

LUST *auf's* LAND

Ei(n) Kunstwerk der Natur

Das Ei ist schon an und für sich ein kleines Wunder der Natur. Beschützt durch eine Schale schlummert im Inneren ein hochwertiges Lebensmittel. Kunstvoll verziert erfreut es zu Ostern Auge und Gaumen. SEITE 16



ERNÄHRUNG

Herkunft

Woher Lebensmittel kommen und wie sie gekennzeichnet sind. SEITE 2

MACHEREI

Braugerste

Der Klimawandel erfordert beim Anbau des Bierrohstoffs ein Umdenken. SEITE 6

NATUR

Kein „Freiraum“

Es heißt zwar freie Natur, aber auch am Land gelten gewisse Regeln. SEITE 12

KINDER

Vögel erkennen

Steckbriefe und Stimmen von Vogelarten, die sich jetzt im Garten tummeln. SEITE 20

GENAU GESCHAUT

Woher kommen die Lebensmittel?

Diese Frage stellen sich immer mehr Konsumenten. Darauf Antworten zu finden ist in vielen Fällen schwierig bzw. überhaupt nicht möglich. Lust aufs Land zeigt, welche Regeln bei der Kennzeichnung gelten.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Für Konsumenten ist die Lebensmittelherkunft oft nicht erkennbar. Insbesondere bei Verarbeitungsprodukten, in der Gemeinschaftsverpflegung sowie in der Gastronomie tappen sie diesbezüglich meist im Dunkeln. Viele von ihnen erwarten jedoch eine ehrliche und gesicherte Information, woher die Erzeugnisse stammen. Lust aufs Land hat wieder einmal genau geschaut und versucht Licht in die komplexe Thematik zu bringen.

Verarbeitetes Fleisch muss nicht gekennzeichnet sein

Auf europäischer Ebene gibt es zwar verpflichtende Herkunftangaben, jedoch gelten diese nur in Teilbereichen. So schreibt die EU diese aktuell für bestimmte Lebensmittel wie etwa frisches Obst und Gemüse, Fisch, unverarbeitete Eier oder verpacktes Frischfleisch vor, nicht aber beispielsweise für verarbeitetes Fleisch.

Dazu zählen neben Fertigprodukten auch Wurstwaren wie Salami, Schinken, Bratwürstel, Frankfurter oder Streichwurst. Die Konsumenten erfahren hier nicht, woher das darin enthaltene Fleisch kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde. Auch wer sich gerne an der Frischetheke bedienen lässt, sollte sich bewusst sein: Wo das Tier aufgewachsen ist und geschlachtet wurde, muss für den Konsumenten nicht erkennbar sein. „In einer Welt, in der alles transparent ist, scheint es fast absurd, dass wir nicht einmal wissen, woher das Fleisch in unseren Würsten kommt. Im Ausland gelten oft nicht dieselben Haltungsbedingungen wie in Österreich“, erklärt Hannes Royer, Obmann des Vereins Land schafft Leben.

AMA-GÜTESIEGEL

In Österreich gibt es seit mehr als 20 Jahren gut funktionierende, freiwillige Qualitätssysteme wie das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel. Diese dürfen unter bestimmten Voraussetzungen für Frischeprodukte wie Milch, Fleisch, Obst oder Eier, aber auch für einige verarbeitete Produkte wie Joghurt, Käse, Wurstwaren, Speiseöl oder Tiefkühlgemüse verwendet werden.

Die beiden Siegel sind staatlich anerkannt. Alle Kriterien – von der Qualität bis zur österreichischen Herkunft – werden laufend von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Am AMA-Gütesiegel nehmen circa 40.000 bäuerliche Erzeuger teil, rund 700 Lizenznehmer zeichnen ihre Produkte damit aus.

Insbesondere bei verarbeiteten Lebensmitteln kaufen Konsumenten oftmals die sprichwörtliche „Katze im Sack“, da die Herkunft der Zutaten in vielen Fällen nicht ausgelobt werden muss.

Bei verpacktem Frischfleisch ist die Regelung hingegen strenger. Dieses muss genau gekennzeichnet sein und darf zum Beispiel nur das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel (siehe Infokasten links unten) tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.

Butter-Check: Nur 70 Prozent aus heimischer Milch

Auch bei Milch und Milchprodukten gibt es bis dato keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Bauernbund und Jungbauernschaft nahmen dies kürzlich zum Anlass und führten einen Regionalitäts-Check bei Butter durch. Dabei wurden Butter und Butterschmalzprodukte in 34 verschiedenen Filialen der größten Lebensmitteleinzelhändler in Oberösterreich untersucht. Mehr als 400 Butter-Proben haben gezeigt, dass lediglich 70 Prozent der angebotenen Butter-Produkte aus Österreich stammen. Das heißt im Umkehrschluss, dass 30 Prozent der Butter in heimischen

Im Handel:

30 % aus ausländischer Milch
70 % aus österreichischer Milch

einem sehr günstigen Preis angeboten. Das bestätigen auch die Ergebnisse des Regionalitäts-Checks. Im Durchschnitt waren die Eigenmarken um 2,7 Euro pro Kilogramm Butter günstiger. Auch die Herkunft war nicht immer auf den ersten Blick ersichtlich. Obwohl österreichische Herkunft suggeriert wird, stecken bei Eigenmarken oft Rohstoffe aus aller Welt in den Produkten. „Konsumenten durchschauen diese Spielchen der Handelsketten oft nicht. Dazu bräuchte es beim Einkauf schon Spezialwissen“, betont Hiegelsberger. Billige Butter ist für Konsumenten ein Lockprodukt, bei dem sie gerne zugreifen. Dies wirke sich stark auf die Mengen aus. Laut Agrarmarkt Austria (AMA) wurde die Butter in der zweiten Jahreshälfte 2020 zu knapp 40 Prozent in Aktion gekauft. „Das zieht einen wirtschaftlichen, viel mehr aber noch einen emotionalen Schaden beim Konsumenten und



FOTO: LUSTAUFLAND/ZNKÖVC

„Konsum-Ente“ des Jahres: Iglo Tiefkühl-Broccoli



FOTO: LUSTAUFLAND/ZNKÖVC

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) kürt mit der „Konsum-Ente“ regelmäßig das ärgerlichste Lebensmittel-Produkt des Jahres. Für das Jahr 2020 geht dieser Negativpreis an Iglo. Der Hersteller, der in seiner Kommunikation die Herkunft seines Gemüses eng mit dem Marchfeld verknüpft, sorgte mit seinem tiefgefrorenen Broccoli aus Ecuador für den größten Unmut bei den Konsumenten.

Produzenten nach sich“, so Christian Lang, Obmann der oberösterreichischen Jungbauernschaft.

Der Check ergab auch, dass bei pflanzlichen Butter-Alternativen, die billiger produziert werden können, gerne optisch geschummelt wird. Pflanzliche Streichfette werden zunehmend in Butter-Form abgepackt, ins gleiche Regal gestellt und mit dem Hinweis „zu verwenden wie Butter“ deklariert. Gerade in Pseudo-Butter wie Margarine steckt meist Palmöl. Diese vermeintliche Butter-Alternative geht auf Kosten von Regenwäldern.

Kennzeichnung rasch umsetzen

Die transparente Kennzeichnung der Herkunft von Lebensmitteln ist seit Jahren eine zentrale Forderung des Bauernbundes. Durch eine durchgängige und klare Auslobung der Herkunft könnte eine tatsächliche Wahlmöglichkeit für Konsumenten geschaffen werden. Die ver-

pflichtende Herkunftskennzeichnung für Primärzutaten wie Fleisch, Milch und Eier – sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen als auch bei verarbeiteten Lebensmitteln – ist auch bereits im Regierungsprogramm verankert. Nur umgesetzt wurde sie bis dato noch nicht.

Der dafür zuständige Gesundheitsminister Rudolf Anshober hat kürzlich einen ersten Verordnungsentwurf vorgelegt. Dieser sieht jedoch nur eine Umsetzung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung für Rindfleisch und Eier vor. Die bäuerlichen Interessensvertreter sprechen daher von einer „abgespeckten Version“. Der Minister verweist indes auf die Unvereinbarkeit mit EU-Recht. Gemäß einem Gutachten des Europarechtsexperten Walter Obwexer sei jedoch eine nationale Kennzeichnung von Rindfleisch, Eiprodukten sowie Obst und Gemüse auch bei verarbeiteten Produkten rechtlich möglich.

Laut einer Motivanalyse der AMA erachten auch 90 Prozent der Konsumenten die österreichische Herkunft bei Lebensmitteln als wichtig. „Die Konsumenten haben sich Klarheit und somit auch Wahlfreiheit in der Kantine und vor dem Supermarktregal verdient. Zudem wäre eine rasche Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auch für die Bäuerinnen und Bauern

sowie die Umwelt begrüßenswert“, erklärt Hiegelsberger.

Aber auch bei Produkten, bei denen die Kennzeichnung bereits gesetzlich verankert ist, lohnt es sich auf die Herkunft zu achten. Aktuell zeigt sich das beispielsweise bei den Frühkartoffeln. Diese haben in Österreich erst Ende Mai Saison, doch bereits jetzt sind die ersten „Heurigen“ in den Supermarkt-Regalen zu finden. Sie werden aus Ländern



FOTO: LUSTAUFLAND/NURSCH-EDLMAYR

Speisefrühkartoffeln, die aktuell im Handel angeboten werden, haben eine lange Reise hinter sich.

wie Ägypten oder Israel importiert. Und das obwohl die heimischen Erdäpfeln durch ihre Lagerfähigkeit das ganze Jahr über ausreichend verfügbar sind. Sie werden von August bis November geerntet und bis zur nächsten Frühkartoffelernte gelagert, die Ende Mai beginnt.

Die Lösung für das derzeitige Kartoffel-Dilemma liegt eigentlich auf der Hand: Überschüssige heimische Erdäpfel essen statt Frühkartoffeln aus Ägypten zu importieren. Doch die typische Gastronomie-Kartoffel ist für Konsumenten aufgrund ihrer Größe unattraktiv. Begehrt sind feine kleine Frühkartoffel, und das am besten schon Mitte

März. Für Hannes Royer eine absurde Situation: „Durch die Lagerfähigkeit haben wir das ganze Jahr über österreichische Kartoffeln zur Verfügung und müssen nicht zu Importware aus Ländern wie Ägypten und Israel greifen. Jeder Griff ins Regal ist auch ein Produktionsauftrag – denn nachgeschlichtet wird nur das, was vorher auch herausgenommen wurde. Greifen wir also nicht zu importierten Frühkartoffeln, werden diese auch nicht mehr nachbestellt.“



Agrarlandesrat und Bauernbund-Obmann Max Hiegelsberger

„Bei der Herkunftskennzeichnung geht es darum, den Konsumenten Wahlfreiheit beim Einkauf zu ermöglichen.“

Auf in das Grillvergnügen

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



Eine echte Gaumenfreude

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 Speckränderl aufweisen. Wenn man nach dem Grillen bei reduzierter Hitze die Gustino-Edelstücke etwas rasten lässt, ist ein saftiger und herzhafter Geschmack garantiert.

WERBUNG

GUSTINO
Strohschwein

Eine bewusste Wahl
Das klimafreundlichste Schweinefleisch Österreichs

Strohhaltigkeit

60% mehr Platz

Wo gibt's GUSTINO Schweinefleisch?

OÖ: Fleischer-Fachgeschäfte: Amstler - Windhaag, Bitter - Aigen/Mk., Fechter - Reichraming, Feichtinger - Schärding, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, Gosauer Speiserei - Gosau, Kitzmüller - Heilmonsöd, Köttstorfer - Linz, Leibetseder - Rohrbach, Pachinger - Arbing, Pöpll - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Strasser Markt Perg und Naam, Wegschaidler - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun, Wührer - Maria Schmolln;

Lebensmittelhandel Selbstbedienungstheke: Maximarkt, Lidl

C+C Abholmärkte: Transgourmet, Metro

ERNÄHRUNG

Glücksbringer im Essen?

Menschliche Emotionen sind Resultat eines komplexen Zusammenspiels von Nerven, Hormonen und Botenstoffen. Die Bausteine hierfür werden vielfach über die Nahrung zugeführt. Die menschliche Glückszentrale mit Lebensmitteln anzuheizen ist aber gar nicht so leicht.

ELISABETH HASL

Der menschliche Körper ist ein komplexer Organismus, in dem kleinste Stoffe große Bedeutung haben. Serotonin ist einer davon. Im Volksmund wird er wegen seiner positiven Wirkung auf die Emotionen auch gerne als Glückshormon bezeichnet. Tatsächlich fungiert die wenige Nanometer große Substanz in der menschlichen Glückszentrale, dem Gehirn, aber als Neurotransmitter. Was das ist, erklärt Katharina Glück, Leiterin der Abteilung für Psychiatrie und psychotherapeutische Medizin am Klinikum Wels-Grieskirchen: „Ein Neurotransmitter ist ein Botenstoff, der Informationen in unserem Nervensystem von einer Nervenzelle zur nächsten weiterträgt.“

In dieser Funktion beeinflusst Serotonin Körpertemperatur, Appetit, Schmerzempfinden, Emotionen und Antrieb. „Neben Serotonin kennt die Wissenschaft mehr als 100 andere Botenstoffe. Vermutlich gibt es aber Tausende davon. Ohne diese körpereigenen Boten könnten die Nerven nicht kommunizieren und der Mensch nicht denken, fühlen oder sich bewegen. Da jeder Transmitter eine spezifische Funktion hat, funktionieren sie nur im abgestimmten Zusammenspiel perfekt. Folglich ist es wichtig die Botenstoffe im Gleichgewicht zu halten. Stress, ungesunde Ernährung und wenig Schlaf bewirken jedoch Gegenteiliges und bringen den Transmitterhaushalt gehörig durcheinander. Müdigkeit, Leistungsschwäche, Antriebslosigkeit und Depressionen können die Folge sein.“

Serotoninspiegel durch Lebensmittel erhöhen

Studien besagen, dass Menschen mit Depressionen einen im Mittel um 50 Prozent erniedrigten Serotonin-Spiegel haben. Um die Laune hoch und den Frustrationsball flach zu halten, liest man daher oft die Empfehlung, Lebensmittel wie Bananen, Schokolade oder Walnüsse zu essen. Gute Idee, aber nicht zielführend. „Solche Lebensmittel können zwar den peripheren Serotoninspiegel beeinflussen. Der Serotoningehalt im Blut hängt aber nicht mit der Serotoninaktivität im Gehirn zusammen“, erklärt Glück. Schuld daran sei die Blut-Hirn-Schranke, ein besonderer Schutzmechanismus des Gehirns, bei dem

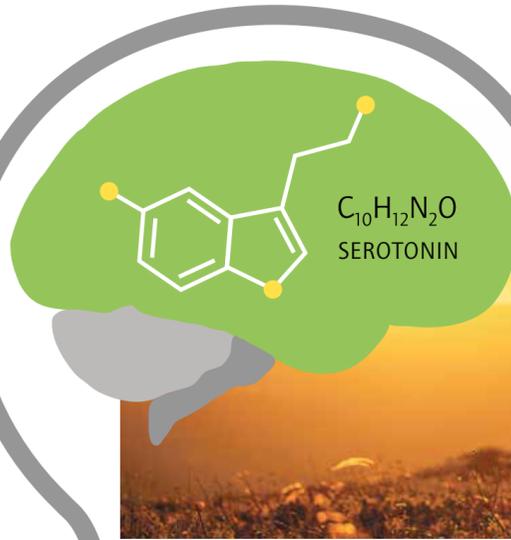
das Blut gefiltert wird und nur wenige Substanzen durchgelassen werden. Auch das Serotonin aus der Nahrung wird durch diese Barriere am Passieren gehindert, sodass es nicht dorthin gelangen kann, wo es gebraucht wird und glücklich machen kann – ins Gehirn. Im „Zentrum unseres Denkens und Fühlens“ kann folglich nur jenes Serotonin wirken, dass das Gehirn selbst produziert. Bei der Synthese kann die Ernährung aber unterstützend wirken.

