

## Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[i.pernkopf@gmail.com](mailto:i.pernkopf@gmail.com)  
Tel. 07612 77700



Sehr geehrte Gäste und Hobbyköche,

auf Grund vieler Anfragen wo meine Back- und Kochutensilien erhältlich sind erlaube ich mir Ihnen anbei einige Adressen zu übermitteln.

Mit freundlichen Grüßen  
Ingrid Pernkopf

**Saftbinder, Fondant, Glukose, essbare Dekorationsmaterialien, Schokolade, Glasurmassen, Kuvertüre, viele Ausstechformen, Aromen, Lebensmittelfarben, Plastikmassen, Nougat, Eibumin, Schokoladeblättchen, etc..... erhältlich bei Fa. Süwag in Wien, ein wahres Paradies an Tortendekor und Konditoreibedarf für Hobbybäcker und – konditoren, Sechshauerstraße 43, 1150 Wien, <http://www.suewag.at> (homepage gerade in Arbeit)**

**Tel. 01 8932376, Ansprechpartner Herr oder Frau Rainer**

**Produkte werden auch ab einer gewissen Bestellmenge per Post versendet.**

**Bei einem Winaufenthalt unbedingt Besuch einplanen, eine herrliche Fundgrube. In diesem Geschäft kann ich Stunden verbringen und stöbern.**

Folgende Artikel alle bei Fa. Rechberger GmbH & Co KG, Linz, Geschirr, Töpfe, Kochutensilien, Gläser, Lastenstraße 42, 4021 Linz, Postfach 2000, Tel.: 0732/6925-0, Fax: 0732/6925 7710, [www.rechberger.at](http://www.rechberger.at), [zentrale@rechberger.at](mailto:zentrale@rechberger.at), die Telefonnummer von unserem Handelsvertreter

Herrn Kurt Schobesberger: 0664 962 8743

1) Elektro- Multipfanne mit Thermostat, ca. 42 cm Durchmesser (meine Krapfenpfanne) gibt's mit 2 verschiedenen Innenhöhen, würde die Höhere mit 8 cm bevorzugen, da sie vielseitiger einsetzbar ist und man z.B.: Knödel darin kochen kann. Der Preis beträgt ca. 50 €. Die Pfanne gibt es allerdings auch schon auf diversen Märkten billiger, aber damit habe ich keine Erfahrung.

2) Thermometer mit Drahtgeflecht ca. € 14,--.

3) Nudelbrett aus Kunststoff ( Fackelmann), die Maße sind ca. 600 x450 x5, die Artikelnummer 826 061, Katalog Seite 628, kostet ca. € 20 bis 25,--, bitte rückfragen.

4) Krapfentülle aus Edelstahl, Länge 95 mm, Durchmesser 4 mm, Nr. 680 052, ca. 3,-- €

5) Garnierspritze mit 4 Tüllen aus Kunststoff, Nr. 666061, ca. 3.--€ (oder einfache Spritze aus der Apotheke)

Die Backmatten, verschiedenste Silikonformen, Silikonspritzsäcke, Zimtsternausstecher aus Metall, Pralinenhohlkörper und hochwertige Kuvertürelinsen, Schokoladeglasurmasse, Plastikspritzsäcke, usw.....Firma Fessler: [www.fessler.at](http://www.fessler.at) , Oberes Tobel 8, 6840 Götzis, 0043- (0)5523 51 500, Fax: 54353, Handy: 0650 5150014 -Ansprechpartner ist Herr Fessler, eine Silikonmatte von 30x40 cm kostet ca. € 14,-- + 20 % Mwst.

Noch ein Tipp zu den Silikonmatten: sie eignen sich zum Backen als auch zum Einfrieren. Sind sehr langlebig- **nur niemals darauf schneiden!!!**

Wenn Sie etwas schneiden möchten, dann eine große flache Teigkarte oder breite Palette unter das Gebäck schieben und dann nur in diesem Bereich Stücke abschneiden; geht sehr gut.

Ich backe nicht nur Kekse sondern Biskuitrouladen, Apfelstrudel, usw....darauf.

