

Es muss nicht immer KAVIAR sein!



Höhepunkte
für Gourmets
und Connaissure
von Heinz von Wilk

...meint auch Katrin Lux. Sie ist nicht nur eine gefragte Schauspielerin, sondern auch die Gourmet-Botschafterin für das Niederösterreichische Mostviertel. Und die Mostviertler, die können mehr als nur schöne Landschaft:

Doris und Josef Farthofer reisten 2012 mit ein paar Flaschen ihres Organic-Premium-Vodka nach London. Zur IWSC, deren Prämierungen zu den begehrtesten der Welt gehören. Die Konkurrenz war groß: 90 der bekanntesten Vodka-Marken der Welt traten an. And the winner was: der O-Vodka der Farthofers



Doris und Josef Farthofer stellen mehr als 50 Bio-Brände und Liköre her

aus dem Mostviertel. Bester Vodka der Welt. 2015 dann der O-Gin: Gold in Berlin, dann: 1. Platz im „Großen Gin-Test, plus Silber beim World Spirit in San Francisco und „Outstanding“ beim IWSC in London. Auch supergut: der O-Rum. Und der Whisky? Ein Single Grain

vom Feinsten. Das und noch viel mehr machen die Farthofers. Seit 1867 und Bio. Schauen Sie mal: www.destillerie-farthofer.at

Die Jungs vom Wagyuhof lieben den puristischen Geschmack ihrer „klassischen Burger“. Und obwohl die „Burger Combo Packs“ an sich schon etwas ganz besonderes sind, steht der Wagyuhof für eine neue Fleischkultur. Für Premium-Er-



Von links: Florian, Karl, Patrick und vorne ist Willie, der Gemütlichkeits-Beauftragte vom Wagyuhof

zeugnisse der Rinderrasse Wagyu, gezüchtet, veredelt und vermarktet, alles aus einer Hand.

Durch verantwortungsbewusste Landwirtschaft, traditionelle Fütterungstechnik und innovativer Veredelung wird das geschmackliche, unvergleichliche Potenzial des

Wagyu-Fleisches zur Gänze ausgeschöpft. Filets, Steaks, Burger-Combos, Pastrami, Wagyu-Speck und vieles mehr können im Handumdrehen auf den Tisch: Heute bestellen – und innerhalb von 24 Stunden wird geliefert. Zum Online-Shop: www.wagyuhof.com

Eine ganz spezielle Sorte von Wölfen gibt es im Mostviertel. In nächtelangen Streifzügen durch die



Die Wölfe, das sind Georg Wagner & Robert Bugl. Zwei Meister-eine Idee

Region konnten die **Käsewölfe** nun einen perfekten Unterschlupf finden: In der Schlosskäserei Wolfpassing. Dort wird altbekannten Käsesorten neues Leben eingehaucht.

Käse aus Meisterhand, aus besten Rohstoffen der Region. Probieren Sie den „Mostviertler“ aus der Salzlake, mit Most veredelt, den „Fontina“, den „alten Wolfsteiner“ oder den cremigen „Heumilch-Camembert“. Weg von der Massenware – zurück zum ursprünglichen Geschmack, das können sie meisterlich, der Robert Bugl und der Georg Wagner.

Zwei bestqualifizierte Käsemeister, die sich mit Herz und Hirn für die „Erlaufalter Käsewölfe“ engagieren. Ihr Kontakt zu den Wölfen: www.käsewölfe.at

Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-wilk.de