

WIENER  
ZUCKER<sup>®</sup>

EINE MARKE VON AGRANA

# *kostbar*

- SPEZIAL -



**STRIEZEL & CO:  
NEUE LUST AUF  
KLASSIKER**

**ARTENVIELFALT:  
ES BRUMMT  
UND BLÖKT!**

# *Süßes fernweh*

**SUGARS OF THE WORLD**

# Den Herbst ERKUNDEN

KEIN HERBST SIEHT AUS WIE DER VORIGE, DIE NATUR WANDELT SICH STÄNDIG. WER NEUGIERIG BLEIBT, WEISS DIE SCHÖNHEIT DER VERÄNDERUNG ZU SCHÄTZEN.

Dem bedeutendsten Wissenschaftler der Neuzeit, Albert Einstein, wird dieses Zitat zugeschrieben: „Ich habe keine besondere Begabung, ich bin nur leidenschaftlich neugierig.“ Nun, man muss kein Genie sein, um vom Drang nach neuen Eindrücken und Erkenntnissen zu profitieren. Neugierde hält wach und lebendig, macht kreativ und hilft uns, Wissen aufzusaugen und nicht zuletzt mit Veränderungen besser umgehen zu können - weil wir versuchen, sie zu verstehen.

### MIT NEUEN AUGEN BETRACHTET

In dieser Ausgabe wollen wir Sie dazu ermuntern, Altes mit neuen Augen zu betrachten - zum Beispiel die traditionellen Mehlspeisieliebhaber Österreichs! Unsere „Sugars of the World“ machen uns neugierig auf neue Genüsse - und abschließend laden wir Sie ein, Eule, Luchs & Co in heimischen Tierparks, die Sie vielleicht noch nicht kennen, zu besuchen. Bleiben Sie neugierig!

Ihre *Selma Illitz*

Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker

Foto: Land schafft Leben 2022



„DIE ZUKUNFT GEHÖRT  
DEN NEUGIERIGEN.“  
NETZFUND



### REZEPT FÜR DIE GESUNDE NEUGIERDE:

- 1 KILO AUGEN AUF!
- 500 GRAMM FRAGEN STELLEN
- 250 GRAMM WISSEN VERTIEFEN
- 1 PORTION PERSPEKTIVE ÄNDERN
- 1 PRISE MUTIG SEIN
- 1 PACKUNG NEUES AUSPROBIEREN



Foto: Daniel Schwab

# Inhalt

Striezel, Strudel und mehr!	04
Liwanzen	05
Birnenstrudel	06
Striezel	07
Malakofftorte	08
Topfenockerln	10
Zwetschkenröster	11
Land schafft Leben	12
Karriere bei AGRANA	14
Süßes Fernweh - Sugars of the World	16
Poke Bowl	17
White-Chocolate-Tarte	18
Mango-Cocktail	19
Tropical Porridge	20
Artenvielfalt: Tierparks!	21

### IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:  
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien  
T: +43 (0) 2272 602-12033, [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)

Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,  
8010 Graz, T: +43 (0) 316 907515, [www.fresh-content.at](http://www.fresh-content.at)

Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

Fotos: AGRANA Sales & Marketing GmbH  
(wenn nicht anders angegeben)

Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird  
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.

# Striezel, Strudel UND MEHR!

**DIE ÖSTERREICHISCHEN MEHLSPEISEN HABEN EINE LANGE TRADITION UND GAAANZ VIEL GESCHMACK.**

Österreich, Ungarn, Böhmen, Schlesien, Slowenien ... Viele Völker haben bereits vor Hunderten von Jahren ihre kulinarischen Einflüsse im heutigen Österreich hinterlassen und dies kommt unserem süßen Gaumen sehr zugute!  
Die heimischen Süßspeisen weisen eine Vielfalt auf, die ihresgleichen sucht. Dafür waren nicht nur die Köche und Konditoren aus dem ganzen Kaiserreich verantwortlich, sondern auch die Klöster, die an den sehr zahlreichen Fastentagen ebenso schmackhafte fleischlose Mahlzeiten auf dem Tisch haben wollten.

## LIWANZEN, STRIEZEL, POFESEN UND CO

So manifestierte sich unsere Mehlspeisenkultur, für die Österreich heute bekannt und beliebt ist und die wir in unserem Rezeptbuch „Mehlspeislieblinge“ für Sie gesammelt haben. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Liwanzen aus Böhmen stammen und der dünn gezogene Strudelteig durch die Rivalität mit dem Osmanischen Reich bei uns Verbreitung fand? Potizen kommen ursprünglich aus Slowenien und Palatschinken aus Ungarn. Es lebe die Vielfalt!

WENN DIE JUGEND  
BÄCKT, LEBEN ALTE  
TRADITIONEN AUF.



