

Der Krautinger

Brenner • Geschichte • Gerichte



**GENUSS
REGION**

**WILDSCHÖNAUER
KRAUTINGERRÜBE**



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung der Landwirtschaft

 Bundesagentur
Landwirtschaftliche
Marktorganisation für
die Erzeugung des
Wildschönauer
Krautinger
Hier in der Europäischen Union
in der Weltweit-Export-Region





Liebe Freundinnen und Freunde des Krautingers,

mit dem Wildschönauer Krautinger haben wir etwas wirklich Einzigartiges in der Wildschönau, auf das wir stolz sein können.

Bereits seit dem Jahr 2005 ist daraus eine hervorragende Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen Betrieben, Gemeinde und Tourismus gewachsen. Ziel der Zusammenarbeit ist es, dieses einzigartige Produkt noch bekannter zu machen und die Vermarktung regionaler Produkte im Allgemeinen zu fördern.

Es freut uns, dass unsere Bemühungen erfolgreich waren und sind. Damit werden nicht nur die Rube, sondern alle heimischen Produkte und Spezialitäten in den Vordergrund gerückt. Lokale Qualitätsprodukte spielen bei Gästen und Einheimischen eine große Rolle und tragen sehr zu einem positiven Image unseres Tales bei.

Pünktlich zum 15jährigen Jubiläum dieser Zusammenarbeit ist eine neue Broschüre zum Wildschönauer Krautinger entstanden, die einmal mehr den Einsatz unserer Bäuerinnen und Bauern sowie die Qualität ihrer Produkte in den Vordergrund rückt.

Wir bedanken uns bei unseren Krautinger-Bauern, aber auch bei allen weiteren Vertretern der heimischen Landwirtschaft für die gute Zusammenarbeit und freuen uns auf weitere gemeinsame Kultur- und Genussaktivitäten in der Wildschönau.



Michaela Hausberger
Michaela Hausberger
Kulturreferentin Gemeinde Wildschönau



Thomas Lerch
Thomas Lerch
Geschäftsführer TVB Wildschönau

Impressum:

Herausgeber: Gemeinde und TVB Wildschönau
Fotos: Gemeinde und TVB Wildschönau, Rita Newman,
Agrarmarketing Tirol
Gesamtherstellung: mg-design.at / 2019

Ein echtes Wundermittel – „DER KRAUTINGER“

Der „Krautinger“, auch „Krautschnaps“ genannt, ist ein altbewährtes Volksheilmittel aus der Wildschönau.

Die Einheimischen schwören darauf: „Was da in die Flasche gefüllt wird, ist nicht irgendein Schnaps, sondern ein Wundermittel für den Magen und allerlei andere Wehwehchen“.

Der Krautinger wird aus der Weißen Stoppelrübe (*Brassica rapa* ssp. *rapa*) erzeugt.

Die Geschichte

Unzählige Legenden ranken sich um den „Krautinger“. Das hat nicht zuletzt damit zu tun, dass jeder, der einmal im Leben zum einzigartigen Rübenschnaps gegriffen hat, eine andere Geschichte von wundersamen Wirkungen und unglaublichen Effekten zu berichten weiß.

Kaiserin Maria Theresia verlieh Mitte des 18. Jahrhunderts 51 Wildschönauer Bauern auf deren Bitte hin das Recht, aus der weißen Stoppelrübe in ihrer Hausbrennerei Schnaps brennen zu dürfen. Sonst war es verboten. Den Wildschönauern wurde es bewilligt, da wegen der Höhenlage wenig Obst wuchs und die Bewohner allgemein als arm galten.

Zur Hitlerzeit wollte man dieses Recht nicht mehr anerkennen, doch ein alter Finanzbeamter fand einen Erlass, der darauf hinwies. Es ist daher wohl eine Einmaligkeit, das der Reichminister für Finanzen in Berlin mit der Zahl V 72334 II vom 5. Oktober 1942 dieses uralte Recht bestätigte. Der Krautinger wird nur in der Wildschönau gebrannt. Von den 51 Wildschönauer Bauern, denen das Recht zum Krautingerbrennen zugestanden wurde, machen heute noch 16 Gebrauch.



