

LUST *auf's* LAND

Lavendel trifft auf Granit

Im Juli bringt die wärmeliebende Pflanze aus der französischen Provence das Mühlviertel zum Duften und färbt die Region in einen zarten Lilaton. SEITE 8



Ausgabe III/2022 | Redaktion: Tel. 0 732/77 66 41-827, redaktion@lustaufsland.at
Anzeigen: Tel. 0 732/77 66 41, post@lustaufsland.at | Vertrieb: Tel. 0732/77 66 41-816 | www.lustaufsland.at

GENAU GESCHAUT
Klimawandel

Warum Kühe zu Unrecht als „Klimakiller“ bezeichnet werden. SEITE 2

LANDKARTE
Ausflüge

Ideen für kulinarische Touren und Entdeckungen im ganzen Land. SEITE 10

REPORTAGE
Erdbeeren

Wie die Königin der Beeren auf den heimischen Feldern wächst und gedeiht. SEITE 16

HANDWERK
Leinen

Im Mühlviertel, einst Textil-Hochburg, wird heute noch gewebt. SEITE 18

GENAU GESCHAUT

Kühe sind keine „Klimakiller“

Wiederkäuer werden in der öffentlichen Debatte oftmals als Hauptversursacher klimaschädlicher Gase verurteilt. Zu Unrecht, wie ein Faktencheck von Lust aufs Land zeigt.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Auch wenn Rinder oftmals als plakatives Beispiel herhalten müssen: Zahlen, Daten und Fakten belegen, dass sie keine „Klimakiller“ sind.



FOTO: ANIMAFLORA PICCS/STOCK-ADOBE.COM

Die wissenschaftliche Debatte über den Klimawandel und die dafür verantwortlichen Einflussfaktoren ist schon seit Jahren im Gange. Ob Industrie, Verkehr oder Landwirtschaft: Sie alle produzieren klimaschädliche Gase, sogenannte Treibhausgase.

Hauptversursacher ist mit einem Anteil von 90 Prozent (%) die Verbrennung von Öl, Gas und Kohle. Die Landwirtschaft hat aktuell einen Anteil von circa zehn Prozent an den gesamten Treibhausgas-Emissionen in Österreich. Seit 1990 sind die agrarischen Treibhausgas-Emissionen um 14 % zurückgegangen. Zum Vergleich: Im selben Zeitraum sind sie beim Verkehr um 75 % gestiegen. 47 % der Treibhausgas-Emissionen in der Landwirtschaft entstehen in Form von Methan durch die Vergärung von Futtermitteln in Rindermägen. Diese Methanemissionen sind seit 1990 um 15 % gesunken, da sich der Rinderbestand um ein Viertel verringert hat.

Trotzdem müssen Kühe in der gesellschaftlichen, politischen und medialen Debatte rund um den Klimawandel oftmals als Sündenbock herhalten. Lust aufs Land hat wieder einmal genau geschaut und sich auf Spurensuche bei den Wiederkäuern gegeben.

Fakt ist: Rinder sowie andere Wiederkäuer stoßen bei der Verdauung von faserreichem Futter im Pansen Methan aus und tragen somit 4,9 % zu den gesamten Treibhausgas-Emissionen in Österreich bei – nicht mehr und nicht weniger. Es gibt sogar Berichte, in denen behauptet wird, dass Kühe klimaschädlicher seien als Autos. Dazu ein Vergleich: Der natürliche Lebensraum der Kuh ist das Grünland, also ländlicher Raum, in dem überwiegend Gras wächst. Dieses Grünland ist nicht nur Teil des Lebensraums, sondern auch ein CO₂-Speicher. Das bedeutet, dass CO₂ aufgenommen wird und somit nicht in der Atmosphäre bleibt. Der „Lebensraum“ des Autos sind hingegen Straßen, sprich versiegelte Böden, die kein CO₂ aufnehmen und auch keinen Nutzen für die Produktion von Lebensmitteln haben.

WISSENSWERTES ÜBER METHAN

Methan (CH₄) ist der Hauptbestandteil des Erdgases. Es ist geruch- und farblos und dürfte rund 25-mal so klimaschädlich sein wie CO₂. Etwa 60 Prozent des jährlich ausgestoßenen Methans stammen von menschlichen Aktivitäten. Weltweit steigt der Methanausstoß. Lediglich in Europa ist er leicht gesunken. Methan wird in der Atmosphäre etwa zehnmal so rasch abgebaut wie CO₂. Eine Verringerung würde demnach schnell Ergebnisse bringen. Denn Methan ist aktuell für rund ein Drittel der globalen Erwärmung verantwortlich.

Ziegen für eine funktionierende Kreislaufwirtschaft von entscheidender Bedeutung und leisten damit auch einen wertvollen Beitrag zur Ernährungssicherung. 71 % der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Grünland – in Österreich etwa zehnmal so rasch abgebaut wie CO₂. Eine Verringerung würde demnach schnell Ergebnisse bringen. Denn Methan ist aktuell für rund ein Drittel der globalen Erwärmung verantwortlich.

Umbrechen des Grünlandes zu Ackerland würde zudem den im Humus gebundenen Kohlenstoff in Form von Kohlendioxid freisetzen.

Da Wiederkäuer die Möglichkeit besitzen, hochwertiges Eiweiß aus für Menschen nicht essbarer Biomasse zu produzieren, können sie ein Drittel des täglichen Eiweißbedarfs der Menschen herstellen, ohne in Konkurrenz mit dem Menschen zu treten.

