

LUST *auf's* LAND

Kein Ostern ohne Eier

Frische Eier aus Käfighaltung kauft hierzulande niemand: Es gibt sie gar nicht. Gegessen werden sie trotzdem, denn sie verstecken sich – nicht nur zu Ostern. SEITE 2



Ausgabe 1/2020 | Redaktion: Tel. 0 732/77 66 41-827, redaktion@lustaufsland.at
Anzeigen: Tel. 0 732/77 66 41, post@lustaufsland.at | Vertrieb: Tel. 0732/77 66 41-816 | www.lustaufsland.at

GENUSS Spargel

Der König der Gemüsesorten hat jetzt Saison – er schmeckt und ist gesund. SEITE 6

BESTELLEN SchmankerlBox

Produkte oberösterreichischer Direktvermarkter nach Hause liefern lassen. SEITE 15

GARTEN Frühblüher

Die ersten bunten Farbtupfen in Wiesen, Wäldern und Hausgärten. SEITE 18

KINDER Hof-Wissen

Wo und wie Lebensmittel gemacht werden, weiß nicht jedes Kind. SEITE 20

EDITORIAL

THOMAS MURSCH-EDLMAYR, CHEFREDAKTEUR LUST AUFS LAND
REDAKTION@LUSTAUFSLAND.AT

Neue freie (Frühlings-)Zeit

Außergewöhnliche Situationen erfordern außergewöhnliche Maßnahmen. So auch bei uns in der Redaktion. Als wir mit dem Recherchieren und Schreiben für die Frühlingsausgabe der Lust aufs Land begonnen haben, war das Corona-Virus noch kein Thema. Fertiggestellt wurde die Zeitung durch unsere Mitarbeiter via Teleworking – eine herausfordernde Aufgabe. Herausfordernd werden für uns alle auch die kommenden Wochen und Monate. Einen Teil der neuen freien Zeit können Sie zum Lesen dieser Konsumentenzeitung nutzen. Lust aufs Land hat auf dieser Doppelseite wieder „genau geschaut“ und sich dieses Mal – passend zum bevorstehenden Osterfest – auf Eiersuche begeben. In der „Macherei“ zeigen wir rechtzeitig zum Saisonstart, wie Spargel produziert wird. Genießen Sie dabei am besten eine Tasse regionalen Kaffee – eine schmackhafte und koffeinfreie Alternative. Milch dazu gäbe es auch bei den Schulmilchbauern von der „Landkarte“. Wer Kinder hat, kann sich jetzt ausführlich mit ihnen gemeinsam über das Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof informieren und dabei etwaige vorhandene Wissenslücken schließen. Mit der „SchmankerlBox“ liefern wir derweil Spezialitäten oberösterreichischer Direktvermarkter sogar direkt vor die Haustür und das ist nicht nur in Zeiten wie diesen sicher ein Genuss.

KOMMENTAR

MARIA SAUER, HERAUSGEBERIN LUST AUFS LAND
SAUER@OOE.BAUERNBUND.AT

Wir schaffen das – gemeinsam

Das Corona-Virus legt derzeit das öffentliche Leben lahm. Vieles, das über Jahre bei uns im „reichen“ Westeuropa ganz selbstverständlich war, ist es plötzlich nicht mehr. Es hat den Anschein, als würden manche die Situation sogar dazu benutzen, um Unsicherheit zu schüren. Umso wichtiger und beruhigender ist es, dass wir eine Bundesregierung haben, die besonnen und beherzt sofortige Maßnahmen eingeleitet hat, um die Menschen im Land zu schützen und uns gut durch die Krise zu führen. Diese Krise zeigt, wie wichtig die Versorgung mit Lebensmitteln und Waren des täglichen Bedarfs ist. Sie zeigt aber auch, wie anfällig das System ist, wenn ein Teil der Versorgungskette ausfällt. Regionale, also klein strukturierte Kreisläufe, sind bei unerwarteten Ereignissen wesentlich besser gerüstet und stabiler als internationale, großflächige Warenströme und Produktionskreisläufe. Die schwierige Situation zeigt deutlich, welch wichtiger Faktor die heimische Landwirtschaft ist, wenn es um die Versorgung mit Lebensmitteln geht. Ich hoffe, dass diese Ausnahmesituation auch zu einem gesteigerten Bewusstsein führt, wie wichtig die Bäuerinnen und Bauern für dieses Land sind. Eine Versorgung mit regionalen, hochwertigen Lebensmitteln ist nur dann gewährleistet, wenn man den bäuerlichen Familienbetrieben auch rentables Einkommen zugesteht. Da das ja gerade in den letzten Jahren nicht mehr der Fall war, gab es die großen Protestaktionen und Aufklärungsmaßnahmen durch die Bauern. Auch jetzt wird von den Bauern und vielen anderen alles unternommen, um uns satt zu bekommen. Dabei kommt auch den vielen Direktvermarktern eine große Bedeutung zu. Vergessen wir das nicht, wenn hoffentlich bald wieder „Normalität“ herrscht. Und: Bleiben Sie gesund!

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe 1/2020 der Bauernzeitung OÖ | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 842), Elisabeth Hasl (DW 828); Grafik: Lydia Fleischanderl (DW 826), Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechtaler (DW 827), Ivana Zivkovic (DW 823) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41-816, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.at | **Verwaltung und Inserate:** AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufsland.at; **Geschäftsverteilung/Agenturleitung:** Franz König, Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. Unentgeltliche PR-Artikel mit „Werbung“ | **Druck (Herstellungsort):** Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | **Verlagsort:** 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 490.000 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 24. März 2020. Verteilt durch Post AG.

GENAU GESCHAUT

Versteckte Eier aus dem Käfig

Österreich ist ein Vorzeigeland, was die Haltung von Hennen betrifft. Und trotzdem landen Eier aus Legebatterien auf den Tellern der Konsumenten.

GABI CACHA

Rund um Ostern sind Eier – im wahren Wortsinn – in aller Munde, doch verzehrt werden sie natürlich nicht nur um diese Zeit. Ungefähr 240 Stück sind es in Österreich pro Kopf und Jahr. Knapp sieben Millionen Legehennen legen sich dafür ins Zeug. Sie dürften das hierzulande auch gerne tun, denn Österreich ist seit Jahresbeginn bei der Legehennenhaltung absolut „käfigfrei“. Konventionelle Käfige sind in Österreich schon 2008 verboten worden. Sogenannte „ausgestaltete“ Varianten waren bis Jahresende 2019 zwar noch erlaubt, zuletzt de facto aber nicht mehr vorhanden.

Mit diesen Schritten ist Österreich in eine Vorreiterrolle geschlüpft: Kein zweites Land in der EU verbietet die Käfighaltung zur Gänze, lediglich im Nachbarland Schweiz führen Legehennen durch ein Käfigverbot ein ähnlich glückliches Dasein wie in Österreich. In den restlichen EU-Ländern sind herkömmliche Käfige zwar seit 2012 (in Deutschland seit 2010) verboten, die ausgestalteten Varianten aber immer noch erlaubt. Ein Ende ist auch nicht absehbar, lediglich Deutschland hat mit dem Jahr 2025 schon den Ausstieg fixiert.

Weniger Platz als ein A4-Blatt

Zur Erklärung: In einem konventionellen Käfig muss eine Legehenne mit einer Fläche, die kleiner als ein DIN-A4-Blatt ist, auskommen. Der ausgestaltete Käfig gewährt den Hennen etwas mehr Platz, Sitzstangen und Nester für die Eiablage – pro Quadratmeter befinden sich in solchen aber immer noch 13 Hennen. Das bedeutet umgerechnet ein Platzangebot in der Größe von einem DIN-A4-Blatt plus fünf Bankomatkarten pro Henne. Tierwohl sieht anders aus, weshalb Tierschutzorganisationen hier nach wie vor von Tierquälerei sprechen.

417 Millionen Legehennen sind EU-weit registriert, davon leben aktuell noch etwas mehr als die Hälfte in Käfigen (50,4 %), 28,5 % in Bodenhaltung, 15,7 % in Freilandhaltung und 5,4 % auf Biobetrieben. Weltweit betrachtet ist die Lage allerdings noch



dramatischer: Herkömmliche Käfige sind in außer-europäischen Produktionsländern Standard und zu mehr als 90 Prozent im Einsatz, Insider schätzen den Wert gar auf 95 bis 99 Prozent.

Sichere Frischeier in Österreich

Was bedeuten diese Zahlen nun für den heimischen Konsumenten? Wer hierzulande frische Eier im Supermarkt kauft, ist auf der sicheren Seite – er bekommt auf jeden Fall ein kontrolliert österreichisches und damit käfigfreies Ei. Denn auch hier hat Österreich

schon vor langer Zeit eine Vorrangstellung eingenommen: Die erste Handelskette hat Käfigeier bereits 1994 ausgelistet. Anhand des direkt auf dem Ei angebrachten Erzeugercodes kann der Konsument das Herkunftsland (AT steht für Österreich) sowie die Art der Haltung erkennen. Die Ziffer 0 steht für biologische Haltung, 1 bedeutet Freilandhaltung, 2 steht für Bodenhaltung. Die Ziffer 3 steht für Käfighaltung, ist nun aber in Österreich nicht mehr zu finden. Diese Kennzeichnungspflicht für frische, sortierte Eier, die direkt an den Konsumenten verkauft werden, gilt innerhalb der EU seit 2005. Für eine transparente Rückverfolgbarkeit von jedem einzelnen österreichischen Ei wurde außerdem in Österreich 2012 die Österreichische Eierdatenbank installiert. Anhand dieser lässt sich die Herkunft von Eiern online bis zum einzelnen Bauern verfolgen.

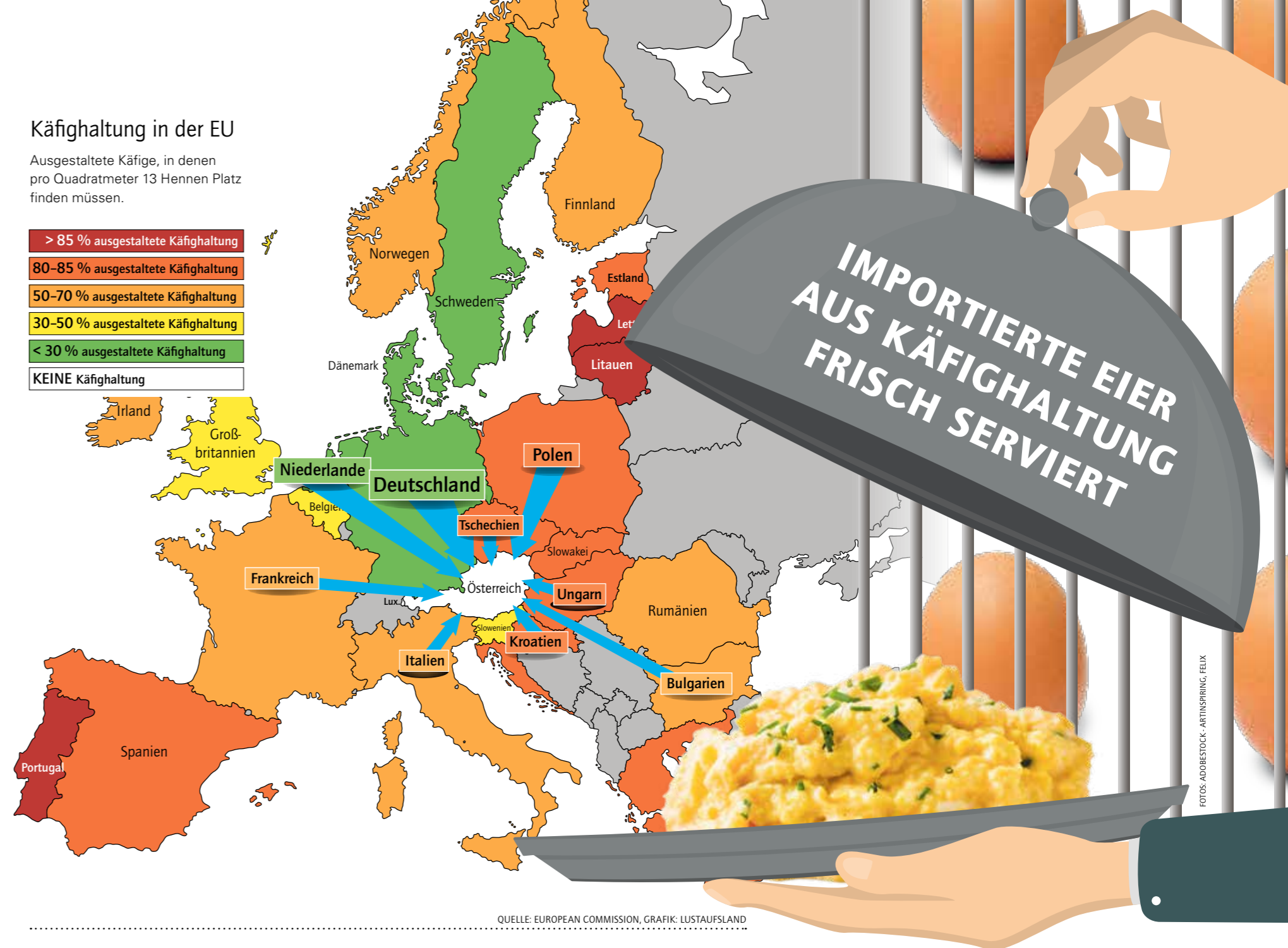
Importware ist anonym

Anders sieht es bei importierten Eiern aus. Bei einem Selbstversorgungsgrad von knapp 90 Prozent sind es immer noch ungefähr eine Million Eier, die pro Tag importiert werden – als Schaleneier oder in Form von Eiprodukten wie Flüssigei oder Eipulver. Auch aus Kostengründen, denn das ausländische Käfigei ist billiger zu haben als das heimische aus Boden- oder Freilandhaltung. An diesem Punkt ist es auch vorbei mit der Insel der Seligen, denn Eiprodukte müssen bezüglich Herkunft und Haltungsform nicht gekennzeichnet werden. Schalenei wird zu fast 100 Prozent aus EU-Ländern importiert, Ei-

Käfighaltung in der EU

Ausgestaltete Käfige, in denen pro Quadratmeter 13 Hennen Platz finden müssen.

> 85 % ausgestaltete Käfighaltung
80–85 % ausgestaltete Käfighaltung
50–70 % ausgestaltete Käfighaltung
30–50 % ausgestaltete Käfighaltung
< 30 % ausgestaltete Käfighaltung
KEINE Käfighaltung



QUELLE: EUROPEAN COMMISSION, GRAFIK: LUSTAUFSLAND

produkte zu 95 bis 98 Prozent aus EU-Ländern, genaue Zahlen sind schwer auszumachen. Die ganze Wahrheit ist auch aus einem weiteren Grund nicht zu erfassen: Werden nämlich Eier zum Beispiel aus der Ukraine in die Niederlande exportiert und dort zu Flüssigei verarbeitet, kann das als niederländisches Flüssigei nach Österreich kommen.

Freie Fahrt für Käfigeier

Importierte Eier beziehungsweise Eiprodukte gehen in die Lebensmittelindustrie, Großküchen und Gastronomie. Denn anders als im privaten Haushalt werden Eier in diesen Bereichen natürlich nicht dort aufgeschlagen, wo sie verarbeitet werden. Flüssigei und Eipulver gibt es jeweils als Vollei, nur Eigelb oder nur Eiklar. Wo Eierspeis in rauen Mengen zubereitet wird, kommt die – bereits mit Milch oder Schlagobers versetzte – Mischung aus dem Kanister. Woher der Rohstoff Ei kommt, ist dabei nicht mehr genau nachvollziehbar. Käfigeier haben hier freie Fahrt – und Konsumenten im Gegenzug keine Chance, diese zu erkennen. Bewirken können sie trotzdem etwas: Wer etwa in der Gastronomie stets nachfragt, woher die Eier in seinem Gericht kommen, kann zum Umdenken anregen. Auch etwa 800 Lebensmittel des täglichen Bedarfs – von Nudeln über Süß- und Backwaren bis zu Eis und Soßen – enthalten Eier. Laut Österreichischer Frischeier Erzeugergemeinschaft (EZG) verwendet die verarbeitende Industrie 45 Prozent Inlandseier und 55 Prozent Importware. Damit isst auch jeder Österreicher wahrscheinlich mehr Käfigeier, als ihm lieb ist.

