

Vom See, der klimtgrün glänzt

Attersee-Attergau. Die Urlaubsregion im Salzkammergut präsentierte sich beim jüngsten KURIER Reise.live Event als vielfältige Herbst- und Adventdestination – und als Hotspot für Wintertaucher und zum Eisbaden

VON STEFAN HOFER

Smaragdgrün oder türkis schimmert der Attersee im Sommer, sagt man. Doch für Johanna Kiebler aus Weyregg am Attersee hat „ihr“ See noch einen anderen Farbton: klimtgrün.

Beim jüngsten „KURIER Reise.live“-Event, präsentiert von der Tourismusregion Attersee-Attergau, ging es aber nicht um Gustav Klimt, der dort einige seiner wichtigsten Landschaftsbilder geschaffen hat. Statt expressivem Pinselstrich war vielmehr intensives Wassererlebnis Thema des Abends. Rund hundertfünfzig Leserinnen und Leser kamen Donnerstagabend ins neue Hotel „The Hoxton“ in Wien, um den See-Geschichten zu lauschen.

Klar, in den heißen Sommermonaten sei der größte ganz in Österreich liegende See stark frequentiert. Das bestätigt auch Angelina Eggl, Geschäftsführerin beim Tourismusverband der Region Attersee-Attergau. Dabei zeige sich der See jetzt, wenn's kalt ist, von seiner allerschönsten Seite – dann sei er „so ruhig, ursprünglich und mystisch“, umreißt Eggl die Stimmung. Auch die Farbpalette des Wassers verändere sich im Laufe des Jahres, so Johanna Kiebler. Sie ist Teil der örtlichen Goldhaubengruppe und Gründungsmitglied des Tauchkompetenz-Zentrums Attersee, eine waschechte Einheimische. Kurz erklärt: Die Kieselalge und Kalkplättchen, die Sonnenlicht reflektieren, seien für die typischen Farbtöne verantwortlich. Dann brauche es die richtige Temperatur, schon leuchte der See ab Juni/Juli klimtgrün – also blaugrün mit Lila.



Die Expertinnen zeigten am Donnerstag beim Leser-Event die abwechslungsreichen, sportlichen und erfrischenden Seiten des Attersees



Prickelnd: Selbstversuch Eisbaden im fünf Grad kalten Attersee



Rund 150 KURIER-Leserinnen und Leser kamen ins „The Hoxton“



Johanna Kiebler, Waltraud Ottet, Angelina Eggl und Axel Halbhuber

Doch der Winter hat einen großen Vorteil: Das Wasser ist glasklar, die Sichtweite grandios. Für Taucher wunderbar: „Je kälter, desto besser die Sicht“, so Kiebler. Außerdem sei „Tauchen im Süßwasser eine komplett andere Erfahrung als Tauchen im Meer“. Axel Halbhuber, Leiter der KURIER Reise-Redaktion und Moderator des Abends, präsentierte dazu seinen Wintertauchen-Selbstversuch zur Unterwasserkrippe bei der Tauchstation Dixi-Pfahlbauhaus. Sein Resümee: „Ehrlich, es ist eine andere Art, den Winter zu erleben.“

Eisbaden mit Anleitung

Wer es weniger abenteuerlich braucht, für den bietet sich Eisbaden an. Waltraud Ottet aus Schörfling am Attersee hat dies schon praktiziert, als es noch kein Trend war. Sie streicht die gesundheitlichen Vorteile heraus, „man kann wunderbar vorbeugen“. Vor Ort wird Eisbaden nach der Wim-Hof-Methode (mit gezielter Atemtechnik) bereits professionell angeboten. Da von kann sich KURIER-Leserin Michaela Rabl aus Klosterneuburg überzeugen, sie hat beim Publikumsquiz ein Wochenende für zwei Personen im Hotel Haberl am Attersee inklusive Eisbade-Experience gewonnen.