Ist die Matte zu groß für Ihr Blech, dann nicht bis an den aufsteigenden Rand mit Keksen belegen, da sie sonst ins Blech zurück rutschen.

Abhilfe: das Blech umdrehen und auf der Unterseite die Matte plan auflegen, hier muss man aber darauf achten, dass es beim Hantieren im Ofen nicht vom Blech wegrutscht.

Den Teigroller mit Abstandhalter gibt es beim Maxi Markt, Interspar und beim Erfinder Herrn Leopold Stöckl, Schallerbacher Straße 86, 4702 Wallern, 07249 43713, FAX 07249 43713-1; [leopold.stoeckl@utanet.at](mailto:leopold.stoeckl@utanet.at)

Die Produkte werden von den Firmen auf Wunsch auch zugesandt

Wenn Sie nachfolgenden Link eingeben finden Sie einige Videos zum Thema „Kekse backen“ und weitere Kochvideos aus meinem 2. Buch: "die oberösterreichischen Küche" werden folgen.

[http://www.gruenberg.at/rtc-gruenberg/828/videos\\_zum\\_abspielen.html](http://www.gruenberg.at/rtc-gruenberg/828/videos_zum_abspielen.html)

Fertiges Nusslikörgemisch, erhältlich in Apotheken oder Reformhäusern oder bei: **Spezial Nussbacher Gewürzzubereitung, Johann Weigerstorfer, 4542 Nußbach 65, Tel 07587 8204**

**Zitronenpresse bei Fa. Rösler + Wagner, Schärdingerstraße 63, 4910 Ried, Frau Ingrid Ketter,**  
**Tel. 07752 910 220, [www.roesler-wagner.at](http://www.roesler-wagner.at), E-Mail: [office-ried@roesler-wagner.at](mailto:office-ried@roesler-wagner.at)**



#### **Für größeren Flaschen und Gläserkauf:**

Die nachfolgenden Adressen sind im neuen Buch:

„ Die österreichische Vorratskammer“, erscheint im April 2009

Fa. Maurer in Wels: [www.mostshop.at](http://www.mostshop.at) Tel. 07242 / 46 3 54, [r.maurer@mostshop.at](mailto:r.maurer@mostshop.at)

Müller Glas & Co, Handelsges.m.b. H., Landstrasse 100, A-2464 Göttlesbrunn, Fon: +43 2162 8251, Fax: +43 2162 8263, e-mail: [office@thm.at](mailto:office@thm.at), website: [www.thm.at](http://www.thm.at).

Glaspack Verpackungsglas Handels Ges.m.b.H, Industriestraße 5, A-3701 Großweikersdorf  
Tel.: 0043/2955/7590-0, Fax: 0043/2955/7610

E-Mail: [office@glaspack.com](mailto:office@glaspack.com), [www.glaspack.com](http://www.glaspack.com)

Vieles rund ums Einkochen : In allen Lagerhäusern österreichweit: [www.lagerhaus.at](http://www.lagerhaus.at)

Weitere Rezepte finden Sie in den Büchern:

„Weihnachtsbäckerei aus Österreich“

„Die Oberösterreichische Küche“ von Ingrid Pernkopf und Prof. Christoph Wagner

„Die österreichische Vorratskammer“ zusammen mit Willi Haider

Anbei noch eine Rezeptseite im Internet: [www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at)

ichkoche.at will Menschen, die sich zu allen Themen rund um die Kulinarik austauschen wollen eine optimale Plattform geben. Das Herzstück ist natürlich die Rezeptsuche, aber darüber hinaus versteht es sich auch als kulinarisches Medium und bietet daher aktuelle News und Trends– wie eine Kochschule und ein Kochlexikon, Brauchtum oder die Küche fremder Länder.

Der User findet bei uns alles, was mit Essen, Trinken und Genießen zu tun hat. Die Themenwelt WEIN ist ein wichtiger Bestandteil, ebenso der Lokalführer, kulinarische Event- und Ausflugstipps, Rat und Tat unserer Partner-Köche und vieles mehr.