



THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei

KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Salbei-Grissini

EINGEREICHT VON

Serschenhof, Familie Tertinjek
Kontakt: www.tertinjek.at

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Voriges Jahr haben wir unseren Betrieb um einen Zweig erweitert: „die Kräuterstube“, eine Kombination aus Kräuterwerkstatt & Backstube. Hier lässt sich mein Beruf (Bäcker/Konditor), den ich mit großer Freude ausübe, mit meiner zweiten Leidenschaft – den Kräutern, perfekt verbinden. In der Kräuterstube entstehen nicht nur viele kreative Rezepte, sie werden auch in Kursen von mir weitergegeben. Die Salbei-Grissini sind bei dem Versuch entstanden, alle unsere Betriebszweige in einem Produkt zu vereinen. Sie passen perfekt zu unserer Käse- und Speckjause, ergänzen unsere Produktpalette im Hofladen und sind mit selbst produziertem Speck umwickelt, eine herzliche Begrüßung für unsere Feriengäste.

Sonstige Anmerkungen: Du bist, was du isst...

Wir vermarkten Frischfleisch vom Schwein und Rind aus artgerechter Tierhaltung, denn unsere Tiere wachsen am Betrieb auf, werden stressfrei im hofeigenen Schlachthaus geschlachtet & veredelt. Wir sind immer darauf bedacht, unsere Produktpalette aktuell zu halten, um den hohen Kundenansprüchen gerecht zu werden. Da kam uns die Idee mit den Salbei-Grissini: Sie sind ein idealer Begleiter für unsere Käse- und Speckjause, mit Speck umwickelt ein perfektes Aperitif und der Salbei sorgt dabei nicht nur für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Er hat so viele Heilwirkungen, dass man ihn zu Recht, fast als Allheilmittel bezeichnen kann.

Bilder



MEDIENUNTERLAGEN

Voriges Jahr haben wir unseren Betrieb um einen Zweig erweitert: „die Kräuterstube“, eine Kombination aus Kräuterwerkstatt & Backstube. Hier lässt sich mein Beruf (Berufsschullehrerin-Bäcker/Konditor), den ich mit großer Freude ausübe, mit meiner zweiten Leidenschaft – den Kräutern, perfekt verbinden. In der Kräuterstube entstehen nicht nur viele kreative Rezepte, sie werden auch in Kursen von mir weitergegeben. Die Salbei-Grissini sind bei dem Versuch entstanden, alle unsere Betriebszweige in einem Produkt zu vereinen. Sie passen perfekt zu unserer Käse- und Speckjause, ergänzen unsere Produktpalette im Hofladen und sind mit selbst produziertem Speck umwickelt, eine herzliche Begrüßung für Feriengäste. Sie machen sich als Vorspeise für ein opulentes Mahl ebenso gut wie als Snack vor dem Fernseher. Wenn die Lengende stimmt, müssen wir Vittorio Amedeo II. von Savoyen für seine Verdauungsprobleme dankbar sein. Aus diesem Grund nämlich, soll der Turnier Bäcker Antonio Brunero im Jahr 1675 die dünnen, mürben Stangerln erfunden haben. Heute, mehr als 300 Jahre später, sind die ursprünglich nur in Turin und Umgebung bekannten Knabbereien auf der ganzen Welt beliebt. Die Kombination mit Salbei, machen sie nicht nur zu einem leckeren, sondern auch gesunden Appetithappen. Salbei hat so viele Heilwirkungen, dass man ihn zu Recht, fast als Allheilmittel bezeichnen kann. Auch in unserem Schau-Kräutergarten, womit wir ab Frühjahr mit der Anlage beginnen, ist ein großzügiges Plätzchen für den Salbei eingeplant.