„Der Eiermarkt ist ein extrem preisgetriebener Markt“, erklärt Michael Wurzer, Geschäftsführer der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Geflügelzüchter (ZAG). Österreich sei bei Frischeiern in der Vergangenheit viel gelungen, beim verarbeiteten Ei sei jedoch noch viel zu tun. Geflügelbranche, Land-

wirtschaftskammer und Bauernbund fordern schon lange eine verpflichtende Kennzeichnung für Verarbeitungsprodukte mit Eianteil im Lebensmittelhandel sowie in Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung. Eier sollten auch in diesen Bereichen hinsichtlich Herkunft und Haltungsform gekennzeichnet werden und damit sollte Transparenz in einen anonymen Markt kommen. Erst dann hat auch der Konsument echte Entscheidungsfreiheit. Schließlich nimmt er mehr als die Hälfte der eingangs erwähnten 240 Eier in bereits verarbeiteter Form zu sich.

Kennzeichnung gefordert

„Eine verpflichtende Kennzeichnung von Eiprodukten, also in der ersten Verarbeitungsstufe, wäre der erste Schritt“, bekräftigt Wurzer. Daraufhin wären auch Verarbeiter, etwa Nudelhersteller oder Produzenten von Backwaren, in der Lage, ihre Waren genau zu kennzeichnen. „Wir wollen auch in diesem Bereich eine verpflichtende Kennzeichnung“, sagt Wurzer. Ebenso sei die öffentliche Beschaffung laut Wurzer „stark gefordert“. Geht es nach dem aktuellen Regierungsprogramm, sollte die von Landwirtschaft und Konsumentenschutzern schon seit Jahren geäußerte Forderung nach mehr Kennzeichnung bald Realität werden: Schließlich ist dort die „Verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021“ vermerkt.

Übrigens: Verschiedene Eiprodukte, die mit dem AMA-Gütesiegel zu 100 Prozent aus österreichische Produkte abgesichert sind, gibt es bereits. Auf einem Markt, wo es um jeden Cent geht, braucht es schon eine Portion Ideologie, um als Verarbeiter dieses Angebot auch anzunehmen. Am Beispiel Frischei hat der heimische Konsument schon gezeigt, dass er Tierschutz und Qualität den Vorrang gibt.

NÄHRSTOFFBOMBE EI



■ Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist das Ei ein wertvolles Lebensmittel. Es liefert biologisch hochwertiges Eiweiß, das heißt, es kann vom Menschen sehr gut zum Aufbau von körpereigenem Eiweiß genutzt werden. Es verfügt über alle fettlöslichen Vitamine (A, D, E, K) sowie wasserlösliche Vitamine (C, B, Folsäure), Zink und Eisen.

■ Doch wie ist das genau mit dem Cholesterin? „Das Cholesterin aus der Nahrung beeinflusst den Cholesterinspiegel im Blut nur sehr gering“, sagt die Diätologin Marlene Jagersberger, „ausschlaggebend dafür sind die gesättigten Fettsäuren in einem Lebensmittel.“ Solche befinden sich zwar auch im Eigelb, aber in geringer Menge. „Dazu ist in Eiern Lecithin drin, das die Cholesterin-Aufnahme im Darm hemmt“, erklärt Jagersberger. Sie rät Menschen mit erhöhtem Cholesterinspiegel, vor allem auf gesättigte Fettsäuren in Lebensmitteln zu achten und daher auf ihrem Speiseplan tierische Fette wie etwa fettreiche Wurst zu reduzieren.

■ Wie gut sich der Cholesterinspiegel im Körper reguliert, hängt auch immer vom individuellen Organismus ab. Empfehlungen, wie viele Eier pro Tag oder Woche gesund oder ungesund sind, werden daher kaum mehr ausgesprochen.



Apfel-Karotten-Torte

Zutaten:
130 g Backfein Weizenmehl glatt, 130 g Backfein Weizenmehl Vollkorn, 10 g Backpulver, 1 KL Zimt, 40 g Haferflocken, 60 g Walnüsse (gerieben), 150 g Karotten, 150 g Äpfel, 3 Eier, 125 g Braunzucker, 375 ml Buttermilch; Butter für die Backform, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver und Zimt versieben, Vollkornmehl, Haferflocken und Nüsse untermischen. Karotten und Äpfel schälen und grob raspeln. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Buttermilch einrühren, ebenso Äpfel und Karotten. Die Mehl-Mischung unterheben. Eine Springform (mit 24 cm Durchmesser) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen, die Masse einfüllen. Bei 160 °C (Heißluft) ca. 50 Minuten backen und nach dem Überkühlen mit Staubzucker bestreuen.

QUELLE: HABERFELLNER

WERBUNG



Bärlauchstangerl

Zutaten:
250 g Topfen, 250 g Backfein Mehl universal, 250 g Butter, 150 g Bärlauchpesto

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Teig kneten und mindestens 3 Stunden (oder auch über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig zu einem Viereck (ca. 5 mm dick) ausrollen und mit Bärlauchpesto bestreichen, das untere Drittel in die Mitte schlagen und das obere Drittel darüber schlagen. Nun den Teig in maximal 1 cm breite Streifen schneiden und gedreht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Stangerl bei 180 °C (O/U) ca. 15 bis 20 Minuten backen.

QUELLE: HABERFELLNER

WERBUNG

BRAUCHTUM

Zuckersüßes Osterfest

Goldbraun gebacken, flaumig und süß. Das Ostergebäck ist eine liebgewonnene Tradition, an der sich Jung und Alt erfreuen.

ELISABETH HASL

Bepackt mit süßem Gebäck statten Godi oder Ged ihren Patenkindern zu Ostern einen Besuch ab. Woher der Brauch jedoch kommt, das weiß heutzutage niemand mehr so recht. Grund genug der Tradition von Osterlamperl, Pinze und Striezeln auf den Grund zu gehen.

Jüdische Wurzeln

Als Vorläufer des christlichen Osterfestes gelten die jüdischen Feierlichkeiten zum „Pessach“. Traditionell wird zu diesem Fest ungesäuertes Brot gegessen. Es soll an die mehr als 3000 Jahre zurückliegende Flucht der Juden aus der ägyptischen Gefangenschaft erinnern. „Mazzot“ oder „Mazzen“, wie es auch genannt wird, ist ein dünner Fladen aus Mehl und Wasser. Es symbolisiert die Eile, mit der die Juden das Land verlassen mussten. Da blieb naturgemäß auch keine Zeit, den Brotteig zu säuern. Gefeierte wird das Pessachfest eine Woche lang. Fester Bestandteil dabei: ausgiebiges Essen mit der Familie. Ähnlich verhält es sich auch zu Ostern bei den Katholiken. Nach der 40-tägigen Fastenzeit wird das „Fastenbrechen“ mit allerhand Leckereien, unter anderem dem Osterbrot, zelebriert. Das Gebäck soll dabei auch an das Brotbrechen Jesus, beim letzten Abendmahl erinnern. Erste Belege für Osterfladen aus Hefeteig stammen aus dem zwölften Jahrhundert. Da Weizenmehl zu dieser Zeit noch sehr teuer war, kam das Hefegebäck nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch. Auch wenn helles Weizenbrot heutzutage ein alltägliches Konsumgut ist, das Osterbrot in seinen regionalen

Varianten bleibt etwas Besonderes.

Regionale Unterschiede bei Namen und Formen

Die Speisensegnung in der Auferstehungsfeier bzw. der Ostersonntagsmesse ist fester Bestandteil der Feierlichkeiten. Vereinzelt werden nur Eier geweiht, meistens jedoch ist der Weihkorb mit Osterschinken, Kren, Wein, jedenfalls aber mit „Weichbrot“ gefüllt. Häufig hat dieses die Form von Lämmern, Hasen, Sonnen, Kränzen oder ist mit Mustern verziert, sodass sich der Begriff „Gebildbrot“ eingebürgert hat.

GESEGNETE SPEISEN



Die seit jeher in den Weihkorb gelegten Speisen wurden nicht wahllos ausgesucht. Auch ihnen kommt eine Bedeutung zu. Das weiße Osterbrot soll an das Weizenkorn Christus erinnern, das in die Erde fällt und stirbt, um Frucht zu bringen. Aber auch an Christus, das Brot des Lebens. Eier sind Symbole des Neubeginns und der Liebe. Der Osterschinken soll an das Osterlamm Christus erinnern. Kren soll die Bitterkeit des Lebens und das Überwindung der Leiden symbolisieren. Für die Früchte der Erde steht grünes Kraut.

Hase und Lamm immer häufiger Vorbild kunstvoller Gebäckbrote ist.

Tierisch gutes Osterfest – Lamm und Hase

Besonders beliebt ist das aus Rührteig gefertigte „Osterlamperl“. Das Schaf galt schon in vorchristlicher Zeit als Inbegriff des Lebens, lieferte es doch Speis, Trank, Kleidung und Dach. „Seht, das Lamm Gottes, das die Sünde der Welt hinwegnimmt“, heißt es auch bei Johannes im neuen Testament. Gemeint ist damit Jesus, der als „Agnus dei“ (lateinisch für Lamm Gottes) die Menschen von ihren Sünden befreit und sie mit Gott versöhnt.

Woher der Brauch des Osterhasen kommt, ist dagegen nicht genau geklärt. Aufgrund seiner starken Vermehrung gilt er als Verkörperung von Fruchtbarkeit, Zeugungskraft und damit auch des Lebens. Zum Teil wird im Hasen aber auch ein Symbol für Christus gesehen. Denn der Hase hat keine Augenlider und schläft mit offenen Augen. So wacht er wie Jesus über die Seinen.

Gernteig – die Geheimnisse des perfekten Ostergebäcks

So vielfältig die Formen des Ostergebäcks sind, bei der Zubereitung des Gernteiges kommt es immer auf

dieselben Dinge an. Welche das sind, hat Seminarbäuerin und gelernte Bäckerin Magdalena Mehringer aus Gallneukirchen verraten: „Bei handgefertigtem Gernteig ist die Temperatur entscheidend. Milch und Butter sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern angewärmt sein.“ Wichtig sei das besonders im Hinblick auf den Germ. Nach der Teigbereitung und dem Formen ist Geduld gefragt. „Je mehr Zeit man dem Teig gibt, desto mehr bekommt man zurück“, so die Seminarbäuerin. Ebenso wichtig sei das Ofenmanagement. Mehringers Tipp: „Große Gebäckstücke werden bei niedrigeren Temperaturen, sprich 180 Grad und dafür länger gebacken.“ Für Haserl, Nesterl und andere kleine Gernteigformen gilt Umgekehrtes: „Diese werden bei 200 bis 210 Grad für circa zehn Minuten gebacken.“ Vor dem Backen bestreicht die erfahrene Bäckerin das Ostergebäck aber noch mit Vollei: „Das gibt einen tollen Glanz.“

WELTWEITE TRADITION

Ostergebäck erfreut sich nicht nur in Österreich großer Beliebtheit. Vor allem in Europa gibt es viele österliche Mehlspeisen, die den heimischen gleichen. Bestes Beispiel dafür ist der in Griechenland servierte „Tsoureki“. Dabei handelt es sich um einen geflochtenen Hefekranz, der in der Mitte mit einem Ei verziert ist. In Italien wird neben der „Pinza“ auch die „Colomba Pasquale“ gereicht – ein mit Mandeln verzierter Hefeteig in Form der Friedenstaube. „Kulitsch“, das russische Osterbrot, steht für den Kreuzigungsberg „Golgatha“. Der Hefeteig ist mehr hoch als breit und wird mit Zuckerguss verziert.

Je nach Region und auch Vorliebe haben sich bestimmte Gebäckformen durchgesetzt. In der Steiermark und Teilen Oberösterreichs etwa die Pinze. Ihren Ursprung hat die „Pinza“ aber in Italien, genau gesagt im Veneto und im Friaul. Dort wird sie üblicherweise zu Weihnachten und Neujahr verzehrt. Im 19. Jahrhundert gelangte das Gebäck schließlich über die Grafstadt Görz nach Österreich. Charakteristisch für die Pinze ist deren Dreiteilung, die mittels Schere (italienisch Pinza) hergestellt wird. Sie soll die Dreifaltigkeit symbolisieren.

Weit verbreitet ist auch der Osterstrizel in seinen unterschiedlichen Ausformungen. Der mehrsträngige Zopf, der nach Belieben mit Rosinen und Hagelzucker verfeinert wird, soll die Verflechtung von Gott und Mensch versinnbildlichen. Im Mühl-, Traun- sowie dem angrenzenden Mostviertel wird der Briocheteig gern in die Form eines überdimensionalen Kipferls „Godnküpf“ gebracht. Häufig ist das geflochtene Teigstück, das an die Patenkinder überreicht wird, auch mit einem Geldstück gespickt.

Eine weitere Variante des Striezels ist der Osterkranz. In dessen Mitte ist häufig ein buntes Ei platziert. Es ist ein Zeichen für wiederkehrendes Leben, Auferstehung, aber auch der Fruchtbarkeit. Für Letzteres steht auch das Huhn, das ebenso wie

GERM (TEIG)



Wichtigste Zutat für einen flaumigen Gernteig ist der namensgebende „Germ“, auch Hefe genannt. Zum ersten Mal verwendet wurde das bei der Bierproduktion anfallende Nebenprodukt vom Volk der Phönizer. Heutzutage haben Hobbybäcker die Wahl zwischen Trockengerem und frischem Germ. Im Hinblick auf Aroma und Teiglockerung ist aber der frische Germwürfel klar im Vorteil.

SPINATTORTE

ZUBEREITUNG: Für den Biskuitboden Eier und Zucker schaumig rühren. Erst wenn es schön schaumig ist, das Öl dazu geben. Spinat sehr fein pürieren und ebenfalls untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und zum Schluss unterrühren. In eine gebutterte und bemehlte Backform (22 - 24 cm Durchmesser) geben und bei 180 °C (O/U) ca. 25 - 30 Minuten backen. Für die Creme Qimiq glatt rühren, Zucker und das geschlagene Obers untermischen. Fertigen Tortenboden in eine Springform geben, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Biskotten in Rum tränken und auf der Creme verteilen. Restliche Creme auf die Biskotten streichen und kalt stellen.

ZUTATEN: TEIG: 3 Eier, 150 g Zucker, 75 ml Pflanzenöl, 125 g frischer Spinat, 175 g Backfein Weizenmehl universal, 1 TL Backpulver. CREME: 600 g Qimiq Vanille, 25 g Zucker, 375 ml Schlagobers; 100 - 150 g Eierbiskotten, Rum zum Tränken

MEHR KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE UNTER WWW.MUEHLE.AT

Folge uns!

HEIMISCH! UNSER WEIZEN KOMMT NUR VON ÖSTERREICHISCHEN BAUERN.

Reinstes Mehl für feinste Backwaren. Haberfellner. Das Mehl.

MIT GUTEM GEWISSEN AUS DER FLASCHE TRINKEN!

NEU: MEHRWEG GLASFLASCHE!

SO SCHMECKT MIR DAS LEBEN.