Foto: zejjkosantrac/Canva

## MEHLSPEIS- LIEBLINGE

Warum sollte man diesen köstlichen Klassikern widerstehen?  
[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



## Liwanzen

### ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

15 g Germ (Hefe)  
125 ml Milch  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale  
einer Bio-Zitrone

150 g glattes Mehl  
20 g geschmolzene  
Butter  
30 g Wiener Backzucker  
  
Butterschmalz  
zum Herausbacken  
Wiener Staubzucker  
Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Germ in der lauwarmen Milch (30 °C) auflösen. Eier trennen. Eidotter, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale gut verrühren. Milch, Mehl und Butter dazugeben und mit einem Knethaken so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.
2. Eiklar kräftig anschlagen, mit Backzucker zu einer cremigen Schneemasse mixen. Germteig kurz durchkneten und den Eischnee darunterheben.
3. In einer Liwanzenpfanne oder einer normalen beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen und kleine Teighäufchen in die Pfanne setzen. Langsam anbacken, umdrehen und fertig backen. Mit Staubzucker bestreuen.

**HINWEIS:** Von dieser ursprünglich aus Böhmen stammenden Mehlspeise gibt es viele Variationen. Liebhaber genießen Liwanzen mit Heidelbeer-



kompott, Powidl, Sauerrahm oder Topfenmilch. Man kann sie zum Beispiel mit einer Creme aus 250 g Topfen, 100 ml Obers, Saft einer halben Zitrone und 80 g Wiener Puderzucker sowie frischen Waldbeeren servieren. Damit jeweils zwei Liwanzen zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.



## Birnenstrudel MIT VANILLE

### ZUTATEN

FÜR 2 KLEINE STRUDEL

### STRUDEL

1 Pkg. Strudelteig (120 g)

### FÜLLUNG

2 kg reife Birnen  
100 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale und

Saft einer Bio-Zitrone  
1 TL Zimt  
2 EL Birnenschnaps oder  
Orangenlikör  
80 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
70 g geschmolzene  
Butter zum Bestreichen  
Wiener Staubzucker  
Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.
2. Feinkristallzucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale, Zimt und Birnenschnaps darunter-mischen. Füllung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Backrohr auf 190 °C vorheizen.
4. Brösel in Butter goldbraun rösten und sofort in eine Schüssel geben, damit sie nicht nachbräunen.
5. Pro Strudel zwei Strudelteigblätter verwenden. Leicht überlappend auf ein Strudeltuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Jeweils zuerst die Hälfte der Brösel, dann die Hälfte der Birnenfüllung darauf verteilen. Teig zu einem Strudel einrollen und auf ein gebuttertes Backblech setzen. Strudeloberfläche mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
6. Auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

## Striezel

### ZUTATEN

FÜR 1 ZOPF

42 g Germ (Hefe)  
200 ml Milch  
400 g glattes Mehl  
8 g Salz  
1 Pkg. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale einer

Bio-Zitrone  
2 Eidotter  
50 g Wiener  
Feinkristallzucker  
120 g weiche Butter  
1 Ei zum Bestreichen  
2 EL Wiener Hagelzucker

### ZUBEREITUNG

1. Ein Drittel der Milch auf ca. 30 °C erwärmen. Für den Vorteig - das sogenannte Dampf - Germ zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Mit etwas Mehl zu einer glatten, cremigen Masse rühren, leicht bestäuben, mit einem Tuch zudecken und um die Hälfte aufgehen lassen.
2. Die restliche Milch mit Salz, Vanillinzucker, Zitronenschale, Eidotter und Feinkristallzucker gut verrühren. Mischung mit restlichem Mehl und Dampf - am besten mit dem Knehtaken der Küchenmaschine - zu einem glatten Teig verkneten. Butter nach und nach dazugeben und den Teig kneten, bis er glatt ist. Zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei verdoppeln.
3. Den Germteig noch einmal gut durchkneten, in drei Teile teilen, jedes Teigstück zu einem 2 cm dicken Strang ausrollen, die drei Stränge zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem versprudelten Ei



- bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, noch einmal etwa 40 Minuten gehen lassen.
4. Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen.

# Malakafftorte

## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK, Ø 24 CM

### TORTENBODEN

3 Eier  
1 Prise Salz  
40 g Wiener  
Feinkristallzucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
40 g Wiener Staubzucker  
abgeriebene Schale  
einer Bio-Zitrone  
80 g glattes Mehl  
20 g geschmolzene  
Butter

### CREME

160 ml Milch  
90 g Wiener Puderzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
8 Blatt Gelatine  
20 ml Rum  
500 ml Obers

### TRÄNKE

200 ml Wasser  
80 ml Rum

### FÜLLUNG UND DEKO

1 Packung Biskotten  
(200 g, 40 Stk.)  
100 g gehobelte Mandeln  
100 g Bitterkuvertüre  
250 ml Obers

## ZUBEREITUNG

**1.** Backrohr auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für den Tortenboden Eier trennen. Eiklar mit Salz gut anschlagen, nach und nach Feinkristallzucker dazugeben, zu cremigem Schnee schlagen. Eidotter, Vanillinzucker, Staubzucker und die Zitronenschale dazugeben und dickcremig schlagen. Eischnee hineinrühren, das gesiebte Mehl darunterheben und zum Schluss die geschmolzene Butter einarbeiten.