KRAUTINGERWOCHE WILDSCHÖNAU

Seit 2005 feiern die Wildschönauer ihr Supergemüse. Die Krautingerwoche findet jedes Jahr Anfang Oktober statt. Veranstaltungen und Hof zu Hof Wanderungen stehen auf dem Programm. Bei Restaurants und Gasthäusern gibt es Spezialitäten aus der Rübe. Beim Abschlussfest, dem Museumskirchtag im Bergbauernmuseum, wird der „Krautinger des Jahres“ gekürt.



Die Herstellung des „KRAUTINGER´s“

Die Rübe

Die weiße Stoppelrübe (*Brassica rapa ssp. Rapa*) gehört zur Familie der Kohlgewächse und ist eine uralte Kulturpflanze.

Der deutsche Name Mairübe bzw. Herbstrübe ist auf den zweimaligen Anbau im Jahr zurückzuführen. Die Bezeichnung „Wasserrübe“ und der mundartliche Ausdruck „Soachruabn“ hängt möglicherweise mit der harntreibenden Wirkung dieser Rübe zusammen.

Die Rübe stellt keine hohen Ansprüche an Boden und Klima, weshalb sie für ein Hochtal wie die Wildschönau bestens geeignet ist.

Die Stoppelrüben der Wildschönau sind durchwegs flach (tellerförmig).

Die flache Form erleichtert die händische Ernte. Der Blattansatz darf nicht eingesenkt sein, sondern sollte leicht erhaben sein, denn so kann das Kraut leichter händisch abgeschnitten werden. Die Farbe variiert von Hof zu Hof. Manche Höfe selektieren auf weiße, andere Produzenten bevorzugen weiß – violette Rüben, auch eine Grünfärbung kommt vor. Ein hoher Zuckergehalt im Rübensaft und damit eine höhere Alkoholausbeute beim Brennen ist zunehmend ein wichtiges Selektionskriterium.

Vermehrung der Samen

Der Samen für die Stoppelrübe wird sorgfältig ausgewählt. Viele Bauern ziehen die Rübensamen großteils selbst.

Dazu werden Sommerrüben im Herbst mit einer 30 cm dicken Mist-schicht zugedeckt. Ende Mai, Anfang Juni blühen die Rüben in wunderschöner Gelbfärbung. Die reifen Samenstände werden anschließend auf Leintüchern am Balkon oder am Dachboden getrocknet.

Aussaat

Die händische Aussaat erfolgt dann Anfang Mai des nächsten Jahres.

Geerntet werden die gewachsenen Rüben (Mairüben) Ende Juli.

Anschließend folgt die Aussaat der Herbstrüben, die dann ab September geerntet werden.

Verarbeitung

Nach dem Entfernen der Blätter werden die geernteten Rüben sorgfältig gereinigt, gewaschen und mechanisch in einer Ratzmühle (Schleudermühle mit wechselbaren Edelstahlsieben, ideal zum Einmaischen für Brennereien) fein zerkleinert.

Mit einer Packpresse wird der Saft von den Rübenstücken getrennt. Der



Trester, der zurückbleibt, dient als Futter. Der so gewonnene Rübensaft wird in großen Kesseln so lange erhitzt, bis die Masse auf etwa 1 Drittel reduziert ist. Der Sud wird dann auf 37 °C abgekühlt und in die Gärfässer gefüllt.

Heute werden Reinzuchthefer zugesetzt. Früher verwendete man das „Gmachtl“, das durch die Vermischung von Hefe mit einem Liter handwarmen Sud hergestellt wurde. Dieses „Gmachtl“ durfte ca. 48 Stunden aufgehen und wurde dann dem abgekühlten Sud zugesetzt. Die Vergärung dauert etwa eineinhalb bis zwei Tage. Der Krautinger wird zweimal gebrannt und anschließend auf einen Alkoholgehalt von 39 bis 49 % Vol. verdünnt. Die Brennkessel werden traditionell mit Buchenholz gefeuert.

