

# KOCHZEITUNG

*Herbst / Winter*

Nº 01 / 2020

**Hallo,  
ihr Süßen!**  
Wir backen  
mit Kotányi



**Das kulinarische Traumpaar:**  
*Sweets & Lifestyle® und Wiener Salon Nougat*

# AEG

## SENSEPRO®

### DIE INNOVATIVE KOCHFELD NEUHEIT MIT KOCH-ASSISTENT



#### **SensePro® von AEG**

Das SensePro® Kochfeld mit dem neuen und einzigartigen Gargut-Sensor kann die Temperatur des Lebensmittels auf dem Kochfeld exakt messen. Durch eine im Kochfeld integrierte Antenne sind Sensor und Steuerung miteinander verbunden. Dadurch kann das Kochfeld jederzeit die erzielte Temperatur des Gargutes steuern. Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Lammkoteletts perfekt zubereiten – Sogar SousVide ist möglich.

SensePro® – leicht und unkompliziert kochen – jeden Tag mit Gargut-Sensor®

[www.aeg.at](http://www.aeg.at)

# EDITORIAL

**EVA  
ZECHBERGER**



*Liebe Gourmets  
und Küchendragoner.*

**K**ulinarik ist für mich ein Erlebnis. Sie bietet von A bis Z immer wieder Neues, Vertrautes, Überraschendes, Erfrischendes, Beruhigendes, Rührendes, Wärmendes, Beglückendes, Anregendes, Sättigendes, Bezauberndes, Berauschesndes, Erfüllendes und vieles, vieles mehr.

Kommen Sie mit auf unsere kulinarische Abenteuerreise! Apropos Reise: Ich habe in den vergangenen Wochen und Monaten sehr oft die lukullische Version von „Stadt, Land, Fluss“ gespielt und darf Ihnen diese Variante des Spiels aus den Kindertagen wärmstens ans Herz legen. Es ist nicht nur ein Amuse-Gueule, sondern hat – zumindest in meinem Haushalt – sehr oft als Inspiration für die Speisenfolge der kommenden Tage gedient. Es war und ist spannend, auf welche (wie man meint, längst vergessenen) Speisen man wieder kommt, und es eignet sich bestens als schöner Zeitvertreib für die nun kühleren Tage.

Wir von ichkoche.at wünschen Ihnen nun aber „Guten Appetit!“ beim Durchschmökern der druckfrischen Seiten der ichkoche.at-Kochzeitung!

Eva Zechberger & das ichkoche.at-Team

**Impressum:** Medieninhaber und Herausgeber: Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG/ichkoche.at, Hainburger Straße 33, 1030 Wien; Büro: ichkoche.at, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 50.000 Stk. **Chefredaktion:** Eva Zechberger. **Anzeigenverkauf:** martina.ploc@styria.com. **Lektorat:** Bernhard Paratschek. **Visuelle Gestaltung:** Alice Sowa, Linda Stern. **Produktion:** Styria Media Design GmbH & Co KG. **Bildbearbeitung:** Styria Media Design GmbH & Co KG, www.keinemachtenschlechtenbildern.at **Herstellung:** Neografia, a.s. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID-Nummer: ATU 61949324. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. **Kammer:** Wirtschaftskammer Wien. **Anwendbare Vorschriften:** Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impressum>. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten. Die nächste Ausgabe erscheint im April 2021.



## INHALT

**4-9**

**HALLO, IHR SÜSSEN!**  
Kotányi und Patisserie Landtmann  
beim Keksebacken



**11-18**

**DAS KULINARISCHE  
TRAUMPAAR:**

Sweets & Lifestyle® und  
Wiener Salon Nougat



Glücks-  
spirale

**20**

**WIR SIND  
VERLIEBT IN:  
unsere Küchenlieblinge!**



**16-18**

**BIERBRAUER  
IN ÖSTERREICH**



**24-25**

**TAKE A WALK ON  
THE WILD SIDE**  
mit dem Wüdian



**26-30**

**MORE THAN PASTA**

Nicht nur für  
Küchenrookies ...

GEWÜRZPROFI

**TIPP:**  
Verwenden Sie für einen Teil der  
Kekse weiße Kuvertüre!

Mit diesen Keksrezepten sind wir für die kühleren Tage gut vorbereitet – die süßen, kleinen Freuden wärmen uns Magen und Herz! Gewürze und Rezepte von Kotányi und der Patisserie Landtmann sind eine Liebeserklärung an den Winter.

Fotos: Kotányi

# VORFREUDE AUF DIE ~~STILLE~~ ZEIT *süße*

## POLO-KEKSE *mit Schokolade*

FÜR  
CA. 60  
KEKSE

### ZUTATEN

#### Für die Teigmasse

- 170 g Butter
- 90 g Staubzucker
- 20 g Kakaopulver
- 130 g Mehl, glatt
- 2 Eier
- 1 TL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz grob
- 1 Pkg. KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon

#### Für die Fülle

- 250 g dunkle Kuvertüre
- 250 g Schlagobers

#### Für das Dekor

- 200 g dunkle Kuvertüre

### ZUBEREITUNG

- 1** Für die Teigmasse Butter mit Staub-zucker, Vanillezucker, Kakao, Ingwer und Salz schaumig rühren und die Eier langsam unterrühren. Danach das Mehl unterheben.
- 2** Die Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Tupfen dressieren. Bei 180 °C Umluft zehn Minuten lang backen.
- 3** Für die Fülle das Schlagobers aufkochen, den Topf vom Herd nehmen,

die klein geschnittene Kuvertüre einrühren und auflösen.

