

LUST*auf's*LAND

Tierisch guter Urlaub

Die Natur spüren und erleben – das ist bei bauerlichen
Gastgebern möglich. Auch Tiere spielen dort eine
wichtige Rolle, besonders für Kinder. SEITEN 11, 16

Ausgabe IV/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

GENAU GESCHAUT

Wo kommt's her?

Konsumenten greifen gern zu
heimischen Produkten, sofern die
Herkunft erkennbar ist. SEITE 2

ERNÄHRUNG

Heimische Exoten

Melonen, Reis, Safran oder
Ingwer gedeihen nicht nur
in fernen Ländern. SEITE 4

REPORTAGE

Tolle Knolle

Rund, gsund und gschmackig
– die „Heurigen“ eröffnen die
Erdäpfelsaison. SEITE 14

BRAUCHTUM

Sensenschmied

Mit Feuer, Hammer und
Geschick wird aus einem
Stahlstück eine Sense. SEITE 18

GENAU GESCHAUT

Auf die Herkunft achten

Wer wissen will, woher die Lebensmittel stammen, muss sich weiter intensiv damit auseinandersetzen. Daran ändert auch die neue EU-Primärzutatenverordnung nichts.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR



FOTO: FOTO: GINA SANDERS - ADÖBE STOCK.COM



Keine Fahne:

Die Herkunft der Milch oder Erdbeeren für das Joghurt muss grundsätzlich gar nicht gekennzeichnet werden.

→ Anmerkung: Auch bei anderen Lebensmitteln wie beispielsweise Wurst, Speck, Käse, Kartoffelsalat, Nudeln, Apfelsaft oder Frischmilch müssen die Primärzutaten nicht gekennzeichnet werden.



Verwendung Fahne bisher:

Nur bei klarer Irreführung hat die Pflicht der Herkunftskennzeichnung gegriﬀen. Eine rot-weiß-rote Fahne zählte nicht dazu.

→ Anmerkung: Selbst wenn mit der Österreich-Fahne geworben wurde, reichte es aus, den Herstellungs-ort anzugeben. Das ist der Ort, an dem die letzten wesentlichen Verarbeitungsschritte am Produkt (z.B. Verpackung) stattgefunden haben, hat aber nichts mit dem Herkunftsort der Rohstoffe zu tun.



QUELLE: LI: KROTL, GRAFIK: LUSTAUFSLAND/FLEISCHANDLER

Die Herkunft von Lebensmitteln ist für viele Konsumenten ein wesentliches Kaufkriterium. Dort, wo die Herkunft erkennbar ist, greifen sie vielfach auch zu heimischen, regionalen Produkten. Dies gilt insbesondere für Lebensmittel mit EU-weit verpflichtender Herkunftsangabe wie beispielsweise Frischfleisch, unverarbeitete Eier, Obst und Gemüse. Die hier gegebene Transparenz bietet tatsächlich Wahlfreiheit. Anders gestaltet sich die Lage bei verarbeiteten Lebensmitteln. Fertigprodukte, auch Convenience-Produkte genannt, sind von der Regelung ausgenommen. Deren Zutaten (auch Fleisch, Obst und Gemüse) müssen nicht gekennzeichnet sein. Hier tappen Konsumenten beim Einkauf bzw. der Speisenauswahl daher fast immer im Dunkeln.

EU-Primärzutatenverordnung: Nur ein „Teilerfolg“

Auf Verpackungen gibt es sowohl offene als auch versteckte Hinweise, gleichzeitig verschweigen sie mitunter Wesentliches. Fakt ist: Die Herkunft muss nicht zwingend angegeben werden. Laut Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz ist es jedoch verboten, irreführende Informationen anzugeben. Dies war – weil ein rechtlicher Graubereich – bis vor Kurzem jedoch einfach möglich, wie zahlreiche Beispiele aus der Praxis belegen. So verbinden Konsumenten mit einer rot-weiß-roten Fahne oder einem Herz bzw. Aufschrift „Aus Österreich“ oder „Hergestellt in Österreich“ häufig, dass auch die Rohstoffe aus Österreich kommen. Doch das muss nicht zwangsläufig so sein. Denn wird ein Produkt in mehreren Ländern hergestellt, gilt gemäß EU-Recht jenes Land als Ursprungsland, in dem der letzte wesentliche Verarbeitungsschritt erfolgt ist.

Seit 1. April 2020 gilt hier jedoch eine strengere Regelung. Durch das Inkrafttreten einer EU-Verordnung wird die Auslobung der Herkunft von Primärzutaten neu geregelt. Dabei handelt es

sich um eine Detailregelung für eine täuschungsfreie Herkunftskennzeichnung. Nun muss zusätzlich auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat angegeben werden, wenn dieses nicht mit dem des Lebensmittels identisch ist. Dabei muss sich die Angabe in demselben Sichtfeld wie die Herkunftsangabe befinden.

Ein Beispiel aus der Praxis – „Heimischer Speck“: Wenn das Fleisch nicht aus Österreich kommt, muss draufstehen „Fleisch nicht aus Österreich“, oder „Fleisch aus Deutschland“ oder „Fleisch aus der EU und Nicht-EU“. Dasselbe gilt, wenn nur eine rot-weiß-rote Fahne als Herkunftshinweis abgebildet ist. Der verpflichtende zusätzliche Hinweis muss immer im gleichen Sichtfeld sein.

Ein Lebensmittel kann aber auch mehr als eine Hauptzutat haben, nämlich dann, wenn eine weitere Zutat aus Verbrauchersicht wichtig ist. Beispiel Erdbeerjoghurt (siehe Grafik oben). In diesem Fall gibt es zwei primäre Zutaten. Das Erdbeerjoghurt mit Milch aus Österreich enthält Erdbeeren aus Marokko. Das heißt, es muss angegeben werden „Erdbeeren aus Nicht-EU“ oder „Erdbeeren aus Marokko“. In der Praxis bedeutet das, ein Erdbeerjoghurt mit rot-weiß-roter Fahne und der Herkunftsangabe „Erdbeeren aus Marokko“.

DEFINITION PRIMÄRZUTAT

Eine Primärzutat ist jene Zutat, die mehr als 50 % dieses Lebensmittels ausmacht und/oder die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren.

Ein Lebensmittel kann eine, mehrere oder keine Primärzutat beinhalten. Bei verpacktem Mehl stellt das Getreide die Primärzutat dar. Erdbeerjoghurt weist zwei Primärzutaten auf, Joghurt und Erdbeeren.

Käswurst hat mit Fleisch und Käse ebenfalls zwei Primärzutaten. Hingegen hat ein Mohnstrudel nur eine (Mohn) und Marmorkuchen keine Primärzutat.

Von der bauerlichen Interessensvertretung wird die EU-Primärzutatenverordnung nur als Teilerfolg

gesehen. Zumindest ist damit das Spiel der Lebensmittelhersteller und des Handels mit den rot-weiß-roten Fahnen jetzt zu Ende. Denn bis zuletzt konnte man dies auf ausländischen Lebensmitteln finden. „Wir als Bauernbund haben das schon immer beanstandet. Das war eine perfekte Täuschung der Konsumenten“, betont Landesobmann und Agrarlandesrat Max Hiegelsberger. Die oberösterreichische Landwirtschaftskammer-Präsidentin Michaela Langer-Weninger sieht in der Verordnung zwar eine Verbesserung, kritisiert aber die komplexe praktische Umsetzung: „Es gibt viele Unklarheiten und in den meisten Fällen wird die Anonymität der

Rohstoffherkünfte nicht beseitigt.“

Die Regelung kann tatsächlich einfach umgangen werden und zwar indem auf die Herkunftsangaben schlichtweg verzichtet wird. Zudem sagt die Angabe „EU und Nicht-EU“ auch wenig bis eigentlich gar nichts aus. Schließlich kann das bedeuten, dass die Rohstoffe entweder aus Deutschland, der Schweiz, Marokko oder sonst wo aus der Welt kommen. Zusammengefasst lässt sich sagen: Die verpflichtende Primärzutatenkennzeichnung ist zwar ein Schritt in die richtige Richtung, verirrt sich allerdings da und dort auf dem Weg zur Lebensmitteltransparenz.

Fazit: Wer wirklich wissen will, woher die Lebensmittel kommen, muss sich in den meisten Fällen intensiv damit auseinandersetzen. Wenn man sich beim Kauf von Lebensmitteln, egal ob im Supermarkt oder in der Gastronomie, nicht sicher ist, woher das Produkt stammt und wie es produziert wurde, lohnt es sich nachzufragen.

DAS IST SEIT 1. APRIL NICHT MEHR ERLAUBT

Ein typisches Beispiel für Konsumententäuschung: Salat mit Österreichfahne und Schriftzug „hergestellt in Österreich“ (vorne), aber Herkunft Italien (hinten). Die Hauptzutat muss nun im gleichen Sichtfeld sein wie die Österreich-Fahne.

QUELLE: BAUERNBUND



WAS DAS IDENTITÄTSKENNZEICHEN AUSSAGT

Das Identitäts- oder Genusstauglichkeitskennzeichen gibt mit dem Länderkürzel, zum Beispiel „AT“ für Österreich, jenes Land an, in dem das Produkt verpackt wurde. In der zweiten Zeile ist die Betriebsnummer des Verpackers angegeben. Über die Herkunft der Rohstoffe, etwa Fleisch oder Milch, sagt es nichts aus.

QUELLE: LAND SCHAFFT LEBEN



Erfolgreiches Pilotprojekt in öffentlichen Küchen des Landes

Bauernbund und Landwirtschaftskammer fordern bereits seit Jahren, dass auch in verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Speisen Transparenz und Wahlfreiheit geschaffen wird und zwar durch eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Milch und Eier als Hauptzutat. Dieses Anliegen hat erneut Eingang in das Regierungsprogramm gefun-

den. Zudem wurde verankert, dass die Lebensmittelbeschaffung in öffentlichen Einrichtungen konsequent auf heimische Produkte umgestellt und dabei der Bio-Anteil bis 2025 auf 30 Prozent ausgebaut werden soll. Gefordert wird nun die rasche Umsetzung. Gewünscht ist dies auch vom Großteil der Konsumenten, wie eine Studie aus dem Jahr 2018 belegt. 68 Prozent der Befragten wollen demnach wissen, woher die Zutaten ihres Kantinenessens stammen. Schätzungen zufolge werden in Österreich täglich circa 2,5 Millionen Portionen Essen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Spitäler, Pflegeheimen und Betriebskantinen zubereitet.

Das Land Oberösterreich nimmt in diesem Bereich eine Vorreiterrolle ein. Seit Jänner 2019 erfolgt unter dem Dach der Maßnahme „Wir essen regional“ eine klare Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft auf dem Speiseplan der größten Küche des Landes, dem Landesdienstleistungszentrum. 2021 soll der Anteil an regional eingekauften Lebensmitteln 60 Prozent erreichen. „Wir wollen das Bewusstsein für heimische Lebensmittel stärken und ein klares Vorbild für andere Großküchen sein“, betont Landeshauptmann

Thomas Stelzer. Der erfolgreiche Pilotversuch wird Ende Juni auf 15 weitere Dienststellen ausgeweitet. „Wir haben in Oberösterreich ein dichtes Netz an direktvermarktenden Bauernhöfen und gewerblichen Lebensmittelproduzenten. Das gilt es zu nutzen, zum Wohle der Kantinegäste, der Landwirtschaft als auch der gesamten regionalen Wertschöpfung“, so Agrarlandesrat Hiegelsberger.