Das Endprodukt Krautinger

Der Krautinger zeichnet sich durch seinen sehr eigenwilligen Geschmack aus, der intensiv an Gemüse (Kohl) erinnert. Der Brand soll mild sein. Die Qualität vom Krautinger hängt von der Jahreswitterung, der Rübensorte und dem Brennverfahren ab. Besondere Bedeutung wird dem Eindicken zugesprochen. Das Anbrennen im Kessel beeinflusst den Geschmack. Den Krautinger gibt es ab Hof bei den Krautingerbrennern und teilweise im Bauernladl und bei Märkten zu kaufen. Der Wildschönauer Krautinger gilt als Volksmedizin, die nicht nur bei Verdauungsproblemen hilft.

Der „Wildschönauer Krautinger“ ist für das geographische Gebiet Wildschönau / Tirol geschützt im Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel B 23: Spirituosen.

Krautinger Landkarte



Melkstatt

16 Stollnhof

12 Dillentalhof

Auffach

13 Zettnhof

15 Hintersalcherhof

14 Vordersalcherhof

Dorf

Bernau

Tegelanger

9 Stödler

Roggenboden

8 Hintertiefentalhof

Mühltal

7 Oberbichlinghof

Egg

10 Demlerhof

Oberau

Dorf

11 Ebersauhof

Endfelden

Kirchen

6 Steinerhof

1 Brauerhof

2 Schellhornhof

Zauberwinkel

3 Hinterhausberghof

5 Obvorlehenhof

4 Edhof

Brauerhof, Oberau

1



Brennerin: Martha Fuchs
brennt seit 15 Jahren

Besonderes:
Brauer-Generation (Uroma, Oma, Mutter, Kind) - alle haben gebrannt, Brennen 2x im Jahr. Rübensamen wird selbst gezüchtet, Verkauf ab Hof

Kontakt:
Familie Thaler
Hauserweg, Oberau 66
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 664 637 00 72

Schellhornhof, Oberau

2



Brennerin: Theresia Prosser
brennt seit 15 Jahren

ersten Höfe bei der Besiedlung der Wildschönau. Verkauf ab Hof.

Besonderes:
Brennen 2x jährlich - nur eigene Rüben werden verarbeitet. Denkmalsgeschützter Erbhof - auf dem Hof ist eine „Hungertuchmalerei“ (Leben & Leiden Jesu) aufgemacht. Ist zudem ein URHOF - einer der

Kontakt:
Familie Prosser
Hauserweg, Oberau 69
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 8346
Mobil +43 664 226 58 63

Hinterhausberghof, Oberau

3



Brenner: Georg & Claudia
Fuchs seit 2003

Besonderes:
Brennen nach alter Tradition -
züchten eigene Rübensamen,
Verkauf ab Hof

Kontakt:
Familie Fuchs
Zauberwinkl, Oberau 43
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 8721

Edhof, Oberau

4



Brenner: Waltraud & Martin
Schellhorn seit
Anfang der 70er Jahre

Besonderes:
Hof wurde 1803 erbaut - eigener
Rübensamen; Verkauf ab Hof und
bei diversen Veranstaltungen

Kontakt:
Familie Schellhorn
Zauberwinkl, Oberau 41
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 2334

Obervorlehenhof, Oberau

5



Brenner: Juliane & Hansjörg Hohlrieder

Besonderes: Hof erbaut 1733, gebrannt wird 2x im Jahr. Heiße Sommer sind schwierig; Verkauf ab Hof

Kontakt: Familie Hohlrieder
Zauberwinkl, Oberau 38
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 664 367 24 53

Steinerhof, Oberau

6



Brenner: Josef Thaler, seit 1982 ab Hof und bei Veranstaltungen.

Besonderes: Minister Thaler (Dreizehnlinden) hat vor seiner Auswanderung noch die Linde vor dem Haus gepflanzt (ca. 85 Jahre). 1539 Hof erbaut. Das Krautingerbrennen ist und bleibt Josef´s Geheimnis. Verkauf

Vermietung Zimmer und Ferienwohnungen

Kontakt: Familie Thaler
Endfelden, Oberau 84/1
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 2117
www.steinerhof.net

Oberbichlinghof, Oberau

7



Brenner: Josef, davor Josef und Maria Unterberger seit 1979

Es werden Rüben aus eigenem biologischem Anbau verkauft. Vermietung von Ferienwohnungen.

