

Der hat Pfeffer

Der Grüne Veltliner ist unser vinophiler Nationalstolz. Wir trinken auf seine Vielschichtigkeit!

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3



www.bauernladen.at

Nuss ohne Verdruss

Ein Kärntner Ernährungswissenschaftler und sein Wiener Salon Nougat.



„Nachdem das Millionenprojekt eines Riegels zur Steigerung der geistigen Leistungsfähigkeit vorwiegend meine Kreativität gesteigert hat, widmete ich mich einem Thema, das mehr Österreicher interessiert: der Nougatsucht.“ So pariert Gunnar Glinitzer die Frage, wie man als Ernährungswissenschaftler auf die Idee kommt, Nuss-Nougatcremes, pardon „Wiener Salonnougat“, herzustellen. Der Mann hat zweifelsfrei Humor. Wie's tatsächlich dazu kam, sich dieses Themas anzunehmen? Die Idee wurde bei einem Kaffee im Cafe Central geboren, erzählt er. Schuld daran

„War das Vakuum der Begierde, dass es dort keinen richtig guten Haselnussaufstrich zum Löffeln gegeben hat.“ Und also machte Glinitzer sich daran, einen zu erfinden.

Handgefertigt

Palmöl-, milch-, laktosefrei und mit einem richtig hohen Nussanteil – will heißen bis zu 60%. 150 Versuchsrezepturen oder in anderen Worten ein Jahr Trial and Error habe es gegeben, um da hin zu kommen, wo man jetzt ist: bei mittlerweile fünf stimmigen Sorten aus unterschiedlichsten Nüssen. Die Haselnüsse,

der Zucker und die Handarbeit für Glinitzers süße Versuchungen kommen aus Niederösterreich, der Rest aus aller Welt. Die Nüsse werden geröstet und zu feinem Nussmark vermahlen, jede Zutat wird per Hand ausgewogen und für die Mischung vorbereitet. Gerührt wird so lange, bis eine gleichmäßige Nougatcreme entsteht, die schließlich mit einem Dressiersack in 100 g-Gläschen gefüllt, verschlossen und gekühlt wird. Wichtiger ist ihm die Tatsache, dass seine Nougats nicht nur zum Löffeln oder Aufstreichen erfunden sind, sondern auch zum Kochen. wiensalonnougat.at



@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at