**2.** Die Tortenform mit Backpapier auslegen, Teig hineingießen, glatt streichen und auf unterer

Schiene ca. 14 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backrohr nehmen, in der Form auskühlen lassen.

**3.** Für die Creme Milch, Puderzucker und Salz in einem Topf aufkochen. Die heiße Milchemischung in dünnem Strahl in die verquirlten Eier leeren. Dabei mit einem Schneebesen schnell verrühren und wieder in den Topf leeren. Hitze leicht reduzieren und mit einem (hitzebeständigen) Gummispatel dickcremig zur Rose abziehen (wie das geht, lesen Sie im Kasten auf der rechten Seite). Gelatine in reichlich Wasser einweichen. Gut ausgedrückt mit Rum in die Creme rühren. Die Creme durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Locker geschlagenes Obers darunterziehen.

**4.** Für die Tränke Wasser und Rum wärmen. Biskotten darin tränken. 6 Biskotten für die Garnitur zur Seite legen. Den Tortenboden dünn mit Creme bestreichen, mit einer Schicht Biskotten belegen, Creme darauf verteilen und so lange fortfahren, bis die letzte Creme verteilt ist. 7 Stunden kalt stellen.

**5.** Mandelblättchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im 200 °C heißen Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten goldgelb rösten, herausnehmen und auskühlen lassen.

**6.** Bitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die beiseitegelegten Biskotten halbieren, an den Enden jeweils ca. 1 cm tief in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

**7.** Tortenform abheben. Die Torte am Rand und auf der Oberfläche mit locker geschlagenem Obers bestreichen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Den Rest des Schlagobers in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und auf den oberen Rand Rosetten dressieren. Mit Schokoladebiskotten belegen und kühl stellen.



## „ZUR ROSE ABZIEHEN“

„Zur Rose abziehen“ bedeutet, dass die Sauce auf 82 °C erhitzt wird. Dabei wird sie mit einem Gummispatel gerührt. „Abziehen“ heißt, dass die Masse dabei ständig vom Boden und vom Rand des Gefäßes gelöst werden soll. Dies gelingt am besten mit einem Spatel. Wenn man zur Kontrolle vorsichtig auf eine am Kochlöffel befindliche Probe bläst, erinnert das dabei entstehende wellen- oder kringelartige Muster der Sauce an eine Rosenblüte.

SOLL ES ETWAS  
SCHNELLER GEHEN, EINFACH  
DEN TORTENBODEN MIT BISKOTTEN  
AUSLEGEN, STATT EINEN TORTEN-  
BODEN ZU BACKEN.

## Topfennockerln MIT ZWETSCHKENRÖSTER

### ZUTATEN

FÜR 12 NOCKERLN

### TOPFENMASSE

50 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
60 g Wiener  
Bio-Staubzucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale  
einer Bio-Zitrone

500 g Topfen 10 % F. i. T.  
2 Eidotter  
200 g Weißbrotbrösel

### BUTTERBRÖSEL

100 g Butter  
110 g Semmelbrösel  
1 EL Wiener Bio-  
Kristallzucker  
2 Prisen Zimt

### ZUBEREITUNG

1. Butter, Salz, Bio-Staubzucker, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach Topfen, Eidotter und Weißbrotbrösel daruntertermischen. Ungefähr 3 Stunden kalt stellen.

2. Mithilfe von 2 Esslöffeln Nockerln formen. In Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, Bio-Kristallzucker und Zimt dazugeben und bei geringer Hitze so lange rühren, bis die Brösel hellbraun sind.

4. Topfennockerln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Die Nockerln mit Bio-Staubzucker bestreut servieren.

**HINWEIS:** Weißbrotbrösel sind entrindete Toastbrotstücken, die zerkleinert werden. Dadurch wird die Konsistenz der Masse besser und die Nockerln bekommen eine hellere Farbe als mit Semmelbröseln.

## Zwetschkenröster MIT VANILLE

### ZUTATEN

FÜR 4 GLÄSER

1 kg Zwetschken  
200 g Wiener  
Feinkristallzucker

½ Zitrone (Saft)  
20 ml Wasser  
1 Zimtrinde  
1 Vanilleschote  
4 Gewürznelken

### ZUBEREITUNG

1. Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Feinkristallzucker, den Saft der Zitrone und das Wasser in einem Topf einmal aufkochen. Zwetschken, Nelken und Zimtrinde dazugeben. Vanillemark dazugeben und unter gelegentlichem Rühren weich dünsten. Gewürze entfernen und den Zwetschkenröster heiß in vorbereitete Gläser füllen.