Besonderes: Hof ist 270 Jahre alt - Rüben aus eigenem biologischen Anbau. Züchtet eigene Rübensamen. Brennen 2x jährlich. Verkauf ab Hof und auf Veranstaltungen.

Kontakt:
Familie Unterberger
Bichling, Oberau 1
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 2528
www.oberbichling.at

8

Hintertiefentalhof, Oberau



Brenner: Thomas & Lisa Gruber, seit 2004

Besonderes: Brennt 2x im Jahr. 4x den Titel „Krautinger des Jahres“. Züchtet mit Helfern den Samen selbst. Verkauf ab Hof

Kontakt:
Familie Gruber
Roggenboden, Oberau 82
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 664 913 69 75

Stödlerhof, Oberau

9



Brenner: Gebhard & Elisabeth Thaler seit 2000

Besonderes:

Sauberer „Abhappeln“ ist wichtig - Samen wird selbst gezogen und es werden nur weiße Rüben verwendet (brennen weniger). Brennt nur kleine Mengen. Verkauf ab Hof.

Kontakt:
Familie Thaler
Roggenboden, Oberau 212
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 8791

Demlerhof, Oberau

10



Brenner: Oswald & Margit Thaler

Besonderes:

Brennt nach alter Methode - nur im Herbst. Züchtet eigenen Rübensamen. Verkauf ab Hof

Kontakt:
Familie Thaler
Egg, Oberau 60
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 5339 2251
Tel. +43 664 956 63 36

Ebersau, Oberau/Mühlthal

11



Brennerin: Yvonne Prosser

Besonderes:

Brennen 2x im Jahr - Hof im 15. Jahrhundert erbaut. Waschechter Familienbetrieb - seit 1996 als Biobetrieb zertifiziert. Naturbelassene Bewirtschaftung mit eigenen Rübensamen. Verkauf bei diversen Veranstaltungen und ab Hof.

Kontakt:

Familie Prosser
Ebersauweg, Oberau 55
A-6311 Wildschönau
Tel. +43 699 146 10 181

12

Dillentalhof, Auffach



Brennerin: Beate Halaus
seit 1990

Besonderes:

Hof auf 1080 Meter - erzeugt neben Krautinger auch andere Schnäpse, Liköre und Fruchtaufstriche. Brennt 2x im Jahr; Verkauf über Bauernläden Oberau & ab Hof

Kontakt:

Familie Halaus
Dillentalweg, Auffach 50
A-6313 Wildschönau
Tel. +43 664 212 49 88
www.dillentalhof.com

Zettnhof, Auffach

13



Brennerin: Anna Hohlrieder
seit 1993

Besonderes:
1843 Hof erbaut. Brennt nur 1x
im Jahr kleine Mengen. Verkauf ab
Hof

Kontakt:
Familie Hohlrieder
Pechkaserweg, Auffach 42
A-6313 Wildschönau
Tel. +43 680 442 53 74

14

Vordersalcherhof, Auffach



Brenner: Fam. Silberberger
seit ca.1990

Besonderes:
Erbhof. Anfangs kleine Mengen -
wurde mit den Jahren stetig
gesteigert. Verkauf ab Hof

Kontakt:
Familie Silberberger
Salcher, Auffach 11
A-6313 Wildschönau
Tel. +43 5339 2163

Hintersalcherhof, Auffach

15



Brennerin: Birgit Haas

Besonderes:

Familie Haas betreibt zudem noch einen kleinen Kräutergarten und veranstaltet Kutschenfahrten (auch für Gruppen) z.B. zur Schönangeralm. Hofführungen für Gruppen. Verkauf ab Hof

Kontakt:

Familie Haas
Salcher, Auffach 234
A-6313 Wildschönau
Tel. +43 664 738 76 422
www.kraeutergarten-haas.at

16

Stollnhof, Auffach



Brenner: Agnes & Johann
Schöpfer seit 1940

Besonderes:

