

A detailed oil painting of a chef with a mustache and black-rimmed glasses. A silver fork is balanced on the left side of his glasses, and a silver spoon is balanced on the right. He is wearing a light blue chef's jacket and is pouring a dark liquid from a glass jar into a white, frothy substance. The background is a dark, textured brown.

KUNST AUF REZEPT

■ Kunst bewegt.

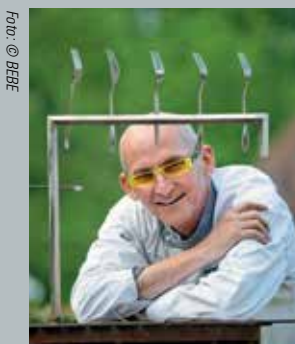


Foto: © BEB

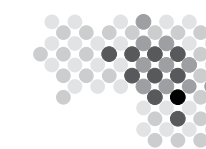
PETER TROISSINGER
EAT + ART-KOCHKÜNSTLER

Peter Troissinger war „Meisterkoch“ im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg und im Interconti Köln. Aktuell betreiben das Geschwisterpaar Anna und Peter Troissinger jun. gemeinsam mit Peter Troissinger sen. das Haubenrestaurant und Kunsthôtel in Hatzendorf. Parallel zu diesem Werdegang beschäftigt sich Peter Troissinger schon sehr früh mit Kunst. Über die kreative Gestaltung von Speisen kommt er zur künstlerischen Ausgestaltung des Ambientes und weiter zum kreativen Arbeiten mit klassischen Materialien wie Ton, Metall, Bronze, Holz etc. Thema seiner freien Arbeiten ist anfangs die Kulinarik, bald erweitert er jedoch seinen Fokus und reagiert in seinen Arbeiten auch auf die Probleme der Zeit (Gen-Baum, Energie-Skulptur etc.). National und international erfolgreiche Beteiligungs- sowie Gemeinschaftsausstellungen wurden durchgeführt, jedoch bleibt Peter Troissinger seinem Brotberuf, dem Kochen und der Führung seines Gasthofes dennoch treu. Die Vereinigung eat+art wird von ihm ins Leben gerufen, in der es zu einer Auseinandersetzung von Kunst und Küche kommt, da sich für ihn beide Bereiche ergänzen und befruchten. Noch im Raiffeisenhof führte er zehn Jahre lang Creative Kochkurse durch, gleichzeitig baut er kleine und große Skulpturen und übernimmt die künstlerische Ausgestaltung von Schulen und Gebäuden im öffentlichen Raum – beides geht bei ihm stets Hand in Hand.

KUNST AUF REZEPT

PETER TROISSINGER

[hofgalerie]



STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORTE

Eva und Franz Wieser	9
Franz Titschenbacher	13
Johann Baumgartner	15

WERKE

Heston Blumenthal	17	Jamie Oliver	91
Paul Bocuse	21	Jiro Ono	95
Dominique Crenn	25	Brian Price	99
Hans Peter Fink	29	Wolfgang Puck	103
Dominik Fitz	33	Richard Rauch	107
Hermann Gapp	37	Heinz Reitbauer	113
Willi Haider	41	Manuel Ressi	117
Stefan Hartmann	45	Mike Süsser	121
Harald Irka	51	Peter Troißinger jun.	125
Philipp Kroboth	55	Christian Übeleis	127
Johann Lafer	59	Christof Widakovich	133
Bernard Loiseau	63	Eveline Wild	137
Johanna Maier	69	Eckart Witzigmann	141
Steffen Mezger	73	Josef Zotter	145
Thomas Moyschewitz	77	Geil kochen ohne Ende!	149
Vladimir Mukhin	81		
Otonde Odera	85	IMPRESSUM	153

VORWORTE



FRANZ WIESER

Künstler

**PETER TROISSINGER
KOCH – KÜNSTLER – QUERDENKER – REVOLUZER**

EIN UNENTWEGTER – IMMER IN BEWEGUNG – DER GEIST WIE DER KÖRPER

War er ein hyperaktives Kind? Was er auf der Suche nach Neuem anfasst, kann zum Kunstwerk werden. Manches ist sehr kurzlebig, wird serviert und verspeist. Oder abgeformt, transformiert: eat art. Auch die Verpackung, der Abfall, alles ist Kunst! Auch der Ort des Geschehens ist nicht unwichtig. Muss es immer die Küche sein?

Sehen wir es so:

Die Kunst durchwächst – wie der Edelschimmelpilz den Käse – die ganze Existenz des Peter Troißinger.

Aber nun alles auf Anfang:

Hatzendorf im Jahre 1958: ein kleiner oststeirischer Ort. Dem Ehepaar Troißinger, er Gendarm, sie Gastwirtstochter, wird ein Sohn geboren. Er wächst mit einem zehn Jahre älteren Bruder auf, die Mutter züchtet Hühner, und liefert

sie küchenfertig in die Haushalte und Gasthäuser der Umgebung und ist damit ihrer Zeit weit voraus. Später baut sie das Haus zu einer Jausenstation um. Sie ist sehr aufgeschlossen und bestärkt ihren Sohn Peter, als dieser eine Lehre als Koch anstrebt und das Vorhaben ins Auge fasst, den Betrieb zu einem Gasthof mit Gästezimmern auszubauen. Sie erzählt mir oft von dieser Zeit des Umbruchs und den Schwierigkeiten, die ungewöhnlichen Ideen ihres Sohnes umzusetzen. War er ein hyperaktives Kind? Nicht direkt, aber immer voller Einfälle und „Spompanadeln“. Und so ist er geblieben. „Ich bin ein Mensch wie jeder andere“, sagt Peter Troißinger von sich, „aber ich habe einen sechsten Sinn für zukünftige Entwicklungen und setze meine Ideen dazu schnell um. Wenn mein Kopf voll ist von Gedanken und Visionen, klappe ich ihn auf, entleere ihn wie einen Einkaufskorb auf einem Tisch, sortiere die einzelnen Ideen und übertrage sie in die Kunst, seien es Bilder, Skulpturen, Konzepte für Performances oder kulinarische Events.“ Kunst und Kulinarik zu verbinden,

war ihm schon in den Wanderjahren seiner Ausbildung in den ersten Häusern Europas ein Anliegen. Er verblüfft die Gäste mit der ungewöhnlichen Dekoration seiner Gerichte. „Ich war schon damals ein begnadeter Teller-maler!“, lacht er. Heimgekehrt, geht er daran, das elterliche Gasthaus, einen reizlosen Bau aus den 1960ern, zu einem bunten, fantasievollen Gesamtkunstwerk zu machen. Er versieht innen und außen alles mit seiner Kunst und macht, obwohl reiner Autodidakt, vor keiner Technik und keinem Material halt. Lange Zeit liegt der Schwerpunkt seiner Kunst auf der Malerei und so nennt er sein Haus „zum Malerwinkel“.

Bald werden auch andere, in der Region lebende Künstler:innen aufmerksam und finden sich zu Diskussionen und regem Gedankenaustausch bei Peter zusammen. Aber viele von ihnen nehmen den Querdenker und Quereinsteiger nicht für voll, eine Ausnahme bildet der Bildhauer und Metallgestalter Franz Wieser. Etwa 10 Jahre älter als Peter übernimmt er anfangs die Rolle des Mentors und bringt den Koch auch als Künstler auf viele Ausstellungen in aller Welt, ja bis New York! Es entwickelt sich eine Freundschaft und daraus eine rege Zusammenarbeit. Auch in dieser Beziehung ist Peter der Spontanere, Innovativere, der, der verrückte Ideen entwickelt.

In all diesen Jahren folgt Peter unbeirrbar seinen Visionen. In dem kleinen Ort ist er automatisch der Revoluzzer, ein „bunter Hund“, dessen Aktionen immer für Gesprächsstoff sorgen. Mit sicherem Blick für künftige Entwicklungen betätigt er sich in allem als Vorreiter. Als er einen Zubau zum Gasthof plant, wählt er die alte Technik des Lehmbaus, und errichtet einen Turm aus Lehm.

In diesem ist nun eine kleine Galerie untergebracht, die er auch Künstlerkolleginnen und -kollegen zur Verfügung stellt. Sechs bis acht Ausstellungen beleben das Haus und locken Kunstinteressierte an.

Lange vor der Diskussion um die Gentechnik in der Landwirtschaft und in Lebensmitteln stellt Peter seinen Gen-Baum auf. Ein in Bronze abgeformter alter Obstbaum, der auf der Krone steht, der Wurzelstock ragt in den Himmel. Ein Symbol für die heutige Zeit, in der viel wider die Natur gearbeitet wird. Die fehlende Nachhaltigkeit in der Produktion, auch in der Landwirtschaft, und das Bestreben, alles so billig wie möglich herzustellen, bringen Peter auf die Idee des „Kanal Cooking“. Das erste regionale „Original Kanal Cooking Restaurant“ in Feldbach ist eine Koch-Performance, bei der der Koch/Künstler bis zum Bauch in einem städtischen Kanal steht, das Essen direkt auf der Straße kocht und an die Passanten verteilt.

Eine Zeitung schreibt: „Unter dem Motto: billig essen – teuer sch*** lud der Hatzendorfer Kreativkopf Peter Troißeinger zu einer KochKunstPerformance der andern Art. Sein Restaurant die Bürgergasse in Feldbach, seine Küche: der Kanal, seine Speisen: Supermarktprodukte mit viel Optik und wenig Inhalt. Was wahnwitzig klingt, hat jede Menge Substanz und Aussage, denn die ‚g’schmackige‘ Aktion sollte auf die vorherrschende ‚Zerbilligungstaktik‘ in der Gesellschaft hinweisen. Nahrungsmittel werden scheinbar billig gekauft, um die Lebenserhaltungskosten zu schmälern, doch der tatsächliche qualitative Output geht quasi nach hinten los. Peter Troißeinger machte aus wenig mehr und übertünchte mit einer Knoblauchcremesuppe den Kanalgeruch.“

Man sieht, die revolutionären Aktionen des Peter Troißeinger werden wahrgenommen, diskutiert, die Zeitungen schreiben darüber und auch in seiner Gemeinde weiß man mittlerweile, was man an ihm hat. In dem von Peter gegründeten Verein „Eat+Art“ werden kreative Ideen entwickelt und manch zukunftsträchtiges Vorhaben in die Tat umgesetzt, beispielsweise die Gestaltung des Kunst-Panorama-Wegs. Auf einem Wanderweg durch die wunderschöne Hügellandschaft rund um Hatzendorf

wurden an markanten Punkten Werke verschiedener Künstler:innen aufgestellt. Die Gemeinde und viele Ortsbewohner:innen stellen dafür ihre Grundstücke zur Verfügung und unterstützen das Projekt tatkräftig.

Weitere Ideen sind das Ranking der 50 besten Köche aus der Sicht eines Kochs und der Glücksweg in Hatzendorf ist ein Projekt, das sich gerade in der Umsetzung befindet.

Der Fleiß, die Beharrlichkeit, und Leidenschaft, mit der dieser besondere Mensch Peter Troißeinger als Gastronom, Koch und Künstler seine Träume und Visionen mit aller Kraft in die Wirklichkeit überträgt, haben ihm die Achtung und Zuneigung sehr vieler Menschen eingebracht. Dieser Prophet gilt etwas, auch im eigenen Land!

Eva Wieser



Foto: @papix.com

FRANZ TITSCHENBACHER

Präsident der Landwirtschaftskammer
Steiermark

„KULTUR(LAND)SCHAFT“ – KUNST AUF REZEPT

Der Steiermarkhof ist seit vielen Jahren ein Ort der Kunst und Bildung und versteht sich als Brückenbauer zwischen Stadt und Land. Peter Rosegger hat dies in seinen Gedanken so formuliert: „Das wirklich Beste des Stadtlebens mit dem Besten des Landlebens zu vereinigen, ist die Blüte der Kultur.“

Diese Brückenfunktion hat der Steiermarkhof seit vielen Jahren erfolgreich übernommen. Durch ein umfassendes und vielfältiges Programm wird Begegnung mit Kunst gefördert. Über 73.000 Besucher:innen des Hauses werden jedes Jahr an Kunst und Kultur herangeführt. Mit der Ausstellung „Kunst auf Rezept“ von Peter Troißinger bietet der Steiermarkhof einen weiteren kulturellen Höhepunkt im Jahresprogramm.

Als Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel. In unserem kulinarischen Angebot versuchen wir den Gästen im Besonderen die steirische Kulinarik näherzubringen und setzen bei der Auswahl der Gerichte bzw. Getränke auf saisonale Produkte, geliefert von Bäuerinnen und Bauern aus der Region bzw. aus der Steiermark.

Ich freue mich, Sie im Steiermarkhof begrüßen zu dürfen – sei es als Seminarteilnehmer:in oder als Besucher:in einer der zahlreichen Kunst- und Kulturveranstaltungen – und wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



JOHANN BAUMGARTNER

Kurator, Kulturreferent des Steiermarkhofs

KUNST AUF REZEPT – Peter TroiBinger

Der vorliegende Kunstkatalog KUNST AUF REZEPT präsentiert die aktuellen künstlerischen Positionen des Künstlers Peter TroiBinger und gibt einen breiten Überblick über seine kontinuierliche Schaffenszeit. Bei der Entwicklung der aktuellen Ausstellung standen wir mit dem Künstler in engem Kontakt. Die Personale von Peter TroiBinger in der Hochgalerie des Steiermarkhofs mit über 25 Exponaten spannt den Bogen von teilweise noch nie gezeigten Werken bis hin zu ganz neuen Arbeiten.

Für die Präsentation seiner Werke sind die Haubenköchinnen und Haubenköche von großer Bedeutung. Er bedient sich kräftiger Farben und bringt mit Ironie und Sarkasmus seine persönliche Haltung zum Ausdruck. Durch seine persönlichen Geschichten und Bezüge wird dieser Ausdruck noch verstärkt. Seine fotorealistischen Arbeiten widerspiegeln nicht nur seine Experimentierfreudigkeit, sondern eröffnen den Menschen neue Sichtweisen. Sinnlichkeit und

Leidenschaft vermitteln seine Meisterköchinnen und Meisterköche.

Ziel dieser Kunstdokumentation ist es, der Darstellung der Schaffenskraft des humorvollen Ausnahmekünstlers einen angemessenen Rahmen zu geben.

Danke

Besonders danken möchte ich dem Eat+Art-Kochkünstler Peter TroiBinger, dem Land Steiermark, der Landeshauptstadt Graz sowie der Landwirtschaftskammer Steiermark. Ohne diese Unterstützung wäre diese Ausstellung im Steiermarkhof nicht möglich gewesen. Ich wünsche dem steirischen Künstler und Meisterkoch alles Gute und danke ihm für die bemerkenswerte Ausstellung in der Hochgalerie des Steiermarkhofs.

HESTON BLUMENTHAL

Heston Blumenthal | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HESTON BLUMENTHAL

Heston Blumenthal, OBE ist ein britischer Gastronom. Er ist Küchenchef und Inhaber des Restaurants „The Fat Duck“ in Bray, Berkshire, das mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde.

Quelle: Wikipedia [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH HESTON BLUMENTHAL „TRIPLE-COOKED CHIPS“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in etwa fingerdicke Stücke schneiden.
2. Unter fließendem Wasser möglichst viel von der Stärke abspülen.
3. Kartoffelstücke in einen großen Topf mit mindestens 2 l Wasser geben und bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis sie fast auseinanderfallen – das dauert je nach Kartoffelsorte etwa 20 Minuten.
4. Mit einem Schaumlöffel die Kartoffeln vorsichtig (sie zerbrechen leicht!) herausheben und auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen.
5. Die abgekühlten Kartoffelstücke werden jetzt mindestens eine Stunde im Gefrierfach eingefroren – notfalls länger.
6. In einem großen Topf (oder in einer Fritteuse, sofern vorhanden) etwa 10 cm Öl (max. die Hälfte des Topfes!) auf 130 °C erhitzen.
7. Die Kartoffelstücke jetzt in kleinen Portionen frittieren, bis sie hellbraun und leicht knusprig sind. Das dauert etwa 5–6 Minuten.
8. Jede Portion herausnehmen und auf Küchenrolle abtropfen lassen.
9. Wenn alle Pommes frittiert wurden, abkühlen lassen, auf ein Blech oder Tablett legen und für eine weitere Stunde einfrieren.
10. Die Pommes können maximal drei Tage im Gefrierfach verbleiben.
11. Vor dem Servieren ausreichend Öl auf 180 °C erhitzen.
12. Die Pommes erneut portionsweise frittieren, bis sie die gewünschte Farbe haben – das dauert etwa 6–7 Minuten.
13. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und salzen. Fertig!

Zutaten für 4 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Bintje oder Ackersegen, geschält und in die Lieblingspommesform geschnitten
jodiertes Salz
Frittieröl (z. B. neutrales Pflanzenöl wie Sonnenblumen-, Ernuss- oder Rapsöl. Wichtig: Es muss sehr heiß werden können und möglichst geschmacksneutral sein. KEIN Olivenöl!)