KÜHL UND DUNKEL GELAGERT HÄLT  
SICH DER ZWETSCHKENRÖSTER EIN  
JAHR. ANGEFANGENE GLÄSER IM  
KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN UND  
EHESTMÖGLICH VERBRAUCHEN.

### EINKOCHEN

Von Marmelade bis Likör: 57 saisonale  
Rezepte für fruchtige und pikante  
Köstlichkeiten im Glas.

[www.wiener-zucker.at/shop](http://www.wiener-zucker.at/shop)



# Rund ums Essen

## WUSSTEST DU ...

... DASS ES GANZ UND GAR NICHT EGAL IST, WELCHE  
LEBENSMITTEL AUF DEINEM TELLER LANDEN?

Unser Wissen rund ums Essen erreicht schnell seine Grenzen - woher die Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden, was sie in unserem Körper bewirken und wie sich die Speisenauswahl auf die Umwelt auswirkt, das ist alles andere als egal! Deshalb hat der Verein „Land schafft Leben“ den Lebensmittelschwerpunkt ins Leben gerufen und sorgt dafür, dass schon Kinder und Jugendliche wichtige Fakten rund ums Essen kennenlernen. Wir haben der Mitbegründerin des Vereins Maria Fanninge dazu ein paar Fragen gestellt.

### WAS PASSIERT BEIM LEBENSMITTELSCHWERPUNKT?

Wir stellen Pädagoginnen und Pädagogen von der Elementar- bis zur Sekundarstufe 2 kostenlos Arbeitsblätter, Workshopdesigns, Stundenbilder und umfangreiches Wissen rund um Lebensmittel, Ernährung und Konsum zur Verfügung.

### WAS WISSEN WIR ÜBER DIE HERSTELLUNG?

Kaum jemand produziert die Lebensmittel für den eigenen Gebrauch noch selbst und auch das Kochen hat heute bei vielen einen geringeren Stellenwert als früher. Kinder und Jugendliche essen oft außer Haus. Dadurch verlagert sich auch die Bildung rund ums Essen weiter in den Lebensbereich Schule.



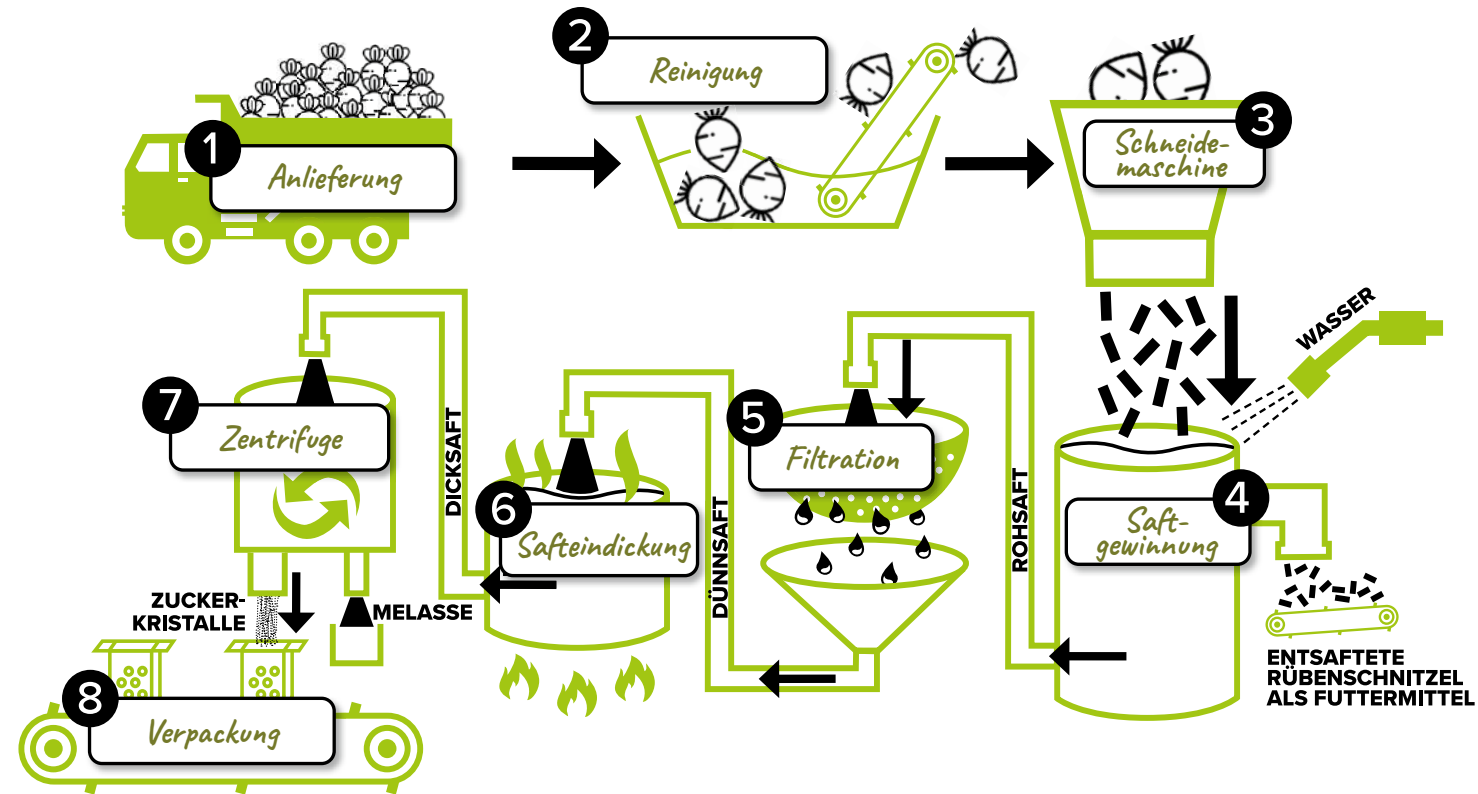
WOHER KOMMEN  
UNSERE LEBENS-  
MITTEL UND WAS  
BEWIRKEN SIE IM  
KÖRPER?

