

## Urlaubsküche Österreich

Sendung am Donnerstag, 19.08.2010, 18.45 bis 19.45 Uhr



Das Alpenland ist ein wahres Feinschmeckerparadies mit nationaler Vielfalt. Die österreichische Küche basiert auf ein Dutzend verschiedenen Küchen wie Böhmen, Ungarn oder der Slowakei, die alle aufgrund des kaiser- und königlichen Vielvölkerstaates entstanden sind.

Die besten Gerichte wurden für die österreichische Küche übernommen und verfeinert. Bis heute sind Süßspeisen Mozartkugeln, Sachertorte oder Kaiserschmarrn weltweit bekannt. Besonders die Mehlspeisen sind österreichische Klassiker. Sie werden pikant oder süß, warm oder kalt als Hauptspeise oder als Dessert gereicht.

Unser österreichischer Koch und Küchenchef im Hahnenhof in Mainz, Eugen von Heider, zeigt süße Leckereien, gibt Tipps wie Kaiserschmarrn, Palatschinken, Marillenknödel oder Apfelmehlküchle ganz einfach nach zu machen sind. Dazu gibt es Geschichten aus der österreichischen Küche. Warum heißt der Kaiserschmarrn eigentlich Kaiserschmarrn? Was sind eigentlich Palatschinken und Marillenknödel?