Hiegelsberger und Stelzer werben für regionale Kost.

Auf in das Grillvergnügen

Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein gesellschaftliches Vergnügen der besonderen Art, das



Eine echte Gaumenfreude

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. 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.

WERBUNG

ERNÄHRUNG

Exoten vom heimischen Feld

Wer denkt, Erdnüsse, Melonen, Reis, Ingwer oder Safran gibt es nur als Importware, der irrt. Auf Oberösterreichs Feldern gedeihen nämlich auch süße und pikante Raritäten.

GABI CACHA, ELISABETH HASL

Mit dem Klimawandel im Hinterkopf und der Freude am Experimentieren im Vordergrund haben schon einige heimische Bauern geschafft, was vor nicht allzu langer Zeit undenkbar gewesen wäre: Gemüse, Früchte und Gewürze zu kultivieren, die als zu „exotisch“ für unsere Breiten galten und lange Zeit nur als Importware bekannt waren. Zum Beispiel Reis: Geflutete Reisterrassen gibt es tatsächlich nur in fernen Ländern – 95 Prozent der weltweiten Reisproduktion finden in Süd- und Ostasien statt –, doch das populärste

Getreide, das weltweit gegessen wird, wächst auch im Trockenanbau. In Oberösterreich ist es ein Landwirt aus Marchtrenk, der seit ein paar Jahren Reis anbaut. Auch bei Erdnüssen leistet er Pionierarbeit, diese wachsen seit drei Jahren auf seinen Feldern.

Raritäten und Delikatessen

Aber auch Ingwer, Melonen, Safran, Physalis oder Mini-Kiwis werden beispielsweise schon von Landwirten in Oberösterreich angebaut. Nebenstehend eine Auswahl der Raritäten, die hierzulande schon zu finden sind.



INGWER ist eine subtropische Pflanze, sein Anbau in Oberösterreich eine Herausforderung. Dennoch haben sich vereinzelt ein paar mutige Gemüsebauern gefunden, die sich im Folienhaus an der Wurzel versuchen – Temperaturen unter 5 Grad Celsius verträgt sie nämlich nicht.



ERDNÜSSE wachsen, wie ihr Name schon besagt, in der Erde. Mittlerweile auch in oberösterreichischer, denn ein Pionier aus Marchtrenk widmet sich seit wenigen Jahren auch den zur Familie der Hülsenfrüchte zählenden Exoten. Geerntet wird im September/Oktober.



REIS ist die Nahrungsgrundlage eines großen Teiles der Weltbevölkerung. 80 Prozent der weltweiten Ernte kommen aus dem Nassreisanbau, bei dem die Felder geflutet werden – hauptsächlich um Unkraut zu unterdrücken. Reis gibt es seit einigen Jahre aber auch aus Oberösterreich.



MINI-KIWI Die kleinen Verwandten der Kiwi sind wesentlich frosthärter und gedeihen auch im gemäßigten Klima. Die grünen Früchte sind unbehaart und können samt Schale verzehrt werden. Im Traunviertel und im Zentralraum gibt es bereits Höfe, welche die kleinen Vitamin-Bomben vermarkten.



SAFRAN Das teuerste Gewürz der Welt wird seit zwei Jahren im Machland angebaut. Die aus dem Orient stammende Krokus-Art ist hierzulande aber keine Unbekannte. Bis ins 19. Jahrhundert wurde die Pflanze mit den wertvollen roten Stempelfäden großflächig angebaut.



MELONEN haben es gerne warm und trocken. Auch in der Nacht. Die heurigen Witterungsverhältnisse waren daher wenig optimal für die im Zentralraum kultivierten Kürbisgewächse. Auf jene, die dennoch heranreifen, darf man sich freuen. Die süßen Durstlöscher sind der ideale Snack für den Sommer.



SÜßKARTOFFEL Immer mehr heimische Betriebe versuchen sich im Anbau des orangenen Trendgemüses. Die wärmeliebende Pflanze ist frostempfindlich und hat einen hohen Wasserbedarf. Mit der Kartoffel ist das Windengewächs nur entfernt verwandt.



ARTISCHOCKE Nicht nur im Marchfeld (NÖ), sondern auch in Oberösterreich sind bereits Artischocken zu finden. Die einjährige Pflanze ist eine nicht ganz einfache Kultur und erfordert viel Handarbeit. Kenner bezeichnen sie als Delikatesse.



BUCHWEIZEN Das Knöterichgewächs ist robust und gedeiht auch auf kargen Böden. Es zählt wie Amarant und Quinoa zu den Pseudogetreiden, da es im Unterschied zu Getreide kein Süßgras ist. Dadurch sind die nussigen Buchweizenkörner auch eine gute Alternative bei Glutenunverträglichkeit.



PHYSALIS Das ursprünglich aus Südamerika stammende Nachtschattengewächs lässt sich gut in den heimischen Breiten anbauen. Hinsichtlich des Standorts hat die goldgelbe Frucht mit Beinamen „Andenbeere“ ähnliche Vorlieben wie ihre Verwandte die Tomate. Auch geschmacklich ähnelt sie dieser.

#miteinander



MIT MUT UND ZUVERSICHT IN DIE ZUKUNFT.

Unser Land steht vor großen Herausforderungen. Viele Landsleute fürchten um ihren Arbeitsplatz, zahlreiche Betriebe wissen nicht, wie es weiter geht. Unser Weg ist daher klar: Mit ganzer Kraft daran arbeiten. Arbeitsplätze in Oberösterreich zu sichern und zu schaffen.

Unser 580 Millionen Euro Oberösterreich-Paket unterstützt die Menschen und die Betriebe. Mit Mut, Zuversicht und harter Arbeit wird Oberösterreich wieder ein starkes Land.



LANDESHAUPTMANN
VON OBERÖSTERREICH



www.landeshaupmannooe.at



MIT LEICHTEM
GEWISSEN
AUS DER
FLASCHE
TRINKEN!



NEU:
MEHRWEG
GLASFLASCHE!

FOTOS: STOCK/ADRIEL.COM - GREY, INGAG, KHAMULJA, FENOTO, KAREZYNA, DELMOZ, ILLUSTREYOUS, SERIK AKHUNDOV, OMIKONTOUR, ARTIMIL, KONZI

JUNI 2020 | LUSTAUF LAND | 5

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

MACHEREI

Weißes Gold in veredelter Form

Vielfalt, Innovationsgeist und Qualität: Mit dieser Strategie haben heimische Molkereien dazu beigetragen, dass sich Österreich als Käsenation etabliert hat.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Österreich hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einer namhaften Käsenation entwickelt. Mit viel Engagement wurde das Wissen um die Kunst des Käsehandwerks weitergegeben. Im Laufe der Jahre konnte sich so eine breite Kultur an Schnitt-, Weich- und Frischkäse entwickeln.

Heimat der größten regionalen Käsevielfalt

Mit fast 50 Prozent des bundesweiten Milchaufkommens kann das traditionelle Milchland Oberösterreich auf einen großen Facettenreichtum an Käsesorten verweisen: Mondseer, Schlosskäse, Traunseer Raclette, Bergbaron, Gmundner Berg, Traungold, um nur einige zu nennen. Das Land ob der Enns gilt außerdem als Hochburg der Frischkäseproduktion wie beispielsweise Löffelkäse, Landfrischkäse oder Rollino. In Summe gibt es mehr als 400 heimische

Käsesorten. Laut AMA ist Oberösterreich damit die „Heimat der größten regionalen Käsevielfalt“. Dies ist insbesondere auch auf die Forcierung der Qualitätsschiene zurückzuführen.

So läuft die Käseproduktion ab

Rohe oder pasteurisierte Milch wird mit Milchsäurekulturen oder Labferment vermischt. Die Milch gerinnt und wird zu einer gallertigen Masse, die mit der Käselyra geschnitten wird. Der sich vom festen Bestandteil, dem Käsebruch, trennende flüssige Anteil ist die Molke. Anschließend wird der Käsebruch in verschiedenen Formen abgefüllt und dies gibt der jeweiligen Käsesorte ihr charakteristisches Aussehen. Der in Form ge-

VON DER MILCH ZUM KÄSE



1 In Oberösterreich gibt es knapp 7000 bäuerliche Familienbetriebe, die Milch von circa 165.000 Kühen liefern.

2 Bei den Bäuerinnen und Bauern stehen Futterqualität sowie tiergerechte Haltung immer im Fokus.



3 Spätestens alle zwei Tage wird die frische Milch von den Bauernhöfen abgeholt und zur Molkerei gebracht.



4 Qualität wird groß geschrieben. Die angelieferte Milch wird immer wieder geprüft.



7 Mit viel Erfahrung und Wissen wird der ideale Reifegrad durch den Käsemeister bestimmt.



8 Nach der Reifezeit kommen die verschiedenen Käsespezialitäten zu den Konsumenten.

9 Käse ist nicht nur ein Nahrungsmittel, Käse ist vor allem Genuss, Tradition und Vielfalt.



5 Während der Käse reife werden die Laibe laufend gepflegt und auf Qualität geprüft.



6 Im Reifekeller werden die Käselaike und -blöcke bis zur Endreife von bis zu 30 Monaten gepflegt.

brachte Käsebruch, sogenannter „grüner Käse“, wird ins Salzbad gelegt und anschließend gereift. Während der Lagerzeit wird er regelmäßig gepflegt. Wie lange der Käse reift, hängt von der Sorte ab. Sauermilchkäse benötigt circa zwei Wochen, Hartkäse dagegen bis zu zwei Jahre.

AUS DER GESCHICHTE

Das Geheimnis der Käseproduktion ist bis heute nicht ganz gelüftet. Vermutlich war Zufall im Spiel, als entdeckt wurde, dass Milch sauer wird und dann eindickt. Fix ist: Seitdem Kühe gehalten werden, gibt es Käse. Der Durchbruch in der Kunst der Käseerei gelang Justus von Liebig (erforschte die Käsegärung) und Louis Pasteur (entdeckte die Pasteurisierung). So gelang es, die Haltbarkeit von Käse entscheidend zu verbessern und Milch zu veredeln.

Schmackhafter Nährstofflieferant

Durchschnittlich werden hierzulande pro Person jährlich 20 Kilo Käse verzehrt. Und das nicht ohne Grund, ist Käse doch besonders schmackhaft. Darüber hinaus liefert er auch viele Nährstoffe: Zu den Vorzügen von Käse zählt nicht nur sein hoher Kalzium- und Eiweißgehalt – er liefert zudem zahlreiche Vitamine sowie Mineralstoffe und Spurenelemente.

GMUNDNER MILCH UND GMUNDNER KERAMIK

Mit den Produkten im Design der Gmundner Keramik Manufaktur verbindet das Unternehmen eine lange Tradition und Tischkultur aus dem Salzkammergut.

Ob Naturjoghurt, seine fruchtigen Geschwister, Butter, Schlagobers, Sauerrahm oder die naturgereiften Käsespezialitäten – Konsumenten erwartet eine gelungene Balance zwischen Gaumenfreude und Augenweide.