Oder wie ein Gast verschmitzt sagte: „Der Attersee ist eben nichts für Erfrorene.“

KURIERTV

Das Magazin **KURIER Reise.live Attersee:** Veranstaltungen im Advent auf attersee-attergau.salzkammergut.at. Den Beitrag zum Event sehen Sie am Montag, 11. 11. um 19 Uhr im KURIER TV

TOMAS STEINMAURER (4), FRANZ REIMAYR

INHALTSSTOFFE pro 100 g Currygewürz
Brennwert: 325 kcal
Eiweiß: 13 g
Kohlenhydrate: 58 g davon Zucker 2,8 g
Fett: 14 g
Ballaststoffe: 33 g

12 einzelne Gewürze stecken mitunter in „Garam Masala“, der bekanntesten indischen Gewürzmischung, die u. a. Lorbeer, Zimt, Muskat und Knoblauch enthält. „Garam“ bedeutet „heiß“

30

Gewürze können in manchen Curry-Mischungen sein – die häufigsten Zutaten sind Kurkuma, Chili, Kreuzkümmel, Senfkörner, Koriandersamen, Bockshornklee und schwarzer Pfeffer



Wie Curry

Wohlfühlküche. Mit Currys verbinden wir aromatische Gerichte, aber auch das gelb-orangefarbene Gewürz. In beidem steckt jede Menge Vielfalt – und ein wunderbarer Duft

VON GABRIELE KUHN

Mollig. Und nährend: Currys sind aus der Herbst-Winter-Wohlfühlküche nicht wegzudenken. Aber was genau ist Curry? Ein Gericht? Eine Gewürzmischung? Beides.

Fragen wir den Inder, wird er dazu wenig zu sagen haben – zumindest das gelbe Fertiggewürz namens „Currypulver“ betreffend. Das ist nämlich eine Erfindung britischer Kolonialisten aus dem 18. Jahrhundert. Angetan von den aromatischen Gerichten der indischen Küche, wollten sie sie in ihre Heimat exportieren – und

entwickelten das Gewürz-Imitat als vereinfachte Version komplexer indischer Masalas für den westlichen Markt. So heißen die Kombinationen unterschiedlich gemahlener oder ganzer Gewürze, die indischen Gerichten ihre Charakteristik verleihen. Oft ein Familiengeheimnis, meist frisch zubereitet und regional unterschiedlich. Currys waren bei den Briten bereits so früh beliebt, dass in London das erste Rezept dafür in

die 1747 erschienene fünfte Auflage von „The Art of Cooking Made Plain and Easy“ aufgenommen wurde. Eines der bekanntesten Kochbücher des 18. Jahrhunderts, verfasst von der englischen Köchin Hannah Glasse.

„Sogar Queen Victoria, die indische Diener beschäftigte, ließ Currys zu festlichen Anlässen servieren, allerdings unter französischem Namen wie „Cailles aux pommes de terre à l'indienne“, also: Wachtel-Erdäpfel-Curry“, heißt es im Buch „Currys. Currys. Currys“ von Madhur Jaffrey – die „Grande Dame“ der indischen Küche. Nach

wie vor zelebriert man in Großbritannien die „National Curry Week“, als Hommage an die Bedeutung der indisch-britischen Geschmacksfusion und die Einflüsse südasiatischer Einwanderer. Currygerichte sind aber nicht nur in Großbritannien oder Indien zu finden, sondern auch in Thailand, Sri Lanka, Malaysia, Pakistan, Japan.

Japanischer Curry ist milder, süßlicher, dickflüssiger – und wird gerne mit Udon-Nudeln serviert. In den Küchen Malaysias wird etwa „Curry Laksa“ gekocht, als cremige Variante einer speziellen Nudelsuppe. Mit Kokosmilch und Zutaten wie Chilischoten, Galgant und Zitronengras. Dazu gibt's Reismudeln, Tofu, Fischbällchen, Huhn oder Garnelen, garniert mit frischem Koriander und Limetten.



Melanzani-Masala

Vorbereitung: 30 min Zubereitung: 20 min Portionen: 3
→ Melanzani in Würfel schneiden, etwas Salz zugeben und ziehen lassen
→ Knoblauch und Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Chilischote zerkleinern, alles in einer Schüssel vermengen
→ Sämtliche Gewürze mit den Kokosraspeln, Mandeln sowie Tomatenmark und Erdnussöl verrühren, bis eine Art Paste entsteht
→ Koriander waschen, die Blättchen abzupfen und hacken. Zur Paste geben und vermengen
→ Zucchini und Zwiebel klein schneiden und kurz dünsten. Paste zugeben und kurz mitrösten. Mit Kokosmilch ablöschen. Nun die Kichererbsen zugeben und alles sanft köcheln lassen
→ Wasser der Melanzaniwürfel abgießen und sie in einer separaten Pfanne anbraten, bis sie leicht anbräunen. Dann zu den übrigen Zutaten mischen
→ Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Korianderblättchen garnieren. Dazu passt Reis oder indisches Naan-Brot