Zubehör:

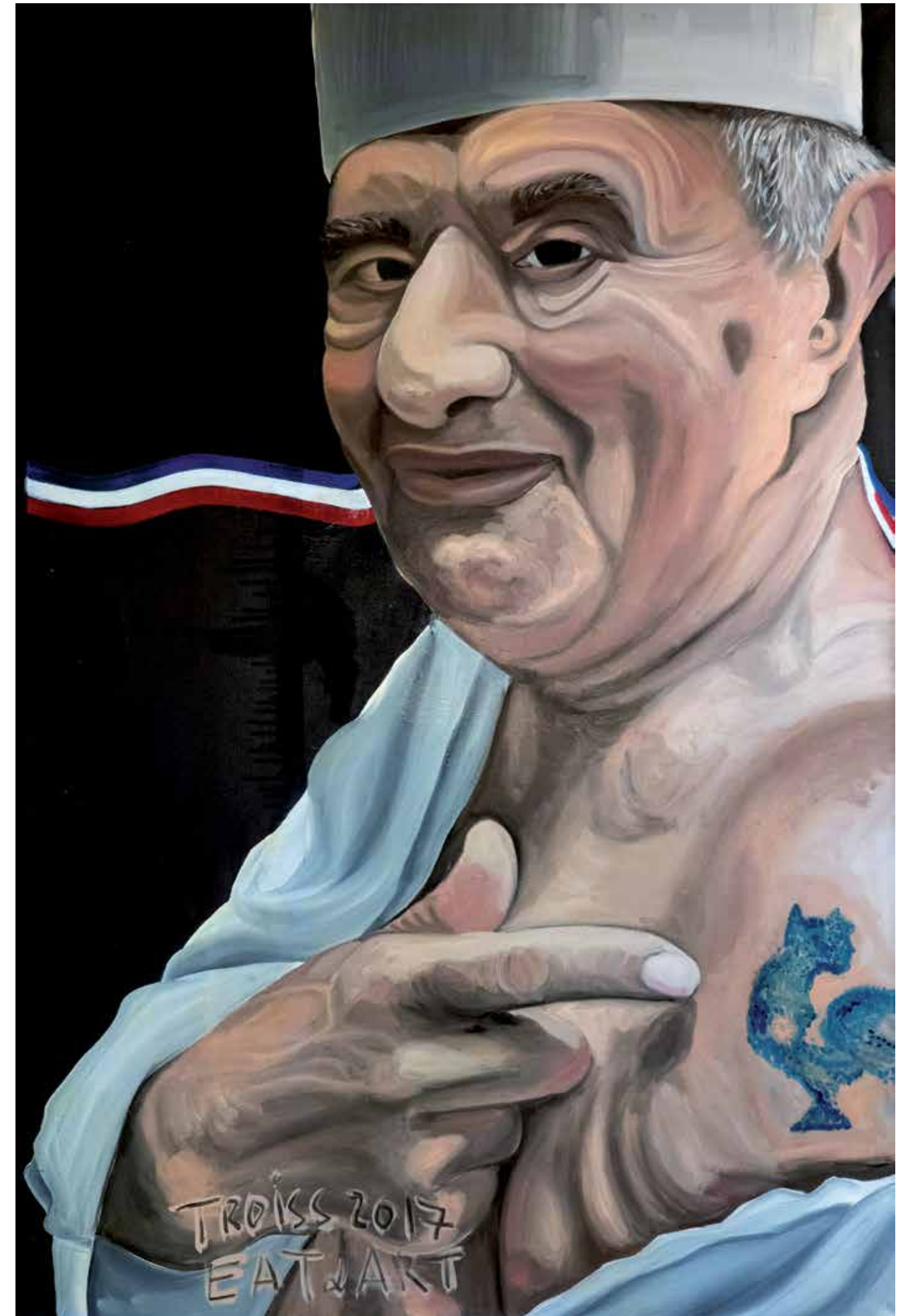
Großer Topf zum Kochen bzw. später zum Frittieren der Kartoffeln (alternativ Fritteuse); Schaumkelle, Küchenrolle, Blech oder Brett zum Einfrieren, Küchenthermometer.

Zubereitungszeit:

Vorbereitung der Kartoffeln ca. 20 min; Kochen: ca. 15–20 min (je nach Kartoffelsorte); Frittieren: jeweils rund 5–7 min; Zwischenzeitlich mindestens 1 Stunde einfrieren.

PAUL BOCUSE

Paul Bocuse | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



PAUL BOCUSE

LE GOÛT, C'EST MOI!

Er war der Grandseigneur der Grande Cuisine:
der Franzose Paul Bocuse.

Der Star-Koch und Lebemann starb am
27. Juni 2017 im Alter von 91 Jahren.

Quelle: Peter Troißinger

Rezept nach Paul Bocuse „Französische Zwiebelsuppe“ von Peter Troißinger

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

À la carte – französisch kochen

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebeln darin anschwitzen.
3. Salzen, mit dem Mehl bestäuben, mit dem Cognac und dem Weißwein ablöschen und mit dem Wasser auffüllen.
4. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen, in Teller füllen und leicht pfeffern.
5. Mit einem Schuss Basiswürzsauce Malerwinkl verfeinern.
6. Weißbrotscheiben mit dem Käse bestreut überbacken und servieren.

Zutaten für 4 Personen

6 große steirische Zwiebeln
100 g Butter
Salz
1–2 EL Mehl
1 Schuß Cognac
½ l Weißwein aus der Steiermark
1 ½ l Wasser oder Boullion
Pfeffer aus der Mühle
1 Schuss Basiswürzsauce Malerwinkl
geröstete Weißbrotscheiben
100 g geriebenen Gruyere oder Emmentaler

DOMINIQUE CRENN

Dominique Crenn | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



DOMINIQUE CRENN

SOZIAL ENGAGIERT + 100 % KONSEQUENT

Geboren in Versailles, Frankreich, ist sie seit 2011 die Inhaberin des „Ateliers Crenn“ in der Hafengegend von San Francisco, wo sie französisch inspirierte Küche serviert. In ihren Gerichten ist, wie in der Kunst, alles erlaubt.

Dominique Crenn wurde 2018 mit drei Michelin Sternen zur beste Köchin der Welt gekürt. Damit ist sie die allererste Frau Amerikas mit dieser Auszeichnung.

Quelle: URL: <https://thetvdb.com/series/333327-show/allseasons/official> [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH DOMINIQUE CRENN „GRILLED CHEESE SANDWICH“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

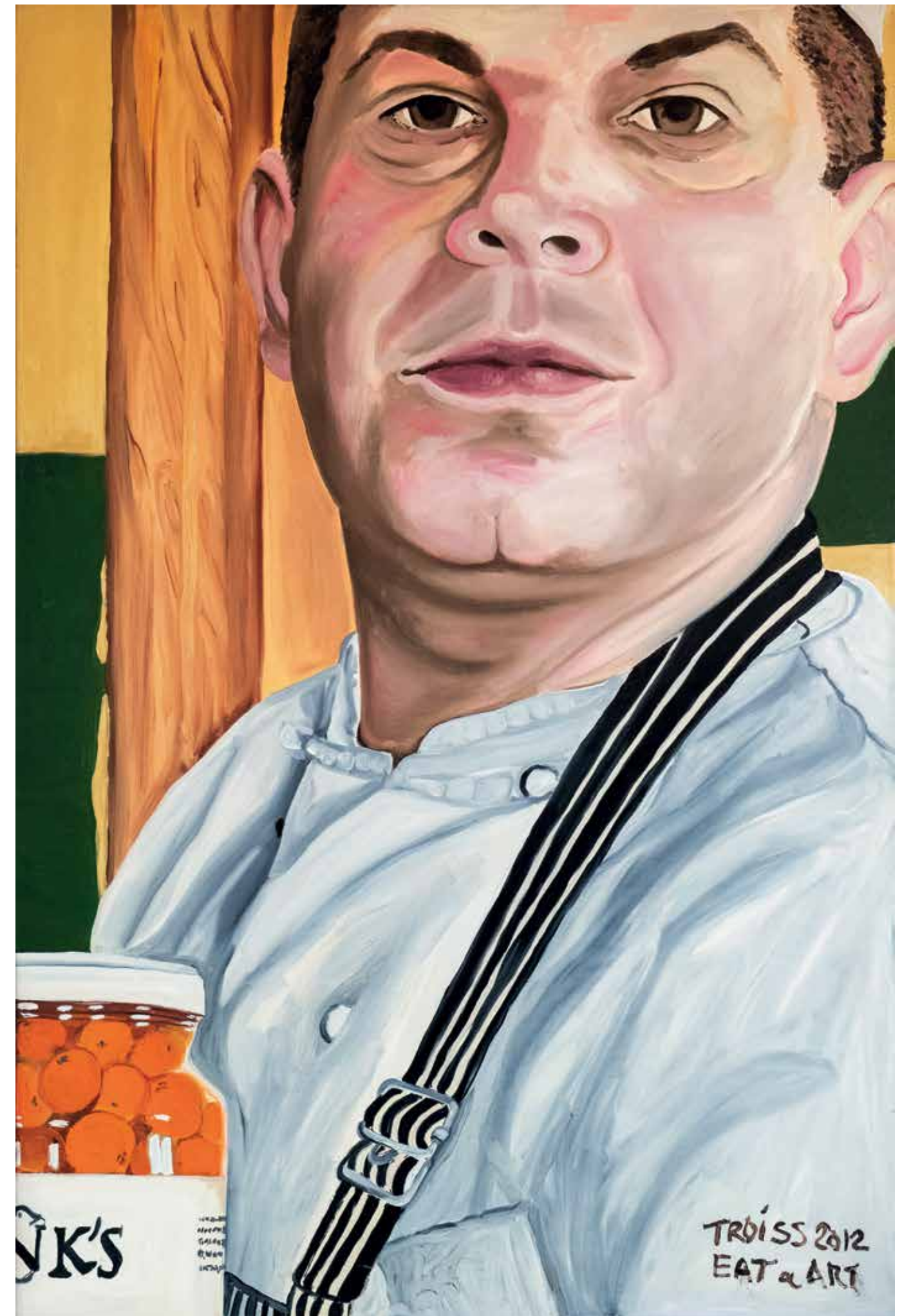
1. Die Zwiebeln schälen und in ca. 4 mm dicke Ringe schneiden. Mit Olivenöl und Fenchelsamen in einen kleinen Topf geben, und bei schwacher bis mittlerer Hitze mit Deckel 20 Minuten lang dünsten, sodass manche Zwiebeln ein wenig Farbe annehmen, Basiswürzsauce dazu geben, weiter umrühren, es sollen keine Rostzwiebeln werden. Zwischendurch umrühren. Die fertigen Zwiebeln vom Herd nehmen und mit Pfeffer würzen. Die Konsistenz soll weich sein, fast schon in Richtung Marmelade.
2. Weißbrote mit Butter (oder Mayo) bestreichen. 2 Brote in einer mittelheißen Grillpfanne mit der Butterseite nach unten legen. Käsescheiben auflegen, die Zwiebeln auf den Broten verteilen, mit der jeweils zweiten Brotscheibe zudecken. Langsam braten, einmal wenden, sodass der Käse genau in dem Moment geschmolzen ist, in dem beide Brotscheiben schön goldbraun gegrillt sind.
3. Sandwiches aus der Pfanne nehmen, halbieren oder dritteln und sofort servieren.

Zutaten für 2 Sandwiches

500 g erstklassige steirische Zwiebeln
3 EL Olivenöl
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer
1 Schuss Basiswürzsauce Malerwinkl
4 Scheiben Weißbrot
4 EL Mayonnaise (oder Butter)
150 g Raclettekäse o. Ä.

HANS PETER FINK

Hans Peter Fink | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HANS PETER FINK

COMEBACK DES FINKS

Ganz Wien weinte ihm nach, als Hans Peter Fink 2008 das berühmte Sacher verließ, um fortan die Steirer:innen mit seinen Delikatessen zu verwöhnen. Das tut er jetzt im Haubenlokal Halberl & Fink in Walkersdorf.

Quelle: Hans Peter Fink

MINI EIERLIKÖRGUGELHUPF MIT GARTENERDBEEREN UND SORBET

Zubereitung

1. Die Eier mit Salz und Zucker cremig schlagen, das Öl langsam einlaufen lassen, bis es schön emulgiert ist. Eierlikör ebenso in die schaumige Masse einmengen.
2. Mehl, Maisstärke und Backpulver gut vermischen. Das Mehlgemisch über die Eiermasse sieben und gut einmehlieren.
3. Die Masse mithilfe eines Spritzsacks in gebutterte, mit Mandelgrieß ausgestreute Silikonbackformen füllen und die Formen niederklopfen.
4. Gehackte Schokolade einstreuen und bei 170–180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.
5. Noch warm aus der Form lösen und mit Marillenmarmelade hauchdünn einstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und anrichten.
6. Mit Eierlikör und mit den Erdbeeren und Sorbet vollenden.

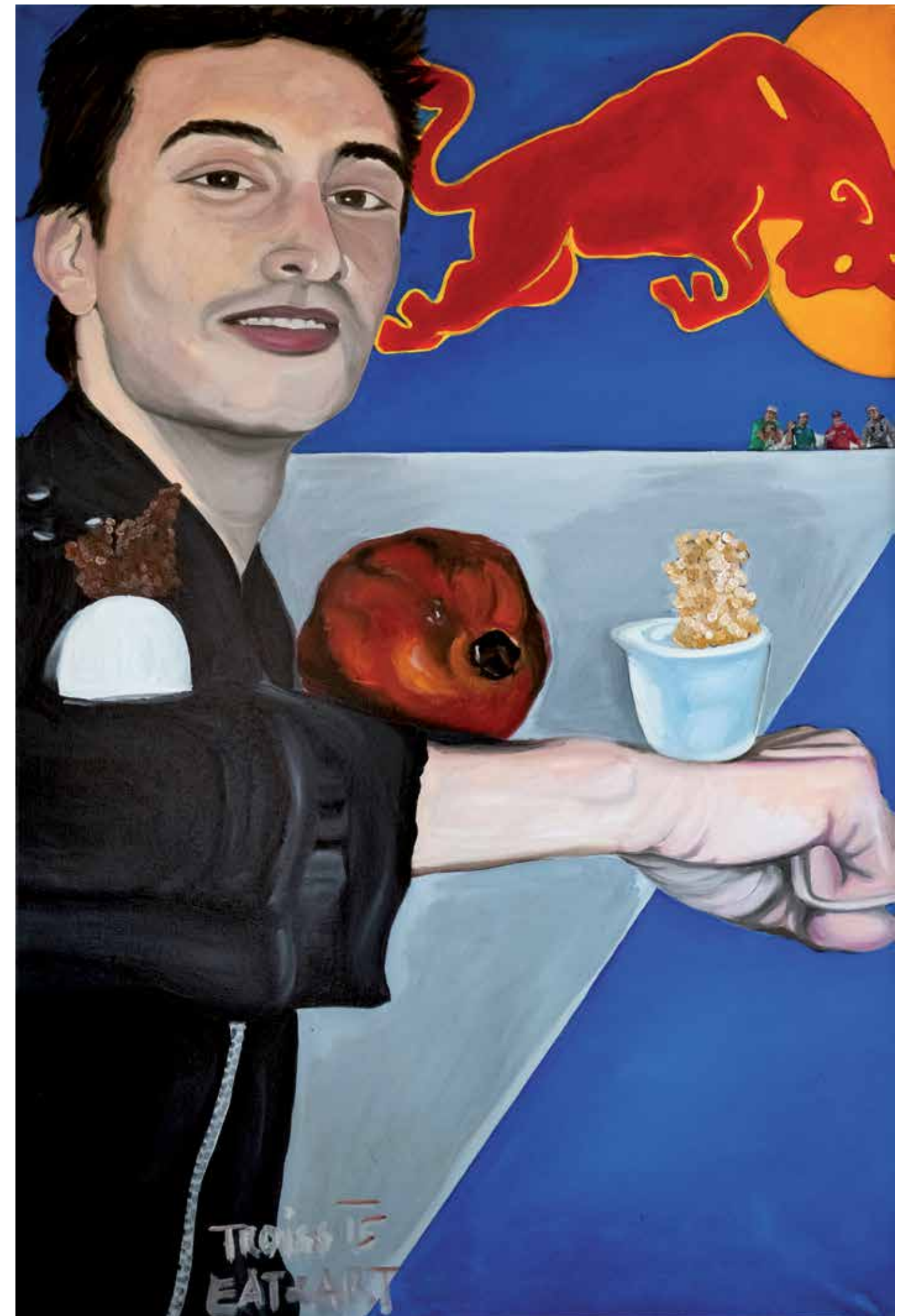
Zutaten: 8–12 Stk. Mini Gugelhupf, ca. 8 cm Durchmesser

4 Stk. Eier
200 g Staubzucker
200 g Pflanzenöl
200 g Eierlikör
100 g Mehl glatt
100 g Maisstärke
1KL Backpulver
30 g gehackte Schokolade
Prise Salz
Butter zum Ausstreichen
Mandelgrieß oder gehobelte Mandeln zum Ausstreuen
Mandelblättchen zum Garnieren
kleine, reife Erdbeeren
Erdbeersorbet
Eierlikör

Rezept: Hans Peter Fink

DOMINIK FITZ

Dominik Fitz | 2015 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



DOMINIK FITZ

SÜSSE HEIMKEHR

War als Chefpâtissier im Ikarus Hangar 7 in Salzburg tätig. 2013 Pâtissier des Jahres.

Jetzt am süßesten Platz in Feldbach: „Einfach Fitz“.

Quelle: Dominik Fitz

FASCHINGSKRAPFEN

Zubereitung

Krapfen:

Germ mit einer Prise Zucker und einem Teil lauwarmen Milch aufschlemmen, mit etwas Mehl zu einer zähflüssigen Masse verrühren und mit dem restlichen Mehl bedecken (Dampf). Bei Raumtemperatur ca. 10 min gehen lassen (bis grobe Risse im Mehl erkennbar sind).

Restliche Zutaten in die erwärmte Milch geben, mit dem Dampf vermengen und einen Teig kneten.

15 min Teigruhe, nochmals Kneten, auf 15 Stk. aufteilen und zu Krapfen schleifen.

Ca. 35 min mit einem Tuch abgedeckt bei ca. 38 °C zu $\frac{2}{3}$ garen.

Bei 160 °C ca. 3 min zugedeckt backen, wenden, ohne Deckel goldbraun fertig backen.

Marillenmarmelade:

Marille vierteln, mit dem Zucker vermischen und über Nacht reifen lassen.

Marmelade mit den gebrochenen Kernen (in einem Siebtuch) und Vanille bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 10 min leicht köcheln lassen.

Danach die Gelierprobe durchführen.

Zutaten für 15 Stück

Krapfen:

500 g Mehl
30 g Germ
60 g Zucker
250 g Milch
75 g Butter
10 g Salz
3 Stk. Dotter
Vanille
Zitronen- und Orangenabrieb
Rum
Vanille

Marillenmarmelade:

1000 g überreife Marillen
500 g Gelierzucker 1:2
Marillenkerne gebrochen
Vanille

Rezept: Dominik Fitz

HERMANN GAPP

Hermann Gapp | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HERMANN GAPP

IM JÄGERHOF ZAMS

Küchenchef Hermann Gapp setzt saisonale Tiroler Schwerpunkte.

Je nach Jahreszeit Spargel, frische Kräuter, Pilze und Beeren aus Tiroler Wäldern, Wild und Kürbis sowie „nose-to-tail“ von Kitz und Ochse. Serviert wird nur das Beste.

In der warmen Jahreszeit lockt neben den stimmungsvollen Stuben auch ein wunderbarer Gastgarten.

Quelle: Hermann Gapp

LACHS, RANDE, KAVIAR & BUTTERMILCHVINAIGRETTE

Zubereitung

Das Lachsstück leicht mit etwas Zucker würzen und mit einem Brenner gleichmäßig abflämmen, sodass der Zucker karamellisiert.

Den Lachs in 4 gleich große Tranchen schneiden und leicht salzen.

Die Randen mit Olivenöl einpinseln, mit Salz leicht würzen und bis zur Mitte einmal einschneiden, sodass man sie zu einem Kegel einrollen kann.

Die Randen mit Kaviar füllen und auf dem Lachs farblich abwechselnd positionieren. Gurkenbrunoise mit Tonic Water vakuumieren.

Die Buttermilch mit Dashibouillon, Zitronenschale und Piment d'Espelette abschmecken.

Den Lachs mit den Randen in einem tiefen Teller anrichten, mit der Buttermilchvinaigrette großzügig umgießen und die Gurkenbrunoise hinzugeben.

Zum Schluss mit dem Kräuteröl beträufeln.