Mehr Informationen gibt es auf www.gmundner-milch.at



Wenn das Was und Wie im Einklang sind

Gmundner Milch und Gmundner Keramik zaubern authentische Erlebnisse für alle Sinne auf den Tisch. Der Gruß aus dem Salzkammergut begeistert durch farbenfrohe Designs und Lebensmittelqualität. Er ist nicht neu – der Trend nach regionalen Produkten. Aber er hat in den vergangenen Monaten an Bedeutung gewonnen. Vielleicht war es die Entschleunigung, der Fokus auf unser direktes Umfeld oder eine neue Sensibilität für die Abhängigkeit von einer globalisierten Produktionskette. Wahrscheinlich war es eine Mischung aus vielen Faktoren, die unsere Sinne wieder stärker für den Wert und die Schönheit unserer Region und jene Produkte, die diese seit Generationen prägen, geschärft haben. „Ob



Die Milchprodukte im Design der Gmundner Keramik.

kurze und sichere Versorgungswege, Wertschöpfung für unsere nächste Umgebung, eine stärker werdende gemeinsame Verantwortung für den eigenen Lebensraum, aber vor allem die hohe Qualität – es gibt viele Gründe, die für regionale Produkte und Dienstleistungen sprechen“, so Gmundner-Milch-Geschäftsführer Michael Waidacher. WERBUNG



Weißbrotschnecke

Zutaten: 500 g glattes Mehl, 20 g Butter, 1 Packung Trockenhefe, 300 ml Milch, 1 TL Salz, 2 TL Zucker, 1 EL grünes Pesto, Curry-Öl, Paprika-Öl; in Würfel geschnitten: 100 g Gmundner Milch Raclette-Käse, 100 g Gmundner Milch Bierkäse, 100 g Gmundner Milch Chilikäse

Zubereitung: Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermengen. Zerlassene Butter und Milch zum Mehl geben, in der Küchenmaschine mit Knetgabel oder den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt etwa 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In 2 cm dicke Rollen formen und um ein Gefäß drehen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot für ca. 35 bis 40 Minuten backen, kurz abkühlen lassen. Die Schnecke mit grünem Pesto, Curry-Öl und Paprika-Öl einstreichen. In der Mitte die Käsewürfel platzieren.

QUELLE: GMUNDNER MILCH

WERBUNG

VERSCHIEDENE KÄSEARTEN

Hartkäse (Bergkäse, Emmentaler): Labkäse, die überwiegend aus Rohmilch hergestellt werden. Bergkäse haben eine Reifezeit von drei Monaten bis zwei Jahre. Die Rinde wird gewaschen, gebürstet oder geschabt.

Schnittkäse (Butterkäse, Edamer): Konsistenz reicht von weich bis eher fest. Schnittkäse gibt es mit Reifung von vier bis acht Wochen in Folie, Wachs, künstlicher Rinde, Doppelreifung oder Rotkultur.

Weichkäse (Brie, Schlierbacher Schlosskäse): Je nach Rezeptur und Reifegrad reicht das Aroma von mild-fein bis würzig-kraftig. In zwei bis vier Wochen reift der Käse von außen nach innen durch. Es gibt weiße Edelschimmelrinde, Rotkulturrinde und blauer oder grüner Edelschimmel.

Friskäse (Topfen, Landfrisch- und Löffelkäse): Unterliegt keinem Reifeprozess. Er ist ein mild-säuerlicher, aromatischer Käse, der oft mit Kräutern und Gewürzen verfeinert wird. Er ist streichfähig und oft in Form einer Rolle oder Kugel.

Sauermilchkäse (Steirerkäse, Glundner Graukäse): Werden aus Magertöpfen gewonnen, haben 40 Prozent Trockenmasseanteil, reifen temperiert und sind oft gewürzt. Obwohl fettarm, ziemlich geschmackig.



Rote-Bete-Buttermilch-Dressing

Zutaten: Dressing: 100 ml Buttermilch, 50 ml Rote-Bete-Saft, 2 EL Apfelessig, 2 EL Honig, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Kren gerieben; Salat: Wiesensalate, 50 g gekochte Rote Bete

Zubereitung: Dressing: Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut vermischen. Das Dressing mit Wiesensalat, gekochter Roter Bete und Gemüse (nach Belieben) servieren.

QUELLE: GMUNDNER MILCH

WERBUNG

Sommer OHNE EINKAUFSSTRESS

shop.unimarkt.at

Wer will schon bei heißen Temperaturen Einkäufe nach Hause schleppen? **Wir haben die perfekte Lösung dafür:** Einfach im **Unimarkt Online Shop** bestellen und sich die Lebensmittel bis vor die Haustüre liefern lassen!

GARANTIERTE GENUSSMOMENTE

Damit der Einkauf in der Sommerhitze frisch bleibt, liefert Unimarkt in speziellen Kunststoffboxen die für den Transport von Lebensmitteln entwickelt wurden. Diese sind mit Kühlakkus ausgestattet, die eine Kühlung bis zu 40 Stunden ermöglichen. Wer keine Lust zum Kochen hat, kann einfach auf die praktischen Kombi-Sets zurückgreifen. Hilfreich ist auch die vielfältige Rezeptdatenbank, dort findet sich viel Inspiration für schnelle und köstliche Gerichte! So habt ihr garantiert mehr Zeit für den Sommer!

Warum sich online einkaufen lohnt:



ES GIBT KEINEN MINDESTBESTELLWERT



KEINE LIEFERKOSTEN AB € 75



LIEFERUNG ERFOLGT BEREITS AM NÄCHSTEN TAG



FRISCHE LIEFERUNG IN GANZ ÖSTERREICH

Im neuen Standort wird auch der praktische Click&Collect-Service angeboten. Zuvor im Online Shop bestellte Waren können direkt im Standort abgeholt werden.

Alles neu in Krenglbach

Seit Ende Mai gibt es einen neuen, modernen Kommissionier-Standort in Krenglbach! Die rund 950 m² große Geschäftsfläche wird in einem ersten Schritt als reiner Kommissionier-Standort für den **Unimarkt Online Shop** genutzt.

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION

Ab **Herbst 2020** steht ein Teil der Geschäftsfläche als **Nahversorger** zur Verfügung!

UNIMARKT
Genuss verbindet



So geht Urlaub: Regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittel inmitten der traumhaften Landschaften Oberösterreichs genießen.

KULINARIK

Auf den Spuren des Genusses

Von Bier über Fisch bis hin zu Salz: Eine kulinarische Sommerreise voller Gaumenfreuden bietet das Genussland Oberösterreich.

ÖÖ TOURISMUS

Als größtes Hopfenanbaugebiet und mit mehr als 60 Brauereien ist Oberösterreich als Land des flüssigen Goldes bekannt. Die Mühlviertler Bierkultur ist geprägt von zahlreichen unabhängigen Braustätten, die auf das weiche Urgesteinswasser und den Mühlviertler Hopfen setzen. In der ebenso fruchtbaren „Bierregion Innviertel“ hat sich über die Jahrhunderte eine Bierkultur entwickelt, die von der bayerischen Brautradition ausgehend mehr als 80 Biersorten hervorgebracht hat. Ein Kurzurlaub bei Experten wie dem Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner in Aigen/Mühlkreis oder dem Bier-Guru Karl Zuser in Ried/Innkreis gibt Einblick in die Welt des Gerstensafes und überrascht den Gaumen mit neuen Kreationen: der Kombination aus Bier und Schokolade, vereint in einer Praline zum Beispiel. Infos: bierjuwel.at

Ein wahrer Genuss ist Fisch aus den Salzkammergut-Seen. Hier gehen den Fischern echte Raritäten ins

Netz, wie der Riedling. Er kommt nur im Traunsee vor, ist eine Spezialität und wird von Haubenköchen wie Lukas Nagl im Bootshaus in Traunkirchen genauso geschätzt wie von der bodenständigen Gastronomie. Denn nur er ist der echte „Stanglfisch“. Mit dem „weißen Gold des Salzkammergutes“ wird der Fisch gewürzt. Damit ist auch das zweite prägende Element des Salzkammergutes auf dem Tisch. Seit sieben Jahrtausenden bauen Menschen in Hallstatt Salz ab. Wer in die Stollen der Salzwelten Hallstatt einfährt, hat die Wurzel menschlicher Kochkunst erreicht: Salz, das älteste Würz- und Konservierungsmittel. Infos: salzkammergut.at

Fruchtbarer Strom

Die Donau hat in Oberösterreich ein vielfältiges Tal geformt: Nach der Schlägener Schlinge, in ihrer

URLAUB UND GENUSS

Informationen zum Sommerurlaub in Oberösterreich: Tel. 0 732/22 10 22, E-Mail: info@oberoesterreich.at, www.oberoesterreich.at
Informationen zum Genussland Oberösterreich und Online-Angebot der oberösterreichischen Hofläden und Gastronomie-Partner: www.genussland.at

Guter Start in den Tag

Von Müsli bis zum Bio-Ei: Ein genussvolles Frühstück bringt Energie und Lebensfreude. Von Getreideflocken, Brot und Gebäck über Milch- und Milchprodukte, Schinken, Wurst bis hin zu Honig und Tee findet man im Genussland Oberösterreich hervorragende Produkte in besonderer Qualität für ein gelungenes Frühstück. Wirte und Gastronomen werden als Botschafter für regionale Produkte in Szene gesetzt,

denn besonders das Frühstück gibt die Möglichkeit, regionale Lebensmittel unverarbeitet und ursprünglich auf den Tisch zu bringen. Genussland Oberösterreich unterstützt bei der Bewerbung und Sichtbarmachung durch spezielle Sujets und mit Werbemitteln. Damit werden die Vorteile heimischer Erzeugung kommuniziert, neue Kaufanreize geboten und damit wird die Wertschöpfung für die Produzenten erhöht.

Mehrwert Regionalität

Die kulinarischen Facetten Oberösterreichs sind untrennbar mit den regionalen Produzenten und Gastronomen verbunden. Der Einkauf beim Direktvermarkter, in Bauernläden oder beim Wirt um die Ecke stärkt diese nachhaltigen Strukturen. Um auch in Zeiten wie diesen die unabhängige Lebensmittelversorgung zu sichern, verstärken viele Genussland-Partner ihr Online-Angebot und setzen auf Lieferservice. So kann sich jeder ein Stück oberösterreichische Kulinarik ins Haus holen. Und gustieren, was beim genussvollen Sommerurlaub in Oberösterreich unbedingt verkostet werden muss.

ANZEIGE



Auszeit bei den oberösterreichischen Seen



Regionale Produkte der Genussland-Produzenten

Bei Urlaub am Bauernhof können die großen und kleinen Gäste die schöne Natur genießen.

URLAUB

Freiheit spüren in der Natur

Glasklare Seen, weite Landschaften, gelebte Traditionen und regionale Schmankerl können bei einem Urlaub am Bauernhof genossen werden.

UK 00

Im Urlaub schon einmal vom Spielplatz direkt in den glasklaren Bergsee gesprungen? Mit dem Rad die weite Landschaft erkundet? Ein Frühstück auf der privaten Terrasse genossen mit Schmankerln direkt vom Hof? Die schönsten Platzerl Oberösterreichs kann man bei einem Urlaub am Bauernhof entdecken.

Die freie Natur, die herzlichen Gastgeber und der unendliche Platz – all das macht einen Urlaub auf den qualitätsgeprüften Bauernhöfen in Oberösterreich aus. Echte, klein strukturierte Familienbetriebe garantieren Erholung abseits der Massen und teilen ihr Stückchen Paradies auf Erden.