1774 Hof erbaut. Gebrannt wird in der „Waschhütte“. Brennerei über 100 Jahre alt, brennen nach alter Tradition, sehr zeitaufwändig. Verkauf ab Hof

Kontakt:

Familie Schöpfer
Unterbergweg, Auffach 35
A-6313 Wildschönau
Tel. +43 5339 20 197

Wildschönauer Rübensuppe Steinerhof, Oberau

Zutaten:

- 500 gr. Rüben
- 150 gr. Butter
- 150 gr. Zwiebel
- ¼ Liter Rahm
- ¼ Liter Suppe
- 1 Schuss lieblicher Weißwein
- Salz & Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

- Rüben putzen, schälen, waschen und in Würfel oder Rauten schneiden sowie Zwiebeln fein schneiden.
- Fett in einem Topf erhitzen.
- Rüben darin andünsten.
- Weißwein und Suppe hinzufügen.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und ca. 20 Min. kochen
- Mit dem Stabmixer aufmixen und dabei den Rahm hinzugeben.
- Nochmals abschmecken.
- Evtl. mit Stärkemehl leicht binden.

Ruab´nkrapferl Thalmühle, Mühlthal

Zutaten:

Teig

- 200 g griffiges Mehl, 2 Eier
 - Ca. 3 EL passierten Spinat
 - Salz, 1 Esslöffel Öl
- Alles gut zusammenkneten und ca. 1 h ruhen lassen

Fülle

- 2 Stück Rüben
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Dotter
- Salz & Pfeffer
- Speck
- Braune Butter, Schnittlauch

Zubereitung: (für 4 Personen)

Die Rüben fein gerieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei mittlere Kartoffeln weich dünsten und pürieren, die fein geriebenen Rüben dazu, ein Dotter zur Bindung.

Den Nudelteig dünn auswalken, ca. 8 cm große Kreise ausstechen, mit Ei bestreichen, füllen, dann zusammenklappen und mit einer Gabel abdrücken.

In Salzwasser ca. 6 Min. leicht köcheln. Auf dem Teller anrichten und zum Schluss etwas Speck in kleine Würfel schneiden und in brauner Butter leicht angeröstet über die Krapferl geben, mit Schnittlauch bestreuen.



Eingemachtes Rübenkraut Edhof, Oberau

Zutaten:

Von den Rüben Wurzeln und Stiele entfernen, die Rüben sauber waschen und mit einem Krauthobel fein raspeln.
Menge Rüben 5 oder 10 kg

Zubereitung:

In einen Tontopf eine Schicht Kraut geben, kräftig salzen (1 Esslöffel) und mit dem Handballen zusammendrücken, bis sich Saft bildet. Die nächste Schicht hineingeben, wieder salzen und fest zusammendrücken. Mit der Schichtung fortfahren, bis der Topf gefüllt ist.
Mit einem Stein abdecken und gut beschweren (der Saft muss immer über dem Kraut stehen) und an einem warmen Platz drei bis vier Wochen stehenlassen.

Moorhof's Rübenkuchen Café Moorhof, Oberau

Zutaten:

- 25 dag Wasserrüben
- 15 dag Staubzucker
- 15 dag geriebene Mandeln
- 25 dag Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 5 Eier
- Rum, Zitronenschale

Zubereitung:

- Eier trennen
- Dotter und Zucker schaumig rühren
- Eiweiß aufschlagen
- Wasserrüben und Mandeln vorsichtig unterheben und alles in eine Springform gießen
- Backzeit etwa 45 Min. bei 170 Grad

Blutwurst - Gröstl mit Rüben

Landgasthof Dorferwirt, Oberau

Zutaten:

1 kg. gekochte Erdäpfel
400g Blutwurst
200g Zwiebel
400g Rüben
Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch

Zubereitung:

- Erdäpfel schälen in Scheiben schneiden, in Pfanne braun rösten
- Blutwurst in Würfel schneiden und mit Zwiebel zu den Erdäpfeln geben – anrösten
- Rüben in kleine Würfel schneiden, dazugeben und weiter rösten
- Gewürze dazugeben und es sich schmecken lassen – guten Appetit

Rüben-Zucchini-Laibchen auf cremigem Erdäpfelstampf Traditionsgasthof Weißbacher, Oberau