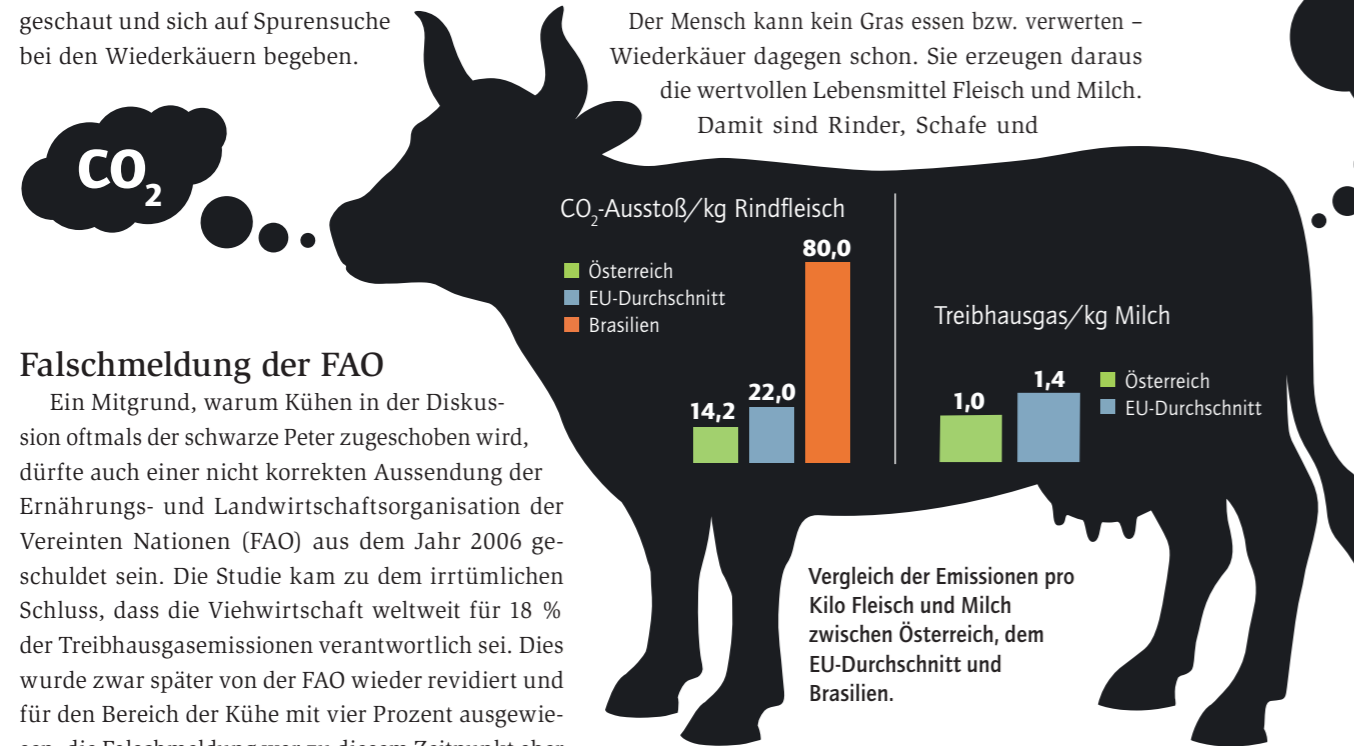
Deswegen würde man bei rein pflanzlicher Ernährung der Bevölkerung mehr Ackerfläche benötigen als bei einer Landwirtschaft mit Tierhaltung, um die erforderliche Eiweißmenge für die menschliche Ernährung zu gewinnen.

Große Teile der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind nur für die Herstellung tierischer Lebensmittel geeignet. Würde die Tierhaltung aufgegeben oder reduziert werden, würden viele Regionen massiv verwalden und Lebensqualität verloren gehen. „Der Erhalt einer attraktiven Kulturlandschaft in unseren Grünland- und Bergregionen als Wohn- und Erholungsraum sowie als Wirtschaftsraum für den Tourismus hängt unmittelbar davon ab, ob in diesen Regionen auch künftig Rinder, Schafe und Ziegen gehalten werden“, betont Bauernbund-Landesobfrau und Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger.

Eine Studie des Joint Research Centre Österreich hat den heimischen Bäuerinnen und Bauern zudem kürzlich ein hervorragendes Zeugnis ausgestellt: Laut

Aus Gras wird Fleisch und Milch

Der Mensch kann kein Gras essen bzw. verwerten – Wiederkäuer dagegen schon. Sie erzeugen daraus die wertvollen Lebensmittel Fleisch und Milch. Damit sind Rinder, Schafe und



QUELLE: JOINT RESEARCH CENTRE, GRAFIK: LUSTAUFLAND, ILLUSTRATION: ARCHIVECTOR - STOCK.ADOBE.COM

Falschmeldung der FAO

Ein Mitgrund, warum Kühen in der Diskussion oftmals der schwarze Peter zugeschoben wird, dürfte auch einer nicht korrekten Aussendung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) aus dem Jahr 2006 geschuldet sein. Die Studie kam zu dem irrtümlichen Schluss, dass die Viehwirtschaft weltweit für 18 % der Treibhausgasemissionen verantwortlich sei. Dies wurde zwar später von der FAO wieder revidiert und für den Bereich der Kühe mit vier Prozent ausgewiesen, die Falschmeldung war zu diesem Zeitpunkt aber bereits von diversen Medien veröffentlicht worden.

dieser verursacht die österreichische Landwirtschaft bei der Milch- und Fleischproduktion EU-weit die niedrigsten Treibhausgas-Emissionen (siehe Grafik).

Während ein Rind im EU-Durchschnitt bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 22 Kilogramm CO₂ ausstößt, verursacht ein österreichisches Rind nur 14,2 Kilogramm CO₂ je Kilo Rindfleisch. Ein brasilianisches Rind verursacht mit 80 Kilogramm sogar 5,6-mal so viel CO₂ wie ein heimisches Rind.

Ein ähnlich großer Unterschied zeigt sich bei der Milchproduktion: Während eine Milchkuh im EU-Durchschnitt bei der Produktion von einem Kilogramm Milch 1,4 Kilogramm Treibhausgas ausstößt, verursacht eine österreichische Milchkuh nur ein Kilogramm Treibhausgas je Kilogramm Milch. Eine europäische Durchschnittskuh verursacht damit um 40 % mehr Treibhausgase als eine heimische Kuh.

Regionaler Einkauf ist Klimaschutz

Unbestritten ist, dass die Landwirtschaft als produzierender Sektor bei der Erzeugung von Nahrungs- und Futtermitteln naturbedingt Emissionen verursacht. Sie ist aber zugleich in der Lage, große Mengen an Kohlenstoff in Böden und Biomasse zu speichern. Alleine schon deswegen, weil die Landwirtschaft unter freiem Himmel produziert, ist sie

vom Klimawandel hauptbetroffen. Weitere Temperaturanstiege sowie die Zunahme von Naturkatastrophen und Extremwetterereignissen wirken sich

negativ auf die landwirtschaftliche Produktion aus. Folgen davon sind Ernteauffälle durch Dürren, Waldbrände sowie Überschwemmungen und Hagelschäden aufgrund von schweren Unwettern und Niederschlagsereignissen. Nicht zuletzt deswegen liegt eine klimafreundliche und nachhaltige Bewirtschaftung im ureigensten Interesse der heimischen Bäuerinnen und Bauern.