Aminosäure Tryptophan: Baustein zum Glück

Ausgangsstoff für den Glücksbringer Serotonin ist die essenzielle Aminosäure Tryptophan, welche über die Nahrung aufgenommen werden muss. Nur wenn ausreichend davon vorliegt, kann das Gehirn die optimale Menge des Neurotransmitters Serotonin herstellen. Von der Einnahme Tryptophans ist die Expertin aber wenig überzeugt. „In Studien haben Einzelsubstanzen in Form von Nahrungsergänzungsmitteln, ausgenommen Vitamin D und Omega-3-Fettsäuren, zu keiner Verbesserung von depressiven Symptomen geführt. Eine gesunde, mediterrane Mischkost dagegen schon.“ Letztere zeichnet sich durch eine hohe Aufnahme von Gemüse, Obst, Früchten, Nüssen, Hülsenfrüchten, Vollkorn, Getreide, Fisch und ungesättigten Fettsäuren aus. Auch ausreichend Tryptophan wird durch diese Ernährungsform zugeführt.

Positive Wirkung hat auch körperliche Betätigung. „Dabei fällt Tryptophan in größerer Menge als Abbauprodukt an und steht zur Synthese von Serotonin zur Verfügung. Dies dürfte einer der Mechanismen der antidepressiven Wirksamkeit von körperlicher Bewegung und Sport sein“, erläutert Glück. Aber auch Sport und eine ausgewogene Ernährung sind noch keine Garantie für gute Laune. Aus dem Rohstoff Tryptophan müssen die Hirnzellen schließlich erst das Serotonin bilden. Das braucht seine Zeit und wird von Faktoren wie Tageszeit und Hormonen beeinflusst. Nachteilig wirkt sich etwa ständiger Stress aus, weil dabei viel Cortisol und Noradrenalin produziert wird. „Beides sind lebenswichtige Hormone, die es uns ermöglichen, herausfordernde Situationen gut zu bewältigen. Chronischer Stress jedoch führt zu einem Mangel beider Substanzen und damit zu Symptomen einer Depression“, gibt die Psychiaterin zu bedenken. Damit steht fest: Für dauerhaft gute Laune reicht es nicht gewisse Lebensmittel zu essen. Auch die Lebensführung spielt eine prägnante Rolle. Um gut durch schwierige Phasen zu kommen, lohnt es sich daher folgende Tipps zu beachten:

- einen stabilen Nacht-Tag-Rhythmus einhalten
- frisch gekochte, an der mediterranen Mischkost orientierte Mahlzeiten zu sich nehmen
- körperliche Bewegung in der Natur so oft und lange wie möglich



- viel Sonne tanken (gerade jetzt im Frühjahr)
- Hobbys und soziale Kontakt pflegen, auf die eigenen Bedürfnisse schauen

Kleine Sünden mit belohnender Wirkung

Zumindest für kurze Zeit gibt es aber Leckereien, die erwiesenermaßen die Stimmung aufhellen. Ihr Geheimrezept: Sie sind reich an Kohlenhydraten oder Fetten. Dadurch wird ein spezielles Areal im Gehirn, das Belohnungszentrum aktiviert. Kommen Kohlen-

hydrate und Fett in einem Lebensmittel geballt vor, wird der Effekt sogar noch verstärkt.

In der Evolution hat dieser Mechanismus das Überleben der Menschen gesichert – heute wird er oft zum Problem. Denn der Belohnungsreiz überlagert nicht selten das Sättigungsgefühl. Übergewicht kann die Folge sein. Es spricht aber nichts dagegen, sich ab und zu eine kleine Sünde zu genehmigen. Ob der Griff nun auf süße, saure oder pikante Knabbereien fällt, ist letztlich von individuellen Vorlieben abhängig. Das eine Lebensmittel, das jeden glücklich macht, gibt es nämlich nicht.



FOTO: ANITA POLINA / SHUTTERSTOCK - ADBRE STOCK



Apfelschnecken

Zutaten:
Teig: 500 g Backfein Weizenmehl universal, 30 g Germ, 175 ml Milch, 75 ml Öl, 30 g Zucker, 4 Dotter, 2 EL Rum, Salz, Schale von ½ Bio-Zitrone (abgerieben)
Fülle: 2 bis 3 Äpfel, Zimt, Zucker
Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung:
Alle Zutaten, außer Mehl, schaumig schlagen. Dann Teil des Mehles dazurühren und den Rest mit dem Knethaken unterkneten. Es soll ein nicht zu fester, glatter Teig entstehen. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch dazugeben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.
Für die Fülle Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit Zimt und Zucker nach Belieben verfeinern.
Den aufgegangenen Teig circa 1 cm dick ausrollen, mit der Fülle bestreichen und zusammenrollen. Etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, noch einmal circa 20 bis 30 Minuten gehen lassen und anschließend in heißem Fett ausbacken.

QUELLE: HABERFELLNER WERBUNG

Breitschopf macht Stimmung in der Küche

Die Küche ist das Herz des Hauses. Keine Party, bei der nicht alle in der Küche landen, der schnelle Kaffee am Morgen, der Plausch beim Kochen, ... Der Stellenwert der Küche als gefühltes Zentrum ist inzwischen gebaute Realität. Vor allem an der offenen Küche zeigt sich das. Mehr als 20 Prozent der Österreicher wohnen in einer wandlosen Kombination aus Kochen, Essen und Wohnen. „Küchen sind so individuell wie ihre Besitzer. Mittlerweile entwickelt sich die Küche immer mehr zum Wohnraum, sie muss hohen ästhetischen Ansprüchen genügen. Drei große Trends lassen sich beobachten: Schönes Holz, innovative Oberflächen und Küchensysteme, die so flexibel sind, dass der Raumgrundriss keine Rolle mehr spielt – damit hat man nicht nur beim Essen mehr Spaß, sondern auch beim Kochen. Holz macht wohnlich, Holz schafft Behaglichkeit



Küchen von Breitschopf: 100 Prozent österreichische Qualität

und reguliert das Raumklima“, so Inhaber Johann Breitschopf.

Rechtzeitig planen

Schon bei der Hausplanung und in der Rohbauphase sind wichtige Entscheidungen für die Küchenplanung zu treffen. Perfekt ist eine Küche nur dann, wenn sie den

Lebensgewohnheiten der Benutzer entspricht. Daher bietet Breitschopf eine umfassende Beratung von der Idee, Planung bis zur Küchenproduktion und Montage – alles aus einer Hand.

Welche Küche darf es sein? Eine Wohnküche? Welche Form soll die Küche haben: einzeilig oder

zweizeilig, L-förmig, V-förmig, U-förmig oder eine Insellösung? Schon in der Rohbauphase ist die richtige Installation entscheidend wie z. B. Abluftrohrdimension für den Dunstabzug, Wasserleitungen und Abläufe, Elektroanschlüsse und richtige Platzierung von Steckdosen oder die Öffnungsrichtung der Türen und die Fensterbretthöhe.

Spannende Ideen

Breitschopf – die Markenküche aus Österreich – zeigt attraktive Küchenneuheiten von Design, Klassik bis Landhaus. Individuelle Küchenlösungen und spannende Einrichtungsideen werden von den Breitschopf-Küchenfachberatern serviert. Als österreichisches Familienunternehmen mit mehr als 60 Jahren Erfahrung profitieren Kunden davon, dass ihre Wünsche direkt umgesetzt werden. Man erhält die Breitschopf-Küche ohne

GEWINNSPIEL



Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

Küchen-Gutschein

(Der Gewinn umfasst einen Gutschein im Möbelwert von 8000 Euro Listenpreis für alle von Breitschopf erzeugten Möbelteile. Nicht einlösbar auf Messekaufverträge und bestehende Aufträge. Nicht in bar ablösbar; gültig bis 31. Dezember 2021)

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele
Teilnahmeschluss: 6. April 2021

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 gibt es unter www.lustaufsland.at

Zwischenhandel direkt geliefert – von der Idee, Planung, Produktion und Montage. ANZEIGE

DER DIREKTE WEG ZUR KÜCHE.



Jetzt! KÜCHEN Laufmeter Preise.

Breitschopf

HAUSMESSE

29. März bis 3. April

Breitschopf-Küchenzentrum
Ennser Straße 146, A-4407 Steyr-Dietach am Heuberg

www.breitschopf.at

MACHEREI

Braugerste im Klimawandel

Geänderte klimatische Bedingungen und Fortschritte in der Pflanzenzüchtung eröffnen neue Perspektiven für die Winterbraugerste.

Dieser Tage wird, zur Freude aller Bierliebhaber, bereits der Rohstoff für die nächste Bier-Generation in die Erde gebracht. Die erste Wahl bei Getreide ist seit jeher die Sommerbraugerste, die sich aufgrund innerer Eigenschaften, Ausbeute und Verarbeitbarkeit ideal für Mälz- und Brauzwecke eignet. Der Landwirt wählt dabei mit Sorgfalt den idealen Anbauzeitpunkt, der je nach Witterung zwischen Ende Februar und Anfang April liegt, und überlässt auch bei der richtigen Sortenwahl nichts dem Zufall. Zur Verwendung als Braugerste eignen sich nur speziell für diesen Zweck gezüchtete Braugerstesorten.

Der Klimawandel bringt die Sommerbraugerste jedoch zusehends in Bedrängnis. Mit steigenden Temperaturen und zunehmender Frühjahrstrockenheit fallen die Erträge und die Proteinwerte steigen in ein für Bierbrauer unbrauchbares Maß. Passen

die Qualitäten nicht, bleibt dem Landwirt nur die Vermarktung als Futtergerste.

Winterbraugerste als Alternative

Winterbraugerste hat gegenüber Sommerbraugerste einen entscheidenden Vorteil: Während die Sommerbraugerste zu keimen beginnt, hat die im Herbst gesäte Winterbraugerste die feuchten Monate der kalten Jahreszeit bereits bestens genutzt, um kräftige Wurzeln und dichte Bestände zu entwickeln. Damit ist sie weniger empfindlich gegenüber Trockenheit und dem Klimawandel. Bei Sommer- als auch bei Wintergerste sind die kommenden Wochen und Monate für den Landwirt entscheidend, in denen er mit viel Fachwissen und kulturangepasster Bestandsführung Erntemenge und -qualität absichern kann.

Jahrelang arbeiteten Züchter daran, die Wintergerste braufähig zu machen, indem sie optimale

VON DER GERSTE ZUM BIER

- Die Aussaat von Sommerbraugerste erfolgt im Frühjahr, jene der Winterbraugerste im Herbst.
- Wärme und eine gute Wasserversorgung sorgen für einen schnellen Aufgang der Saat.
- Im Juli ist sowohl für die Sommer- als auch Winterbraugerste die Zeit zur Ernte.
- Erntegut wird an die Saatbau geliefert, wo es gereinigt und auf Qualität geprüft wird.
- In der Mälzerei wird aus Gerste Malz. Malz ist kurz gekeimtes und wieder getrocknetes Getreide.
- Sudhaus: Malz wird zerquetscht, mit Wasser versetzt und in der Maispfanne gekocht.
- Neben Wasser und Malz ist Hopfen ein wichtiger Bestandteil. Dieser wird der Bierwürze beigegeben.
- In der Flaschenhalle erfolgt die Abfüllung in Flaschen, selbstverständlich vollautomatisch.
- Ob aus der Flasche oder frisch vom Zapfhahn – heimisches Bier ist immer ein Genuss.

CHARAKTER, FARBE & GESCHMACK

Die Liste der Zutaten für gutes Bier ist kurz: Wasser, Hopfen, Hefe und Gerste, aus der Malz gewonnen wird. Malz bestimmt Charakter, Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres. Der Mälzungsprozess beginnt mit dem Einweichen der Gerste, um die angestrebten biologischen und biochemischen Reaktionen einzuleiten.

In einem weiteren Schritt, der Keimung, werden Enzyme gebildet, welche die im Korn enthaltene Stärke in Malzzucker verwandeln. Die Intensität dieser Abbauvorgänge bestimmt sowohl die Qualität des Malzes als auch die Qualität der daraus hergestellten Biere.

Beim anschließenden Darren werden durch Hitzeeinwirkung die biochemischen Umsetzungen des keimenden Getreides gestoppt und in einen lagerfesten Zustand, dem Fertigprodukt „Malz“, überführt. Unterschiedliche Darrrtemperaturen lassen helles und dunkles Malz entstehen. Dies bestimmt auch den Typ der späteren Biere.



BIERLAND ÖSTERREICH

- Österreich ist ein traditionsreiches Bierland. Das Land zählt mehr als 300 Brauereien, deren Sortenreichtum und Geschmacksvielfalt mit mehr als 1000 Biervarianten einzigartig ist.
- Auf rund 30.000 Einwohner kommt eine Brauerei – damit besitzt Österreich eine der höchsten Brauereidichten weltweit.
- Der Selbstversorgungsgrad mit Bier beträgt in Österreich 104 Prozent.
- 2018 betrug der Gesamtausstoß an Bier in Österreich 9.826.497 Hektoliter. Das sind beinahe zwei Milliarden Krügerl Bier.
- Durchschnittlich trinkt jeder Österreicher im Jahr rund 104 Liter Bier. Dies bedeutet im weltweiten Vergleich Platz zwei hinter Tschechien.
- Die beliebteste Biersorte der Österreicher ist mit circa 65 Prozent das Lager- bzw. Märzenbier.
- In Österreich gilt das Reinheitsgebot nicht. Was genau im Bier sein darf, ist jedoch im österreichischen Lebensmittelbuch streng geregelt.
- Ob Helles, Dunkel- oder Schwarzbier: Österreichs Landwirte stehen am Beginn der Wertschöpfungskette. Sie produzieren hochwertige Rohstoffe für heimische Brauereien. Neben feinstem Hopfen ist dies überwiegend zweizeilige Sommerbraugerste.

HISTORISCHES



Vergorener Brotteig soll vor rund 6000 Jahren in Mesopotamien den Ursprung des ersten „Bieres“ markieren. Alle frühgeschichtlichen Hochkulturen entwickelten die Braukunst weiter.

