



Die Schülerinnen haben nach historischen Rezepten zehn verschiedene Linzertorten gebacken.

Foto:

Privat

Historisches Rezept für die Linzertorte

FREISTADT (red). Während JohannLaferkürzlichbeimCulinary Art Festival in der Kulturhauptstadt eine neue Linzer Torte kreierte, versuchten sich die Schülerinnen der II. HLW Freistadt an historischen Originalrezepten. Der modernen leichten Küche entsprechen die Rezepte der vergangenen Jahrhunderte nicht. Es wurden viel Fett oder Schmalz, Nüsse oder Mandeln verwendet. Eine Lehrer-Jury kürte dann die saftige Siegertorte, die im Originalrezept ohne das, für die Linzer Torte typische, Gittermuster auskommt.

Das Rezept: 280 g Mandeln, 280 g Mehl, 280 g Butter, 140 g Zucker, 8gekochteEidotterfein zerdrückt mit den gemahlene Mandeln und den übrigen Zutaten verkneten. Daraus 6 Blätter backen und mit Marillensmarmelade zusammensetzen. Dann einen Guss aus gesponnenem Zucker, Orangenschale und -saft darüber gießen und mit Früchten verzieren.

Ein Küchenmeister im Mü

Zu den Spitzenköchen im Bezirk zählt Hannes Katzenschläger vo

In Österreichs besten Küchen sammelte Hannes Katzenschläger aus Neumarkt seine Erfahrungen, ehe er sich seinen Traum erfüllte und sich gemeinsam mit seiner Schwester Sybille Katzenschläger im Schlossrestaurant Hagenberg niederließ.

HAGENBERG (mak). Ob Mühlviertler Hausmannskost, Tiroler Alpenspezialitäten, Gala-Menüs oder frischer Fisch: Hannes Katzenschläger ist in allen Küchen zu Hause. Der Küchenchef vom Schlossrestaurant Hagenberg sammelte nach seiner Kochlehre in Pregarten an Österreichs besten Herden seine Erfahrungen. Er arbeitete im 5-Sterne Hotel Stubaihof in Triol, in Lech am Arlberg, am Froschberg in Linz oder im Dorfhof in Kärnten, das für seine hauseigenen Fischspezialitäten weit über die Grenzen hinaus bekannt ist.

Für Österreichs Prominente aufgetischt

Im Hotel Alpenrössli in der Schweiz kochte Katzenschläger schon für Prominente aus dem In- und Ausland.

Im Linzer Lokal Josef wurde er als Souschef vom Küchenchef inspiriert den Küchenmeister zu absolvieren. In Kärnten am Wörthersee im Restaurant „Anna



Hannes Katzenschläger und seine Schwester Sybille Katzenschläger bez

W." zählten viele Politiker zu seinen Stammgästen.

2004 Schlossrestaurant in Hagenberg gepachtet

Nach zwei Jahren im Restaurant „Ferstl“ in Wien, wo er den Küchenmeister erlernte, wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. Gemeinsam mit seiner Schwester Sybille pachtete er 2004 das Schlossrestaurant Hagenberg und

gab dem stimmungsvollen Ambiente die dazu passende exquisite kulinarische Note. Aber nicht nur Ausgefallenes und hauseigene Produkte wie Schlossgeist und Schloss-Sektzaubert der Kultiwirt auf den Tisch. Katzenschläger legt bei seiner Speisenauswahl großen Wert auf regionale Bio-Produkte. Dafür ist der Genussland Partnerbetrieb auch mit dem Qualitätssiegel „Gesunde Küche“ ausge-

SPEEDGLEITBAHN

SAISONSTART 1. MAI

Stoaninger Alm
4274 Schönau i.M. Nr. 30

www.speedgleitbahn.at

Tel: 07261/74 43
Mobil: 0664-4107785



hlviertel

mShlossrestaurant



Geschäftsführer Wolfgang Stockner und sein Team von „bluesource mobile solution“ im Softwarepark Hagenberg hatten die Idee zur Website.

Foto: Privat

Alle Mittagsmenü-Angebote in ihrer Umgebung auf einen Blick

Hagenberger Firma entwarf ein Internet-Portal für Wirte und Gäste

Mit einem Klick das Angebot an Mittagsmenüs in ihrer nächsten Umgebung finden. Das können Hungerige in ganz Österreich im Internetportal: www.heutemittag.at

der Plattform geben mit vielen neuen Funktionalitäten, die die Kommunikation zwischen Wir-

ten und Gästen noch mehr verbessern werden", berichtet Franz Stockner.

Kulinarischer Hochgenuss in exklusivem Schloss-Ambiente

Bio-Gastronomie im Schlossrestaurant Hagenberg



HAGENBERG (mak). Täglich flatterten Fax, Flyer oder E-Mails mit diversen Mittagsmenü-Angeboten im Softwarepark ein. Ob Studenten oder Mitarbeiter: „Die Unübersichtlichkeit der Angebote störte jeden“, erklärt Wolfgang Stockner, Geschäftsführer von bluesource - mobile solutions gmbh, die im Softwarepark beheimatet ist. Deshalb hat sein Team aus der Mittagsmenü-Flut eine Tugend gemacht und ein kostenloses Internet-Portal für Wirte eingerichtet. „Dabei können die Wirte selbständig ihre Mittagsmenüs präsentieren“, so Stockner. Die Idee fand rasch viele Anhänger.

Von Hagenberg aus ganz Österreich erobert

Mittlerweile läuft das Portal seit zwei Jahren in einem Feldversuch in Hagenberg und wird seit Anfang 2009 österreichweit - für Wirte und Gäste kostenlos - ausgerollt. „Anfang des 3. Quartals 2009 wird es dann einen Relaunch

Im stilvollen Ambiente von Schloss Hagenberg lässt sich besonders fein aber auch gemütlich feiern und tafeln.

Foto: Bezirksrundschau

HAGENBERG (red). Kulinarischer Hochgenuss vor einer beeindruckenden Kulisse: Das bietet das Schlossrestaurant Hagenberg. Der Eiskeller, Saal oder der stimmungsvollen Gastgarten im Innenhof des Schlosses bietet das ideale Ambiente. Die Geschwister Hannes und Sybille Katzenschläger verwöhnen auch bei Feiern oder Veranstaltungen mit einer ausgewählten Speisekarte unterlesen Weinen die Gäste. Auf den Tisch kommen auch Bio-Produkte von Bauern

der Region. Die gesunde Küche ist das Markenzeichen: Tradition erhalten und Gutes verbessern ist für Hannes Katzenschläger, der als Kultiwirt ausgezeichnet wurde, wichtig. Mit der gesunden Küche wird auch der Kindergarten vom Bio-Franzlhof in Pregarten beliefert. Neben Kochkursen für Hobby-Köche werden auch Kurse für Studenten und Jugendliche angeboten. Kontakt: Tel. 07236/31508 oder info@schlossrestaurant-hagenberg.at

Werbung

aubern im Schlossrestaurant Hagen-

Foto: Privat

zeichnet worden. Seit 2007 ist das Katzenschläger-Team mit Konditormeisterin Elfriede Schicho um einen Kopf erweitert worden. Sie zaubert hauseigene Torten, Pralinen sowie warme und kalte Desserts. Neben der Ausrichtung von großen Festen wie Hochzeiten und Familienfeiern gibt Katzenschläger sein Wissen aber auch gerne im Rahmen von Kursen an andere weiter.