

„Herrin“ über 13.000 Knödel

21 Jahre alt und damit Österreichs jüngste Knödelproduzentin: Desiree Hofmann ist „Herrin“ über 13.000 Knödel täglich.

SEEKIRCHEN. Mit erst 21 Jahren ist Desiree Hofmann im wahrsten Sinne des Wortes Jungunternehmerin. Die HAK-Absolventin wollte ihre berufliche Laufbahn ursprünglich in einer Spedition starten. Aber es kam ganz anders. „Als ich das Angebot meiner Eltern bekam den Familienbetrieb zu übernehmen, war der Fall für mich entschieden.“

Anstatt geregelter Bürozeiten heißt es nun an Produktionstagen um vier Uhr früh aufstehen. Denn um qualitativ hochwertige Knödel zu produzieren, braucht es seine Zeit. Hofmann: „Bei uns wird nach wie vor jeder einzelne

Knödel händisch geprüft. Und das ist bei rund 13.000 Stück pro Tag ein mitunter mühsames Unterfangen.“

Verkauft wird ausschließlich an Gastronomiebetriebe und den Fachgroßhandel. Um die Qualität der Produkte auch weiterhin zu gewährleisten, wird nur auf Nachfrage produziert und ausgeliefert. Ein besonderer Stellenwert kommt auch den Lieferanten des Rohmaterials zu. „Wir beziehen die nach unserem Rezept angefertigte Rohmasse von zwei ausgewählten Lieferanten, von denen wir wissen, dass sie unseren hohen Ansprüchen genügen.“ Der Verkaufsschlager ist das „Original Knödelgeheimnis“, das sich vor allem in der Gastronomie bewährt hat und großen Anspruch findet.

Auch wenn mit der Übernahme des elterlichen Betriebes viel Arbeit und jede Menge Verantwortung auf die junge Frau zugekommen sind, bereut sie den



Desiree Hofmann ist die neue „Knödelkönigin“ aus dem Flachgau – mit ihren Eltern Rosa und Heinz – und mit 21 Jahren auch Österreichs jüngste. Bild: privat

WEIN

WEINGUT SCHLOSS HALBTURN

Die 1960 unter Paul Waldbott-Bassenheim in Halbturm ausgepflanzten Weingärten gelten heute mit 40 Hektar als größte Einzellage in Privatbesitz. 2001 übernahmen Markus Graf zu Koenigsegg, Neffe von Waldbott-Bassenheim, und seine Gattin Philippa (Bild) die Leitung des Weinguts. Eine völlige Neustrukturierung des Traditionsbetriebs, der bereits 1527 den kaiserlichen Hof mit Wein belieferte, war die Folge. Stolz sind die Betreiber auf ihren Keller im bordelaiser Stil und die Kellertechnik mit einer Sortieranlage, an der 20 Mitarbeiter Beere für Beere selektieren.



Informationen: Weingut Schloss Halbturm, 7131 Halbturm, Telefon: 02172/20162
Internet: www.schlossalbturm.at
In Salzburg sind Weine vom Schloss Halbturm im Magazin (Augustinerstr. 13), bei Rieger Weine (Aignerstr. 53), in Steiner's Vinothek (Eben) und bei Vinobile (Saalbach) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf. Verwendete Abkürzungen: BF (Blaufränkisch), CS (Cabernet Sauvignon) und Z (Zweigelt).
Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

KOSTNOTIZEN

GRÜNER VELTLINER, „Koenigsegg - Velt. 1“ (2006): fruchtig florale Nase, vitale Säure, saftig, harmonisch, weich, von Steinobst- und Apfelnoten geprägte Frucht, kompakt.
Punkte: 2,3 - Preis: 6,50 Euro

IMPERIAL (2005): Weißweincuvée mit feinem Vanilleduft, am Gaumen Avocado, grüne Äpfel & Birnen, würzig, elegante Textur, klar konturiert, perfekt dosierter Holzeinsatz.
Punkte: 1,8 - Preis: 17 Euro

IMPERIAL (2004): Rotweincuvée mit kraftvoll würziger Nase, muskulöse Textur, dicht, prägnante Frucht (Johannisbeeren, Holler, Zwetschken), harmonisch, gute Länge.
Punkte: 1,6 - Preis: 25 Euro

SERO (2006): Rosé aus Zweigelt-Trauben, subtil fruchtiger Duft, cremig, Säure etwas zurückhaltend, ein Gaumenschmeichler.
Punkte: 2,5 - Preis: 6,50 Euro

KOENIGSEGG „Reserve“ (2004): Rotweincuvée aus BF, Z & CS mit markanter Cassis-Nase, füllig, kraftvolle Statur, facettenreiches Fruchtspektrum mit Ribisel-, Weichsel- & Zwetschkennoten, individuelle Stilistik.
Punkte: 2,0 - Preis: 10,80 Euro

GRAND VIN Trockenbeerenauslese (2004): verführerisch opulenter Duft, prägnante Fruchtsüße, barock verspielte Aromatik mit Honigmelonen- und Birnennoten, komplex, cremig, enorm langer Atem im Abgang.
Punkte: 1,5 - Preis: 34 Euro (0,375l)

Schritt in die Selbstständigkeit keinen Moment. „Nicht viele bekommen eine derartige Chance sich selbst zu verwirklichen. Ich habe sie genutzt und genieße jeden Moment.“

In ihrer Freizeit spielt Desiree Hofmann Klavier und trifft sich, sooft es der Terminkalender zulässt, mit Freunden, „für mich die beste Möglichkeit zu entspannen“.

Gold bei „Monde Selection“

Auszeichnungen für das Stiegl Goldbräu

Unter insgesamt 19 Märzenbieren, die zur Auswahl standen, wählten Leser des Nachrichtenmagazins „News“ das Stiegl Goldbräu zum beliebtesten Bier. Das Geheimnis des Erfolgs: „Das Goldbräu ist mild gehopft, goldgelb in der Farbe, gibt einen herrlichen Schaum und verspricht einen angenehmen Abgang“, so Braumeister Ernst Schreiner über „seinen“ Bier-Klassiker, der bei der „Monde Selection“ in Brüssel auch 2007 wieder mit Gold ausgezeichnet wurde.



Beliebt: Stiegl Goldbräu Bild: SW/STIEGL