



schaerding.red@
bezirksrundschau.com

Das Salzstangerl erfreut sich in Österreich großer Beliebtheit. Ob zum Frühstück, zur Jause, zum Salat oder einfach nur für Zwischendurch mit etwas Butter bestrichen – es gibt kaum jemanden, der es nicht mag. Deshalb hat die BezirksRundschau Schärдинг einige Bäcker im Bezirk unter die Lupe genommen.

BEZIRK (js/bich). Das Salzstangerl ist eine Variante des Semmelteigs. Im benachbarten

Schärdings Bäcker im Salz

Ein Test zeigt große Unterschiede im Preis und der Optik – Am besten

Deutschland trägt es den Namen „Kümelstange“, da dort der Kümmelanteil meist wesentlich höher ist als bei uns. Die Zutaten für ein klassisches Salzstangerl sind Mehl, Salz, Hefe, Milch, Butter, Ei und Kümmel. In vielen Bundesländern gibt es auch Variationen und individuelle Kreationen, zum Beispiel mit Schmalz. Backfreudige finden im Kasten nebenan ein Salzstangerl-Rezept zum Selbermachen.

EU-Vorschrift des Salzgehaltes entpuppte sich als Fehlmeldung

Sogar auf die Titelseiten diverser heimischer Zeitungen hat es das beliebte Traditionsgebäck schon geschafft. Etwa vor zwei Jahren als es plötzlich hieß, die EU wolle den Bäckern vorschreiben wie

viel Salz sie in den Stangerlteig rühren dürfen. Diese Information entpuppte sich jedoch schnell als Fehlmeldung und ließ Salzstangerl-Fans beruhigt aufatmen.

Salzstangerl-Test zeigt große Spanne bei Preis und Optik auf

Beim Salzstangerl-Test in Schärдинг stellte sich heraus, dass die Preise für die Gebäcke bei den regionalen Bäckereien sehr unterschiedlich sind. So zeigt ein Blick auf das Gewicht-Preis-Verhältnis eine Spanne von 8,40 Cent bis 15 Cent pro Gramm. Auch optisch und was ihre Struktur anbelangt weisen die neun getesteten Salzstangerl bisweilen große Unterschiede auf. Ob lang oder kurz, farblos oder dunkel-resch, struk-

turlos oder stark gerillt – im Testsortiment war sowohl was das Erscheinungsbild als auch was den Geschmack betraf für jeden Genusstyp etwas dabei. Zwei Dinge einten aber alle getesteten Stangerl: das Salz und ihr guter Geschmack. Am besten mundete den Testern das Salzstangerl der Cafe-Bäckerei Buchegger.

Die Testergebnisse spiegeln die subjektive Beurteilung der Tester wider. Kein Anspruch auf Vollständigkeit.



Ein Salzstangerl deckt etwa die

stangerl-Vergleich

schmeckte das Stangerl der Bäckerei Buchegger

Rezept für „Schnelle Salzstangerl“

Quelle: http://www.vst1.at/gabisrezepte/kalte_koestlich/schnelle_salzstangerl.htm

Zutaten für 48 (kleine) Stangerl: 50 dag Mehl glatt, 1/2 KL Salz, 2 dag Germ, 1/4 Liter Milch, 6 dag Butter, 1 Ei, Meersalz, Kümmel

Zubereitung: Mehl mit Salz vermengen, Germ zerbröseln und in warmer Milch auflösen. Butter schmelzen und zusammen mit Milch und Mehl zu Teig verkneten. Teig in sechs Stücke teilen und jedes Stück auf bemehlter Fläche zu Scheiben (Ø 25cm) ausrollen. Scheiben mit Messer in acht Dreiecke teilen, von außen zur Mitte hin eng einrollen und auf Backblech legen. Die Salzstangerl mit verquirltem Ei bestreichen, mit Meersalz und Kümmel bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten „gehen“ lassen. Dann im Rohr bei 200 Grad ca. 20 Min. backen.

Hälfte des Tagesbedarfs an Salz.

Fotos: Bichler

Ausflugstipp: Mit Schiff und Bahn die Donau entdecken

Herrliche Ausflugstipps auf und an der Donau



Das Kristallschiff legt täglich zur Erlebnisrundfahrt ab. Foto: Wurm+Köck

Der abwechslungsreiche Ausflug startet mit einer Zugfahrt nach Passau. Dort legt das einzigartige Kristallschiff täglich zur Erlebnisrundfahrt ab. Zudem erwartet sportliche Ausflügler nach einer kurzen Wanderung am Donausteig ein sagenhafter Ausblick auf die Dreiflüssestadt. Die BezirksRundschau stellt in Kooperation mit der Donauschiffahrt Wurm+Köck, den ÖBB und der Werbegemeinschaft Donau Oberösterreich herrliche Ausflugstipps auf und an der Donau vor.

Erlebnisrundfahrt mit dem Schiff

Mit den ÖBB reist man ausgehend von Linz, Wels oder jedem anderen oö. Bahnhof komfortabel nach Passau. Nach einem Spaziergang durch die Dreiflüssestadt steht die zweistündige Erlebnisrundfahrt mit dem Kristallschiff – exclusively made with Swarovski Crystals – am Programm. Gegen Vorlage eines gültigen ÖBB-Tickets an den Kassen der Donauschiffahrt Wurm+Köck erhält man 7,5 Prozent Ermäßigung auf den Fahrpreis von 12,80 Euro. Mehrmals täglich heißt es an der Liegestelle A11 „Leinen los“ ins bayerisch-österreichische Donautal. Das Kristallschiff ist die moderne Interpretation einer uralten Sage über die Donaunixe Isa. An Bord verzaubern die Gäste zahlreiche Kristall- und Wasserschenswürdigkeiten. Nachdem das Schiff wieder in Passau angelegt hat, geht es per Bahn zurück nach Hause. Als Ergänzung bietet sich

in der Dreiflüssestadt eine kurze Wanderung am Donausteig zur Veste Oberhaus an. Oben angekommen wird man mit einem sagenhaften Ausblick auf Passau belohnt. Nach Besichtigung der Veste Oberhaus wandert man zurück in die Altstadt, wo das Kristallschiff ablegt.