**4** Die Creme eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend glatt rühren.

**5** Je zwei ausgekühlte Kekse mit der Fülle zusammensetzen und kalt stellen, bis die Creme fest ist.

**6** Für das Dekor die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse mit der Kuvertüre halbseitig glasieren und die Schokolade aushärten lassen.



Vanille ist ein Orchideengewächs, es gibt 70 bis 90 verschiedene Vanillesorten. Die bekannteste ist die Bourbonvanille, nach der Insel Bourbon benannt, dem heutigen Réunion; auch Tahiti- und Madagaskarvanille sind sehr bekannt. Die Schoten der Vanille sind schwierig zu kultivieren, werden händisch gepflückt und anschließend in einem aufwendigen Fermentierungsprozess verarbeitet.



# *Glasierte* **ZIMTSTERNE**

FÜR CA.  
80 ZIMT-  
STERNE

**TIPP:**  
*Mit etwas Lebens-  
mittelfarbe in der  
Glasur bringen Sie  
bunte Abwechslung  
auf den Keksteller!*



## ZUTATEN

### Für den Teig

- 210 g Feinkristallzucker
- 270 g Mandeln gerieben
- 50 g Staubzucker
- 2 Eiweiß
- 5 g KOTÁNYI Zimt gemahlen

### Für den Zuckerguss

- 2 Eiweiß
- 100 g Staubzucker

## ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig alle vorgesehenen Zutaten vermengen und die Masse kochlöffeldick ausrollen.

**2** Für den Zuckerguss Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen. Den ausgerollten Teig damit bestreichen und eine halbe Stunde trocknen lassen.

**3** Anschließend Sterne ausstechen – hierfür den Ausstecher vorher kurz in Wasser tauchen.

**4** Die Sterne auf Backpapier setzen und eine Stunde antrocknen lassen.

**5** Bei 80 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten trocknen lassen. Der Zuckerguss darf keine Farbe annehmen, er muss weiß bleiben.



*Zimt ist eines der ältesten Gewürze. Das Aroma des Zimtbaumes geht auf das in ihm enthaltene Zimöl zurück. Zimt ist eine Gewürz für die süße und die pikante Küche.*



# MOHN-SPITZ-BUBEN

mit feiner Marmelade

## ZUTATEN

### Für den Mürbteig

- 300 g Mehl, glatt
- 80 g Mohn gemahlen
- 300 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei
- 2 Pkg. KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 1 TL KOTÁNYI Neugewürz (Piment) gemahlen
- 1 Prise Salz

### Für die Füllung

- 200 g Ribiselmarmelade
- 40 g Staubzucker



## ZUBEREITUNG

**1** Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig nochmals kurz kneten, dann dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

**2** Bei der Hälfte der ausgestochenen Kreise in der Mitte ein kleines Herz ausstechen und die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

**3** Bei 180 °C Umluft im Backrohr zehn Minuten lang goldbraun backen. Auskühlen lassen. Die Kekshälften mit Loch mit Staubzucker bestreuen.

**4** Die restlichen Kekshälften mit Ribiselmarmelade bestreichen und die angezuckerten Hälften daraufsetzen.

*Neugewürz wird auch als Piment oder Nelkenpfeffer bezeichnet. Die Pflanze (Piment) gehört zur Familie der Myrtengewächse. Das aus dieser Pflanze gewonnene Gewürz schmeckt ähnlich den Gewürznelken, ist aber deutlich schärfer.*

# LEBKUCHEN- CHEESECAKE *im Bratapfel*

FÜR CA. 8  
PORTIONEN

## ZUTATEN

### Für den Cheesecake

- 1 Ei
- 90 g Feinkristallzucker
- 220 g Frischkäse
- 15 g geriebene Mandeln
- 8 Stk. harte Äpfel
- 4 TL KOTÁNYI Lebkuchen Großmutter's Art
- Butter für die Form

### Für die Streusel

- 40 g Butter
- 25 g Zucker
- 55 g Mehl
- 40 g geriebene Walnüsse
- 1 Prise Backpulver
- 1 TL KOTÁNYI Lebkuchen Großmutter's Art

### Für die Karamellsauce

- 120 g Feinkristallzucker
- 90 g Wasser
- 200 g Schlagobers
- 50 g Butter
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz grob
- 4 EL Kotányi Lebkuchen Großmutter's Art

## ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Für die Füllung Frischkäse, Ei, Mandeln, Zucker und Lebkuchengewürz vermischen.
- 2 Äpfel entkernen, ohne ein Loch in den Boden zu machen, und auf eine Wandstärke von 0,5 Zentimeter aushöhlen. Die ausgehöhlten Äpfel bis zur Hälfte mit der Cheesecake-Masse füllen.
- 3 Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand zu Streusel verkneten und die Äpfel damit bestreuen. Ca. 35–40 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind.

- 4 Für die Karamellsauce Wasser und Zucker in einem Topf karamellisieren. In einer Schüssel Schlagobers mit Salz und Lebkuchengewürz vermischen. Sobald der Karamell die gewünschte Farbe hat, die Schlagobersmischung unterrühren und 30 Sekunden flüssig kochen. Butter in Würfel schneiden und unterrühren. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.
- 5 Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, mit Karamellsauce garniert servieren und genießen.



Der Lebkuchen hat viele Namen: Pfefferkuchen, Lebzelten, Gingerbread, Gewürzbrot oder auch Honigkuchen.