Die Geschichte des Bieres wesentlich geprägt hat die Braukunst der Mönche im frühen Mittelalter. Sie waren es auch, die dem Bier neben Wasser und Malz erstmals Hopfen als Würz- und Haltbarkeitsmittel zusetzten.

Um eine einheitlich hohe Qualität sicherzustellen, erließ der bayrische Herzog Wilhelm IV ein Gebot, dass zur Herstellung von Bier einzig und alleine Gerstenmalz, Hopfen und Wasser zu verwenden seien – das Reinheitsgebot von 1516, das bis zum heutigen Tag gültig ist.

WISSENSWERTES ZUR BRAUGERSTE

Der heimischen Brauindustrie stehen 160.000 Tonnen Braugerste der Ernte 2020 zur Verfügung.

Der Anteil der braufähigen Sommerbraugerste wird auf etwa 100.000 Tonnen geschätzt. Deutliche Zuwächse gibt es bei der Winterbraugerste.

Wichtiges Qualitätskriterium für Braugerste ist ein geringer Proteingehalt von maximal 9,5 bis 11,5 Prozent.

Für 100 Liter Bier braucht man 20 bis 21 Kilo Braugerste.



Saatbau Linz: Von der Züchtung bis zur Veredelung

Um die Versorgungssicherheit mit heimischen Rohstoffen zu gewährleisten, sind Mälzereien und Brauereien daran interessiert, regional produzierte Braugerste zu erhalten. Klimatisch bedingt wird es in Österreich immer schwieriger, den Bedarf an Sommerbraugerste zu decken. Die Saatbau Linz investiert laufend in die Entwicklung qualitativ hochwertiger und ökonomisch besser konkurrenzfähiger Winterbraugersten. Die Saatbau Erntegut vermittelt die Braugersten-Anbauverträge. Hier wird die gesamte Produktionskette vom Anbau bei ausgewählten Vertragsbauern bis zur Veredelung in den Brauereien organisiert. Strikte Produktionsrichtlinien



Vertragsanbau der Saatbau Linz

sichern Menge und Qualität des Rohstoffes mit den vom Kunden geforderten Produkteigenschaften. Das Bekenntnis, auf Rohstoffe aus Österreich zu setzen, sichert den Vertragslandwirten aus der Region zusätzliche Wertschöpfung und bindet die örtlichen Partner des Landhandels in die Logistik ein.

MACHEREI ONLINE
www.lustaufland.at/
macherei



ERNÄHRUNG

Ein echter Brenner

Kren ist ein fixer Bestandteil des Osterfestes. Die Wurzel verfeinert Speisen und besitzt zudem antivirale und entzündungshemmende Eigenschaften.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Kren gibt nicht nur jeder Jause aufgrund der Senföle eine spezielle Würze, sondern ist auch gesundheitlich besonders wertvoll. Aufgrund seiner Inhaltsstoffe wurde Kren heuer zur Heilpflanze des Jahres gekürt. „Kren lüftet den Geist“, so besagt es der Volksmund, und beim Zubereiten fließen mitunter auch die Tränen. Wer aber Kren einatmet, der wird auch hartnäckigen Schnupfen oder Husten los.

Erst scharf und bitter, dann stärkend und geschmackig

Die Krenwurzel ist eigentlich deshalb scharf, um Fraßfeinde abzuschrecken. Die Menschen hingegen essen Kren gerade wegen seiner Schärfe. Richtig dosiert, erhöht Kren das Geschmacksempfinden. Das Senföl im Kren ist leicht flüchtig, weshalb es auch leicht in die Nase steigt. Die Nase beginnt zu laufen und der Kren treibt Tränen in die Augen. Aber einmal gegessen und verdaut, wirkt er heilsam, stärkt das Immunsystem und beugt bakteriellen Atem- und Harnwegsinfekten vor.

Der Gehalt an Vitamin C ist in Kren doppelt so hoch wie der in Zitrusfrüchten. Zudem ist Kren reich an B-Vitaminen – das schafft starke Nerven und sorgt für volle Energie. Er liefert dem Körper Vitalstoffe wie Kalium, Eisen, Phosphor, Kalzium, Mag-

nesium sowie Aminosäuren und Isothiocynate – wichtig unter anderem für Muskeln, Nerven, Verdauung, Blut, Knochenaufbau, Kreislauf und Immunabwehr. Aber die wohl wichtigsten Wirkstoffe im Kren sind die schwefelhaltigen Senföle, die dem Kren nicht nur die Würze geben, sondern auch dabei helfen, krank machende Bakterien im Körper zu bekämpfen. Kren regt zudem den Appetit an, fördert den Kreislauf und die Durchblutung der Schleimhäute sowie die Produktion von Verdauungssäften und wirkt auch Blutdruck-senkend.

Hauptanbaugebiet liegt in der Steiermark

„Kren will täglich seinen Herren sehen“, heißt es im Volksmund. Denn Kren zu erzeugen ist sehr arbeitsaufwändig. Insgesamt wächst die Pflanze 200 Tage in der Erde heran. Nach etwa einem Monat wird jede einzelne Stange noch einmal aus der Erde gehoben und überflüssige Triebe werden entfernt. Das sogenannte „Kren heben“ ist es, was den Krenanbau zur Herausforderung macht. Das traditionelle Anbaugebiet befindet sich im südöstlichen Teil der Steiermark. Aber auch in Oberösterreich gibt es

Scharfmacher: Frisch geriebener Kren tut der Gesundheit gut und verfeinert zahlreiche Gerichte.



FOTO: PHOTOREW - ADREBISTOCK.COM

einige Landwirte, die diese Heilpflanze kultivieren. Hierzulande hat Kren besonders zu Ostern eine große Bedeutung. Der Kren wird mit dem österlichen Passionsgeschehen verknüpft – und nebenbei auch kulinarisch mit Osterschinken und Osterei. Inmitten der österlichen Leckerbissen soll er auch das tränenreiche Leiden Christi symbolisieren.

RICHTIGE LAGERUNG

Legt man Kren ungewaschen bei Kellertemperatur in Sand, hält er bis zur nächsten Ernte, ohne an Inhaltsstoffen zu verlieren. Alternativ kann man Krenstangen auch in ein mit Essig befeuchtetes Leintuch wickeln und im Kühlschrank aufbewahren – so bleibt Kren wochenlang frisch. Nicht in Folie wickeln, Kren erstickt darin und wird schleimig.

SO WIRD KREN GEPLANTZT



FOTO: BARBARA MANGAN

Der Anbau kann im März/April oder auch im Oktober/November erfolgen.

Wurzeln mit einem Tuch abreiben und schräg in die Erde stecken. Der Wurzelkopf sollte fünf, das Ende der Wurzel 15 Zentimeter unter der Erde vergraben werden.

Wenn die Triebe zehn Zentimeter lang sind, sollte der Kopf freigelegt und die Seitentriebe sollten ausgebrochen werden. Nur der stärkste Trieb bleibt stehen. Danach soll der Kopf wieder mit Erde bedeckt werden.

TIPPS FÜR DIE KÜCHE

Kren wird in der Küche gerieben als scharfes Gewürz für gekochtes Fleisch, Saucen und als Beilage zur Jause oder zu Würsteln gereicht.

Zur Zubereitung muss die Krenwurzel gereinigt, geschält und gerieben werden.

Krenstange schälen und zirka 30 Minuten in Wasser einlegen. Dadurch bekommt er seine nötige Festigkeit zum Raspeln.

Kren sollte immer nur frisch gerissen verwendet werden, da er sonst braun wird und schnell an Aroma verliert. Außerdem wird Kren bitter, sobald er aufgekocht wird. Kren daher stets erst zum Schluss beimengen.



FOTO: PHOTOREW - ADREBISTOCK.COM

REZEPTE ONLINE

www.lustaufisland.at/
online-kochbuch



FOTO: BARBARA MANGAN

Krenschaumsuppe mit Rote-Rüben-Chips

Zutaten (4 Portionen):

120 g fein gehackte Zwiebeln, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1 l Gemüsesuppe, 150 g Frischkäse, natur, 4 EL geriebener Kren, 1 Stk. Rote Rübe; Menge je nach Geschmack: Salz, Kräutersalz, Pfeffer, Zitronensaft, Dill, Kresse

Zubereitung:

Chips: Rote Rübe mit der Schneidmaschine in 1 mm dicke Scheiben schneiden, diese einzeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Kräutersalz leicht bestreuen und bei 70°C im Backofen ca. 30 Minuten trocknen. Türe dabei leicht geöffnet lassen (einen Kochlöffelstiel einklemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Krenschaumsuppe: Zwiebel schälen, fein schneiden und in der heißen Butter anschwitzen, Mehl zugeben und leicht bräunen, anschließend mit der klaren Gemüsesuppe aufgießen, Frischkäse dazugeben und in der Flüssigkeit auflösen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, zum Schluss den Kren zugeben, abschmecken und mit dem Pürierstab nochmal aufschäumen. Mit fein gehackten Kräutern bestreuen und mit den Rote-Rüben-Chips servieren.

QUELLE: WWW.REGIONALE-REZEPTE.AT

Modischer Frühling in der Trachten Wichtlstube

Wer in Dirndl, Lederhose, Trachtenkostüm oder festlichem Anzug glänzen möchte, ist in der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach genau richtig. Im Trachten-Fachgeschäft ist nicht nur die Auswahl grenzenlos, sondern auch der Service. Ein höchst kompetentes Team, geschmackvolle Accessoires, liebevolle Details bis hin zur Mode für den schönsten Tag im Leben machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zur Top-Adresse für Kunden von 0 bis 100.



FOTOS: TRACHTEN WICHLSTUBE

Bei der Trachten Wichtlstube gibt es für jeden Anlass das passende Outfit.

Einkaufen wird zum Erlebnis

In der Trachten Wichtlstube, dem größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich, gibt es Trachten für jeden Geschmack. Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey – um nur einige zu nennen – angeboten. Auf mehr als 1000 Quadratmetern findet

man in Edt bei Lambach alles vom Dirndl und der Lederhose bis hin zum Outfit für einen Theaterbesuch.

Alles für den „großen Tag“

Besonderer Wert wird auf die große Brautabteilung gelegt.

Ob Weiß, Creme oder andere Farben: Hochzeitsdirndl strahlen besonderen Charme aus. Für den Bräutigam wird eine breite Palette, vom Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten. Nähere Informationen auch auf der Website unter www.wichtlstube.at

ANZEIGE



Auch wenn noch keine Anlässe stattfinden, um sich festlich einzukleiden, so kann man mit neuer Mode schon einmal die Vorfreude auf Feierlichkeiten genießen.

GEFÖRDERTE DOPPELHAUSHÄLFTEN

Mietkauf oder Eigentum



Symbolansicht

GRIESKIRCHEN POLHEIMERWEG

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

GREIN MÜHLBERGWEG

- ca. 104m² bzw. 109 m² Wohnfläche
- großzügige Terrasse und Eigengarten
- zwei KFZ-Abstellplätze
- HWB=28 kWh/m²a, f_{CEE} 0,68
- Fertigstellung: Herbst 2021

ROHRBACH HOPFENGASSE

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

www.oewohnbau.at

Kontakt:
Mona Hagmayr
Tel.: +43 (0) 732 700 868-121 | mona.hagmayr@oewohnbau.at

OÖWOHNBAU



100% GESCHMACK!

0% FETT.



DER EINZIGE HEIMISCHE QUARGEL!

UNSER QUARGEL AUS 100% ÖSTERREICHISCHER MILCH IST DER BESTE FREUND ERNÄHRUNGSBEWUSSTER KÄSE-FANS

Fettfrei und voll mit wertvollem Eiweiß ist er perfekt für Genießer, die auf ihre Linie achten. Rezepte mit dem außergewöhnlichen, würzigen Schlankmacher made in Austria gibt's auf schaerdinger.at

UNSER REZEPT-TIPP:

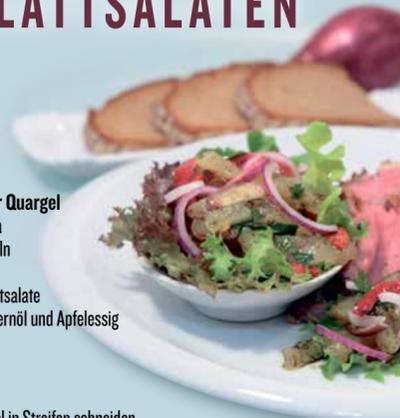
ZWIEBELQUARGEL AUF BLATTSALATEN

Zutaten:

- 200 g Schärdinger Quargel Natur oder Paprika
- 2 milde Speisezwiebeln
- 1 roter Paprika
- 200 g gemischte Blattsalate
- Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl und Apfelessig

Zubereitung:

- 1) Schärdinger Quargel in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen, halbieren, blättrig schneiden und auseinander teilen. Paprika entkernen und stückeln. Alles miteinander vermischen, salzen, pfeffern und mit Kürbiskernöl und Apfelessig marinieren.
- 2) Die Schüsseln mit Blattsalat auslegen und in die Mitte den Zwiebelquargel geben.



MAGEN KNURRT UND
KÜHLSCHRANK
LEER?

UNIBOX
IMMER OFFEN FÜR GENUSS

NEU!



WAREN DES TÄGLICHEN BEDARFS

Ein vielfältiges Sortiment für den täglichen Einkauf wartet auf Sie – inkl. frischem Obst und Gemüse



IMMER OFFEN FÜR GENUSS

365 Tage pures Einkaufsvergnügen



EINFACHES UND KONTAKTLOSES EINKAUFEN

Smartphone scannen, eintreten und schnell und bargeldlos zahlen



PAYBACK PUNKTE SAMMELN

PAYBACK Karte hinterlegen und Punkte sammeln

FÜR MEHR INFOS QR-CODE SCANNEN.



SO FUNKTIONIERT'S:



1. App runterladen
2. Registrieren Sie sich in der App und wählen Sie anschließend Ihre bevorzugte Bezahlmethode.

BEI DER UNIBOX:

3. Halten Sie Ihr Smartphone an den Scanner unterhalb des Bildschirms. Die Tür öffnet sich.
4. Standort betreten, Lebensmittel auswählen und die Artikel entweder mit dem Handy oder am Terminal-Scanner scannen.
5. Sobald Sie alles beisammenhaben und gescannt haben, drücken Sie auf **Jetzt bezahlen.**



STANDORTE

UNIBOX TRAUN
Egger-Lienz-Straße 14
4050 Traun

UNIBOX KREGLBACH
Sportplatzstraße 27
4631 Krenglbach

UNIBOX ENNS BEIM BAHNHOF
Eckl-Platz 1
4470 Enns

Kommt bald:
UNIBOX KIRCHDORF

KLINGT INTERESSANT?

Dann werden Sie UNIBOX-Franchise-nehmer!

Kontaktieren Sie uns gerne unter office@unimarkt.at

„UNIBOX“: Der Weg in die digitale Nahversorgung

Nachdem Unimarkt, als erster österreichischer Lebensmittelhändler, bereits 2015 die Online-vollversorgung mit Hauszustellung in ganz Österreich geschafft hat, ist dies jetzt auch für die Vorort-Versorgung gelungen. So ist die Unimarkt Gruppe der digitale Treiber im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel und nimmt mit der neu entwickelten „UNIBOX“ die Vorreiterrolle ein.