Ob in der gemütlichen Ferienwohnung, am Hof in Alleinlage oder im Ferienhaus mit Seezugang – bei Urlaub am Bauernhof finden die Urlauber Freiheit, Ruhe und Entspannung.

In das bäuerliche Leben hineinblicken

Urlaub am Bauernhof Oberösterreich, das heißt eine sorgenfreie Zeit in einem der vielfältigsten Bundesländer Österreichs genießen. Seien es die sanften Hügel des Mühlviertels, die beeindruckende Bergwelt der Nationalparkregion Kalkalpen, die glasklaren Seen im Salzkammergut, die Weiten des

Innviertels und Hausruckwaldes oder der Zentralraum rund um Linz. Mittendrin warten die einzigartigen Bauernhöfe Oberösterreichs darauf, ihre Gäste mit regionalen Spezialitäten zu verwöhnen und am bäuerlichen Leben teilhaben zu lassen.

Für jeden das passende Angebot

Familienauszeit mit unendlichen Spielmöglichkeiten für Kinder, sportlicher Aktivurlaub, romantische Genussreise zu zweit oder Spaß mit Freunden – die Bauernhöfe in Oberösterreich haben für jeden Wunsch das passende Angebot. Die Herzlichkeit der Gastgeber spüren, gelebte Traditionen kennenlernen, regionale und selbst gemachte Produkte genießen und die einzigartige Natur rundherum erkunden.

Eine Auszeit inmitten der Natur liegt so nahe – wann, wenn nicht jetzt? Auf www.bauernhof.at finden Interessierte den Weg zu ihrem persönlichen Urlaubsglück.

ANZEIGE



BESTELLUNG

Kostenloses Magazin und Katalog anfordern: Urlaub am Bauernhof Oberösterreich, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, www.bauernhof.at, info@bauernhof.at, Tel. 050/69 02-12 48

Regional vom Bauern schmeckt's doppelt gut

Österreich weist bei allen wichtigen Lebensmitteln einen hohen Selbstversorgungsgrad auf. Die bäuerliche Struktur bietet höchste Krisensicherheit. Gleichzeitig stellte die Coronakrise mit den wegbrechenden Exportmärkten auch die oberösterreichische Land- und Forstwirtschaft vor dramatische wirtschaftliche Herausforderungen. „Unterstützen wir daher gerade jetzt unsere Bauernfamilien durch den konsequenten Kauf regionaler, saisonaler und heimischer Lebensmittel. Neben dem Direkteinkauf bei den Bauern bieten das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel Orientierung“, appelliert Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Land-

wirtschaftskammer Oberösterreich. Die Bauern und Bäuerinnen sind auf ihren Höfen rund um die Uhr das ganze Jahr im Einsatz, um uns mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und köstlichen Schmankerln zu versorgen. „Die aktuelle Situation unterstreicht die Notwendigkeit, den heimischen Selbstversorgungsgrad hoch zu halten“, so Michaela Langer-Weninger.

Direktvermarktung boomt

Insgesamt gibt es in Österreich rund 36.000 Direktvermarktungsbetriebe. Eine Versorgung mit österreichischen Lebensmitteln ist gewährleistet, wenn man den



FOTO: UK 00

Michaela Langer-Weninger: „Unsere Bauern sind unverzichtbar im ‚Team Österreich‘ und nicht nur in Krisen von unschätzbarem Wert.“

bäuerlichen Familienbetrieben auch rentables Einkommen zugesteht.

Orientierungshilfe: Schmankerl Navi

Viele bäuerliche Direktvermarkter bieten ihre Produkte in Hofläden mit Selbstbedienung, in Verkaufsautomaten oder mit Lieferservice an. Mehr als 1750 Direktvermarkter sind auf www.gutesvombauernhof.at zu finden. Eine zusätzliche Orientierungshilfe ist die dazugehörige App „Schmankerl Navi“.

WERBUNG

lk Landwirtschaftskammer Oberösterreich

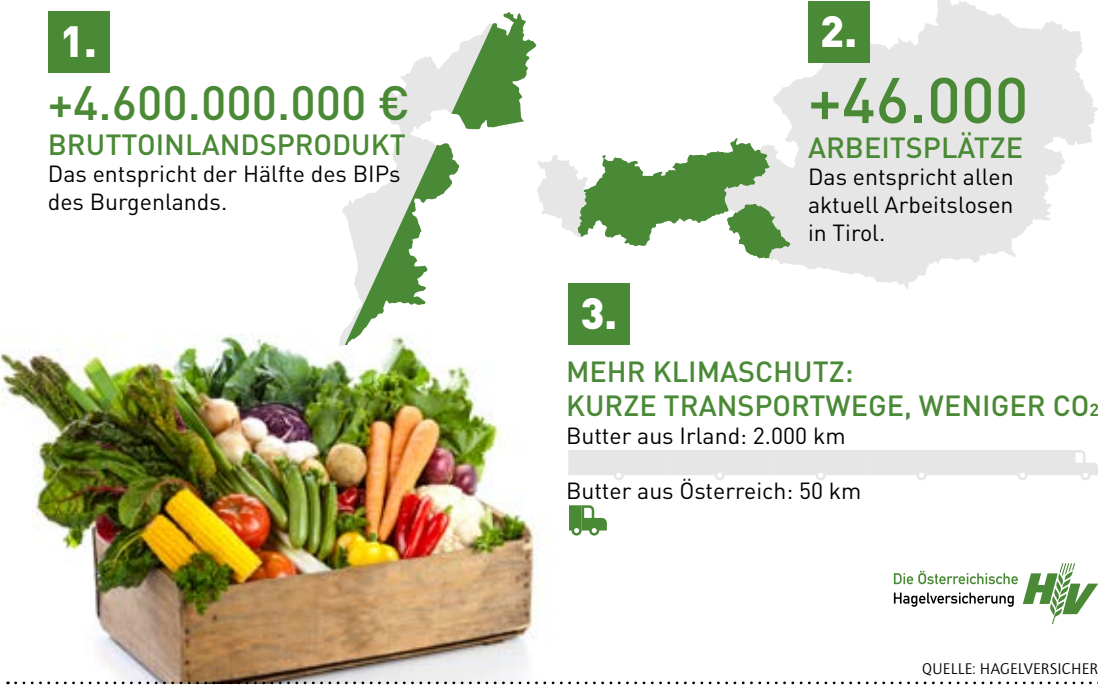
Heimische Lebensmittel schaffen Arbeitsplätze

Der Konsum heimischer Lebensmittel hat einen großen Wert. Das zeigen auch die neuen Berechnungen der Johannes-Kepler-Universität Linz und der Gesellschaft für Angewandte Wirtschaftsforschung (GAW) im Auftrag der Österreichischen Hagelversicherung: „Es geht beim Kauf heimischer Lebensmittel um mehr Arbeitsplätze in Österreich. Es geht aber auch um den Wirtschaftsstandort Österreich. 46.000 Arbeitsplätze werden geschaffen, wenn 20 Prozent mehr heimische Lebensmittel statt weltgereister Produkte gekauft werden. Zusätzlich sind heimische Lebensmittel durch kürzere Transportwege auch besser für Umwelt und Klima“, sagt Kurt Weinberger, Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Hagelversicherung.

Enormer Wert in der Krise

Die regionale Versorgung durch unsere Bäuerinnen und Bauern ist etwas Essenzielles, die Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln etwas Elementares. Dabei erfolgt die Produktion heimischer Lebensmittel unter immer

20 Prozent mehr heimische Lebensmittel bringen eine dreifache Dividende:



härter werdenden Umständen: Schäden durch Frost und ausbleibenden Niederschlag bereits im heurigen Jahr, zudem schwindende Agrarflächen durch fahrlässige Verbauung. Das Coronavirus führte uns aber die Abhängigkeit von in-

ternationalen Warenströmen vor Augen. Nicht alles ist immer und endlos verfügbar und es ist keine Selbstverständlichkeit, Lebensmittel überall und jederzeit zu bekommen. „Ernährungssicherheit kann man nicht importieren. Wir müs-

sen selbst die Voraussetzungen dafür schaffen, um die Bevölkerung im Krisenfall ausreichend ernähren zu können. Wir müssen in der Lage sein, die Regale in den Supermärkten mit mehr Lebensmitteln zu füllen, die in Österreich und

nicht in Chile oder Südafrika geerntet wurden und damit zu Weltreisenden werden. Die Landwirtschaft ist systemrelevant, aber auch unsere Lebensgrundlage, der Boden, muss als kritische Infrastruktur deklariert werden. Das heißt, die Sicherung der Versorgung im Land mit heimischen Lebensmitteln und damit die Sicherung unserer Böden sollen in der Bundesverfassung verankert werden. Denn wir sollten mittlerweile verstehen: Von Beton kann man nicht abbeißen“, so Weinberger.

Wieder mehr Regionalisierung

Die Globalisierung ist in vielen Bereichen – wie in der Wissenschaft oder der Politik – notwendig. Die Globalisierung ist aber in anderen Bereichen zerstörerisch. Dort brauchen wir wieder mehr Regionalisierung. Das gilt auch für die Versorgung der Bevölkerung mit regionalen Lebensmitteln. Wir sollten daher unsere Lebensgrundlage Boden vor Verbauung schützen, denn nur damit können wir eine ausreichende Selbstversorgung sichern.

ANZEIGE

Kaufen wir 20 Prozent mehr heimische Lebensmittel statt weltgereister Produkte. So schützen wir das Klima und schaffen zusätzlich 46.000 Arbeitsplätze.

SETZ EIN SIGNAL, KAUF REGIONAL!

www.hagel.at

Die Österreichische Hagelversicherung **HV**



Die Dr. Vogelgesang-Klamm in Spital am Pyhrn ist die längste Klamm Oberösterreichs.

FOTO: LEOPOLDEART, STOCK ANDRE.COM

FREIZEIT

Wo Wasser in die Tiefe fällt

Die Kraft und Energie des Wassers ist nirgendwo so stark zu spüren wie an einem Wasserfall. An heißen Sommertagen sind sie auch perfekte Ausflugsziele.

GABI CACHA

Oberösterreich ist ein wasserreiches Land. Intakte Fließgewässer und saubere Seen sind ein Schatz der Natur, der im Sommer auch Badevergnügen daheim ermöglicht. Wasser gibt es aber auch in den Bergen, wo es sich vielerorts über Tausende von Jahren seinen Weg über Felsen und Gesteine gebahnt hat. Tut es das in schmalen Tälern und Schluchten, spricht man von einer „Klamm“. Wasserläufe über Schneisen und tosende Wasserfälle ergeben dann Naturschauspiele, die besonders im Sommer gerne besucht werden.

Von Nixen und Eiswasser

In Krimml im Salzburger Land befinden sich die wohl berühmtesten Wasserfälle Österreichs – doch auch Oberösterreich hat Wasser im freien Fall zu bieten. Nach einer familientauglichen Wanderung gelangt man zum Beispiel zum Nixenfall in Steinbach am Attersee. Dort kann auch auf einer Tafel die Sage über die Nixe „Adhara“ nachgelesen werden, die der Erzählung nach einst im See lebte. In Hallstatt gibt es nach einer Wanderung entlang des Themenweges Echerntal den Wasserfall Waldbachstrub zu bewundern, wo das tosende Wasser etwa 50 Meter in die Tiefe stürzt. In der Region Nationalpark Kalkalpen lockt das Naturschutzgebiet Rinnerberger Wasserklamm mit dem Rinnerberger Wasserfall in Leonstein. Mit dem Rindberg Wasserfall hat auch Ebensee einen solchen zu bieten. Am Fuße des Schafbergs, am Südufer des Mondsees, ist es der

Wasserfall Kreuzstein, der Besucher anzieht. Und das nicht nur im Sommer: Er friert im Winter häufig ein und stellt dann als Eiswasserfall ein besonderes Naturschauspiel und beliebtes Fotomotiv dar. Der Traunfall in Roitham oder der Hohenzollern Wasserfall in Bad Ischl sind weitere Optionen für alle, die einen heimischen Wasserfall besuchen möchten.