900 Gramm Melanzani
2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwer
1 getrocknete Chilischote
2 EL Paprikapulver scharf
2 TL Cayennepfeffer
1 TL Meersalz
1 Messerspitze Muskatnuss
½ TL Kurkuma
½ TL Anis
1 TL Ceylon-Zimt
½ TL gemahlener Kardamom
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Kokosraspel
2 EL gemahlene Mandeln
4 EL Tomatenmark
4 EL Erdnussöl
etwas frischer Koriander
1 mittelgroße Zucchini
1 Zwiebel
800 ml Kokosmilch
400 g fertige Kichererbsen
etwas Pfeffer

Sie wollen inserieren?
Unser Wortanzeigen-Team berät Sie gerne:
Tel. 05 1727 23000
E-Mail: wortanzeigen@kurieranzeigen.at

Die Topangebote für Ihren Traumurlaub

Niederösterreich

LINSBERG ASIA
Adults Only! Exklusive Rückzugsorte: Thermo & Private Spa; eigene Bereiche, Prosecco & „süße Sünde“. 2 – 6 Pers., ab € 250,- für Paare. Breakfast & Thermo, Dinner & Thermo Themen-Duo, Thai Dinner & Thermo. Thementickets & Gutscheine – online bestellen! ☎ 02627/48000-330, mail@linsbergasia.at, www.linsbergasia.at

Steiermark

„Weihnachten bei Freunden“ direkt am Stubenbergssee im Boutique Hotel**** Erla 6 Tage/5 Nächte mit Programm Zeitraum 20.12. bis 28.12.24 Festliches Weihnachtsprogramm, reichhaltiges Frühstücksbuffet, 10% Rabatt im Restaurant, 1 Fahrt zur Weihnachtsausstellung, Galadinner am 24.12. mit Klavierbegleitung, 1 Thementicket ab 16.00 Uhr, Benützung unserer Saunalandschaft, 1 Transfer zur Buschenschank, Massage- & Kosmetikanwendungen möglich Hausabholung ab Wien auf Anfrage Preis p.P./DZ € 536,00 info@hotel-erla.com ☎ 03176/8889

Wirbelsäule, Hüfte und Gelenke Vorsorgepauschale
1 Woche mit Frühstück, Mittagsbuffet und 5-Gang-Abendmenü
3 x Teilmassage, 3 x Moorpackung
2 x Überwasserstrahlmassage
Täglich Wassergymnastik
Euro 990,- pro Person
Kein Einbettzimmerzuschlag!
Panoramahallenbad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium.
Hotel Allmer direkt am Kurpark von **Bad Gleichenberg** ☎ 03159/2367 – www.allmer-hotel.at

Allmer´s Neue Lebensenergie
4+3 (1 Tag gratis), 4 Übernachtungen mit Frühstück, Mittagsbuffet und 5-Gang-Abendmenü
1 x Energieausgleichsmassage, 1 x Alphaheile, 1 x Kaltkammer
Euro 550,- pro Person
Kein Einbettzimmerzuschlag!
Panoramahallenbad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium
Hotel Allmer direkt am Kurpark von **Bad Gleichenberg** ☎ 03159/2367 – www.allmer-hotel.at

TOP-Thermen Urlaub
inkl. Hotel, Thermo & Sauna
Super-Frühstücksbuffet
4 Thementage/ 3 UN € 297,-
6 Thementage/ 5 UN € 399,-
TOP-Aktion 10% PUS
Geschenke & Gutscheine ☎ 03326/53310 www.puchasplus-stegersbach.at

TOP-NATUR Wellness
4 Wellnessstage/ 3 UN € 297,-
3 Wellnessstage/ 2 UN € 209,-
inkl. Hotel-Wellness, Spa & Saunaria
Hotel-Destillerie & Regionale Kulinarik
TOP-Aktion 10% PUS
Geschenke & Gutscheine ☎ 03328/32003 www.puchasplus-kukmirn.at

KURIER INFO

REISE AKTION AM SONNTAG

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Tel. 05/1727/23000 | wortanzeigen@kurieranzeigen.at