Zutaten für 2 Personen

200 g Saiblingsfilet
je 2 dünn geschnittene Scheiben Rande Rot/Gelb/Ringel
50 g Saiblingskaviar
60 ml Buttermilch
Zitronensaft
3 EL Dashibouillon
4 EL Gurkenbrunoise
Tonicwater
Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone
Piment d'Espelette
Kräuteröl
Olivenöl zum Bepinseln
Fleur de Sel

Rezept: Hermann Gapp

WILLI HAIDER



WILLI HAIDER

ERSTER ZWEI-HAUBEN-KOCH IN DER STEIERMARK

1982 wurde Willi als erster Koch in der Steiermark von Gault-Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet, wodurch das Landhaus Purkarthofer einen der vordersten Ränge unter Österreichs Restaurants belegen konnte. Im Frühjahr 1990 gründete Willi die „Erste Steirische Kochschule“ in Kalsdorf bei Graz, womit er sich den Wunsch zur Selbständigkeit erfüllte. Im Dezember 2010 endete nach 20 Jahren das Kursgeschehen in der Kochschule.

Quelle: URL: <https://www.willihaider.at/> [abgerufen am 13.02.2022].



MOHNNUDELN / NUSSNUDELN

Zubereitung

Alle Zutaten auf einem bemehlten Brett rasch verkneten, zu einer Rolle formen und ca. ½ Stunde zugedeckt in der Küche rasten lassen.

In entsprechend große Stücke teilen, mit der flachen Hand und leichtem Druck zu Nudeln bzw. Schupfnudeln formen und im Salzwasser ca. 10–15 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Sieb- oder Lochschöpfer vorsichtig aus dem Wasser heben.

In aufgeschäumter, leicht brauner Butter gemeinsam mit Mohn oder Nüssen schwenken.

Auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Dazu serviert man Kompott, Preiselbeeren oder Zwetschkenröster.

Zutaten für 4 Personen

Erdäpfelteig:

300 g mehliges Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und noch heiß passieren (= ca. ½ kg) oder erst am nächsten Tag zubereiten (fein faszieren)

100 g griffiges Mehl Type 480

30 g Grieß

2 Eidotter

Prise Salz

Butter

Mohn oder Nüsse

Staubzucker

Rezept: Willi Haider

STEFAN HARTMANN



Stefan Hartmann | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand

STEFAN HARTMANN

DAS HARTE PFLASTER BERLINS

Stefan Hartmann ist sich des harten Pflasters der Hauptstadt bewusst. An einem Tag ist es gerammelt voll, an einem anderen fast leer. Obwohl er von den Kritikern angegriffen wurde, blieb er sich selbst treu und ließ sich nicht von Food-Trends mitreißen. Damit sollte recht behalten. 2007 wurde er in Deutschland zum Koch des Jahres ernannt und 2010 folgte der erste Michelin Stern.

REZEPT NACH STEFAN HARTMANN „GESCHMORTES UND GEBRATENES VOM REH“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

Die Rehschulter in einem Bräter anbraten. Das Gemüse würfeln und dazugeben. Mit Rotwein und Wermut ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Die Gewürze hinzufügen und das Fleisch im Ofen mit Deckel bei 140 °C ca. 3 Stunden garen.

Die Rehschulter herausnehmen und den Fond passieren und einkochen, bis er die geschmeidige Konsistenz einer Soße hat.

Den Rehrücken gleichmäßig von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 5 Minuten bei 160 °C garen. Das Fleisch ruhen lassen. Vor dem Anrichten nochmals 2 Minuten in den Ofen bei 160 °C geben.

Für das Püree den Fond mit Obers aufkochen, das Erbsenmehl einrühren und abschmecken. Die Masse mit der Crème fraîche und dem Käse glattrühren.

Den Weiß Rettich ausdrücken und mit der Zitrone abschmecken. Die fein gehackte Petersilie und die Crème fraîche unterrühren.

Zutaten für 4 Personen

Rehschulter:

1 Schulter
2 Schalotten
1 Stk. Staudensellerie
Lorbeer, Piment, Wacholder, eine Zimtstange,
Salz, Pfeffer
100 ml Wermut
200 ml Steirischer Rotwein

Rehrücken:

300 g Rehrücken
etwas Butter
Gewürze
10 g Kürbiskerne
10 g Rosinen
1 kleiner Löffel Waldhonig
etwas Geflügelfond

Kichererbsenpüree:

100 g Geflügelfond (gekörnt)
50 g Butter
50 g Kichererbsenmehl
etwas Blauschimmelkäse
1 EL Crème fraîche

Rahmrettich:

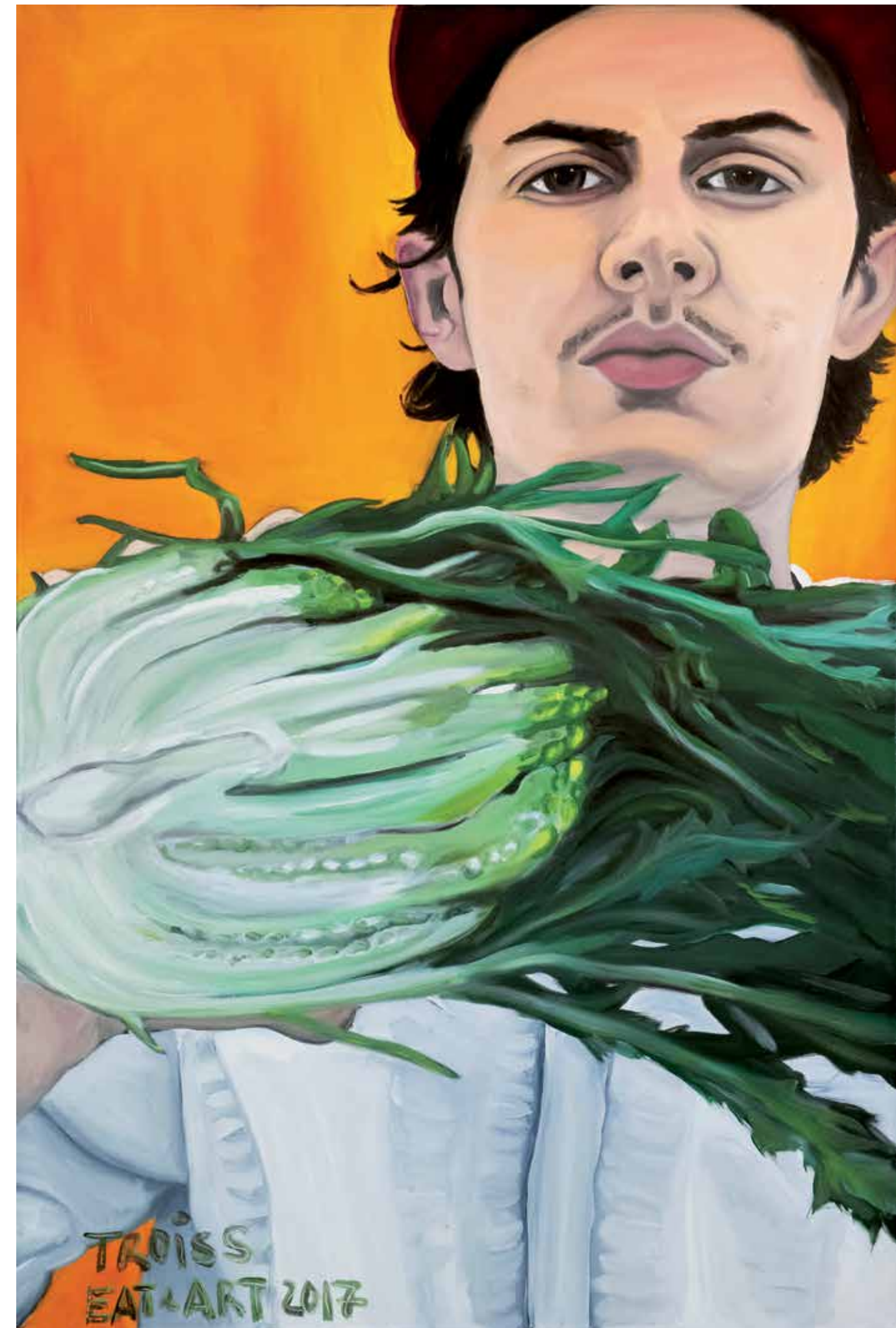
100 g Weiß Rettich, gerieben und gesalzen
1 EL Crème fraîche
Zitrone und Petersilie

Flying 1 – der Fall, wo geht es hin? | 2018 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HARALD IRKA

Harald Irka | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HARALD IRKA

WORTKARG, AROMENÜPPIG, AUSNAHMETALENT

Feinsinnig kombiniert er Zutaten aus der Heimat mit internationalen Produkten und schafft dabei eine Aromenharmonie für spannungsreichen Purismus am Teller.

Harald Irka – Pfarrhof in St. Andrä im Sausal – vier Hauben.

Quelle: Harald Irka

SPARGEL – LEIN – GUNDELREBE – LÖWENZAHN

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und den holzigen Teil abschneiden. Den Wein zusammen mit dem Löwenzahnhonig in einem Topf erhitzen. Den Spargel in ein Leintuch wickeln und in einem Dämpfeinsatz platzieren. Eine Stunde bei geringer Temperatur über dem Wein-Honig-Gemisch dämpfen. Danach in Teile schneiden und mit Salz würzen.
2. Die Leinsaat mit Salz und Maisstärke vermengen. Mit kochendem Wasser übergießen und glattrühren. Die zähe Masse dünn auf einer Silikonmatte aufstreichen. Bei 170 °C 30 Minuten backen.
3. Den Spargel in einer trockenen, beschichteten Pfanne dunkel anrösten. Die Crème fraîche mit Verjus abschmecken und gefällig auf einem flachen Teller anrichten. Spargelstücke mit Löwenzahnpollen bestreuen und darauf verteilen. Mit Leindotteröl beträufeln und mit Leinsaatchips garnieren. Mit frischer Gundelrebe dekorieren.

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

Spargel:

4 weiße Spargelstangen
200 g Weißwein
30 g Löwenzahnhonig
Salz

Leinsaatchips:

50 g Leinsaat
20 g Maisstärk
50 g Wasser
2 g Salz

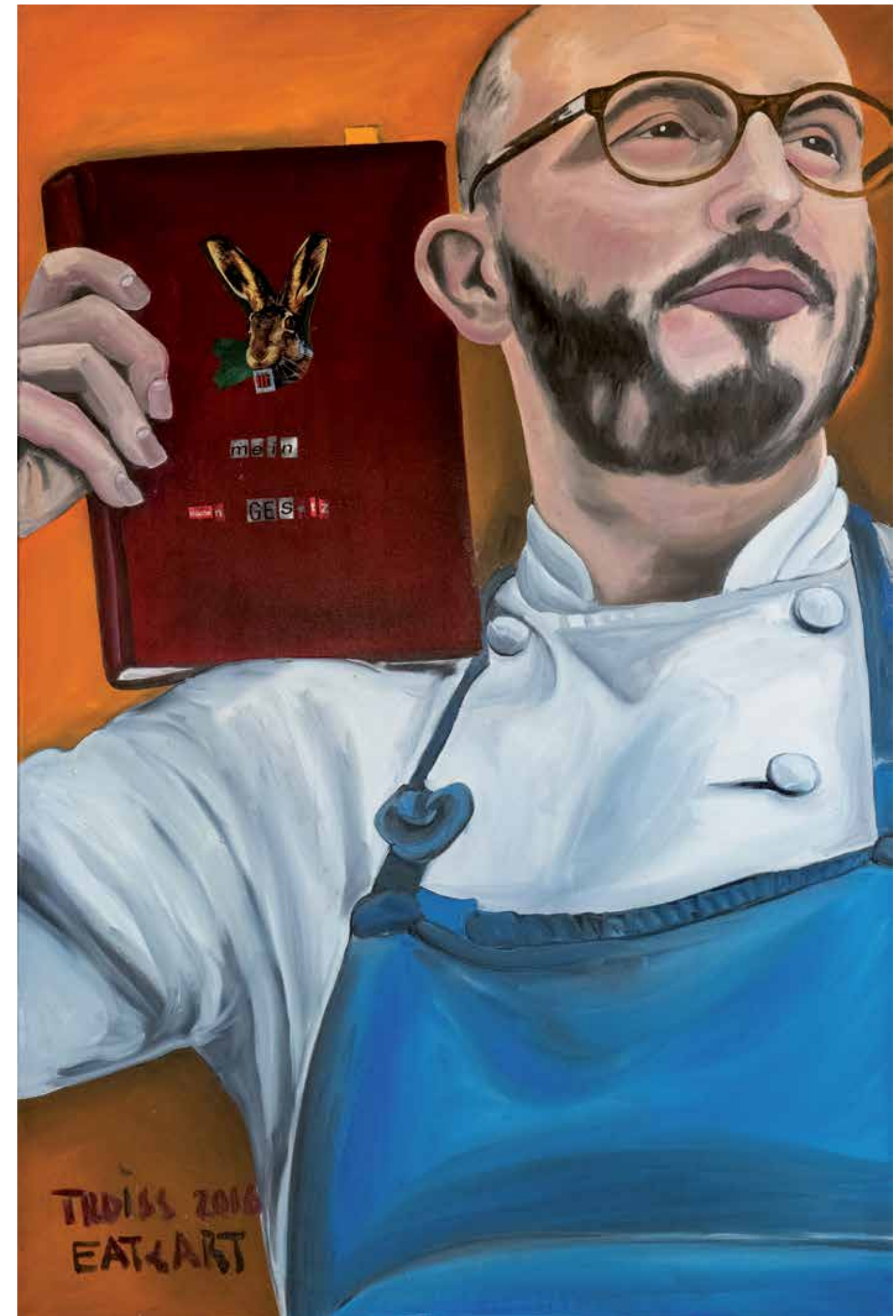
Zum Anrichten:

80 g Crème fraîche
10 g Verjus
Gundelrebe
Löwenzahnpollen
Leindotteröl

Rezept: Harald Irka

PHILIPP KROBOTH

Philipp Kroboth | 2016 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



PHILIPP KROBOTH

VOM STUDIERTEN JURIST ZUM SPITZENKOCH

Philipp Kroboth ist nach knapp fünf Jahren als Inhaber des Haubenlokals „Kanzlei“ in Güssing von der kulinarischen Bühne zum Gut Mariendol in Litzelsdorf gewechselt. Wenn man Fleiß und Arbeit in das Kochen steckt, ist eine Belohnung garantiert: ein zufriedener Gast.

URL: <https://www.gut-mariendol.at/philosophie> [abgerufen am 13.02.2022].

LAMMKRONE MIT KRÄUTERKRUSTE UND HONIG-SENF-GLASUR

Lammkrone ist ein sensationelles Gericht. Als Ganzes serviert, sind die Gäste immer beeindruckt. Sie sieht aber nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch hervorragend. Die Krone kann – angebraten, mit Glasur versehen und Kräuterkruste darauf – etwa 6 Stunden im Vorhinein gemacht werden. Man braucht sie dann nur mehr fertig braten und aufschneiden. Voilà!

Zubereitung

Die Krone von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Rost über ein Backblech legen. Etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Die Krone mit der eingeschnittenen Fettseite nach unten einlegen. Etwa 2 min braten, bis sie schön goldbraun ist. Die Krone aus der Pfanne nehmen und auf den Rost legen, jetzt mit der Fettseite nach oben.

Für die Glasur den Senf mit dem Honig vermischen und zur Seite stellen. Für die Kruste die Butter mit dem Knoblauch und den Anchovis in einem kleinen Cutter mixen und in eine Schüssel geben. Die Brösel unterheben. Zum Schluss die Kräuter dazugeben.

Mit einem Pinsel die Glasur auf die Krone streichen. Die Kruste gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Ab hier kann man die Krone bis zu 6 h einkühlen. Man sollte sie jedoch 30 min vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Für medium-rare sollte die Krone etwa 18 min im Ofen bleiben und danach 20 min an einem warmen Ort ruhen. Danach aufschneiden und mit Meersalz bestreuen.

Mein Tipp:

Wie beim Schweinskarree gilt es auch hier, dem Fleisch nach dem Braten im Ofen etwas Zeit und Ruhe zu geben, bevor man es serviert.

Zutaten für 4 Personen

1 Stück Lammkrone mit 8 Knochen, etwa 600 g schwer

Honig-Senf-Glasur:

100 g Dijon-Senf

45 g Honig, am besten Blütenhonig

Kräuterkruste:

90 g Butter, raumtemperiert

1 Knoblauchzehe

3 bis 5 Stück Anchovies

250 g Brotbrösel

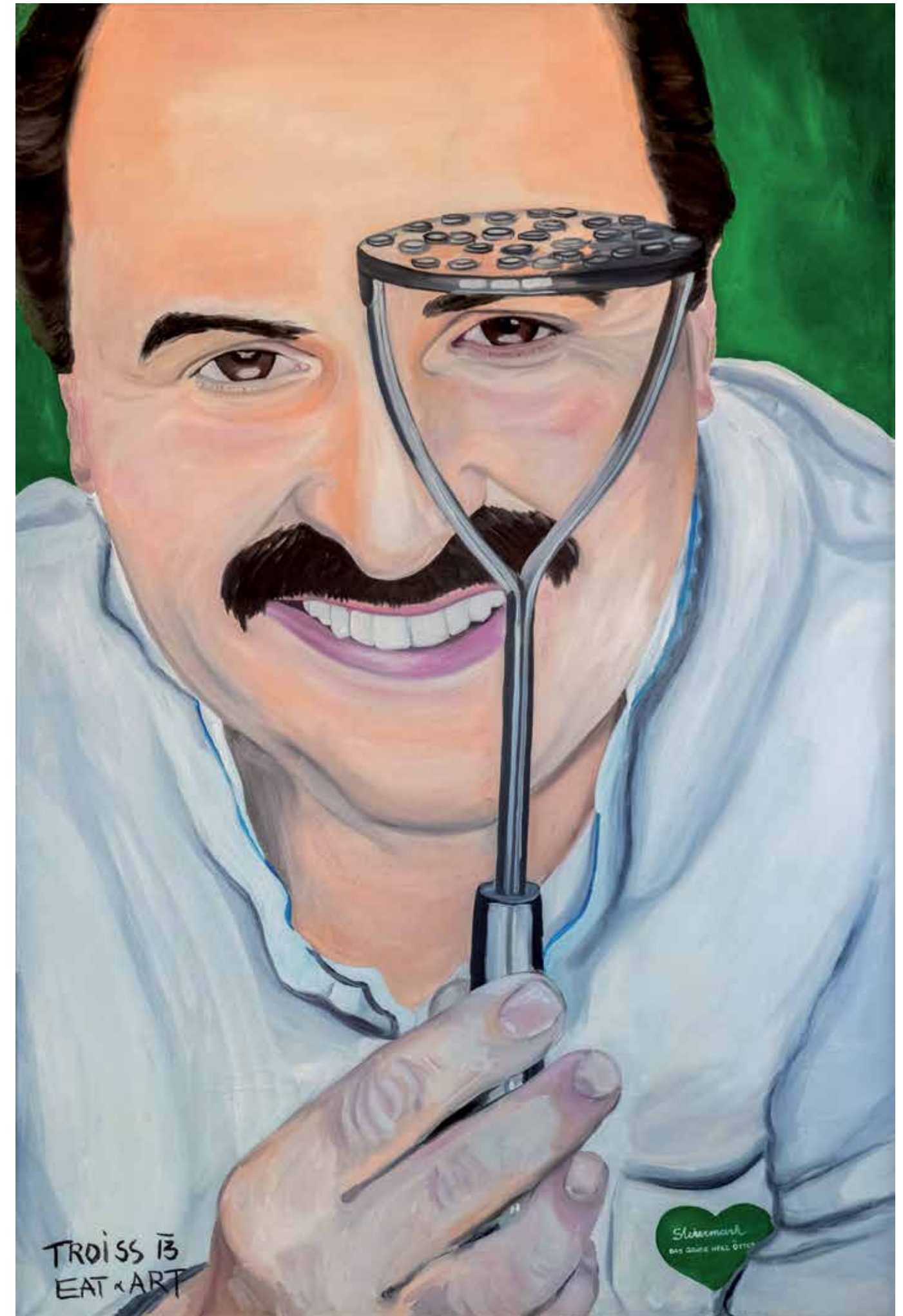
10 g Petersilie

3 g Rosmarin

Rezept: Philipp Kroboth

JOHANN LAFER

Johann Lafer | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



JOHANN LAFER

DER STEIRISCHE GENUSSBOTSCHAFTER

Johann Lafer ist geboren in St. Stefan im Rosental, Steiermark. Er ist Unternehmer, Autor und Fernsehstar.