SO GEHT UMWELTSCHUTZ! GREENPEACE

MACHEREI

König Spargel hat jetzt Saison

Egal ob Grün oder Weiß – Spargel schmeckt und ist gesund. Das Trendgemüse wird auch von einigen oberösterreichischen Bauern kultiviert.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Er gilt als der König unter den Gemüsesorten: der Spargel. Bis ins 17. Jahrhundert war nur der Grünspargel bekannt und als Gemüse in Klöstern und an Fürstenthöfen geschätzt. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam der in Erdwällen herangezogene Bleichspargel auf. Heute ist Spargel als Kulturpflanze in allen Ländern mit gemäßigtem, warmem Klima und entsprechend geeigneten leichten bis mittelschweren Böden verbreitet. So auch in Oberösterreich, wo die Gemüsesorte bereits nach dem Zweiten Weltkrieg in manchen Hausgärten des Eferdinger Beckens zu finden war. Der großflächige Anbau begann dort vor etwas mehr als 30 Jahren auf zwei Betrieben. Im Laufe der vergangenen Jahre wurde Spargel durch den dezentralen Anbau in die vielen Regionen und damit verbundene bessere Verfügbarkeit zu einem beliebten regionalen und saisonalen Trend-Gemüse. Mittlerweile wird auf acht

Prozent der oberösterreichischen Gemüseflächen Spargel kultiviert. 18 Gemüsebetriebe produzieren auf 130 Hektar jährlich etwa 500 Tonnen Spargel.

Heimischer Spargel garantiert Frische und Qualität

„Spargel wird frühmorgens in mühevoller Handarbeit geerntet, gewaschen, geschnitten, sortiert und gekühlt. Die tägliche Ernte bürgt für beste Qualität“, betonen Regina und Bernhard Mayer vom Spargelhof in Fraham/Eferding. In Oberösterreich finden 90 Prozent der Spargelstangen den direkten Weg zum Konsumenten. Die aktuelle Situation ist auch für die Spargelbauern eine besondere Herausforderung. Kunden sollen sich daher direkt auf der Homepage der Produ-

TIPPS RUND UM SPARGEL

Man kann Spargel stehend oder liegend dämpfen oder garen. Die Garzeit hängt von der Dicke und der Menge der Spargelstangen ab. Garzeit bei weißem Spargel 12-20 Minuten, bei grünem Spargel 8-10 Minuten. Zum Kochwasser etwas Salz, Zucker und Butter begeben.

Spargel gehört zu den nitratararmen Gemüsesorten und kann nach dem Kochen problemlos aufgewärmt werden.

VON DER PFLANZE BIS ZUR STANGE

1 Spargel ist eine mehrjährige Staude. Der unterirdische Wurzelstock treibt Sprossen, die geerntet werden.

2 Spargelkraut wird bis in den Herbst gepflegt. Die Kultur wird bei Bedarf beregnet, das Unkraut händisch entfernt.




3 Für weißen Spargel werden im Frühjahr Dämme gezogen und mit Schwarz-weiß-Folie abgedeckt.

4 Grünspargel wächst über der Erde. Dem Sonnenlicht verdankt er seine Farbe und den höheren Vitamin-C und Karotingehalt.

5 Weißer Spargel wird in Dämmen kultiviert und gestochen. Er schmeckt besonders mild.

6 Auf der Wasch- und Sortieranlage wird der Spargel, Stange für Stange, aufgelegt.





7 Bleichspargel: 1-2 cm unter dem Köpfchen beginnen zu schälen. Grünspargel: Nur das untere Drittel schälen.

8 Die Spargelsaison beginnt je nach Witterung Anfang/Mitte April. Geerntet wird täglich.

9 Der frische Spargel wird im Kühlraum zwischengelagert und gelangt von dort in den Hofladen und in den Handel.






FOTO: STEFAN STINGLMAYR

Spargelragout mit Spargelnudeln

Zutaten (4 Personen): 300 g Spargel-Bandnudeln, 500 g Eferdinger Spargel (halb weiß, halb grün), 1/2 Stange Lauch, 1 EL Butter, 1/4 l Gemüsesuppe, 150 g Schinken, 1/8 l Obers, „Mayers Spargelgewürz“ oder frische Kräuter, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Hausgemachte Spargel-Bandnudeln bissfest kochen. Spargel schälen und in schräge 1/2 cm Scheiben schneiden, Lauch in Ringe schneiden und mit den Spargelscheiben in 1 EL Butter ca. 5 Minuten anbraten. Mit Gemüsesuppe aufgießen, Schinken in Streifen geschnitten dazugeben und dünsten. Obers einrühren, mit Spargelgewürz oder frischen Kräutern würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

QUELLE: SPARGELHOF MAYER



FOTO: CLAUDIA RADINGER

Spargelsalat mit Räucherlachs

Zutaten (4 Personen): 800 g Weißspargel, 200 g Grünspargel, 100 ml Wasser, 150 ml Weißwein, 400 g Räucherlachs, 1 Bund Brunnenkresse, 4 EL weißer Balsamicoessig, 1 TL scharfer Senf, 1 EL Öl, Salz

Zubereitung: Den gegarten Weißspargel schräg, mundgerecht schneiden. Spitzen und gegarten Grünspargel als Deko behalten. Senf mit Salz und Öl verrühren, mit Balsamicoessig und Spargelsud abschmecken. Hälfte vom Lachs in Streifen schneiden und mit Spargel und Dressing mischen. Restliche Lachsscheiben auf den Tellern anrichten. Obere Teile der Kresse auf dem Lachs dekorieren, die unteren Blätter abzupfen und unter den Salat mischen. Salat mit Spargelspitzen und Grünspargel anrichten.

QUELLE: CLAUDIA RADINGER



FOTO: VIKI FRANKL-CESS

Spargelcremesuppe

Zutaten (4 Personen): 500 g Grünspargel, 750 ml Gemüsesuppe, 125 ml Schlagobers, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, 100 ml Schlagobers geschlagen, 2 EL Mandelblättchen, Bund Schnittlauch

Zubereitung: Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Im Gemüsesud ca. 10-15 Minuten weich kochen. Mit dem Mixstab fein pürieren. Schlagobers mit dem Mixer leicht cremig aufschlagen und unter die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss abschmecken. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anbräunen. Suppe mit geschnittenem Schnittlauch und Mandelblättchen bestreuen. Mit Schlagobershäubchen garniert servieren.

QUELLE: PETRA EDER

REZEPTE ONLINE

www.lustaufisland.at/online-kochbuch

SO ERKENNT MAN FRISCHEN SPARGEL

- Qualitativ einwandfreie Spargelstangen sollen einen festen geschlossenen und unbeschädigten Kopf besitzen.
- Frischer Spargel „klingt“ beim Aneinanderreiben und lässt sich leicht brechen.
- Die Schnittflächen sollen glatt und prall, die Schnittenden frisch, hell, nicht zusammengeschrumpft oder verfärbt sein.
- Fingerprobe: Beim Eindrücken mit dem Fingernagel tritt frischer Spargelsaft aus.



FOTO: STEFAN STINGLMAYR

Spargelsaison am Spargelhof Mayer in Fraham/Eferding



FOTO: SPARGELHOF MAYER

Familie Mayer ist schon bereit für die Spargelsaison.

Ab sofort gibt es am Spargelhof Mayer in Fraham/Eferding wieder frischen Eferdinger Spargel. Im Hofladen finden Feinschmecker eine breite Auswahl an zartem Weiß- und Grünspargel sowie saisonale und regionale Köstlichkeiten. Bestellungen werden auch telefonisch

entgegengenommen und vorbereitet.

Die aktuellen Öffnungszeiten und nähere Informationen findet man auf der Homepage unter www.spargelhof.at und auf Facebook. Durch die derzeitigen Umstände kann es zu kurzfristigen Änderungen kommen. WERBUNG



MACHEREI ONLINE
www.lustaufisland.at/
macherei

FOTOS: ADRE STOCK (1), WIKI/FRANZ (8)

TIPPS VON TANTE KAMILLA



Den Körper beim Verdauen unterstützen

Viele Menschen nutzen die Fastenzeit für ein bewusstes Reduzieren und Verzicht, vor allem im Hinblick auf Ernährung. Der Frühling bietet sich auch dafür an, seinen Verdauungsapparat einmal zu entlasten und die Entgiftungsorgane bei ihrer Arbeit zu unterstützen.

Gutes für den Bauch

Tante Kamilla hat für Bauch, Leber und Galle ein paar Tipps und Rezepte – nicht nur für Zeiten, wo bewusst etwas eingespart

wird, sondern auch für die Zeit danach, wenn der Speiseplan wieder üppiger – oder auch einmal zu üppig – ist.

Was tun bei Bauchschmerzen, Verstopfung, Sodbrennen oder um Leber und Galle beim Entgiften zu helfen? Tante Kamilla kennt ein paar schnelle und einfache Mittel, die man mit heimischen Kräutern und Zutaten selber herstellen kann. Bitterstoffe, wie sie etwa in Löwenzahn oder Schafgarbe enthalten sind, spielen dabei eine große Rolle.



Bauchweh-Öl

Zutaten:
1 Hand voll Kamille, 2 EL Kümmel, ca. 100 ml Olivenöl

Zubereitung:
Kamille klein schneiden, Kümmel klein schneiden oder zerdrücken und mit Olivenöl in ein Glas füllen. Zwei Tage lang den Deckel nur auf das Glas legen, am dritten Tag verschließen. Sechs bis acht Wochen stehen lassen, währenddessen das Glas täglich schütteln. Warm und dunkel lagern. Das Öl bei Bauchschmerzen im Uhrzeigersinn einmassieren, es wirkt krampflösend.



VIDEOS ONLINE
www.lustaufisland.at/
tante-kamilla

Kräutertinktur

Zutaten:
1 Hand voll Löwenzahn, 1 Hand voll Schafgarbe, 1 Hand voll Beifuß, 2 TL Kümmel, ca. 200 ml Kornschnaps

Zubereitung:
Kräuter und Kümmel klein schneiden und in ein Glas geben, mit Korn auffüllen und etwa acht Wochen stehen lassen. Die Tinktur tut Leber und Galle gut und sollte kummäßig zwei bis drei Wochen lang angewendet werden – jeweils in der Früh und vor dem Mittagessen 20 Tropfen mit Wasser vermischt einnehmen.

Auf in das Grillvergnügen

Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein gesellschaftliches Vergnü-

gen der besonderen Art, das von Jahr zu Jahr immer mehr Freunde findet. Gustino Schweinefleisch aus dem Genussland Oberösterreich mit Ursprungsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein.

Leichtes Speckranderl

Man sollte sich deshalb für durchwachsene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes Speckranderl aufweisen. Wenn man nach dem Grillen bei reduzierter Hitze die Gustino-Edelstücke etwas rasten lässt, ist ein saftiger und herzhafter Geschmack garantiert.



Eine echte Gaumenfreude

WERBUNG

ERNÄHRUNG

Kaffee aus der Region

Eine tägliche Dosis Koffein, das muss nicht sein. Auch nicht der „Arabica“ aus Übersee. Die heimische Natur bietet gesunde und leckere Alternativen.

ELISABETH HASL

Immer dann, wenn der Wecker zu früh läutet, ein anstrengender Tag bevorsteht, das Essen zu deftig war oder aber die Konzentration flöten geht, ist es für viele Zeit für eine Tasse Kaffee. 145 Liter des schwarzen Muntermachers trinkt der Durchschnittsösterreicher pro Jahr. Damit ist Kaffee das Lieblingsgetränk der Nation – noch vor Wasser und Bier. Unumstritten ist das In-Getränk aber nicht. Immer wieder werden Bedenken hinsichtlich seiner gesundheitlichen Wirkung geäußert. Auch der Anbau und dessen ethische und ökologische Auswirkungen geraten immer häufiger ins Kreuzfeuer der Kritik. Stellt sich die Frage: zu Recht? Und wenn ja, gibt es Alternativen?

In Maßen genießen

Die gute Nachricht zuerst: In Maßen genossen ist Kaffee absolut unbedenklich. Nichtsdestotrotz kann es nicht schaden, ab und zu auf eine koffeinfreie, regionale Alternative zurückzugreifen. Denn bei regelmäßigem Genuss von Kaffee tritt rasch ein Gewöhnungseffekt ein. Um dieselbe stimulierende Wirkung zu erzielen, müssen Gewohnheitstrinker daher immer mehr Koffein aufnehmen. Wer jedoch regelmäßige

Pausen einlegt, kann weiterhin die positiven Effekte des Koffeins nutzen. Maßvolles Genießen tut aber nicht nur dem Körper, sondern auch der Umwelt gut.

WIRKSTOFF KOFFEIN

Das Alkaloid Koffein ist dem menschlichen Botenstoff Adenosin sehr ähnlich. Dieser entsteht, sobald Nervenzellen im Gehirn arbeiten und Energie verbrauchen. Reicht sich Adenosin im Gehirn an, signalisiert das dem Körper Erschöpfung. Indem aber das Koffein die Adenosinrezeptoren blockiert, steigt zwar dessen Konzentration, Müdigkeit nimmt der Körper aber nicht wahr.

Denn neben langen Transportwegen werden für den professionellen Kaffeeanbau in Reinkultur auch Wälder gerodet. Ein Vorgehen, dass in Österreich verboten ist. Daraus resultiert nämlich unter anderem eine verstärkte Bodenerosion. Sorgen bereitet den Kaffeebauern und Plantagenarbeitern aber nicht nur der Bodenabtrag, sondern auch die schlechte Entlohnung. Immer noch erhalten sie lediglich einen Bruchteil (fünf bis acht Prozent) des Verkaufspreises.

Wenig Lust, am Kaffeebecher zu nuckeln, macht auch dessen CO₂-Bilanz. Bis zu 125 Gramm entfallen auf eine Tasse. Zum Vergleich: Fünf Stück Kartoffeln oder sechs Äpfel erzeugen die gleiche Menge.

Regionale Alternativen

„Kaffeemittel“ – unter diesen Begriff summiert das österreichische Lebensmittelhandbuch alternative Kaffeeprodukte. Umgangssprachlich werden die Kaffeesurrogate aus Getreide, Leguminosen, Nüssen oder Wurzeln auch als „Muckefuck“ (von mocca faux), bezeichnet. Wichtigstes Charakteristikum des

„falschen Kaffees“: Er wird nicht aus Kaffeebohnen erzeugt und ist als solches koffeinfrei. Aufgrund dieser Eigenschaft ist er auch für Kinder, Schwangere sowie all jene mit empfindlichem Magen geeignet. „Eine Tasse Dinkelkaffee ist Genuss mit gutem Gewissen und eine hervorragende Alternative, wenn man den Konsum von Bohnenkaffee reduzieren möchte“, erklärt auch Johann Zauner. Seit 2009 erzeugt der Innviertler Landwirt gemeinsam mit Frau Gisela Kaffee unter der Marke „Rösterreich“. Ausgangsprodukt hierfür ist der am Handenberger Betrieb geerntete Dinkel. „Dieser wird in einem Trommelröster über offenem Birkenholzfeuer bei circa 160 Grad Celsius eine Stunde schonend geröstet. Dabei zieht der Rauch durch den Dinkel und verleiht ihm ein kräftiges Aroma“, erklärt Zauner. Das noch heiße

Korn kommt anschließend zum Abkühlen in einen Behälter, wird vermahlen und abgepackt.

Geröstet und gemahlen werden auch andere im Handel erhältliche Surrogate. Jedoch gibt es kleine, feine Unterschiede. Bei der Herstellung von Malzkaffee etwa, werden die Gerstenkörner vorgekeimt. Für die Herstellung von Zichorienkaffee dagegen müssen deren Wurzeln vorab in kleine Stücke geschnitten und getrocknet werden. Ident verfahren wird bei der Herstellung von Löwenzahnkaffee. Letzterer lässt sich ebenso wie im Backofen getrocknete Kastanien oder Eicheln auch in Privathaushalten prima zu Kaffeepulver verarbeiten. Summa summarum zeigt sich wieder einmal, die Natur bietet eine enorme Vielfalt, die nur darauf wartet entdeckt zu werden.

