

Presstext für Pressekonferenz am 21.3.2013 in Güssing.

## **Buchpräsentation: Rotblond kocht mit Uhudler. 120 kreative Rezepte mit dem Traditions-Tröpferl aus dem Südburgenland.**

### **Making of "Rotblond kocht mit Uhudler"**

Lange schon sind wir leidenschaftliche Hobbyköchinnen und lieben das Reisen. Die Fahrten ins Südburgenland waren bei jedem Besuch eine Entdeckungsreise. Wir nahmen in diesem wunderbaren, teils noch so ursprünglichen, mystischen Land unbeschreiblich schöne Bilder und wertvolle Erfahrungen auf. Es hat uns berührt, der Tau auf jungen Weinblättern, das gemeinsame Arbeiten im Weingarten und auch das Essen nach getanem Tagwerk unter der Kastanie.

Wie wertvoll ist es, selbst einmal bewusst Hand anzulegen und an der Arbeit, die hinter dem „Produkt“ steckt, mitzuwirken. Wir durften den Wein im Jahreskreis erleben! Auch die neue Erfahrung der „Lese als Ort und Zeit zum Meditieren“ und damit in noch unmittelbarerem Kontakt zur Natur und sich selbst zu treten, nehmen wir mit, eingebettet in gemeinsames Tun und dem Gefühl von Dankbarkeit für die Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die uns entgegen gebracht wurde und wird.

Wir haben uns begeistern lassen! Alles begann auf der Rückfahrt von einem gemeinsamen Wochenende. Eine Idee ergab die nächste und ein paar Tage später wurden Stift gezückt, Messer gewetzt, Kochlöffel geschwungen, lustvolles Experimentieren gestartet und Lebensmittel mit Uhudler vereint. 1 Jahr, 700 Stunden gemeinsames Einkaufen, Kochen, Abschmecken, Putzen, Kosten, Lachen, Fotografieren, Layoutieren, Fahrten ins Südburgenland, Leute treffen, Wein lesen...

Besonders war für uns auch diese Art des geselligen Kochens außerhalb des Familienverbands. Mit Humor und Lust an einem Ziel zu arbeiten. Kreativität, Motivation, Ausdauer, Freundschaft, Freude am gemeinsamen Tun - viele Schlagworte fallen uns ein, wenn wir auf das vergangene Jahr zurück blicken. Es war eine Zeit der Vielseitigkeit, des Zusammenhelfens und Ausprobierens, des Feedback kriegens und gemeinsamen Feilens....

Wir haben gekocht, Gerichte verschiedenen Gäste kredenzen dürfen und die Anwesenheit von zwei Freundinnen während des ganzen Prozesses genossen. Es hat gemenschelt! Und es hat geduftet!

**Rotblond** ° alias Sissi Kaiser (Multimediale Kunsttherapeutin & Filmschaffende) und Karin Dorfner (Bankerin).

### **Rotblond über den Uhudler und seinen Einsatz in der Küche**

Der Uhudler ist etwas ganz besonderes und einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft. Sein Wachsen ohne Chemikalien macht ihn für uns zu einem attraktiven Naturprodukt. Die Verbindung von der „erdigen“ Urrebe mit dem typischen Geschmack nach Waldbeeren brachte ihn in unsere Küche. Dort kombinierten wir ihn mit allen möglichen heimischen und exotischen Zutaten und kreierten neue Kompositionen.

Naturverbundenheit ist uns wichtig; ebenso Gemüse, Obst und Kräuter der Saison entsprechend zu verwenden. Wir kaufen v.a. am Wochenmarkt regionale und biologische Produkte. Die Rezepte sehen wir untereinander austauschbar. Vieles ist variabel und anpassbar an die Lebensmittel, die gerade vorhanden sind und die Jahreszeit - quasi ein Jonglieren mit den vorhandenen Zutaten und ‚Unkräutern‘ aus Wäldern, Wiesen und den eigenen Gärten.

Der einzigartige fruchtige Geschmack nach Waldbeeren hat uns kreativ gemacht! Der

Charakter dieser naturbelassenen Weinspezialität setzt auf viele Variationen ein i-Tüpfelchen und so kommen Vegetarier/innen genauso auf Ihre Kosten wie Fleischliebhaber/in oder Menschen, gern Getränke kombinieren.

### **Einblicke: Kochtopf, Backblech und Glasl**

Suppen, Fleisch, Fisch, Süßes, Saures, Vegetarisches..... Der Uhudler liebt alles!

Wir haben mit den Trauben, dem Wein und Traubensaft experimentiert, Liköre, Aperitif und Digestif komponiert, Glühwein gekocht oder den Uhudler vermischt mit Kombucha oder Malzbier uvm. UhuRed, UhuSchok wurden geboren, wobei der Uhudler reduziert und mit Rotweinessig und Zucker eingedickt oder mit dunkler Schokolade eingekocht wurde. Ideale Verpaarungen sind zB. dunkles Fleisch mit UhuSchok oder Grapefruit-Orangensalat mit geräuchertem Forellenfilet und UhuRed.

Auf unserer Geschmacksreise haben wir den Uhudler bekannt gemacht mit allerhand Kombinationen mit Gewürzen. Piment, Cardamom, Chili, Pfeffer, Limettenblätter, Zitronengras uvm. passt zu asiatischen Gerichten genauso wie zu 'Altösterreichischem'. Entstanden sind auch Chutneys für Käseliebhaber/innen mit Zwiebel und Kräutern oder mit asiatischem Touch. Die weißen Uhudler-Trauben passen wunderbar zu Lorbeer, Salbei, Rosmarin und Wacholder.

Neben dem klassischen UhuGelee sind auch Kombinationen mit Schokominze, Ingwer etc. eine Wucht. Auch hier erlaubt der Geschmack der Trauben viele Ergänzungen und lässt sich trotzdem nicht in den Hintergrund drängen.

Zu den Nachspeisen ist er eine ideale Ergänzung und harmoniert fantastisch mit heimischen und exotischen Früchten.

Mittlerweile ein Liebling: unsere "Torte der Linzer trifft Uhudler", eine kulinarische Symbiose in Anlehnung an unsere einzigartigen, geografischen Besonderheiten.

Wir haben dem Uhudler und uns gegenseitig viel Platz gelassen, haben die eigenen Vorlieben von Lebensmittel eingebracht, uns gegenseitig inspiriert und es ist zur Leidenschaft geworden, immer mehr Rezepte zu kreieren, die durch dieses wertvolle Tröpfel, die wohlschmeckenden Trauben und dem vollmundigen Traubensaft erst zu dem geworden sind, was sie sind.

**Impressionen, Rezepte, Hintergründe** auf [www.rotblond.at](http://www.rotblond.at).

### **Ansprechpartnerin für Medien zu Fragen rund ums Buch:**

Mag.a Sissi Kaiser

0650 516 4004

[mail@calamuslife.com](mailto:mail@calamuslife.com)

**Bildnachweis:** Titelbild und Innenseiten "Rotblond kocht mit Uhudler", Bildrechte: [www.Rotblond.at](http://www.Rotblond.at)

**Erhältlich** direkt beim Verlag [www.calamuslife.com](http://www.calamuslife.com) oder bei der Weinidylle und im ausgewählten Handel erhältlich und kostet 28,50 EUR.