„Jeder von uns kann mithelfen, den Klimawandel zu bremsen. Mit dem Kauf von regionalen Milch- und Fleischprodukten wird das Klima geschützt und gleichzeitig ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft geleistet“, so Agrarlandesrätin und Bauernbund-Landesobfrau Langer-Weninger.

HAUPTURSACHEN FÜR METHAN

Der Methangehalt in der Atmosphäre ist um etwa 2,5-mal höher als in vorindustrieller Zeit und steigt weiter. Hauptursachen für den Anstieg: Verbrennung fossiler Treibstoffe, Auftauen des Permafrostbodens, undichte Pipelines, Bohrlöcher durch Fracking, Mülldeponien.



Michaela Langer-Weninger, Agrarlandesrätin und Bauernbund-Landesobfrau

„Wir brauchen die Rinder, denn Grünland ist nur über den Wiederkäuermagen zu veredeln. So bleibt das von uns allen geschätzte Landschaftsbild auch künftig erhalten.“

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe III/2022 der Bauernzeitung OÖ | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 842), DI Anna Sophie Luegmair, BSc (DW 828); Grafik: Lydia Fleischandler (DW 826), Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechthaler (DW 827), Ivana Zivkovic (DW 823) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41-816, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.at | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufsland.at; Geschäftsführung/Agenturleitung: Franz König. Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. Unentgeltliche PR-Artikel mit „Werbung“. | Druck (Herstellungsort): Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | Verlagsort: 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 490.000 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 14. Juni 2022. Verteilt durch Post AG.

Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

WERTSCHÄTZUNG
DAS FLEISCH UNSERER SELEKTIERTEN, MIT DEM AMA-GÜTESIEGEL AUSGEZEICHNETEN CULTBEEF KALBINNEN HAT KONTROLLIERTE QUALITÄT – DARAUF SIND WIR STOLZ. DOCH ZUR VOLLEN KULINARISCHEN ENTFALTUNG FINDET ES ERST DURCH IHRE LEIDENSCHAFT FÜRS HANDWERK, IHRE KREATIVITÄT UND IHRE KOCHKUNST.

WWW.CULTBEEF.AT/AMA-GUETESIEGEL

CULT BEEF SELECT

Das Parfum in jeder Küche

Öle verleihen Genussmomenten das gewisse Etwas, verfeinern Salate und viele andere Speisen. Lust aufs Land hat sich angesehen, wie es um den ernährungsphysiologischen Wert verschiedener heimischer Öle bestellt ist.

ANNA SOPHIE LUEGMAYER

Öle oder auch bekannt als Essenzen der Natur werden aus einer breiten Vielfalt an Früchten, Samen oder Kernen hergestellt. Häufig ist die Rede davon, dass Fette grundsätzlich ungesund sind. Bei Konsumenten sorgt dieser Mythos oftmals für Verunsicherung und lässt sie mit der Frage zurück, welche Öle und Fette nun tatsächlich für die tägliche Küche verwendet werden sollten.

Welche Fette für den menschlichen Körper von Bedeutung sind

„Qualität vor Menge“ ist sicherlich ein Gedanke, der bezüglich des Gebrauchs von Ölen eine wichtige Rolle spielt. So wird empfohlen, dass Erwachsene – in Abhängigkeit von der körperlichen Aktivität – nicht mehr als 30 Prozent der täglichen Energie in Form von Fetten aufnehmen sollten. Darüber hinaus ist die Zusammensetzung der Fettsäuren bezüglich gesundheitlicher Faktoren entscheidend. Denn die Qualität der Fette wird hauptsächlich von den enthaltenen Fettsäuren bestimmt. So sollten unterschiedliche Öle verwendet werden, um den breiten Bedarf an Nährstoffen abzudecken. „Unser Körper braucht unterschiedliche Fettstrukturen. Er benötigt je ein Drittel von gesättigten, ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren“, so Katrin Fischer,

Ernährungswissenschaftlerin und Leiterin der Plattform „Esserwissen.at“.

Gesundheitliche Faktoren bei der Verwendung von Ölen im Alltag

Im Alltag werden jedoch oftmals zu viele gesättigte und zu wenige ungesättigte Fette zu sich genommen. Dabei sollten die gesättigten Fettsäuren, die z. B. in Kokos- und Palmöl vorkommen, eher vermieden werden. „Kokos- und Palmfett hat aufgrund des pflanzlichen Ursprungs einen guten Ruf, doch enthält es beispielsweise viel weniger ungesättigte Fettsäuren als tierische Fette. Schweineschmalz besteht zu 70 Prozent aus ungesättigten Fettsäuren“, weiß die Ernährungsexpertin. Über ungesättigte Fettsäuren, die in pflanzlichen Ölen wie z. B. in Raps- oder Sonnenblumenöl enthalten sind, freut sich der Körper. Diese sind weniger oxidationsanfällig und führen zu einer geringeren Plaquebildung, die für die Verengung von Gefäßen im menschlichen Körper sorgt. Einige der mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie zum Beispiel Omega-3 können weiters nicht selbst vom Körper hergestellt werden und müssen daher über die Nahrung aufgenommen werden.

Darüber hinaus wirken sich Trans-Fettsäuren – die vor allem in industriell produzierter Nahrung wie etwa in „Fast-Food“ oder Fertiggerichten vorkommen – schlecht auf die Gesundheit aus. Doch auch beim Kochen zu Hause kann es zur Entwicklung von Transfetten kommen: „Meist erkennt man es sofort am Geruch, wenn Öl, wie zum Beispiel in der Fritteuse, zu lange verwendet wird. Dieses sollte auf alle Fälle regelmäßig gewechselt werden, denn Transfette entstehen auch, wenn Öl über längere Zeit sehr stark oder mehrmals erhitzt wird“, rät Fischer.

