

## **Mautner Markhof – Kochen mit Feine Auswahl Essig**

### **Sommer Küche light:**

#### **Saftiges Fleisch, frisches Gemüse und knackige Salate – Grillen ist angesagt!**

Was gibt es Schöneres als mit Freunden zu grillen und den Sommer zu feiern - Leichte Salatvariationen dürfen als Begleitung zu Kotelett, Würstel & Co heuer keinesfalls fehlen!

Endlich ist wieder die Zeit gekommen im Garten zu liegen, sich die Sonne auf den Bauch scheinen zu lassen und den Duft und Geschmack von gegrillten Speisen zu genießen. Sobald die Temperatur über 20 Grad steigt, heizen die Österreicher ihre Griller an. Total im Trend liegt heuer gesundheitsbewusstes Grillen: Nicht nur Koteletts und Würstel sollen am Teller landen, auch reichlich Gemüse und frische Salate gehören zum perfekten Grillgenuss.

### **Der richtige Essig macht den Salat ...**

Bunte Salatvariationen bringen nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch wertvolle Vitamine. Um Abwechslung zu schaffen, ist es eine tolle Idee verschiedene Salatschüsseln mit unterschiedlichen Dressings anzubieten. Denn die Auswahl an Essigsorten ist vielfältig und jeder Essig sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Mautner Markhof bietet vom Apfelessig mit Blütenhonig über Kräuter- oder Knoblauchessig bis hin zum Zitronenessig mit Limette eine breite Palette an Geschmackserlebnissen. Egal, ob man es lieber süß oder herb, mild oder kraftvoll mag - hier findet jeder den für ihn richtigen Essig.

### **... auch für Fleisch und Gemüse der unverzichtbare Verfeinerer**

Die Wahl des Essigs ist auch entscheidend dafür, ob gegrilltes Fleisch und Gemüse gut oder richtig gut schmeckt. Die Zugabe von Essig löst die Struktur des Fleisches und macht es zart und saftig. Zudem erhält das Fleisch und das Gemüse eine spezielle Geschmacksnote – je nachdem für welchen Essig man sich entscheidet. Also: Ran an die Griller und Mut zum Experimentieren! Und falls die Ideen ausgehen oder mal kein Grillwetter herrscht, weitere Rezeptideen gibt's unter [www.mautner.at](http://www.mautner.at).

**Feine Auswahl Essig** – Essig hat eine lange Tradition bei Mautner Markhof. Alle Essigsorten werden nach altbewährten Hausrezepten komponiert und ausschließlich im natürlichen Gärverfahren hergestellt. Die speziell entwickelte Produktionsmethode und der Einsatz hochwertiger, natürlicher Rohstoffe garantieren einen Geschmack von besonderer

Güte. Vom Apfelessig mit Blütenhonig bis zum Zitronenessig mit Limette - Die Feine Auswahl Essigsorten geben die richtige Inspiration für gute Küche.

**Mautner Markhof Feinkost GmbH**, gegründet im Jahr 1841 und seit 2001 ein eigenständiges österreichisches Unternehmen, prägt als Erzeuger bekannter Spezialitätsprodukte seit mehr als 160 Jahren die Genusswelt der österreichischen Feinkost-Tradition. Produktklassiker wie der Estragon Senf oder der süße Mautner Markhof - Kremser Senf, der Kren oder der Hesperiden Essig gehören bereits seit Generationen in jede österreichische Küche. Mautner Markhof mit Sitz in Wien-Simmering beschäftigt 140 Mitarbeiter in Österreich.

Rückfragehinweis:

Marrix  
Mag. Christa Wildfellner  
E-Mail: [c.wildfellner@marrix.at](mailto:c.wildfellner@marrix.at)  
Telefon: +43 / (0)1/ 205 11 01 – 462