Heimisches Kalbfleisch als Festtagsbraten

Beim Festtagsbraten gilt die Devise: Fleisch aus Österreich steht für Qualität und Geschmack. Beste Qualität beginnt bereits mit der Fütterung und Haltung der Tiere, denn nur optimal versorgte Tiere sind auch für den Genuss erstklassig.

Lückenlose Nachvollziehbarkeit

Die gesicherte Herkunft ist ein weiteres Güte-Indiz für den passionierten Fleischkennern, und das nicht nur aus patriotischen Gründen –, sondern weil wir durch eine lückenlose Nachvollziehbarkeit des Fleisches dessen Abstammung und Produktion zurückverfolgen können.

Fleischfarbe spielt wichtige Rolle

Dazu kommen aber noch weitere wichtige Parameter. Bei Kalbfleisch spielt vor allem die Fleischfarbe eine wichtige Rolle. Erstklassiges Kalbfleisch kann Farbschattierungen von „Weiß“ über „Hellrosa“ bis „leicht Rötlich“ aufweisen. Durch die Zufütterung von Heu und Getreide – bzw. die Haltung auf Stroh mit genügend Bewegungsmöglichkeit – kommt es aufgrund der Einlagerung von Eisen im Muskel zu einer rötlichen Färbung des Fleisches. Auf die Zartheit des Fleisches hat die Färbung keinen Einfluss.

Es gibt nicht nur emotionale Sicherheiten, wenn wir den Bauern und die Region kennen, wo das Tier aufgewachsen ist. Vielmehr gibt uns die Herkunft aus Österreich auch Gewissheit, dass unter strengsten kontrollierten Bedingungen von der Aufzucht und Fütterung des Tiers bis zum Endverbraucher gearbeitet wurde. Heimisches Kalbfleisch ist somit ein köstlicher und nachhaltiger Festtagschmaus.

Weitere Kalbfleischrezepte sind zu finden unter www.regionale-rezepte.at



Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten (10 bis 12 Personen):
2 kg Kalbsbrust (vom Fleischhauer ausgelöst und untergriffen), ca. ½ kg Kalbsknochen gehackt, Salz, Pfeffer, Öl oder Butterschmalz zum Braten, Kalbs- oder Gemüsefond zum Aufgießen, 40 g Butterflocken, etwas Mehl zum Staubben, 2,5-fache Menge Semmelfülle; Für die Semmelfülle: 120 g Knödelbrot, 30 g Butter oder Öl, ½ Zwiebel fein geschnitten, ca. 1/8 l Milch, 1 bis 2 Eier, gehackte Petersilie und evtl. Liebstöckl, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Die Kalbsbrust außen und innen salzen, die Fülle in die Höhlung geben (nicht zu prall füllen) und die Öffnung mit Küchenspagat zunähen oder einem Spieß verschließen. Die gehackten Kalbsknochen mit etwas Öl in eine passende Pfanne geben und die mit Öl bestrichene Brust mit der schönen Seite nach oben auf die Knochen setzen und bei 200 °C braten. Nach gut einer halben Stunde wenden und die Hitze auf ca. 170 °C reduzieren. Während des Bratens öfter etwas Wasser oder Fond zugießen, häufig mit dem eigenen Saft begießen. Gegen Ende der Bratzeit mit Butterflocken belegen. Nach gut 2 Stunden Garzeit den fertigen Braten aus der Pfanne heben und warm stellen. Gefüllte Kalbsbrust vor dem Aufschneiden 20 bis 30 Minuten warmgestellt bzw. bei Resthitze rasten lassen. Inzwischen die Knochen rösten, mit wenig Mehl stauben, nochmals durchrösten, mit Fond ablöschen. Den Bratensaft gut einkochen lassen, abseihen. Eventuell mit einem Stück eiskalter Butter montieren. Braten zum Anrichten in Scheiben schneiden und mit Bratensaft anrichten. Für die Fülle Zwiebel in Butter oder Öl anschwitzen, mit der Milch aufgießen und aufkochen, zu den Semmelwürfeln geben und gut durchmischen. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen, damit sich das Knödelbrot gut ansaugen kann. In die überkühlte Semmelmasse Ei, Gewürze und Kräuter untermischen.

QUELLE: LK ÖÖ

ANZEIGE

ERNÄHRUNG

Bauern fordern mehr Fairness

In ganz Europa sind Landwirte mit ihren Traktoren aufgeföhren – so auch in Österreich. Nicht wenige von ihnen sehen sich und ihren Familienbetrieb in der Existenz bedroht.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

In den letzten Monaten sind die Bauern europaweit auf die Straße gegangen. Sie wollen mehr Wertschätzung und zudem auf ihre schwierige Einkommenssituation aufmerksam machen. Am Aschermittwoch war es auch in Österreich so weit. Organisiert vom Bauernbund, föhren im ganzen Land Traktoren vor Spar-Filialen auf.

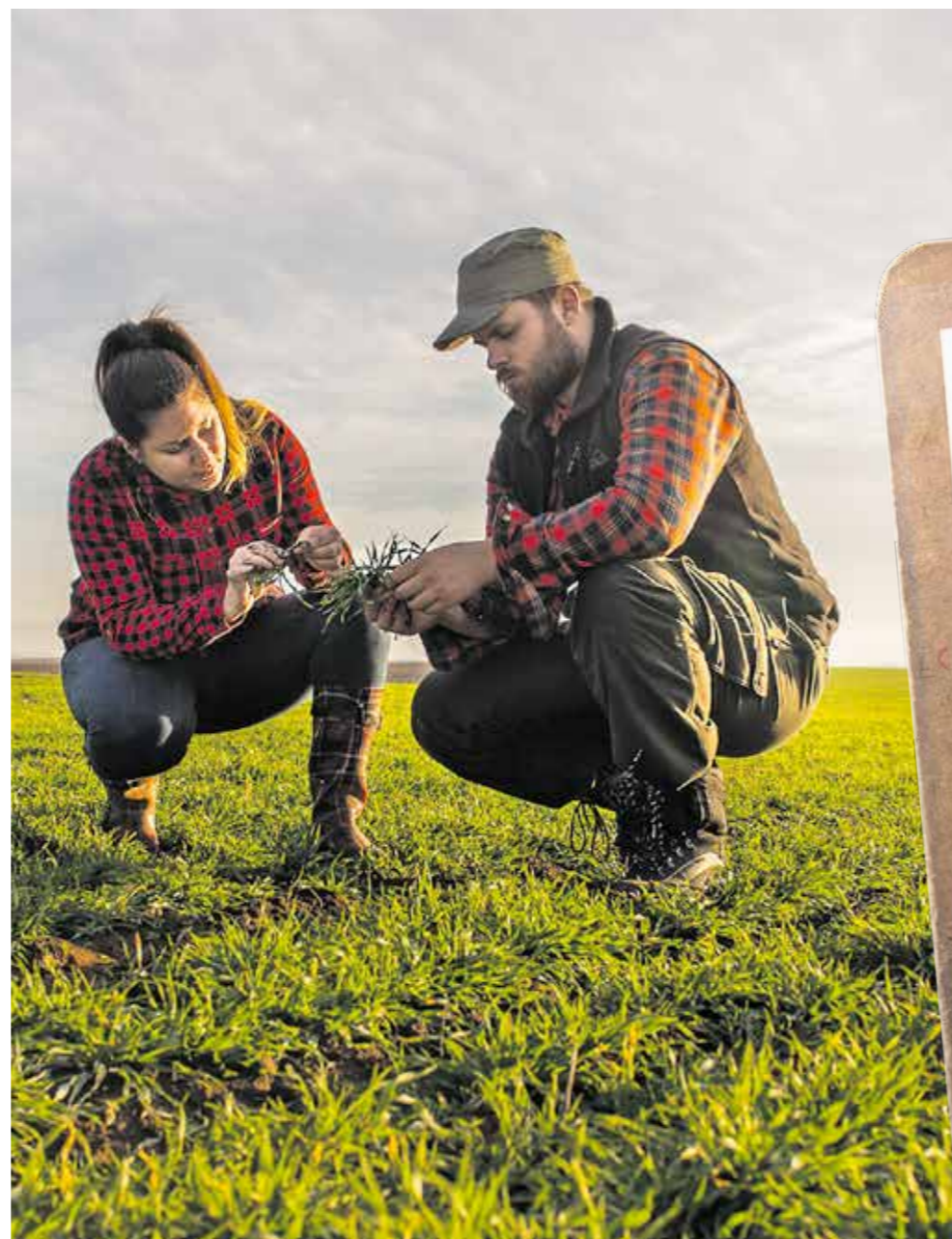
Proteste als „Signal gegen die unsägliche Preispolitik“

Alleine in Oberösterreich beteiligten sich mehr als 1300 Bäuerinnen und Bauern an der Protestaktion. Grund dafür war, dass ein Entgegenkommen bei Preisverhandlungen im Milchsektor seitens Spar

Österreich lange ausgeblieben ist. „Die Proteste waren ein Signal gegen die unsägliche Preispolitik. Da die Gespräche nichts gebracht haben, mussten wir zu entsprechenden Maßnahmen greifen, um die Menschen aufzuklären“, betonte Bauernbund-Landesobmann Max Hiegelsberger. Die Proteste der Bauern haben schlussendlich gefruchtet – Spar hat sich darauf hin bei den Verhandlungen bewegt.

Bauern in Sorge wegen massiver Marktmacht des Handels

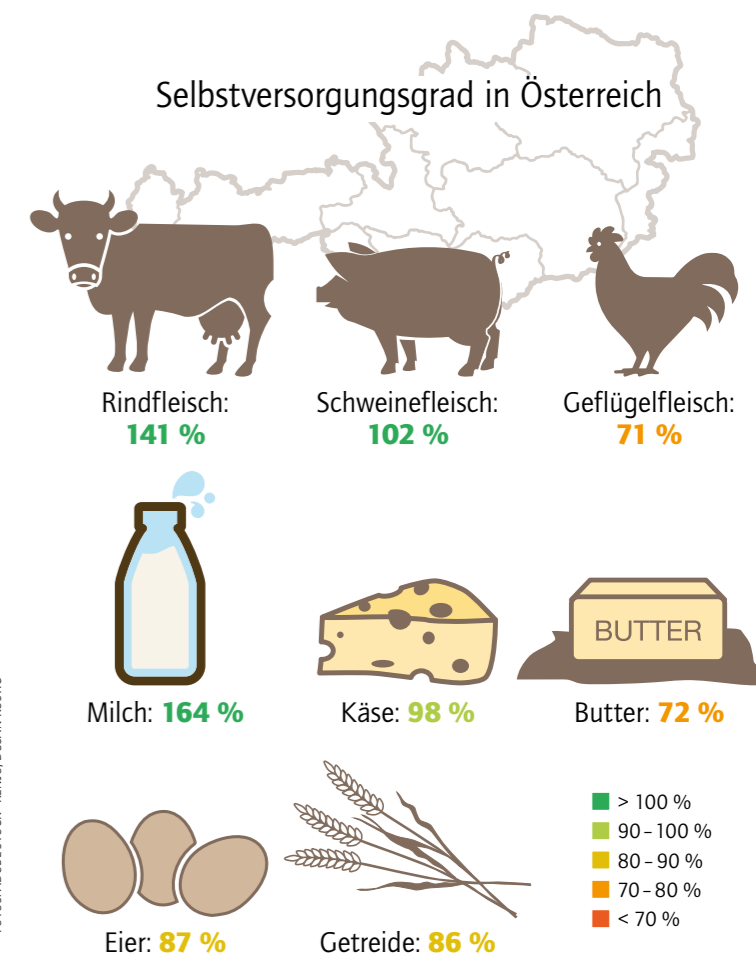
Die Bäuerinnen und Bauern haben große Sorge im Hinblick auf die ständig steigenden Produktionsstandards und die angespannten Erzeugerpreise.



Eines sollte man nie vergessen – Bäuerinnen und Bauern sorgen für das Essen.

FORDERUNGSLISTE

- STOPP FÜR AKTIONEN** Stoppt die „chronische Aktionitis“ bei hochwertigen Lebensmitteln. Rabattschlachten bei Lebensmitteln gehen auf Kosten von Bauernfamilien. Es gibt keinen Rabatt auf Umwelt-, Klima- und Tierschutz!
- FAIRE PREISE** Österreichbonus für österreichische Qualität Mehr Wertschätzung für Österreichs Vorreiterrolle beim Umwelt- und Tierschutz durch eine faire Preisgestaltung. Österreichs Bäuerinnen und Bauern sind die ersten Betroffenen und gleichzeitig Teil der Lösung zur Bekämpfung des Klimawandels. Österreichische Standards zu Weltmarktpreisen sind nicht möglich. Der Bauernbund fordert einen „Österreichbonus“ für in Österreich produzierte Lebensmittel!
- KEINE SPIELEREI** Keine Spielchen mit dem rot-weiß-roten Fähnchen Aus für das unsägliche Spielchen mit dem rot-weiß-roten Fähnchen auf Lebensmitteln aus dem Ausland. Es braucht eine praxistaugliche Umsetzung der Primärzutatdurchführungsverordnung in Österreich. Es darf nur Österreich draufstehen, wo Österreich drinnen ist – alles andere ist Konsumententäuschung!



QUELLE: STATISTIK AUSTRIA, GRAFIK: LUSTAUFLAND

NEUE ZEITEN. NEUE MÖGLICHKEITEN.

Machen wir Oberösterreich zu einem Land der Möglichkeiten. Wo jede und jeder Chancen hat und sie nutzen kann. Es liegt an uns.

Zudem sehen sie sich mit einer massiven Marktmacht des Handels konfrontiert.

In Österreich sind knapp 90 Prozent des gesamten Lebensmittelhandels in der Hand von nur drei Unternehmen. Die bäuerliche Interessensvertretung kritisiert, dass sich die Handelskonzerne mit ihrem Einkaufsverhalten gegen die heimischen Bauernfamilien und somit gegen die nachhaltigste Form der Landwirtschaft stellen würden. Die Forderungen des Bauernbundes (Details siehe oben) richten sich daher an alle Handelsriesen im Lebensmittelbereich und beinhalten einen Stopp der „überbordenden Aktionitis“ auf Kosten der Verarbeiter und Produzenten, einen Regionalbonus auf heimische Lebensmittel, faire Preise für landwirtschaftliche Produkte und ein Ende der Konsumententäuschung mit dem rot-weiß-roten Fähnchen.

Dem Bauernbund gehe es nicht um eine Verteuerung von Lebensmitteln, sondern um eine gerechte Aufteilung der Margen entlang der Wertschöpfungskette. „Seit Jahren ist es ein unsäglicher Kampf zwischen Groß und Klein. Die knapp 150.000 bäuerlichen Betriebe stehen wenigen Handelsriesen gegenüber. Die Erzeugerpreise stagnieren oder sinken, während die Handelsriesen jährlich mehrere hundert Millionen Euro Gewinn verzeichnen. Dieses Ungleichgewicht ist für die Bauern ruinös“, so Hiegelsberger.

Höchste Qualität ist nicht zu niedrigsten Preisen möglich

Lediglich 9,7 Prozent des Haushaltseinkommens werden in Österreich durchschnittlich noch für Lebensmittel ausgegeben. Dieser Wert liegt deutlich unter dem EU-Schnitt mit 12,1 Prozent. „Die heimischen Bäuerinnen und Bauern produzieren zu

höchsten Produktionsstandards, müssen aber in den Regalen des Lebensmittelhandels mit internationalen Billigangeboten konkurrieren. Das ist auf Dauer wirtschaftlich nicht bewältigbar und gefährdet so unsere bäuerlichen Familienbetriebe“, betont die oberösterreichische Landwirtschaftskammer-Präsidentin Michaela Langer-Weninger.

Hoher Selbstversorgungsgrad bei vielen Lebensmitteln – noch!

