Die Presse

FOCUS

Geweihtes Osterfleisch, Straußeneier und Krainer

Die Presse/Presse am Sonntag | Seite 10 | 5. April 2020
Auflage: 82.123 | Reichweite: 342.000

Medianet-Verlag

Geweihtes Osterfleisch, Straußeneier und Krainer

Zu Ostern wird auch im kleinen Rahmen gegessen. Wo man **Lebensmittel** für die Osterjause bestellen kann.

VON KARIN SCHUH

Ostern ist nicht nur aus religiöser Sicht das wichtigste Fest des Jahres. Auch kulinarisch hat es einen besonders hohen Stellenwert. Ist es doch – im Gegensatz zum üppigen Weihnachtsfest – so etwas wie der kulinarische Startschuss in den Frühling. Und es wirkt trotz großer Fleischlastigkeit dennoch ein Stück gesünder, was wohl den vielen Frühlingsboten wie Spargel, Radieschen und Kräutern zu verdanken ist.

Wer besondere Spezialitäten auch abseits der großen Supermärkte ordern will, sollte das bald tun. Es gibt aber fast nichts, was man für den österlichen Tisch benötigen und dieser Tage nicht online bestellen könnte. Sogar geweihtes Fleisch wird ins Haus geliefert. Die Wiener Fleischerei **Aumaerk** liefert österreichweit Fleisch. Vor dem Versand wird das Fleisch von Michael Hofians, Pfarrer aus Wien-Heiligenstadt, gesegnet. Wer wochentags bis 14 Uhr online bestellt, erhält das Fleisch beziehungsweise auch schon küchenfertig vorbereitete Braten am nächsten Tag. Zur Auswahl der geweihten Speisen stehen etwa Schweinsbraten, Kalbsbraten, Kalbshaxe oder Beef Rib (www.aumaerk.com).

Der **ÖGreissler,** ein Lieferservice für Wien und das Marchfeld, liefert diese Woche verstärkt aus (und sucht übrigens österreichweit Franchisenehmer). Bio-Lammfleisch wird etwa noch am Donnerstag geliefert (Bestellungen generell bis am Vorabend). Aber auch Straußeneier und Straußenfleisch (das besonders cholesterinarm sein soll), Lammfleisch, Paradeiser, Spargel und auch Tulpen können vor Ostern bestellt werden (shop.oegreissler.at).

In Graz wiederum versorgt die Greißlerei **Das Gramm,** die sich auf verpackungsfreie Ware, aber auch Bio-Produkte spezialisiert hat, ihre Kunden via Lieferservice oder durch Abholung in der Greißlerei. Pinzen, Osterbrot und süße Hasen können noch ebenso wie Osterfleisch (etwa Osterkrainer, Osterschinken, aber auch gerollte Lammbrust mit Semmelfülle) bestellt werden. Für eine Lieferung oder auch Abholung in der Greißlerei (Neutorgassse 7, 8010 Graz; 12 bis 15 Uhr) am Karfreitag müssen die Bestellungen bis Montag eintreffen (www.dasgramm.at/aktuelles).

In Eisenstadt hat die **Markthalle Kulinarium Burgenland** auch kommenden Freitag (9 bis 13 Uhr) und Samstag (8.30 bis 12 Uhr) geöffnet. Damit sich die Kunden möglichst kurz in der Markthalle aufhalten, wird generell um Vorbestellung gebeten. Osterschinken im Brotteig, Pinzen, Striezel oder auch Lammfleisch sollten bis Mittwoch geordert werden. Aufgrund der aktuellen Situation wurde hier auch ein Lieferservice eingerichtet, bei dem auch am Freitag, Samstag und sogar Sonntag geliefert wird (www.markthalle-burgenland.com).

Das Wiener Schokoladengeschäft **Xocolat** hat dieser Tage – unter Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen – geöffnet (kleine Schokoladengeschäfte dürfen offen halten). In der Filiale in der Ferstel-Passage auf der Freyung werden etwa Schoko-Osterhasen, diverse Boxen und Schoko-Eier verkauft. Onlinebestellungen werden innerhalb von ein bis zwei Werktagen geliefert. Bestellungen Anfang der Woche sollten sich also noch bis Ostern ausgehen (www.xocolat.at). Auch **Heindl** hat 20 seiner 30 Filialen für Schoko-Ostereinkäufe offen (www.heindl.co.at).

Auf der Plattform **Bauernladen** sind rund 900 Produzenten aus ganz Österreich versammelt. Bestellt wird direkt beim Bauern, eine Lieferung vor Ostern sollte bei den meisten noch möglich sein (www.bauernladen.at). ////

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.