



Nachhaltiges Leben im Salzburger Seenland – Menschen in, aus und für die Region

Maria – versüßt die Natur



Maria Rosenstatter schafft aus hochwertigen Zutaten köstliche Süßspeisen.

BILDER: SN/RALF WEICHSELBAUMER

Der Titel würde auch für die charismatische Maria Rosenstatter als Person passen, bezieht sich aber auf ihre Leidenschaft und ihr Talent, aus biologischen Rohstoffen spektakuläre Mehl- und Süßspeisen zu kreieren. Mit ihrem Tannen-Parfait mit Waldhonig auf Zartbitterschokolade und frischen Beeren kann man die unfassbar schöne Umgebung des „Schiesstobel“ – idyllisch über Seeham gelegen – als süßen Spaziergang am Gaumen erleben. Die gelernte Köchin mit ih-

rem Faible für die Patisserie ist, inspiriert von den Eltern, seit ihrer Kindheit von der Verarbeitung natürlicher Zutaten zu lukullischen Highlights angetan. Es waren auch ihre sehr hohen Ansprüche an besondere Gerichte, welche sie motivierten, den Löffel selbst in die Hand zu nehmen. Die unmittelbare Umgebung bietet die Fülle an biologisch höchstwertigen Grundstoffen, welche nur darauf warten, in der Küche von Maria veredelt zu werden. Selbst Reste und Abschnitte der

von Maria verarbeiteten Zutaten bieten hervorragende Möglichkeiten zur ressourcenschonenden und verantwortungsvollen Weiterverarbeitung. Gemüseteile sind eine ideale Basis für herrliche Suppen und Pürees. So auch bei einer aus Zwiebel und Sellerie geschmorten „Zwiebel-Creme“, welche sich im eigenen Saft zu einer Delikatesse erhebt. Maria liebt ihre Heimat und das damit verbundene Naturparadies, welche ihr eine ökologisch vorbildliche Basis für ihre persönliche Zu-

kunft bietet. Man kann sich mit Maria zu einer Verkostung ihrer exklusiven Schmankerl verabreden: Intakte Natur mit eindrucksvollem Blick auf den Obertrumer See in Verbindung mit einer faszinierenden Bergkulisse bietet den Rahmen dafür.

Mehr Bilder & Info zu Maria



WWW.BIOHEUREGION.AT



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