FÜR CA. 60  
PLÄTZCHEN

**TIPP:**  
Falls die Fülle zu fest ist,  
etwas mehr Orangensaft  
beimengen.

# ORANGENPLÄTZCHEN mit Marzipan

## ZUTATEN

### Für die Masse

- 300 g Marzipan
- 180 g Staubzucker
- 5 Eiweiß
- 40 g Aranzini
- 1 TL KOTÁNYI  
Honiglebkuchen

### Für die Fülle

- 300 g Marzipan
- 40 g Staubzucker
- 80 ml Orangensaft
- 30 ml Grand Marnier
- 2 TL Orangenschalen  
geschnitten
- 50 g Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

**1** Marzipan mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse verrühren und die klein geschnittenen Aranziniwürfel unterrühren.

**2** Die Masse in einen Dressiersack füllen und damit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Tupfen dressieren. Sollte die Masse zu fest zum Dressieren sein, etwas mehr Eiweiß unterrühren.

**3** Die Tupfen mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 155 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten goldbraun backen.

**4** Für die Fülle Marzipan mit Staubzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glatt rühren. Je zwei ausgekühlte Plätzchen füllen und zusammensetzen.



Der Pro- Kopf-  
Verbrauch von Honig  
liegt in Österreich bei  
etwa 1,2 Kilogramm  
pro Jahr. Es gab 2019  
390.607 Bienenvölker  
die bei 30.237 Bienen-  
haltern in Österreich  
ein Zuhause fanden.  
[ichkoche.at](http://ichkoche.at).



DIE SCHÖNSTE FORM FÜR KEKSE MIT MARMELADE?

# EISENBAHNER KEKSE

Portionen: 10 / Zubereitungszeit: 45 Min. (+ 17 Min. Backzeit)

## ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 125 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 225 g Butter
- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g rote Marmelade (z. B. Johannisbeere oder Erdbeere)
- Am besten gelingen die Eisenbahner mit Toppits® Backpapier!

## ZUBEREITUNG

**1** 300 g Mehl, 100 g Staubzucker und 1 Pkg. Vanillezucker mischen.

1 TL Zitronenabrieb zugeben. Ei trennen. 200 g Butter in kleinen Flöckchen und das Eigelb zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Toppits® Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**2** 25 g Butter in einem Topf auf niedriger Stufe schmelzen. Die 20 Min. im Tiefkühlfach vorbereitete Marzipanrohmasse auf der groben Seite der Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Das beim Zubereiten des Keksteigs übrig gebliebene Eiweiß sowie 25 g Staubzucker und

die geschmolzene Butter in die Schüssel (mit dem Marzipan) geben und alles zu einer glatten Masse rühren. Die Marzipanmasse in einen Toppits® Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitestellen.

**3** Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den kalt gestellten Mübteig kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem bemehlten Nudelwalker 3–4 mm breit ausrollen und in 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifenenden gerade abschneiden. Die Streifen mit jeweils 1 cm Abstand

auf zwei mit Toppits® Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Ca. 5–7 Minuten hell ausbacken, herausnehmen und beiseitestellen.

**4** Auf die abgekühlten Streifen zwei Bahnen Marzipanmasse mit 2 mm Abstand zum Rand aufspritzen, anschließend die Kekse für 8–10 Minuten bei 180 °C goldgelb backen.

**5** Die noch warmen Kekse in der Mitte mit der zuvor aufgekochten, heißen Marmelade füllen. Eisenbahner abkühlen lassen und mit dem Messer in 2 cm breite Streifen schneiden.



Rezept  
Haselnuss-  
Tiramisu  
auf S. 18  
ichkoche.at

DIE BESTEN

# Herbstseiten

SÜSSES UND PIKANTES: Sweets & Lifestyle® und  
Wiener Salon Nougat kochen für uns

Rezepte und Rezeptfotos von Verena Pelikan [www.verenapelikan.com](http://www.verenapelikan.com)

HERBSTGENÜSSE



Fotos: Conny Beisteiner

# Fragen an:

## VERENA PELIKAN & GUNNAR GLINITZER

**Auch wenn man nicht an Zufälle glaubt: Diese zwei haben sich durch Zufall kulinarisch gefunden. Wir finden, diese Verbindung schmeckt perfekt!**

**Wenn man *Sweets & Lifestyle*® und Wiener Salon Nougat hört, schlussfolgert man sofort, dass ihr Naschkatzen seid – stimmt das?**

**Verena und Gunnar:** Ja, klar, wir beide sind sogar große Naschkatzen. Nicht nur berufsbedingt.

**Was und wer inspiriert euch zu euren kulinarischen Kreationen?**

**Gunnar:** Spaziergänge in der Natur und Spontanmeditationen inspirieren mich zu kulinarischen und kreativen Ideen.

**Verena:** Reisen, aber auch Erinnerungen an die Kindheit, an besondere Anlässe.

**Eure Liebessorte Wiener Salon Nougat ...?**

**Gunnar:** Am liebsten mag ich die Kokos-Mandel-Creme und natürlich auch den Klassiker, die Haselnuss-Nougat-Creme.

**Verena:** Die Pistazien-Creme ist mein All-time-Favourite, aber auch die Kokos-Mandel-Creme und die Macadamia-Creme finde ich spitze. Besonders gut schmeckt mir aber auch die Haselnuss-Nougat-Creme aus Weinviertler Haselnüssen von Marchfeldnuss Böckl.

**Verena, jedes deiner Rezepte ist einzigartig – worauf achtest du bei den Kreationen und was ist dir persönlich besonders wichtig?**

**Verena:** Bei meinen Kreationen achte ich darauf,

dass sie einfach und relativ schnell nachzumachen sind – und schmecken sollen sie natürlich auch. Wichtig ist mir, dass die Menschen, die meine Rezepte ausprobieren, ein Erfolgserlebnis haben – etwas selbst Gekochtes, das schmeckt!