Welches Öl für welches Gericht: Unterschätzte Kraft heimischer Öle

Für viele ist Olivenöl beim Anbraten von Gemüse, Fisch oder Fleisch kaum mehr wegzudenken. Doch auch Öle aus der Region sollten nicht unterschätzt werden. So hat Rapsöl einen hohen Rauchpunkt, ist sehr hitzebeständig und eignet sich daher – als regionale Alternative – ebenso gut zum Anbraten. Für die heiße Küche sollte beim Sonnenblumenöl auf die Sorte „High-Oleic“ zurückgegriffen werden, da andere aufgrund ihrer Fettsäurezusammensetzung für das Anbraten nicht geeignet sind. Raffinierte Öle verlieren durch den Herstellungsprozess zwar viele wichtige Inhaltsstoffe, wie etwa Pflanzenstoffe, sind aufgrund ihres hohen Rauchpunktes jedoch ideal für das Erhit-

Rapso
DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich

WEITERE INFORMATIONEN KÖNNEN ANGEFORDERT WERDEN BEI: VOG AG, Bäckermühlgasse 44, A-4020 Linz oder unter www.rapso.at



HANF



Das aufgrund der Farbe an Heu erinnernde Hanföl wird aus ungeschälten Hanfsamen gepresst. Dieses enthält sowohl sekundäre Pflanzenstoffe als auch essenzielle Fettsäuren wie zum Beispiel Omega-3 und Omega-6. Weiters steckt es voller fettlöslicher Vitamine wie A, D, E oder K.

LEIN



Leinöl wird aus Leinsamen hergestellt. So kann aus vier Kilogramm Leinsamen ein Liter Leinöl gepresst werden. Dieses schmeckt zartbitter, etwas nussig und leicht nach Heu. Weiters sollte es kühl aufbewahrt und nach dem Öffnen möglichst schnell aufgebraucht werden.

SONNENBLUMEN



Sonnenblumenöl wird aus Sonnenblumenkernen gewonnen. Auch dieses enthält einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Omega-3-Fettsäuren fehlen im Sonnenblumenöl dafür hingegen, doch ist es reich an Vitamin E.

RAPS



Rapsöl wird aus dem Samen des Raps hergestellt, welcher auf den heimischen Feldern in gelber Blüte erstrahlt. Das Öl besteht zu mehr als 60 Prozent aus ungesättigten Fettsäuren. Darüber hinaus weist es ein gutes Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren auf.

LEINDOTTER



Leicht zu verwechseln sind das Lein- und das Leindotteröl. Botanisch gesehen sind die Pflanzen jedoch nicht verwandt. So wird das Leindotteröl aus den Samen der Leindotterpflanze hergestellt und weist einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf.

der eigenen Küche zu verwenden“, betont Fischer. So hat das Land ob der Enns eine breite Vielfalt an diversen Ölsorten zu bieten. Um nur einige zu nennen: Lein-, Leindotter-, Mohn-, Raps-, Hanf- oder Sonnenblumenöl. Dabei weisen diese viele Unterschiede – insbesondere die Vielfalt an Inhaltsstoffen betreffend – auf. So enthalten Öle wie Lein- oder Leindotteröl viele Omega-3-Fettsäuren. Hanföl – ein Öl mit einem köstlich nussigen Geschmack – weist hingegen einen hohen Gehalt an Vitamin E auf. Viele Bäuerinnen und Bauern bieten eine Vielfalt an Ölen in ihren Hofläden an. Darüber hinaus kann dort direkt nachgefragt werden, wie diese verwendet und gelagert werden sollen. Bezüglich der Lagerung von Ölen sollten diese vor Sonnenschein sowie Hitze geschützt und eher schnell nach dem Öffnen aufgebraucht werden.

Frühlingskräutertopfen mit Leindotteröl

Zutaten:
250 g Topfen, 2 EL Frühlingskräuter oder Wildkräuter (was gerade da ist z. B. Schnittlauch, Giersch, frische Brennnessel, Kresse, ...), 1 Stk. Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 EL Leindotteröl von Farmgoodies



Zubereitung:
Die Kräuter gut waschen und fein hacken, Zwiebel klein schneiden. Alles unter den Topfen rühren und mit Leindotteröl und Gewürzen abschmecken. Garnitur: Frühlingskräuter, Schnittlauch, essbare Blüten z. B. Gänseblümchen.

QUELLE & FOTO: FARMGOODIES WERBUNG

GEWINNSPIEL

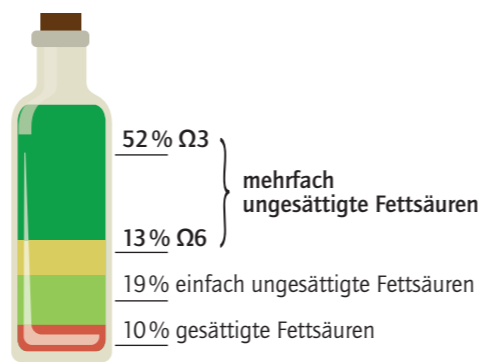
Leser der Lust aufs Land können gewinnen:
5 x 2 „2er-Goodies-Öle“ mit Raps- und Leindotteröl aus dem Mühlviertel von Farmgoodies



Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele
Teilnahmeschluss: 26. Juni 2022

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

Inhaltsstoffe des Leinöls



Leinöl weist den höchsten Anteil an Omega-3-Fettsäuren auf, welche für den menschlichen Stoffwechsel von großer Bedeutung sind. Daher sollte es am Speiseplan unbedingt mitberücksichtigt werden. Leinöl besteht zu 10 Prozent aus gesättigten und zu 19 Prozent aus einfach ungesättigten Fettsäuren. Darüber hinaus enthält es mit etwa 13 Prozent Omega-6 und 52 Prozent Omega-3 viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

QUELLE: APOTHEKEN-UMSCHAU.DE

zen von Lebensmitteln geeignet. Kaltgepresste Öle sind für die Zubereitung von Salaten eine gute Wahl. Doch auch zum Garen oder Verfeinern durch Aromaten von warmen Speisen können diese verwendet werden. „Wir sollten uns viel mehr trauen heimische Öle in

Schärdinger

RUNDE SCHEIBEN FÜR ECHTEN BURGER-GENUSS



Schäringer. So schmeckt mir das Leben!