Das Motto seiner Erfolgsgeschichte: „Ein Leben für den guten Geschmack“.

Er ist „Genussbotschafter“ der Steiermark sowie seit 2010 auch der „Genuss Region Österreich“.

„Le Val d’Or“, sein Restaurant in Stromberg bei Bingen (D) wurde unter anderem mit einem Michelin Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Quelle: Johann Lafer

WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN

Zubereitung

Wiener Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier und die geschlagene Sahne mithilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren (wichtig: die Panade gut andrücken).

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbacken. (Die Schnitzel sollten in dem heißen Butterschmalz schwimmen). Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen, lange und gut auskühlen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Das Dörrfleisch in feine Würfel schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben gut anbraten. Die Dörrfleischwürfel zugeben und bei regelmäßigem Schwenken anbräunen lassen. Die Zwiebelwürfel zufügen und mitanbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Zum Schluss die Petersilie zugeben, die Butter langsam einrühren und die Kartoffeln damit glasieren (die Pfanne darf nicht mehr auf der Flamme stehen).

Die Bratkartoffeln auf den Tellern verteilen und die Schnitzel dazu anrichten. Diese mit einer Zitronenscheibe belegen und eine Sardelle und etwas Blattpetersilie darauf setzen.

Zutaten für 4 Personen

Wiener Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel von der Kalbsoberschale, à ca. 120 g
etwas Öl, Salz, Pfeffer

2 Eier

2 EL geschlagene Sahne, Salz, Pfeffer

50 g Mehl

150 g Semmelbrösel

200 g Butterschmalz

Salz

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, festkochend

80 g Zwiebeln

60 g Dörrfleisch

40 g Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Kümmel aus der Gewürzmühle

1 EL Petersilie, gehackt

30 g Butter

4 Zitronenscheiben

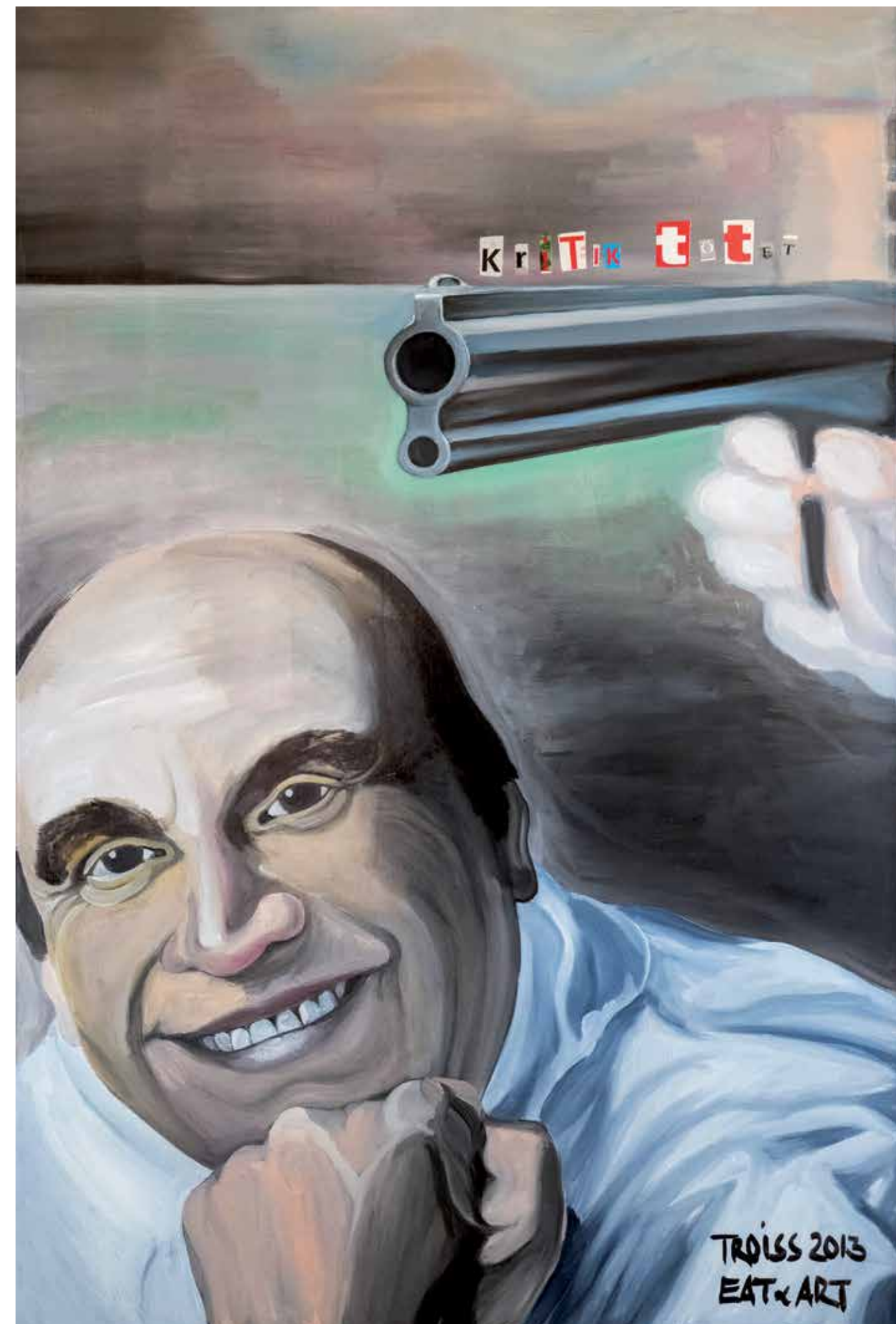
4 Sardellenfilets

Blattpetersilie

Rezept: Johann Lafer

BERNARD LOISEAU

Bernard Loiseau | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



BERNARD LOISEAU

Der Koch, die Kritiker und der Tod!? Kritik tötet!

Patron des Côte d'Or in Saulieu in Burgund. Der Drei-Sterne-Koch aus Frankreich, Bernard Loiseau, hat sich angeblich das Leben genommen, weil er die Herabstufung seiner Leistung in einem Gastronomieführer nicht verkraftet haben soll.

REZEPT NACH BERNARD LOISEAU „PÂTE À CAKE“ VON PETER TROISSINGER

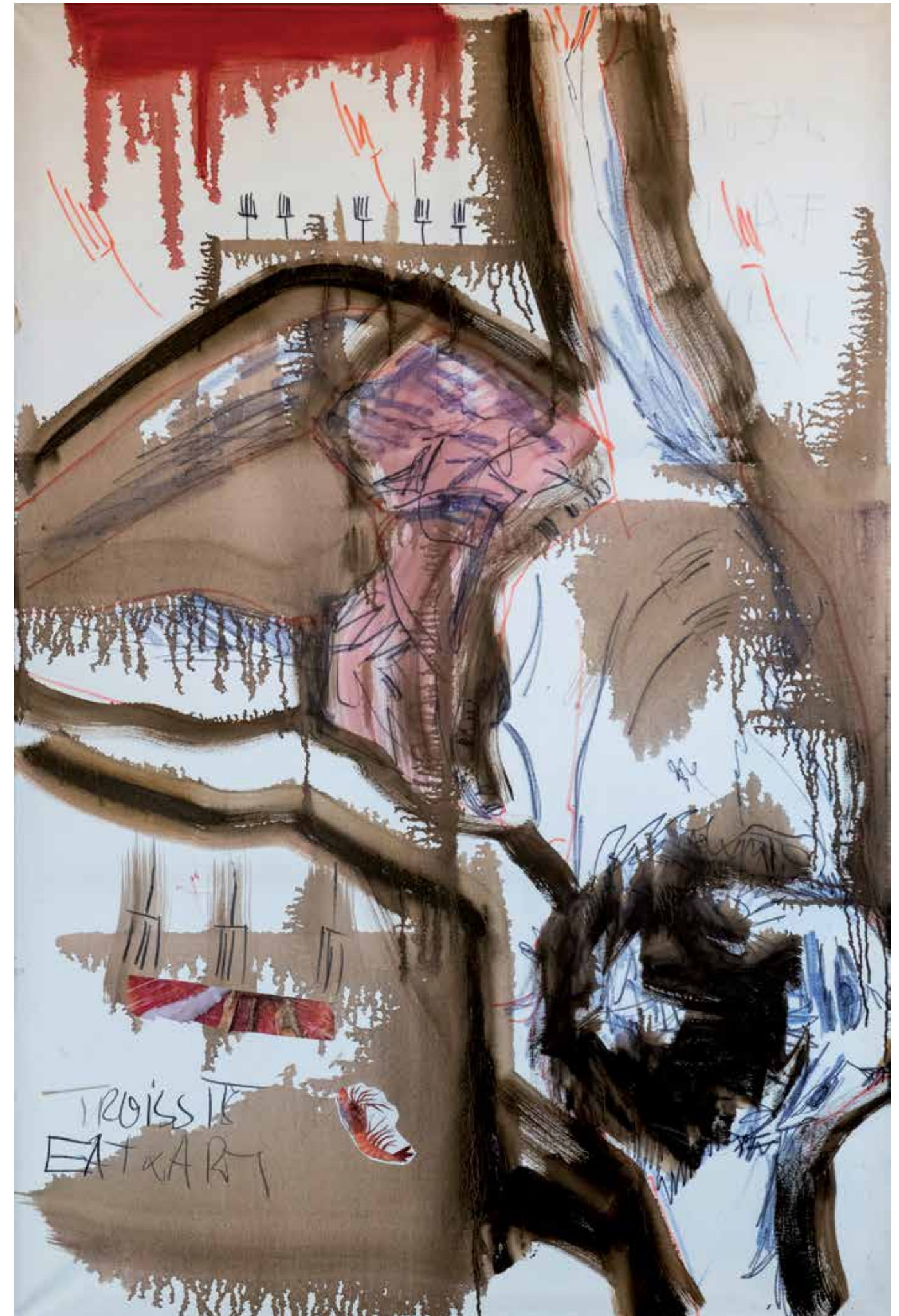
Zubereitung

1. Butter schmelzen. Braunen Zucker in einem Blender zu Puderzucker mahlen – so löst er sich später leichter in der Masse auf.
Die beiden Mehle mit dem Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben.
2. Ofen auf 160 °C vorheizen.
Zimmerwarme Eier und braunen Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Milch, Salz, 50 g der Orangenmarmelade, die beiden Mehle mit dem Backpulver und die Gewürze zu der Eier-Zucker-Mischung geben und verrühren. Danach die flüssige, aber nicht mehr warme Butter unterrühren.
3. Eine kleine Königskuchenform von 20 cm Länge buttern und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und bei 160 °C auf der mittleren Schiene für ca. 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit 50 g Orangenmarmelade leicht erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Form entfernen. Den noch warmen Kuchen mit der Orangenmarmelade einpinseln. Auskühlen lassen und nach Wunsch dekorieren.

Zutaten für 4 Personen

100 g Butter
5 Eier
140 g brauner Zucker
100 g Orangenmarmelade
125 g Milch
100 g Weizenmehl, glatt
100 g Weizenmehl, griffig
50 g Kastanienmehl
10 g Backpulver
1 g Salz
1 Fünf-Gewürz-Mischung (Fenchel, Sternanis, Zimt, Pfeffer, Nelken)
2 TL Zimt
1 TL Ingwerpulver
etwas Butter und Mehl für die Form
Décor
Für die Dekoration nach Wunsch, Sternanis, kandierte Orangen.

Flying 2 – der Fall, wo geht es hin? | 2018 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



JOHANNA MAIER



Johanna Maier | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand

JOHANNA MAIER

DIE CHEFIN

Mythos Johanna Maier: Sie ist die erste und bislang einzige Köchin, die vom Restaurantführer Gault-Millau mit vier Hauben sowie vom Guide Michelin mit zwei Sternen in Österreich ausgezeichnet wurde. Sie wirkt im Hotel Hubertus in Filzmoos.

Quelle: Wikipedia [abgerufen am 13.02.2022].

FILZMOOSER BEERENSCHMARREN

Zubereitung

1. Topfen, 30 g Zucker, Stärkemehl und die beiden Eier verrühren, mit Rum und Zitronensaft abschmecken.
2. Das Eiweiß mit 60 g Zucker zu einer steifen Masse schlagen und unter die Topfenmasse heben.
3. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken.
4. Die Waldbeeren darüberstreuen und im Backrohr bei 170 °C etwa 15 Minuten backen.

Zutaten

250 g Topfen
90 g Zucker
25 g Stärkemehl
2 ganze Eier
1 Schuss Rum
1 EL Zitronensaft
6 Eiweiß
1–2 EL Butter
250 g gemischte Waldbeeren

Rezept: Johanna Maier

STEFFEN MEZGER



Steffen Mezger | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand

STEFFEN MEZGER

Kulinarische Palette

Steffen Mezger war Küchenchef im Bayrischen Hof in München und leitet jetzt zusammen mit seiner Ehefrau Landgasthof und Hotel „Jagstmühle“ in Heilbronn. Er ist bekannt für seine kreative und extravagante Küche. Sein Credo: „Gastronomie ist ein Wohlfühl-Ort, an dem Herz und Magen zusammenfinden und die Menschen glücklich sind.“ 2011 erkochte er seinen ersten Michelin Stern, im Jahr 2013 wurde er Koch des Jahres in Deutschland.

Quelle: Wikipedia [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH STEFFEN MEZGER „PAPPARDELLE MIT SAUER-BOHNEN & KAISERLING“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

1. Kaiserling in Butter anschwanken.
2. Saubohnen und Knoblauch zugeben, mit Basiswürzsauce würzen.
3. Gleichzeitig Pasta in Salzwasser kochen, die frischen Pasta brauchen keine 2 Minuten zum gar werden.
4. Pasta mit etwas Kochwasser in die Pfanne zu den Pilzen und Saubohnen geben und durchschwenken.
5. Auf dem Teller anrichten und mit Frischkäse, Kräutern nach Wahl und etwas Schnittlauchöl garnieren.

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

100–120 g griffiges Mehl 700
(Menge hängt ab vom Eiweißgehalt des Mehls und Größe der Eier)
1 Ei
1 Eigelb
3 EL Basiswürzsauce Malwinkl
1 Teelöffel Olivenöl

Saubohnen & Kaiserling:

0,2 kg Saubohnen geschält & blanchiert
1 Stück Knoblauchzehe fein gewürfelt
1 Stück Kaiserling (alternativ Steinpilz oder auch Pfifferling) in Scheiben geschnitten
10 g Butter
Meersalz
2 Esslöffel Körniger Frischkäse
Kapuzinerkresse
Brunnenkresse
Vogelmiere
Estragon
Erbsenkeimling
Tagetes
Schnittlauchöl (Schnittlauch mit Rapsöl gemixt und passiert)

THOMAS MOYSCHWITZ



THOMAS MOYSCHEWITZ

KÜCHENCHEF IM STEIERMARKHOF

Mein Name ist Thomas Moyschewitz. 1997 begann ich meine Kochlehre in einem gutbürgerlichen Haus. Nach der Ausbildung unter anderem in Bad Gleichenberg zog es mich nach Vorarlberg und Tirol. Meine erste Gault-Millau-Haube erkochte ich 2002 im Restaurant Merano einige weitere folgten im Restaurant Magellan. Seit 2012 habe ich die Küchenleitung im Steiermarkhof inne und verwöhne unsere Gäste täglich mit steirischen Klassikern und regionalen Spezialitäten.

Quelle: Thomas Moyschewitz

GESCHMORTE SCHWEINSWANGERLN

Zubereitung

Die Schweinswangerln salzen und pfeffern, in Schmalz auf allen Seiten anbraten und beiseitestellen. Im Bratrückstand die grob gewürfelte Zwiebeln und das ebenso grob gewürfelte Wurzelwerk bräunen, Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Suppe angießen. Danach die Gewürze und die Wangerln in den Fond geben und zugedeckt oder besser noch im Rohr ca. 50 min lang schmoren, bis die Wangerln weich sind. Wenn die Wangerln schön weich sind, aus dem Fond heben, den Fond durch ein Sieb passieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen, wenn nötig nachwürzen und mit einem Spritzer Apfelbalsamico verfeinern.

Als Beilage eignet sich hervorragend Erdäpfelpüree, verfeinert mit Steirischem Kren, mitgeschmortes Wurzelgemüse, oder cremige Kürbiskernpolenta.

Zutaten für 6 Personen

8 Stk. Schweinswangerln
(vom Fleischhauer Ihres Vertrauens)
300 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Lauch, Petersilienwurzel)
2 kleine Zwiebeln
Schweineschmalz
1 TL Tomatenmark
ca. ⅓ l Rotwein
0,5 l Gemüse- oder Fleischfond
Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinweig
Thymian
1 TL Apfelbalsamico (nach Geschmack)
1 kleiner Bund Petersilie zum Bestreuen beim Anrichten

Rezept: Thomas Moyschewitz

VLADIMIR MUKHIN

Vladimir Mukhin | 2016 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



VLADIMIR MUKHIN

RUSSISCHE TRADITION MACHT INTERNATIONAL DAMPF

Karriereweg: Mit schon jungen Jahren jobbte er bei seinem Vater (auch Koch). Es folgte der Eintritt in die Brigade des hochgeachteten Alexander Filin im „Restaurant Roter Platz“. Weiterer Stopp „El Cellar de Can Roca“ in Spanien. Seit 2012 Küchenchef im White Rabbit in Moskau. 2021 erreichte er Platz 25 bei „The World’s 50 Best Restaurants“.