An heißen Tagen durch eine kühle Klamm zu

BELIEBTE NATURJUWELE

Klammern und Schluchten:

Rettenbachklamm in Bad Ischl, Gimbach-Kaskaden im Weißenbachtal am Attersee, Koppenbrüllerhöhle in Obertraun, Burgstall-schlucht in St. Georgen am Walde, Klamm-leiten in Königswiesen, Stillensteinklamm in Grein, Wolfsschlucht in Bad Kreuzen, Klamschlucht in Klam, Kleines Kößlbachtal in Esternberg, Pesenbachtal in Feldkirchen an der Donau, Rinnende Mauer in Molln, Dr. Vogelgesang-Klamm in Spital am Pyhrn, Pießling Ursprung in Roßleithen.

Wasserfälle:

Nixenfall in Steinbach am Attersee, Wasserfall Waldbachstrub in Hallstatt, Rinnerberger Wasserfall in Leonstein, Rindbach Wasserfall in Ebensee, Hohenzollern Wasserfall in Bad Ischl, Wasserfall Kreuzstein in St. Gilgen



FOTO: JOHANN KEBLER

Der Nixenfall in Steinbach am Attersee ist ein beliebtes Ausflugsziel für Familien.



FOTO: BAD ISCHL, DANIEL LETNER

Durch die enge Felsschlucht der Rettenbachklamm in Bad Ischl wurde früher Holz getriftet.



FOTO: DO TOURISMUS, EINZELBERGER

Zwischen Klam und Saxon liegt die wildromantische Klamschlucht, einst Nährboden für Sagen und Mythen.



FOTO: TMAN

Die Rinnerberger Wasserklamm mit dem Rinnerberger Wasserfall in Leonstein ist ein Naturschutzgebiet.

wandern ist für Naturliebhaber das perfekte Ausflugsziel. Solche Möglichkeiten gibt es auch einige in Oberösterreich. Die längste zu durchwandernde Klamm des Landes – sie ist auch die zweitlängste in Österreich – befindet sich in Spital am Pyhrn: die Dr. Vogelgesang-Klamm.

1500 Meter und 500 Stufen

Benannt ist sie nach Moritz Vogelgesang, einst Gemeindefarmer von Spital am Pyhrn und zugleich Obmann des Verschönerungsvereins, als welcher er sich darum bemühte, die wildromantische, mehr als eineinhalb Kilometer lange Felsschlucht begehbar zu machen. Erstmals gelang das im Jahr 1906, nach einem Hochwasser wurde die gesamte Schlucht 1926

und 1927 mit Stiegen und Stegen, die im senkrechten Felsen verankert sind, zum Durchwandern hergerichtet. 500 Stufen sind zu erklimmen, wenn man die Klamm durchsteigen will.

Weitere Naturjuwelen in Form von „wanderbaren“ Schluchten oder Klammern in Oberösterreich sind zum Beispiel die Stillensteinklamm in Grein, die Rettenbach-Klamm in Bad Ischl, die Wolfsschlucht in Bad Kreuzen oder die Gimbach Kaskaden in Steinbach am Attersee. Wer sich bei sommerlicher Hitze einen kühlen Sprühregen wünscht, der kann die Rinnende Mauer in Molln besuchen. Bei dieser handelt es sich genau genommen um eine großflächige Quelle. Die Rinnende Mauer steht seit 1999 unter Naturschutz.

#miteinander OO

Nah versorgt. Sicher versorgt.

Fleischer, Bäcker, Obst- und Gemüsebauern. Unsere Lebensmittelproduzenten sorgen auch in Krisenzeiten für einen Einkaufskorb voller regionaler Produkte. Du kannst sie unterstützen. Mit einem Einkauf beim regionalen Nahversorger.

Schmankerl BOX

LUST auf LAND

Regional,
schmackhaft,
Oberösterreich

Fruchtige Erfrischung
Fruchtig erfrischender Sauerkirchensaft trifft auf milde Süße des Apfels – das Getränk der Familie Hofbauer aus Leonding ist der ideale Durstlöcher. Erhältlich Ab-Hof, online auf www.hofbauer-leonding.at und auf regionalen Wochenmärkten.



Für a guat's Gmüt
Mühlviertler Kräuter wie Thymian, Basilikum, Oregano, Zitronenmelisse, Bohnenkraut und Ringelblume geben dem Bio-Kräutersalz aus Liebenau diesen feinen Geschmack. Online erhältlich unter www.almkraeuter.at



Aromatischer Bio-Essig
Zart rauchiger, ausgewogener und aromatischer Thymiangeschmack charakterisieren das Produkt der Familie Leisch. Erhältlich Ab-Hof. www.kraeutermanufactur.at



Riecht gut – schmeckt gut
Feinste Zutaten aus Schnittlauch, Petersilie, einem Hauch Pfefferminze und Knoblauch verleihen dieser Gewürzmischung der Familie Stumptner aus Bad Leonfelden das Besondere. Erhältlich online auf www.wagnergut.at



Purer Fruchtgenuss
Glänzende, tiefröte Erdbeeren in Kombination mit Holunderblüten sorgen im Bio-Fruchtaufstrich von Nachbars Garten für genussvolle Momente am Frühstückstisch. Erhältlich Ab-Hof und online unter www.nachbarsgarten.at



FOTO: FOTODUETS - STOCK.ADOBE.COM

Im 16. Jahrhundert gelangte die Kartoffel aus ihrer Heimat, dem südamerikanischen Andengebiet, nach Europa. Damit das Nachtschattengewächs hier keimt, braucht es Bodentemperaturen von mindestens acht Grad Celsius.



FOTO: ANNA - STOCK.ADOBE.COM

Frühkartoffeln werden bei entsprechender Witterung bereits Ende Februar angebaut, Lagerkartoffeln folgen im April. Immer längere und heißere Sommer machen die Kultivierung aber zur Herausforderung. Bei Überschreiten der 30-Grad-Marke stellt die Knolle ihr Wachstum ein.



FOTO: MIKESPHOTO - STOCK.ADOBE.COM

Der Kartoffelkäfer und seine Larven können in kurzer Zeit ganze Felder kahl fressen. Auch der Drahtwurm und diverse Pilzkrankheiten bereiten häufig Probleme.



FOTO: EFERDINGER LANDL-ERDÄPFEL

Nach Beendigung des Knollenwachstums und Absterben des Laubes ist der Erntezeitpunkt gekommen. Mithilfe des Erdäpfelrodgers werden die Knollen aufgenommen, gesäubert und von Steinen, Mutterknollen etc. getrennt.



FOTO: ALEXANDER - STOCK.ADOBE.COM

Pro Jahr und Kopf werden in Österreich 45 Kilogramm der unterirdisch wachsenden Knolle gegessen. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 83 Prozent.

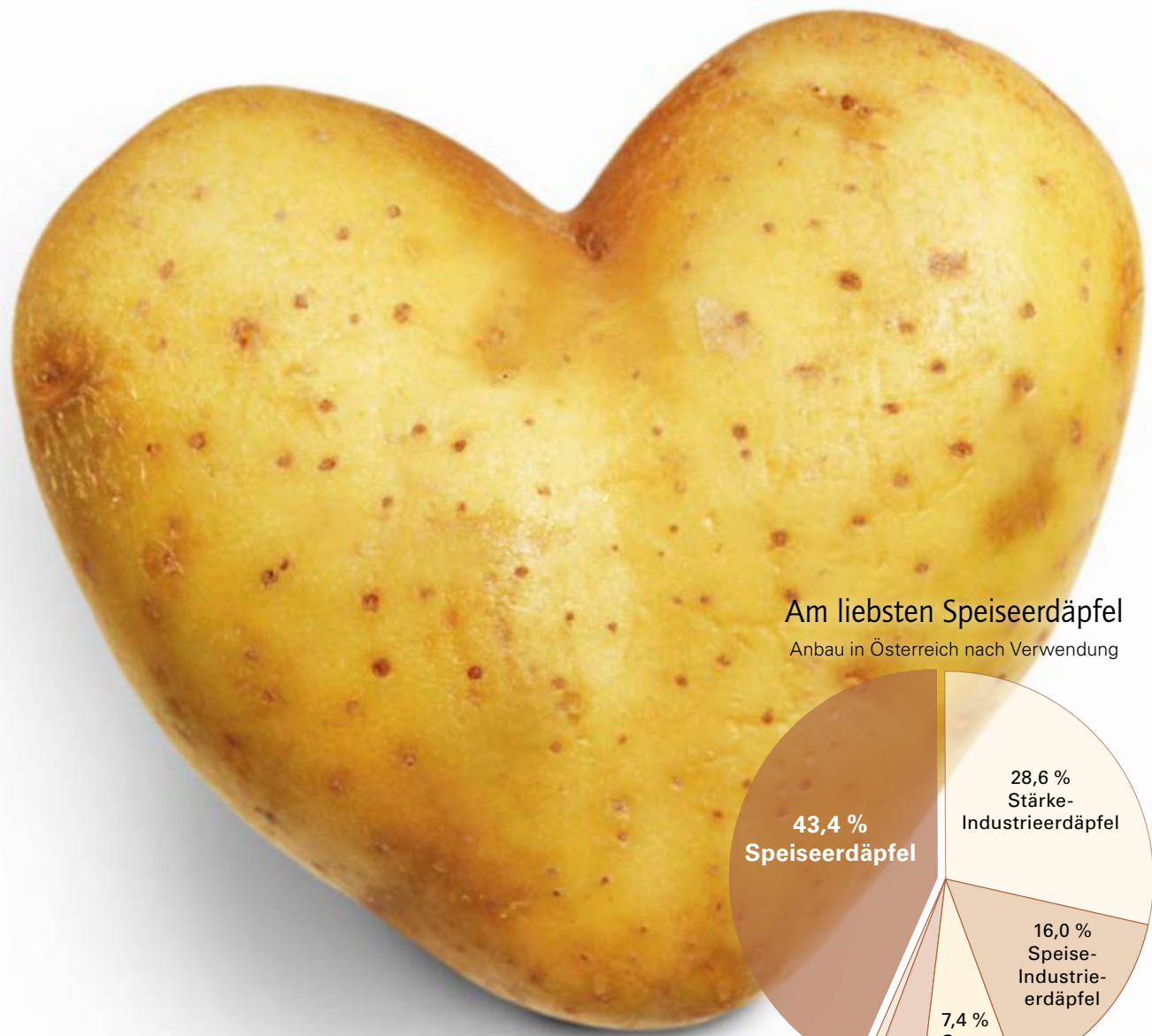
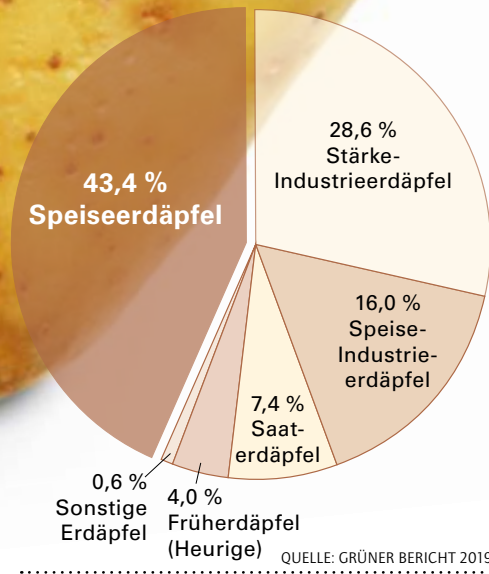


FOTO: BRAD PICT - STOCK.ADOBE.COM

Am liebsten Speiseerdäpfel
Anbau in Österreich nach Verwendung



REPORTAGE

Eine tolle Knolle

Kartoffel, Grundbirne, Potaten – der Erdäpfel, wie man in Österreich sagt, hat viele Namen. Vielfältig sind aber auch Form, Farbe und Verwendungsmöglichkeit der Erdfrucht.