**Wo trifft man euch beziehungsweise wo kann man eure Fruchtsäfte, Nektare und den Wiener Salon Nougat kaufen?**

**Verena und Gunnar:** Normalerweise auf Märkten wie diversen Designmärkten, Ostermärkten, Genussfestivals und Weihnachtsmärkten. Die Nougat-Cremes kam man zudem bei Joseph Brot und Schokov kaufen. Wir haben aber natürlich auch einen Onlineshop.

**Wenn euch eine gute Fee einen kulinarischen Wunsch erfüllen könnte, welcher wäre das?**

**Gunnar:** Erdnussbutter-Karamellcreme mit Knusperstückchen!

**Verena:** Kalorienfreie Desserts!

### VERENA PELIKAN

Foodblog

*Sweets & Lifestyle*®

[www.sweetsandlifestyle.com](http://www.sweetsandlifestyle.com)

**Produkte:** Fruchtnektare, Holunderblütensirup, Bio-Apfelsaft, Muskateller-Frizzante, Konfitüren und Gelees aus Früchten von den eigenen Obst- und Weingärten  
**Seit wann:** 2018

### ROMAN KRAUS

Brennerei Roman Kraus

[www.brennerei-kraus.at](http://www.brennerei-kraus.at)

**Produkte:** preisgekrönte Edelbrände, Liköre und Gin.  
**Seit wann:** 1999

### GUNNAR GLINITZER

Wiener Salon Nougat

[www.wienersalonnougat.at](http://www.wienersalonnougat.at)

**Produkte:** handgefertigte Nougat- und Nusscremes.  
**Seit wann:** 2013

ichkoche.at bedankt sich und wünscht **guten Appetit!**

# ERDBEER-KOKOS- GIN-COCKTAIL

Portionen: 4 / Zubereitungszeit: 25 Minuten

## ZUTATEN

- 100 ml Milch
- 50 ml Schlagobers
- 50 g Glinitzers  
*Wiener Salon Nougat*
- 100 ml *Sweets & Lifestyle®* Erdbeer-  
*Lifestyle®* Erdbeer- nektar
- 4 cl Weinviertel Dry  
Gin – Brennerei  
Roman Kraus
- *Sweets & Lifestyle®*  
Erdbeernektar
- Kokosflocken

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Milch und das Schlagobers in einen Mixbehälter geben.
- 2 Die Kokos-Mandel-Creme und den Erdbeernektar hinzufügen.
- 3 Die Zutaten miteinander vermischen.
- 4 Zum Schluss den Weinviertel Dry Gin hinzugeben und noch einmal kurz durchmischen.
- 5 In ein gekühltes Glas füllen, mit 1 EL Erdbeernektar und Kokosflocken garnieren.
- 6 Genießen!



**TIPP:**  
*Alkoholfreier Erdbeer-Kokos-Cocktail: Für die alkoholfreie Variante einfach den Gin weglassen und gegebenenfalls etwas mehr Erdbeernektar verwenden.*

# KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Portionen: 4 / Zubereitungszeit: 25 Minuten

## ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel
- 20 g frischer Ingwer
- 400 g Karotten
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 700 ml Gemüsesuppe
- 1–2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2 Die Karotten und den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Das Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.
- 4 Anschließend die Karotten- und Ingwerscheiben kurz mitbraten.
- 5 Die Gemüsesuppe hinzugeben und alles abgedeckt ca. 15–20 Minuten köcheln lassen.
- 6 Anschließend pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.



**TIPP:**  
*Mit einem Klecks  
Sauerrahm servieren!*

# TAGLIATELLE MIT PISTAZIEN-ROSMARIN- OBERSSAUCE, HÜHNERBRUST UND BROKKOLIRÖSCHEN

Portionen: 4 / Zubereitungszeit: 25 Minuten

## ZUTATEN

- 4 Stück Hühnerbrust
- 200 g Tagliatelle
- 200 g Brokkoliröschen
- 250 ml Schlagobers
- 1 Zwiebel
- 125 ml Weißwein
- Rosmarin
- Öl
- 2 EL Glitzers  
Wiener Salon Nougat  
Pistazien-Creme
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 2 Die Hühnerbrust salzen, pfeffern und hautseitig in Öl scharf anbraten.
- 3 Brust aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 4 Die Hühnerbrust im vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten fertig garen.
- 5 Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 6 Den Rosmarin fein hacken.
- 7 Im Bratrückstand die Zwiebelwürfel bräunen, mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers aufgießen.
- 8 Die Pistazien-Creme einrühren und den fein gehackten Rosmarin einstreuen.
- 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 Die Tagliatelle al dente kochen.
- 11 In einem zweiten Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Brokkoliröschen darin 4–6 Minuten sieden lassen; anschließend abseihen.
- 12 Die Pasta durch die Sauce ziehen und gemeinsam mit dem Hühnerfleisch und den Brokkoliröschen anrichten.