Quelle: Peter Troißinger

REZEPT NACH VLADIMIR MUKHIN „RINDERFILET STROGANOFF“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Senfpulver, 1½ TL Zucker, 1 Prise Salz und so viel heißes Wasser (etwa 1 EL) verrühren, dass eine dicke Paste entsteht. Den Senf ungefähr 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2 EL Öl in einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser auf hoher Temperatur erhitzen, bis sich leichter Rauch bildet. Zwiebeln und Pilze hineingeben, die Pfanne zudecken und die Hitze verringern. 20 bis 30 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist, dabei gelegentlich umrühren. Den Inhalt in ein Sieb geben, die Flüssigkeit weggießen und die Mischung wieder in die Pfanne schütten.

Mit einem großen, scharfen Messer das Filet quer zur Faser in 0,5 cm dicke, runde Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ein Holzbrett legen und in Richtung der Faser in 0,5 cm breite Streifen teilen. 2 EL Öl in einer anderen Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser über starker Hitze bis kurz vor den Qualmpunkt erhitzen. Die Hälfte des Fleisches hineingeben, die Streifen mit einem großen Löffel ständig wenden und ungefähr 2 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Das Fleisch mit einem Schaumlöffel zu dem Gemüse in die andere Pfanne geben und mit der zweiten Hälfte des Fleisches ebenso verfahren; wenn nötig, etwas Öl hinzufügen. Wenn das gesamte Fleisch in der Pfanne mit dem Gemüse ist, das restliche Salz, den Pfeffer und die Senfpaste untermischen. Die saure Sahne esslöffelweise hineinrühren, dann den restlichen Zucker dazugeben und die Temperatur auf niedrig schalten. Die Pfanne zudecken und 2 bis 3 Minuten schmoren, bis die Sauce durchgewärmt ist, dann abschmecken.

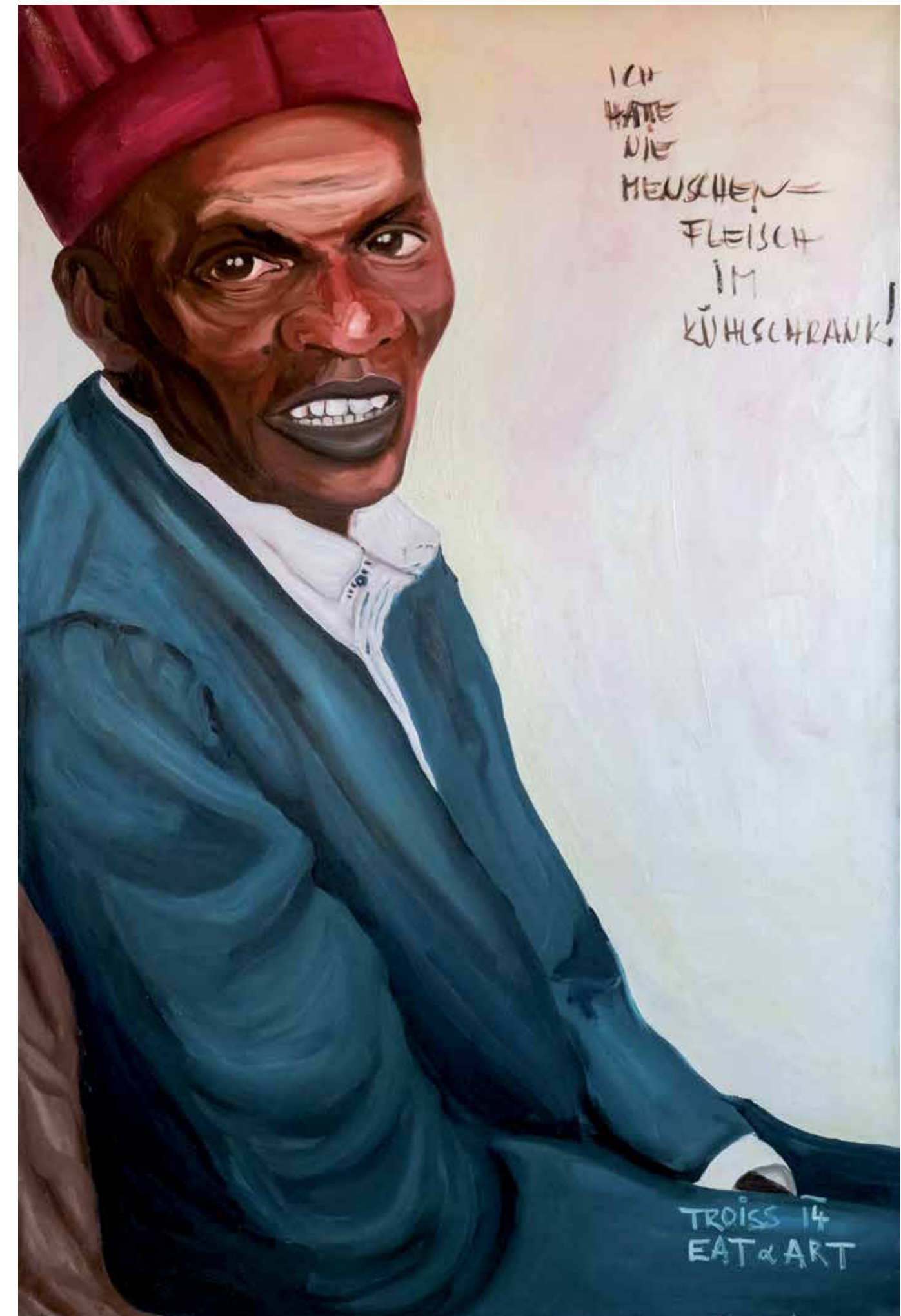
Den Inhalt der Pfanne auf eine vorgewärmte Servierplatte geben.

Zutaten für 4–6 Personen

1 EL Senfpulver
1 EL Zucker
2 TL Salz
4–5 EL Pflanzenöl
600 g steirische Zwiebeln, zu Ringen zerlegt
500 g frische Champignons, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten
1 kg Rinderfilet aus der Steiermark
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ l Sauerrahm

OTONDE ODERA

Otonde Odera | 2014 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



OTONDE ODERA

Leibkoch von Ugandas Diktator Idi Amin.

Ein Leben an der Seite eines Massenmörders, er hat es erstaunlicherweise überlebt. Oderas Rezept: „Gut kochen und keine falschen Fragen stellen.“

PS: „In unserem Kühlschrank war nie Menschenfleisch.“

Quelle: Moreno, Juan: Der Schlächter und sein Koch. DER SPIEGEL 41/2011 (online), 09.10.2011 [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH OTONDE ODERA „SÜSSKARTOFFELN MIT ERDNUSS-SAUCE“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

Süßkartoffel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten nicht zu weich kochen.

Die ungesalzene und geröstete Erdnüsse in einem Mixer zu Mehl verarbeiten. Die Nüsse am besten vor dem Mixen für ca. 1 Stunde in den Froster stellen.

Champignons in Scheiben schneiden. Fleischtomate überbrühen und die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und beiseitelegen. Die Zwiebel in Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, mit Currypulver stauben, leicht anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen. Champignons und Erdnussmehl zugeben, aufkochen lassen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Tomatenwürfel dazugeben und erhitzen.

Mit den Süßkartoffeln servieren.

Zutaten für 4 Personen

400 g Süßkartoffel(n)
60 g rote Zwiebeln
100 g Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
100 g Bio-Champignons
1 große Fleischtomate, ca. 180 g
1 gestr. TL Currypulver
250 ml Gemüsebrühe
2 EL steirisches Schweineschmalz zum Braten
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Flying 3 – der Fall, wo geht es hin?
2017
100 x 150 cm
Öl auf Leinwand



JAMIE OLIVER

Jamie Oliver | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



JAMIE OLIVER

THE NAKED CHEF

James „Jamie“ Trevor Olivers Spitzname „The Naked Chef“ bezieht sich auf seine erste Kochsendung und steht für die Einfachheit der Zutaten und Zubereitung seiner Rezepte.

Quelle: Wikipedia [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH JAMIE OLIVER „FISCHTOPF MIT SAFRAN-SOSSE & KNOBLAUCHBROT“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

Zutaten bereitstellen, Wasser aufkochen, Backofen auf 220 °C vorheizen Küchenmaschine (Flügelmesser) aktivieren, Schmortopf mit Deckel auf mittlere Hitze, los geht’s: Die Ciabatta kreuzweise tief einschneiden. Den ungeschälten Knoblauch über das Brot pressen, den Thymian dazugeben, salzen und pfeffern und mit dem nativen Olivenöl beträufeln. Alles zusammen sorgfältig in die Einschnitte reiben, anschließend das Brot im Ofen aufbacken, bis es schön knusprig ist. Den Fenchel halbieren (das zarte Kraut zur Seite legen) und mit den Sardellen, den geputzten Frühlingszwiebeln und Chili(s) in der Küchenmaschine fein hacken. Die Mischung mit 2 EL Olivenöl im Schmortopf bei starker Hitze anschwitzen; regelmäßig umrühren. Die beiden Knoblauchzehen ungeschält hineinpressen, dann den Wein zugießen und verkochen lassen. Die passierten Tomaten und 350 ml kochendes Wasser untermischen, den größten Teil des Basilikums hineinzupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die verschiedenen Fischarten in je 4 gleich große Stücke schneiden, sämtliches Seafood in die Suppe geben (geöffnete Muscheln, die sich auf Klopfen nicht schließen, wegwerfen) und zugedeckt garen. Für die Soße den Knoblauch schälen und mit einer Prise Salz und dem Safran im Mörser zerstoßen, dann den Sauerrahm und 1 Spritzer Zitronensaft einarbeiten. Sobald sich die Muscheln geöffnet haben (Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen), ist auch der Fisch gar (nach etwa 6 Minuten).

Die Suppe abschmecken, mit dem restlichen Basilikum und dem Staudenselleriegrün garnieren und mit der Safransoße und dem Knoblauchbrot servieren.

Zutaten für 4 Personen

Knoblauchbrot:

- 1 Ciabatta
- 3–4 Knoblauchzehen
- einige Zweige frischer Steinpilzthymian
- 1 EL natives Bio-Olivenöl

Fischtopf:

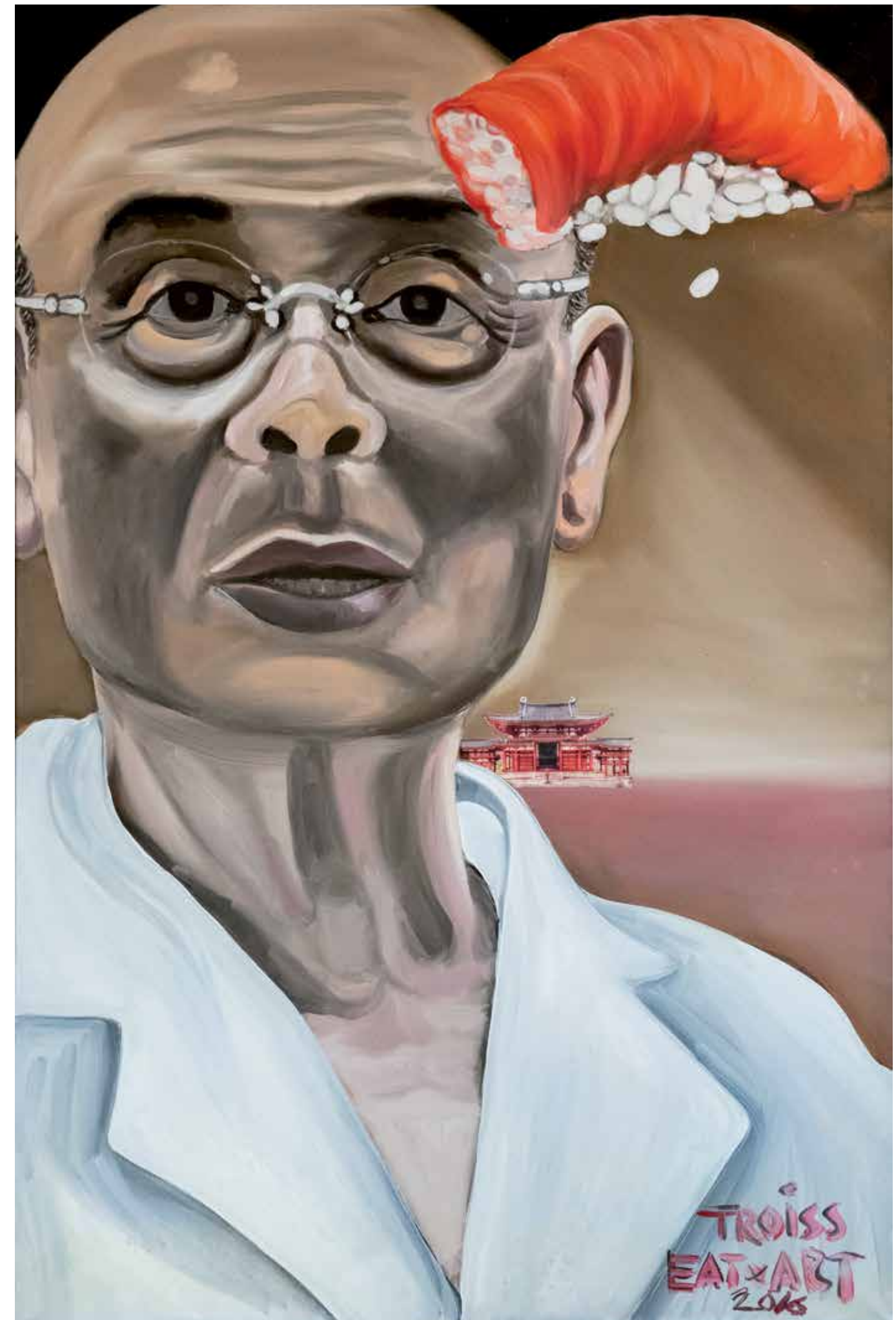
- 1 Staudensellerie
- 4 Sardellenfilets
- 4 Frühlingszwiebeln
- ½–1 frische rote Chilischote
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml Weißwein
- 700 g passierte Fleischtomaten
- 1 kleiner Bund Basilikum
- 400 g gemischte Fischfilets, sorgfältig entgrätet (etwa Rotbarbe, Petersfisch und Wolfsbarsch)
- 400 g Mies- und Venusmuscheln, abgebürstet und entbartet
- 4 rohe, ungeschälte Riesengarnelen

Soße:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Safran
- 3 geh. EL Sauerrahm
- Saft von ½ Zitrone

JIRO ONO

Jiro Ono | 2016 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



JIRO ONO

JIROS UND DAS BESTE SUSHI DER WELT AUS JAPAN

Der 94-jährige Sushi-Meister Jiro Ono ist nationales Kulturgut. Er arbeitet unermüdlich in seinem weltbekannten Restaurant „Sukiyabashi Jiro“ in Tokio. Er hat sein ganzes Leben der Herstellung von Sushi verschrieben und sucht immer weiter nach der perfekten Zubereitung.

PS: Man muss in seine Arbeit und sein Tun verliebt sein. Punkt.

Quelle: URL: <https://www.film.at/jiro-und-das-beste-sushi-der-welt> [abgerufen am 13.02.2022].

JIRO UND SEINE SHUSHIS

Philosophie

„Du musst dich in deine Arbeit verlieben. Wenn du dich beschwerst, wirst du nie fähig sein, eine gute Arbeit zu tun“, ist Sushimeister Jiro Ono überzeugt. Mit dieser Devise hat es der Japaner weit gebracht, denn immerhin hat der Guide Michelin seine Küche mit drei Sternen ausgezeichnet. An Äußerlichkeiten kann dies nicht gelegen haben, schließlich liegt das „Sukiyabashi Jiro“ in einem Tokioter U-Bahnhof und bietet nur 10 Plätze. Trotz seines hohen Alters geht Jiro Ono noch jeden Morgen auf den Tsukiji Fischmarkt und kauft dort seine Zutaten.

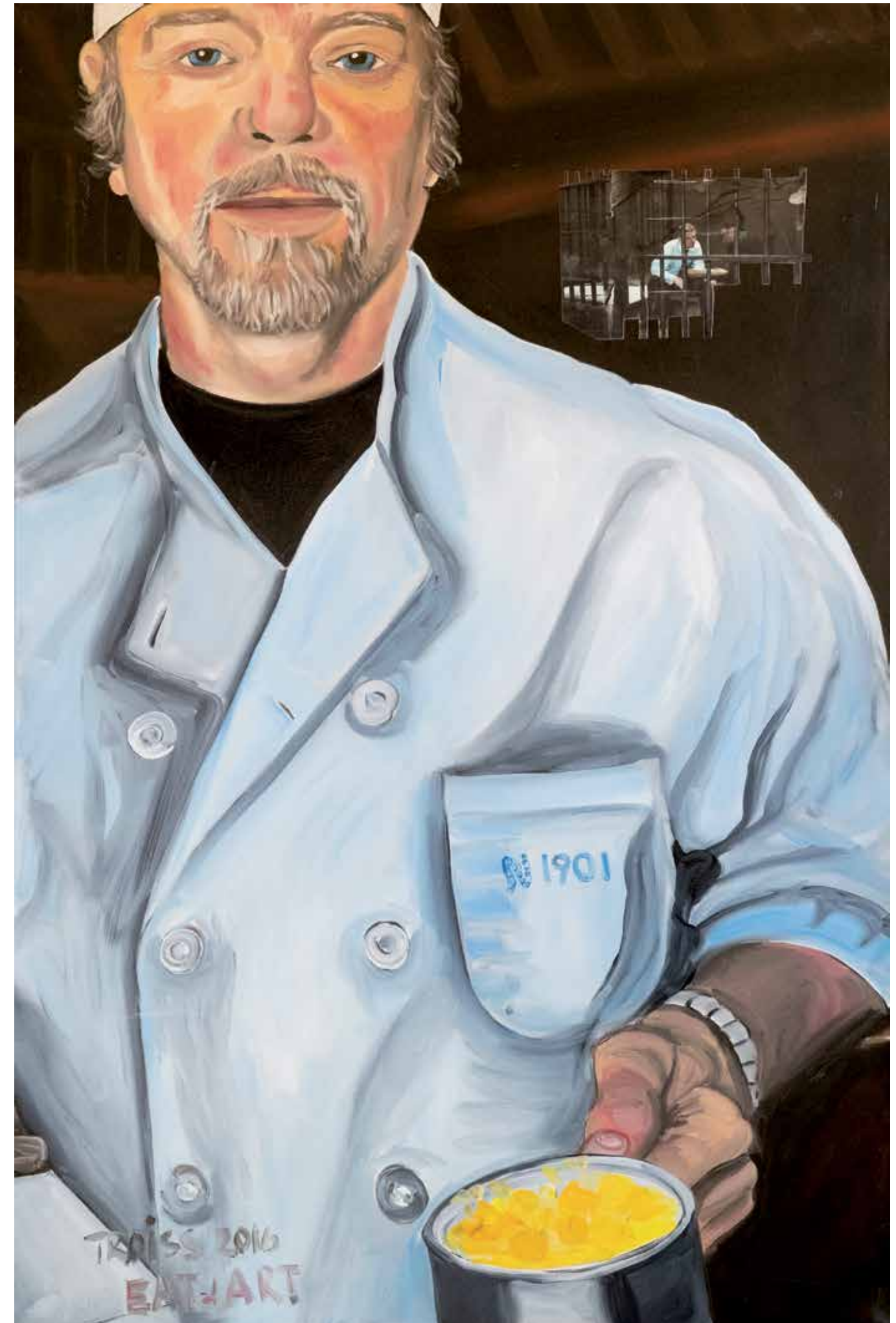
Quelle: Schmidt, Philippa: Jiro Dreams of Sushi. URL: <https://www.essen-und-trinken.de/berlinale/78166-rtkl-berlinale-kulinarisches-kino-jiro-dreams-sushi> [abgerufen am 13.02.2022].