Fotos: Land schafft Leben (3)



MARIA FANNINGER  
UND HANNES ROYER  
GRÜNDETEN „LAND  
SCHAFFT LEBEN“.

### DER WEG DER ZUCKERRÜBE BIS ZUM ZUCKERPACKERL



### WO IST AUFKLÄRUNG BESONDERS WICHTIG?

Jedes Lebensmittel und seine Herstellung wirken sich auf Menschen, Tiere und unseren Lebensraum aus. Dafür ein Bewusstsein zu schaffen, ist unser Ziel - so gelingt ein möglichst bewusster Konsum. Bis zu zehn Prozent der globalen Treibhausgasemissionen entstehen etwa nur durch Lebensmittel, die weggeworfen werden - auch hier gibt es große Wissenslücken. Die richtige Lagerung und das Wissen über die Haltbarkeit von Lebensmitteln können viele Lebensmittel vor dem Müll retten.

### WAS SAGEN SIE ZU LILA KUH & CO?

Das ist natürlich ein extremes Beispiel, aber tatsäch-

lich zeigen solche Mythen, wie wenig Bezug wir oft zu unseren Lebensmitteln und ihren Produktionsbedingungen haben. Je mehr wir also darüber wissen, desto bewusster konsumieren wir auch.

### WIE WEIT REICHT DAS WISSEN UM DIE ZUCKERRÜBE?

Zucker ist ein gutes Beispiel dafür, wie wenig wir über unsere Lebensmittel wissen. Wer weiß, wie aus einer Rübe Zucker wird? Wer denkt bei Regionalität an den heimischen Zucker? Oder, dass es beim Zucker auch auf bewussten Konsum ankommt? Deshalb wollen wir Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz auch schon bei Kindern und Jugendlichen zum Thema machen.

# Tolle Chancen UND VIELE VORTEILE



WAS DARF'S SEIN: ZUCKER? STÄRKE? FRUCHT?  
EINE KARRIERE BEI AGRANA BIETET VIELE MÖGLICHKEITEN.

Viele verbinden AGRANA ausschließlich mit Zucker. Dabei ist dieses Unternehmen unglaublich viel mehr: AGRANA veredelt landwirtschaftliche Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und einer Vielzahl an industriellen Vorprodukten. Als Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen, Spezialist für maßgeschneiderte Stärkeprodukte und führendes Zuckerunternehmen in Zentral-, Ost- und Südosteuropa bietet AGRANA eine breite Vielfalt an unterschiedlichen Jobmöglichkeiten: von der Lehrlingsausbildung über einen Job auf Zeit bis hin zur international ausgerichteten Führungsposition.

## #TEAMAGRANA: WELTWEIT 9.000!

Wer hier andocken will, darf motiviert ans Werk: 9.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt AGRANA insgesamt an 50 Produktionsstandorten in 25 Ländern auf 5 Kontinenten! Bei AGRANA erwarten Sie ein internationales Arbeitsumfeld, spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben sowie großartige Entwicklungs- und Karriereöglichkeiten in einem globalen Unternehmen.



JOBS AUF  
ZEIT GEFÄLLIG?  
AUCH SAISON-  
ARBEIT IST  
MÖGLICH!



14  
kostbar  
-SPEZIAL-

## #AGRANAWORKS: ZUCKER ÖSTERREICH

Bei AGRANA Zucker sind derzeit in Tulln und Leopoldsdorf 485 Menschen tätig. Die Bandbreite an Jobs in den Zuckerfabriken ist riesen-groß - neben jenen in der Verwaltung, sind auch TechnikerInnen, ProduktionsmitarbeiterInnen, LaborkoordinatorInnen, SchichthelferInnen, RadladerfahrerInnen gefragt.