„Die Unibox ist ein Franchise-Store-Konzept, welches für die flächendeckende und kompetente Vorort-Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs in ländlichen Räumen sorgt und so die Attraktivität und Lebensqualität in diesen Gebieten steigert“, erklärt Andreas Haider, Geschäftsführer der Unimarkt Gruppe. Projektleiter Dominik Leitner, der das Konzept entwickelt hat, ergänzt: „Die

Unibox mit einer Größe bis zu 80 Quadratmetern bietet ein erweiterbares und mobiles Einkaufssystem, welches überall platziert werden kann. Entweder outdoor ohne zusätzliche Verbauung von Grünflächen oder indoor, sofern bestehende Gebäude zugänglich sind.“

Speziell entwickelte Technik

Der Store ist 365 Tage im Jahr geöffnet. Dies wird durch das kontaktlose und autonome System ermöglicht. Von der Idee über die Planung bis hin zur konkreten Umsetzung vergingen knapp zwölf Monate. „Die Unibox basiert auf einer neuen – speziell für dieses Geschäftsmodell – entwickelten Technik, die es in dieser Form vorab noch nicht gab. Daher musste das System einige Testphasen durchlaufen, bis wir damit zufried-



VL: Dominik Leitner, Andreas Haider, Robert Knöbl vor einer der „UNIBOXen“

den waren“, erklärt Leitner. Dafür wurde ein Prototyp am Zentralgelände in Traun installiert, wo die Systeme getestet wurden. Mit Eröffnung am Bahnhof in Enns, welche 24/7 geöffnet ist, und den Standorten in Traun sowie Krenglbach werden aktuell drei Uniboxen betrieben. Während Traun eine

Outdoor-Box ist, wurde in Krenglbach und Enns die Indoor-Variante umgesetzt.

Einkaufserlebnis auf einem neuen Level

Mit mehr als 1000 Artikeln des täglichen Bedarfs werden ein vielfältiges Sortiment sowie auch

Bioprodukte geboten. Auch Frische-Produkte wie Obst und Gemüse oder Wurst und Fleisch stehen zur Verfügung. Die vollklimatisierten Boxen ermöglichen zudem einen barrierefreien Zutritt. Der Einlass erfolgt via App oder mit der in der App hinterlegten Payback-Karte an 365 Tagen im Jahr – ganz nach dem Motto: Immer offen für Genuss. Der Einlassprozess gestaltet sich einfach: „Man muss nur die App runterladen, sich registrieren und den gewünschten Unibox-Standort auswählen. Dann das Smartphone an den Scanner unterhalb des Bildschirms halten. Das System überprüft kurz die Zahlungsmöglichkeiten und wenn alles passt, öffnen sich auch schon die Türen und Kunden können mit dem Einkauf loslegen.“

WERBUNG

Gmundner Molkerei feiert Jubiläum



90 Jahre, fünf Generationen, ein starkes Unternehmen: Die Gmundner Molkerei feiert einen runden Geburtstag.

Fast ein Jahrhundert ist es her, dass 40 Bauern aus Altmünster, Traunkirchen und Umgebung die Molkereigenossenschaft Traunsee gründeten. Die Tradition der Milch- und Käseproduktion reicht aber weit in die Vergangenheit der gesamten Region zurück. Sie haben im Salzkammergut eine uralte Tradition. Eine Tradition, die wir auch heute, 90 Jahre nach Gründung der Gmundner Molkerei, noch pflegen und hochhalten.

Von den wirtschaftlich schwierigen Anfängen in Ebensee, der

Übersiedlung nach Gmunden bis zur Entwicklung der heutigen Unternehmensgröße ist viel passiert – die gelieferte Milchmenge hat sich vervielfacht, modernste Produktionsanlagen und ein internationales Vertriebsnetz sichern heute die Existenz von rund 2100 Milchbauern und mehr als 350 Arbeitsplätze in der Region.

Auch mit 90 fit für die Zukunft aufgestellt

2021 wird nicht nur Geburtstag gefeiert, sondern auch eines der

größten Investitionsprogramme der Unternehmensgeschichte abgeschlossen. Corona zum Trotz wurde am Standort in Gmunden die neue Käserei sowie die Milchabtankanlage samt neuem Verkehrskonzept fertiggestellt. Eine Investition, die die Entwicklung für die nächsten Jahrzehnte sichert und das Unternehmen gelassen dem 100. Jahrestag entgegenblicken lässt.

Genussvolles gewinnen

Neben Produktqualität und Verlässlichkeit gehört auch ein partnerschaftliches Miteinander zu den zentralen Zutaten der Unternehmensphilosophie. Bei Kunden und Konsumenten bedankt sich das Unternehmen ab April mit einem großen Gewinnspiel. Wer online auf www.gmundner-milch.at mitspielt, hat die Chance auf einen von 90 Preisen. Ein weiteres Gewinnspiel ist links im Infokasten zu finden.

WERBUNG

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

5 x Gmundner Milch Geschenk-Kartons im Wert von 25 bis 30 Euro (pro Geschenk-Karton)

Kommentiere einfach unseren Facebook-Beitrag unter [facebook.com/lustaufsland](https://www.facebook.com/lustaufsland) Teilnahmeschluss: 6. April 2021

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 gibt es unter www.lustaufsland.at



Leidenschaft seit Generationen.

90 Jahre mal gewinnen!

Wir feiern. Feiern Sie mit! Auf www.gmundner-milch.at einen von 90 Preisen gewinnen. Mehr Infos dazu online.

GMUNDNER MÖLKEREI

Auch im Paradies gibt es Regeln

Mit dem Frühlingserwachen zieht es die Menschen vermehrt aufs Land. Wälder, Wiesen, Berge und Seen sind beliebte Ausflugsziele. Doch auch in der „freien“ Natur gibt es Gebote.

ELISABETH HASL

Die Schwärmerie für die Natur kommt von der Unbewohnbarkeit der Städte.“ Was der Dramatiker Bertolt Brecht so überspitzt formulierte, fand in der Corona-Pandemie gewissermaßen Bestätigung. Die Straßen der Städte, die normalerweise durch das gesellschaftliche und kulturelle Leben geradezu von Energie und Lebensfreude pulsieren, wurden vielen zu eng und trist. Eine Stadtfucht setzte ein. Die naturnahen Lebensräume um die Ballungszentren wurden reich bevölkert. Und auch weiter abgelegene Naturparadiese wurden zum beliebten Ausflugsziel.

Freizeitnutzung versus Eigentumsrechte

Die Natur und die ländlichen Regionen wurden zum neuen Sehnsuchtsort der Menschen. Eine Entwicklung nicht frei von Konfliktpotenzial. Denn durch Unwissenheit und (jugendlichen) Leichtsinn wurden vielfach nicht nur die Eigentumsrechte von Land- und Forstwirten beschnitten, sondern auch Nutz- und Wildtiere in ihrem natürlichen Lebensraum gestört. So berichteten Landwirte von winterlichen Driftmanövern auf ihren Äckern. Dass dort bereits Getreide, also Futter- und Lebensmittel angebaut war, kam den waghalsigen Auto- und Motorradfahrern nicht in den Sinn. Im Sommer sorgten unsachgemäß abgestellte Fahrzeuge, etwa auf Wiesen nahe beliebter Wanderziele, vielfach für Behinderungen bei den Erntearbeiten. „Den meisten ist nicht bewusst, dass es, anders als beim Wald, kein allgemeines Betretungsrecht an privaten Grund-

stücken gibt. Vieles von dem, was da geschieht, wäre als Besitzstörung gerichtlich verfolgsbar“, so Wolfgang Raab, Jurist im OÖ Bauernbund.

Problematisch sind mitunter auch die vierbeinigen Begleiter, besser gesagt deren Hinterlassenschaft. Denn während in der Stadt das Sackerl fürs Gackerl – zumindest bei den meisten – immer dabei ist, fehlt es beim Spaziergang oder der Wanderung am Land. Das Geschäft auf der Wiese wird fälschlicherweise als „natürlich“ und unproblematisch angesehen.

Ein kleines Häufchen mit schwerwiegenden Folgen

Dass dem nicht so ist, erläutert Michael Dünser vom Institut für Veterinärmedizinische Untersuchungen der AGES: „Hundekot hat in Futterweiden aus veterinärmedizinischer Sicht nichts verloren. Er kann pathogene Keime beinhalten, die bei Rindern, aber auch Schafen und Ziegen Krankheiten verursachen.“ Besonders problematisch sei der Parasit „Neospora caninum“, der im Hundedarm vorkommt und Fehlgeburten auslöst. Ebenso gefährlich für die Nutztiere: achtlos weggeworfener Müll. Auch er kann schwere innere Verletzungen verursachen, die bis zum Tod führen können.

Auch die Jägerschaft erinnert immer wieder an die Einhaltung gewisser Regeln. Aktuell noch eindringlicher als sonst: Denn es ist Schonzeit und der Baby-Boom im Wald hat längst eingesetzt. In seiner Funktion als Oberster Heger richtet Oberösterreichs Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner daher einen eindringlichen Appell an die Freizeitnutzer: „Natürlich sind die weiten Wiesen auf den ersten Blick



ein Laufparadies für Hunde. Was dabei gerade jetzt im Frühjahr übersehen wird, ist, dass diese Flächen die Kinderstuben vieler Wildtiere sind.“ Daher: „Bleiben die Hunde nicht von allein auf den Wegen, müssen sie dringend an der Leine geführt werden.“ Gleichzeitig warnt die Jägerschaft davor, Jungtiere, die nicht offensichtlich schwer verletzt sind, zu berühren oder mit nach Hause zu nehmen. Denn entgegen der langläufigen Meinung sind die Jungtiere nicht zurückgelassen worden und bedürfen fremder Hilfe, sondern werden von den Müttern in sicherer Entfernung beobachtet.

Ein paar Regeln erleichtern das harmonische Miteinander

Ob nun im Wald, auf Wanderwegen entlang von Wiesen und Äckern oder auf der Alm: Respekt, Rücksichtnahme und Sensibilität sollten stets mit im Gepäck sein. So kann die Natur auch weiterhin ihren vielfältigen Nutzen erfüllen – also Lebensraum von Wildtieren, Erholungs- und Freizeitraum für den Menschen und Lebensmittel- und Produktionsgrundlage für die Land- und Forstwirtschaft sein. Dazu müssen aber auch einige Gebote, die diese unterschiedlichen Interessen vereinbaren, beherzigt werden. Sie sind vielfach in Gesetzen, vorneweg dem Allgemeinen bürgerlichen Gesetzbuch (ABGB) festgeschrieben. Da nicht jeder ein Advokat ist und den Gesetzestext wie seine Westentasche kennt oder ihn in dieser dabei hat, hat Lust aufs Land das Wichtigste in den nebenstehenden Infokästen zusammengefasst.

WIESEN UND ÄCKERN



Das Betreten von Wiesen, Weiden und Äckern ist grundsätzlich verboten – es besteht keine Betretungsfreiheit. Die Zustimmung des Grundstückseigentümers ist daher einzuholen. Das gilt im Sommer wie auch im Winter. Folglich ist es auch verboten Loipen zum Langlaufen oder Pisten zum Rodeln ohne Zustimmung des Grundeigentümers anzulegen. Eine Absperrung der landwirtschaftlichen Flächen ist jederzeit möglich. Dagegen ist im Gebirge und im alpinen Ödland oberhalb der Baumgrenze (Almen) der Fußwandrerverkehr frei.

GEBÄUDE UND HÖFE



Niemand hat das Recht fremde Gebäude, sei es nun ein Wohnhaus, Stall oder Wirtschaftsgebäude, zu betreten. Führt ein öffentlicher Weg oder ein Wanderweg nahe am Hof vorbei, ist es natürlich erlaubt diesen zu benutzen. Sind Wanderer und Hausbesitzer Hundehalter, trifft sie eine gemeinsame Pflicht. Gemäß § 1320 ABGB sind sie zur Verwahrung und Beaufsichtigung der Tiere verpflichtet. Je nach Landesgesetz und Gemeindeverordnung kann auch eine Leinen- bzw. Maulkorbpflicht für mitgeführte Hunde gelten.

WEGE UND STRASSEN



Öffentliche Straßen und Wege dürfen von jedermann benützt werden. Darunter fallen alle dem Verkehr von Menschen und Fahrzeugen ausdrücklich oder stillschweigend gewidmeten Grundflächen. Private Wege können bei Vorliegen eines Wegerechts oder mit Zustimmung des Eigentümers benützt werden. Er kann den Weg aber jederzeit sperren. Forststraßen und Waldwege, die der Allgemeinheit zur Benützung gewidmet sind, müssen vom Wegehalter in einem ordnungsgemäßen Zustand gehalten werden.

WALD



Die Wegefreiheit im Wald normiert § 33 Forstgesetz. Alle Menschen dürfen den Wald zu Erholungszwecken betreten und sich dort aufhalten. Auch das Schifahren, Snowboarden, Langlaufen und Tourengehen ist erlaubt. Ausnahmen bestehen z. B. für Wiederbewaldungsflächen oder jagd- und forstliches Sperrgebiet. Sie sind mit Hinweistafeln gekennzeichnet. Radfahren und Reiten ist ohne die Zustimmung des Waldeigentümers verboten. Ausnahmen gelten für ausgeschilderte Rad- und Reitwege. Zustimmungspflichtig ist auch das Zelten.

GEWÄSSER UND UFER



Öffentliche Gewässer dürfen ohne gesonderte Zustimmung zum Schwimmen, Rudern und für andere Wassersportarten genützt werden. Auch Schotterbänke, die im Flussbett entstanden sind, können betreten und zum Aufenthalt genützt werden. Sofern der Bund Eigentümer des Ufergrundstückes ist, darf auch dieses zu Erholungszwecken genutzt werden. Andernfalls ist die Zustimmung des jeweiligen Eigentümers einzuholen. Aufgepasst: Ist der Fluss oder See Teil eines Naturschutzgebietes oder Nationalparks, können Beschränkungen gelten.



Karotten-Orangen-Cupcakes

Zutaten:
Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Bio-Orangen, 2 Eier, 175 g Karotten (gerieben), 5 EL Walnüsse (gerieben), 125 g Backfein Weizenmehl glatt, 1 ½ TL Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz
Creme: 280 g Mascarpone, 3 EL Staubzucker
Mandarinen als Dekor

Zubereitung:
Zimmerwarme Butter, Zucker und Schale einer Orange schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben und weiterschlagen. Geriebene Karotten, Saft von 2 Orangen (circa 200 ml) und Walnüsse mit der Masse gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen und unterrühren. Den Teig in die eingefetteten Cupcake-Formen füllen und bei 180 °C (O/U) circa 25 bis 30 Minuten backen.
Für die Creme Mascarpone, Staubzucker und die Schale einer Orange leicht aufschlagen. Die ausgekühlten Cupcakes mit der Creme und je einer Mandarinenpalte dekorieren.