ELISABETH HASL

Erdäpfel, langläufig auch als Kartoffeln bekannt, zählen zu den wichtigsten Nahrungsmitteln weltweit. Jährlich wird die Knolle auf nahezu 18 Millionen Hektar rund um den Globus angebaut. Etwa 24.000 Hektar entfallen auf Österreich. Im Fokus der heimischen Kartoffelbauern steht aber weniger Quantität als Qualität. Besonders hohe Anforderungen müssen Speiseerdäpfel-Produzenten erfüllen, welche nach den AMA-Richtlinien produzieren. Für sie gelten strenge, nahtlos rückverfolgbare Vorgaben hinsichtlich Düngung, Pflanzenschutz, Bewässerung und Hygiene. Am Markt und auch in den heimischen Supermärkten konkurrieren die Bauern jedoch häufig mit Kartoffelproduzenten aus fernen Ländern wie Ägypten und Israel, wo noch Pestizide eingesetzt werden, die hierzulande seit Jahrzehnten verboten sind. Auch aus ökologischer und sozialer Sicht kann die Importware nicht mit den heimischen Erdäpfeln mithalten. Denn neben langen Transportwegen resultieren auch miserable Tageslöhne aus den dortigen Produktionsmethoden. Ein Griff zu den gesunden, stärkehaltigen Knollen der oberösterreichischen Bauern ist daher auf vielfältige Weise sinnvoll.

Erhältlich sind die tollen Knollen ganzjährig im Einzelhandel. Vielfach werden sie durch Erzeugergemeinschaften wie Eferdinger Landl-Erdäpfel, Sauwald Erdäpfel oder Granitland Erdäpfel vertrieben. Aber auch Ab-Hof verkaufen Betriebe im ganzen Land die Stärkebomben. Über die Webseite www.gutesvombauernhof.at findet man den nächstgelegenen Hof.

Bunte Vielfalt – kaum zu „klauben“

Eröffnet wird die Erdäpfelsaison alljährlich mit den „Heurigen“. Die typisch österreichische Spezialität zeichnet sich durch nussigen Geschmack, schuppige Schale und verhältnismäßig geringen Stärkegehalt aus. Die Zeit der Früherdäpfel ist jedoch beschränkt. Nur bis Ende Juli dürfen sie als „Heurige“ vermarktet werden. Auf österreichische Qualität verzichten müssen Konsumenten ab da aber nicht. Die Ernte der ersten lagerfähigen Kartoffeln – das Erdäpfel-Klauben – startet im August. Diese lassen sich aufgrund ihrer festen Schale auch vorrätig halten. Für Abwechslung sorgen die vielen Formen und Farben. Von weiß bis sonnengelb, rosa, violett und marmoriert erfreuen die verschiedenen Sorten das Auge von Genießern.



FOTO: CONGEBERG - PHOTANT

Kartoffeln sind gesund und machen satt. Neben Kohlenhydraten in Form von Stärke enthalten sie reichlich Kalium und Magnesium sowie Vitamin C und B. Hervorzuheben ist auch die hohe biologische Wertigkeit des Kartoffelproteins – eine gute Alternative zu den tierischen Eiweißquellen.

Wie schaut's in Europa aus?

Erdäpfelanbau in Hektar
EU-28: 1.723.793 ha

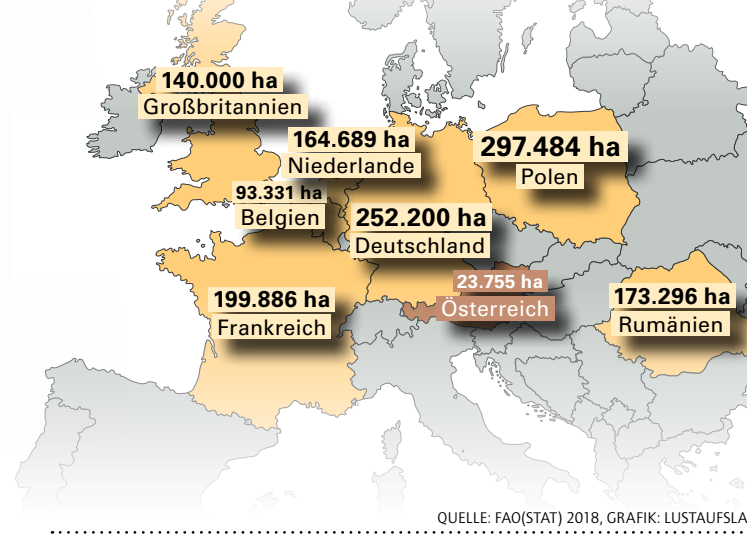


FOTO: SARA WINTER - STOCK.ADOBE.COM

Fälschlicherweise werden Kartoffeln oft als „Dickmacher“ bezeichnet. Berechtigt ist der Vorwurf aber nur bei frittierten und stark verarbeiteten Erzeugnissen wie Chips und Pommes frites. Gekocht bringt es die Knolle lediglich auf schlanke 70 Kilokalorien pro 100 Gramm.

Spezialitäten aus dem Eferdinger Landl

Die ersten heurigen Erdäpfel sind da. Die Spezialität der Eferdinger Landl-Bauern wird als „Junge Eferdinger“ angeboten. Neben den Heurigen startet auch die Jungknoblauch-Saison.

Die jungen Eferdinger schmecken nussig und haben ein zartes Fleisch. Die Knollen sollen mit der Schale genossen werden, sie schmecken somit noch würziger. Sie sind kalorienarm und leicht verdaulich. Eine Spezialität ist der Jungknoblauch, bei dem die gesamte Pflanze gegessen werden kann. Frischer Knoblauch ist geschmacklich intensiver als getrockneter Knoblauch. Jedoch ist er milder und geruchsärmer.



FOTO: LANDL-BAUERN

VL: Ewald Mayr, oö. Erdäpfelprinzessin Katharina, Manfred Schauer

Das Landl-Gemüse ist am Tag nach der Ernte im Geschäft. Die Umwelt wird zudem durch die kurzen Transportwege geschont. Das Eferdinger Landl-Gemüse gibt es bei Spar, Maximarkt, Billa, Merkur, ausgewählten Uni- und Nah&Frisch-Märkten.

ANZEIGE

Schaller: „Raiffeisen OÖ gibt Kunden Sicherheit und Stabilität“

Im Interview erklärt Heinrich Schaller, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ, wie Kunden in Zeiten von Corona vom Selbstverständnis der Raiffeisenbankengruppe in Oberösterreich profitieren und wie sie ihnen hilft, die aktuellen Herausforderungen zu meistern.



FOTO: RLB OÖ

„Unsere Firmenkunden profitieren gerade jetzt von unserer besonderen Finanzierungs- und Förderkompetenz“, betont Heinrich Schaller.

Herr Generaldirektor, Corona hat jeden Einzelnen in den vergangenen Monaten vor neue Herausforderungen gestellt. Wie hat die Raiffeisenlandesbank OÖ diese bewältigt?

SCHALLER: Wir haben früh ein umfangreiches Maßnahmenpaket für unsere Kunden und Mitarbeiter geschnürt. Sicherheit und Gesundheit sind dabei stets im Mittelpunkt gestanden. Gerade die Corona-Pandemie zeigt die Stärke von Raiffeisen in Oberösterreich: Unsere Kunden profitieren von der persönlichen Betreuung vor Ort und der tiefen Verwurzelung in der Region sowie unserer Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Wie hat Raiffeisen OÖ ihre Kunden in dieser schwierigen Phase begleitet?

Im Privatkundenbereich sind wir, was die Abwicklung der täglichen Bankgeschäfte betrifft, mit unserem Online-Banking „Mein ELBA“ hervorragend aufgestellt. Für beratungsintensive Themen waren wir auch in den vergangenen Monaten jederzeit für unsere Kunden erreichbar, vorwiegend telefonisch

oder per E-Mail. In dieser Krisenzeit hat sich gezeigt, dass die persönliche Begleitung einen großen Mehrwert für Kunden hat, aber durchaus auch einmal über Telefon oder Videokonferenz stattfinden kann. Davon haben insbesondere unsere Firmenkunden profitiert.

Welches Maßnahmenpaket wurde für Firmenkunden geschnürt?

Bei den Unternehmen geht es jetzt vor allem darum, die Liquidität sicherzustellen und damit für Stabilität zu sorgen. Gemeinsam mit unseren Kunden versuchen wir, die besten Lösungen im Zusammenhang mit den staatlichen Förderungen zu erarbeiten. Hierbei kommt den Kunden unsere Finanzierungs- und Förderkompetenz besonders zugute. Als Partner der Menschen und Unternehmen in den Regionen setzen wir alle uns zur Verfügung

stehenden Mittel ein, damit unsere Kunden und der gesamte Wirtschaftsstandort so gut wie möglich aus dieser noch nie da gewesenen Situation kommen.

Wie beurteilen Sie die wirtschaftliche Entwicklung in den kommenden Monaten?

Derzeit kann man nur sehr schwer abschätzen, wie sich die nächsten Monate wirtschaftlich entwickeln werden. Das merken wir auch bei vielen Kunden, die Stimmung ist von Unsicherheit geprägt. Ich gehe davon aus, dass es erst 2021 zu einer echten Erholung kommt. Fest steht, dass Bereiche, wie etwa im Besonderen Tourismus-Betriebe, auch über den Sommer hinaus enorme Herausforderungen bewältigen müssen. Unseren Kunden stehen wir dabei als verlässlicher Partner zur Seite.

ANZEIGE

WAS EINER NICHT SCHAFFT, DAS SCHAFFEN VIELE.

Dieser Gedanke hat Raiffeisen zur stärksten Gemeinschaft Österreichs gemacht – mit über 4 Millionen Kunden. Das schafft Sicherheit – und davon hat jeder Einzelne etwas. In mehr als 1.900 Bankstellen in allen Regionen des Landes. Mit echten Beratern, die Ihnen persönlich zur Seite stehen. Und mit Mein ELBA, Österreichs persönlichstem und meistgenutztem Finanzportal. Nutzen auch Sie die Vorteile der stärksten Gemeinschaft Österreichs. Mehr auf www.raiffeisen-ooe.at

www.raiffeisen-ooe.at

Raiffeisen Meine Bank

Hunde sind treue
Gefährten und in der
Regel auch sehr
kinderfreundlich. Sie
brauchen aber viel
Bewegung und
Beschäftigung.