Zutaten

Liebe + Perfektion

BRIAN PRICE

Brian Price | 2016 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



BRIAN PRICE

Brian Price bereitete als Gefängniskoch in Texas für 200 Todeskandidaten ihre Henkersmahlzeit zu. Seit Texas 1976 die Todesstrafe wieder einführte, wurden in Huntsville 470 Menschen getötet. Der Letzte 2001.

Am 30. Januar 2003 wurde Brian Price entlassen. Elf Monate vor dem Ablauf der 15 Jahre Haft.

PS: Er sei heute ein anderer Mensch, sagt er, ein wiedergeborener Christ.

Quelle: Peter Troißinger

REZEPT NACH BRIAN PRICE „REIS-EIERSPEISE“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

1. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Basiswürzsauce und der Milch verquirlen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Reis etwas anbraten.
3. Die Eiermasse dazugeben, durchrühren und dann stocken lassen.
4. In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, fein schneiden und die Eierspeise damit bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen

200 g Steirer Reis aus dem Vulkanland (gekocht)
6 Stk. Eier
2 EL Milch
2 EL Basiswürzsauce Malerwinkl
½ Bund Schnittlauch
3 EL Öl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

20 min Gesamtzeit
10 min Zubereitungszeit
10 min Zubereitung

WOLFGANG PUCK

Wolfgang Puck | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



WOLFGANG PUCK

GASTRO KULINATOR

Wolfgang Puck aus Kärnten ist die ultimative Verkörperung des American Dreams, er ist der bekannteste Star-Business-Koch Amerikas.

Mit weltweit über 5000 Mitarbeiter:innen und 400 Millionen Jahresumsatz ist er der kulinarische Arnold Schwarzenegger.

Quelle: Peter Troißinger

REZEPT NACH WOLFGANG PUCK „PIZZA“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

Den Honig und die Hefe mit 60 ml warmem Wasser in einer Schüssel auflösen. Den Knethaken in die Küchenmaschine geben und dann Mehl und Salz miteinander vermischen. Das Öl, die Hefe-Mischung und das restliche Wasser untermengen und langsam ca. 5 Minuten lang kneten, bis der Teig sich vom Rand der Schüssel löst.

Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und noch 2–3 Minuten mit den Händen durchkneten. Der Teig sollte sich weich und geschmeidig anfühlen. Den Teig mit einem sauberen, feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen (idealerweise mit Pizzastein auf mittlerer Schiene) 30 Minuten auf 260 °C vorheizen.

Den Teig in vier Kugeln teilen. Jede sollte zirka 170 g wiegen. Die Ränder der Kugeln leicht nach unten und an der Unterseite in die Mitte ziehen. Vier- bis fünfmal wiederholen, bis sich ein runder weicher Ball geformt hat. Die Teigkugel anschließend auf einer nicht bemehlten Fläche mit den Händen so lange rollen, bis sich eine einheitliche Kugel geformt hat. Die Teigkugeln dann erneut unter einem feuchten Tuch 20–25 Minuten gehen lassen. Wollen Sie den Teig vorbereiten, können Sie ihn zu diesem Zeitpunkt in Frischhaltefolie einwickeln und bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Zubereitung der Pizzas die Teigkugel in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen und den Teig dann auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis er einen Durchmesser von 20 cm hat. Der Rand sollte dabei etwas dicker sein als das Innere der Pizza.

Die Teigfladen auf einem leicht mit Mehl bestreuten Holzbrett platzieren. Die gesamte Pizza außer den Rand mit Olivenöl bestreichen und die roten Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Pizzas dann (am Pizzastein) 8–12 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.

Den Dill mit dem Sauerrahm bzw. der Crème fraîche verrühren und das Ganze dann mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Pizzas auf vorgewärmte Pizzateller geben und mit der Creme bestreichen. Die Lachsforelle sowie den Kaviar dekorativ auf der Pizza verteilen, diese in vier Teile schneiden und sofort servieren.

Zutaten für 4 Pizzas, Durchmesser: 20 cm

Pizzateig:

- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Waldhonig aus der Steiermark
- 240 ml warmes Wasser (ca. 45 °C)
- 700 g Universalmehl
- 1 TL Steinsalz
- 1 TL Olivenöl extra vergine und etwas zusätzliches Distlöl von der Ölmühle Fandler zum Bepinseln

Belag:

- 450 g hausgeräucherte Lachsforelle, hauchdünn geschnitten
- 60 ml Olivenöl extra vergine
- 1 mittelgroße rote Zwiebel in Julienne geschnitten
- ¼ Bund Dill, gehackt; 4 kleine Zweige zur Dekoration zurückbehalten
- 240 ml Sauerrahm oder Crème fraîche
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 gehäufte EL Forellenkaviar

RICHARD RAUCH

Richard Rauch | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



RICHARD RAUCH

MEIN BRUDER, DER KOCH. MEINE SCHWESTER, DIE GASTGEBERIN.

Richard Rauch ist der österreichische Vorreiter der modernen, gehobenen Wirtshausküche. Er lebt in seiner eigenen „kulinarischen Welt“, die durch ihn zu neuer Ehre gekommen ist.

Er ist Koch des Jahres 2014 und wurde mit vier Hauben ausgezeichnet.

Quelle: Richard Rauch

KÜRBISTASCHERL, KÜRBIS- SAFRAN-FOND

Zubereitung

Tascherl:

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Kürbis schälen und in 16 feine Scheiben schneiden. Den Rest in 1 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Zucker würzen. Die Kürbisscheiben und -würfel auf einen großen Bogen Alufolie legen, die Thymianzweige darüberlegen, die Folie verschließen, auf ein Blech legen und 30 Minuten in das heiße Rohr schieben. Anschließend das Blech herausnehmen und den Kürbis in der Folie abkühlen lassen. Die weich geschmorten Kürbiswürfel mit einer Gabel zerdrücken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Den Kürbis hinzufügen, kräftig durchrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben und die Mangowürfel unterheben. Das Backrohr auf 60 °C Umluft vorheizen. Die Kürbisscheiben in 3 × 8 cm große Rechtecke schneiden und etwas salzen. Jeweils zwei Kürbisscheiben über Kreuz legen, in die Mitte 1 EL Kürbisfüllung geben und zu einer Tasche einschlagen. Mit Olivenöl bepinseln und im Rohr 10 Minuten warm halten.

Kürbiskernölmalto:

Das Kürbiskernöl mit Malto und Salz in einer Schüssel verkneten und in einer beschichteten Pfanne langsam warm rösten, sodass lauter kleine Kügelchen entstehen. (Durch das Erhitzen kommt der Geschmack des Kernöls noch besser zur Geltung.)

Kürbisblüten:

Die Kürbisblüten vorsichtig öffnen und mit einer Pinzette den Blütenstempel entfernen. Den Gemüfefond und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Estragon und die Kürbisblüten darin einlegen und 1–2 Minuten glacieren.

Kürbisfond:

Für den Fond den Kürbis schälen und entsaften, sodass 250 ml Kürbissaft entstehen. Die Gewürze hinzufügen, in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend auf 200 ml reduzieren. Die Gewürze abseihen, die Fruchtsäfte einrühren und eventuell leicht binden. Vor dem Servieren etwas salzen und mit wenigen Tropfen Zitronenöl parfümieren.

Anrichten:

Die Kürbistascherln auf dem Teller verteilen, diese mit Kürbis-Safran-Fond umgießen und zwei Kürbisblüten dazusetzen. Mit gehackten Kürbiskernen und Zitronenverbene überstreuen und mit 1 EL Kürbiskernmalto ergänzen.

Zutaten für 4 Personen

Tascherl:

400 g Moschuskürbis
(vorzugsweise Langer Kürbis von Neapel)
Salz, Zucker
2 Zitronenthymianzweige
100 g Schalotten, geschält und fein gehackt
2 EL Olivenöl
Cayennepfeffer, Limettensaft
50 g Mangofruchtfleisch, in kleine Würfel geschnitten

Kürbiskernölmalto:

45 ml Kürbiskernöl
25 g Malto
eine Prise Salz
gehackte Kürbiskerne
Zitronenverbene

Kürbisblüten:

2 Kürbisblüten
2 EL Gemüfefond
1 EL Butter
1 kleiner Estragonzweig
Salz

Kürbisfond:

400 g Kürbis
1 TL Kardamomkapseln
15 Safranfäden
1 EL fein geriebener Ingwer
30 ml Yuzusaft
30 ml Passionsfruchtsaft
Salz
Cayennepfeffer
60 ml Ananassaft
Zitronenöl

Rezept: Richard Rauch

Flying 4 – der Fall, wo geht es hin? | 2018 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HEINZ REITBAUER

Heinz Reitbauer | 2016 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



HEINZ REITBAUER

STEIRERECK WIEN – SEIT JAHREN DIE NUMMER 1

Die kulinarische Konstante und Hotspot an der Spitze Österreichs: das Steirereck Wien.

Reitbauer sieht seinen Beruf als sein Leben und betont das große Glück, mit seiner Frau eine Partnerin an seiner Seite zu haben, die das alles mitmacht, „das ist unser Leben“.

Quelle: Reisel, Michaela: Das Steirereck. Heinz Reitbauer über die österreichische Gastronomie, Konkurrenz und das Leben. Gastro.News (online), 26.06.2016, URL: <https://www.gastro.news/magazin/das-steirereck-heinz-reitbauer-ueber-die-oesterreichische-gastronomie-konkurrenz-und-das-leben/> [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH HEINZ REITBAUER „ERDÄPFEL- WIESENKRÄUTER-STRUDEL“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

Füllung:

Die Erdäpfel in Kümmel-Salzwasser weich kochen, abseihen und überkühlen lassen.

Anschließend schälen und blättrig schneiden.

300 g Topaz-Äpfel schälen, entkernen, blättrig schneiden und den Erdäpfeln beimengen.

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen.

Rosmarin begeben und die Erdäpfel damit übergießen und vorsichtig vermengen.

Alle Kräuter sauber waschen, grob zupfen und unterheben.

Mit Salz, Pfeffer, Basiswürzsauce und Muskat abschmecken.

Strudel:

Die Strudelteigblätter auf einem sauberen Küchentuch auslegen und mit Wasser leicht einstreichen.

Fülle aufsetzen, Seitenränder leicht einschlagen und den Strudel einrollen.

Mit der flüssigen Butter den Strudel großzügig einstreichen und den Strudel im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 20–25 Minuten goldgelb backen.

Tipp:

Mit Kräuterrahm und Häuptlsalat servieren.

Zutaten für 4 Personen

Füllung:

750 g Erdäpfel, mehlig

Steinsalz

Kümmel, ganz

300 g Topaz-Äpfel

90 g Schalotten, fein geschnitten

110 g Butter

1 TL Rosmarin, gehackt

10 g Ingwer, geschält und gerieben

2 TL Basiswürzsauce Malerwinkl

30 g Wiesenkräuter (Gundelrebe, Spitzwegerich, Vogelmiere, Schafgarbe, Wilder Sellerie oder Kräuter nach Saison)

20 g Wiesenkerbel

15 g Estragon

Pfeffer, schwarz und ganz

Muskatnuss, gerieben

Strudel:

2 Stk. Strudelblätter, fertig

Wiesenkräuterfülle

2 EL Butter, flüssig

MANUEL RESSI

Manuel Ressi | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



MANUEL RESSI

BÄRENWIRT IN HERMAGOR

Bevor wir hierher zurückgekehrt sind, haben wir 13 Jahre lang in Wien gelebt und uns vom Stadtleben inspirieren lassen. Irgendwann hatten wir Lust auf unsere Heimat, das Landleben und die Kindheitserinnerungen.

Quelle: URL: <https://www.baerenwirt-hermagor.at/ueber-uns/> [abgerufen am 13.02.2022].

GÄNSELEBER SELBST GESTOPFT & FRÜHAPFEL

Zubereitung

Gänseleber „selbst gestopft“:

Alle Zutaten im Thermomixer auf Stufe 6 mixen und auf 95 °C erhitzen. 10 Minuten mixen lassen. Mit der Spachtel den Rand sauber abputzen und nochmals 5 Minuten auf Stufe 10 mixen. Das Albumin dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 6 mixen. Schnell in jeweils 130-Gramm-Portionen in die vorbereiteten Becher gießen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse stürzen und halbieren. Die Ecken abrunden, dass es aussieht wie eine Gänseleberscheibe. In einer Teflonpfanne mit etwas Pflanzenöl beidseitig goldgelb anbraten und für 2 Minuten in das 160 °C heiße Backrohr geben. Auf die Teller geben und mit der Gänselebersauce nappieren.

Gänselebersauce:

Die Gänseleber ca. 1 Stunde bei 60 °C im Vakuum garen. Die Sauce Demiglace erhitzen und die gegarte Leber hineinmixen. Mit dem Honig und Madeira abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Frühapfel:

Das Kerngehäuse der Frühäpfel von unten mithilfe eines Parisienne-Ausstechers entfernen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Äpfel darin einlegen. Auskühlen lassen und dann die Haut abziehen. Vor dem Service das Apfelwasser mit Butter montieren und den Apfel glasieren. Mit Majoranblättern bestreuen.

Zutaten

Gänseleber „selbst gestopft“:

180 g weißer Polenta
600 g Gänsefond
300 g Gänsefett
40 g Parasolpulver
30 g Rote Rüben Saft
100 g junger Mais
2 g Ingwerpulver
1 Msp Kardamom, gemahlen
1 Msp Zimt, gemahlen
1 Msp Koriander, gemahlen
10 g Albumin
10 runde Plastikbecher mit einem Durchmesser von 120 mm
Salz

Gänselebersauce:

50 ml Waldhonig
300 ml Sauce Demiglace
100 g Bio-Gänseleber (keine Stopfleber)
Madeira

Frühapfel:

12 Stück Frühäpfel
1 l Wasser
100 g Zucker
50 g Butter
Majoran

Rezept: Manuel Ressi

MIKE SÜSSER

Mike Süsler | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



MIKE SÜSSER

DER FISCHKOPP

Süsser ist ein genialer Koch, etwas durchgeknallt im positiven Sinn. Er kommt aus Norddeutschland und trägt den Spitznamen „Fischkopp“.

Er ist Kochbuchautor, Fernsehkoch und bietet Kochkurse in seinem Kochstudio in Scharnstein (OÖ) an.

Quelle: Peter Troissinger

REZEPT NACH MIKE SÜSSER „HENDL-WRAP“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

1. Steirische Hühnerbrust mit Basiswürzsauce marinieren, mit Öl beträufeln und rundherum einmassieren.
2. In einer heißen Pfanne auf beiden Seiten hellbraun anbraten, dann bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 8–10 Minuten garen und abkühlen lassen.
3. Frischkäse, Senf, Sauerrahm, Honig und Schnittlauch verrühren, leicht salzen und pfeffern. Salate waschen, trocknen und grob zerzupfen.
4. Salatgurke, Cocktailtomaten und die Zwiebel mit etwas Essig, Öl, Salz, Pfeffer marinieren.
5. Das abgekühlte Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden.
6. Die Weizenfladen auf die Arbeitsfläche legen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Dabei einen etwa 3 cm breiten Rand freilassen. Mit Blattsalaten, Gemüse und Hähnchenfleisch belegen.
7. Die Seiten der Teigfladen einschlagen, dann den Fladen über der Füllung aufrollen. Nach Belieben in Butterbrotpapier wickeln – und falls unterwegs möglich: vor dem Verzehren schräg halbieren.

Zutaten für 4 Personen

2 steirische Hühnerbrüste mit Haut
2 EL Basiswürzsauce Malerwinkl
1 TL Öl
½ TL edelsüßes Paprikapulver
160 g Frischkäse
3 TL mittelscharfer Senf
50 g Sauerrahm
½ TL Honig
etwas Schnittlauch
Pfeffer
etwas Blattsalat
½ Salatgurke, in kleine Würfel geschnitten
8 Cocktailtomaten, in kleine Würfel geschnitten
½ rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
Birnen Balsamicoessig vom Gölles
2 Weizenfladen (z. B. Wrap-Tortillas)

PETER TROISSINGER JUN.

Peter Troißinger jun. | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



PETER TROISSINGER JUN.

ERFINDER & HAUBENKOCH

Die Kunst des Würzens: Nach dem Vorbild der fernöstlichen Sojasaucen braut Küchenmeister Peter Troißinger (Malerwinkl) die fermentierte Würzsauce aus steirischen Süßlupinen. Als Junior Chef vom Malerwinkl in Hatzendorf hat er die alten Gemüsesorten mit seiner Philosophie „Der Garten des Kochs“ im Steirereck etabliert. Ein junger Wilder, der die alten Gemüsesorten in die neue Küche mit aller Kraft des Geschmacks einbringt.

GEFLÄMMTER SAIBLING MIT BRUNNENKRESSE & BASIS-WÜRZSAUCE AUS SÜSSLUPINEN

Zubereitung

Läuterzucker kochen = Wasser und Zucker aufkochen und auskühlen lassen.

100 g Läuterzucker und Essig vermengen.

Filetierte, gezupfte Saiblingfilets salzen und für 15 Minuten in die Marinade einlegen. Fisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, Bauchgräten von den Filets schneiden und mit dem Bunsenbrenner die Haut abflämmen, oder kurz in einer Teflonpfanne bei großer Hitze ohne Fett auf der Hautseiten anbraten. Das Filet mit einem scharfen Messer in 7 Stücke schneiden.

Zutaten für marinierte Zwiebel zusammen aufkochen und auskühlen lassen.

Für die Kernöl Mayonnaise Dotter, Essig, Senf, Wasser und Gewürze mixen und Tröpfchenweise das Kernöl mit einem Zauberstab einmischen. In Spritzbeutel füllen und kühl stellen. 4 Stk. Radieschen dünn aufschneiden, Brunnenkresse und Sauerampfer zupfen.