Je mehr bäuerliche Betriebe ihre Produktion aufgeben und damit die Stall- und Hofstore für immer schließen, desto schwieriger werde es auch die Selbstversorgung mit Lebensmitteln (siehe Grafik rechts oben) aufrechtzuerhalten. In den meisten Bereichen deckt die Produktion der heimischen Bäuerinnen und Bauern die Nachfrage in Österreich komplett ab. Laut aktuellen Daten der Statistik Austria liegt der Wert bei Milch bei 164 Prozent (%), Rindfleisch bei 141 % und Schweinefleisch bei 102 %. Das bedeutet, dass hierzulande mehr produziert als konsumiert wird. Ebenfalls hohe Selbstversorgungsgrade wurden bei Käse (98 %), Getreide (95 %) und Eiern (87 %) erhoben. Bei Geflügel (72 %) und Butter (72 %) fällt der Wert schon deutlich geringer aus. Das hat zur Folge, dass Österreich hier von Importen abhängig ist.

Gerade in unsicheren Zeiten wie der aktuellen Krise wird deutlich, dass die Versorgung der Gesellschaft mit heimischen Lebensmitteln von großer Bedeutung ist. Umso wichtiger ist es aber, dass die Konsumenten auch außerhalb von Krisenzeiten zu heimischen Produkten greifen. So kann gewährleistet werden, dass die landwirtschaftliche Produktion im Land bleibt und die österreichischen Bäuerinnen und Bauern eine Zukunft haben.

Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

GUTES KANN NUR AUS GUTEM ENTSTEHEN.

KATEGORIE: KALBIN
 TEILSTÜCK: ROSTBRATEN (RIBEYE)

CULT BEEF SELECT

Speziell auf Marmorierung selektierte AMA-Gütesiegel Qualität von Kalbinnen. Das ist CultBeef. Die strengen Alters- und Gewichtsgrenzen sorgen für zarte, saftige Steaks mit top Geschmack.

www.cultbeef.at/amagsinfo

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
 Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
 LE 14-20
 Organismus für die Entwicklung des ländlichen Raums
 Hier investieren Europa in die ländlichen Gebiete

EU-Schulprogramm: Schulmilch vom Bauernhof

19 Schulmilchbauern liefern täglich circa 36.000 Schulmilchprodukte in mehr als 700 Kindergärten und Schulen in Oberösterreich.

DATENQUELLE: OÖ. LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

Schulmilchprodukte werden seit mehr als 25 Jahren von regionalen, bäuerlichen Betrieben auf Bestellung regelmäßig an Kindergärten und Schulen geliefert. Die flächendeckende Versorgung ist in Österreich einzigartig. Im Durchschnitt kosten die Schulmilchprodukte 60 Cent.

Die Kriterien für Schulmilchprodukte wurden im Einvernehmen mit dem Gesundheitsministerium im Rahmen des EU-Schulprogrammes/Sektor Milch festgelegt. Die Produkte sind frei von Salz, Süßungsmitteln und Geschmacksverstärkern und zudem zuckerreduziert. Der maximale zugesetzte Zucker ist gesetzlich festgelegt und liegt bei 5,5 Prozent (2019/2020).

Die oberösterreichischen Schulmilchbauern sind nicht nur Produzenten und Lieferanten, sondern authentische Botschafter und Vermittler der heimischen Landwirtschaft. Milch ist für sie nicht nur ein hochwertiges Lebensmittel. In diesem Produkt steckt ihre ganze Liebe zur Natur, der tägliche Umgang mit ihren Tieren, Wiesen und Feldern.

Informationen gibt es auf www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm/Allgemeine-Informationen und bei der oberösterreichischen Schulmilchkoordinatorin Gabriela Stein unter der Telefonnummer 050 6902-1447.



Schulmilch: schmeckt und ist gesund.

FOTOS: AMANNO.AZ/CITYFOTO



KARTE ONLINE
www.lustaufisland.at/landkarten



ANZEIGE LAYOUT: ZIVKOVIC FOTO: NATIS, KICHIGNI9 - STOCK.ADOBE.COM, SCHULMILCHBAUERN/PRIVAT

Braunau



Brigitte & Franz Felzbacher
Achenlohe 5 | 5222 Munderfing
07744/6726
brigitte.franz@aon.at | www.biofrischmilch.at

Freistadt



Norbert Ecker
Kirchberg 9
4242 Hirschbach
0664/73485644
ecker.schulmilch@aon.at

Grieskirchen



Richard Hinterberger
Schurrerprambach 5
4730 Weizenkirchen
07277/3564
info@schulmilch-hinterberger.at



Matthias Mittermaier
Spattenbrunn 2
4724 Neukirchen/W.
07278/3502
a.mittermaier@gmx.at

Kirchdorf



Roswitha & Gerhard Reingruber
Unterm Berg 12 | 4565 Inzersdorf
0676/6789705
reingruber@a2milch.at | www.a2milch.at

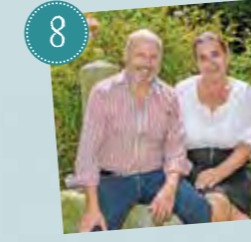
Perg



Anita & Josef Bauernfeind
Naarntalstraße 1 | 4324 Rechberg
07264/4053
bauernfeind.josef@gmx.at
www.milchhof-hochwimmer.at



Michaela & Matthias Hölzl
Wagra 6
4343 Mitterkirchen
0660/4947099
office@hoelzl-milch.at



Renate & Johann Nennung
Vorderdimbach 12 | 4371 Dimbach
07260/7247
nennung.johann@aon.at



Christian Steindl
Oberpabneukirchen 10
4363 Pabneukirchen
07265/5445
office@milchgenuss.at

Rohrbach



Theresia & Josef Auberger
Unterort 19 | 4162 Julbach
07288/2622
info@fam-auberger.at
www.fam-auberger.at



Sylvia & Gerhard Stadler
Krien 40 | 4134 Putzleinsdorf
07283/8542
stadler@bio-eis.at

Schärding



Sandra & Josef Koethbauer
Wilhelming 2
4792 Münzkirchen
07716/7419
info@hoferlebnis.at
www.hoferlebnis.at



Alfred Spielvogel
Wernhartsgrub 7
4774 St. Marienkirchen
07767/603
alfred.spielvogel@gmx.at

Steyr



Martin Weinberger
Haagen 27
4421 Aschach/Steyr
07259/3507
milch.weinberger@gmx.at

Vöcklabruck



Christoph & Jennifer Mayr
Reichholz 21 | 4852 Weyregg/Attersee
0676/7012623
schulmilch.mayr@aon.at



Bernhard, Franz & Augustine Preuner
Halt 2 | 4873 Frankenburg
07683/8663
f.preuner@flashnet.at



Johannes Strobl
Obmann der Schulmilchbauern
Achenstraße 5
5310 St. Lorenz/Mondsee
0664/1232938
office@aubauernhof-mondsee.at
www.aubauernhof-mondsee.at



Wiener OG
Hötzing 2
4870 Vöcklamarkt
07682/6596
norbert-w@gmx.at

Wels



Lisa & Stefan Niedermair-Auer
Schußstatt 8 | 4650 Lambach
07245/28202
niedermair@meinmilch.at



schulmilchbauern
oberösterreich

MIT FINANZIELLER UNTERSTÜTZUNG
DER EUROPÄISCHEN UNION



UNIMARKT SETZT AUF regionales Genuss!

Der regionale Nahversorger legt größten Wert auf Nachhaltigkeit und arbeitet daher mit vielen Betrieben und Bauern aus der Umgebung zusammen um die Wertschöpfung in der Region zu halten!

**DENN AUS DER REGION
SCHMECKT ES AM BESTEN!**

So besteht schon seit Langem eine gute Zusammenarbeit zwischen dem Lebensmittelhändler und vielen Bäckern, Fleisch- und Wurstproduzenten sowie kleinen bäuerlichen Betrieben. Unimarkt kommt aus der Region und will auch weiterhin einen Beitrag zur Weiterentwicklung regionaler Standorte leisten!

**EINZIGARTIG IM ÖSTERREICHISCHEN
LEBENSMITTELHANDEL!**

Unimarkt setzt auf 100 % Österreich in Bedienung. Ob Fleisch-, Wurst- oder Käseprodukte sowie alle Brot- und Gebäckwaren – an der Feinkostbedienungstheke kommen alle Produkte zu 100 % aus Österreich!

**100%
ÖSTERREICH
in Bedienung**



Genussvoll Punkte sammeln beim regionalen Lebensmittelhändler!
UNIMARKT IST PAYBACK-PARTNER!

Einfach bei Unimarkt einkaufen und wertvolle PAYBACK-Punkte erhalten, mit denen es dann tolle Prämien oder einzigartige Sparvorteile gibt! Die PAYBACK-Karte gibt es an jeder Unimarkt-Kassa.

**AUCH BEI EINEM EINKAUF IM
UNIMARKT ONLINE SHOP KÖNNEN
PAYBACK-PUNKTE GESAMMELT WERDEN!**

www.unimarkt.at

shop.unimarkt.at



Wir sind
REGIONAL



Most Wanted
Die milden aber doch exotischen Noten geben dem Apfelmost der Sorte Jonagold aus dem Hause Wurm seinen kräftigen und fruchtigen Körper. Die 0,75-l-Flasche enthält 7,0 % Vol. Alkohol und ist erhältlich ab Hof oder online unter www.wurm.at



Zart geräuchert
Die zart geräucherten Lammwürste der Familie Grausgruber werden aus hofeigenem Lammfleisch produziert. Erhältlich ab Hof, auf regionalen Bauernmärkten und online auf www.diegrausgrubers.at

Ein Hauch von Gin drin
Zarte Edelbitterschokolade, gefüllt mit Creme und vollendet mit einem Hauch des Gins aus der Mühlviertler LoRe Cocktailmanufaktur und Destillerie. 100-g-Tafel in der LoRe Cocktailmanufaktur erhältlich oder auf www.lore-schnaps.at



**Schmankerl
BOX**

LUST auf's LAND

SCHMANKERLBOX

Fünf in einer Box

Da bekommt man Appetit auf Regionales: Die SchmankerlBox hält eine exklusive Auswahl feinsten Erzeugnisse von oberösterreichischen Direktvermarktern bereit.



Elder als Senf
Gelbe und schwarze Senfsaaten, eingelegt in einer Essig-Honig-Marinade und zubereitet von der Familie Friesenecker. Erhältlich ist das 135-g-Glas im 24-h-Selbstbedienungshofladen oder auf www.biberhof.com



Nährstoffreich und glutenfrei
Die hochwertigen Nährstoffe machen die Buchweizen-cracker der Familie Prinz aus Naarn zur gesunden Knabberei. Mit Mohn, Sesam oder Salz bestreut, ist die 100-g-Packung im Hofladen, bei Unimarkt, in regionalen Bauernläden und auf www.bauernladen.at erhältlich.

Die SchmankerlBox will vor allem eines: den Empfängern ein Lächeln ins Gesicht zaubern und sie zum Genuss von besten heimischen Lebensmitteln verführen. Dafür wird sie viermal im Jahr mit Schmankerln oberösterreichischer Direktvermarkter direkt vor die Haustüre geliefert – Informationen zu den Produzenten, Tipps und Rezepte inklusive. Da braucht man sich nur mehr zurückzulehnen und zu genießen.

Lust aufs Land hat diese Box erfunden und füllt sie im Frühling, Sommer, Herbst und Winter mit besten Lebensmitteln der heimischen Produzenten. Die Empfänger werden jedes Mal aufs Neue überrascht sein, was die oberösterreichischen Direktver-

markter alles zu bieten haben. In jeder Box befindet sich ein Potpourri von fünf bis sechs vom Lust-auf's-Land-Team ausgewählten Köstlichkeiten. Was in der „Frühling-Box“ drinnen ist, wird hier präsentiert.

SCHMANKERLBOX

Bestellung unter:

Online: www.lustaufsland.at/box
E-Mail: abo@lustaufsland.at
Tel. 0 732/77 66 41-0

Preis Jahresabo (4 x Box): 96,- Euro inkl. MwSt.
Versand österreichweit.



Gmundner Milch: Sortiment wächst

Mit der Teebutter in der 250 g sowie der 100 g Packung, zwei Sorten Speisetopfen und den neuen 500 g Fruchtjoghurts in vier Sorten baut Gmundner Milch das Sortiment der Keramikmanufaktur weiter aus.

Bereits über 25 Produkte tragen seit Herbst 2019 das einzigartige geflamme Design des Traditionsunternehmens Gmundner Keramik Manufaktur. „Mit diesen drei neuen Produktlinien haben wir die Umstellung auf das Keramik Design im Frischesegment weitgehend abgeschlossen. Wir freuen uns sehr über die vielen positiven Rückmeldungen von Handels- und Konsumentenseite“, so Geschäftsführer Michael Waidacher. Auch wenn der Trend nach regionalen und lokalen Produkten nicht neu ist, so spürt man eine verstärkte Nachfrage nach ehrlichen und echten regionalen Konzepten. „Durch die Allianz unserer beiden Unter-



Design in Gmundner Keramik

nehmen entsteht eine einzigartige Verbindung der Werte und Traditionen des Salzkammergutes“, ergänzt Waidacher.

Ein einmaliges Bild im Kühlregal

Es ist die Kombination aus Streifen und Ringen, die dem Geschirr der Gmundner Keramik Manufaktur die Eigenständigkeit und den Wiedererkennungswert geben. Der hohe Bekanntheitsgrad über die Grenzen Österreichs hinaus erobert neben dem Geschirr- nun auch die Kühl-

regale. Farbenfroh in Szene gesetzt, sorgen die kulinarischen Botschafter für starke Assoziationen. Neben den Produkten unterstützt das Unternehmen den Handel mit einer Vielzahl an verkaufsfördernden Maßnahmen und einem professionellen Verkostungsteam.

Weitere Produkte in Vorbereitung

Neben dem Frische- und Länger-Frisch- sowie dem Käsesortiment wird schrittweise auch das Haltbar-milch-Angebot weiterentwickelt. „Damit können wir die Botschaften und die Produkte aus dem Salzkammergut auch über Österreichs Grenzen hinaustragen“, so Waidacher. Mit den Kaffeeobers-Portionen kommen bereits jetzt die „kleinsten“ Produkte ganz groß raus. Sie sind sowohl im Handel wie in der Gastronomie und bei den Austrian Airlines eine wichtige Zutat unserer Kaffeekultur. WERBUNG

**Richtig fesch.
Echt köstlich.**

**Über 20 Produkte im neuen
Traditions-Design!**



**Jetzt im neuen Design
der Gmundner Keramik
Manufaktur.**

Gmundner Milch und Gmundner Keramik zaubern gemeinsam neue Erlebnisse für alle Sinne auf die Tische. Das sieht und schmeckt man!



www.gmundner-milch.at



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - SBVILLE

Das Pferd nahm als Fortbewegungsmittel schon früh einen hohen Stellenwert für die Menschen ein.

Das Pferd ist ein Bewegungstier, das eine große Auslauf- fläche braucht. Zwei Drittel aller Pferde im Land werden auf landwirtschaftlichen Betrieben gehalten, wo sie genug Weidemöglichkeiten haben.



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - VELEY

Die Ausbildung von Mensch und Pferd steht in Stadl-Paura im Mittelpunkt: Dort befindet sich Österreichs größtes Pferdezentrum, das auf eine mehr als 200-jährige Historie zurückblicken kann.



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - SVEN CRAMER

Mit dem Pferd in Verbindung stehen auch traditionelle handwerkliche Berufe wie Hufschmied oder Sattler. In Oberösterreich gibt es etwa 40 Hufschmiede.



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - NADINE HAASE

Pferde sind auch als Therapietiere sehr gefragt. So ist zum Beispiel die Hippotherapie eine physiotherapeutische Behandlung auf dem Rücken der Pferde, die ebenso wie die Ergotherapie mit Pferd ärztlich verordnet werden kann.



