

Fasten mit BIO-Produkten vom Weingut Neustifter

Das Schlossquadrat & Wein.Küche kochen mit Rapsöl, Kichererbsen & Co.

*Was macht eine Winzerfamilie während ihre Trauben in den Weingärten reifen? Sie pflanzen Kürbisse, Kichererbsen, Raps und Mais an. „Die Ernte unserer BIO-Landwirtschaft verarbeiten wir unter anderem zu Kürbiskern- und Rapsöl. Unsere BIO-Kichererbsen sowie der BIO-Mais werden getrocknet und verpackt“, erzählt Brigitte Neustifter. Alle Produkte werden im Heurigen „Wein.Küche“ verarbeitet und im Ab-Hof-Verkauf angeboten. Wie gut sich die BIO-Produkte zum Kochen eignen, wurde in der Wiener Schlossquadrat-Küche ausprobiert: Die Köche Roman Neustifter (Wein.Küche) und Rudolf Kirschenhofer (Schlossquadrat) haben **4 Rezepte für die Fastenzeit kreiert**. Die Rezepte zum Nachkochen gibt es online auf www.weingut-neustifter.at*

Brigitte Neustifter führt schon seit einigen Jahren eine eigene Bio-Landwirtschaft. „Bei den österreichischen Konsumenten steigt das Bewusstsein für Bioprodukte und das Interesse an biologischer Landwirtschaft“, betont die BIO-Landwirtin, die ihren Mann Karl Neustifter auch auf dem Weingut in Poysdorf unterstützt. Dass mit den BIO-Produkten der Neustifters wunderbar gekocht werden kann, beweist Roman Neustifter in seiner Wein.Küche, die er auf dem Weingut der Familie betreibt. Auch Rudolf Kirschenhofer, Küchenchef und Geschäftsführer der Schlossquadrat Lokale, Silberwirt, Cuardo, Margareta und Gergely's, zeigte sich von den BIO-Produkten der Neustifters sehr angetan. Gemeinsam mit Roman Neustifter hat er vier Rezepte für die Fastenzeit zusammengestellt. „In der Schlossquadrat-Küche legen wir großen Wert auf regionale Produkte. Es ist immer eine große Freude, wenn man weiß, woher die Zutaten kommen“, betont Kirschenhofer.

Fastenküche: Kreationen aus Wein.Küche und Schlossquadrat

Roman Neustifter (Wein.Küche, Poysdorf) und Rudolf Kirschenhofer (Schlossquadrat, Wien) haben mit den BIO-Produkten der Neustifter-Landwirtschaft feine Rezeptideen kreiert: *Wintersalat mit Kichererbsen und Blunzenradeln, Pasta mit Kürbiskernpesto an Branzino, Veltlinersuppe mit Kürbiskern-Knäckebrot und ein Rote-Rüben-Risotto mit Verjus*. Die Blutwurst gilt als regionales Superfood, weil jede Menge Proteine, Kalzium, Magnesium, Kalium und Eisen darin stecken und sie nahezu frei von Kohlenhydraten ist. Die Rezepte zum Nachkochen siehe www.weingut-neustifter.at

Alles BIO: Kürbiskerne, Kichererbsen, Rapsöl, Kürbiskernöl, Popcorn-Mais

„Die BIO-Kürbisse aus unserer Landwirtschaft verarbeiten wir zu BIO-Kürbiskernöl sowie zu gerösteten Kürbiskernen. Aus dem Raps von unseren Feldern stellen wir ein hochwertiges und äußerst geschmackvolles Rapsöl her“, erzählt Brigitte Neustifter. „Besonders gut kommen unsere BIO-Kichererbsen an, die sehr gerne für orientalische Speisen wie z. B. Hummus weiterverarbeitet werden. In der Wein.Küche kommen sie in den Salat oder in die Suppe“, betont Roman Neustifter. Und den selbst angebauten Mais reichen die Neustifters als „BIO-Popcorn“ zu ihren Weinproben.

Neustifter's Grüner: alkoholfreier Verjus-Drink

Erfrischend mit feiner Säure ist der „Grüne“ – nicht nur zur Fastenzeit - eine alkoholfreie Alternative zu Wein. „Er eignet sich aber auch gut für Mixgetränke wie Gin-Verjus oder Hugo“, schmünzelt Monika Neustifter, die gerne neue Kombinationen ausprobiert. (Bei den Fastenrezepten kam der Grüne zum Ablöschen des Rote-Rüben-Risottos zum Einsatz). Verjus ist ein Saft aus unreif geernteten, grünen Trauben. Die enthaltenen Antioxidantien und Polyphenole versprechen einen Anti-Aging-Effekt. Der „Grüne“ ist trinkfertig mit Wasser abgefüllt.

Weingut Ing. Karl Neustifter: Zu den besten Lagen der rund 24 ha zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüsseln und Hermannschachern, die älteste Riede Poysdorfs, die seit 1338 besteht. Die Leidenschaft gehört dem Grünen Veltliner, den es als Weinviertel DAC, Reserve und Stockkultur gibt. Karl Neustifter beschäftigt sich auch intensiv mit Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.

Wein.Küche: „Saisonal, regional und selbstverständlich alles hausgemacht“ Die Wein.Küche bietet kalte und warme Schmankerl: Schweinsbraten auf dem Holzofen und Blunzn nach Omas Geheimrezept. Wieder geöffnet ab Sommer 2019

BIO-Produkte aus eigener Landwirtschaft: ab sofort erhältlich im Ab-Hof-Verkauf, im Online-Shop sowie im Weinmarkt Poysdorf: BIO-Kürbiskernöl (0,5 l) € 15,40; BIO-Rapsöl (0,5 l) € 10,40; BIO-Kichererbsen (300 gr.) € 4,80, BIO-Popcorn-Mais (300 gr.) € 4,80; BIO-Kürbiskerne natur (300gr.) € 6,90,-

Neustifters Grüner, alkoholfreier Verjusdrink, 0,75 l € 7,50

Weingut Neustifter: Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: info@weingut-neustifter.at, T: +43 (0) 2552/34 35

Das Schlossquadrat Wien (Cuadro, Margareta, Silberwirt, Gergely's): Schlossgasse 21, 1050 Wien, T: +43 (0) 1 544 07 67, E:

info@schlossquadr.at, www.schlossquadr.at

Medienkontakt: Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, bsw@diezwei-marketing.at

Foto Credits: Adrian Almasan