**TIPP:**  
*Zu diesem Gericht  
passen auch andere  
Fleischsorten. Die  
vegetarische Variante:  
einfach das Fleisch  
weglassen!*





Glinzger's  
WIENER SALON NOUGAT  
HANDGEFERTIGT



# HASELNUSS-TIRAMISU

Portionen: 6 / Zubereitungszeit: 15 Minuten

## ZUTATEN

- 160 g Biskotten
- 350 g Mascarpone
- 300 g Topfen
- 125 ml Kaffee
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Bourbon-vanillezucker
- 80 g Glinzners Wiener Salon Nougat Haselnuss-Nougat-Creme
- 250 ml Schlagobers
- 1 Schuss Rum (optional)
- 60 ml Schokosauce
- 20 g Haselnüsse gehackt

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Mascarpone mit dem Topfen, dem Vanillezucker und dem Staubzucker verrühren.
- 2 Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 3 Die Creme auf zwei Schüsseln aufteilen und in einen Teil die Haselnuss-Nougat-Creme einrühren.
- 4 Den Kaffee mit dem Rum vermischen.
- 5 Die Biskotten halbieren, in die Kaffee-Rum-Mischung tunken und in Gläser schichten.
- 6 Eine Schicht Mascarponecreme (ca. 1,5 EL) auf den Biskotten verteilen, anschließend Haselnuss-Mascarpone-Creme aufstreichen, darauf wieder Biskotten legen. In dieser Reihenfolge weiterschichten, bis das Glas voll ist.
- 7 Abschließend Mascarponecreme darauf verteilen.
- 8 Vor dem Servieren mit Schokosauce und gehackten Haselnüssen garnieren.
- 9 Servieren und genießen!

**TIPP:**  
*Zusätzlich können auch Beeren und andere Obstsorten für dieses Rezept verwendet werden.*

SO SCHMECKT UNS DER HERBST!

# Das perfekte *Trio*

FÜR DIESEN KUCHEN ZEIGEN SICH DIE HAUPTDARSTELLER  
VON IHRER BESTEN SEITE: ÄPFEL UND ZWETSCHKEN LIEBEN  
STREUSEL – GENAUSO WIE WIR!

## APFEL-ZWETSCHKEN-KUCHEN

Portionen: 12

Zubereitungszeit: 60 Minuten

### ZUTATEN

- 400 g Zwetschken
- 200 g Äpfel

### Für die Streusel

- 85 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt

### Für den Teig

- 180 g Butter (weich)
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 240 g Mehl



*Tipp:*  
Das Verhältnis  
von Äpfeln und  
Zwetschken  
kann frei variiert  
werden. Je nach  
gewählter  
Sorte erhält der  
Kuchen seine  
Geschmacksnote.

### ZUBEREITUNG

- 1 Für die Streusel Zucker, Mehl, Butter und Zimt zwischen den Fingern krümelig zerreiben. Alles zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie eingewickelt kühl stellen.
- 2 Den Ofen auf 180 °C vorwärmen. Die Tortenspringform ausbuttern und mit Mehl bestäuben.
- 3 Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und blättrig schneiden.
- 4 Für den Teig die Butter sehr luftig aufschlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben und kräftig weiterschlagen, bis sich dieser aufgelöst hat. Einen Eidotter nach dem anderen daruntergeben und noch so lange weitererschlagen, bis die Masse sehr hell geworden ist.

Eiweiß sehr cremig schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker löffelweise einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine schneeweiße, feinporige Masse entstanden ist.

Das Mehl durchsieben. Abwechselnd den Schnee und das Mehl unter den Teig heben, anschließend in die vorbereitete Form füllen.

- 5 Mit Zwetschken und Äpfeln belegen. Den Streuselteig zerkrümeln und über den Kuchen streuen.
- 6 Den Apfel-Zwetschken-Kuchen im 180 °C heißen Backofen auf der zweituntersten Schiene 40 Minuten lang backen, anschließend die Hitze auf 200 °C erhöhen und weitere 15 bis 20 Minuten backen.



Die neue Bosch MUM 5 mit integrierter Waage ist die perfekte Küchenmaschine für häufiges Backen und Kochen. Nun können Sie mit der integrierten Waage Zutaten bequem in der Schüssel oder im Mixer abwiegen. Mit dem Timer können Sie zudem Rühr- und Knetzeit ablesen. Der leistungsstarke Motor knetet bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten im Nu zu einem Teig.

Mehr Informationen unter [www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at).

# KÜCHENLIEBLINGE *der Saison*



weiße Früchte, Zitrusfrüchte,  
elegante Säure

## MATHÄI GROSSE RESERVE

Mathäi Große Reserve wurde heuer im Salon Österreich zum Sieger gekürt. Der Sekt aus dem Weingut Stift Klosterneuburg wird durch Flaschengärung hergestellt und verlässt das Stift nach einer Reifezeit von 60 Monaten.  
[www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)

zu 70% aus nachwachsenden Rohstoffen



## 100% RECYCELBAR

Toppits® Öko Gefrierbeutel werden zu 70% aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Erdölreserven und Klima werden geschont und wir können auch im Winter die Früchte des Sommers genießen!

100% regional



## NATUR OHNE CHEMIE

Für Fini's Feinstes Universal-Bio-Weizenmehl mit Bio-Keimkraft werden ausschließlich bestes österreichisches Bio-Getreide und hochwertige Keimlinge aus Österreich verwendet. Die Bio-Keimkraft kommt aus neun unterschiedlichen Bio-Keimlingen.

in umweltfreundlicher  
Papierverpackung



## DIE GLÜCKSSPIRALE

„Ja! Natürlich“ Bio-Spirelli sind ein 100% österreichisches Bio-Produkt. Zur Herstellung werden hochwertiger österreichischer Hartweizengrieß und Eier von frei laufenden Hühnern verwendet.

heideboden rot



## EIN ECHTER BURGENLÄNDER

Die Rotweincuvée vom Weingut Keringer kommt von der beeindruckenden Großlage Heideboden am östlichen Ufer des Neusiedler Sees. Mit ihrer angenehmen Fruchtsüße und seidigen Tanninen ist die Cuvée der perfekte Begleiter für besondere Genussmomente! [www.keringer.at](http://www.keringer.at)

handgefertigt und  
palmölfrei



## WIENER SALON NOUGAT

Ein Stück Zeitlosigkeit mit einem Nussanteil von bis zu 60%. Als hochwertige Zutat verwandelt es einfache Speisen in Gourmetkreationen; natürlich ist es auch pur und löffelweise ein Glückshormonproduzent. Mehr Sorten finden Sie unter [www.wienersalonnougat.at](http://www.wienersalonnougat.at).