FOTO: TEAMMYRILL

Der als Allrounder beliebte Haflinger wird in 40 Ländern der Welt gezüchtet, das Zentrum der Zucht liegt aber in Österreich. Im Bild ein gekörter Haflingerhengst.

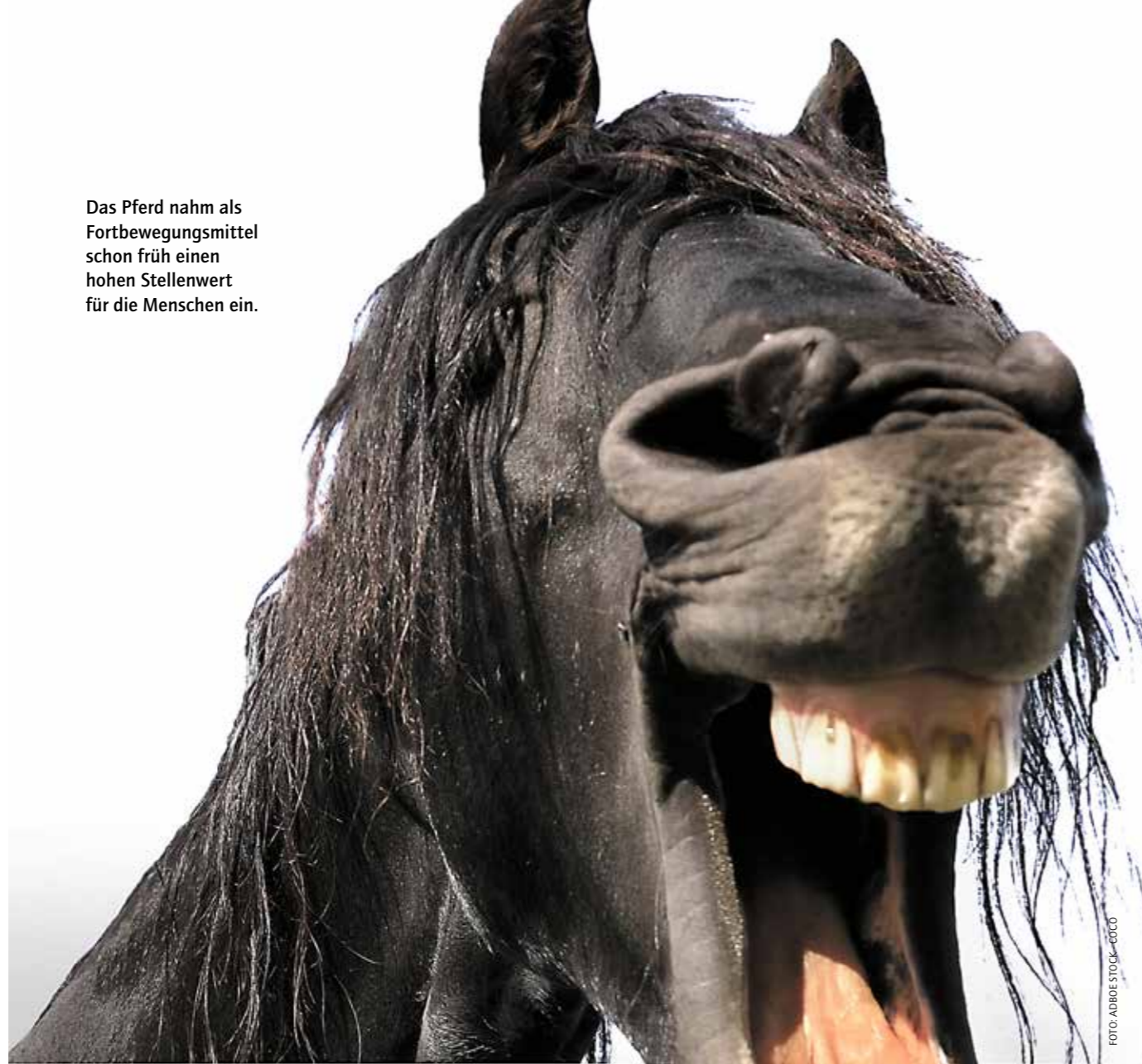


FOTO: ADRIE/STOCK-GETTY

REPORTAGE

Pferde sind vielseitig

Mit etwa 28.000 Pferden hält Oberösterreich seit Jahren seine Spitzenposition als Pferdeland Nummer eins im österreichweiten Vergleich. Die Branche ist auch durch Vielseitigkeit gekennzeichnet, wie der Überblick zeigt.

GABI CACHA

Einst waren sie bedeutende Arbeitstiere in der Landwirtschaft, heute sind Pferde für den Menschen wichtige Partner für die Bereiche Sport, Freizeit, Tourismus und Gesundheit. Bauernhöfe spielen dabei immer noch eine große Rolle, denn zwei Drittel aller Pferde in Oberösterreich werden auf solchen gehalten. Einstellpferde stellen außerdem für Bauern eine zusätzliche Einnahmequelle dar. Die Vorteile, die landwirtschaftliche Betriebe in der Pferdehaltung bieten, liegen auf der Hand: Das Pferd als Laftier benötigt Auslaufmöglichkeiten und Weiden. Ebenso ist es günstig, das Grundfutter selbst erzeugen zu können.

Bedeutender Wirtschaftsfaktor

Oberösterreich ist ein starkes Pferdesportland. Es gibt 205 eingetragene Reitvereine, auch diese haben ihren Sitz zu mehr als zwei Drittel auf landwirtschaftlichen Betrieben. Die Pferdewirtschaft stellt auch einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor dar: Drei bis vier Pferde sichern einen Arbeitsplatz, also können hierzulande mehr als 9000 Arbeitsverhältnisse auf die Pferdewirtschaft zurückgeführt werden. Das Reiten in freier Natur steht für viele Pferdebesitzer

im Vordergrund. In Oberösterreich gibt es dafür 3300 Kilometer ausgewiesene Reitwege, die von zehn Reitregionen getragen werden.

Das Rückgrat und die Basis der gesamten Pferdewirtschaft stellen die Zuchtbetriebe dar. Pferdezucht ist anspruchsvoll und so wie auch der Pferdemarkt internationalisiert. Die Züchter des Landesverbandes der Pferdezüchter OÖ können sich auf diesem aber behaupten und auf stetig steigende Zahlen verweisen. Aktuell werden 1600 Zuchtbetriebe mit 2500 eingetragenen Zuchttieren gezählt. „Wir betreuen 13 verschiedene Pferderassen, von den Haupttrassen Haflinger, Noriker und Warmblut bis hin zum Shetlandpony“, sagt Peter Zechner, Geschäftsführer des Landesverbandes der Pferdezüchter. Sehr aktiv sei vor allem die Warmblut-Szene. „Oberösterreich ist top im Bereich Sportpferde“, betont Zechner. Auch große Islandpferdebetriebe seien hier beheimatet, etwa in Ampflwang oder Andorf. Ebenso ist Oberösterreich führend in punkto Ausbildung. Neben dem Pferdezentrum Stadl-Paura, das gerade weiter ausgebaut wird, ist auch die angeschlossene Fachschule für Pferdewirtschaft am Agrarbildungszentrum Lambach zu nennen.



FOTO: OÖ TOURISMUS/FRIBER

Oberösterreich verfügt über ein 3300 Kilometer langes Reitwegenetz, das von zehn Reitregionen getragen wird. Das Wanderreiten, also das mehrtägige Wandern zu Pferd, hat vor allem im Mühlviertel Tradition.



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - CANALFOTOTOS

Im Pferdesport werden Warmblutpferde vor allem für das Spring- und Dressurreiten eingesetzt. Oberösterreich gehört beim Züchten von Sportpferden zu den führenden Bundesländern in Österreich.



FOTO: AGARFOTOCOM

Reiten zu lernen ist der Traum vieler Kinder. Vor allem für Mädchen liegt das viel zitierte Glück der Erde häufig auf dem Rücken der Pferde. Apropos Rücken: Auch jener des Reiters wird gekräftigt, wenn er sich per Pferd fortbewegt.



FOTO: FRIJ/STOCK/GETTY

Als Arbeitstier hat das Pferd in der Landwirtschaft eine lange Tradition. Für Waldarbeit wird es auch heute noch vereinzelt eingesetzt – als boden- und klimaschonende Alternative zu schweren Geräten.



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - CORNELIA PRETZSCH

So rasant geht es nur im Fahrsport zu, ansonsten ist das Kutschenfahren eine eher gemächliche Art der Fortbewegung. Pferdegewanne dürfen bei vielen Festzügen und Feierlichkeiten nicht fehlen, auch als touristisches Angebot sind Pferdekutschen beliebt.

RLB OÖ: Kundencenter Landstraße ist modernste Bankstelle in Linz

Netzwerkknotenpunkt, Beratungszentrum und Drehscheibe für finanzielle Angelegenheiten – am 2. März 2020 hat die Raiffeisenlandesbank OÖ (RLB OÖ) ihr neues Kundencenter Landstraße in der Linzer Innenstadt (Landstraße 15, Ecke Bethlehemstraße) eröffnet und damit zwei ihrer Bankstellen in Zentrums- lage (Bankstelle am Dom und Bankstelle Landstraße) gebündelt: Die geballte Kompetenz des großen Kundenberatungsteams in der modernsten Bankstelle in Linz hebt damit die Kundenorientierung der Raiffeisenlandesbank OÖ auf eine neue Ebene.



FOTO: RLB OÖ

20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreuen vom neuen Kundencenter Landstraße aus rund 12.000 Kundinnen und Kunden.

Aushängeschild in der Landeshauptstadt

„Unsere Vorzeige-Bankstelle unterstreicht die starke Position der Raiffeisenlandesbank OÖ in der Landeshauptstadt und ist ein modernes Aushängeschild für unsere Kernkompetenzen: Kundenorientierung, Beratungsqualität und digitales Know-how“, betont RLB-OÖ-Generaldirektor Heinrich Schaller.

Das Kundencenter Landstraße in hervorragender Frequenzlage bietet ergänzend zu modernsten digitalen Bankdienstleistungen die optimalen Voraussetzungen für die persönliche Begleitung und Beratung bei finanziellen Angelegenheiten. 20 Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter betreuen künftig vom neuen Standort aus rund 12.000 Kundinnen und Kunden.

Innovatives Bankstellenkonzept

Das innovative Bankstellenkonzept spiegelt sich nicht nur in den modernen Beraterbüros und im Teamworking-Bereich, sondern auch im Eingangsbereich wider: Alle Kunden werden persönlich am Welcome-Desk, dem Herzstück der Bankstelle, empfangen und entsprechend serviert bzw. weitergeleitet. Darüber hinaus stehen zur erweiterten Kundeninformation und für einfache Produktabschlüsse auch digitale Info-

terminals sowie ein Immobilien-Info-Board zur Verfügung. Ergänzend dazu empfängt im März auch der humanoide Roboter „Pepper“ Kunden und informiert über verschiedenste Themen.

Architektonisches Herzstück im denkmalgeschützten Gebäude mit insgesamt 650 Quadratmetern ist ein lichtdurchflutetes, begrüntes Atrium. Die obere der drei Ebenen kann auch als Veranstaltungsraum genutzt werden.

Praktisch ist auch der Kundentresor, der als SB-Safe täglich zwischen 5 und 24 Uhr zugänglich ist. Kostenlose Parkmöglichkeiten für Kunden gibt es in der Garage im Zentrum und im City Parkhaus.

ANZEIGE

Das Team des neuen Kundencenters Landstraße freut sich auf Ihren Besuch!



- ♥ Mit Herz im Herzen von Linz
- # Mensch bleiben in der digitalen Welt
- 👋 Partner auf Augenhöhe mit Handschlagqualität
- 🏠 Raiffeisen – Ihr Finanzleben unter einem Dach

Raiffeisenlandesbank OÖ
Kundencenter Landstraße
Tel.: +43 732 6596-27302
E-Mail: bst-landstrasse@rbooe.at



TULPE (TULIPA)

Ihren Gattungsnamen „Tulipa“ sollen die farbenfrohen Zwiebelblumen in ihrer Heimat Türkei erhalten haben. Er bedeutet so viel wie „Turban“. Die in zahlreichen Variationen erhältliche Pflanze mag sonnige Lagen sowie nährstoffreiche und durchlässige Böden. Staunässe gilt es hingegen zu vermeiden. Zwischen September und November können die Tulpenzwiebeln in acht bis zwölf Zentimeter Tiefe gepflanzt werden.



BÄRLAUCH (ALLIUM URSINUM)

Feuchte Auenwälder und Bachufer sind die ursprünglichen Refugien des Bärlauchs. Charakteristisch sind ihre grünen lanzettenförmigen Blätter auf den dreikantigen Stielen. Die weißen sternförmigen Blüten verströmen ebenso wie die Blätter einen markanten Knoblauchduft. Im Herbst kann man die Pflanze mittels Zwiebeln oder Samen im Hausgarten pflanzen. Sie brauchen einen schattigen und feuchten Standort.



GARTEN

Zarte Blüte, große Kraft

Sie sind schon ein kleines Wunderwerk der Natur, die Frühblüher. Jedes Jahr trotzen sie Schnee, Regen und Kälte und zaubern bunte Farbtupfen in triste Parks und Gärten.

ELISABETH HASL

Er ist wieder da – der Frühling. Astronomisch gesehen hat er erst vor kurzem, begonnen. Die Natur ist – aber wie so oft in den vergangenen Jahren – auch heuer früher erwacht. Zarte bunte Blüten, die der Frühblüher, kündigen die Rückkehr von Wärme und satten grünen Wiesen an. Kahler, teils matschiger Boden weicht einem Blütenmeer in Weiß, Gelb, Rosa und Lila. Möglich macht es ein komplexes Wechselspiel von Umwelt und Pflanze.

Kleine, autarke Kraftwerke

Erste wärmende Sonnenstrahlen und die zunehmende Tageslänge bringen Leben in den Boden. Zwiebel, Wurzelknollen und Rhizome – die Speicherorgane der Frühblüher nehmen nach einer kurzen

Winterpause wieder die Arbeit auf. Dabei wandeln die kleinen Kraftwerke eingelagerte Reservestoffe (Stärke) auf Hochtouren zu Energie um. Bereits wenig später stoßen erste Blätter ins Freie, kurz darauf treten auch die Blüten zu Tage.

KLIMAWANDEL

Pflanzen sind empfindliche Messinstrumente der lokalen Atmosphäre. Sie machen den Klimawandel auch für Laien sichtbar. Denn eine Temperaturzunahme von einem Grad Celsius bewirkt, dass Frühblüher und Bäume um eine Woche früher zu blühen beginnen.

