

MHMM.

SO CREMIG!

WIE MACHT SIE

DAS IMMER NUR?

DIE GEMEINDEN BOCKFLIESS UND GROSSENGERSDORF LÜFTEN IHRE KÜCHENGEHEIMNISSE.

Über 140 Rezepte –

verfasst von den BewohnerInnen aus
Bockfließ und Großengersdorf!

Zusätzlich mit redaktionellen Geschichten
aus den beiden Gemeinden!

AB 28.11.

GEMEINDEAMT

BOCKFLIESS UND

GROSSENGERSDORF

Umfang: 184 Seiten
Hardcovereinband, fadengeheftet

EUR 19,80



oder online unter: www.alte-und-neue-rezepte.at

EIN BLICK INS BUCH

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Bgm. Josef Summer und Bgm. Christian Hellmer 4

DIE GESAMMELTEN REZEPTE

Suppe 7
 Fleisch & Fisch 15
 Nudel, Strudel & Co 35
 Dies & Das 61
 Süßes – Torten & Kuchen 85
 Noch mehr Süßes 133

GAST- UND DRUCKKOSTENBEITRÄGE

„KOCHEN & ERNÄHRUNG“
 Der Verein Nächstenhilfe bietet „Essen auf Rädern“ 160
 Im NO Landeskindergarten Bockfließ macht gesundes Essen Spaß 162
 Geheime Rezepte der Seniorenrunde Großengersdorf 165
 Im Museum für Dorfkultur erfährt man, wie früher gekocht wurde 166
 Gesunde Volksschule Bockfließ 168
 Großengersdorf: Aus der Kindergartenküche geplaudert 170
 Der Schlosskeller Bockfließ 173
 Küchen von der Weinviertler Wohnmanufaktur 174
 Ernährungsberatung nach TCM 176
 Speiseregister 177
 Dank 183



Suppe Seite 7



Fleisch & Fisch Seite 15



Nudel, Strudel & Co Seite 35



Dies & Das Seite 61



Süßes – Torten & Kuchen Seite 85



Noch mehr Süßes Seite 133

REZEPTE

ÜBER 140
 HANDGESCHRIEBENE REZEPTE
 DER BEWOHNER+INNEN
 AUS DEN BEIDEN GEMEINDEN

GESCHICHTEN & FOTOS AUS
 DEN BEIDEN GEMEINDEN
 ZUM THEMA KOCHEN
 UND ERNÄHRUNG



NÄCHSTENHILFEVEREIN

„Zum Glück gibt es Essen auf Rädern“

Um 5 Uhr in der Früh und Mizzi Glöckler und ihr Team stehen bereits in der Küche ihres Gasthauses in Großengersdorf und beginnen mit der Vorbereitung für das aktuelle Mittagessen. Seit 1996, also seit mehr als 25 Jahren, kocht Mizzi auch täglich die Menüs für den Verein Nächstenhilfe.



Diese Mittagsmenüs werden am späteren Vormittag von den Nächstenhilfe-Mitarbeiterinnen – gut warmgehalten – an die jeweiligen Kundinnen und Kunden von Essen auf Rädern ausgeliefert. Das „Essen auf Rädern (EaR)“-Angebot für die drei Gemeinden Großengersdorf, Bockfließ und Pöchlitz ist ein wichtiger Beitrag für ältere oder gebrechliche Personen, die sich selbst nicht mehr versorgen und für sich kochen können.

Oftmals ist das Mittagessen der Höhepunkt des Tages und entsprechend freudig wird das Vorfrähen des EaR-Autos erwartet.

Guten Appetit!

SENIORENRUNDE GROSSENGERSDORF

Geheime Rezepte

Im Jahr 2018 veröffentlichte die Seniorenrunde Großengersdorf ein Kochbuch mit Lieblingsrezepten – Schwerpunkt Resteverwertung.

Beim Tagestreff der Seniorenrunde wurde oft über unsere „Wegwerf-Gesellschaft“ diskutiert – vor allem darüber, dass Lebensmittel-Reste, die noch in Ordnung und verwendbar wären, einfach in den Müll landen.