QUELLE: HABERFELLNER WERBUNG

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe 1/2021 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@lustaufslant.at; Internet: www.lustaufslant.at; **Redaktionsleitung:** Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), **Redaktion:** Gabi Cacha (DW 842), Elisabeth Hasl (DW 828); **Grafik:** Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechthaler (DW 827), Ivana Zivkovic (DW 823), Lydia Fleischanderl | **Vertrieb:** Tel. 0 732/77 66 41-816, E-Mail: vertrieb@lustaufslant.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@lustaufslant.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, Styriarstraße 20, 8042 Graz | **Verlagsort:** 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 490.000 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 23. März 2021. Verteilt durch Post AG.

FRÜHLINGSTORTE

DIE ZUTATEN: Teig: 4 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 75 ml Pflanzenöl, 250 g Spinat püriert, 250 g Backfein® Weizenmehl universal, 1 TL Backpulver, Creme: 500 ml Schlagobers, 1 Pkg. Sahnesteif, 3 - 4 EL Staubzucker

DIE ZUBEREITUNG: Eier, Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren, nach und nach Öl dazugeben. Spinat vorsichtig unterheben. Mehl mit Backpulver sieben und ebenfalls untermischen. Masse in die gefettete und bemehlte Backform füllen und bei 180 °C (O/U) ca. 20 - 30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen den Rand (ca. 0,5 cm breit) mithilfe von einem Backring wegschneiden und zerbröseln. Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen und den Biskuitboden damit bestreichen, dann mit den Biskuitbröseln bestreuen und mit dem restlichen Schlagobers nach Belieben dekorieren.

MEHR KÖSTLICHE REZEPTE FINDEN SIE UNTER WWW.MUEHLE.AT

Folge uns!

WERTVOLL! WIR ERZEUGEN NUR REINTESTES MEHL FÜR FEINSTE BACKWAREN.

Reinstes Mehl für feinste Backwaren. Haberfellner. Das Mehl.

WIR OBERÖSTERREICHISCHE ZUSAMMENHALTER.

Als Regionalversicherer ist uns das Miteinander besonders wichtig. Gerade jetzt braucht es Zusammenhalt und einen verlässlichen Partner. Keine Sorgen – wir sind immer für Sie da!

Oberösterreichische
www.keinesorgen.at

GARTEN

Gemüse auf hohem Niveau

Die Corona-Krise hat zu einem Garten-Boom geführt. Sich dort eigenes Gemüse zu ziehen, ist wieder in Mode – vor allem in den seit Jahren beliebten Hochbeeten.

GABI CACHA



FOTO: BIRMA, iStock.com

Das Garteln „auf hohem Niveau“ liegt seit Jahren schon im Trend. Nachdem Hochbeete im Coronajahr 2020 zu den Verkaufsschlagnern gezählt haben, wird es auch heuer viele Neueinsteiger im Kreis der Gemüse-Selbstversorger geben.

Damit das bequeme und rückschonende Arbeiten am Hochbeet auch von Erfolg gekrönt wird, gibt es ein paar Dinge zu beachten. Falls das Hochbeet noch nicht befüllt ist: Ganz unten sollten sich Äste und gröberes Material befinden, darauf etwas kleineres, luftiges Material wie Laub, Stroh oder Heu. Darüber folgt eine Kompostschicht und schließlich noch Gartenerde oder sehr abgelagerter Kompost, der nicht mehr so nährstoffreich ist.

Im ersten Jahr Starkzehrer

„In einem neu angelegten Hochbeet oder wenn man zum Auffüllen viel Kompost verwendet hat, sollte man in den ersten ein bis zwei Jahren hauptsächlich starkzehrendes Gemüse anbauen“, sagt Lisa Prager, die am OÖ Gartentelefon berät (Einteilung der Sorten siehe Infokasten Seite 15). „Sonst werden die Nitratgehalte in den Pflanzen zu hoch“, so die Expertin. Diese seien schließlich nicht nur für die Pflanzen, sondern auch für den Menschen problematisch. „Wenn man wirklich nur Salat im Hochbeet pflanzen möchte, sollte auch nicht zu viel Kompost eingebracht werden“, sagt Prager.

Kompost, der aus vielfältigen Garten- und Küchenabfällen hergestellt wird, ist der wertvollste Dünger. Er enthält alle wichtigen Pflanzennährstoffe. Zum Düngen im Nutzgarten wird die Kompostmenge, die

pro Quadratmeter im Frühling ausgebracht werden soll, folgendermaßen beziffert: Schwachzehrer bekommen weniger als 1,5 Liter, Mittelzehrer etwa zwei bis vier Liter und Starkzehrer vier bis sechs Liter. Letztere werden auch während der Wachstumszeit mehrmals versorgt, zum Beispiel mit Brennnesseljauche. Bei genügend Platz im Garten werden die Beete (oder Teile davon) aufgeteilt und wechseln im Jahresrhythmus: Auf Starkzehrer folgen Mittelzehrer, auf diese Schwachzehrer.

Auf Mischkultur setzen

Neben der Einteilung der Pflanzen nach ihrem Nährstoffbedarf sollte auch das Prinzip der Mischkultur beachtet werden. Das bedeutet, dass ein Beet mit zwei oder mehreren Kulturen bepflanzt wird (reihenweise angeordnet oder sich in der Reihe ab-

wechselnd). Dabei ist auf eine „gute Nachbarschaft“ zu achten. „Es gibt Pflanzen, die sich gegenseitig begünstigen, wie zum Beispiel Karotten und Zwiebeln. Diese halten sich durch ihre jeweiligen Gerüche gegenseitig die Karottenfliegen und die Zwiebelnfliegen fern“, sagt Prager. Ebenso sind etwa Salat und Radieschen nicht nur in der Salatschüssel ein delikates Paar, sondern pflegen bereits im Gemüsebeet eine Freundschaft, indem der Salat dem Radieschen die Erdflöhe vom Leibe hält.

Neben einer krankheits- und schädlingsabweisenden Wirkung, die verschiedene Gemüsearten auf ihr passendes Gegenüber haben, fördern sich viele Pflanzen auch durch Wurzelabscheidungen gegenseitig im Wachstum. Apropos Wurzeln: Diese konkurrieren nicht gerne um Wasser und Nährstoffe, weshalb es sich empfiehlt, Tiefwurzler und Flach-

wurzler als Nachbarn zu wählen (siehe Infokasten). Darüber hinaus können dank der Mischkultur Pflanzen, die es gerne sonnig mögen, weniger sonnenhungrige Kollegen beschatten und der zur Verfügung stehende Platz im Beet kann auch optimal ausgenutzt werden. Als Randbepflanzungen eignen sich Kräuter, Blumen und Wildkräuter bestens. Sie locken viele Nützlinge an und tragen damit auch gleich zum Pflanzenschutz bei.

Das Gemüsejahr gut planen

Ein erfolgreiches Gemüsejahr beginnt mit einer ausreichenden Planung. Diese braucht es schon, um Fruchtfolge und Mischkultur berücksichtigen zu können. Nicht zuletzt geht es auch darum, was gerne gegessen wird – eine reiche Ernte im Sommer will ja auch verspeist werden. Am besten ist es, sich

Skizzen zu machen und diese auch aufzuheben, damit man sich auch im nächsten Jahr noch an die Bepflanzung erinnern kann.

Wer sich in diesen Tagen ans Auspflanzen macht, sollte stets auch die Temperaturen im Auge behalten. „Die jungen Pflanzen sind empfindlich, deshalb sollte man auch ein Vlies oder eine Abdeckung für das Hochbeet bereithalten“, empfiehlt die Gartenexpertin. Frostempfindliche Pflanzen wie Tomaten, Gurken, Zucchini oder Paprika sollten erst nach den „Eisheiligen“ Mitte Mai ins Freie gesetzt werden. Salate, Radieschen oder Spinat sind weniger empfindlich und dürfen jetzt schon in das Hochbeet. Lisa Prager empfiehlt auch, immer etwas versetzt anzubauen: „Nicht gleich ein ganzes Packerl auf einmal, sondern auf Etappen. So kann man laufend ernten und hat länger etwas zur Verfügung.“

STARK, MITTEL UND SCHWACH ZEHREND

Die Pflanzen im Nutzgarten werden unterteilt in Starkzehrer, Mittelzehrer und Schwachzehrer.

- Zu den **Starkzehrern**, die im ersten Hochbeet-Jahr besonders wichtig sind, zählen zum Beispiel Gurken, Erdäpfel, Kohlrarten wie Kraut, Karfiol, Sprossen Kohl, Grünkohl und Brokkoli, Melanzani, Paprika, Tomaten, Sellerie, Artischocken und Zucchini. Starkzehrer sind schnell wachsende Pflanzen mit vielen oder großen Früchten, sie haben daher auch einen hohen Nährstoffbedarf.
- Zu den **Mittelzehrern** zählen Chinakohl, Endiviansalat, Erdbeere, Fenchel, Karotten, Knoblauch, Kohlrabi, Lauch, Mangold, Pastinaken, Radicci Salat, Radieschen, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Zwiebel.
- Als **Schwachzehrer** gelten Kopf- und Vogelsalat, Buschbohnen, Erbsen, Kräuter, Spinat.

QUELLE: „NATUR IM GARTEN“



FOTO: BIRMA, iStock.com

TIEFWURZLER UND FLACHWURZLER

- **Tiefwurzler:** Bohne, Karotte, Kürbis, Mangold, Paprika, Pastinak, Rote Rübe, Paradeiser, Weißkraut, Winterendivie, Wirsing
- **Flachwurzler:** Erbse, Vogelsalat, Gurke, Erdäpfel, Kohlrabi, Kopfsalat, Mais, Radieschen, Schalotte, Spinat, Zwiebel



FOTO: BIRMA, iStock.com

GARTEN-INFORMATIONEN

Das OÖ Gartentelefon ist unter der Nummer 0 732/7720 1 7720 von Montag bis Freitag (je 8 bis 15 Uhr, mittwochs 9 bis 17 Uhr) zu erreichen. Unter www.gartenland-ooe.at gibt es diverse Infobroschüren zum kostenlosen Herunterladen. Auch die Seite www.naturimgarten.at bietet viele Informationen zum naturnahen Gärtnern.

MISCHKULTUR: WELCHE PFLANZNACHBARN PASSEN ZUSAMMEN?

Kultur	Günstige Partner	Ungünstige Partner
Endivien	Kohlgewächse, Porree, Bohnen, Karotten	Chicorée, Radicchio
Erbsen	Salat, Fenchel, Karotten, Rettich, Radieschen	Bohnen, Zwiebeln, Erdäpfel
Gurken	Fenchel, Kohlrabi, Mais, Petersilie, Rote Rüben	Rettich, Radieschen, Paradeiser
Karotten	Endivien, Erbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Salat	Petersilie, Sellerie
Kohlrabi	Gurken, Radieschen, Rote Rüben, Salat, Sellerie, Spinat	Kohlgewächse
Kohl	Lauch, Rote Rüben, Sellerie, Spinat, Paradeiser	Kohlgewächse, Zwiebeln
Paradeiser	Sellerie, Knoblauch, Petersilie, Lauch, Mangold, Kohl	Paprika, Melanzani, Gurken
Porree	Endivie, Kohl, Kohlrabi, Karotten, Sellerie, Paradeiser	Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Rote Rüben
Radieschen	Vogelsalat, Mangold, Salat, Spinat	Andere Kohlgewächse
Rote Rüben	Bohnen, Kohlrabi, Kohl, Zwiebeln	Mangold, Spinat, Mais, Porree
Salate	Fenchel, Gurken, Karotten, Radieschen, Zwiebeln	Petersilie, Sellerie
Zucchini	Rote Rüben, Paradeiser, Mais, Melde	Gurken
Zwiebeln	Karotten, Dill, Rote Rüben	Bohnen, Kohl

Farben- und Formenvielfalt im Garten

Jetzt im Frühling ist die perfekte Zeit, um dem Garten neuen Schwung zu verleihen. Mit Abwechslung auf den Grünflächen taucht man mit den vielfältigen Stauden – das ganze Jahr über in ein Meer aus Blüten und Blättern.

Was sind Stauden?

Stauden sind mehrjährige krautige Pflanzen, die im Gegensatz zu Sträuchern keine verholzten oberirdischen Teile besitzen. Bei einem Großteil der Stauden sterben die Stängel und Zweige im Herbst ab und treiben im Frühjahr wieder neu aus. Der typische Standort für ein Staudenbeet liegt in der Sonne.

Hier kommt die Blütenfülle von Prachtstauden wie Rittersporn, Prachtkerzen oder Scharfgarbe so richtig zur Geltung. Es gibt jedoch auch zahlreiche Arten, die mit Halbschatten und Schatten gut zurechtkommen. Hier setzt man in erster Linie auf die dekorative Wirkung der Blätter. So punkten Arten wie Bergenien, Funkien oder Pupurglöckchen mit facettenreichem Blattschmuck. Kombiniert mit Farnen oder Gräsern wird auch der Innenhof oder die Baumscheibe zum Blickfang.

Abwechslungsreich und pflegeleicht

Der Einsatz von Stauden zählt zu den abwechslungsreichsten



Der Maschinenring unterstützt bei der Gartenplanung und -arbeit.

Bepflanzungsmöglichkeiten im Garten. Bei geeigneten Standorten herrscht Blütenreichtum vom Frühjahr bis zum Spätherbst. Lässt man

die Blütenstände stehen und setzt zudem kalteverträgliche Blattstauden ein, so erfüllen Stauden auch im Winter dekorative Zwecke.

Einmal fachgerecht angelegt, hält sich auch der Pflegeaufwand stark in Grenzen. Durch Mulchen mit z. B. Grasschnitt hält man Unkraut fern und den Boden feucht. Im Frühjahr sollte die Erde mit organischem Dünger angereichert werden. Im ersten Jahr sowie bei großer Trockenheit muss im Sommer auch hin und wieder zur

Gießkanne gegriffen werden. In der kalten Jahreszeit wartet dann nur noch der Rückschnitt.

Staudenbeete richtig anlegen

Ein gut durchdachter Pflanzplan ist das Um und Auf für ein gelungenes Staudenbeet. Neben Standortansprüchen spielen Platzbedarf und Wuchsform der einzelnen Arten sowie Blühzeiten und -farben eine wesentliche Rolle. Damit sie optimal zur Geltung kommen, sollten Stauden in Gruppen gesetzt und der Höhe nach gestaffelt werden. Sogenannte Leitstauden geben dem Beet einen optischen Rahmen und werden von Begleit- und Füllstauden umgeben.

ANZEIGE

KONTAKT

In acht Regionen in ganz Oberösterreich: Maschinenring Oberösterreich Service eGen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, Tel. 05/90 60-400, www.maschinenring.at, blogooe.maschinenring.at



Der eigene Garten dient als Naturparadies zum Wohlfühlen – vor allem in unruhigen Zeiten.