Damit die unterirdischen Pflanzenorgane aber überhaupt aktiv werden, braucht es zuvor einen Kältereiz. Denn nur die Kombination aus Kälte und Temperaturanstieg signalisiert Schneeglöckchen, Narzisse und Co. das Ende des Winters. Ähnlich verhält es sich bei den einjährigen Frühblüher. Da auch sie zu den Frostkeimern zählen, müssen die ausgeworfenen und im Boden gequollenen Samen Kälte erfahren. Denn im Samen dominiert zu Anfang das wachstumshemmende Hormon Abscisinsäure. Erst



mitunter den Einsatz des Rasenmähers be- oder verhindern. Ist der richtige Platz erst einmal gefunden, geht es ans Pflanzen. Dazu werden im Herbst ausschließlich feste und gesunde Zwiebeln in die Erde gesteckt. Hinsichtlich des Arrangements gilt: Kleine Frühblüher sollten möglichst natürlich, also verstreut, angeordnet werden. Hohe Blumenarten wie Tulpen und Hyazinthen hingegen wirken besser, wenn sie in Verbänden (fünf bis zehn Zwiebeln) eingesetzt werden. Zudem gilt es darauf zu achten, die Zwiebeln mit der Spitze (Sprossseite) nach oben zu pflanzen. Hinsichtlich der Pflanztiefe hat der Gartenbaudirektor folgenden Tipp parat: „Der Abstand zu Erdoberfläche sollte genauso groß wie die Zwiebel selbst sein.“

Nach der Blüte belässt man laut Eder winterharte Frühblüher am besten im Boden. Für alle anderen Sorten gilt:

- Blätter nicht abschneiden, sondern langsam eintrocknen (einziehen) lassen
- Zwiebeln ausgraben und säubern
- zum Trocknen in ein Netz geben und in einem Raum mit wenig Luftfeuchtigkeit aufhängen
- getrocknete Zwiebeln in einen Karton schichten und an einem kühlen, trockenen Ort lagern

Nicht nur ein Augenschmaus

„Die ersten Frühblüher erfreuen nicht nur Herz und Seele, sondern sind auch gute Helfer in Grippe- und Erkältungszeiten“, sagt Kräuterpädagogin Wilbirg Benischek aus St. Florian bei Linz. Das Lungenkraut etwa habe dank seines hohen Kieselsäuregehaltes reinigende Wirkung auf das Lungengewebe. „Auch der Schlüsselblume wird wegen ihres beachtlichen Saponingehaltes schleimlösende Wirkung im Bereich der Stirn- und Nasennebenhöhlen bescheinigt“, berichtet Benischek. Da wild wachsende Schlüsselblumen jedoch geschützt sind, lohnt es sich diese im Garten zu kultivieren.

Verwendung finden Lungenkraut und Schlüsselblume als hustenlindernde Tees. Aber auch Aufstriche, Smoothies, Salate und Palatschinkenteige lassen sich mit den Frühblüher verfeinern.

wenn sich die Temperatur für einige Wochen um die Null-Grad-Marke bewegt, verschiebt sich das Gleichgewicht zugunsten des keimfördernden Hormons Gibberellin. In weiterer Folge beginnt der Embryo im Samen zu wachsen, bis er die ebenfalls durch das Hormon weicher werdende Samenhülle durchbricht. Einmal über der Erde angelangt, schützen sich die Frühblüher auf ähnlich geschickte Art und Weise. Das Schneeglöckchen etwa bildet in Form des Bio-Alkohols Glycerin sein eigenes Frostschutzmittel und verhindert so, dass seine Zellen durch gefrierendes Wasser zerstört werden.

Weichen stellen im Herbst

Den eigenen Garten mit Frühblüher zu verschönern ist keine Hexerei. „Wichtig ist vor allem eine durchdachte Platzwahl“, sagt Wolfgang Eder, Direktor der Gartenbauschule Ritzlhof. Denn damit die Zwiebelblumen auch im nächsten Jahr austreiben, müsse man sie in Ruhe einziehen lassen. Das könne aber

Mulchen – nach dem Vorbild der Natur

Unter dem Begriff „Mulchen“ ist das Abdecken des Bodens mit verschiedenen, vorwiegend organischen Materialien zu verstehen. Die Natur macht es uns vor, denn ein unbedeckter Boden ist naturgemäß kaum vorzufinden. Beispielsweise bilden im Wald abgestorbene Äste und Pflanzen sowie Falllaub eine schützende Decke für den Boden.

Durch eine Mulchschicht wird die Gartenpflege erleichtert. Denn Mulchen wirkt zum einen als natürliche Unkrautbremse und unterdrückt den unerwünschten Pflanzenwuchs – Unkrautjäten

wird dadurch zur seltenen Arbeit. Zum anderen hält eine Mulchdecke den Boden feucht und man spart sich nicht nur die Gießarbeit, sondern auch das Wasser. Wird mit organischem Material abgedeckt, kommt zugleich noch eine Düngewirkung hinzu. Generell bietet die Bodendecke Schutz vor starken Witterungseinflüssen und die Bodenqualität wird verbessert.

Gängige Mulchmaterialien

Rindenmulch: sollte vorwiegend nur in Bereichen mit tief-

wurzelnden Pflanzen verwendet werden. Denn aufgrund seines Gerbsäureanteils und der stickstoffbindenden Wirkung verhindert er das Wachstum von Pflanzen in seiner Umgebung. Gut verwendbar bei Pflanzen, die eher sauren Boden lieben, wie zum Beispiel Heidelbeeren.

Holzhacksel: Diese werden am besten ebenfalls für tief wurzelnde Gehölze und Hecken verwendet. Außerdem sind Holzhacksel auch als Wegbelag hervorragend geeignet.

Rindenhumus oder Rindenkompost: Er kann in allen Gartenbereichen eingesetzt werden, vor allem dort, wo die normale Rinde nicht verwendet werden kann (z. B. Gemüsebeet). Denn er ist feiner in der Struktur und frei von Stoffen, die das Wachstum bremsen. Will man trotzdem eine Unkraut verdrängende Wirkung erzielen, gelingt das nur über einen relativ hohen Auftrag auf den Boden.

Rasenschnitt: Vor allem im Gemüsegarten, unter Beerensträu-



Mulch ist im Garten sehr vielseitig einsetzbar.



NARZISSE (NARCISSUS)

Die Osterglocke, wie sie auch genannt wird, hat sechs Blütenblätter und in der Mitte eine trompetenförmige Nebenkrone. Ihre Blüten strahlen meistens in einem sonnigen gelb. Es gibt aber auch weiße und orange Sorten. Sie mögen sonnige bis halbschattige Standorte und können in Beeten, Wiesen und Töpfen gepflanzt werden. Die Monate September und Oktober eignen sich als Pflanzzeitpunkt.



LUNGENKRAUT (PULMONARIA OFFICINALIS)

Den zweifarbigen, rosa und blauviolett Blüten verdankt die Pflanze ihren Beinamen „Hänsel und Gretel“. Von März bis Mai verschönern die circa 30 Zentimeter hohen Pflanzen in einem dichten Blüten-teppich Wiesen und Gärten. Der Frühblüher bevorzugt einen Platz unter laubabwerfenden Sträuchern und Bäumen. Der optimale Boden ist lehmig, nährstoffreich und sonnenwarm.



DURCH DIE BLUME GESAGT

Frühblüher zu verschenken, das kann nicht nur eine nette Aufmerksamkeit sein. Denn durch die Blumensprache (Selam) ist jeder Blüte auch eine Bedeutung zugeordnet. Tulpen etwa gelten als Botschafter von Liebe und Zuneigung. Auch mit Hyazinthen sind Romantiker gut beraten. Sie drücken Freude und Hoffnung an der Liebe aus. Narzissen dagegen symbolisieren Lebendigkeit und Frische. Sie werden aber auch mit ungeliebten Eigenschaften wie Egoismus und Eitelkeit verbunden. Das zarte Buschwindröschen ist Sinnbild von Unschuld und Vertrauen. Gleiches gilt für das Veilchen. Diesem werden aber auch Eigenschaften wie Bescheidenheit und Geduld zugewiesen. Will man hingegen um Bedenkzeit bitten, ist man mit Krokussen gut beraten.

AB 10. APRIL
IM ZEITSCHRIFTEN-
HANDEL
ERHÄLTlich



Gärtler-Abo!

Lesen Sie täglich das „ÖÖ Volksblatt“ 3 Monate für nur € 39,- und Sie erhalten von uns zusätzlich kostenlos ein hochwertiges GARDENA Gartenset!

Bestellen Sie ganz einfach telefonisch unter 0732/7606-730 oder per E-Mail an abo-service@volksblatt.at



JETZT:
3 Monate inkl.
Gartenset um
nur € 39,-

Österreichisches
volksBLATT

KINDER

Nicht überall ist nur Ponyhof

Leben und Arbeit auf einem Bauernhof haben wenig zu tun mit den idyllischen Darstellungen in vielen Kinderbüchern. Gefragt sind mehr Realität und Wissen.

GABI CACHA

Wor vor einem Regal mit Kinderbüchern steht, der kommt kaum an ihnen vorbei: Bilder und Geschichten vom Leben auf einem Bauernhof. Vierbeiner sind die Protagonisten vieler Kinderbücher und Bauernhöfe der Inbegriff der heilen Welt, in der eine Hand voll Tiere mit Bauer und Bäuerin lustige Abenteuer erleben. Für die Jüngsten ist das auch in Ordnung, wenn sich ihre Umwelt in der weichgespülten Version präsentiert. Doch ab dem Vorschulalter können Kinder schon mehr Realität mitserviert bekommen. Am Beispiel Bauernhof heißt das, dass sich dort nicht nur Ferkel und Kälbchen Gute Nacht sagen und im Bauerngarten Getreide wächst, sondern Bäuerinnen und Bauern „in echt“ Lebensmittel für viele Menschen produzieren.

Direkter Einblick wird weniger

Dass heute nur noch wenige Kinder einen direkten Bezug zur Landwirtschaft haben, macht die Sache nicht einfacher. Noch schwieriger wird es, wenn auch die Elterngeneration nicht mehr genau sagen kann, wie die bäuerliche Urproduktion funktioniert. Wieviel Milch kommt pro Tag aus einer Kuh? Wie lange braucht Getreide zum Wachsen? Welches Obst und Gemüse wird wann geerntet und was bedeutet eigentlich bio? Kinder sind die Konsumenten der Zukunft, wenn ihnen maßgebliche Zusammenhänge von klein auf erläutert werden, werden sie auch später einmal sensibler reagieren und Entscheidungen treffen können.

Noch einmal zurück ins Bücherregal: Es gibt auch Sachbücher für Kinder, die sich auch um eine realistische und moderne Darstellung bemühen. Dass

es im Stall schon Roboter zum Füttern, Entmisten und Melken gibt, ist keine Utopie mehr und nur ein Beispiel für den Stand der Technik. Ebenso ist auf den heutigen Höfen Spezialisierung notwendig, Betriebe mit vielen verschiedenen Tieren sind – entgegen allen Bilderbuch-Darstellungen – selten geworden. Zwei Beispiele für Kinder-Sachbücher in denen der Bauern-Alltag realitätsnah abgebildet wird, werden im Infokasten rechts vorgestellt.

Immer bei der Wahrheit bleiben

Dass der Bauernhof und seine Tiere einen bedeutenden Platz in der (Klein-)Kinderliteratur einnehmen, ist natürlich zu begrüßen. „Es ist gut, dass Kinder die heimischen Tiere kennen lernen, wie sie aussehen, wo sie leben und was sie fressen“, sagt die Psychotherapeutin und Heilpädagogin Sandra Wiesinger, Geschäftsführerin im Institut Hartheim. Ab dem Vorschulalter werde Aufklärung aber wichtiger. „Fragen, die von den Kindern kommen, sollte man immer der Wahrheit entsprechend beantworten, aber natürlich auf kindgerechte Weise“, lautet Wiesingers goldene Regel. Kinder würden sehr gut selbst steuern, wie weit sie mit ihren Fragen gehen, wie tief in ein Thema hinein. Man müsse für sie auch nichts beschönigen. Ein Kind darf wissen, dass das Fleisch auf seinem Teller einmal ein Tier war und dieses extra dafür gehalten und geschlachtet wurde.

Wiesinger appelliert an Eltern, mit ihren Kindern heimische Tiere aufzusuchen und ihnen ein realistisches Bild von diesen zu vermitteln. „Viele Kinder kennen ja die wilden Tiere aus dem Zoo schon besser als die heimischen“, so Wiesinger. Aus ihrer früheren Praxiserfahrung als Kindergartenpädagogin kennt sie durchaus auch die Fragen nach der berühmten lila Kuh.

Unterricht direkt am Betrieb

Genau hier setzt auch die Initiative „Schule am Bauernhof“ an, die es seit mittlerweile mehr als 20 Jahren in ganz Österreich gibt. In Oberösterreich leitet Julia Gstöttner das Projekt. 132 zertifizierte Betriebe gibt es derzeit dafür in Oberösterreich, 14 weitere Betriebe werden heuer dazukommen – deren Betriebsführer oder Betriebsführerinnen absolvieren gerade den dafür vorgeschriebenen Lehrgang. Je

nach Art und Schwerpunkt des Betriebes entwickeln sie dabei während der Ausbildung auch eine Art „Drehbuch“ für das Programm, das bei den Unterrichtseinheiten auf ihrem Hof abgehalten werden soll. „Bei Schule am Bauernhof ist ganz wichtig, dass die Kinder aktiv eingebunden werden in das Geschehen und nicht nur Informationen serviert bekommen“, sagt Gstöttner, „sie gehen also auch mit hinaus auf das Feld und graben nach den Kartoffeln“, nennt sie ein Beispiel. Hauptsaison hat Schule am Bauernhof in den Monaten Mai und Juni sowie

September und Oktober. Über die Homepage können sich Interessierte die Betriebe auch nach Bezirken filtern. „Meistens machen das die Pädagogen selbst und vereinbaren einen Termin. Es gibt aber auch einige Schule-am-Bauernhof-Betriebe, die selbst sehr aktiv sind und an Schulen werben. Sehr viel passiert auch via Mundpropaganda“, so Gstöttner.

Angeboten werden Halbtage oder ganze Tage am Bauernhof für Kinder und Jugendliche bis 19 Jahre, das Angebot wird aber hauptsächlich von Volksschulen genutzt. Das Bild, das sich aus den Rückmeldungen der Betriebe zusammenstellen lässt, erfüllt tatsächlich viele Klischees. „Die Fragen nach

SCHULE AM BAUERNHOF

Unter www.schuleambauernhof.at sind sämtliche Informationen über das gleichnamige Projekt zu finden. Betriebe können nach Bundesländern oder Bezirken gefiltert werden. Unter dem Menüpunkt „Unterrichtsmaterialien“ werden Bücher, Lehrbeispiele und Spiele für Kinder rund um das Thema Landwirtschaft vorgestellt.

„Das weiß doch jedes Kind“: Beim Thema Lebensmittelherkunft gilt dieser Spruch ganz und gar nicht. Die Konsumenten von morgen können noch viel lernen.



GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

10-mal „Alles über den Bauernhof“

Das Buch aus der Reihe „Wieso, Weshalb, Warum?“ verschafft Einblicke in das Leben auf modernen Höfen. Besucht werden Kühe, Hühner, Schweine sowie Schafe und Ziegen. Erklärt wird auch, welche Maschinen bei der Arbeit helfen. Das Buch richtet sich an Vier- bis Siebenjährige und ist im Verlag Ravensburger unter ISBN 978-3-473-32896-3 zum Preis von 15,50 Euro erschienen.

Per E-Mail an post@lustaufsland.at oder eine Postkarte an: LustaufsLand, Harrachstraße 12, 4020 Linz, Kennwort: „Bauernhof-Buch“, Einsendeschluss: 10. April 2020

Name und Adresse angeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter www.lustaufsland.at

BUCHTIPP

Das Buch „Marike und Julius: Entdecke mit uns den Bauernhof“ richtet sich an Kinder im Volksschulalter. Wie funktioniert ein Pflug? Wie heißen die Pflanzen auf dem Feld? Was fressen Kühe im Stall? Das Werk ist als erzählendes Sachbuch gestaltet und im Landwirtschaftsverlag Münster unter ISBN 978-3-7843-5636-5 erschienen. Es kostet 16,50 Euro.

der lila Kuh gibt es immer wieder“, so Gstöttner, „genauso müssen wir oft erklären, dass eine Henne nicht zehn Eier auf einmal legt, damit der Eierkarton voll ist, sondern nur eines pro Tag.“ Die Wissenslücken der Kinder seien enorm, vielen müsse zuallererst einmal erklärt werden, dass die Lebensmittel nicht der Supermarkt, sondern der Bauer produziert. „Von einem Bauernhof haben Kinder entweder sehr romantisierte Vorstellungen oder die, dass alles stinkt und dreckig ist“, erzählt die Projektleiterin. Umso wichtiger erscheint jegliche Maßnahme, die solche Bilder wieder zurechtrücken.

