

# Inhalt

Einleitung .....	10
Genuss, Regionalität und Tradition .....	12

## Steiermark

Der geräucherte Alpenlachs® .....	16
Der Hirschbirnschinken aus dem Naturpark Pöllauer Tal.....	18
Die Pastete vom Sonnenschwein in süßem Wein .....	20
Das Ausseerland Seesaibling-Pesto .....	22
Die Extrawurst vom Almo-Ochsen .....	24
Der Almenland Stollenkäse.....	26
Der Steirische Apfelnkren .....	28
Die Vulcano Speckzwetschken .....	30
Das Lino <sup>3</sup> Bio Omega-3 Leinöl.....	32
Die Wildfleischpastete vom Xeis-Wild .....	34
Der Ennstaler Steirerkas.....	36
Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ....	38
Der Altausseer Bergkern.....	40
Die Steirische Käferbohnensuppe .....	42
Der Mariazeller Magenlikör halbsüß .....	44

## Kärnten

Das Lesachtaler Bauernbrot .....	48
Der Rosentaler Carnica Honig.....	50
Das Hirter Privat Pils.....	52
Der Kärntner Reindling .....	54
Die Jauntaler Salami .....	56
Der Original STROH Rum .....	58
Die Jauntaler Had'nspaghetti.....	60
Der Bröseltopfen und der Glundner Käse.....	62

Der Gurktaler Alpenkräuterlikör .....	64
Die „Jagashlangalan“ aus dem Metnitztaler Wild .....	66
Das Verhackerte .....	68

## **Tirol**

Der Schnaps aus der Stanzer Zwetschke .....	72
Der Tiroler Schopfspeck .....	74
Das Kletzenbrot .....	76
Der Pregler .....	78
Der Alpbachtaler Heumilchkäse .....	80
Der Vogelbeerschnaps .....	82
Der Wildschönauer Krautingerschnaps .....	84

## **Vorarlberg**

Das Mohren Gsi .....	88
Der Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse .....	90
Der Subirer .....	92
Der Großwalsertaler Bergkäse .....	94
Der Albschinken aus dem Kleinwalsertal .....	96
Der Montafoner „Sura Kees“ .....	98

## **Salzburg**

Der cremige Salzburger Stadthonig .....	102
Der Weiße-Stör-Kaviar von Walter Grüll .....	104
Der „Enzo“, der gelbe Enziansirup .....	106
Das Bergbauern-Joghurt der Pinzgau Milch .....	108
Das Original St. Peter-Brot .....	110
Das Trumer Pils .....	112
Die runden Mozartkugeln von Paul Fürst und Mirabell .....	114

Das Bramberger Apfelbrot .....	116
Die „Berglegenden“ - die Bio-Schokolade mit Bergkräutern .....	118
Der Wolfgangseer Schafkäse honigsüß .....	119
Das Tauernroggenbrot.....	120
Das Augustiner Märzenbier.....	122
Der Berggeist Latschenkiefer .....	124
Der Tannenwipfel-Rachenputzer mit Ysop.....	126
Das „Wildshuter Sortenspiel“ von Stiegl.....	128

## **Oberösterreich**

Der Hausruck Birn-Apfel-Most .....	132
Die Linzer Torte.....	134
Die Spargelnudeln aus dem Eferdinger Becken .....	136
Der Lebkuchen .....	138
Die gebeizte Forelle aus dem Mattigtal.....	140
Der Innviertler Surspeck .....	142
Die Rotkultursorten des Schlierbacher Käses .....	144
Der Zaunerstollen.....	146

## **Niederösterreich**

Die Laugenbrezel.....	150
Das kaltgeräucherte Karpfenfilet aus dem Waldviertel .....	152
Der Elsbeerbrand aus der Wiesenwienerwald Elsbeere .....	154
Die Mohnzelten aus Waldviertler Graumohn .....	156
Das Dunkelsteiner Hagebuttengelee .....	158
Der Goldmarillenlikör.....	160
Das Wagramer Nussbrot .....	162
Die „Kriecherl“-Marmelade aus dem Waldviertel .....	164
Der Mostviertler Mostbirnsaft g.g.A.....	166
Die Mostviertler Biohanf-Nudeln .....	168

Der Retzer Kürbiskuchen .....	170
Der Original Pielachtaler Dirndlbrand .....	172

## **Wien**

Die Demeltorte.....	176
Die Cabanossi .....	178
Das Wiener Ottakringerbier .....	180
Die kandierten Sisi-Veilchen .....	182
Die Original Neapolitaner Schnitten .....	183
Der Schlumberger Gold.....	184
Die Sachertorte .....	186

## **Burgenland**

Der Leithaburger Edelkirsensaft.....	190
Die Dinkelnuedeln aus dem Mittelburgenland .....	192
Der Pannonische Safran.....	194
Der Moorochsenaufstrich mit Uhudlertraube.....	196
Die Süßen Sternchen .....	198

## **Wein in Österreich**

Niederösterreich .....	204
Burgenland .....	209
Steiermark .....	213
Oberösterreich .....	216
Salzburg .....	217
Tirol .....	218
Vorarlberg .....	219
Kärnten .....	219
Wien .....	220