Zutaten:

Rüben-Zucchini-Laibchen
 400 g Stoppelrüben
 300 g Zucchini
 2 Eier
 Semmelbrösel
 Salz, Pfeffer, Senf
Cremiger Erdäpfelstampf
 500 g mehliges Erdäpfel
 Ca. ¼ l Rahm
 Salz, Muskatnuss
 20 g Butter

Zubereitung: (für ca. 4 Personen)

Rüben-Zucchini-Laibchen
 Die Stoppelrüben schälen und grob raspeln. Die Zucchini waschen und ebenso grob raspeln. Die Raspel in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Senf würzen. Die ganzen Eier dazugeben, gut durchmischen und die Masse mit Semmelbrösel binden, bis sie formbare Festigkeit gewonnen haben. In kleine Laibchen formen und in Rapsöl oder Butterschmalz braten, bis sie auf beiden Seiten goldgelb sind.
Cremiger Erdäpfelstampf
 Kartoffeln schälen, in möglichst gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln weichgekocht sind (je nach Größe ca. 30 Minuten), Wasser abgießen, Butter und Rahm dazu geben und mit einem großen Schneebesen stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Rübenschnitzel Norderbergalm, Niederau

Zutaten:

1 Zwiebel
 Butter
 1 Rübe
 100g Frischkäse
 Speck (vorzugsweise Karreespeck)
 Butterschmalz

Zubereitung: (für 2 Personen)

Schnitzel klopfen und mit Salz, Pfeffer & Knoblauch würzen. Butter in die Pfanne geben, Zwiebel anschwitzen, gewürfelten Speck dazugeben, Rüben fein gewürfelt ebenfalls dazu geben und leicht dünsten lassen.
 Den Frischkäse in eine Schüssel geben und die Fülle unterheben.
 Auf das Schnitzel kommt die Hälfte Fülle, wird dann zusammengeklappt und mit einem Zahnstocher befestigt.
 Das Rübenschnitzel kommt jetzt zum Anbraten in eine Pfanne mit Butterschmalz. Kartoffelpüree oder Kartoffelgebäck passen als Beilage am besten.

Hirschrücken auf Stoppelrübe-Risotto

Loyastub ´n, Oberau

Zutaten:

Hirschrücken
 200 g Hirschrücken
 5 ml Olivenöl
Stoppelrüben-Risotto
 100 g Risotto
 50 g Rübenwürfel
 50 ml Weißwein
 1 Schalotte
 200 ml Gemüsebrühe
 10g Nussbutter
 25 g Butter
 25 g Parmesan
 Salz & Pfeffer
Moosbeeren-Glacé
 500 ml Wildfond
 100 g fr. Moosbeeren
 20 g Honig
 20 ml Balsamicoessig
 Thymianzweig, Salz & Pfeffer,
 Piment, Wacholder
Steinpilze
 2 – 3 kleine Pilze
 Olivenöl
 Butter
 Salz

Zubereitung: (für ca. 4 Personen)

Hirschrücken
 Hirschrückensteaks mit etwas Olivenöl vakuumieren. Bei 57°C 35 min. sous vide garen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und kühlen. Regeneration bei 60°C 7 min. In einer heißen Pfanne scharf anbraten, frische Kräuter und zerstoßenen Walcholder hinzugeben. Butter arosieren und Salzen.
Stoppelrüben-Risotto
 Schalotte in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, den Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen. Gemüsebrühe nach und nach hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 min. garen.
 Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die in Nussbutter geschwenkten Rübenwürfel hinzugeben. Mit Parmesan und Butter zu einer cremigen Konsistenz vollenden.
Moosbeeren-Glacé
 Alle Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren.
Steinpilze
 Pilze putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl anbraten und nach dem Wenden mit ein wenig Butter und Salz verfeinern. (1 Portion)



Genusswirte / -hütten / -cafés in der Wildschönau

NIEDERAU



Restaurant Sport- und Vitalhotel Wastlhof

Tel. +43 5339 8247. www.hotelwastlhof.at
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Norderbergalm GENUSSHÜTTE