Fotos: beige stellt

Hier sind Hopfen und Malz nicht verloren:

# Von großen und kleinen Braumeistern

## Die Geburtsstunde des Lager

1841 schrieb die Brauerei Schwechat Biergeschichte: Anton Dreher braute das erste helle, untergärige Lagerbier („Wiener Lager“). Bis dahin war das Bier meist dunkel und obergärig. Außerdem konnte bis zu diesem Zeitpunkt nur zwischen Ende September und Mitte April gebraut werden. Traditionell feiern wir darum am 30. September Brausilvester.

Das erste Bier wurde vor ca. 6000 Jahren von Frauen in Mesopotamien gebraut.

Österreich hat eine der höchsten Brauereidichten weltweit: Im Jahr 2019 gab es **304 Braustätten**.

„Verbote müssen umgangen werden“ – das dachten sich schon die Mönche im Mittelalter. So brauten sie Starkbier und nannten es Fastenbier. Auf dem Weg nach Rom zum Papst verdarb es und schmeckte abscheulich, woraufhin der Papst befand, das Bier könne in der Fastenzeit getrost getrunken werden – es sei schon Buße genug, es überhaupt kosten zu müssen.

Mit einem Anteil von etwa 200–500 Gramm pro Hektoliter ist **Hopfen** die Seele des Biers. **Malz** verleiht dem Bier Körper, Farbe, Kraft und Geschmack.

Die beliebteste Biersorte der ÖsterreicherInnen ist weiterhin Lager- bzw. Märzenbier.

65% Marktanteil



## Wie wird verkostet?

Aromen nimmt man am besten in einem bauchigen Glas wahr, das sich zur Öffnung hin verengt, damit das Bier nicht „ausdampft“. Das Bier bis zur breitesten Stelle einfüllen (Aromen entfalten sich durch den Kontakt mit Sauerstoff, und dort ist die Oberfläche am größten). Schwenken, um die Kohlensäure, welche die Aromen der Flüssigkeit trägt, zu lösen. Einmal durch die Nase ein- und ausatmen, beim zweiten Riechen dann durch den Mund ausatmen – so kommt der Gaumen zum Einsatz.



## Große Geschmacksmomente

Auch die großen Bierbrauer setzen auf Regionalität: So stammen 90% des von der Brau Union verarbeiteten Hopfens von österreichischen Bauern. Mit mehr als 250 verschiedenen Hopfensorten lassen sich mindestens ebenso viele Aromen einstellen: Tropische Früchte bis hin zu Karamellnoten kann der geübte Biersommelier erschmecken.

### Puntigamer Herbstmeister

Die süffige Bierspezialität im Herbst schmeckt angenehm malzig und herrlich vollmundig. Die edle Kastanienfarbe weckt schon beim Einschenken die Freude auf gemeinsamen Biergenuss.



### Wieselburger Schwarzbier

Seine tiefdunkle Farbe verdankt das Schwarzbier feinsten Spezial- und Röstmalzen. Für Kenner zeigen sich im Geschmack dezente Kaffee- und Bitterschokoladennoten.



## Genussvolle Biersprache

### BITTERE

fein, kurz,  
schmal,  
breit, lang  
oder dominant

### SCHAUM

viel, rahmig, schwach,  
stabil, haftend, groß-  
oder feinporig

### GESCHMACK

malzig  
karamellig  
geröstet  
nussig  
brotähnlich  
fruchtig

hopfenblumig, malzig,  
blumig oder fruchtig

### GERUCH

nach Kräutern, Heu,  
Limone, Minze oder  
auch Whiskey



Mit Begeisterung und Leidenschaft haben sich Tina und Will dem vollen Geschmack verschrieben.

## TINA UND WILL

In der Schnauzer & Beagle Brewery in 1100 Wien braut Will, Australier und Beagle-Liebhaber, köstliches Bier voller Charakter und Geschmack. In der hundefreundlichen Hausbrauerei findet man nicht nur eine Vielzahl von rotierenden Spezialbieren, sondern auch frisches hausgemachtes Essen mit Fokus auf Aussie Pies und Kuchen inklusive Melbourne Style Coffee. Tina kocht mit lokalen Lebensmitteln und verwertet nahezu alle Rohstoffe (from root to leaf).

### Quizfreunde aufgepasst:

Jede zweite Woche gibt es ein Pubquiz und jeden Donnerstag die Music Bingo Night. Bitte unter [info@schnauzerbeagle.com](mailto:info@schnauzerbeagle.com) reservieren!

Schnauzer & Beagle Brewery  
Hasengasse 56  
1100 Wien  
[www.schnauzerbeagle.com](http://www.schnauzerbeagle.com)



*Egal, ob Sie nun mit Craft Beer oder lieber mit altbekannten Biermarken anstoßen, wir sagen: Prost – auf Ihre Gesundheit!*



Hier entsteht das Bier der hundefreundlichsten Brauerei Europas.



Kleine Chargen und limitierte Auflagen bieten immer wieder Genussvoll-Interessantes für den Bierliebhaber.



Einladende Gemütlichkeit und hausgemachte Spezialitäten verwöhnen den Besucher.