Da entstand die Idee: wir schreiben alles auf, was man mit den Überbleibseln – Brot, Gemüse, Obst, Fleisch- und Würstchen und mit vielem mehr – anfangen könnte. Beim nächsten Treffen kamen einige mit schriftlichen Anregungen und dann fingen viele an, Rezepte zu sammeln die zeigen, was man aus Lebensmittel-Resten alles zaubern kann! Aber na ja, sagte dann jemand, ich hätte auch alle, sehr gute

Rezepte, die ich gerne weitergeben würde. So kam es dazu, dass viele von uns ihre Lieblingsrezepte aufschrieben und zu einem Kochbuch verarbeitet haben.

Für die Seniorenrunde: Christl RATH
 Annermarie SIEGL

Restexemplare am Gemeindefest Großengersdorf erhältlich



Die Autorinnen in alphabetischer Reihenfolge: Anni Aichberger, Hermine Aicher, Maria Auer, Maria Berger, Rosa Gaunersdorfer, Maria Hellmer, Rudi Krenn, Rosa Kraustofl, Christine Marschall, Christl Rath, Gitti Rögner, Hedi Rögner, Aloisia Romer, Annermarie Siegl

VS BOCKFLIESS

Gesunde Volksschule Bockfließ

Seit vielen Jahren bemühen sich die Lehrerinnen der VS Bockfließ den Schülerinnen und Schülern gesunde Ernährung näher zu bringen. Das geschieht nicht nur theoretisch sondern auch praktisch beim gelegentlichen Kochen im Unterricht.



So werden z. B. Aufstriche, Obstsalat, Bratensäfte, Apfelmus oder Kürbiscremesuppe zubereitet und im Anschluss gemeinsam verkostet. Dabei wird Wert gelegt auf saisonale und regionale Zutaten. Den Kindern wird erklärt, warum man im Winter keine Erdbeeren oder ausländische Erdäpfel kaufen soll, wo doch die Bauern in unserer Umgebung vieles sogar in Bioqualität anbieten.

In regelmäßigen Abständen wird in den Klassen auch der Inhalt der Jausenboxen begutachtet und analysiert. Ein gewisses Bewusstsein macht sich mittlerweile bei Eltern und Kindern bemerkbar. Viele Kinder haben bereits Obst, Gemüse, Nüsse und Vollkornprodukte in der Schule mit.



Der Schlosskeller Bockfließ

Osterreich, England, Und ein Schloss

Der Schlosskeller, ein Haus im Wandel der Zeit. Seit über 40 Jahren gibt es den Schlosskeller wie man ihn heute kennt, als renommiertes Restaurant. Der Schlosskeller fasziniert auch heute noch mit seinem wunderschönen Gewölbe und traditionellen Interieur. Nicht zu vergessen das historische Presshaus mit dem einzigartigen Baumrassen aus dem Jahre 1698, bietet der Schlosskeller ein unvergleichliches Ambiente. Bestens geeignet für Hochzeiten, Jubiläen und diverse Events. Im Sommer verleitet der wunderschöne Garten dem Schlosskeller ein atemberaubendes Flair und macht ihn zu einem außergewöhnlichen Lokal.

Seit 2018 bringen Bernadette Hellmer & Samuel Pope frischen Wind in den urigen Schüttkasten. Regional, kreativ, raffiniert – so könnte man Samuels Küche am besten beschreiben. Kulinarisch legt Samuel Wert auf Produkte aus der Region und auf die Saison. Die Speisekarte bietet österreichische Klassiker mit kreativem Twist. Auf-

gepeppt wird die Karte mit einzelnen Gerichten aus der englischen Küche. Geboten werden Weine aus allen Regionen – der Schwerpunkt liegt natürlich im wunderschönen Weinviertel.

Kulinarisch gesehen fehlt es hier an nichts – Mittwoch- & Donnerstagen gibt es monatlich einen Spezialitäten-Schwerpunkt wie z. B. Burger oder Steaks. Freitags bietet der Schlosskeller zusätzlich zur Speisekarte den traditionellen Mittagstisch sowie jeden ersten Freitag im Monat Samuels legendäre Fish & Chips – ein Klassiker der auf der Speisekarte nicht fehlen darf. Über das Jahr verteilt gibt es außergewöhnliche Events wie z. B. Wine & Dine.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – auf Ihren Besuch freut sich das Schlosskeller-Team.

Schlosskeller Bockfließ
 02288-2268 | info@schlosskeller.at
 www.schlosskeller.at