Selbstverständlich sind auch Lehrlinge bei der AGRANA herzlich willkommen: Momentan werden 39 Lehrlinge in Leopoldsdorf und Tulln ausgebildet. Der nächste Bewerbungsprozess startet ab Mitte Jänner.

## #WOMENINTECHNOLOGY

Als Lehrling startete auch Aleksandra Zupanek 2018 im spannenden technologischen Sektor als Chemieverfahrenstechnikerin. Sie arbeitet seitdem in Leopoldsdorf in der Abteilung Qualitätskontrolle und freut sich vor allem über ihre abwechslungsreichen Aufgaben: „Es gibt jeden Tag etwas Neues zu lernen.“

## #AGRANAINSIDE: BILDUNG UND HOMEOFFICE

Eine brandneue E-Learning-Plattform ermutigt stetig zur persönlichen Weiterbildung. Auch punkto Rahmenbedingungen zeigt sich AGRANA modern: Eine neue Homeoffice-Richtlinie sieht vor, dass Mitarbeitende, deren Tätigkeit es zulässt, bis zu 50 Prozent zu Hause arbeiten können.

# Karriere bei AGRANA

## ALEKSANDRA ZUPANEK

begann 2018 als Lehrling im Bereich Chemieverfahrenstechnik bei AGRANA. Sie arbeitet in Leopoldsdorf in der Qualitätskontrolle, die das Betriebslabor, das Rohstofflabor und die Abwasseranlage umfasst. Derzeit absolviert sie eine Weiterbildung zur Werkmeisterin für Bio- und Lebensmitteltechnologie.

dafür mit viel Bewegung zu erledigen ist.“

## WIE SIEHT IHR ARBEITSALLTAG AUS?

„Mein Arbeitstag ist niemals eintönig. Ich lerne immer wieder Neues dazu - z. B. neue Analysen bzw. technische Verfahren - und arbeite auch bei Projekten in der Firma mit. Der tägliche Kontakt mit vielen Menschen aus der Produktion macht das Arbeiten spannend und interessant.“

## WAS MACHT IHRE ARBEIT INTERESSANT?

„Am besten gefällt mir an meinem technischen Beruf, dass er mit minimaler Bürotätigkeit, aber

Alle aktuellen  
Jobangebote

[www.agrana.com/hr](http://www.agrana.com/hr)



ALEKSANDRA ZUPANEK  
ARBEITET ALS CHEMIE  
VERFAHRENSTECHNIKERIN  
BEI AGRANA.



15  
kostbar  
-SPEZIAL-



# Süßes FERNWEH

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN,  
WENN DAS SÜSSE LIEGT SO NAH?

Warme Sonnenstrahlen auf der Haut, der Duft von Sonnencreme, süßes Nichtstun an langen, lauen Abenden. Kaum ist der Sommer vorbei und vielleicht noch gar nicht richtig auskosten, wollen wir am liebsten zurückspulen und noch einmal in das ganz spezielle Summer-Feeling eintauchen. Wen das Fernweh im Herbst packt, der kann entweder den Trip in die Südsee buchen oder den Gusto auf weiße Sandstrände, türkisblaues Wasser und das schattige Plätzchen unter der Kokospalme über den Gaumen stillen. Einen süß-exotischen Versuch mit einem der folgenden Rezepte ist es auf jeden Fall wert!

## SUGARS OF THE WORLD

Fair gehandelt, farbenfroh verpackt und karamellig im Geschmack. Mit der Produktlinie „Sugars of the World“ darf man als Alternative zum Zucker aus österreichischen Zuckerrüben auch guten Gewissens einmal zu einem Exoten greifen. Der braune Rohrzucker ist ein reines Naturprodukt und wird aus frisch geerntetem Zuckerrohr hergestellt.



## BRAUNER ROHRZUCKER

Nicht nur als Kristall-, sondern auch als Würfelzucker oder in Form von Zuckersticks erhältlich. [www.wiener-zucker.at/produkte](http://www.wiener-zucker.at/produkte)



## Poke Bowl

### ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN  
DAUER CA. 45 MINUTEN

100 g Basmatireis  
125 g Edamame (tiefgekühlt)  
300 g Rotkraut oder Radieschen oder beides gemischt  
¼ Salatgurke  
200 g frisches Lachsfilet ohne Haut  
1 reife Avocado  
1-2 EL Shisokresse (ersatzweise Gartenkresse)

½ Mango  
½ TL Sugars of the World – Brown Cane Sugar  
1-1½ TL Sesam  
1 Limette  
1 TL Wasabipaste  
eingelegerter rosa Ingwer  
etwas Salz