KINDER

Das Haustier als Lehrmeister

Es gibt viele positive Aspekte, die der Umgang mit Tieren auf Kinder hat. Sich einen tierischen Hausgenossen anzuschaffen sollte dennoch gut überlegt sein.

GABI CACHA

Jedes Kind liebt Kuscheltiere, aber vielen ist das nicht genug: Sie wünschen sich früher oder später ein echtes Haustier. Ihr Bitten und Betteln darum sollte aber nicht der einzige Grund sein, sich ein Tier ins Haus zu holen. Eltern müssen sich darüber im Klaren sein, dass ein Kind nicht die alleinige Verantwortung für ein Tier tragen kann. Ein eigenes Haustier bedeutet eine zusätzliche Aufgabe für die ganze Familie. Wenn diese geschlossen hinter dem Wunsch nach einem neuen „Familienmitglied“ steht, ist das schon eine gute Voraussetzung für das Zusammenleben mit einem tierischen Hausgenossen, das den Alltag für alle bereichern kann.

Tägliche Freude, tägliche Pflichten

Natürlich gibt es noch ein paar andere Fragen zu klären – zum Beispiel: Welches Tier passt am besten zu den zeitlichen, räumlichen und finanziellen Ressourcen einer Familie? Nicht jedes Tier eignet sich zum Kuscheln und Spielen. Außerdem gibt es mit ihm nicht nur Freuden zu erleben, sondern auch Arbeit: Füttern, sauber halten und seinen Bedürf-

nissen nachzukommen macht nicht immer Spaß, muss aber trotzdem jeden Tag sein. Schließlich ist ein Tier kein Spielzeug, das nur nach Lust und Laune benutzt wird.

Positive Mensch-Tier-Beziehung

Die Beziehung zu einem Tier kann für Kinder sehr bereichernd sein. Aus wissenschaftlicher Sicht lassen sich diese unterscheiden in psychologische Auswirkungen, neurobiologische Effekte und soziale Aspekte, wie Brigitte Rametsteiner erklärt. Sie ist Projektmanagerin für „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“ (TGI). Als tiergestützte Intervention wird der gezielte Einsatz von Tieren für pädagogische, psychologische und sozialintegrative Angebote bezeichnet, am Bauernhof werden diese mithilfe von Nutztieren gemacht. „Es gibt Studien, die beweisen können, dass Tiere beim Menschen Depressionen mildern und Angst reduzieren können“, sagt Rametsteiner. Tiere könnten in Stresssituationen viel abfedern. Außerdem fördere Kontakt mit Tieren die Empathiefähigkeit eines Menschen. „Kinder, die viele Tierkontakte haben, sind in der Interaktion

„Kinder, die viel Kontakt
zu Tieren haben, sind
auch in Konfliktsitu-
ationen empathischer.“

BRIGITTE RAMETSTEINER

eloquenter, offener und interessierter. Das heißt, sie sind auch in Konfliktsituationen empathischer“, so Rametsteiner. Ebenso sei nachgewiesen, dass bei Tierkontakt die Ausschüttung von Oxytocin angeregt wird – das ist ein Hormon, das etwa auch beim Stillen aktiviert und daher oft als „Bindungshormon“ oder „Kuschelhormon“ bezeichnet wird.

Die erwähnten positiven Auswirkungen auf den Menschen seien die Basisfunktionen einer Mensch-Tier-Beziehung, die in Therapie und Förderung noch gezielter genutzt werden. „Durch Tierkontakte werden alle Sinneswahrnehmungen angeregt“, weiß die Expertin.

In der vom Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) seit mehr als 15 Jahren forcierten Tiergestützten Intervention am Bauernhof werden landwirtschaftliche Nutztiere eingesetzt. „Die Hühner sind dabei immer ein Renner“, berichtet Rametsteiner, „sie üben eine enorme Faszination aus, egal ob auf Jung oder Alt.“ Das Huhn spreche durch seine Größe die Fürsorge-rolle des Menschen an. Durch seine höhere Körpertemperatur fühlt es sich immer schön warm an. „Auch das Federkleid stellt für die meisten eine ganz interessante Erfahrung dar, weil es viel weicher ist, als man denkt. Die Tiere selbst sind ebenso leichter, als man meint, und sie sind ganz ruhig, wenn man sie im Arm hält.“ Im Gegenzug dazu flöße der spitze Schnabel der Tiere etwas Respekt ein und es brauche Mut, ein Huhn aus der Hand fressen zu lassen.

Kinder können viel lernen

Durch ein Haustier lernen Kinder, was es bedeutet, Verantwortung zu tragen und Rücksicht auf die Bedürfnisse von anderen zu nehmen. Kinder, die für das Wohlergehen eines Tieres sorgen, es füttern und pflegen, stärken dadurch auch das eigene Selbstwertgefühl. Sie bekommen ein Gefühl dafür, was es heißt, zuverlässig und konsequent zu sein.

„Ganz viel Positives“ kann Astrid Schallauer aus Walding berichten, wenn sie von ihrem Familienleben mit Kindern und Hund erzählt. „Unser Hund ist wirklich ein Teil der Familie, er ist auf jedem Foto mit drauf und bei jedem Fest dabei. Wenn meine Kinder später an ihre Kindheit zurückdenken werden, wird der Hund immer ein zentraler Teil davon sein, davon bin ich überzeugt“, sagt Schallauer. Beruflich ist sie als Kinderpsychologin tätig, der Hund kam vor drei Jahren aber ins Haus, weil die Kinder ihn sich so sehr gewünscht haben. „Das hätte ich mir

WELCHES TIER IST GEEIGNET?



- Hund: Hunde sind sehr menschenbezogen und nicht gerne allein. Sie brauchen täglich Auslauf.
- Katze: Sie lieben Streicheleinheiten und können auch sehr verspielt sein – allerdings nur dann, wenn sie auch gerade wollen.
- Meerschweinchen: Sie mögen keine lauten Geräusche und sind Fluchttiere, können aber auch zutraulich werden. Sie brauchen Beschäftigung.
- Kaninchen: Sie sind ängstlich und mögen es nicht, wenn man sie hochhebt. Auch zum Kuscheln sind sie nicht geeignet. Kaninchen brauchen Artgenossen.
- Vögel: Sie brauchen einen großen Käfig und können laut sein. Ziervögel sollte man nicht alleine halten.
- Fische: Tiere zum Angreifen sind Fische nicht, doch sie lassen sich gut beobachten. Der Blick in ein Aquarium kann beruhigend wirken.

auch als Psychologin nicht erwartet, dass der Hund so ein identitätsstiftender Teil der Familie wird“, sagt sie. Das Tier bringe viel Freude ins Familienleben und sei oft Gesprächsthema, „es dreht sich

einfach viel um den Hund“. Ein Haustier bringe aber auch Verantwortung mit sich. Es will und muss umsorgt und gepflegt werden. Eltern sollten auch bedenken, dass anfängliche Versprechungen von Kindern nicht immer eingehalten werden und die Verantwortung für das Tier sowie der größte Teil der Arbeit dafür bei ihnen hängen bleibt. „Eltern dürfen nicht davon ausgehen, dass sich das Kind ständig um den neuen Hausgenossen kümmert. Viele unterschätzen das, weil es zuvor vielleicht so stark um das Tier gebettelt hat“, sagt Schallauer.

Mit einem Haustier erleben viele Kinder auch einen ersten Todesfall mit. „Das kann eine gute und wichtige Erfahrung für Kinder sein“, sagt die Psychologin. Anhand des Tieres können Tod und Abschied thematisiert werden, ohne dass es existenziell zu wichtig werde. Schallauer ist auch selbst längst von den positiven Seiten des Haustieres überzeugt: „Als zweifache Mama gehört das Spaziergehen mit dem Hund zu meinen Ressourcen im Alltag“, sagt die Psychologin.

Kommunikation ohne Worte

Dass Kinder durch den Umgang mit Tieren auch menschliche Emotionen besser verstehen lernen, bestätigt auch der Kinderpsychologe Andreas Hinterhölzl-Tumfart, der auch tiergestützt arbeitet. „Emotionale zwischenmenschliche Kommunikation ist meist nonverbal. Dadurch, dass Tiere ausschließlich nonverbal kommunizieren können, lernen Kinder, das auf den Menschen umzulegen“, sagt der Psychologe. Tiere mit einem ausgeprägten Sozialverhalten seien dafür besonders geeignet. Etwa ein Hund, der als menschenbezogenes Tier auch mehr

Reaktion auf das Verhalten seines Gegenübers zeigt. Antworten auf Fragen wie „Was braucht mein Tier?“ oder „Wie geht es meinem Tier?“ zu finden können Kinder aber mit Tieren aller Art lernen.

WICHTIGE FRAGEN ZUERST

- Wie viel Zeit pro Tag/pro Woche benötigt das Tier und wie viel Zeit steht tatsächlich zur Verfügung?
- Wie viel Geld kostet seine Anschaffung und wie hoch sind die regelmäßigen Ausgaben, die anfallen werden (Futter, Zubehör, Tierarzt)?
- Wer kann das Tier versorgen, wenn die Familie auf Urlaub fährt oder aus anderen Gründen dies nicht tun kann?
- Ist der zur Verfügung stehende Platz/Auslauf für das Tier ausreichend, um es artgerecht zu halten?



SPIELEBROSCHÜRE

„Spielideen – für große und kleine Abenteuer“ haben die Bäuerinnen im ÖÖ Bauernbund in der gleichnamigen Broschüre gesammelt, die rechtzeitig zum Ferienstart erscheinen wird. Diese kann per E-Mail an office@ooe.bauernbund.at bestellt werden. Die Broschüre ist kostenlos, allerdings werden je nach bestellter Menge Versandgebühren verrechnet (1 Stück: 1,50 Euro, 3 bis 6 Stück: 3 Euro).



IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe IV/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 Lechthaler (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; **Geschäftsführung/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: 16. Juni 2020. Verteilt durch Post AG.

GEFÖRDERTE DOPPELHAUSHÄLFTEN



Mietkauf oder
Eigentum

GRIESKIRCHEN POLHEIMERWEG

- ca. 113 m² Wohnfläche
- großzügige Terrasse und Eigengarten
- Fertigteilgarage
- HWB=33 kWh/m²a, f_{GES} 0,70
- Fertigstellung: Herbst 2021

KEMATEN/KREMS WEIDENWEG

- ca. 103 m² Wohnfläche
- großzügige Terrasse und Eigengarten
- Doppelcarport
- HWB=39 kWh/m²a, f_{GES} 0,75
- Fertigstellung: Mai 2021

ROHRBACH HOPFENGASSE

- ca. 113 m² Wohnfläche
- großzügige Terrasse und Eigengarten
- Doppelcarport
- HWB=29 kWh/m²a, f_{GES} 0,58
- Fertigstellung: Juni 2021

www.oowohnbau.at

Kontakt:

Grieskirchen und Rohrbach: Mona Hagmayr
Tel.: +43 (0) 732 700 868-121 | mona.hagmayr@oowohnbau.at
Kematen/Krems: Andrea Ladberg
Tel.: +43 (0) 732 700 868-122 | andrea.ladberg@oowohnbau.at



Heißes Eisen, scharfe Schneid

Die Blütezeit der Sensenwerke ist lange vorbei. Verloren ist das Handwerk aber nicht. Regelmäßig kann man ehemaligen Schmiedekünstlern bei der Arbeit über die Schulter schauen.

