



Mühlviertler Kernland

Mensch . Wert . LEADER-Region

Stadtwurst als kulinarischer Begleiter zur Landesausstellung

MÜHLVIERTLER KERNLAND / Die Landesausstellung im kommenden Jahr wirft im Mühlviertler Kernland auch in kulinarischer Hinsicht ihre Schatten voraus. Ab sofort ist in der Ratsherrnstube die Freistädter Stadtwurst erhältlich. Kreiert hat die halbrunde Grillwurst mit Krenfülle der für seine innovative Fleisch- und Wurstspezialitäten bekannte und vielfach ausgezeichnete Biobauer Johann Rudlstorfer (Baiernaz) aus Rainbach.

„Innovative Produkte zu entwickeln ist meine Leidenschaft. So habe ich mir gedacht, dass zur Landesausstellung im kommenden Jahr in Freistadt ein eigenes Gericht gut passen würde“, sagt Rudlstorfer, der zuletzt mit seinem Hopfenspeck für Furore gesorgt hat. Sein neuestes Produkt, die Freistädter Stadtwurst, unterscheidet sich von einer herkömmlichen Käsekrainer optisch durch ihre halbrunde Form und geschmacklich durch die Krenfülle. Sie eignet sich laut dem Biobauern, der natürlich 100 Prozent biologische Zutaten verwendet, gut zum Grillen und wird am besten mit Kartoffelsalat und einem Wachauer-Gebäck serviert.

Stadtwurst als Stärkung bei der Traktorschau

Bei der Premiere am 9. November beim Freistädter Stadtwirt, der Ratsherrnstube, fand die Stadtwurst bei den Gästen großen Anklang und ist seither von der Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Wer auf den Geschmack gekommen ist und den künftigen kulinarischen Begleiter zur Landesausstellung einmal verkosten möchte, hat dazu am kommenden Wochenende, dem 24. und 25. November, in der Freistädter Messehalle bei der Traktorschau Gelegenheit. Zudem wird der Summerauer Biobauer ab dem ersten Adventwochenende wieder mit seinen Spezialitäten beim Adventmarkt am Linzer Pfarrplatz vertreten sein.

Mit fünf Medaillen für fünf eingereichte Produkte – darunter der Karreespeck, das Mühlviertler Bündnerfleisch, das Pfefferkarree, der Krenschinken und der Mühlviertler Kornbrand – zählte Rudlstorfer heuer zu den großen Abräumern bei der Ab-Hof-Messe im niederösterreichischen Wieselburg. Ausgangsbasis für seine Bio-Produkte sind 40 Hektar Wirtschaftsfläche, 23 Mutterkühe und deren Kälber, 20 Ochsen und Kalbinnen sowie 250 Schweine.

Information und Bestellung bei: Johann Rudlstorfer (Baiernaz) in Summerau 19, 4261 Rainbach, Tel.: 07949/6045 sowie E-Mail: biohof.rudlstorfer@vpn.at



Bildtext: Die Freistädter Stadtwurst wird ab besten mit Kartoffelsalat und einem Wachauer-Gebäck serviert



Bildtext: Premiere für die Freistädter Stadtwurst in der Ratsherrnstube. V. l.: Raiffeisenbank-Direktor Walter Mayr, die Wirtsleute Sabine und Hannes Ziegler, Biobauer Johann Rudlstorfer mit Gattin Rosina und Bäcker Uwe Leitner

Fotos: privat