### DRESSING

1 TL Sugars of the World – Brown Cane Sugar  
2 EL Sojasauce  
1 EL Sesamöl

### ZUBEREITUNG

1. Reis spülen, in 400 ml Salzwasser nach Packungsanleitung garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Edamame in Salzwasser für 3 bis 5 Minuten garen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.
2. Rotkraut waschen, halbieren, vom Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit ½ TL Salz und ½ TL Zucker etwa 2 Minuten verkneten.
3. Gurke waschen, mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und einrollen. Lachs waschen. Trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden.
4. Avocado entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mango schälen und vom Kern schneiden (Vorsicht, glitschig!). Avocado in Spalten und Mango in Würfel schneiden.
5. Für das Dressing Sojasauce, Zucker und Öl verrühren.
6. Reis auf zwei Bowls verteilen, darauf die Toppings anrichten. Mit dem Dressing beträufeln, mit Kresse und Sesam bestreuen, mit einer halbierten Limette, Wasabi und Ingwer garnieren.





## White-Chocolate-TARTE

### ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

**TARTE** (Ø 31 CM)

240 g Mandelmehl  
190 g Kokosflocken  
108 g Kokosöl  
100 g Sugars of the World  
– Brown Cane Sugar  
1 Prise Salz  
2 EL kaltes Wasser

### FÜLLUNG

700 ml Kokosmilch  
200 g weiße Schokolade  
1 Messerspitze  
Vanillepulver  
2-3 TL Agar-Agar

### DEKORATION

Passionsfrucht  
essbare Blüten  
Kokosstücke

### ZUBEREITUNG

1. Mandelmehl, Kokosflocken und Salz mit dem Knethaken in der Küchenmaschine grob verrühren. Allmählich den Zucker, das Kokosöl und kaltes Wasser hinzufügen und die Maschine weiterlaufen lassen, bis ein Teig entsteht.
2. Den Teig möglichst gleichmäßig in die Tarteform drücken, im Kühlschrank ruhen lassen. Unterdessen die Füllung zubereiten.
3. Kokosmilch, Schokolade und Vanille bei schwacher bis mäßiger Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Agar-Agar einstreuen und unter Rühren 2 Minuten weiterkochen.
4. Die Masse in den abgekühlten Tarteboden gießen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.
5. Großzügig mit Passionsfrucht, essbaren Blüten sowie Kokosflocken belegen und servieren.

## Mango-COCKTAIL

### ZUTATEN

FÜR 3 COCKTAILS

1 reife Mango  
8 cl Wodka  
4 cl Limettensaft  
1 Prise Salz  
1-2 Würfel Sugars of the World – Brown Cane Cube Sugar  
Sugars of the World –

Brown Cane Sugar zum Abschmecken  
Sekt, Champagner oder Sodawasser  
15 Eiswürfel oder entsprechende Menge Crushed Ice  
Limette oder Mango sowie Holzspießchen zum Dekorieren

### ZUBEREITUNG

1. Mango am Kern vorbei schräg durchschneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen (evtl. vorher gitterförmig einschneiden, um Würfel zu erhalten). Auf der anderen Seite der Mango ebenso verfahren. Das restliche Fruchtfleisch vom Kern lösen und in den Mixer geben.
2. Wodka, Limettensaft, Salz und Zucker dazugeben, pürieren. Nach Bedarf mit Zucker abschmecken.
3. Eiswürfel oder Crushed Ice in drei Longdrinkgläser füllen. Mangopüree dazugeben. Mit Sekt, Champagner oder Sodawasser aufgießen. Nach Wunsch mit Limettenspalten oder Mangostücken dekorieren.





## Tropical PORRIDGE

### ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

80 g Haferflocken  
240 ml Kokosmilch  
2-3 Tassen Wasser  
1 TL Sugars of the World  
– Brown Cane Sugar  
1 Orange  
1 Mango  
1 Banane

### ZUM BESTREUEN

Kokosflocken  
1-2 TL Sugars of the  
World – Brown Cane  
Sugar  
2 EL Erdnussbutter  
1 Orange, Nüsse zum  
Dekorieren

### ZUBEREITUNG

**1.** Haferflocken, Kokosmilch und Wasser bei starker Hitze aufkochen. Zucker hinzufügen, umrühren und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln, bis die Haferflocken weich sind.

**2.** Währenddessen die Enden der Orange abschneiden und die restliche Schale mit dem Messer entfernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

**3.** Mango am Kern vorbei schräg durchschneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen (evtl. vorher gitterförmig einschneiden, um Würfel zu erhalten). Auf der anderen Seite der Mango ebenso verfahren. Das restliche Fruchtfleisch vom Kern lösen.

**4.** Banane schälen und in Scheiben schneiden.

**5.** Weich gekochte Haferflocken auf 2 Bowls verteilen und mit den Toppings belegen. Mit Zucker und Kokosflocken bestreuen, mit Erdnussbutter, Orange und Nüssen dekorieren.

# Artenvielfalt!

ES BRUMMT, BLÖKT, FAUCHT, HEULT, IAHT, RÖHRT  
UND ZÜNGELT IN ÖSTERREICHS TIERPARKS!