GANZ OBERÖSTERREICH SAGT

Adieu Öl

Jetzt raus mit der Ölheizung

www.adieuöl.at



FOTO: APAD MAGYBAGNY - STOCK.ADOBE.COM

Die Küken für die heimischen Legehennenhalter schlüpfen in Brütereien. Es handelt sich um Hybridrassen der Firma Lohmann. Mit alten Hühnerrassen wären Legehennenhalter nicht wettbewerbsfähig. Sie legen zu wenige Eier.



FOTO: DAVITIS - STOCK.ADOBE.COM

Noch am ersten Lebenstag werden die 40 Gramm schweren, weiblichen Küken auf einen Junghennenaufzuchtbetrieb gebracht. Nach 18 Wochen Aufzucht sind sie 1,5 Kilo schwer und bereit für die Übersiedelung zum Legehennenhalter.



FOTO: AGARFOTO.COM

Der Großteil der Hennen wird hierzulande in Bodenhaltung gehalten (62 %), gefolgt von Freilandhaltung (25 %) und Bio-Haltung (13 %). Weltweit führt die Käfighaltung (90 %). Auch in der EU ist die Quote mit 50 % sehr hoch.



FOTO: AGARFOTO.COM

Viele Betriebe bauen das Futter für ihre Hennen selbst an. Es setzt sich überwiegend aus Mais (30 %), Weizen (30 %) und Soja (20 %) zusammen. Der Einfluss des Futters auf die Ei-Inhaltsstoffe (Fettsäuremuster, Vitamine etc.) ist nicht zu unterschätzen.



FOTO: AGARFOTO.COM

Im Einzelhandel sind nur Eier der Güteklasse A zu finden. Sie haben eine saubere, unverletzte Schale. Je nach Gewicht werden sie in vier Größen S, M, L oder XL unterteilt. Die Spannweite reicht von unter 53 bis mehr als 73 Gramm. Zweitklassige Eier (Güteklasse B) werden industriell verarbeitet.

Von der Eiablage bis zum Schlupf der Küken dauert es 21 Tage. Bereits im Ei geben die Küken Laute von sich. So stimmen sie sich ab, an welchem Tag sie schlüpfen.

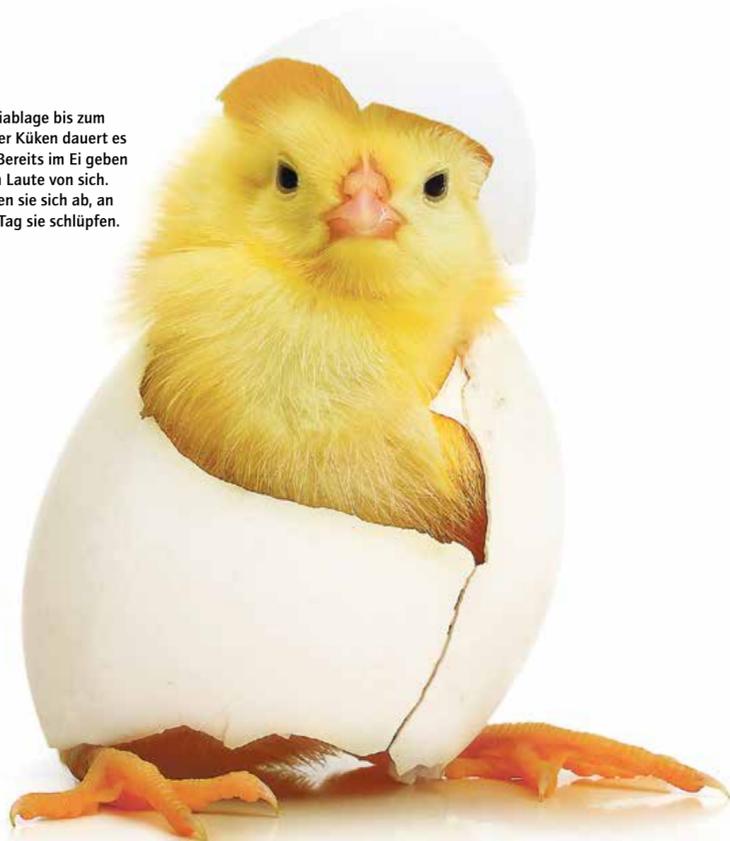


FOTO: VALENTINA K. - STOCK.ADOBE.COM

REPORTAGE

Ach du dickes Ei

Manchmal gebraten, selten roh, zu Ostern oft gekocht, aber am häufigsten verarbeitet – das Ei ist für viele ein zentraler Bestandteil der Ernährung. Zu Recht, denn Frischei aus Österreich ist ein hochwertiges Lebensmittel.

ELISABETH HASL

Die heimischen Legehennenhalter setzen bei der Eierproduktion höchste Standards, die weltweit ihresgleichen suchen. So erhalten die insgesamt 7,1 Millionen hierorts lebenden Hennen nur gentechnikfreies Futter, das sie mit intakten Schnäbeln aufpicken. Denn anders als in weiten Teilen der Welt verzichtet die heimische Geflügelbranche auf das Kürzen der Schnäbel. Gleiches gilt für die Haltung in Käfigen. Sogenannte 3-Eier (Käfigeier) finden aber dennoch Eingang in die Mahlzeiten der Österreicher. Denn Herkunft und Haltungsform von Flüssigei oder Eipulver, welche vielfach in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie verwendet werden, müssen nicht deklariert werden. Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für verarbeitete Lebensmittel und im Außer-Haus-Verzehr, wie sie seit Jahren von der bäuerlichen Interessensvertretung gefordert wird, würde dem einen Riegel vorschieben.

Bei frischen Eiern aus Österreich hat es der Konsument dagegen selbst in der Hand. Ein Blick auf das Ei und seinen Code offenbart ihm Herkunft und Haltungsform. Neugierige können auch mittels Eingabe der Ziffern auf www.eierdatenbank.at Nachforschungen anstellen. Zusätzliche Sicherheit bietet das AMA-Gütesiegel am Eierkarton. Es zielt sämtliche heimische Eier im Einzelhandel und garantiert,

dass die Eier von Legehennen stammen, die nach den vorhin genannten Standards ausgebrütet, aufgezogen und gehalten werden.

„Ich wollt, ich wär ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun ...“, trällern Erwachsene und Kinder gerne vor sich hin. Ganz so gemächlich läuft es im Hühnerstall aber nicht ab. Zwischen 290 und 340 Eier legt eine Henne im Jahr. Für die Inlandsproduktion bedeutet das zwei Milliarden Eier pro Jahr oder 86 Prozent Eigenversorgung. Eine bedarfsgerechte Fütterung mit reichlich Eiweiß, wertvollen Aminosäuren und Kalk (Eischale) ist für diese Höchstleistung essenziell. Circa 120 Gramm Futter pro Tag braucht eine Henne. Meist besteht es aus Mais, Soja und Weizen. Für eine satte orange Dotterfarbe wird des Öfteren auch Tagetes- oder Paprikapulver beigemischt. Am Ende ergibt das jenes Lebensmittel mit der höchsten biologischen Wertigkeit. Das heißt: Der Körper kann das Eiweiß aus dem Hühnerstall sehr gut in körpereigenes Protein umwandeln. Hervorzuheben ist auch der Gehalt an Vitamin A, D, Folsäure und Biotin. Lange war das Ei wegen seines Cholesteringehalts in Verruf. Aktuelle Studien zeichnen aber ein differenzierteres Bild. Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) nennt daher keine Obergrenze für den Verzehr. Zwei pro Tag gelten als unbedenklich. An den Osterfeiertagen darf man aber auch einmal über die Stränge schlagen.

Eierkonsum in Österreich

In Österreich werden jährlich 2,2 Milliarden Stück Eier verzehrt.

Frische Schäleneier:

Ihre Herkunft muss im Handel gekennzeichnet sein (Ei-Code).

34 %

Verarbeitete Eier:

Sie werden vor allem über den Außer-Haus-Verzehr oder als Ei-Erzeugnis konsumiert. Ihre Herkunft ist meist unklar.

Eine verpflichtende Deklaration in Form der erweiterten Herkunftskennzeichnung wird gefordert.

66 %

In einem Jahr isst der Durchschnittsösterreicher 242 Eier. Wie viele davon Käfigeier sind, ist schwer zu sagen. Fest steht jedoch: Eine Million Eier werden täglich nach Österreich verbracht. Ein Großteil der importierten Ware stammt aus der nicht tierechten Käfighaltung.

QUELLE: STATISTIK AUSTRIA, VERSORGUNGSBILANZ 2019, ZAG, GRAFIK: LUSTAUFLAND/ZIVKOVIC



FOTO: BIRNY / ALDINGERHARDT

Der Code am Ei verrät dem Kenner vieles. Die erste Ziffer steht für die Haltungsform, darauf folgt das Länderkürzel, also z.B. AT für Österreich. Die letzte Zifferfolge ist die landwirtschaftliche Betriebsnummer. Darunter kann das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) freiwillig angegeben sein.



FOTO: HUPHOTO - STOCK.ADOBE.COM

Das Ei ist ein hochwertiges Lebensmittel. Das Eiklar ist reich an B-Vitaminen, sehr eiweißreich und fettarm. Der Dotter hingegen besteht zu einem Drittel aus Fett, enthält aber auch reichlich Eiweiß und die fettlöslichen Vitamine A und D. Ein Ei deckt ein Drittel des täglichen Vitamin-D-Bedarfs.



FOTO: FOTIMPRESSIONEN - STOCK.ADOBE.COM

Gekochte und gefärbte Eier sind fixer Bestandteil von Ostern. Sie sind Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben. Das Ostereier-Pecken ist in vielen Familien Tradition. Gewonnen hat, wessen Ei unversehrt bleibt. Und das ist nicht nur eine Frage der Härte, sondern auch des richtigen Winkels.

Verantwortung übernehmen heißt, an die Zukunft denken

Raiffeisen Oberösterreich trägt als wichtigster finanzieller Nahversorger und Partner der Menschen, Institutionen und Unternehmen große Verantwortung. Die Raiffeisenlandesbank OÖ und die oberösterreichischen Raiffeisenbanken haben seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie alles unternommen, um Stabilität und Sicherheit zu garantieren.

Zielgerichtete und persönliche Betreuung

„Speziell bei Unternehmen ging es darum, Liquidität sicherzustellen und Investitionen zu ermöglichen“, sagt Heinrich Schaller, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ. Basis dafür ist eine enge persönliche Betreuung mit zielgerichteten, maßgeschneiderten Finanz- und Wirtschaftsleistungen. So hat die Raiffeisenbankengruppe OÖ im Kontext von COVID-19 rund 13.400 Kreditstundungen mit einem Stundungsvolumen von mehr als 115 Millionen Euro abgewickelt. Dazu kommen rund 2600 Anträge für Überbrückungshilfen der staatlichen Förderstellen wie AWS, ÖHT oder OeKB mit einem Volumen von mehr als 1,25 Milliarden Euro. Damit ist sie in Oberösterreich die klare Nummer eins.

Innovation und Lebensqualität

Verantwortung zu übernehmen heißt nicht nur, Antworten auf



FOTO: RZ/SABINE KLANT

„Als wichtigster finanzieller Nahversorger setzen wir auch selbst den Hebel an“, so RLB OÖ-Generaldirektor Heinrich Schaller.

die wirtschaftlichen Herausforderungen, die durch Corona entstanden sind, zu finden. Es bedeutet, den Blick in die Zukunft zu richten und dazu beizutragen, Oberösterreich als attraktiven Wirtschaftsstandort zu sichern und weiterzuentwickeln.

Wichtige regionale Impulse, die von Raiffeisen OÖ ausgehen, sind in vielen Gemeinden und Städten direkt spür- und sichtbar: Die oberösterreichischen Raiffeisenbanken sind Partner zahlreicher Regionalentwicklungsprojekte und Kooperationen, setzen gestalterische Akzente,

bauen innovative Kommunikationszentren für Kunden sowie Partner und gestalten Orts- und Stadtkerne aktiv mit. „Raiffeisen OÖ versteht sich als Netzwerknoten, der Projekte und Ideen nicht nur fördert, sondern als wichtigster finanzieller Nahversorger auch selbst den Hebel ansetzt und Ideen entwickelt“, so Schaller. Raiffeisen Oberösterreich ist somit nicht nur Finanzdienstleister, vielmehr wird mit einem breiten Netzwerk eine Sogwirkung für Innovationskraft und Lebensqualität erzeugt.

ANZEIGE

Raiffeisen Oberösterreich

VERANTWORTUNG
Neue Zeiten erfordern neue Antworten.

raiffeisen-ooe.at/antwort



Landeshauptmann Thomas Stelzer will die Gesundheit schützen, Arbeit sichern und den Zusammenhalt stärken.

FOTO: LAND OÖ

POLITIK

OÖ wieder stark machen

Landeshauptmann Thomas Stelzer sieht drei zentrale Herausforderungen zur Bewältigung der Corona-Krise: Gesundheit schützen, Arbeit sichern und Zusammenhalt stärken.

Im März vergangenes Jahr wurde in Oberösterreich der erste Corona-Fall bestätigt. Die Pandemie hat damit auch das Land ob der Enns seither vor enorme Herausforderungen gestellt – nicht nur gesundheitlich, sondern auch wirtschaftlich, gesellschaftlich und familiär. Für Oberösterreichs Landeshauptmann Thomas Stelzer waren daher die vergangenen zwölf Monate auch stark geprägt vom Kampf gegen Corona.

Das Land muss weiter eng zusammenstehen

„Die Corona-Krankheit hat uns allen in den vergangenen Wochen und Monaten sehr viel abverlangt. Aber ich bin überzeugt: Wir können Oberösterreich gemeinsam wieder stark machen. Denn gerade dieses Jahr hat gezeigt, welcher Kampfgeist in den Oberösterreichern und Oberösterreichern steckt und dass hierzulande zusammengehalten wird. Das macht Mut“, betont Landeshauptmann Stelzer. Wichtig sei für ihn daher jetzt, dass sich Oberösterreich durch das Coronavirus nicht auseinanderdividieren lässt. Dafür seien auch ein respektvoller Umgang miteinander und eine anständige Diskussionskultur nötig. „Unser gemeinsames Ziel ist, diese heimtückische Krankheit zu besiegen. Dieser Kampf muss uns weiter einen. Unser Land muss

weiter eng zusammenstehen – auch mit Abstand“, so Stelzer.

„Blick auf Existenzen, nicht nur auf Inzidenzen“

„Unser Ziel war und ist, einerseits die Gesundheit zu schützen und gleichzeitig die Arbeitsplätze im Land zu sichern. In Oberösterreich wurde deshalb nicht nur auf Inzidenzen geschaut, sondern vor allem auf Existenzen“, erklärt Stelzer.

Auch aufgrund der im Bundesländervergleich niedrigsten Arbeitslosenquote komme Oberösterreich derzeit besser durch die Corona-Krise als andere. „Fakt ist aber auch, dass jeder arbeitslose Mensch einer zu viel ist. Am Arbeitsmarkt geht es nicht um Statistiken, sondern um einzelne Schicksale. Daher kämpfen wir in Oberösterreich um jeden Arbeitsplatz“, sagt Stelzer.

