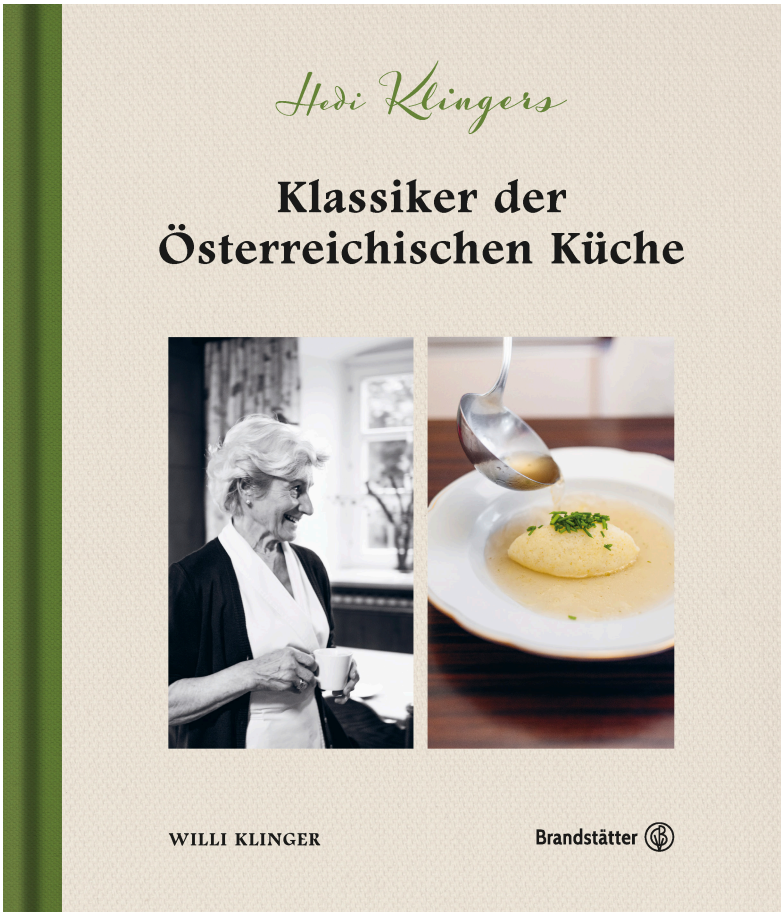

Willi Klinger

Hedi Klingers Klassiker der österreichischen Küche

ISBN 978-3-7106-0602-1
35,– €
Format 19,5 × 24,5 cm
240 Seiten, 100 Abbildungen
Hardcover

04. April 2022

Pressekontakt
Friederike Harr & Anna Klaus
presse@brandstaetterverlag.com
T ++43-(1)-5121543-252
www.brandstaetterverlag.com

Rund vierzigmal erwähnt Thomas Bernhards „Theatermacher“ den kleinen Ort Gaspoltshofen im oberösterreichischen Hausruckviertel. Grund dafür: der dort ansässige Gasthof Klinger, Bernhards Stammlokal. Dort stand damals Hedi Klinger am Herd, Gastwirtin in vierter Generation. Ihre feine bodenständige Küche wurde vielfach ausgezeichnet, ein Höhepunkt war die Ehrung für Verdienste um das „Kulinarische Erbe Österreichs“.
Heute wird der Gasthof in der Familie liebevoll weitergeführt. Willi Klinger hat den Rezeptschatz seiner Mutter gesammelt und kommentiert, von feinen Suppen über deftige Hausmannskost und große Braten bis zu Wildküche und der „Original Klingertorte“. Das Beste daran: Die Rezepte sind ebenso gut wie gelingsicher, viele sind verblüffend einfach und alle gut nachzukochen.

Die Autor/innen
Willi Klinger entdeckte seine Leidenschaft für Weinbau beim renommierten Weinhändler A. V. Stangl in Salzburg. Später war er maßgeblich beim Aufbau der Weinhandelskette Wein & Co beteiligt, bevor er als Geschäftsführer der Freien Weingärtner Wachau Pionierarbeit für den Österreichischen Wein auch am internationalen Parkett leistete. Von 2007 bis 2019 war er Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing und seit 2020 ist er Geschäftsführer von Wein & Co.

Ein Rezeptschatz aus fünf Generationen Wirtshauskultur

Ein wunderbares Standardwerk zur ur-österreichischen Küche

Das kulinarische Erbe Österreichs