



BILLA

DER NORDEN RUFT!

REGIONAL WOCHEN

WOCHE 02

Willkommen in Woche 2 unserer kulinarischen Reise durch Österreich. In dieser Woche sehen wir uns die Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich genauer an. Und für alle, die Woche 1 "Ab in den Süden" verpasst haben und nachholen wollen, einfach hier lang.

VIER WOCHEN VOLLER REGIONALITÄT

Sind Sie bereit für eine kleine Reise in den Norden? Hier führen wir Sie durch die atemberaubenden Landschaften und stellen regionalen Obst- und Gemüsesorten vor. Am Ende gibt es, wie schon in der ersten Woche unserer Regional Wochen, einen Wandertipp für alle Abenteuerlustige.

Das erwartet uns in der ersten Woche:

01 Der große Norden

02 Was wächst hier?

03 Unser liebster Regionalheld

04 Rezepte aus dem Norden

05 Die regionale Einkaufsliste

06 Ein Ausflug nach Ihrem Geschmack



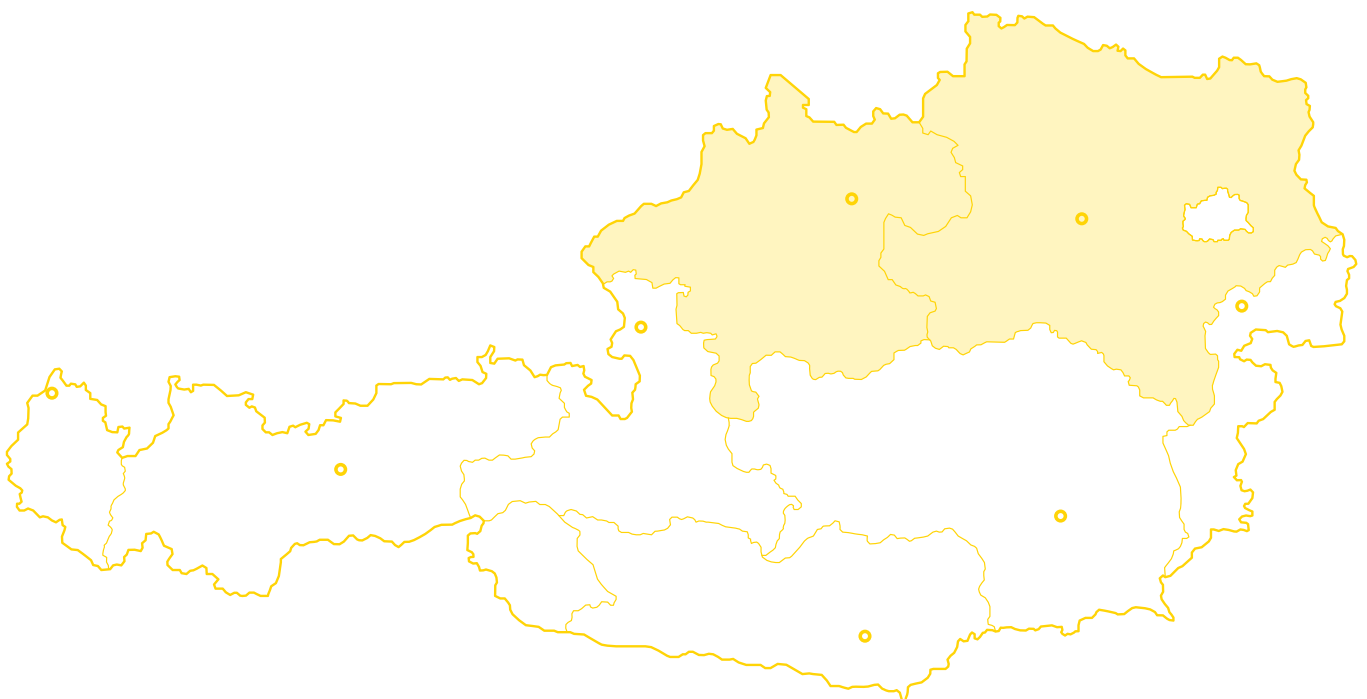


01 DER GROSSE NORDEN!

Im Norden finden wir nicht nur das größte Bundesland Österreichs, sondern auch die wahrscheinlich bekanntesten Viertel, wie das Mühlviertel, Weinviertel oder das Waldviertel.

In Oberösterreich findet man alles, was man braucht. Von glasklaren Seen, über Berge und Wälder und entspannende Thermen, hat dieses Bundesland wirklich alles zu bieten. Auch kulinarisch kann sich Oberösterreich sehen lassen! Knödel, Erdöpfekasbrot und heimischer Most – um nur ein paar Köstlichkeiten aufzuzählen.

Schöne Landschaften gibt es auch in Niederösterreich. Das bekannte Waldviertel trägt seinen Namen nicht umsonst und zählt zu den grünsten Orten Österreichs. Wer in Niederösterreich Hunger bekommt, sollte unbedingt die bekannten Waldviertler Mohnnudeln oder den Marchfelder Spargel probieren!