UNSER REZEPT-TIPP: VINTAGE CHEESE BURGER



DIESES UND WEITERE SCHMACKHAFTRE REZEPTE FINDEN SIE UNTER SCHARDINGER.AT/REZEPTE



ERNÄHRUNG

Das ist mir nicht Wurst

Beim Einkauf im Supermarkt ist es nicht schwierig festzustellen, dass die vegane Ernährung im Trend liegt. Nicht so zukunftsorientiert sind hingegen die Inhaltsstoffe so mancher Fleischersatz-Produkte.

ANNA SOPHIE LUEGMAYER

Auf der Suche nach veganen Fleischalternativen wird man heutzutage in jedem Supermarkt, egal ob in der Stadt oder am Land, fündig. Mit Salami, Leberkäse oder Schinken – hergestellt aus fleischlosen Ersatzprodukten – könnte man den Einkaufswagen für eine Jause mit Familie oder Freunden locker füllen. Nachhaltiges Kochen – vor allem auch mit regionalen Zutaten – liegt bekanntlich im Trend. Auch die Gesundheit ist ein Schlüsselthema bei der Ernährung und aktueller denn je. Diesbezüglich können sich alternative Ersatzprodukte wie etwa vegane Aufschnittstücke nicht rühmen.

Lieber eine regional ausgewogene als eine ungesunde Jause genießen

Die Jause mit veganen Aufschnittstücken ist angerichtet und die Weingläser sind eingegossen – doch stellt sich die Frage, ob die veganen Wurstersatzprodukte auch gesund sind. Bei der Antwort vergeht einem der Appetit auf das Essen. Denn laut einem von der Arbeiterkammer Oberösterreich kürzlich veröffentlichten Test des Magazins „Ökotest“ sind die meisten Wurstersatzprodukte ungesund. Während alle 19 getesteten Produkte die Sensorikprüfung bestanden haben, konnte bei dem Kriterium „gesunde Ernährung“ nur eines überzeugen. Alle anderen „Pseudo-Wurstadeln“ erhielten aufgrund von In-

haltsstoffen, wie etwa nachgewiesenen krebserregenden Verbindungen, ein schockierendes Urteil.

Von veganen Aufschnittstücken sollte man besser die Finger lassen

Die meisten veganen Wurst-Aufschnitte seien laut dem Test-Ergebnis mit Mineralölresten verunreinigt. Darüber hinaus würden die Ersatzprodukte viele zum Teil umstrittene Zusatzstoffe enthalten. So konnten in einem Produkt aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe – zu denen auch krebserregende Verbindungen zählen – nachgewiesen werden. Außerdem enthielten die meisten auch Verunreinigungen mit gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen. In Lebensmitteln sollten diese vorsorglich möglichst wenig enthalten sein. In fünf Untersuchungsproben waren die Gehalte jedoch stark erhöht. Mineralölbestandteile können zum Beispiel durch Gleitmittel – die für Kunststoffdärme verwendet werden – in die veganen Aufschnittstücke gelangen.

Weiters wurde in fast allen konventionellen Wurstersatzprodukten das Verdickungsmittel Carrageen gefunden. Dieser Inhaltsstoff wird aus Rotalgen hergestellt und steht im Verdacht Entzündungen im Darm auszulösen. Nachgewiesene Aromastoffe sowie die hohen beigefügten Salzengen werten die veganen Wurstprodukte zusätzlich ab. So enthalten einige der veganen Aufschnittstücke so viel Salz, sodass

sie in Finnland – als echte Wurst – einen Warnhinweis tragen müssten.

Anhand dieser Kriterien wurden die veganen Aufschnittstücke beurteilt

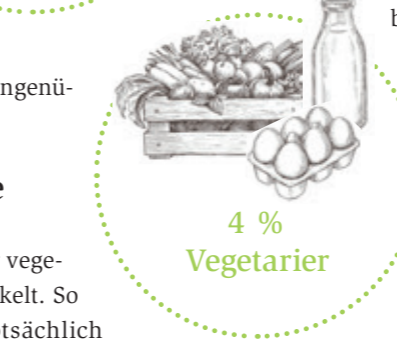
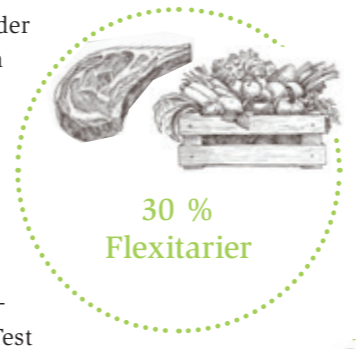
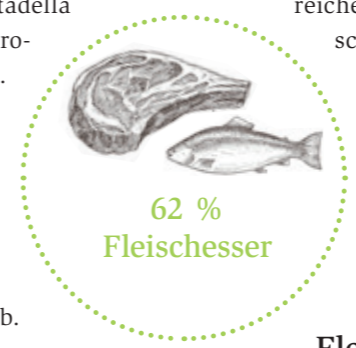
Im Einkaufskorb der Testenden landeten vegane Lebensmittel, die Produkte wie zum Beispiel Salami, Lyoner, Schinkenwurst oder Mortadella nachahmen. Insgesamt wurden 19 Produkte, sechs davon bio, untersucht. Der Preis der Aufschnittstücke lag zwischen 1,24 und 3,32 Euro. Dabei war die Beurteilungstabelle der zu untersuchenden Lebensmittel eher rot als grün, denn der überwiegende Teil der Proben schnitt nach den vorgegebenen Kriterien schlecht ab. Dies lag allerdings nicht am Aussehen, Geruch oder Geschmack, sondern an den Inhaltsstoffen der Produkte. So schlossen bei der Beurteilung der Inhaltsstoffe nur zwei Proben mit dem Testergebnis „Gut“ ab. Insgesamt wurden im Test zwei Drittel der veganen Aufschnittstücke als „Mangelhaft“ oder „Ungenügend“ eingestuft.