Fisch auf die Teller geben. Mehrere Punkte der Mayonnaise daneben setzen, mit eingelegten Zwiebeln, Radieschen und Kräutern belegen und mit Basis-Würzsauce aus Süßlupinen vollenden.

Zutaten für 4 Personen

2 Stk. Saibling, frisch filetiert ohne Gräten
Bunsenbrenner mit Butangas (wenn nicht vorhanden, können auch geräucherte Forellen verwendet werden)

Marinade für den Saibling:

115 g Wasser
115 g Kristallzucker
80 g Apfelessig oder weißer Balsamessig
Salz
40 g Basis-Würzsauce Malerwinkl

Marinierte Zwiebeln:

8 Stk. Schalotten oder Perlzwiebeln, geschält und geviertelt
125 g Sauvignon Blanc
125 g Wasser
30 g Zucker
5 g Salz

Kernöl Mayonnaise:

2 Eidotter
30 g Apfelessig oder weißer Balsamessig
1 TL Estragon Senf
30 g Wasser
Prise Salz
Prise Cayenne
100 ml Kernöl

Rezept: Peter Troißinger jun.

CHRISTIAN ÜBELEIS

Christian Übeleis | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



CHRISTIAN ÜBELEIS

DER WÜRSTELKRIEGER

Der Haubenchef kreiert im alten Herrenhaus für
Geschmäcker von übermorgen.

Quelle: Peter Troißinger

DIE KERNÖL KLETZENNUDEL MIT WEIZER SCHAFJOGHURT

Zubereitung

Der Teig:

Den Kernölteig 3 mm dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte mit Eiweiß bestreichen, darauf je einen Teelöffel Fülle geben. Mit der zweiten Hälfte abdecken und die Ränder fest andrücken. Die Kletzennudeln an den Rändern leicht zusammenschieben. In leicht wallendem Wasser ziehen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und 1 EL Honig zugeben. Die Kletzennudeln darin schwenken.

Die Kletzenfülle:

Kletzen in einer Auslese (Traminer oder Riesling) über Nacht marinieren. Mit der Marinade aufkochen und die Kletzen eine weitere Nacht darin ziehen lassen. Sehr fein hacken, mit den übrigen Zutaten verrühren.

Das Schafjoghurt:

Alle Zutaten leicht verrühren.

Zutaten für 4 Personen

Teig:

500 g griffiges Mehl
140 g Wasser
1 Ei, 2 Dotter
30 g reines Kürbiskernöl
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig verarbeiten.
1 Stunde mit Klarsichtfolie abgedeckt rasten lassen.

Kletzenfülle:

250 g Kletzen (getrocknete Birnen)
2 EL Honig
50 g Weißbrotflocken
50 g geröstete und geriebene Kürbiskerne

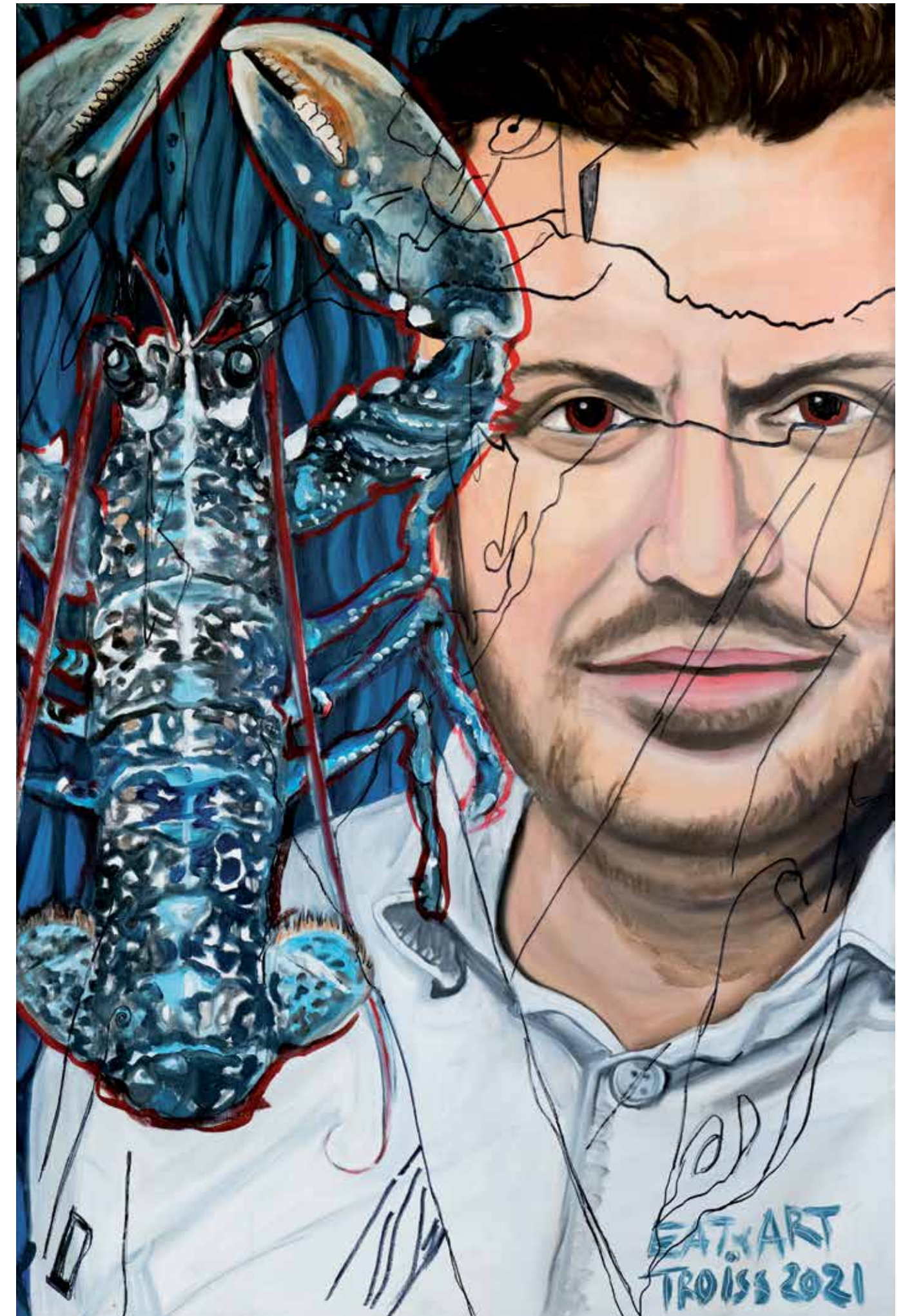
Schafjoghurt:

360 g Schafjoghurt
50 g Zucker
etwas frischen Thymian, gezupft
Saft einer ½ Zitrone

Rezept: Christian Übeleis

CHRISTOF WIDAKOVICH

Christof Widakovich | 2021 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



CHRISTOF WIDAKOVICH

*DEN GESCHMACK VON MORGEN TREFFEN – EL GAUCHO-KÜCHENPATRON
CHRISTOF WIDAKOVICH*

Die Erfolgsgeschichte der Grossauer Unternehmensgruppe startete in den 1980er-Jahren im Namen einer einzigen Mission: Gästen genussvolle Erlebnisse zu schenken.

Seine berühmte Fischsuppe, die Christof Widakovich im El Pescador aufischt, ist nie versalzen, obwohl er seit Jahren in seine Herti verliebt ist.

Quelle: Maros-Goller, Martina: Runder Geburtstag von Christof Widakovich: Wünsche à la carte zum 40er. MeinBezirk.at [online], 13. Juni 2018, URL: https://www.meinbezirk.at/graz/c-leute/runder-geburtstag-von-christof-widakovich-wuensche-la-carte-zum-40er_a2679035 [abgerufen am 13.02.2022].

FISCHSUPPE WIDAKOVICH

Zubereitung

Ingwer, Zitronengras, Stangensellerie, Fenchel und Zwiebeln in gröbere Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten und mit dem Alkohol ablöschen. Safran, Fischfond, Tomatenpolpa und Wasser dazugeben.

Danach ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Durch ein Sieb abseihen, die gekochten Zutaten leicht mit einem Schöpfer durchdrücken.

Danach die Suppe leicht kochen lassen, Salz, Zitronensaft und Zesten beigegeben. Mit einem Stabmixer die Butter einmischen.

Als Einlage: Garnelen, Lachs, Zander, Meeresfrüchte.

Danach mit Jungzwiebeln, gehacktem Koriander und einem Schuss Obers verfeinern.

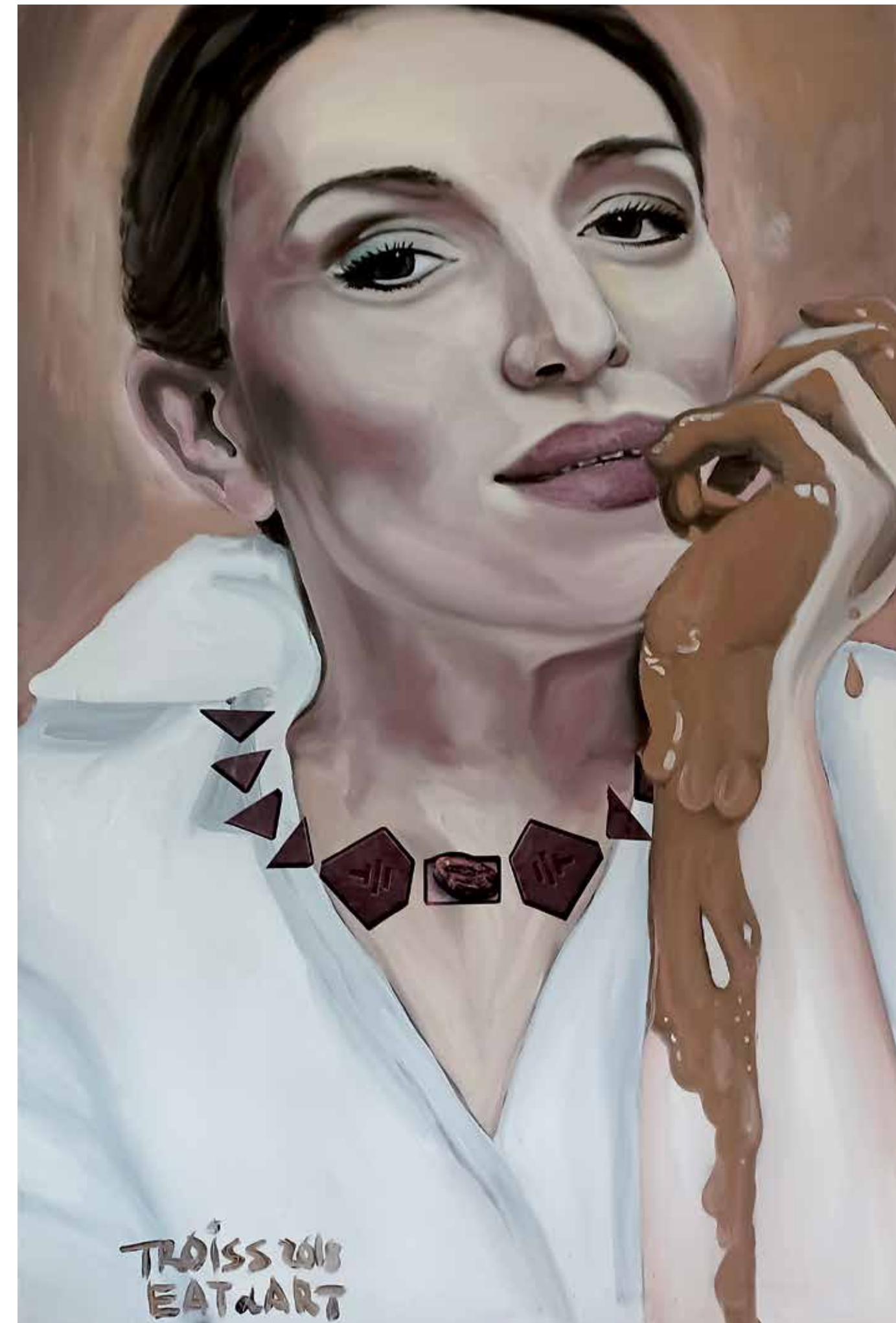
Zutaten für 4 Personen

50 g Ingwer, frisch
60 g Zitronengras
100 g Zwiebeln, gelb
150 g Stangensellerie
70 g Fenchel
35 g Tomatenmark
50 ml Nolly Prat
30 ml Pernot
30 ml Portwein weiss
500 g Tomatenpolpa
1 g Safran
0,5 l Fischfond (oder alternativ Gemüsefond)
5 l Wasser
250 g Butter
4 g Salz
1 Stk. Zitrone (Saft & Zesten)
50 ml Olivenöl

Rezept: Christof Widakovich

EVELINE WILD

Eveline Wild | 2018 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



EVELINE WILD

... IM WILDEN EDER

Chocolatière und Pâtissière, Konditorweltmeisterin und Fernsehköchin: Backen ist ihre Leidenschaft, kurz gesagt, ihre Berufung.

Der Weltmeistertitel 2001 in Seoul belohnte sie für das überdurchschnittliche Leistungsspensum während der Ausbildung. Durch verkuppelnde „Umstände“ lernte sie Stefan, ihre Liebe, kennen und damit auch ihre jetzige Wirkungsstätte: das Hotel Der WILDe EDER****.

Quelle: Eveline Wild

APFELSTRUDEL

Zubereitung

Apfelfülle:

Die Butter zerlassen und leicht aufschäumen lassen, Brösel, Mandeln und Gewürze zugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Bröselmischung vermengen und in Häufchen auf den bebutterten Strudelteig verteilen. Eindrehen und bei ca 180 °C knusprig backen. Evtl. Silikonbackformen verwenden, um eine schönere Form zu garantieren.

Zimteis:

Die 60 g Zucker zu Karamell schmelzen und die Zimtstangen beigegeben. Von der Hitze nehmen und mit der vorgewärmten Sahne-Milch-Mischung aufgießen. 10 min ziehen lassen und dann absieben. Nun die „Karamell-Milch“ erneut erwärmen und mit dem Dotter-Zucker-Gemisch während ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. NICHT KOCHEN! Sonst gerinnt das Eiweiß!
Sofort abkühlen, möglichst im Kühlschrank über Nacht reifen lassen und am nächsten Tag in der Eismaschine frieren.

Zutaten

Fertiger Strudelteig:

(verwende ich deshalb, weil der fester ist als der selbstgemachte)

Rezept, falls dennoch eines gebraucht wird:

200 g Mehl
2 EL Pflanzenöl
Salz
120 g Wasser
Alle Zutaten ca. 5 Minuten verkneten, mit Öl bepinseln und etwa 2 Stunden rasten lassen.

Apfelfülle:

500 g säuerliche Äpfel
70 g Butter
40 g Brösel
30 g gehobelte Mandeln
40 g Zucker
Zimt
Zitrone

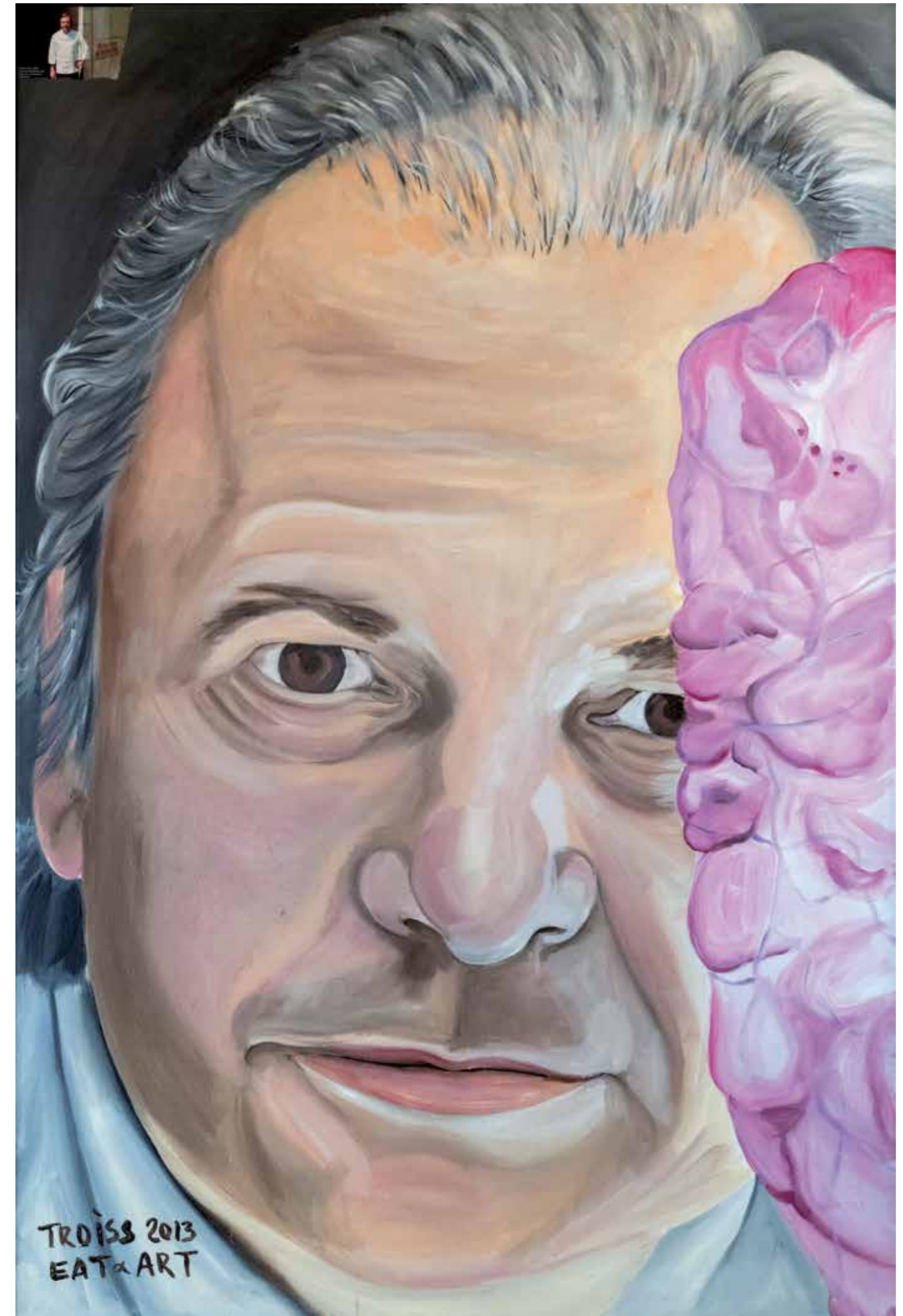
Zimteis:

60 g Zucker – zu Karamell schmelzen
2 Stk. Zimtstangen, grob zerhackt
250 g Sahne
250 g Milch
Prise Salz
6 Stk. Dotter
50 g Zucker

Rezept: Eveline Wild

ECKART WITZIGMANN

Eckart Witzigmann | 2013 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



ECKART WITZIGMANN

DIRIGENT DER KOCHTÖPFE

Österreichischer Koch, Gastronom und Kochbuchautor, Witzigmann war Wegbereiter der „Nouvelle Cuisine“. Im Jahr 1979 erhielt er als erster Koch drei Sterne von Guide Michelin verliehen und zwar für sein Gericht „Kalbsbries Rumohr“ im Restaurant Aubergine. Gault-Millau verlieh ihm 1994 die Auszeichnung „Koch des Jahrhunderts“, die bislang nur an Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédéric Girardet vergeben wurde.