02 WAS WÄCHST HIER?

Vielleicht haben Sie es schon geahnt, aber aus dem Norden kommt fast jedes regionale Obst und Gemüse, welches das Herz begehrt: Von Karotten über Kartoffeln bis hin zu Radieschen und süßen Erdbeeren.



03 UNSER LIEBSTER REGIONALHELD

Der Regionalheld des Nordens ist mit Abstand der Spargel. Durch seine kurze Saison genießt er große Beliebtheit. Kein Wunder also, dass man ihn in vielen Rezepten findet. Ein echter Gaumenschmaus ist Spargel-Risotto – Weißwein, Parmesan und Spargel passen einfach perfekt zusammen!

UNSER TIPP FÜR SPARGEL:

Beim Einkaufen sollten Sie mehrere Stangen Spargel aneinander reiben. Sie hören ein Quietschen? Sehr gut! Das bedeutet, dass der Spargel frisch ist. Im Kühlschrank hält er sich, in feuchten Tüchern gewickelt, bis zu vier Tage. Mehr Tipps zum Spargel gibt es [hier](#).



04 REZEPTE AUS DEM NORDEN

Egal ob pikant oder süß – Im Norden erwarten uns viele kulinarische Highlights. Hier haben wir ein paar Rezepte für Sie gesammelt.



WURSTSALAT MIT PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN UND GOUDA

Eigentlich gibt es keine Regel welche Zutaten in einen Wurstsalat gehören. Fakt ist: Wurstsalat schmeckt zu jedem Anlass.

— billa.at/wurtsalat-mit-paprika-tomate-und-gurken



ZWIEBELRÖSTBRATEN MIT BRATERDÄPFELN

Der Zwiebelrostbraten ist ein traditionelles Gericht der österreichischen Küche – kein Wunder, so gut wie er schmeckt.

— billa.at/zwiebelrostbraten-mit-braterdaepfel



ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

Schinkenfleckerl sind einfach gemacht und köstlich! Überbacken sind sie ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

— billa.at/ueberbackene-schinkenfleckerl



MOHNNUDELN MIT KIRSCHRÖSTER

Selbstgemachte Mohnnudeln? Unser Rezept ist kinderleicht und schmeckt hervorragend.

— billa.at/mohnnudel-mit-kirschroester



BUCHTELN MIT ZWETSCHKENRÖSTER UND VANILLESAUCE

Wuchteln, Ofennudeln oder Rohrnudeln – Buchteln haben viele Namen. Aber ganz egal, wie man sie nennt, sie sind köstlich!

— billa.at/buchteln-mit-zwetschkenroester

05 DIE REGIONALE EINKAUFLISTE

Essen aus der Region schmeckt nicht nur besser, sondern hilft auch den heimischen Landwirten.

„DA KOMM‘ ICH HER“ ÖSTERREICHISCHER PAPRIKA

ROT ODER GELB

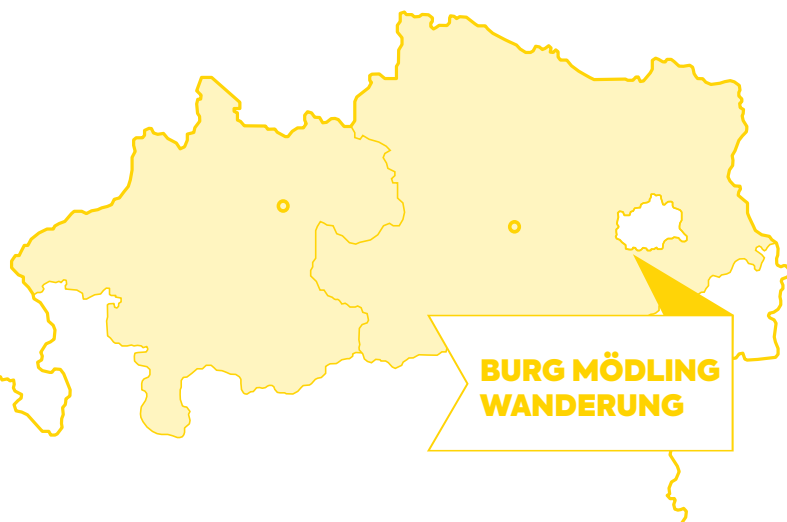
LGV MINI GURKEN

„DA KOMM‘ ICH HER“ ÖSTERREICHISCHE RIBISELN

06 EIN AUSFLUG NACH IHREM GESCHMACK

An der Grenze zu Wien liegt die Stadt Mödling. Wer eine schöne Sicht auf die Stadt haben möchte, sollte sich aufmachen und der Burg Mödling einen Besuch abstatten! Erbaut wurde sie in der Mitte des 12. Jahrhunderts. Das Adelsgeschlecht der Babenberger erbaute sie und lebten dort auch.

Die Wanderung zur Burg Mödling startet man am besten beim Parkplatz „An der goldenen Stiege“ beim Waldgasthaus Bockerl in Mödling. Dort findet sich auch eine Übersichtskarte und ein Informationsschild. An dieser Wanderung hat die ganze Familie Spaß und wird mit einer tollen Aussicht belohnt!



TOURDATEN:

DISTANZ: 7,56 KM
AUFSTIEG: 245HM
DAUER: 02:30H

