

Pressemitteilung

Cocktailkreationen für die Festtage – regional & genial

Bäuerliche Produzenten bringen den Geschmack der Heimat ins Glas

Regionalität ist der Trend beim Einkaufen und Kochen. Doch Rezepte für echt coole und spritzige Cocktail-Ideen mit regionalen Zutaten gibt es kaum. Damit ist jetzt Schluss. Denn die Jungbarkeeper der HLT Leonfelden haben für uns gemeinsam mit ihren Pädagogen viele äußerst „süffige“ Drinks mit Zutaten aus der Region kreiert. Ob Edelbrände, Sirupe, Tees, Fruchtsäfte, Cider, Frizzante oder sonstige kulinarische „Regionauten“ – sie alle bringen frischen Schwung und den Geschmack der Heimat ins Sekt- oder auch Cocktailglas.

Mit regionalen Zutaten kann man zu Silvester nachhaltig anstoßen und es lassen sich oberösterreichische Geschmacks-Highlights erleben – pur, geschüttelt oder gerührt. Ob erfrischender „Pfefferminz-Prinz-Drink“ oder erdig-rauchiger „Rauner küsst Whisky-Cocktail“ – für jeden Geschmack findet sich ein köstlicher Lieblings-Cocktail oder auch ein prickelnder Cider- oder Frizzante aus Oberösterreich zum Anstoßen. Regionaler Cocktail-Genuss ist nicht nur zu den Weihnachtsfeiertagen und zu Silvester angesagt. Pfiffige Cocktails und andere „flüssige Schätze“ vom Bauernhof sind die trendigen Newcomer in der Partyszene. In diesem Sinne: Prost auf die oberösterreichische Aromen-Vielfalt im Glas.

Die Internetseiten www.gutesvombauernhof.at oder www.unsermost.at bieten einen Überblick, wo bäuerliche Saft-, Tee-, Frizzante-, Cider- oder Edelbrandprodukte in den Regionen zu finden sind. „Etwa 100 oberösterreichische Direktvermarkter haben sich auf die Produktion von prickelnden alkoholischen und alkoholfreien Getränken spezialisiert, 436 Direktvermarkter produzieren Edelbrände und all diese Produzenten verfolgen eine konsequente Qualitätsstrategie“, betont Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Edelbrände für Cocktails

Die bäuerlichen Edelbrand-Hersteller in Oberösterreich zeichnen sich durch enorme Innovationsfreudigkeit und qualitativ hochwertige Produkte aus. Mit ihren Edelbränden und

Likören sind sie sowohl in der Direktvermarktung als auch in der Gastronomie erfolgreich. Zutaten für die Cocktails mit heimischen Zutaten gibt es beispielsweise bei:

- Peter Affenzeller aus Alberndorf: Seine Leidenschaft sind exzellente Spirituosen. Im Jahr 2005, mit 18 Jahren, probierte Peter, das hauseigene Getreide in seine reinste Form zu bringen- und das ist für ihn der Whisky. Dies ist erfolgreich gelungen und so realisierte Affenzeller eine eigene Whiskydestillerie. Mittlerweile ist rund um die Produktion von Fine Austrian Whisky eine kleine Erlebniswelt für Besucher entstanden und Affenzeller hat noch viele weitere Ideen für die Zukunft in seiner Whiskydestillerie. Neben Whisky gibt es bei Affenzeller auch Wodka und Gin. www.peter-affenzeller.at
- Gerhard Wiesmeier, Holzhausen: Der Obsthof Wiesmeier bietet Bio-Obst und eine breite Palette an Bio-Produkten im eigenen Hofladen an. Essige, Sirupe, Fruchtaufstriche, Säfte und Fruchtsnacks zählen neben Edelbränden und Likören aus der hauseigenen Destillerie zum Produktsortiment. Ein Produkt-Highlight ist der Gin der Familie Wiesmeier. www.bio-obsthof.at
- Florian Prückl, Gutau, vulgo „Dambachler“: Die Edelbrände aus dem Hause Dambachler sind auf höchstem Niveau destilliert und ein Paradebeispiel regionaler Wertschöpfung. Die handverlesenen Früchte- und Getreidesorten stammen von heimischen Produzenten und den umliegenden Feldern oder Wiesen des brüderlichen Bio-Bauernhofs. Für den Brennmeister Prückl zählt die Freude an der Arbeit ebenso wie die regionale Qualität seiner Waren. Am Betrieb werden neben Edelbränden und Likören auch Bio-Essige erzeugt. Prückls Gin ist nicht nur ideal für Cocktails, sondern wird seit kurzem in der süßen Variante als Gin-Praline veredelt und vermarktet. www.dambachler.at

Prickelnde Getränke aus der Region

Oberösterreichs Produzenten haben die regionale, prickelnde Antwort für die in der Beliebtheit steigenden prickelnden Getränke. Stellvertretend für diese Produzenten hier ein paar Beispiele besonders gelungener und auch prämierter Innovationen im Bereich von Sekt, Frizzante oder Cider:

- Firlingerhof-Birnenschaumwein aus der Obstregion Scharten: Ausgesuchte Früchte aus den besten Lagen rund um Scharten sowie eine schonende Verarbeitung bilden die Grundlage für den Birnenschaumwein. www.firlingerhof.at