Gründe für verschiedene Ernährungsformen

Der Veganismus hat sich aus der vegetarischen Ernährungsweise entwickelt. So werden beim Vegetarismus hauptsächlich pflanzliche Lebensmittel konsumiert, doch auch Produkte wie zum Beispiel Milch oder Eier, die indirekt vom Tier stammen, werden gegessen. Bei einer veganen Ernährungsform orientieren sich die Menschen jedoch ausschließlich an der pflanzlichen Kost, bei der auf jegliche Lebensmittel, die aus tierischer Herkunft stammen, verzichtet wird. Dazu zählen Fleisch, Fisch, Eier, Milch oder auch Honig sowie alle Produkte, die daraus gewonnen werden.

Nichtsdestotrotz gilt Österreich als das Land der „Fleischtiger“. So belegt man hierzulande bezüglich Fleischverbrauch EU-weit den dritten Platz (hinter Luxemburg und Spanien). Laut einer Statistik gaben im vergangenen Jahr 62 Prozent (%) der Österreicher an, regelmäßig Fleisch zu essen. 30 % beschrieben sich als Flexitariet, 4 % als Vegetariet,

2 % als Pescetarier (verzichten auf Fleisch, jedoch nicht auf Fisch) und 2 % als Veganer. Vor allem die Anzahl von Flexitariern, – also von Menschen in deren Ernährungsweise Fleisch nicht im Mittelpunkt steht, sie es aber gelegentlich essen – nahm seit dem Jahr 2018 stark zu. Begründet werden alternative Ernährungsformen mit Argumenten aus den Bereichen der Tierethik oder des Umweltschutzes. Doch auch physische und gesundheitliche Aspekte spielen eine Rolle. So machte der Markt für pflanzenbasierte Fleischalternativen in Österreich im Jahr 2020 bereits zehn Millionen Euro aus. Im Jahr 2018 lag dieser Wert noch bei 5,5 Millionen Euro.



Fleischlos alleine ist zu wenig: Auf Inhaltsstoffe achten

Verfolgt der Konsument mit dem Verzehr des Fleischersatzes das alleinige Ziel, weniger Fleisch aus Gründen des Tierschutzes zu essen, findet er darin wahrscheinlich eine Alternative. Wenn er aber gleichzeitig gesünder und ökologisch nachhaltiger leben will, muss er genauer hinschauen, wie das Testergebnis der Arbeiterkammer Oberösterreich zeigte. Deshalb sollte beim Einkauf von Fleischalternativen besonders auf die Inhaltsstoffe der Produkte geachtet werden. Denn diese sind häufig nicht so gesund, wie ihre grünen und schönen Verpackungen wirken. „Unabhängig davon, welche Ernährungsform jeder für sich wählt, sollte stets auf die Inhaltsstoffe geachtet werden“, so Ulrike Weiß, Leiterin der Konsumentenschutzabteilung der Arbeiterkammer Oberösterreich. Vor allem das sogenannte „Convenience-Food“ – also stark verarbeitete Lebensmittel –, das bequem und einfach zubereitet werden kann, beinhaltet oftmals ungesunde Zutaten. „Häufig fehlt die Zeit frisch zu kochen, doch ‚Convenience-Food‘ birgt eine Gefahr für Konsumenten“, betont Weiß. Sie rät, sich die Zutatenliste genau anzusehen: „Dem Konsumenten bleibt es nicht erspart, sich zu informieren.“ Darüber hinaus wird – aus ernährungsphysiologischer Sicht – empfohlen, generell weniger stark verarbeitete Produkte wie Tempeh, Tofu oder Saitan zu bevorzugen. Denn frisch gekocht schmeckt es nicht nur besser, sondern ist es auch gesünder.

Vom Eferdinger Landl direkt ins Geschäft

Die ersten heurigen Erdäpfel sind da. Die Spezialität der Eferdinger Landl-Bauern wird als „Junge Eferdinger“ in den Geschäften angeboten. Neben den Heurigen startet auch die Jungknoblauch-Saison. Somit gibt es wieder Frisches und Würziges von den Feldern der Eferdinger Landl-Bauern. Die jungen Eferdinger gelten als besondere Delikatesse. Sie schme-

cken nussig und haben ein sehr zartes Fleisch. Die Knollen sollen mit der Schale gegessen werden, sie sind somit noch würziger. Sie sind kalorienarm und leicht verdaulich. Eine Spezialität der Eferdinger Landl-Bauern ist der Jungknoblauch, bei dem die gesamte Pflanze gegessen werden kann. Frischer Knoblauch ist geschmacklich intensiver als getrockneter Knoblauch. Jedoch ist er milder und geruchsärmer. Das Landl-Gemüse ist bereits am Tag nach der Ernte im Geschäft. Weiterer positiver Nebeneffekt: Die Umwelt wird durch die kurzen Transportwege geschont. Das Eferdinger Landl-Gemüse gibt es bei Spar, Maximarkt, ausgewählten Uni- und Nah&Frisch-Märkten. ANZEIGE



Direkt vom Eferdinger Landl-Bauern; mehr auf www.landl-gemuese.at



Minutensteaks vom CULT BEEF

Zutaten (4 Portionen):

60 dag Hüftsteak vom AMA-Gütesiegel CULT BEEF, 250 ml rauchige BBQ-Sauce, 2 EL Tomatenmark, 2 Zehen Knoblauch, 1 Salatgurke, 1 Zwiebel, 200 g Cocktailtomaten, 1 Zitrone, 200 g Rucola, 4 Scheiben Brot, Öl, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Cocktailtomaten halbieren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und im Rohr auf Backpapier bei circa 150 °C halbtrocken schmoren. Die Knoblauchzehen und die Zwiebel fein hacken, mit der BBQ-Sauce und dem Tomatenmark verrühren und mit frischem Zitronensaft sowie Salz abschmecken, mit Gurkenwürfel dekorieren. Das Hüftsteak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und bei hoher Hitze auf beiden Seiten sehr kurz in Öl anbraten. Die Brotscheiben ebenfalls anrösten. Brot, Rucola und Minutensteaks schichtweise aufbauen und mit viel BBQ-Sauce und den Schmortomaten servieren. Infos: www.cultbeef.at

QUELLE: ARGE RIND

WERBUNG

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 Speckrandel 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 Tierwohl-Schweinefleisch Österreichs

Wo gibt's **GUSTINO** Schweinefleisch?

