

April 2017

## Innviertler Gaumenfreuden

**Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen: Ganz besonders gilt das im Innviertel, wo man seit jeher Wert darauf legt, Gutes im Glas und auf dem Teller zu haben. Die Innviertler Küche ist bodenständig, herzhaft und schmeckt. Mit viel Fingerspitzengefühl interpretieren Spitzenköche „Omas Rezepte“ kreativ, neu und leicht. Vom einfachen Wirtshaus über gemütliche Mostschänken bis hin zur Haubengastronomie kocht das Innviertel für jeden Geschmack und Geldbeutel.**

### **Weißes Gold des Innviertels - der Surspeck**

Surspeck ist eine regionale Delikatesse der oberösterreichischen Region Innviertel, eines landschaftlich üppigen Landstrichs mit einer gereiften Genussstradition in bayerischer Nachbarschaft. Seit Menschengedenken landet der durch seine spezielle Herstellung geadelte „blütenweiße“ Speck auf den Tellern. Ob feinst geschnitten und mit Pfeffer und Schnittlauch gewürzt aufs Brot oder verkocht in den „Innviertler Speckknödeln“ – der Surspeck ist immer eine Sünde wert. Kein Wunder also, wenn dem „weißen Gold des Innviertels“ eine eigene Genussregion gewidmet ist. Der „Innviertler Surspeck“ ist quasi kulinarischer Botschafter dieses Landstrichs. Die Genussregion Innviertler Surspeck erstreckt sich auf die drei Innviertler Bezirke Braunau, Ried und Schärding.

### **Soul- & Slowfood auf Innviertlerisch**

Ausgangsprodukt ist der blütenweiße Rückenspeck von so genannten „Specksauen“. Ein ausgewachsenes Schwein bringt bis zu 400 Kilogramm auf die Waage, das Ergebnis einer behutsamen Mast mit Gerste, Molke und Milch. Nach der Schlachtung wird der Speck von der Schwarte getrennt und mit Gewürzen und Knoblauch rund acht Wochen in Salz eingesurt. Das Ergebnis: ein zartschmelzender Speck mit butterweichem Biss. Verkauft wird dieser direkt ab Hof sowie über ausgewählte Metzgereien, auf Bauernmärkten und in der Gastronomie.

### **Ein Stück Speck, ein Stück Regionalität**

Mit dem Genuss des Innviertler Surspecks taucht man gleichzeitig ein in die Innviertler Lebensart und Lebenslust. Das Stück Speck ist eines der letzten Zeugnisse wahrer Innviertler Identität, wie es nur noch wenige gibt. Abgesehen vom Innviertler Bier und dem Innviertler Landler, die nahezu perfekt mit der traditionellen Delikatesse harmonieren.

Infos über alle Surspeck-Partnerbetriebe aus dem Verein Genussregion Innviertler Surspeck:

#### **Genussregion Innviertler Surspeck:**

Obmann Franz Jenichl  
4950 Altheim, Wagharn 1  
Tel. 0676/692 90 03  
[www.innviertler-surspeck.at](http://www.innviertler-surspeck.at)

## **Kontakt & Rückfragen**

Tourismusverband s'Innviertel  
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg  
Tel. 07723 / 8555

[info@innviertel-tourismus.at](mailto:info@innviertel-tourismus.at)

[www.innviertel-tourismus.at](http://www.innviertel-tourismus.at)

Besuchen Sie uns auf Facebook: <http://www.facebook.com/lebensraum.innviertel>



© Innviertel Tourismus/Ferdinand Finstermann



© Innviertel Tourismus/Simandlhof Rossbach



© Innviertel Tourismus/Mitterbauer



© Innviertel Tourismus/Mitterbauer



© Innviertel Tourismus/Mitterbauer