Um das Bundesland wieder stark zu machen, setzt Oberösterreich der größten Gesundheits- und Wirtschaftskrise seit dem Zweiten Weltkrieg das bisher größte Investitionspaket entgegen. „Mit dem 1,2 Milliarden Euro schweren ‚Oberösterreich-Plan‘

setzen wir in allen Regionen des Landes starke Beschäftigungsimpulse“, betont der Landeshauptmann mit dem Verweis darauf, dass es sich dabei um „frisches Geld“ handelt. Möglich werde das vor allem durch die „Null-Schulden-Politik“ der vergangenen Jahre. Durch eben diesen soliden Landshaushalt habe Oberösterreich nun die Möglichkeit auch mehr

helfen zu können als andere. „Deshalb können wir jetzt mehr investieren, obwohl durch die Krise auch Einnahmen fehlen. Klar ist allerdings auch: Wenn wir die Krise überwunden haben, kehren wir zur

Chancen-statt-Schulden-Politik zurück“, betont Stelzer. So sollen heuer und nächstes Jahr 378 Millionen Euro zusätzlich investiert werden. Das Geld soll vor allem in die Bereiche Arbeit und Beschäftigung, Infrastruktur und Gesundheit fließen. „Wir wollen mit unseren Investitionen dort ansetzen, wo es den größten Hebel gibt. Denn es soll jeder Euro, den wir jetzt investieren, sich vielfach in Arbeitsplätzen und Wertschöpfung auswirken. Nur so können wir einen möglichst großen positiven Effekt auf die heimische Wirtschaft und damit die Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen erzielen“, erklärt Stelzer.

„Die gesamte Aufmerksamkeit gilt jetzt der Bewältigung der Krise.“

THOMAS STELZER

Regionales Ostern: Für Feste nur das Beste

„Essen“ ist mehr als einfach nur Ernährung. Essen bringt uns alle an einen Tisch, Gerichte wecken auch Erinnerungen. „Gerade zu den Festen – etwa jetzt zu Ostern – werden besondere Zutaten ausgewählt, auf Herkunft und Qualität wird vermehrt Wert gelegt“, bringt es LK-OÖ-Präsidentin Michaela Langer-Weninger auf den Punkt.

Die Oberösterreicher entscheiden das ganze Jahr über mit jedem Einkauf selbst, wie Lebensmittel produziert werden sollen. Die Herkunft von Ursprungsprodukten,

wie etwa Fleisch, Ei, Milchprodukte oder Gemüse, ist gekennzeichnet und leicht zu erkennen. Verarbeitete Produkte geben keine Auskunft über die Herkunft der verwendeten Zutaten.

„Essen ist wichtig – Zeit es in die Hand zu nehmen und zum ‚Esserwisseur‘ werden!“
MICHAELA LANGER-WENINGER



Michaela Langer-Weninger, Präsidentin LK OÖ

„Mit dem gezielten Kauf heimischer Lebensmittel unterstützen wir die Versorgungssicherheit.“

Wer selbst kocht, der weiß, was drin ist. Das Selbermachen verleiht uns eine kostbare Autonomie.

Die Website www.esserwissen.at vermittelt fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft, der Landwirtschaft sowie des praktischen Umgangs mit Lebensmitteln. Die Esserwisseur informieren über alle Lebensmittelgruppen, geben Tipps für nachhaltigen Einkauf, Lebensmittellagerung und Vorratshaltung. Zudem zeigen sie, wie kreatives Kochen ohne fixes Rezept funktioniert – nachhaltiges, unkompliziertes Kochen ist angesagt. In der



Regionale Bauern bieten alles, was es für ein Ostermenü braucht.

Infothek gibt es lehrreiche Videos der Seminarbäuerinnen. Pädagogen können sich dort z. B. Unterlagen für einen praxisorientierten Unterricht rund um das Thema regionale Lebensmittel holen.

Unsere Landwirtschaft vor den Vorhang holen

Wo kommen unsere Lebensmittel her? Wie werden diese produziert? Welchen Wert haben unsere Lebensmittel? Der „Jahreskreis der Landwirtschaft“, eine Social-Media-Kampagne der Esserwisseur, soll all diese Fragen beantworten und den Wert der österreichischen

Lebensmittel aus der heimischen Landwirtschaft wieder bewusst in den Vordergrund rücken. Gemeinsam mit verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben wird die Möglichkeit geboten, die österreichische Landwirtschaft auf den sozialen Medien hautnah mitzuerleben. Damit soll nicht nur der Bezug zur Landwirtschaft gestärkt, sondern auch das Verständnis für Qualität und Preis der österreichischen Lebensmittel hervorgehoben werden. Auf den Social-Media-Kanälen kann man den heimischen Bäuerinnen und Bau-

ern Fragen zu regionalen Lebensmitteln stellen.

Auf der Suche nach Oster-Schmankerln

Oberösterreichs rund 2300 Direktvermarkter (gut 380 davon sind „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe) bieten eine große Auswahl an bäuerlichen Spezialitäten rund um das Osterfest an.

Viele Konsumenten sind vor den Feiertagen, wie auch rund um Ostern, quer durchs Land unterwegs und jederzeit bereit, einzigartige Köstlichkeiten zu entdecken. Einfach die gewünschten Produktgruppen aus den Top-Suchwörtern auswählen und die App „Schmankerl-Navi“ entdeckt die „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe mit den bäuerlichen Schmankerln in der Nähe. Details unter: www.gutesvombauernhof.at ANZEIGE

ESSERWISSER-INFO

Facebook: Die Esserwisseur
Instagram: dieesserwisseur
Webseite: www.esserwissen.at



LAND DER MÖGLICHKEITEN
mein Land.digital

i ENTDECKEN

MIT DER OÖ APP

- + Gesprächstermine online vereinbaren
- + Anträge digital einbringen
- + aktuelle Infos rund um die Uhr abrufen
- + Jobbewerbungen jederzeit abgeben
- + Förderungen mit der Fördermap OÖ gezielt finden
- + Verkehrslage über Webcams beobachten

App „Mein OÖ“ jetzt downloaden unter:
Google Play Store



Apple App Store



Alle Vöglein sind schon da

Doch wie heißen sie eigentlich? Und was brauchen sie, damit sie auch bleiben? Lust aufs Land stellt zehn wichtige heimische Gartenvögel vor, ihr Gesang ist online zu hören.

GABI CACHA

Das Lied „Alle Vöglein sind schon da“ lernen Kinder schon im Kindergarten – doch besungene Amsel, Drossel, Fink und Star auch in der freien Natur zu erkennen, schaffen wahrscheinlich selbst die meisten Eltern nicht.

Vögel zu beobachten ist nicht schwierig. Wer darüber hinaus einzelne Arten erkennen möchte, sollte sein Wissen Schritt für Schritt – sprich Art für Art – aufbauen. Tiere zu beobachten macht Kindern meist große Freude. Der Frühling ist bestens dafür geeignet, Vögel ins Visier zu nehmen, da diese jetzt besonders aktiv sind. Sobald sie ihre Reviere gefunden und besetzt haben, geht es an den Nestbau. Lust aufs Land stellt zehn wichtige Gartenvögel vor, die jetzt bereits unermüdlich im Einsatz und daher häufig zu beobachten sind. Hilfe gibt es nicht nur beim optischen Erkennen: Aufnahmen ihrer Stimmen unterstützen dabei, Gesang und Gezwitscher den einzelnen Arten zuzuordnen. Mehr dazu im Infokasten auf Seite 21.

Wichtiger Lebensraum Garten

Gärten sind wichtige Lebensräume für die heimischen Vögel. Sie finden hier Bäume, auf denen sie sich aufhalten können, Verstecke, Nahrung und Möglichkeiten zum Brüten. Wer seinen Garten naturnah gestaltet, leistet auch einen Beitrag zum Erhalt von Lebensraum für die gefiederten Tiere. Deren Vielfalt im Garten ist im Frühling und im Sommer am größten. Schließlich verbringen viele Arten das Winterhalbjahr im Mittelmeerraum. Bei anderen, so genannten „Teiliziehern“, verbringt ein Teil der Population den Winter hierzulande, der andere Teil zieht in wärmere Gefilde. Von den hier genannten Arten sind Buntspecht, Kleiber und Feldsperling „Standvögel“, die das ganze Jahr über bleiben.

Vogel des Jahres 2021: Girlitz

Heuer steht der Girlitz besonders im Fokus, er ist von der Vogelschutz-Organisation BirdLife Österreich zum „Vogel des Jahres“ gekürt worden. Der Girlitz ist zwar noch weit verbreitet, musste aber in den vergangenen 20 Jahren einen Einbruch seines Bestandes um etwa 80 Prozent hinnehmen. Die Verriegelung von Ortsrändern und eine naturferne Gartengestaltung setzen ihm besonders zu, weshalb er auf der Ampelliste von BirdLife Österreich auf Gelb (hohe Priorität für den Vogelschutz) eingestuft ist.



GIRLITZ

Lebensraum: Brütet in Mitteleuropa gerne in Gärten, Parks oder Friedhöfen, teilweise auch in baumbestandenen Kulturland wie zum Beispiel Streuobstwiesen
Kenntzeichen: Gelb-grün gemusterter, kleiner Fink mit sehr kurzem stumpfen Schnabel, vor allem Männchen mit leuchtend gelbem Gesicht und Brust; fröhlich klingelnd-klirender Gesang, der von hoher Singwarte aus vorgetragen wird
Hilfe im Garten: Viele Wildkräuter wachsen lassen (etwa Vogelmeierei und Hirtentäschel im Blumenbeet)



AMSEL

Lebensraum: Bewohnt ursprünglich feuchte, dunkle, unterholzreiche Wälder, heute auch in Gärten und Siedlungen sehr häufig; braucht dunkle, sichtgeschützte Brutplätze
Kenntzeichen: Männchen ganz schwarz mit gelbem Augenring und Schnabel, Weibchen dunkelbraun mit bräunlichem Schnabel; wohlklingend flötender, melodischer Gesang, teils auch Imitationen
Hilfe im Garten: Insekten fördern, vor allem durch Liegenlassen von Laubstreu, Laubhaufen oder Komposthaufen; Beerenträucher, Efeu



BUCHFINK

Lebensraum: Der häufigste Vogel Österreichs (geschätzte 1,7 Millionen Brutpaare) ist sowohl im Wald als auch in Gärten oder Parks zu Hause. Er braucht große Bäume und eine eher lockere Strauchschicht
Kenntzeichen: Weibchen mit bräunlich-grauem Kopf schlichter gefärbt als das Männchen mit stahlgrauer Kopfzeichnung. Weiße Querstreifen am Flügel; Gesang sehr laut und schmetternd mit typischem Schlusschnörkels („Finkenschlag“)
Hilfe im Garten: Alte, hohe Bäume erhalten, Insekten und Wildkräuter



MÖNCHSGRASMÜCKE

Lebensraum: Sie zählt mit etwa eine Million Brutpaaren zu den häufigsten Vögeln Österreichs und bewohnt verschiedenste Wälder mit dicker Strauchschicht, aber auch strauchreiche Gärten und Parks mit lichtigem Baumbestand
Kenntzeichen: Schlanker, grauer Singvogel, Männchen mit schwarzer, Weibchen mit kastanienbrauner Kopfkappe; sehr melodischer, abwechslungsreich flötender Gesang (schneller als Amselgesang)
Hilfe im Garten: Dichte Büsche, vor allem Beerenträucher; Insektenreichtum fördern, wilde Ecken als Brutplätze belassen



KOHLMEISE

Lebensraum: Sie ist in allen baumbestandenen Lebensräumen zu Hause, bevorzugt aber lichte Baumbestände mit vielen Sträuchern, weshalb die Kohlmeise auch in Gärten sehr häufig vorkommt
Kenntzeichen: Typisch gelb-schwarz gezeichnet, Gesang in einfachen Tonfolgen (zum Beispiel „zizi bäh“)
Hilfe im Garten: Insektenreichtum fördern, alte Bäume als Brutplätze, Nistkästen. In Nistkästen ist sie sehr konkurrenzstark, deswegen sollten für die kleinere Blaumeise auch Nistkästen mit kleineren Einflügelöffnungen angeboten werden, weil diese sonst von der Kohlmeise verdrängt werden



FELDSPERLING

Lebensraum: Er braucht halboffene, baumbestandene Lebensräume und brütet gerne in der Nähe des Menschen an Ortsrändern, Einzelhöfen und locker bebauten Gartengebieten
Kenntzeichen: Braun-grau-schwarz gemustert, typisch sind die kastanienbraune Kopfkappe und der schwarze Wangenfleck auf der weißen Wange, Männchen und Weibchen gleich gefärbt; Gesang ist ein ausdauerndes Tschilpen
Hilfe im Garten: Viele Wildkräuter und -gräser, Insektenreichtum, dichte Büsche oder Hecken wichtig als Tagesverstecke



BUNTSPECHT

Lebensraum: Der häufigste der heimischen Spechte kommt fast überall vor, wo es alte Bäume gibt – von Wäldern bis in Gärten und sogar großstädtische Grünanlagen. Standvogel, der sehr ortstreu ist
Kenntzeichen: Schwarz-weiß gemustert, Unterschwanzdecken leuchtend rot, Männchen mit kleinem roten Fleck im Nacken (hat das Weibchen nicht); statt zu singen trommeln Männchen und Weibchen zur Balz und als Revierabgrenzung
Hilfe im Garten: Alte Bäume erhalten; Nistkästen helfen ihm nicht, diese nimmt er nicht an



KLEIBER

Lebensraum: Der Kleiber ist eigentlich ein Waldbewohner, kommt aber auch in Gärten und Parks mit altem Baumbestand vor. Vom Zugverhalten her ist er ein Standvogel, der das ganze Jahr im Brutgebiet bleibt
Kenntzeichen: Schlanker, oberseits grauer und unterseits beiger Vogel mit schwarzem Augestreifen, kann kopfüber den Baumstamm herablaufen. Sein Gesang sind mehrfach gereihete Pfeifelemente oder ein schnelles Trillern
Hilfe im Garten: Bäume mit gutem Samenangebot, Insektenreichtum, Nistkästen



STAR

Lebensraum: Bewohnt halboffene, baumbestandene Landschaften und brütet deshalb auch gerne in Gärten und Parks
Kenntzeichen: Metallisch glänzendes schwarzes Gefieder und gelber Schnabel zur Brutzeit, außerhalb der Brutzeit mit weißen Tupfen verziert, im Jugendkleid einfarbig braun, von der Amsel durch trippelnde Bewegung zu unterscheiden (Amseln hüpfen beidbeinig)
Hilfe im Garten: Insektenreichtum am Boden durch Laubstreu fördern, Beerenträucher, alte höhlenreiche Bäume erhalten, Nistkästen



STIEGLITZ

Lebensraum: Wie viele Gartenvögel braucht der Stieglitz halboffene, mit Laubbäumen bestandene Landschaften, die eine reiche Auswahl an hochwüchsigen Wildkräutern (etwa Disteln) haben müssen
Kenntzeichen: Unverkennbar buntes Gefieder mit rotem Gesicht und gelbem Flügelstreck; Gesang sehr schnell und abwechslungsreich mit eingestreuten Trillern und namensgebendem „Stiegelitt“
Hilfe im Garten: Viele Wildkräuter und Wildblumen im Garten (Löwenzahn, Wegwarte, Disteln, Flockenblumen), diese auch bis zur Samenreife stehen lassen

VOGELSTIMMEN HÖREN

Pfeifen, zwitschern, tirilieren: Für den Laien ist es schwierig, Vögel nur an ihren Stimmen zu erkennen. Lust aufs Land stellt Hörproben der porträtierten Arten vor. Abrufbar sind die Vogelstimmen unter lustaufsland.at/vogelstimmen oder via QR-Code rechts – diesen einfach mit dem Smartphone einscannen.