OÖ: Fleischer-Fachgeschäfte: Amstler - Windhaag, Bitter - Aigen/Mk., Fechter - Reichraming, Feichtinger - Schärching, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, Gosauer Speiserel - Gosau, Kitzmüller - Hellmonsödt, Leibetseder - Rohrbach, Moser - Enzenkirchen, Köpfling, Riedau, Neumarkt, Waizenkirchen, Engelhartzell, Taufkirchen/Pram, Sigharting, Schärching, Zell/Pram, Peuerbach, Pöpll - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser-Markt - Perg, Naarn, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschaider - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun;

Lebensmittelhandel - Selbstbedienungstheke: Lidl - Marke Wiesenthaler vom Voralpen-Schwein

C+C Abholmärkte: Transgourmet - Marke VONATUR-Strohschwein, Metro - Marke Voralpenlandschwein

WIRTSCHAFTS-LANDESRAT
VON OBERÖSTERREICH

NACHHALTIGE WIRTSCHAFT NACHHALTIGE CHANCEN.

Foto: iStock / ArtistGNDphotography bezahlte Anzeige



Michael und Theresa Falkinger aus Putzleinsdorf freuen sich schon wieder auf die bevorstehende Lavendelblüte im Juli.

FOTOS: CHRISTIAN FIDLER

REPORTAGE

Das Mühlviertel duftet nach Provence

Der „Granit-Lavendel“ soll zum neuen Markenzeichen der Region werden. Bei einem Pilotprojekt wird die Pflanze für die Lebensmittelproduktion in Bio-Qualität kultiviert.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Gesunde Ernährung, Naturkosmetik und Naturheilkunde liegen im Trend, deshalb erfreuen sich auch Lavendelprodukte großer Beliebtheit. Derzeit wird der Bedarf hierzulande (noch) durch Importe gedeckt. Die Klimaerwärmung könnte aber eine Chance sein, die wärmeliebende Pflanze aus der französischen Provence auch in Oberösterreich heimisch zu machen und zu kultivieren.

Ein Pilotprojekt im Lebensmittel-Cluster der oö. Standortagentur „Business Upper Austria“ beschäftigt sich damit, den Lavendelanbau im Mühlviertel zu etablieren, Ernte- und Aufbereitungstechniken zu entwickeln sowie innovative Produkte auf den Markt zu bringen. Der Mühlviertler „Granit-Lavendel“ soll zum neuen Markenzeichen für die Region werden.

Erste Ernte erfolversprechend

Bereits im September 2020 wurden die ersten Lavendelpflanzen angebaut. Um den besten Zeitpunkt für das Pflanzen im Mühlviertel herauszufinden, erfolgte der zweite Teil der Pflanzung im Mai 2021. Vergangenes Jahr gab es bereits eine erste kleine Ernte: „Die Freude über diesen ersten kleinen Erfolg war groß. Dem Lavendel scheint es im Mühlviertel gut zu gefallen“, so Julia Hochreiter, Projektleiterin vom Biokompetenzzentrum Schlägl. Heuer soll die Ernte schon größer ausfallen.

Das Biokompetenzzentrum Schlägl begleitet die Anbauversuche bei sechs Landwirten auf wissenschaftlicher, fachlicher und praktischer Ebene. Hochreiter ist auch für den Aufbau und den Transfer des Know-hows zuständig: „Um den wärmeliebenden Lavendel im Mühlviertel zu kultivieren, müssen wir nach geeigneten Sorten und Anbaumethoden suchen sowie die dazu passende Ernte- und Aufbereitungstechnik für die gesamte Produktkette entwickeln. Ziel ist, angesichts des Klimawandels wirtschaftlich rentable, klimaangepasste neue Betriebszweige für die klein strukturierte Landwirtschaft im Mühlviertel zu etablieren.“

Exotischer regionaler Rohstoff

In den europäischen Hauptanbaugebieten Frankreich, Bulgarien und Spanien haben die Produzenten wegen der Trockenheit mit Schädlingsbefall und Ernteausfällen zu kämpfen. „Da unser Firmen-Credo auf Regionalität basiert, wollen wir auch exotische Rohstoffe wie Lavendel von lokalen Produzenten aus dem Mühlviertel beziehen. Damit unterstützen wir unsere Landwirte, fördern die Biodiversität und stärken unsere Marke“, erklärt Karl Dirnberger, Geschäftsführer der Österreichischen Bergkräutergenossenschaft in Hirschbach im Mühlkreis.

Und es gibt noch einen Grund, warum Dirnberger den Lavendel für seine Produkte lieber aus der

WISSENSWERT

Der Lavendel zählt zu den bekanntesten Heilkräutern Europas und findet sich auf dem österreichischen Markt in vielen Produkten wieder. Der angenehme Duft und das Aroma wirken beruhigend beim Einschlafen. Lavendel hilft auch bei kleinen Hautverletzungen. Die Blüten verschönern und aromatisieren Tees und Gewürze. In der Küche kommt Lavendel beim Brotbacken, als Sirup oder im Salat zum Einsatz.

Region haben will: Für Tees oder Gewürze wird die Lavendelblüte verarbeitet, das Gewinnen des ätherischen Öls steht hier nicht im Fokus. Die Blüten müssen daher dem österreichischen Lebensmittelstandard entsprechen. Da es um Bio-Produkte geht, müssen die Blüten mikrobiologisch einwandfrei sein. Und die Blüten dürfen weder gequetscht noch beschädigt werden – weder bei der Ernte noch beim Trocknen noch beim Verarbeiten. Dafür braucht es innovative Lösungen.

Schonende Erntetechnik gesucht

Da der Fokus auf der Produktion der Blüte liegt, muss eine neue und schonendere Erntetechnik nahe der Handernte entwickelt werden. Statt der gängigen Technik mit Abmähen und Häckseln ist eine lebensmittelgerechte Erntetechnologie das Ziel des Projekts. Denn beim Häckseln werden die Lavendelblüten zerkleinert und entsprechen nicht mehr den Qualitätskriterien für die Produktion von Lebensmitteln. Außerdem sind die gängigen Maschinen nicht für die im Mühlviertel passende einreihige Ernte geeignet. Trotzdem braucht es für eine effiziente Trock-

„UNTERGANG DES LAVENDELS“

In Frankreich spricht man schon seit einigen Jahren vom sogenannten „Untergang des Lavendels“. Grund dafür ist eine kleine Zikade, die das Bakterium Stolbur-Phytoplasma überträgt. Dieses verstopft die Saftströme des Lavendels, was zum Absterben der Pflanze führt. Effektive Bekämpfungsmaßnahmen zu finden ist schwierig. Bulgarien und Rumänien produzieren daher mittlerweile größere Mengen an Lavendel als Frankreich.

nung und um die Qualitätsstandards zu erreichen, ein automatisiertes System. Denn bei „einfacher“ Lufttrocknung wie in der Provence könnte eventuell die mikrobiologische Belastung zu hoch sein.

