen Kunden sichere und qualitativ einzigartige Produkte anzubieten. Seit dieser Zeit und noch heute setzt er sich für den Ausbau des Vertriebsnetzes ein. Er hat um die 75 Franchisenehmer, die jeweils mehrere der ansprechenden Feinkoststandln betreiben und, wie es in den Webseiten heißt, „Spitzenprodukte aus dem Herzen der Alpen“ offerieren. Ebenfalls schon seit Jahren fördert Obermüller die Slow-Food-Bewegung, Slow Food im Gegensatz zu Fast Food. Es geht dabei zum einen um bewussten Genuss, bei dem man sich Zeit lässt. Zum anderen geht es um Nachhaltigkeit, um den Erhalt traditionell bäuerlich-handwerklicher Strukturen und darum, dass mit Erzeugern und Beschäftigten sozial umgegangen wird. So nutzt die Slow-Food-Bewegung allen Seiten, am Ende auch der Natur. Obermüller hat rund 30 Produzenten gefunden, Familienbetriebe ebenso wie Genossenschaften, Sennereien und viele andere, die auf althergebrachte und sorgfältige Art hervorragende Grundprodukte veredeln. Da können die Kunden mit einem guten Gefühl zugreifen und genießen, und das tun sie auch.



Claudia Bräuer Claudia Dabringer Volker Miosga

*Edle Spezialitäten
aus Österreich*

Österreich ist nicht nur wegen seiner abwechslungsreichen Landschaften und kulturellen Sehenswürdigkeiten einen Besuch wert. Auch die zahlreichen kulinarischen Köstlichkeiten locken in ein fruchtbares Land voller Lebenslust. Von Vorarlberg bis ins Burgenland und von Wien bis nach Kärnten dokumentiert dieses Buch die heimischen Spezialitäten, die auch über die Landesgrenzen hinweg bekannt sind: Ausgezeichnete Edelbrände und Weine, köstliche Käse- und Wurstspezialitäten, Pralinen und andere süße Kunstwerke, genauso wie ausgewählte Orte, an denen sich all dies hervorragend genießen lässt. Tauchen Sie ein in die Welt der rot-weiß-roten Spezialitäten.



Impressum

© 2009 Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße

Alle Rechte der Verbreitung in deutscher Sprache, auch durch Film, Funk, Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

Text

Claudia Bräuer, Wien
Claudia Dabringer, Salzburg
Irene Dalichow, München
Kurt Markaritzter, Bad Vöslau
Carmen Nehm, Etting

Fotografie

Volker Miosga, Neu-Ulm
www.miografie.de

Recherche

Wolfgang Bierfreund, Kitzbühel

Lektorat

Katrin Birzele, Neustadt an der Weinstraße
Monika Stumpf, Neustadt an der Weinstraße
Anja Otto, Neustadt an der Weinstraße

Herstellung

Heike Burkhart, Neustadt an der Weinstraße
Melanie Göhler, Neustadt an der Weinstraße

Gestaltung, Satz und Reproduktionen

BLASCHKE / VISION, Linsengericht
KRÖBER / VISKOM, Linsengericht
www.kroeberviskom.de

Karte

Thorsten Trantow, Kenzingen
www.trantow-atelier.de

Druck und Verarbeitung

NINO Druck GmbH, Neustadt an der Weinstraße
www.ninodruck.de

Printed in Germany

ISBN: 978-3-86528-444-0

Die Ratschläge in diesem Buch sind vom Autor und dem Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren und des Verlages für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Besuchen Sie uns im Internet

www.umschau-buchverlag.de

Texte:

Claudia Bräuer:
S.18-21; S.68-71; S.190-193; S.220-293;
S.298-312; S.362-365; S.386-411.

Claudia Dabringer:

S.14/15; S.26-29; S.33-57; S.60-65;
S.72-93; S.98-107; S.110-117; S.122-125;
S.166-171; S.178-189; S.213-217; S.322-327;
S.330-335; S.338-346; S.374-385.

Irene Dalichow:

S.25; S.30-32; S.58/59; S.66/67; S.94-97;
S.118-121; S.126-129; S.218/219; S.318-321;
S.328/329; S.336/337; S.348-355.

Kurt Markaritzter:

S.134-141; S.360/361; S.366/367.

Carmen Nehm:

S.142-163; S.189-211; S.368-373.

Wir bedanken uns für die freundlicherweise zur Verfügung gestellten Fotos bei:

Destillerie Keckeis (S.36 oben rechts, S.37 unten links); Abfindungsbrennerei Mähr (S.41 links); Jenewein Gregor Hall

in Tirol (S.66 oben; S.67 oben und Mitte); Schnapsbrennerei Spitaler (S.83 oben links); Brennerei Erber (S.90, S.92/93); Primushäusl / Sepp Rieger (S.122 unten, S.123, S.124, S.125 unten links und unten Mitte); Feindestillerie und Gastwirtschaft Hochstrasser (S.142 oben rechts, S.145 oben rechts und unten rechts); Destillerie Franz Bauer (S.156 links); Destillerie Ollmann / Michaela Höllwarth (S.181 oben, Mitte und unten links, S.182 oben, Mitte links und unten links); Weingut Wohlmuth (S.198/199); Weinhof Schenkenfelder (S.218 oben; S.219 Mitte links und rechts); Weinkellerei Lenz Moser / Lenz Moser (S.226/227); Weingut Bründlmayer (S.233 Mitte, S.235 unten); Weingut Schloss Gobelsburg (S.237 oben); Nikolaihof Wachau (S.254 oben rechts, S.257 oben rechts); Weingut Schindler (S.306 Mitte links, S.307); Weingut Hans Moser (S.308, 309 oben links und unten links); Pfanner & Gutmann Getränke GmbH (S.322 unten; S.324 oben links und unten); Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber (S.334 oben und unten; S.335); Hotel Edelweiss (S.340, S.341 Mitte und unten; S.342; S.343 oben rechts und links); APO Fruchtsäfte GmbH (S.361 Mitte links); Karnerta GmbH (S.632 oben, S.365 unten); Hütthaler Fleisch & Wurst / grab 33 (S.374/375/377); Stift Schlierbach (S.383 unten); Moser & Co. GmbH (S.386 oben); Imkerei Pycha / Georg Habitsch (S.404/405).

Wir bedanken uns für die freundlicherweise zur Verfügung gestellten Texte bei:

Thomas Prinz (S.22/23), Nina Neuhold (S.174-177) und Select Gols (S.294-297) sowie für die Einführungen zum Thema Wein bei August F. Winkler (S.194-197 u. S.264-267).