Zur Sache

Daten und Fakten

Der Ausflug ist täglich bis 29.10.2011 möglich.

Die Bahnverbindungen nach Passau finden Sie im Internet unter www.oebb.at.

Abfahrtszeiten Kristallschiff: Liegestelle A11, Fritz-Schäfer-Promenade bis 3.10.2011: 10.30, 13.00 und 15.15 Uhr und 4.10. bis 29.10.2011: 11.15 und 13.45 Uhr.

Gegen Vorlage eines gültigen ÖBB-Tickets an den Kassen der Donauschiffahrt Wurm+Köck erhält man 7,5 Prozent Ermäßigung auf den Fahrpreis von 12,80 Euro. Nähere Infos im Internet unter oeroesterreich.oebb.at, www.donauschiffahrt.at oder www.danube.at

zu gewinnen

Die BezirksRundschau verlost auf www.meinbezirk.at BahnAhoi-Familienpackages und weitere tolle Preise. (Linz, Kategorie Gewinnspiele)

Werbung

Das Lange

Linzer Bäcker (Schärдинг)

Preis: 0,65 Euro (12,03 Cent pro Gramm)
Gewicht: 54 g
Länge: 37,5 cm
Optik: wenig Struktur, dafür gute Farbe und lang.
Geschmack: gut
Fazit: Etwas wenig Salz und fast ein bisschen zu weich, sonst aber ein gutes Stangerl.



Das Perfekte

Bäckerei Buchegger (Schärдинг, Andorf, Raab, Riedau)

Preis: 0,67 Euro (14,56 Cent pro Gramm)
Gewicht: 46 g
Länge: 29,5 cm
Optik: perfekt – da will man einfach nur reinbeißen!
Geschmack: sehr gut, genau richtige Konsistenz
Fazit: Der Testsieger! Perfekt für Augen, Mund & Geldbörse.



Das Überzeugende

Bäckerei zur Post (Schärдинг)

Preis: 0,68 Euro (14,17 Cent pro Gramm)
Gewicht: 48 g
Länge: 27 cm
Optik: gute Farbe, Struktur und genug Salz
Geschmack: sehr gut – da stimmt alles zusammen.
Fazit: Optisch perfekt, geschmacklich überzeugend – das Stangerl kauft man immer wieder gerne.



Das Salzige

Eurospar (Schärдинг)

Preis: 0,74 Euro (8,4 Cent pro Gramm)
Gewicht: 88 g
Länge: 34,5 cm
Optik: schön lange und gute Farbe
Geschmack: bissl viel Salz, zu wenig resch, sonst gut
Fazit: Optisch ansprechend und in Gewicht-Preis-Relation das Günstigste. Minus weil zu viel Salz und zu wenig resch.



Das Ausgefallene

Bäckerei Utz (Scharfenberg)

Preis: 0,66 Euro (15 Cent pro Gramm)
Gewicht: 44 g
Länge: 31 cm
Optik: gute Farbe, ausgefallene Struktur (wie Schaumrolle)
Geschmack: sehr gut – außen resch, innen weich
Fazit: Geschmacklich eines der Besten. Weiteres Plus für ausgefallene Optik.



Das Ausgewogene

Krenn Brot (Münzkirchen)

Preis: 0,62 Euro (12,15 Cent pro Gramm)
Gewicht: 51 g
Länge: 29,5 cm
Optik: gute Farbe und Struktur
Geschmack: gut, passende Balance zwischen resch und weich.
Fazit: Schön, gut und billig, was will man mehr – alles ausgewogen in Münzkirchen.



Das Schöne

Bäckerei Wallner (Engelhartszell)

Preis: 0,65 Euro (13 Cent pro Gramm)
Gewicht: 50 g
Länge: 36 cm
Optik: schöne Struktur und tolle Farbe, wenn auch ein bisschen dünn
Geschmack: knusprig gut
Fazit: Günstig und gut, vor allem für die, die es resch mögen. Ein Plus gibt's für tolle Optik und Länge.



Das Kurze, aber Gute

Sepp's Backstube (St. Roman)

Preis: 0,66 Euro (14,35 Cent pro Gramm)
Gewicht: 46 g
Länge: 25 cm
Optik: typische Stangerlstruktur fehlt, auch kaum Salz, dafür gute Farbe und viel dran
Geschmack: sehr gut
Fazit: Klein, aber fein – laut dem Urteil. Auch wenn die typische Stangerloptik fehlt, überzeugt der Geschmack.



Das Resche

Billa Bäckerei (Schärдинг)

Preis: 0,74 Euro (8,80 Cent pro Gramm)
Gewicht: 84 g
Länge: 30,5 cm
Optik: dunkel, hart-resch, komische Rillen
Geschmack: gut
Fazit: Wenn auch in Relation zum Gewicht günstig, gibt's Abzüge für die Optik und Härte des Teststangerls.