ELISABETH HASL

Hammerherrn oder „Schwarze Grafen“, so wurden die Besitzer der Sensenwerke früher genannt. Der Arbeit mit Feuer, Eisen und Hammer, durch die sie oft mit Ruß bedeckt waren, verdankten sie nicht nur ihren Spitznamen, sondern auch ihren immensen Wohlstand. Rasch stiegen sie

zu angesehenen Bürgern mit prachtvollen Herrenhäusern auf. Ihre Stellung konnten sie vom 16. Jahrhundert weg lange Zeit wahren. Erst durch die Mechanisierung der Landwirtschaft verlor die Zunft an Bedeutung. Im 20. Jahrhundert mussten schließlich viele Produktionsstätten schließen. So auch das Sensenwerk „Redtenbacher“ in Scharnstein. Erst durch die Eröffnung des Museums „Geyerhammer“ kehrte wieder Leben im alten Hammerwerk ein.

Schmiedekunst erleben

Jeden ersten Samstag im Monat kann man dort den letzten Sensenschmieden des Almtals über die Schulter schauen. Einer von ihnen ist Werner Fasser. Mit 15 Jahren begann er als „Hammerbua“ im Werk zu arbeiten. Er erklärt: „Bis eine Sense fertig ist, braucht es insgesamt 28 Arbeitsschritte.“ Am schwierigsten seien die ersten Arbeitsgänge, jene des „Hammerschmieds“ und des „Eßmeisters“, gewesen. Um die Fertigkeiten und auch die Stückzahl (pro Tag circa 350 Sensen) zu schaffen, brauchte es drei Jahre. „Am Anfang war das schon schwierig. In der Nacht, bevor ich das erste Mal alleine beim Hammer

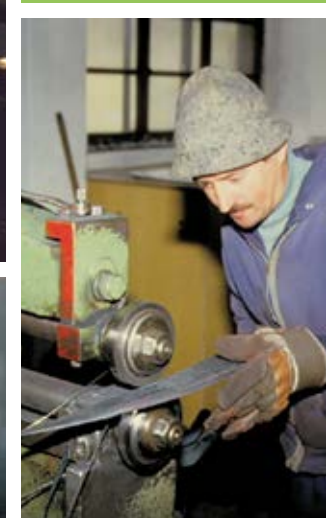


1 Werner Fasser beim „Zainen“: Das Bröckl wird auf die gewünschte Länge gebracht. Zudem wird die „Hamme“ geformt.

2 Aus dem Zain fertigt der Eßmeister die „Breitsense“. In vier Arbeitsgängen erhält die glühende Sense ihre Form.



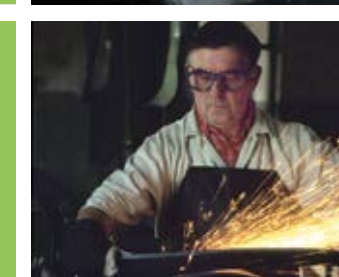
3 Mittels Beschneidemaschine wird die vom Schmieden ungleichmäßige Schneide vom Bart (hinten) bis zur Spitze beschnitten.



4 Im Härtefeuer wird die Sense nochmals glühend gemacht. Ist sie gleichmäßig orangefarben, kommt sie zum Abkühlen ins Ölbad.



5 Das „Dengeln“ dient dem Schärfen der Schneide. Durch das Hämmern wird die Schneide dünner und dadurch auch schärfer.



6 Nachdem die Schneid geschliffen ist, wird die Sense für den Verkauf gerichtet, rostschutzlackiert und etikettiert.

FOTOS: ANHÖRIG - STOCK.ADOBE.COM, MONIKA LUTZ, KULTUR- UND FREIZEITVEREIN SCHARNSTEIN

geessen bin, hab ich nicht gut geschlafen“, schmunzelt Fasser. Dennoch habe er die Arbeit gern gemacht: „Es hat mir gefallen, mein eigener Herr zu sein. Man hatte keinen direkten Chef. Jeder hat genau gewusst, welches Modell und wie viele Stücke er in der Woche zu machen hat.“ Der Umgang unter den Kollegen war freundschaftlich – bei Not am Mann half man sich gegenseitig aus. „Außerdem haben wir für die damalige Zeit gut verdient“, meint der heute 67-Jährige. Fast zwei Jahrzehnte arbeitete er im Scharnsteiner Werk, bevor es 1987 geschlossen wurde. In dieser Zeit verließen alljährlich 280.000 rasiermesserscharfe Sensenblätter in 120 verschiedenen Ausführungen das Werk.

Vom Bröckl zum Sensenblatt

Ausgangsprodukt der fingerfertigen Schmiede war das sogenannte „Bröckl“, ein Stahlstück mit 18 Zentimeter Länge. Bearbeitet wurde es zunächst vom „Hammerschmied“. Dieser zog das heiße Eisen mittels „Zainhammer“ in die jeweilige Sensenlänge, meist um die 70 Zentimeter, und formte die „Hamme“, also jenen Teil, mit dem die Sense später am Sensenwurf befestigt wird. Die nächsten vier Arbeitsschritte führte der „Eßmeister“ aus. Er „breitete“ den schmalen Zain durch vier Hitzen und den 3,5 Meter langen und von einem Wasserrad angetriebenen „Breithammer“. „Dann hat man die Sense im Rohzustand gehabt“, erzählt Fasser. Nach dem Aufstellen des Rückens und dem Beschneiden der Breite wurde die Sense gehärtet. „Dazu ist sie in einen Ofen mit 1100 Grad Celsius Hitze gekommen. War die Sense orangefarben, ging es zum Abkühlen für ungefähr vier Sekunden ins 40 Grad Celsius warme Ölbad“, erläutert der Schmied. Ebenfalls der Härtung diene der nachfolgende „Anlaßvorgang“. Dabei wurde versucht die Temperatur bei 150 Grad Celsius für eine weitere Viertelstunde konstant zu halten. Durch das zweifache „Dengeln“ erzeugten die Sensenschmiede schließlich Spannung und Schärfe des fertigen Sensenblattes.

Auf d'Schneid kommt es an

Meisterschmied Fasser beherrscht aber nicht nur die Kunst des Schmiedens, sondern auch jene mit der Sense zu mähen. Wie viele Landwirte in Österreich verwendet er die Sense für das Mähen von „Leidn“, sprich Wiesen mit Hanglage. „Das Wichtigste ist eine gute Schneid und dass der Spitz richtig steht. Ist der Spitz ein wenig verbogen, kommt man beim Mähen in d'Erden“, sagt Werner Fasser. Sein Tipp: „Die Sense eben hinlegen, dann sollte der Spitz etwa drei Zentimeter in die Höhe stehen.“

AB 29. MAI
IM ZEITSCHRIFTEN-
HANDEL
ERHÄLTlich

UNSER
SALZKAMMERGUT
FRÜHLING 2020 / Nr. 13 / € 7,00



Almtal
WALD UND GENUSS

Ausflugs-Abo!

Lesen Sie täglich das „OÖ Volksblatt“
3 Monate für nur € 49,- und Sie erhalten
von uns **zusätzlich kostenlos** einen
hochwertigen **FUXTEC-Picknick Korb**
mit integrierter **Kühltasche** im
stylischen Design!

JETZT:
3 Monate inkl.
Picknick Korb
um nur € 49,-

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

überliefert reichliches
volksBLATT

Foto: Syda Productions - stock.adobe.com/Fuxtec

Guter Schlaf mit natürlichen Materialien

Wer gut geschlafen hat, kann energiegeladener in den Tag starten. Wer nicht gut geschlafen hat, nimmt die fehlende Erholung als Mangel wahr und fühlt sich erschöpft oder müde. Diesem Mangel kann man entgegenwirken: Die Schlaf- und Schlafzimmerexperten von **Innenarchitektur und Tischlerei Bernegger** wissen, wie man guten Schlaf unterstützt. Wenn es um guten Schlaf geht, spielt auch das Holz eine wichtige Rolle. Deshalb werden bei **Bernegger** die positiven Eigenschaften von massivem Holz bewusst eingesetzt. Neben der Zirbe sind auch andere Holzarten hervorragend fürs Schlafzimmer geeignet, wo sie für gesun-



Peter Bernegger:
„Am liebsten verwenden wir nachhaltige und regionale Produkte und Materialien.“

des Raumklima sorgen und ihre entspannende Wirkung entfalten. Peter **Bernegger** hat Anfang dieses Jahres die Geschäftsführung von seinem Vater übernommen. Der



Massives Holz sieht nicht nur gut aus, sondern unterstützt guten Schlaf.

Familienbetrieb in zweiter Generation kombiniert jahrzehntelange Erfahrung mit traditionellem Handwerk, individueller Planung und produziert ausschließlich in Österreich.

Wer auf der Suche nach gutem Schlaf ist, beginnt mit einem Rundgang im 400 Quadratmeter großen Schauraum. Bei **Bernegger** bekommt man alles aus einer Hand: Bett, Schrank, Kommode, Latten-

rost, Matratze, Teppich, Vorhänge uvm. Individuelle Kundenwünsche werden bei der Planung berücksichtigt. Hier kann sich das Unternehmen auch auf seine eigenen Betrieb hervorragend ausgebildeten Facharbeiter verlassen. ANZEIGE

KONTAKT



**Innenarchitektur –
Tischlerei Bernegger** GmbH
4564 Klaus 135
office@tischlerei-bernegger.at
Tel. 0 75 85/205
www.tischlerei-bernegger.at

SA.HARA
KLEID 39,99 EUR

Frische Sommertrends zum Verlieben

Ferne Länder und weite Reisen scheinen dieses Jahr unerreichbar. Aber mit den aktuellen Modetrends holen wir uns die weite Welt ganz einfach in unseren Kleiderschrank und genießen den Sommer in unserer schönen Heimat.

Die neuen Kollektionen überzeugen mit warmen Farbtönen, dekorativen Mustern und einer großen Prise Leichtigkeit in Form von luftigen Materialien und lockeren Schnitten. Kleider in den verschiedensten Varianten und von kurz bis lang sind ideal für heiße Sommertage. Bei den Mustern sind Blätter- und Palmendrucke die klaren Favoriten, aber auch Ethnoelemente, Blüten und grafische Muster sind



FOTO: FUSSL

Blätter- und Palmendrucke sind heuer klare Favoriten.

gefragt. Gürtel betonen die Taille, Schlitz, Wickel-effekt und neue Schnitte sorgen für Abwechslung. Bei den Hosen reicht das Angebot von knapp und kurz bis zu langen Modellen, die mit bequemer Weite überzeugen.

Herrenmode mit Stil

Bei Männern stehen Bermudas und Shorts für den sportlichen Freizeitlook hoch im Kurs. Baumwolle und Leinen sind leicht und sorgen für einen tollen Tragekomfort. Perfekter Kombipartner für einen smarten Look sind trendige Kurzarmhemden oder Leinenhemden, am besten mit kleinem Stehkragen. Die Naturfaser hält an heißen Tagen wunderbar kühl und der charakteristische Knitterlook gibt dem Outfit zudem noch eine zusätzliche Prise Lässigkeit. Noch mehr schöne Mode für einen unbeschwerten Sommer findet man in der Fussl Modestraße.

WERBUNG



FOTO: FUSSL

Bermudas und Shorts sind immer trendig.

Gönn' dir was Schönes!

FUSSL

Modestraße

fussl.at