Tel. +43 699 11118876 www.norderbergalm.at
Spezialitäten: Hüttennudeln, Almgrillteller, Fürstenschmarr'n
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Hotel Schneeberger

Tel. +43 5339 8225. www.hotel-schneeberger.at
Spezialitäten: Zillertaler Krapfen, Graukassuppe, Schwammerlgulasch, Grillabende im Sommer, Dämmerchoppen im Herbst

OBERAU



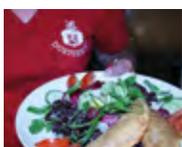
Landhotel Tirolerhof

Tel. +43 5339 8118. www.hoteltirolerhof.at
Rübengerichte in der Krautingerwoche
Spezialitäten: Brodakrapfen bei Sommer-Genussabenden, Bauernbuffet mit Musik, Sturmplödatorte, Fischwoche



Steinerhof – Krautingerbrenner

Tel. +43 5339 2117. www.steinerhof.net
Besonderheiten: Krautingerverkostungen mit Jause/ Rübensuppe auf Anmeldung, Ab Hof Verkauf
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Landgasthof Dorferwirt

Tel. +43 5339 8113. www.dorferwirt.com
Spezialitäten: Erdäpfel-Blattl'n mit Sauerkraut, Rindsgulasch aus eigener Landwirtschaft, Tiroler Leber, Zwiebelrostbraten
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Loyastub'n

Tel. +43 664 9209042. www.loyastubn.at
Spezialitäten: Jahrlingsfetzen, Knödeltris, Hilli´s Zirbenpfandl
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Cafe Konditorei Moorhof GENUSSCAFÉ

Tel. +43 5339 8106. www.cafe-moorhof.at
Spezialitäten: Grosse Auswahl an Torten aus der Konditorei, Topfenkuchen mit Weichseln
Rübengerichte in der Krautingerwoche

Genusswirte / -hütten / -cafés in der Wildschönau



Gasthof Schöntal

Tel. +43 5339 8304. www.schoental.com
Spezialitäten: Ripperl und Schweins Hax'n



Talhof

Tel. +43 5339 8465. www.talhof.at
Spezialitäten: Lammbraten aus der hauseigenen Schafzucht, Forellen aus dem eigenen Gewässer

MÜHLTAL



Wirtshaus Thalmühle

Tel. +43 5339 8919. www.thalmuehle.at
Spezialitäten: Thalmühl-Brezensuppe, Schlutzkrapferl, Moosbeernocken
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Schweizerhof

Tel. +43 5339 8902. www.schweizerhof.co.at
Spezialitäten: Gefüllte Ofenkartoffeln, verschiedene Pasta (Fisch, Fleisch und vegetarisch) aus Andrea's Schmankerlküche

AUFFACH



Hotel Platzl

Tel. +43 5339 8928. www.platzl.at
Spezialitäten: Kürbischaumsuppe, Hirschschnitzel mit Kürbismantel, Apfel-Topfenküchlein
Rübengerichte in der Krautingerwoche



Traditionsgasthof Weissbacher

Tel. +43 5339 8934. www.traditionsgasthof.com
Spezialitäten : Weißbacher's Wirtshausschnitzel, Wildschönauer Brezensuppe, regionale Küche, auch VEGAN



Gipföhit GENUSSHÜTTE

Tel. +43 664 130 0871. www.gipfoehit.at
Spezialitäten: Gulasch vom Bio-Rind, Da Gipföhit-Toast, Schlemmerfrühstück, Kasspatzl

THIERBACH



Gasthof Sollererwirt

Tel. +43 5339 8913. www.sollererwirt.com
Spezialitäten: Speckbacherpfandl, Bauern Cordon Bleu
Rübengerichte in der Krautingerwoche

A close-up photograph of a woven yellow basket filled with fresh turnips. The turnips have a distinctive purple and white coloration. Their green leaves are large and crinkled, some showing signs of insect damage. The basket is set against a dark, rich soil background.

**Ein Gemeinschaftsprojekt von
Gemeinde und
Tourismusverband Wildschönau
www.wildschoenau.com**

**Mit freundlicher Unterstützung
„Verein regionale Kulinarik“**