Wichtlstube bietet Trachten für jeden Anlass



Traditionelle Dirndl und Trachten für jeden Geschmack sind in der Wichtlstube in Edt bei Lambach – auf mehr als 1000 Quadratmetern – zu finden.

In der Trachten Wichtlstube, dem größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich, gibt es exklusive Trachten für jeden Geschmack. Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey, Landgraf – um nur einige zu nennen – angeboten. Das Trachtenhaus in Edt bei Lambach bietet alles unter einem Dach, für den preisbewussten Einsteiger bis hin zum anspruchsvollen Kunden. Auf mehr als 1000 Quadratmetern findet man vom traditionellen Dirndl und der trendigen Lederhose bis hin zum Outfit für einen Theater-

oder Opernbesuch garantiert die passende Garderobe.

Trachtige Hochzeit

Besonderer Wert wird auf die große Brautabteilung gelegt. Ob Weiß, Creme oder in anderen Farben: Hochzeitsdirndl sind elegant und strahlen Charme aus. Für den Bräutigam wird eine breite Palette, vom klassischen Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten. Die Trachten Wichtlstube ist für besondere Wünsche mit einer großzügigen Brautabteilung bestens gerüstet.

KONTAKT

Trachten Wichtlstube

Linzerstraße 20, Edt bei Lambach

Mo. bis Fr.: 9 bis 18 Uhr
Sa.: 9 bis 17 Uhr

Tel. 0 72 45/28 833

www.wichtlstube.at



WOHNEN

Holz ist ein genialer Baustoff

Holz fühlt sich gut an, sorgt für eine angenehme Atmosphäre, wächst laufend im Wald nach und hat auch hervorragende bautechnische Eigenschaften.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR; QUELLE: PROHOLZ

Oberösterreich ist ein Wald- und Holzland. Auf fast der Hälfte (42 Prozent) der gesamten Landesfläche bieten Wälder den Menschen Erholung und Schutz vor Naturgefahren. Zudem wächst in den heimischen Wäldern der natürliche Rohstoff Holz. Dieser erlebt als nachwachsender Bau- und Werkstoff eine Renaissance und wird auch bei der Energiewende eine entscheidende Rolle spielen.

24 Prozent Holzbauteil in Österreich

Holz zählt zu den Aufsteigern unter den Baustoffen. Laut einer Studie der Universität für Bodenkultur Wien hat sich der Holzbauteil in Österreich zwischen 1998 und 2018 von 14 auf 24 Prozent (%) nahezu verdoppelt. Knapp ein Viertel des gesamten Bauaufkommens bei Gebäuden wird mittlerweile in Holz errichtet. Als Holzbauten werden dabei Gebäude verstanden, bei denen mehr als die Hälfte der tragenden Konstruktion aus Holz ist. 53 % des Holzbaus betreffen den Wohnbau (Ein- und Mehrfamilienhäuser sowie Zu- und Umbauten), 29 % landwirtschaftliche Zweckbauten, 11 % Gewerbe- und Industriebauten und 7 % sind Öffentliche Bauten. „Holzbau ist längst zum Standard geworden. Es sollte dabei verstärkt auf Hybridlösungen zurückgegriffen werden, denn jeder Werkstoff hat seine Vorzüge“, betont Georg Adam Starhemberg, Obmann von proHolz Oberösterreich.

Vom Einfamilienhaus zum mehrgeschoßigen Bau

Massive Holzplatten können heutzutage wie Stahlbetonplatten eingesetzt werden. Die Entwicklung flächiger Holzbauprodukte prädestiniert Holz nun auch für großvolumiges und mehrgeschoßiges Bauen. War der Holzbauteil bei Mehrfamilienhäusern vor 20 Jahren mit gerade einmal einem Prozent noch verschwindend gering, liegt er inzwischen schon bei 11 %. Eine ähnliche Entwicklung vollzieht sich bei Öffentlichen Bauten wie beispielsweise Schulen, Kindergärten oder Pflegeheimen. Hier konnte sogar eine Steigerung von einem auf 19 % erreicht werden. Im Bereich des großvolumigen

Bauens hat der Holzbau sein stärkstes Wachstum und auch für die nächsten Jahre sind weitere Steigerungen zu erwarten. Denn selbst Hochhäuser, U-Bahn-Stationen oder Fußballstadion werden neuerdings aus Holz gebaut. Gute Gründe für das Bauen mit Holz gibt es mehr als genug:

■ Klimaschutz

Holzbauten verlängern den Kohlenstoffspeicher aus dem Wald. Jeder Kubikmeter verbautes Holz bindet eine Tonne CO₂ langfristig. Jeder gefällte Baum schafft Platz für neue Bäume, die der Luft wiederum aktiv CO₂ entziehen. Jedes Haus aus Holz trägt dazu bei, dass CO₂-Emissionen aus der Herstellung anderer CO₂-intensiver Baustoffe wie Beton oder Stahl vermieden werden.

■ Zuwachs

Während andere Rohstoffe, die zum Bauen benötigt werden, immer knapper werden, wächst Holz laufend nach. In Österreichs Wäldern entsteht jede Sekunde ein Kubikmeter Holz. Das seit 300 Jahren gelebte Prinzip der Nachhaltigkeit stellt sicher, dass genug Holz vorhanden ist. Ein Drittel des jährlichen Holzzuwachses in Österreich würde bereits genügen, um das gesamte Hochbauvolumen eines Jahres in Holz zu errichten.

■ Wirtschaftsfaktor

Holz als Baustoff zu nutzen und nicht gleich zu verheizen erhöht die Wertschöpfung, die mit dem heimischen Rohstoff erzielt werden kann. 300.000 Menschen leben in Österreich von Wald und Holz. Die Forst- und Holzwirtschaft zählt zu den größten Arbeitgebern des Landes und schafft Arbeitsplätze vor allem in ländlichen Regionen.

■ Hochentwickelter Baustoff

Intensive Forschung und Entwicklung haben in den vergangenen Jahren neue Holzwerkstoffe hervorgebracht, die neue Bauweisen erlauben. Brettsperrholz – ein flächiges Holzprodukt aus mehreren kreuzweise übereinander gelegten und miteinander verleimten Holzlagen – hat den Holzbau revolutioniert und ist der Schlüssel zum Einsatz von Holz beim vielgeschoßigen Bauen. Die massive Holzplatte kann wie eine Stahlbetonplatte eingesetzt werden.

WISSENSWERT

In einem Kubikmeter Holz sind circa 250 Kilogramm reiner Kohlenstoff enthalten, wofür der Atmosphäre 912 Kilogramm CO₂ entzogen werden. Jede Sekunde wächst ein Kubikmeter Holz in Österreichs Wald nach. Somit bindet der Wald jede Sekunde etwa 250 Kilogramm Kohlenstoff bzw. 912 Kilogramm CO₂. Etwa 40 Kubikmeter Holz stecken in einem Holzhaus. Diese Menge wächst in Österreichs Wäldern in nur 40 Sekunden nach und bindet dabei 40 Tonnen CO₂.



Längst ist auch die Technik so weit fortgeschritten, dass mehrgeschoßige Häuser aus Holz gebaut werden können.



Hiegelsberger (l.) und Stelzer: mehr Holzanteil bei öffentlichen Bauten.

■ Gestaltungsvielfalt

Computerbasierte Berechnungs- und Fertigungsmethoden erlauben völlig neue Formen der Gestaltung. Von weit gespannten Tragwerken bis zu Hochhäusern ist alles möglich. Immer mehr renommierte Architekten nutzen das Potenzial des Holzbaus. Das wahrscheinlich älteste Konstruktionsmaterial der Menschheitsgeschichte wird gerade zum Inbegriff moderner Architektur und Baukunst.

■ Vorfertigung

Bauen mit Holz findet weniger auf der Baustelle, sondern vielmehr in der Produktionshalle statt. Wände, Decken oder sogar ganze Zimmer aus Holz werden präzise und witterungsunabhängig im Werk vorgefertigt. Die fertigen Gebäudeteile werden zur Baustelle transportiert und zusammengesetzt. Der Bau erfolgt lärm- und störungsarm. Die Gebäude sind in kürzester Zeit errichtet. Austrocknungszeiten wie beim Stahlbeton gibt es nicht.

■ Geringes Eigengewicht, hohe Tragfähigkeit

Holz hat eine hohe Tragfähigkeit bei geringem Eigengewicht. Das bedeutet, dass Bauteile aus Holz leichter sind als gleichwertige aus Beton, Stahl oder Ziegel. Holzbauten brauchen dadurch kleinere Fundamente, was Platz und Kosten spart. Gebäudeaufstockungen sind aus statischen Gründen oft nur mit dem leichten Baustoff Holz möglich. Holz bietet dadurch einen entscheidenden Vorteil, wenn es um die Nachverdichtung in Städten geht.

■ Sicherheit

Holz kann zwar brennen, dennoch sind Holzhäuser mindestens so sicher wie Häuser aus anderen Materialien. Wie alle anderen Bauten müssen Holzbauten die behördlichen Sicherheitsbestimmungen erfüllen. Wenn es zu einem Brand kommt, ist das Brandverhalten im Gegensatz zu anderen Baustoffen gut berechenbar und kontrollierbar. Holz brennt langsam ab. Unter der verkohlten Schicht bleibt es unbeschädigt, die Tragfähigkeit bleibt lange erhalten.

■ Raumklima

Holz riecht gut, fühlt sich gut an und sorgt für eine angenehme Atmosphäre. Es ist ein warmer Baustoff, der dem menschlichen Körper keine Wärme entzieht. Holz kann Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben und sorgt damit für ein natürlich reguliertes Raumklima.

■ Kein Abfall

Holzhäuser können am Ende ihrer Lebensdauer einfach rückgebaut werden. Einzelne Bauteile können wiederverwertet werden. Was nicht mehr gebraucht wird, kann verbrannt werden. Dabei wird der beim Wachstum der Bäume gespeicherte Kohlenstoff wieder frei und der CO₂-Kreislauf schließt sich.

Holzbauffensive des Landes Oberösterreich

Auch wenn bei Öffentlichen Bauten der Holzbauteil, wie eingangs erwähnt, in den vergangenen

20 Jahren stark gestiegen ist, gibt es nachwievor viel Luft nach oben. Das Land Oberösterreich hat daher eine Holzbauffensive gestartet – nicht zuletzt auch aufgrund des Klimawandels. „Wir setzen hier bereits in vielen Bereichen effektive Maßnahmen. Als einer der größten Bau-Auftraggeber wollen wir auch den Holzanteil bei öffentlichen Bauten weiter steigern. So können wir unseren ökologischen Fußabdruck weiter auf das notwendige Maß reduzieren“, betonte Landeshauptmann Thomas Stelzer.

Unterstützt und begrüßt wird die Holzbauintiative aus dem Agrarresort des Landes. „Bauen mit Holz ist aktiver Klimaschutz und vermindert unnötige Transportkilometer. Aufgrund der Borkenkäfer-Problematik wäre ein verstärkter Bauholz-Abatz auch ein wichtiges Signal an die Waldbauern. Das öffentliche Bauwesen kann stark dazu beitragen, die Nachfrage nach Holz zu steigern und den Holzmarkt zu entlasten. Nicht zuletzt sichert der Holzbau auch viele Arbeitsplätze im Land – entlang der Wertschöpfungskette Holz beziehen in Oberösterreich etwa 70.000 Menschen ein Einkommen. Es muss nun Bewusstsein dafür geschaffen werden, dass sich viele Projekte auch in Holzbauteile realisieren lassen“, so Agrarlandesrat Max Hiegelsberger.

Laut ProHolz-Obmann Starhemberg befinden sich öffentliche Bauherren oft im Spannungsfeld zwischen Kosteneffizienz und Nachhaltigkeit: „Der Holzbau vereint beide Ansprüche. Er fügt sich harmonisch in das Ortsbild ein und prägt zum Teil schon über Jahrhunderte das Erscheinungsbild vieler Gemeinden.“

Feuer verursachte großen Schaden



mein keine sorgen gefühl

„Man ahnt nicht, was nach einem Brand alles zu tun ist. Unser Keine Sorgen Berater Stefan Ehrenmüller stand uns von Tag eins an immer zur Seite.“

Landwirt Manfred Hofer

Acht Feuerwehren und 130 Feuerwehrleute bekämpften stundenlang den Brand. Der Schaden war beträchtlich, zum Glück aber von der Versicherung gedeckt. Innerhalb einer Woche wurde ein Teil der Schadenssumme vorausbezahlt, der Wiederaufbau konnte sofort starten.

Oberösterreichische
www.keinesorgen.at

FrISChe und fröhliche Frühlingstrends

Die Trends, die uns durch den Frühling begleiten, sind frisch, fröhlich und bringen Farbe in unser Leben. Sonniges Gelb, frISChe Grüntöne und knalliges Rot machen Lust auf die neue Mode diesen Frühling. Aber auch sanfte, oft erdige, Farbtöne sind sehr gefragt und werden gerne mit knalligen Akzenten gemixt.

Von sportlich bis elegant ist alles dabei

Hosen zeigen sich vielfältig, von schmal bis bequem und mit Beinfreiheit, sportliche Details sorgen für einen lässigen Touch.

Der Rock ist wieder da und das in allen Längen. Besonders modern sind schwingende Plissee-röcke, die bis zur Mitte der Wade reichen.

Für festliche Anlässe gibt es diesen Frühling viele Kleidervarianten, ebenfalls in allen möglichen Längen, mit schwingendem Rock, figurbetont, mit sportlichen Elementen, in Spitze usw. – auch der Hosenanzug ist zurück.

Ein Mix aus Lässigkeit und Komfort dominiert die Kollektionen für Männer. Farbakzente in Gelb und Orange geben den Looks eine modISChe Note. Bei

den Hemden sind kleine Musterungen oder farbig abgesetzte Kontraste angesagt. Besonders beliebt sind diesen Frühling Sakkos mit klassischen Karos und Leinenoptik. Diese werden je nach Anlass elegant oder auch ganz lässig mit Jeans kombiniert.

Kindermode mit Spaßfaktor

Wir gehen mit großen Schritten dem Frühling entgegen und was wollen Kinder und Jugendliche? Mode, die praktisch ist, cool aussieht und auch Spaß macht. Bei den kleinen Mädels



Sonniges Gelb für den FrISChekick



Mix aus Komfort und Lässigkeit



Bequem soll es sein – so fühlen sich Kinder wohl.



Süße Motive sind sehr beliebt.

liegen fröhliche Farbtöne und süße Muster und Motive im Trend. Glitzerdetails sind sehr beliebt – dann und wann darf es auch ein schickes Kleid sein. Kleine Jungs setzen auf bequeme Schnitte und coole Shirts, die auch mal gerne in knalligen Farben wie Orange und Gelb sein dürfen.

Jugendliche kennen Modetrends

Teenies sind heute perfekt vernetzt und über angesagte

Trends bestens informiert. Umso wichtiger ist eine große Portion Lässigkeit – und das gilt für Jungs und Mädels gleichermaßen.

Bunte und frISChe Farbakzente dürfen im Frühling in jedem Fall sein: Orange und Royalblau bei den Jungs, Gelb und ein Neonorange bei den Mädels. Kombiniert wird bei den Jugendlichen am liebsten mit Jeans, Dunkelblau, Weiß und Olivgrün.

WERBUNG



1 | A.PUNTO
SHIRT UM 15,99
(GR. 140-164)
JEANS UM 29,99
(GR. 134-164)

2 | HYDRO
HEMD UM 19,99
(GR. 140-176)
SHIRT UM 12,99
(GR. 140-176)
BERMUDA UM 22,99
(GR. 134-176)

Gönn' dir was Schönes!

FUSSSL

Modestraße

fussl.at