

## Pressemitteilung

### Sommerliebe in der Salatschüssel

Essig und Öl – ein Traumpaar aus OÖ

**Unkompliziert, schnell, mit frischen Zutaten: So lieben wir die sommerlich leichte Salatküche. Schüsselweise regionaler Genuss ist das Motto unserer frischen Sommerküche. Ob trendig als Bowl, als Salat im Glas zum Mitnehmen oder klassisch als bunte Salatschüssel serviert – ein Sommer ohne Salat geht gar nicht. Den Hauptdarstellern bei den Zutaten, wie z.B. den diversen Blattsalaten oder dem Gemüse, wird oft mehr Aufmerksamkeit gezollt, als dem Dressing. Schade, denn erst das perfekte Dressing mit hochwertigen Ölen und Essigen machen den Salatgenuss zum Hochgenuss. Darum Vorhang auf für Essig & Öl von den bäuerlichen Produzenten aus Oberösterreich – die Stars der kreativen Salatküche.**

„Ein Sprichwort sagt: Ein gutes Wirtshaus erkennt man am Salat. Das kommt nicht von ungefähr, denn frische Salate mit würzigen Marinaden aus hochwertigen Zutaten sind die insgeheime Visitenkarte einer guten Küche. Kulinarisch hat Oberösterreich in Bezug auf hochwertige Öle und Essig einiges zu bieten“, betont Vizepräsident Karl Grabmayr.

Denn jedes Öl spiegelt den Geschmack der Landschaft, der Region und der Pflanze wider. Ob dunkelgrünes, kräftig nussiges Kürbiskernöl, gemüsig-würziges Leindotteröl, hellgrünes grasig-würziges Hanföl oder doch goldgelbes Leinöl, der Omega 3 Star aus dem Mühlviertel. Fett ist Geschmacksträger und regionale Öle bringen zusätzlich interessante neue Aromen in unsere Salate. Außerdem tun sie aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe auch unserem Körper gut.

Mindestens so wichtig wie hochwertiges Öl ist Top-Essig. Ob naturtrüber Apfelessig, milder Birnenessig, kräftiger Quittenessig, fruchtiger Himbeeressig oder Balsamessig von der heimischen Streuobstwiese. Essig direkt vom Bauernhof ist der ultimative fruchtig-frische

Säurekick für Salate. Ja, und wer seine Salatmarinade total regional haben möchte, der greift für sämige Dressings zu würzigem Senf, von süß bis scharf, direkt vom Bauernhof.

### Zutaten direkt vom Bauernhof für maximalen Geschmack

Auf [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at) sind Oberösterreichs bäuerliche Top-Produzenten zu finden. Ob Essigspezialitäten, Ölraritäten oder köstliche Senfkreationen – unsere Bäuerinnen und Bauern bringen Würze und Nachhaltigkeit in die Salatküche.

Hier seien ein paar Beispielbetriebe mit hochqualitativer Essig- bzw. Ölproduktion exemplarisch angeführt:

### Essige

- Kräutermanufaktur Sallmannsberg, [www.kraeutermanufactur.at](http://www.kraeutermanufactur.at), Sallmannsberg 1, Prambachkirchen, Bezirk Eferding, T: 0699/12 55 64 95, E: [hofladen@kraeutermanufactur.at](mailto:hofladen@kraeutermanufactur.at)
- Birgit & Hannes Templ vulgo Zöhler, [www.gscheit-quat.at](http://www.gscheit-quat.at) Aschach 70, Aschach/Steyr, Bezirk Steyr T: 0664 8833 0648, E: [info@gscheit-quat.at](mailto:info@gscheit-quat.at)
- Maria und Gerhard Wipplinger, [www.geschmack-im-glas.at](http://www.geschmack-im-glas.at) Birnen-Balsam-Essig, Apfel-Balsam-Essig, Birnen-Essig, Apfel-Essig Nonsbach 4, 4983 St.Georgen bei Obernberg, Bezirk Ried/Innkreis, T +43 7758 40344, E: [info@geschmack-im-glas.at](mailto:info@geschmack-im-glas.at)



*Der Aronia-Essig von Familie Templ in Aschach/Steyr ist eine echte Spezialität.  
Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei*

## Öle

- Christa und Roland Oberndorfer, [www.traunstein-kernoel.at](http://www.traunstein-kernoel.at)  
Leinöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl  
Staig 1, Schwanenstadt, Bezirk Vöcklabruck  
T: +43 7673 2660-11 oder +43 676 5003125 E: [roland-oberndorfer@aon.at](mailto:roland-oberndorfer@aon.at)
- Melanie und David Roitner, [www.geymayr.at](http://www.geymayr.at)  
Kürbiskernöl, Leinöl, Hanföl, Schwarzkümmelöl, Walnussöl, Rapsöl  
Göldinger Straße 21, Krenglbach, Bezirk Wels  
T +43 650 8666877, E: [office@geymayr.at](mailto:office@geymayr.at)
- Petra und Georg Zehetner, [www.sallmann-hof.com](http://www.sallmann-hof.com)  
Sonnenblumen-, Hanf-, Raps-, Walnuss- und Leinöl  
Sallmann - Familie Zehetner, Kurzenkirchen 35, St.Marien, Bezirk Linz-Land,  
T +43 676 821231812 , E: [georg.zehetner@derflorianer.at](mailto:georg.zehetner@derflorianer.at)



Bildtext: Kürbiskernöl aus Oberösterreich wird immer beliebter.