## Zu Gast bei ...

# Wüedian

TEXT **ichkoche.at**  
FOTOS **Wüedian**

**W**enn man den Wüedian kennenlernt, gibt es zwei Dinge, die wirklich positiv überraschen: Einerseits ist der Wüedian, der eigentlich Daniel heißt, ein sympathischer und lustiger Kerl, andererseits schmecken seine Erzeugnisse vom Wildschwein wirklich himmlisch. Aber beginnen wir von vorne: Daniel Hold und Jörg Neuhauser – der eine Industriekaufmann, der andere Chef einer Werbeagentur – verbinden gemeinsame Leidenschaften: die Jagd und die Liebe zur Natur.

Jedes Jahr werden in Österreich über 40.000 Wildschweine erlegt, davon geht aber ein Großteil in den Export. So hatten die beiden Jagdfreunde aus dem oberösterreichischen Weitersfelden die Idee, das regional erlegte Schwarzwild auch in der Region zu Speck und Würsten weiterzuverarbeiten und somit ein vollkommen regionales Produkt auf den Markt zu bringen.

Dass es sich bei dem heimischen Speck und den Würsten um echte Leckerbissen handelt, versteht sich für den Feinspitz und Gourmet Daniel von selbst. Durch das Fleisch der Tiere, die natürlich, in Bewegung,

Das Firmenwappen  
ist ein Versprechen:  
100% österreichisches  
Wildschwein.



Fotos: Wüedian, istock





Der feine, saftige und doch  
magere Karreespeck macht die  
Jause zum Geschmackserlebnis.



Der Wüdian hat für jeden  
Geschmack ein kulinarisches  
Mitbringsel im Sortiment.



stressfrei und ohne Zusatzmittel heranwachsen, erhält man einen Speck von höchster Qualität. Die Struktur, der Geschmack und die Farbe des Fleisches machen es zu einem unverkennbaren, einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Karree, Keule, Schopf, Salami und „Chilli Würder!“ sind bei Maximarkt und Merkur, aber auch online, z. B.

auf Piccantino, erhältlich. Und seit 10. März ist der Wüdian nun auch ein echter Kaiser: Die „Chilli Würder!“ vom Wüdian wurden bei der Ab-Hof-Messe Wieselburg mit der höchsten Auszeichnung prämiert: dem „Speckkaiser 2020“. Wir gratulieren zu dieser Auszeichnung und sagen: Lassen Sie es sich schmecken!

## „Das ‚Chilli Würder!‘ vom Wüdian ist der Speckkaiser 2020.“



Daniel Hold und  
Jörg Neuhauser,  
Naturliebhaber  
und Jäger, sind  
Wüdian.

### Steckbrief Das Wildschwein

**Name:** Wildschwein  
**Lateinischer Name:** Sus scrofa  
**Klasse:** Säugetiere  
**Größe:** 1,2–1,8 m  
**Gewicht:** 70–200 kg  
**Alter:** 8–12 Jahre  
**Aussehen:** braun-graues Fell  
**Ernährungstyp:** Allesfresser  
**Nahrung:** Aas, Bucheckern, Eicheln, Früchte, Sämereien, Insekten, Pilze, Wurzeln  
**Verbreitung:** Asien, Afrika, Europa, Nordamerika, Südamerika, Australien  
**Ursprüngliche Herkunft:** Eurasien  
**Schlaf-wach-Rhythmus:** nachtaktiv  
**Lebensraum:** unspezifisch, bevorzugt Laub- und Mischwälder  
**Vulgo-Name:** Schwarzkittel



**Weils  
einfach...**

Gutes Kochen geht nicht immer so schnell, wie behauptet wird – es dauert aber auch nicht so lang, wie viele befürchten.

*Fotos: Vanessa Maas*

**...manchmal  
besser ist**

# Lasagne

6 PERSONEN

## ZUTATEN

- ca. 600 g Sugo (= Sauce) nach Wahl
- 400 g Lasagneblätter
- 50 g Parmesan
- 40 g Butter in kleinen Stücken plus etwas für die Form

## Fugenmasse (Béchamel)

- 50 g Butter
- 30 g Mehl glatt
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

## Außerdem

- etwas Parmesan
- etwas Olivenöl

*Nach dem Schneiden  
von Chilis bitte die  
Hände waschen –  
sonst brennt's später  
irgendwann ...*

## Buchtipp

Du musst keine 365 Rezepte beherrschen, um 365 Tage im Jahr gut zu essen! Noch mehr Rezepte für ambitionierte Kochstarter in: *More than Pasta* (Pichler Verlag, um € 25,-).



## ZUBEREITUNG

### 1 Vorbereiten und vorheizen

Lasagneblätter müssen in der Regel nicht vorgekocht werden; falls doch, dann laut Packungsanleitung kochen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan reiben.

### 2 Sauce zubereiten

Sugo erwärmen und bereitstellen. (Wer die Sauce erst jetzt zubereitet, heizt den Ofen später vor.)

### 3 Fugenmasse machen

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, sodass eine glatte Paste entsteht. Milch nach und nach unter ständigem Rühren dazugießen, damit keine Klümpchen entstehen. Zurück auf den Herd stellen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15–20 Minuten sanft köcheln, bis die Béchamel schön dickflüssig ist. Dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

### 4 Zusammensetzen

Eine Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) gut buttern. Den Boden mit Lasagneblättern belegen. Sugo nach Wahl darauf verteilen, Béchamel darüber verstreichen. Mit Parmesan bestreuen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Béchamel abschließen. Den restlichen Parmesan über die Lasagne streuen und ein paar Butterstückchen darauflegen.

