

Mein und Fein Kulinarik vom Feinsten

Gut essen und trinken hat eine Menge mit Lebensqualität zu tun. Barbara Ebner trägt mit ihrer Saucen-Serie „Mein und Fein“ viel dazu bei.

Was haben Heizungen mit Kulinarik zu tun? Auf den ersten Blick nicht viel. Auf den zweiten Blick gibt es aber doch Gemeinsamkeiten, zumindest wenn man an das Hauben-Lokal Steirereck am Pogusch denkt, dessen Inhaber Heinz Reitbauer sehr stolz auf seine KWB Powerfire-Anlage ist (siehe Seiten 8 und

9), oder an das Ehepaar Robert und Barbara Ebner aus dem oberösterreichischen Alkoven. Robert Ebner baut hochqualitative Industrieöfen und ist Weltmarktführer auf diesem Gebiet. Im Sommer letzten Jahres hat er gemeinsam mit KWB die Firma Cleanst-Gas gegründet, die Anlagen für eine Kraft-Wärme-Kopplung auf Basis von Holzgas entwickelt.

Soviel zur Heizungstechnik, hier soll es aber um Kulinarik gehen und da kommt Barbara Ebner ins Spiel. Sie hat in Alkoven ein Gourmet-Paradies aufgebaut, wo Genießer im wahrsten Sinn des Wortes aus dem Vollen schöpfen können.

Perfekte Zutaten für perfekte Gerichte

Mit erlesenen Küchen-Saucen der Marke „Mein und Fein“, die Barbara Ebner selbst kreiert hat, und einer Koch-Event-Werkstatt sorgt sie für Furore in der Kulinarik-Szene. „Die Idee zu den Kreationen kam mir durch Freunde, die sehr gerne sehr gut essen, aber selten die Zeit und das Wissen haben, um Gourmet Speisen zuzubereiten“, sagt die Saucen-Expertin: „Wenn man die Sache ernst nimmt, muss man für eine Sauce stundenlang Knochen, Fleisch und Gemüse einkochen. Mit meinen Zutaten kann man in kürzester Zeit Menüs zubereiten, die höchsten Ansprüchen genügen.“

Tipps und Tricks

Diese Basis-Saucen sind schon dezent mit hochwertigen Weinen abgeschmeckt, lassen aber dennoch genug Spielraum für die eigene Kreativität. „Die Produkte enthalten fast kein Fett, deshalb kann man beispielsweise mit Butter, Olivenöl oder Schlagsahne, aber auch mit Entenschmalz das Gericht abrunden. Nicht nötig ist das wegen dem austretenden Fett bei Braten im Backofen. Und die Sauce sollte ein paar Minuten erhitzt werden, um den Glanz hervorzubringen. Je nach Rezept reicht ein Produkt für vier bis acht Personen.“

Am wichtigsten ist Frau Ebner aber, dass diese Basissaucen so wie selbst gemacht sind, ohne Glutamat und auch ohne Hefeextrakt, ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe, künstliche Aromen und Emulgatoren.

Stolz ist Barbara Ebner auch auf die Koch-Event-Werkstatt „Am Kuhstallergut“. Unter der fachkundigen Anleitung des Spitzenkochs Mike Süsner kann man je nach Lust und Laune ein viergängiges Top-Menü selbst kochen oder dem Koch bei einem guten Glas Wein interessiert über die Schulter schauen. „In Form eines Business-Cooking wird so auch der Teamgeist der Mitarbeiter gefördert und zusätzlich können in den Seminarräumen auch Firmenveranstaltungen abgehalten werden.“

Weitere Infos unter:

www.mein-und-fein.com
www.kuhstallergut.info
www.mike-suesser.at

v.l.n.r.: Der Gourmetkoch Mike Süsner und Frau Ebner mit ihren Gästen; Spitzenkulinarik als Kunstwerk auf dem Teller; gemütliche, modernst ausgestattete Kochwerkstatt