Die New York Times ehrte ihn mit dem Titel „Koch der Könige und Götter“.

Quelle: Wikipedia [abgerufen am 13.02.2022].

REZEPT NACH ECKART WITZIGMANN „KALBSBRIES RUMOHR“ VON PETER TROISSINGER

Zubereitung

- Das Kalbsbries in ständig erneuertem Wasser 1–2 Stunden wässern, bis es völlig weiß ist. Mit etwas Zitronensaft in kaltes Salzwasser geben, aufwallen und neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen knorpeligen und häutigen Teilen befreien und zwischen zwei Tellern, mit einem Gewicht beschwert, über Nacht pressen.
- Am nächsten Tag das Bries in 50 g schwere Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Lauch in kochendem Salzwasser kurz aufkochen, eiskalt abschrecken und in einem Passiertuch gut abtrocknen. Die Crème double dickflüssig einkochen und die Lauchstreifen darin einmal stark aufkochen lassen. Neben dem Herd mit dem verquirlten Eigelb binden, abschmecken und abkühlen lassen.
- Die Trüffel unter fließendem Wasser abbürsten, abtrocknen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse mit dem Portwein begießen, 3 Minuten dünsten, abgießen und den Sud für die Sauce beiseitestellen.
- Die Gänseleberscheiben – möglichst in die gleiche Form wie das Bries geschnitten – in der geklärten Butter schnell auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Cognac beträufeln und leicht würzen.
- Je 2 Filoteigblätter mit Butter bestreichen, auf einem Tuch übereinanderlegen, in 20 cm große Quadrate schneiden und in Randnähe mit je 2 Scheiben Vulcano Schinken belegen. Bries, Trüffelscheiben und Gänseleber darauf schichten und den Lauch drumherum verteilen. Den Schinken darüberklappen und den Teig mithilfe des Tuches zweimal um die Füllung rollen. Überflüssigen Teig abschneiden, die Enden mit verquirltem Eigelb bepinseln und nach unten einschlagen. Die Briespakete auf einem gefetteten Blech im 220 °C heißen Backofen 35 Minuten backen.
- Für die Sauce den Lauch blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Geflügelbrühe mit Noilly Prat, der Hälfte des steirischen Sekt, Pfefferkörnern und Schalotte reduzieren, bis die Mischung dickflüssig geworden ist. Die Crème double zufügen und alles sämig einkochen lassen.
- Inzwischen den Lauch kurz in der Butter sautieren, salzen und pfeffern.
- Die Sauce durch ein Haarsieb passieren, wieder aufkochen, den übrigen steirischen Sekt zufügen und die Sauce mit den Butterstückchen montieren. Mit Trüffelsud, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Den Lauch und die Sauce auf vorgewärmte Teller geben, die Briespakete halbieren und darauf anrichten.

Zutaten für 4 Personen

Bries:

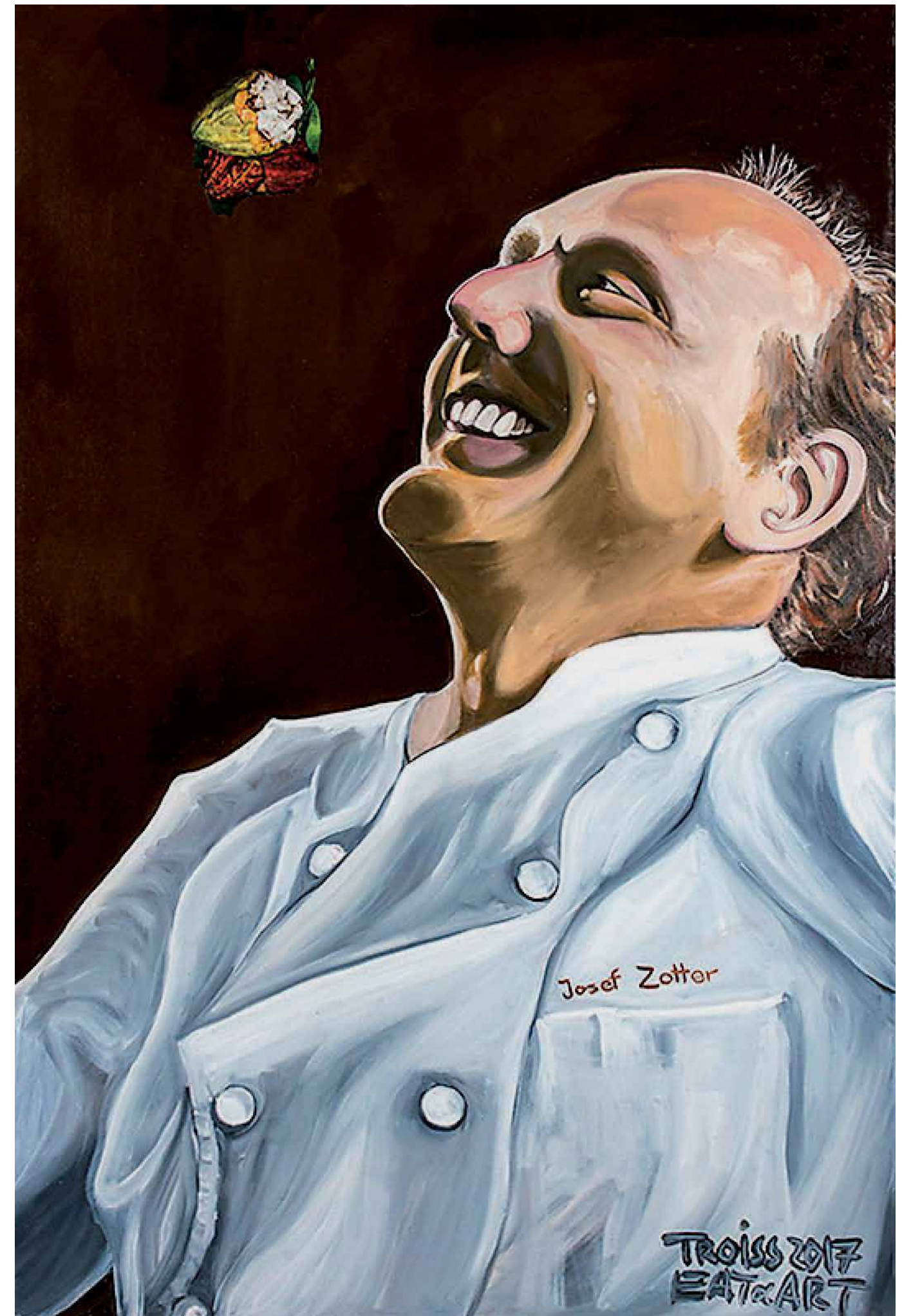
500 g Kalbsbries
Zitronensaft
2 Esslöffel Basiswürzsauce Malerwinkl
weißer Pfeffer aus der Mühle
400 g Lauch, nur die hellgrünen Teile, in sehr feine Streifen geschnitten
100 g Crème double
1 Eigelb
4 frische schwarze Trüffel (je etwa 30 g)
100 ml Portwein
4 Scheiben rohe Gänsestopfleber (je etwa 50 g)
50 g geklärte Butter
1 TL Cognac
8 Filoteigblätter
flüssige Butter zum Bestreichen und Einfetten
8 Scheiben Vulcano Schinken, hauchdünn geschnitten
1 Eigelb zum Bestreichen

Steirische Sektsauce:

80 g Lauch, in Streifen geschnitten
Salz
100 ml stark reduzierte Geflügelbrühe
100 ml Noilly Prat
100 ml steirisches Sekt
12 grüne Pfefferkörner, zerdrückt
1 Schalotte, fein gewürfelt
200 g Crème double
1 TL Butter zum Sautieren
weißer Pfeffer aus der Mühle
80 g kalte Butter, klein geschnitten
Trüffelsud

JOSEF ZOTTER

Josef Zotter | 2017 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



JOSEF ZOTTER

DER SCHOKOLADENVISIONÄR UND ANDERSMACHER

Josef Zotter wurde 1961 in Feldbach (Steiermark) geboren und ist Chocolatier, Bio-Landwirt und Andersmacher. Er erinnert sich an den Augenblick der Entscheidung: „Entweder die Schokolade oder die Konditorei.“ Da hat die Uli gesagt: „Ja, dann machen wir die Konditorei, weil bei der Schokolade bin ich mir nicht so sicher, ob die wirklich funktioniert.“ „Okay“, habe ich zu ihr gesagt, „dann machen wir die Schokolade.“ (lacht)

Quelle: URL: <https://www.zotter.at/das-ist-zotter/biografie> [abgerufen am 13.02.2022].

VEGANER SCHOKOLADEN-PUDDING-KUCHEN

Zubereitung

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Öl, Sojadrink und Zitronensaft hinzufügen und kurz mit einem Teigspatel vermengen.
2. Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für 30–35 Minuten fertig backen. Gut auskühlen lassen!
3. In der Zwischenzeit den Sojadrink in einen Topf geben. Die Speisestärke und den Zucker mit einem Schneebesen einrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Den Pudding unter Rühren aufkochen lassen. Die Reiskuvertüre hinzufügen und unterrühren.
4. Den Pudding in einen tiefen Teller umfüllen und sofort mit Klarsichtfolie abdecken, sodass keine Haut auf dem Pudding entsteht. Auskühlen lassen!
5. Den Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unter den ausgekühlten Pudding ziehen.
6. Einen Backrahmen um den Kuchen legen. Die Puddingcreme aufstreichen und mit einem Spatel glattstreichen.
7. Dunkle Schoko-Glühbirnchen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad erhitzen und auf der Puddingcreme verstreichen.
8. Den Kuchen für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Danach vorsichtig den Backrahmen lösen und genießen!

Zutaten für eine Form mit 25 x 30 cm:

Teig:

- 300 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 180 g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 300 g Soja-Reis-Drink
- 160 g Pflanzenöl, geschmacksneutral
- 10 g Zitronensaft, frisch oder gekauft
- etwas gemahlene Vanille
- 30 g Kakaopulver

Puddingfüllung:

- 400 ml Sojadrink oder Milch
- 100 g Glühbirnchen Reis weiß
- 40 g Speisestärke
- 2–3 EL Zucker (je nach Süße)
- 120 ml Schlagobers (vegan)
- 1 Pkg. Sahnesteif

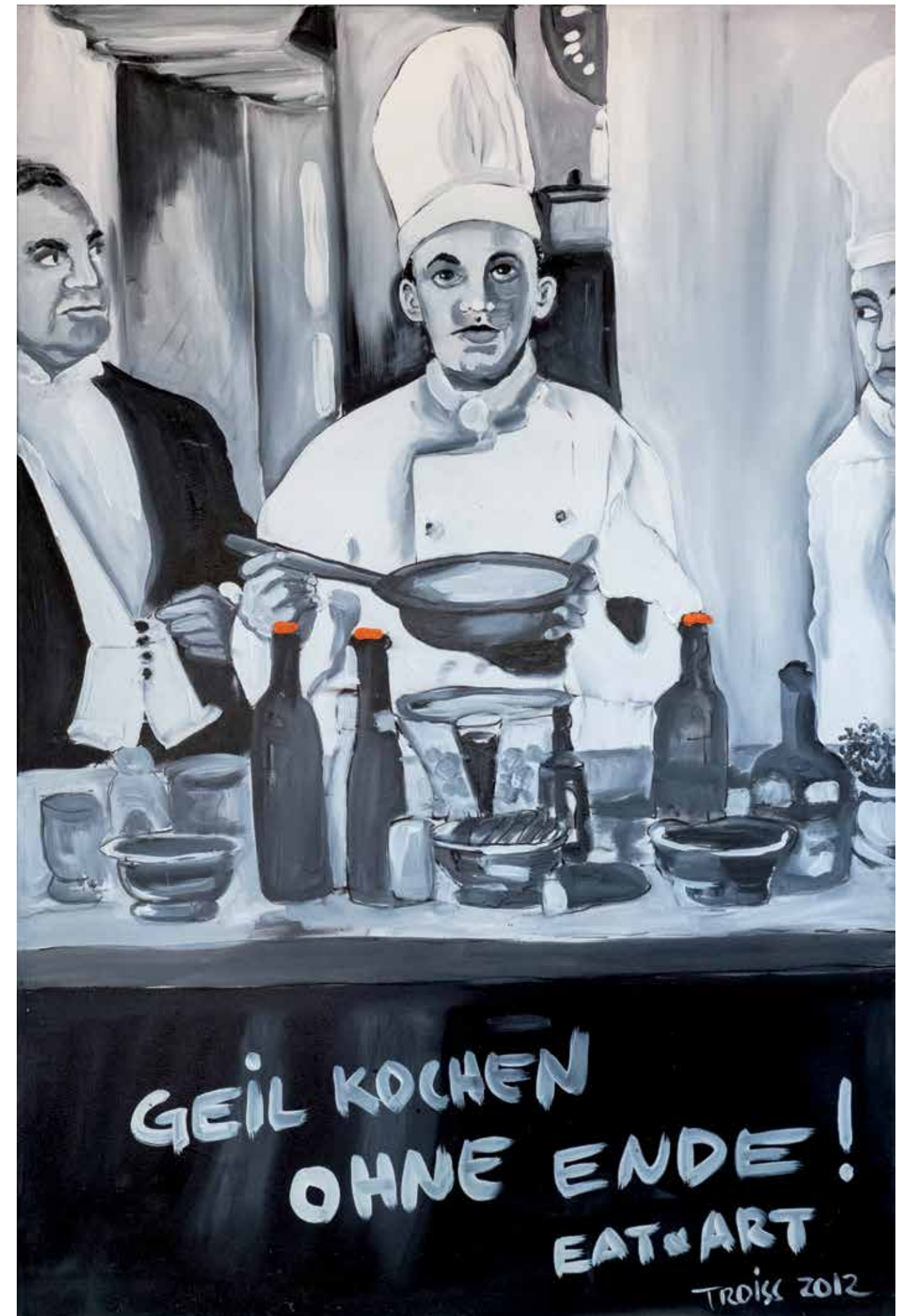
Ganache:

- 130 g Glühbirnchen Dunkle Schoko 60 %
- 20 g Kokosöl

Rezept: Josef Zotter

GEIL KOCHEN OHNE ENDE!

Geil Kochen ohne Ende! | 2012 | 150 x 100 cm | Öl auf Leinwand



GEIL KOCHEN OHNE ENDE!

Malerwinkl Restaurant Kunsthof – ein Familienkraftwerk übersteht jeden Sturm

Essen, trinken und Kunst genießen.

STEIRER-PFANDL

Eine Kreation von Peter Troißinger, Eat + Art-Kochkünstler

Zubereitung

Eine Stahlpfanne leicht heiß werden lassen, Schweineschmalz hineingeben und erhitzen. Zwiebelstreifen und Knoblauch anrösten, Beiriedscheiben 3 mm vom ganzen Beiried herunterschneiden (auf Schnittmaschine). Kurz beidseitig anbraten, dabei muss man schnell sein. Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Pfanne vom Herd nehmen, Kernöl gleichmäßig darübergießen, Sauerrahmtupfer, gemahlene Kürbiskerne darüberstreuen. Gekochte Eischeiben und Vogerlsalat, die Pfanne schön ausgarnieren und als letztes die gerösteten Brotscheiben in Streifen schneiden und am Rand der Pfanne platzieren. Die Pfanne dann auf ein Holzbrett geben und servieren.

Zutaten für 2 Personen

200 g Beiried, von Sehnen befreit
30 g Schweineschmalz
½ Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
5 cl Steirisches Kürbiskernöl
30 g gemahlene Kürbiskerne
3 EL Sauerrahm
2 Scheiben Schwarzbrot (Bauernbrot)
1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, Vogerlsalat

Rezept: Peter Troißinger

IMPRESSUM

IMPRESSUM

Herausgeber:
STEIERMARKHOF
Landwirtschaftskammer Steiermark
A-8052 Graz, Ekkehard-Hauer-Straße 33
+43/(0)316/8050 DW 7111
www.steiermarkhof.at
www.facebook.com/steiermarkhof
www.instagram.com/steiermarkhof

Katalogredaktion/Künstlerische Leitung:
Ing. Johann Baumgartner, MAS

Gestaltung:
Pauritsch Communication, Graz

Fotografien:
Barbara Mang

Lektorat:
Christina Schlemmer, BA

Korrektur:
Mag.^a Nicole Salsnig

Druck:
Offsetdruck Dorrong OG, Graz

ISBN: 978-3-9505012-4-7

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Fotoquellen: Impressum bzw. direkt beim betreffenden Bild Medium: Veröffentlichte Artikel werden im Buch lektoriert und redaktionell bearbeitet. Namentlich ausgewiesene Inhalte müssen nicht unbedingt der Meinung des Herausgebers entsprechen. Der Herausgeber übernimmt auch keine Verantwortung für Inhalte, Zitate oder Zahlen.

Datenschutz: Die Herausgeber legen größten Wert auf den sorgfältigen Umgang mit personenbezogenen Daten. Aus diesem Grund folgt unsere Datenschutzpolitik dem Grundsatz der Wahrung des Datengeheimnisses und betont in besonderer Weise den Schutz von personenbezogenen Daten. Die Quelle ist jeweils auf der Seite, beim betreffenden Objekt oder Artikel (Bild/Text) bzw. im Impressum ausgewiesen.

www.steiermarkhof.at/datenschutz

Für den Inhalt: © Die Autoren und Autorin

Für die Quellenangaben, Texte, Inhalt der Rezepte, Zitate, sowie für die Beschreibung und Porträts (Kunstwerke) der Köch:innen ist der Künstler und Autor Peter Troißinger verantwortlich.

© 2022 by STEIERMARKHOF Landwirtschaftskammer Steiermark



**Raiffeisen
Meine Bank** 


**Kunst ist
Teil unserer Kultur.**

Kunst und Kultur sind eine Bereicherung für Geist und Seele. Aus diesem Grund fördert Raiffeisen etablierte Institutionen sowie junge Talente der Musik, Bühne und bildenden Kunst. So stärken wir die Region und erhalten das kulturelle Erbe Österreichs. [raiffeisen.at](https://www.raiffeisen.at)

STEIERMARKHOF



Ekkehard-Hauer-Straße 33
A-8052 Graz
T: +43/(0)316/8050 DW 7111
F: +43/(0)316/8050 DW 7151
office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at

 www.facebook.com/steiermarkhof

 www.instagram.com/steiermarkhof



Auszeichnung
des Landes
Steiermark



Auszeichnung
der Stadt
Graz