### 5 Backen

Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist und es herrlich duftet.

### 6 Finalisieren und servieren

Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut und ein paar Tropfen Olivenöl beträufelt in der Form oder auf Tellern servieren.

KOCHROOKIE



Fotos: Vanessa Maas

# Tomatentarte

FÜR EINE TARTE- ODER SPRINGFORM MIT 26 CM Ø

Tierisch  
gut!

## ZUTATEN

### Teig

- Quiche- oder Blätterteig (300 g)
- etwas Butter für die Form
- Backpapier
- 250–300 g getrocknete Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen etc.)

### Tomatenfüllung

- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Cherrytomaten (oder andere Tomaten in Stücken)
- 1–2 TL Salz
- 2–3 EL Olivenöl
- evtl. 1 TL Zucker (falls die Tomaten nicht geschmacksintensiv genug sind)

### Guss

- 50–100 g Ziegenkäse (oder Cheddar oder Parmesan)
- 50 g Sauerrahm
- 50 ml Schlagobers (oder Milch)
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

*Knoblauch kommt vom  
althochdeutschen  
Wort chlobi, das  
„gespaltener Stock“  
bedeutet und auf die  
Knoblauchzehe  
hinweist.*

## ZUBEREITUNG

### 1 Vorbereiten

Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch für die Tomatenfüllung schälen. Tomaten waschen, halbieren und auf einem tiefen Backblech verteilen. Salz, Olivenöl, Knoblauchzehen im Ganzen und eventuell Zucker dazugeben. Gut durchmischen, die Tomaten mit der Schnittseite nach oben anordnen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 50 Minuten schmoren, bis die Tomaten leicht gebräunt sind und herrlich duften. Herausnehmen; Knoblauchzehen zerdrücken und untermischen. Tomaten beiseitestellen. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen.

### 2 Auskleiden und vorbacken

Form überall gut buttern. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Form damit auskleiden. Teig an den Rändern 2 cm hochstehen lassen, überstehende Teile wegschneiden. Teig mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, dann 12–15 Minuten auf unterster Schiene im Ofen blindbacken. Herausnehmen, das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen. (Achtung, heiß!) Teig nochmals 8 Minuten backen. Ofenhitze auf 180 °C reduzieren.

### 3 Guss zubereiten

Käse reiben. Alle Zutaten für den Guss miteinander vermischen und würzen. (Vorsicht mit dem Salz, die Tomaten sind schon recht würzig!)

### 4 Zusammenstellen und backen

Tomaten auf dem vorgebackenen Teig verteilen und mit Guss übergießen. Tarte auf unterster Schiene (damit der Boden schön knusprig wird) 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist und herrlich duftet. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

### 5 Beilagen machen

Dazu passen Pesto und geröstete Pinienkerne. Dafür 2 EL Pinienkerne ohne Öl bei geringer Hitze rösten und anschließend über die Tarte streuen. Auch gut dazu: grüner Salat.

### 6 Beilagen machen

Mit einem scharfen Messer die Tarte vom Tortenrand lösen, sofern sie noch haftet. Den Tortenring (falls vorhanden) lösen und die Tarte servieren.

Für  
Fleisch-  
tiger



# Cevapcici

**2-3 PERSONEN**

## ZUTATEN

- 50 g Semmelbrösel
- 50 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 TL Butter
- 500 g Faschiertes (Rind oder Rind und Schwein gemischt)
- 1 EL Senf
- 2 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei
- 2-3 EL Öl (etwa Sonnenblumenöl) zum Braten

## Außerdem

- Holzspieße

## ZUBEREITUNG

### 1 Vorbereiten

Brösel mit Milch übergießen und beiseitestellen. Die Brösel sollen die Milch komplett aufsaugen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchwürfel mit 1 TL Salz bestreuen und mit der flachen Seite eines Messers zu einer glatten Paste zerdrücken.

### 2 Masse machen und formen

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bei nicht zu großer Hitze anbraten, bis sie glasig werden. Das dauert ca. 2 Minuten. Das Faschierte in einer Schüssel mit Senf, Oregano, reichlich Salz und Pfeffer, den eingeweichten Bröseln, den gebratenen Zwiebelwürfeln, Knoblauch und Ei gut durchmischen. Die Masse sollte sich gut formen lassen und nicht zu feucht sein. (Ansonsten noch ein paar Brösel oder ein wenig Mehl dazugeben.) Mit nassen Händen

Kugeln formen, die etwas mehr als tischtennisballgroß sind, und diese zu länglicher Form drücken.

### 3 Braten

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. (Es ist heiß genug, wenn sich rund um ein hölzernes Essstäbchen, das ins Öl getaucht wird, kleine Blasen bilden.) Cevapcici ins Öl gleiten lassen und in ca. 5-7 Minuten rundherum bräunen. Dabei mit zwei Gabeln wenden. Bei Bedarf im Ofen bei 50 °C warm halten.

### 4 Beilagen machen

Dazu passen rohe Zwiebelringe, Fladenbrot und Tsatsiki.

### 5 Finalisieren und servieren

Cevapcici aus der Pfanne nehmen, auf Holzstäbchen stecken und mit den gewünschten Beilagen servieren.

Foto: Vanessa Maas



*Spice up  
my life*



# Backe, backe

Mit den Gewürzmischungen von Kotányi gelingt Ihnen alles im Handumdrehen: Genießen Sie selbstgemachten Lebkuchen, Bauernbrot, Punsch, Glühwein und vieles mehr.  
Näheres auf [kotanyi.com](http://kotanyi.com)





Bleib frisch.