

**Kronen Zeitung**  
**Mi. 15. August 2018**

Neuer kulinarischer Trend mit festen Wurzeln! Jetzt zaubern Gastronomen wie die „Wirtshauskultur“-Obfrau Ulli Amon-Jell aus Krems (NÖ) und ihr Küchenchef Dominik Mistelbauer (re.) Gemüse auf den Tisch, das durch Milchsäuregärung, sogenannte Fermentierung, besonders schmackhaft ist. Biobauer Rudi Hohenebner (li.) aus Oberstockstall (NÖ) ist darauf spezialisiert. Tipp: So eingelegte Paprikas & Co. halten länger. Am 25. August gibt es für Hobbygärtner ein Seminar: [www.hawaruhof](http://www.hawaruhof)



Foto: Gabriele Moser