Ilse Schedlberger und Horst Hubmer vom Firlingerhof in Scharten empfehlen für besondere Anlässe den prickelnden Firlinger Birnenschaumwein. Bildnachweis: Firlingerhof, Abdruck honorarfrei

- „Fruchtperle“ – die alkoholfreie Variante von Familie Hofbauer aus Rufpling/Leonding: Der fruchtige, erfrischende, alkoholfreie Sekt wird in Original-Sektflaschen mit Korken abgefüllt und ist damit der ideale, prickelnde, alkoholfreie Genuss für feierliche Anlässe. www.hofbauer-leonding.at
- Frizz Holler – der prickelnde Frizzante vom Obergut von Thomas und Ulli Ober in Braunau: Das Getränk ist ein spritziger Fruchtgenuss aus Apfelmost und Holunderblütensirup, beides aus eigener Produktion. www.obergut.at
- REDHOTSECCO: Bei diesem Getränk vom Hof Maleninsky in Enns treffen Himbeere und Chili auf Birne. Der REDHOTSECCO ist wunderbar als Aperitif und als Speisenbegleiter zu kräftig Deftigem, Wild, Gegrilltem, zur dunklen Schokolade oder Käse geeignet. Der REDHOTSECCO der Familie Maleninsky wurde heuer mit der GenussKrone Österreich ausgezeichnet. www.maleninsky.at
- Augustin's Bio HimbeerRoter – eine prickelnde Cuvée aus Wolfsegg: Der Bio HimbeerRote vom BioApfelHof Stögermayr in Wolfsegg am Hausruck ist ein aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk, also eine zart perlende Mischung aus Birnenmost mit Apfel- und Himbeersaft aus hofeigener Produktion. Der BioApfelHof ist einer der 14 prämierten oö Jungmostbetriebe 2018. Damit gehören die Stögermayrs zu den Qualitätsmostproduzenten. www.bioapfelhof.at
- Birnencider – der prämierte Klassiker vom Mostheurigen Deisinger Hof in Katsdorf: Dieser mit Gold prämierte Cider ist eine Symphonie aus Pichlbirne, Speckbirne und Lederbirne. Mehr zur prickelnden Produktpalette des Deisinger Hofes und das Speisenangebot unter www.deisinger-hof.at.
- Es gibt in Oberösterreich aber nicht nur prickelnde Getränke aus Obst, sondern auch aus Weintrauben. Ein innovativer Jungwinzer, der einen Frizzante anbietet, ist Florian Eschlböck in Hörsching mit seinem 95 Tage PinkSecco. Eschlböck ist Mitglied im Landesweinbauverband und er bewirtschaftet momentan ca. drei Hektar Wein im Raum Leonding/Hörsching. Er ist innovativ in der Produktion und in der Vermarktung. www.95tage.at

Shake it easy! –

Mutige Cocktailkreationen der Jungbarkeeper der HLT Bad Leonfelden

Cocktails mit Alkohol: Rauner küsst Whisky

2 cl Single Malt Whisky
5 cl Apfel-Rote Rüben Saft
0,5 cl Weißer Balsamico
1 cl Cola-Sirup
Garnitur: Rosmarinweig



*Rauner küsst Whisky –
eine gewagte Cocktail-
Kombination.*

*Bildnachweis: Erwin Pils,
Abdruck honorarfrei*

HotSecco liebt Zwetschke

2 cl Essigzwetschkenwasser
0,5 cl Apfelessig Eichenfass
2 cl Goldmelissen-Sirup
ca. 6 cl REDHOTSECCO
Garnitur: eingelegte Essigzwetschken

Pfefferminz begrüßt Gin

4 cl Gin
10 cl Pfefferminz Tee
2 cl Zitronensaft
2 cl Goldmelissen-Sirup
Garnitur: Minze

Marille trifft Wodka

4 cl Wodka
5 cl Marillen Nektar
2 cl Zitronensaft
2 cl Goldmelissen-Sirup
Garnitur: Goldmelissenblüten



*Marille trifft Wodka lässt
sich zum Beispiel mit dem
„White Swan Vodka“ von
Peter Affenzeller in
Alberndorf zubereiten.*

*Bildnachweis: Erwin Pils,
Abdruck honorarfrei*

Regionale Cocktails - Alkoholfrei

Rüben-Zwerg

4 cl Apfel-Rote Rüben Saft
4 cl Milch
1 cl Zitronensaft
2 cl Cola-Sirup
Garnitur: Rosmarinzweig

Goldmelissen-Fee

4 cl Goldmelissen Tee
1 EL Honig
8 cl Milch
Garnitur: Himbeere

Pfefferminz-Prinz

10 cl Pfefferminz Tee
2 cl Zitronensaft
2 cl Goldmelissen-Sirup
Garnitur: Minze

Marillen-Zauber

6 cl Marillen Nektar
2 cl Zitronensaft
2 cl Goldmelissen-Sirup
Garnitur: Goldmelissenblüten

Kontakt bei Rückfragen: Mag. Maria Dachs,
Tel +43 50 6902-1246, maria.dachs@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at