Bildnachweis: Oberndorfer, Abdruck honorarfrei

## Kreative Dressings – so werden Sie zum Dressingkaiser!

Beste Grundprodukte, ein Basisrezept sowie kulinarische Neugierde, Mut und Kreativität, das sind die Zutaten für maximalen Geschmack in der Salatküche. Und da das Dressing die Essenz eines gelungenen Salates ist – hier ein paar Tipps und Anregungen.

### Grundrezept Salat-Dressing:

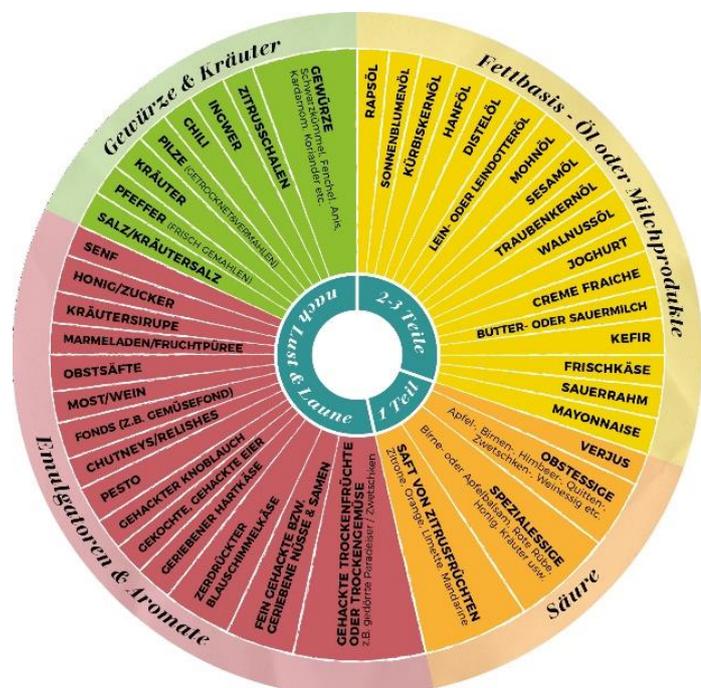
Das Grundrezept für Dressings bzw. Marinaden beruht meist auf der Mischung von **2 bis 3 Teilen Öl + 1 Teil Säure** (z.B. Essig) + **Emulgatoren bzw. Aromaten**, welche dafür sorgen, dass sich Öl und Essig gut miteinander verbinden und das Dressing eine harmonische Note durch ein ausgewogenes Säure- und Süßespiel bekommt.

### So geht`s:

1. Öl bzw. Milchprodukt als Fettbasis in eine Schüssel geben.
2. Säure auswählen und begeben.
3. Emulgatoren bzw. Aromate wählen und begeben.
4. Mit einem Schnee- oder Saucenbesen gut durchmischen. Größere Mengen lassen sich toll mit dem Standmixer zubereiten. Kleinere Mengen kann man perfekt in einem Schraubverschlussglas shaken.
5. Dressings, welche keine Frischezutaten wie z.B. gehackten Knoblauch, Zwiebel oder Kräuter enthalten, lassen sich im Schraubverschlussglas im Kühlschrank problemlos bevorraten.

### Dressing-Rad – so drehen Sie am Geschmack!

Das Dressing-Rad bietet sowohl Spielraum für neue, gewagte Varianten als auch für köstlich-kreative Restverwertung. Einfach an die Grundmengen halten, nachsehen, welche Zutaten der Kühlschrank und die Speisekammer bieten und je nach Gusto und Grundprodukt geniale Salatdressings kreieren.



Quelle Dressingrad: [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at)

## Hier gibt's noch mehr Ideen für eine kreative Salatküche!

Schüsselweise regionale Genusstipps + ein variables Grundrezept rund um Salatbowls uvm.  
gibt's auf [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at)



*Salat im Glas – der mobile Salat für Freizeit und Büro*

*Bildnachweis: Tobias Schneider-Lenz, Abdruck honorarfrei*



*Die Jugend ist am Sallmannhof bei Familie Zehetner in St. Marien, Linz-Land, bereits am Werk: Hof-Übernehmer Georg Zehetner und seine Lebensgefährtin Teresa Hohenbichler. Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei*

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Anita Stollmayer,  
Tel +43 50 6902-1491, [medien@lk-ooe.at](mailto:medien@lk-ooe.at)