### GANZ VIEL „WOW“ IM WALDPARK HOCHREITER

(Stmk.) Die Alpakas freuen sich über kleine Streicheleinheiten, die Waschbären nehmen sich frech das Futter aus der Hand, die Schweine wühlen am liebsten ordentlich im Schlamm. 22 großteils heimische Tierarten dürfen gelockt, gestreichelt und gefüttert werden.

[www.waldpark.at](http://www.waldpark.at)

Foto: spezialfotos.at





Foto: Daniel Schwab

**SPEKTAKULÄRE KULISSE BEIM WILD- UND ERLEBNIS-PARK FERLEITEN**  
 (Sbg.) Direkt an der Großglockner-Hochalpenstraße kann man 200 Tiere aus den Alpen und der ganzen Welt aus nächster Nähe in großzügigen Anlagen bestaunen.  
[www.wildpark-ferleiten.at](http://www.wildpark-ferleiten.at)



Foto: Volodymyr Burdjak/Shutterstock

**ERLEBNIS-PARK BUCHENBERG MIT ÜBERNACHTUNG**  
 (NÖ) Hier taucht man in die natürlichen Lebensräume von heimischen Wildtieren, Ein- und Zuwanderern ein. Ein Highlight ist die frei begehbare Eulengroßanlage mit rund 10 verschiedenen Arten. Wem das noch zu wenig Abenteuer ist, der bucht sich zum Eintritt eine Nacht im Baumhaus oder Zoo-Chalet dazu.  
[www.tierpark.at](http://www.tierpark.at)



Foto: Huy Thoai/Shutterstock

**EXOTISCHE ARTEN IM REPTILIENZOO FORCHTENSTEIN**  
 (Bgl.) Exotische Schlangen, Krokodile, Echsen, Papageien, Schildkröten, Frösche und vieles mehr.  
[www.reptilienzooforchtenstein.com](http://www.reptilienzooforchtenstein.com)

Wie bei den Zuckersorten von Wiener Zucker ist es der Mix aus heimisch und exotisch, der die Attraktionen der österreichischen Tierparks so spannend macht! Egal in welchem Bundesland man mit der Familie ein tierisches Erlebnis plant: Abseits der bekannten Klassiker gibt es tolle kleine und große (Familien- und) Tierparadiese, die Besucher aller Altersklassen mit ihren kuscheligen, lustigen und teils seltenen und ungewöhnlichen Bewohnern begeistern.

Einmal Lust, sich von Waschbären aus der Hand fressen zu lassen? Den Wölfen und Bären ganz nahe kommen? Eine abenteuerliche Nacht im Wald umgeben von Wildtieren verbringen? Tierarten kennenlernen, von denen man noch nie zuvor gehört hat? Das und noch viel mehr können Familien quer durch Österreich entdecken und erleben.

**NATÜRLICHE LEBENS-RÄUME IM LAINZER TIERGARTEN**  
 (W) Im Naturschutzgebiet beobachtet man Insekten, Vögel und sogar Fledermäuse.  
[www.lainzer-tiergarten.at](http://www.lainzer-tiergarten.at)

**URSPRÜNGLICHE NATURE IM CUMBERLAND WILDPARK GRÜNAU**  
 (OÖ) Der Tierpark Grünau ist Zuhause von etwa 500 Tieren. Waren es zu Beginn ausschließlich heimische Wildtiere, gesellten sich im Laufe der Zeit auch fremde Arten dazu.  
[www.wildpark.at](http://www.wildpark.at)

**PREISGEKRÖNTER RARITÄTZOO EBBS**  
 (T) Hühnergans, Katta, Vari, Hornvogel, Berberaffe? Wer Tierarten entdecken möchte, von denen er noch nie zuvor gehört hat, der ist hier an der richtigen Adresse.  
[www.raritaetenzoo.at](http://www.raritaetenzoo.at)

**GEMÜTLICHES FAMILIENIDYLL IM ESEL-PARK MALTATAL**  
 (Ktn.) Neben vielen Eselrassen findet man hier auch andere Vierbeiner wie Alpakas, Lamas, Kamele, Ponys und Pferde.  
[www.eselpark.at](http://www.eselpark.at)

**LUFTIGE HÖHEN IM ALPENPARK PFÄNDER**  
 (Vbg.) Direkt an der Bergstation startet ein schöner Rundwanderweg, auf dem man Hirsche, Mufflons, Alpensteinböcke, Wildschweine und Murmeltiere erspähen kann.  
[www.pfaenderbahn.at](http://www.pfaenderbahn.at)



Foto: Mykela Ivashchenko/Shutterstock

NEUGIERIGE BLICKE: NICHT NUR INS, SONDERN AUCH AUS DEM GEHEGE!



Feine Zutaten  
kann ich zu

# GENUSS

formen.



WAS ICH ALLES KANN

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:  
[wienerzucker.at](http://wienerzucker.at)