



Mahlzeit in Oberösterreich

VON
BARBARA KNEIDINGER



Fotos: Harald Dostal

Katrin Wöß im Schoko-Laden in Pühret. Gemeinsam mit ihrem Vater Kurt tüftelt sie an neuen Produkten, wie etwa der Bio-Fichtennadel-Schokolade.



Mühlviertler Chocolaterie Wöß bedient viele Geschmäcker

Schokolade mit Fichtennadeln

„Schokolade schmeckt und fasziniert die Menschen“, sagt Kurt Wöß. Der Bäcker aus Neustift im Mühlkreis betreibt mit Tochter Katrin eine eigene Chocolaterie, stellt Pralinen, Figuren und Tafeln aus Schokolade her. Auch Fichtennadeln spielen dabei eine besondere Rolle.

Das Lebensmittelgeschäft in Pühret hat Kurt Wöß im Jahr 2011 geschlossen und eigentlich nicht so recht gewusst, was er mit dem Gebäude anfangen soll. Tochter Katrin war es, die dann die Idee hatte, hier eine Chocolaterie einzurichten. In Neustift im Mühlkreis hat der 52-Jährige seine Bäckerei, dazu betreibt er ein Adeg-Lebensmittelgeschäft.

Seit mehr als 20 Jahren stellt Wöß Pralinen für das Stift Engelhartzell her. Nach und nach eignet sich der Mühlviertler Wissen an, probierte viel. „Dabei hat auch einiges nicht geklappt“, erinnert sich jener Mann, der schließlich die Lehrabschlussprüfung als Konditor ablegte und sich mehr und mehr der Schokolade verschrieb. Mit Tochter Katrin, die als Konditorin in Berlin gearbeitet hat, treibt er heute die Produktion der Naschereien voran. Pralinen, Schokolade als Bruch

und in Tafelform in Geschmacksrichtungen von Klassikern wie Haselnuss-Nougat bis hin zu Eierlikör, aber auch Figuren und Herzen entstehen bei Wöß.

Eine Schokolade zieht dabei besonders die Blicke auf sich: Die Waldschokolade mit Fichtennadeln aus dem Böhmer-

Experten sind sich einig: Schokolade fasziniert einfach jedermann! ☺



Rund 30 verschiedene Pralinen stellen die Mühlviertler her

wald. Alfred und Christine Stummer von der Kräuteralm Klaffer am Hochficht sammeln die Fichtennadeln, die vermahlen werden, um sie in die Schokolade zu verarbeiten. Wo die Produkte erhältlich sind? In Linz etwa im Xocolat oder in der Markthalle eins zwei oder im Mühlviertel-Kreativ-Haus in Freistadt.



**Alles
Essig**

GEORG ESSIG

Scharfe Speisen gegen Grippe

Die kalte Jahreszeit in Kombination mit Schnee, Eis und düsteren Tagen fordert den Körper extrem. Wir sollten genau jetzt unsere Ernährung für diese Herausforderung abstimmen. Ich denke an wärmende Gewürze wie Chili, Curry, verschiedene Pfeffersorten, aber auch an Ingwer, Kurkuma, Rüben und Sauerkraut. Der Vitamin-Haushalt (Vitamin C) kann durch unterschiedlichste Lebensmittel in Schuss gehalten werden. Dazu gehören Zitrusfrüchte, Sanddorn, Brokkoli, Paprika und verschiedene Kohlarten.

Suppen, aber auch Gemüse, verfeinern Sie mit frischem Ingwer, gemahltem Cayenne-Pfeffer oder einem Schuss Chili-Öl – und schon steigt die gefühlte Körpertemperatur. Bei frischer Chilischote seien Sie vorsichtig, oft kommt es zu Schweißausbrüchen, Atemnot und Bluthochdruck bei unkontrollierter und übermäßiger Einnahme.

Kohl, Kraut und Rüben, gefällig geschnitten, ergeben eine schöne Beilage und sind für eine Hauptspeise nie fehl am Platz. Etwas Olivenöl auf das heiße Gemüse verbreitet ein feines Aroma und als Rohkost, gepaart mit sämigem Balsam-Essig, ist es immer ein Genuss. Sauerkraut, frisch aus dem Bottich entnommen, schmeckt einfach nur himmlisch, wenngleich ich danach schon daran denke, wie es wohl schmeckt, wenn es einen Tag später im Szegediner Gulasch seine Bestimmung findet. Ich hoffe, Sie bleiben von der Grippe verschont!

Georg Essig ist Spitzenkoch und Besitzer des Linzer Restaurants „Essig's“