

Die Retzer Gurke braucht das „Weinklima“

Onlineplattform Luculta stellt abwechslungsreiches Potpourri an Köstlichkeiten aus dem Retzerland zusammen.

„Wo Wein wächst, da gedeiht auch die Gurke“, lautet eine alte Bauernregel. Das kann Franz Neubauer aus Retz voll und ganz bestätigen. Der Niederösterreicher ist der einzige Sauergemüseproduzent in der Region. Mit seinem eingelegten Gemüse schaffte er 2005 einen Eintrag im Wiener Restaurant- und Gourmetführer „Tafelspitz“. Sein Sortiment umfasst mittlerweile mehr als 100 Spezialitäten. Köstlichkeiten wie beispielsweise Retzer Salzgurke, pikante Chili-Hagebutten-Marmelade oder Schalotten in Birnenbalsamico können ab sofort 24 Stunden lang unter www.luculta.com bei der burgenländischen Onlineplattform Luculta bestellt werden.

Mariasdorf, 19. Oktober 2009. – Das Retzer Land war und ist berühmt für seine Salzgurken. Franz Neubauer aus Retz reinigt das frisch geerntete Gemüse und salzt es 24 Stunden lang ein. Danach werden die Gurken mit kaltem Wasser abgespült und mit Kren, Dille sowie Knoblauch in ein Gefäß geschichtet und mit Salzlake bedeckt. Nach einigen Wochen haben die Gurken den perfekten Geschmack entwickelt. „Bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam das Gurkeneinlegen groß in Mode und wurde im großen Stil betrieben“, erklärt Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. Mit der Nordwestbahn wurden die Gurkengläser waggonweise verfrachtet und ausgeliefert. Die „Retzer Salzgurken“ wurden zum Markenzeichen und kulinarischen Botschafter der Region. Noch in den 20er Jahren gab es etwa 20 Gurkeneinleger. Heute existiert nur noch der Familienbetrieb Neubauer.

Leicht, frisch und naturbelassen

„Bei all unseren Produkten achten wir auf Leichtigkeit, Frische und bestmögliche Naturbelassenheit“, erklärt der innovative Unternehmer. Mit verschiedenen Essenzen und Zutaten wie Kren, Karotten, Piment oder Senfsaat werden die Marinaden für seine Köstlichkeiten verfeinert. Ob Marillen in Eiswein, Knoblauch in einer Wein- und Weingeist-essig-Marinade, Minikürbisse in Honigmarinade, Zwetschken in Rotwein-Essig oder Schalotten in Birnenbalsamico – jede Kreation aus dem Hause Neubauer findet begeisterte Anhänger. Mit seinen lukullischen Genüssen schaffte der Niederösterreicher vor einigen Jahren in der Kategorie „Eingelegtes Gemüse“ einen Spitzenplatz im Gourmetführer „Tafelspitz“. Als Fachexperte wird Franz Neubauer immer wieder um seine Meinung gefragt.

Platz der Gaumenfreuden

„Das Retzer-Land mit seinen milden Weiten und sonnenüberfluteten Hängen ist schon seit jeher ein Platz der Sinne und Gaumenfreuden“, weiß Franz Neubauer die Lage seines Betriebes zu schätzen. Seit mehr als vier Jahrzehnten wird das Unternehmen als Familienbetrieb geführt und veredelt die Ernte aus der Region im Glas. „Wir lassen die Vorzüge unserer Heimat in unseren Produkten spürbar werden“, sagt der Retzer.

Corporate Data

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: www.luculta.com

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:
Kommhaus – Media Enterprise
Altausseeer Straße 220
8990 Bad Aussee/Austria
Tel.: +43 3622 55344-0
Fax: +43 3622 55344-17
E-Mail: presse@mediaenterprise.at