Scan mich!

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

5-mal das Kartenset „50 heimische Vögel“

Die Kartensets verbinden wertvolle Fakten mit spielerischen Quizfragen und naturgetreuen Illustrationen. Schachteln mit je 50 Karten, auch geeignet als Begleiter beim Familien-Spaziergang. Aus der Reihe „Expedition Natur“, Verlag Moses. Ab 6 Jahren.

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele; Teilnahmechluss: 6. April 2021
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



UNSER SALZKAMMERGUT

4 x das hochwertige Magazin „UNSER SALZKAMMERGUT“ zum Preis von € 28 für den Inlandversand oder € 42 für den Versand ins Ausland



€ 28,00 (Inland)
€ 42,00 (Ausland)

Unser Top Abo-Angebot

Abo-Bestellung: www.dieoberoesterreicherin.at/aktuelle-abos oder per E-Mail an: abo@neu-media.at per Fax an: 07242/9396 - 8110 | oder Tel.: 07242/9396-8100

BRAUCHTUM

Hohe Kunst, auch am Ei

Ostermärkte sind Eldorados für Liebhaber von Kunsthandwerk, müssen heuer aber entfallen. Eier werden trotzdem verziert – kaum welche aber so aufwändig wie jene im Stil der filigranen Klosterarbeiten.

GABI CACHA

Als Klosterarbeiten werden jene aufwändigen, ausschließlich händisch gefertigten Elemente bezeichnet, mit denen sakrale Objekte und Andachtsgegenstände verziert werden. Vergoldete Drähte, Fäden und Perlen, aber auch edle Stoffe wie Brokat und Samt spielen dabei eine tragende Rolle.

Ein Rahmen für Reliquien

Ihren Ursprung haben Klosterarbeiten im 15. Jahrhundert. Wie der Name bereits besagt, wurden sie vorwiegend in Klöstern gefertigt. Entstanden sind sie aus dem Wunsch heraus, Reliquien einen besonderen Rahmen zu geben und außergewöhnlich zu verzieren. Auch der Begriff „Klosterfrauenarbeit“ wird für das historische Kunsthandwerk manchmal noch verwendet, schließlich waren es auch meist Frauenklöster, in denen die Werke entstanden sind.

Auch heute sind es meistens Frauen, die ihre Liebe zu diesem filigranen Handwerk entdecken und in der Folge Nadel, Golddraht und seidenen Faden zur Hand nehmen, um eigene Objekte zu fertigen. Wie man am besten an die Sache herangeht, weiß Birgit Aigner aus Krenglbach. Sie ist seit 2013 Obfrau der international vernetzten Werkgruppe Klosterarbeiten. Deren Anliegen ist es, das – einst nur mündlich überlieferte – Wissen um die Arbeitstechniken immer weiter zu erforschen und in Form von Vorträgen, Kursen und Workshops weiterzugeben. „Wir wollen auch, dass die Wertschätzung an alten Objekten wieder gehoben wird“, sagt Aigner.

In Österreich sei das einst im gesamten alpenländischen Raum verbreitete, historische Kunsthandwerk schon fast am Aussterben gewesen, habe sich dann aber von Bayern ausgehend allmählich wieder etwas etablieren können, erzählt die Expertin. Mit der Gründung der Werkgruppe vor 30 Jahren habe der Aufschwung abgesichert und eine Basis

für das Weiterbestehen der Klosterarbeiten geschaffen werden können. 2019 erhielt die Gruppe, die genau genommen ein Verein ist, eine hohe Auszeichnung: Sie erhielt das „Good Practice“-Siegel der Unesco für ihre Bemühungen, die komplizierten, historischen Techniken weiterzugeben (siehe Infokasten).

Kurs-Echo bis nach Japan

Das Interesse an den Kursen ist weitreichend: Teilnehmerinnen aus Deutschland, Italien, Luxemburg, Polen und der Schweiz waren bereits in Oberösterreich, am „Exotischsten“ war bislang ein Mutter-Tochter-Gespann aus Japan, das sich hierzulande seit Jahren ausbilden lässt und nun selbst in Japan Kurse für Klosterarbeiten abhält.

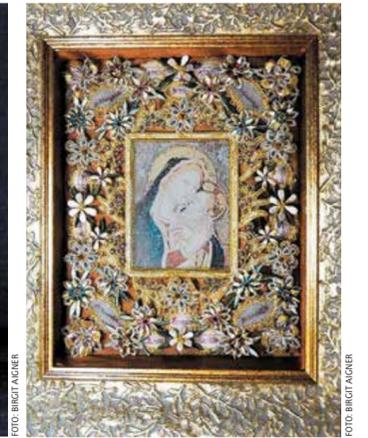
Für Birgit Aigner ist eine Klosterarbeit ein Kunstwerk, das auf mehreren Ebenen interessant ist. „Zum einen ist es so, dass jedes Bild auch eine besondere Geschichte erzählt. Zum anderen sind noch die Technik, in der es gefertigt worden ist, das Motiv und die verwendeten Materialien Aspekte, die jedes Objekt spannend und einzigartig machen.“

Wer einmal an der besonderen Art der Handarbeit Feuer gefangen habe, den lasse diese auch nicht mehr los. Für Aigner ist das Schönste daran die Arbeit selbst: „Das Tun ist die Bereicherung. Diese Besinnung auf das Objekt, das einen zur Ruhe kommen lässt.“ Hektik erlaubt das Arbeiten mit den kostbaren und feinen Materialien ohnehin nicht. Apropos fein: Die Gold- und Silberdrähte, mit denen gearbeitet wird, haben einen Durchmesser bis hinab zu 0,06 Millimeter. Die Drähte werden zum Beispiel über Nadeln gedreht, bis sie spiralisieren. Auch mit an den Kanten vergoldeten Papierstreifen wird gearbeitet – eine eigene Technik, die sich „Krüll“ nennt. Bei der Klosterarbeit wird gewickelt, gebunden und gedreht, gestickt und genäht – oft über hunderte Stunden hinweg, eine Lupe stets in Reich-

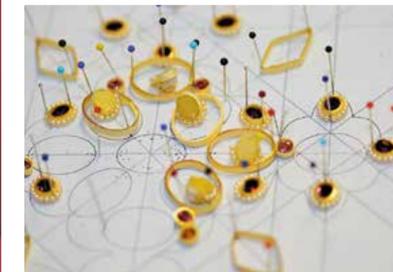
Das „Rosen-Spalier-Ei“ aus dem Hause Fabergé stand Pate für diese Nachbildung, gefertigt auf einem Schwanenei.



Ein Ikonen-Ei, eingebettet in filigrane Drahtarbeit



Marienbild mit aufwändiger Verzierung



Exaktes Arbeiten ist notwendig.



Ein „Vier-Jahreszeiten-Ei“: Vorderseite mit Frühling und Sommer

weite. Die Faszination des Handwerks liegt schließlich im Detail, beim Fertigen genauso wie beim Betrachten der Werke.

„Typisch“ für Klosterarbeiten sind aufwändig geschmückte Heiligenfiguren, Wachsobjekte, Andachtsbilder, Gebetszettel oder Wallfahrtsandenken, eingebettet in einen Bilderrahmen. Beim Verzieren selbst wird Anleihe genommen an historischen Objekten. „Wir sind viel im musealen Bereich unterwegs und schauen uns an, wie und aus welchen Materialien unsere historischen Vorbilder gefertigt sind. Dann versuchen wir ein Duplikat herzustellen“, sagt Aigner.

Hat sie ein Objekt ausreichend „erkundet“ und selbst ausprobiert, wird es in das Kursrepertoire aufgenommen.

Die Techniken der Klosterarbeiten werden aber auch für rein dekorative Objekte verwendet. „Wir sind natürlich den schönen Dingen nicht abgeneigt und auch nicht so vergeistigt, dass wir das nicht zulassen würden“, schmunzelt Aigner. Christbaumschmuck oder eben Ostereier werden genauso verziert. Oftmals passiere genau über diese Dinge der Einstieg in die Klosterarbeit. Die Motive mit religiösem Charakter kommen dann ganz automatisch an die Reihe.

ZUKUNFT FÜR KLOSTERARBEIT

Für vorbildliche Pflege und Weitergabe von Wissen rund um ein altes Kulturerbe vergibt die Unesco (Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur) das „Good-Practice“-Siegel. Als so ein „Gutes Praxisbeispiel“ hat die Österreichische Kommission im Juli 2019 die Werkgruppe Klosterarbeiten (www.werkgruppe-klosterarbeiten.at) ausgezeichnet. Die seit 30 Jahren bestehende Gruppe hat es sich zum Anliegen gemacht, historische Arbeitstechniken zu erkunden und weiterzuvermitteln, damit das zwischenzeitlich fast in Vergessenheit geratene Kunsthandwerk weiterleben kann.

Ofenholz bester Qualität aus unseren Bauernwäldern

Die Corona-Krise zeigt uns, wie wichtig Versorgungssicherheit mit regionalen Produkten ist. Regionalität, Versorgungssicherheit, Qualität und Vertrauen auf das Produkt und den Produzenten sind dem Kunden von heute sehr wichtig. Bei der Vermarktung von Ofenholz ist dieselbe Wende erkennbar. Ofenholz direkt beim Bauern einzukaufen erfreut sich steigender Beliebtheit.



Regionalität auch beim Holz

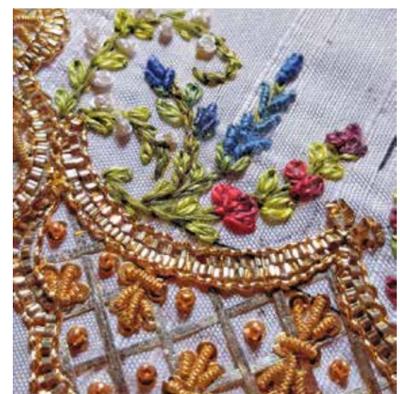
Große Nachfrage

Mehr als 68 Waldbauern sind im Verein OÖ Ofenholz, der durch die Landwirtschaftskammer OÖ unterstützt wird, organisiert. Sie produzieren und vermarkten regionales, hochwertiges und trockenes Qualitäts-ofenholz aus dem eigenen Wald. Unter www.ofenholz.at findet man den nächstgelegenen Ofenholz-Waldbauern, bei dem man Ofenholz

bestellen kann. Auf der Webseite gibt es zudem fachliche Information und wichtige Umrechnungsfaktoren zum Vergleich für die am Markt befindlichen Ofenholzsortimente. Das Ofenholz kommt aus der nachhaltigen Waldbewirtschaftung, es wird richtig gelagert, es ist trocken mit weniger als 20 Prozent Restfeuchte.

Der gemeinsame Auftritt unter der Marke „Ofenholz“ führt zum Erfolg. Auch auf Facebook und Instagram ist OÖ Ofenholz nun zu finden.

WERBUNG



Die für Klosterarbeiten verwendeten Techniken sind vielfältig: links zu sehen eine Detailaufnahme aus einem gestickten Bild, daneben Arbeiten aus feinen Golddrähten und Perlen.



Die *bürgerliche* Zeitung

Gartler-Abo!

Testen Sie das „OÖ Volksblatt“
3 Monate für nur € 39,- (statt € 80,70)
 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,-

volksBLATT

Photo: New Africa-stock.adobe.com / Gardena

Modische Frühlingsgefühle mit Fussl



Bereit für den Frühling: Olivtöne, kombiniert mit frischen Farben

Endlich Frühling! Frische Farben, fröhliche Muster und lässige Kombinationen verbreiten Optimismus und gute Laune. Außerdem ist in Zeiten wie diesen Komfort besonders wichtig. Dafür sorgen lockere Schnitte, leichte Stoffe und weiche Materialien. Sanfte, naturnahe Farben wie Beige, helles Braun und Wollweiß bringen Ruhe und Gelassenheit in unseren Kleiderschrank. Aber auch frische Blautöne, Rosa, sonniges Gelb und erdige Olivtöne machen Lust auf den Frühling.

Von lässig bis schick

Luftige, unkomplizierte Kleider und lässige Kombis aus Rock und Oberteil sind dieses Jahr ein Muss. Lockere Schnitte, Plisse, Blümchenprints aber auch Streifen und Leomuster sorgen für Abwechslung und können super individuell gestylt werden. Entweder lässig mit Sneaker

oder auch mal schick – je nach Anlass. Wer es sportlich liebt, setzt auf lässige Hosenformen, die wieder mehr Beinfreiheit bieten.

Grafische Muster

Ein Mix aus Lässigkeit und Komfort dominiert die Kollektionen für Männer. Farbakzente in dunklem Orange, Gelb und Kiwi-grün geben den Looks eine modische Note. Bei den Hemden sind florale und grafische Muster ein Muss. Im Trend liegen auch bequeme Sakkos mit lässiger Note.

Freche Kindermode

Auch die Kinder freuen sich auf den Frühling. Die neuen Kollektionen sind farbenfroh und machen den Bewegungsdrang mit. Bei den kleinen Mädels liegen fröhliche Farbtöne sowie süße Muster und Motive im Trend. Glitzerdetails sind sehr beliebt



FOTOS: FUSSL



Tragekomfort und ruhige Farben strahlen in der Mode derzeit Ruhe aus.

und dann und wann darf es auch ein schickes Kleid sein. Kleine Jungs setzen auf bequeme Schnitte und Shirts mit frechen Drucken, die auch mal gerne in knalligen Farben wie Orange und Gelb sein dürfen.

Modische Jugendliche

Teenies sind heute perfekt vernetzt und über angesagte Trends bestens informiert. Umso wichtiger ist eine große Portion Lässigkeit – und das gilt für Jungs und auch Mä-

dels gleichermaßen. Bunte Farbakzente dürfen im Frühling in jedem Fall sein. Cargohosen und sportliche Jogger sind bei den Jungs ein Muss, bei den Mädels bequeme Culottes und Shirts in verkürzten, weiten Formen. WERBUNG



1 | HYDRO
SWEATWESTE | 29,99
(GR. 92-128)
SHIRT | 15,99
(GR. 92-128)
JEANS | 22,99
(GR. 92-128)

2 | A.PUNTO
SWEATWESTE | 22,99
(GR. 92-128)
SHIRT | 12,99
(GR. 92-128)
JEANS | 25,99
(GR. 92-128)

Gönn' dir was Schönes!
FUSSL
Modestraße