

MEISTERSTÜCKE AUS MARIAZELL I CAPOLAVORI DI MARIAZELL

Nicht nur Honigdelikatessen

Delizie al miele e non solo

CHRISTA HANTEN



Der Wallfahrtsort Mariazell ist für eine „honigsüße“ Spezialität bekannt, den Lebkuchen. Im Traditionsbetrieb Pirker wird er seit mehr als 300 Jahren nach überlieferten Rezepturen gebacken. Stammhaus ist der Mariazellerhof, ein familiär geführtes, komfortables Hotel, durchströmt von süßem Duft nach Honig und Gewürzen. Rund 40 Sorten Lebkuchen werden hier hergestellt, nach überlieferten Rezepten und einer als Geheimnis gehüteten Gewürzmischung. Bunt gemischt präsentiert sich auch die breite Palette aus der hauseigenen Destillerie und Likörfabrikation. Bei den Edelbränden hat sich ein faszinierendes Fruchtspektrum mit mehr als 30 Produkten entwickelt, mit Birnen und Beeren, Marille und Mispel, Zwetschke und Zigarrenbränden, aber auch „Exotischem“ wie einem Reisbrand - und natürlich den traditionellen Honigbränden. Sie standen am Beginn des Erfolgsweges des Hauses, das heute zu den besten Betrieben Österreichs gehört. Oberstes Ziel ist es, den Geschmack der Kunden zu treffen. Denen fällt die Wahl schwer, denn neben den Bränden stehen auch Kräuterbitter, Liköre und Geiste zur Wahl. Unter dem Motto „Alles von der Biene“ wird das Beste aus Honig erzeugt: neben Honiglebkuchen auch Honigwein, Honig im Glas und Bienenwachskerzen. Met kommt aus der hauseigenen Brauerei, und alle Honigsorten stammen aus eigener Imkerei. Ein raffinierter Kontrapunkt zu so viel Süße sind die Essig-Kreationen, im biologischen Gärverfahren schonend zubereitet.

Il famoso luogo di pellegrinaggio Mariazell è noto anche per una specialità "dolce come il miele", il panpepato, che, nell'azienda tradizionale Pirker viene preparato secondo ricette tramandate da più di 300 anni. Accade al Mariazellerhof, un confortevole hotel a conduzione familiare, pervaso di un dolce profumo di miele e spezie. Qui vengono prodotti circa 40 tipi diversi di panpepato, seguendo ricette tramandate e aggiungendovi una miscela di spezie segretamente custodita. Anche l'ampia gamma della distilleria e della produzione di liquori si presenta come una miscela variopinta. Tra i distillati di qualità, un ammaliante spettro di frutta con più di 30 prodotti: pere e bacche, albicocche e nespole, prugne fino ai distillati da sigaro, ma anche prodotti "esotici" come un distillato di riso, e ovviamente i tradizionali distillati di miele. È da questi che ha avuto inizio il successo di quest'azienda che oggi è tra le migliori in tutta l'Austria. Primo e primario obiettivo è quello di incontrare il gusto dei clienti; e questi hanno qualche difficoltà nella scelta perché oltre ai distillati ci sono anche gli amari, i liquori e i superalcolici. Al motto di "tutto dalle api" viene prodotto il meglio con il miele: il panpepato al miele, il vino al miele, miele nel bicchiere e candele di cera d'api. L'idromele è di produzione della birreria di proprietà, e tutti i tipi di miele sono prodotti dell'apicoltura propria. Un contrappunto raffinato a tanta dolcezza è rappresentato dalle creazioni di aceto, ammirevolmente prodotti con metodo di fermentazione biologica.



PIRKER GmbH.
Grazer Straße, 10
A-8630 Mariazell Österreich
Tel. +43 3882 2179 0
Fax +43 3882 2179 51
www.pirker-lebkuchen.at
mariazell@pirker-lebkuchen.at