Automatisierte Lösungen gesucht

Nach dem Trocknen geht es um die präzise Trennung von Blatt, Blüte und Stängel. Da bei der Bergkräutergenossenschaft bisher nur Blattkräuter aufbereitet wurden, gibt es dafür noch keine geeignete Technik. Kleinere Lavendelproduzenten trennen

häufig noch händisch. Doch in diesem Projekt soll auch dafür eine geeignete Automatisierungslösung gefunden werden. Hier kommt der Maschinenbauer Johannes Mittermair aus Schöneck ins Spiel. Er entwickelt gemeinsam mit den Lavendel-Bauern geeignete Kultivierungs-, Ernte-, und Aufbereitungstechniken. Der Unternehmer freut sich auf die Pionierarbeit, die er in einem neuen Geschäftszweig leisten kann: „Das Projekt gibt mir die Chance, mich und mein Unternehmen als Spezialist für klein strukturierte Lavendelkulturführung, -ernte und -aufbereitung zu etablieren. Dadurch werden wir gegenüber großen Maschinenbautechnikern konkurrenzfähig und können wachsen. Das steigert die regionale Wertschöpfung, schafft Arbeitsplätze und sichert diese.“ Mittermair baut auch auf seinen privaten Feldern Lavendel an, um auf einer betriebs-eigenen Versuchsfläche praxistaugliche Lösungen zu erproben und zu entwickeln.

Im Juli beginnt der Lavendel im Mühlviertel wieder zu blühen und wird die Region in einen zarten Lilaton färben und zum Duften bringen – wie in der französischen Provence.



2021 wurde erstmals Granit-Lavendel geerntet.

DETAILS ZUM PROJEKT

Der Mühlviertler Granit-Lavendel als Alternative zum Import soll regionale Wirtschaftskreisläufe fördern, indem die gesamte Wertschöpfung in der Region erfolgt – über die gesamte Produktionskette hinweg von der Rohstoffproduktion über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Die blütenreichen Pflanzen sind außerdem eine Nahrungsquelle für Insekten. So leistet der Lavendel einen Beitrag zur Biodiversität im Mühlviertel. Gleichzeitig werten die Lavendelfelder die Kultur- und Agrarlandschaft auf und erhöhen die Chancen auf sanften Tourismus in der Region.



Landwirt Josef Peer bei der ersten Lavendelernte im vergangenen Jahr

MEHR ERHOLUNG.
MEHR MÖGLICH.

SEENSUCHT AUF OBERÖSTERREICHISCH.

An den schönsten Plätzen unseres Bundeslandes befinden sich die Bade- und Erholungsanlagen des Landes Oberösterreich. Familienfreundlich ausgestattet mit großzügigen Kinderspielflächen, Badebuffets und barrierefreien Zugängen locken die oberösterreichischen Seen mit Abkühlung. Der Eintritt ist kostenlos, es wird nur eine geringe Parkgebühr eingehoben.

BADESEEN FELDKIRCHEN

Die vier Badeseen verfügen über einen Wasserlift für Personen mit körperlicher Beeinträchtigung, FKK-Bereich, Wasserski- und Wakeboardlift, Luftkatapult, Motorik-Park und Erlebnisparcours. Sechs Badebuffets sorgen für das leibliche Wohl.

ATTERSEE

Insgesamt gibt es vier Landes-Badeanlagen: Im Sprinzensteinpark und in Litzberg finden Sie Buffets, Weyregg und Unterach bieten Behindertentelefonie und Badebuffets, Weyregg zudem ein vorgewärmtes Kinderbecken, Unterach eine Mini-golfanlage, Litzberg einen Kinderspielfeldplatz und eine Beachvolleyballanlage.

BADESEE WILDENAU

Neben den beiden Badebuffets locken die Holzstege, der Kiesstrand mit Kinderrutsche, der Motorik-Park sowie die Beachvolleyballanlagen.

HALLSTÄTTER SEE

Die Landes-Badeanlage in Obertraun bietet einen FKK-Bereich und einen nebenan gelegenen Campingplatz.

OBERINNVIERTLER SEENPLATTE

Der Holzöstersee und der Höllerseersee zählen zu den wärmsten im Lande. Der Holzöstersee bietet ein Badebuffet, einen Wasserlift für Personen mit körperlicher Beeinträchtigung sowie Ruder- und Tretboote.

TRAUNSEE

Bei der Bräuweise in Traunkirchen wird der See nur allmählich tiefer und eignet sich daher gut für Kinder und Nichtschwimmer. Rollstuhlfahrer können die Liegewiese problemlos erreichen. Badebuffet und behindertengerechtes WC sind vorhanden.

MONDSEE

Die Landes-Badeanlage in Loibichl ist ein beliebtes Ausflugsziel. Für das kulinarische Wohl sorgt der Wirt neben dem Parkplatz.

ZELLER SEE

Der Zeller See bietet beste Wasserqualität. Die Landes-Badeplätze in Tiefgraben und Zell am Moos sind mit Badebuffets ausgestattet.

www.facebook.com/ooe.gv.at
www.instagram.com/landoberoesterreich
www.land-oberoesterreich.gv.at



Hungrig auf echt:

Kulinarische Entdeckungen & Inspirationen in Oberösterreich

Grundprodukte höchster Qualität, die in den Händen kreativer, von Innovationsgeist beseelter Menschen veredelt werden. Das ist der Nährboden für kulinarische Spitzenleistungen und unverwechselbare regionale Spezialitäten. Oberösterreich ist eine Genuss-Reise wert, 365 Tage im Jahr. Regionale Genuss-Initiativen, Kulinarik-Events und Touren formieren sich zu einem genussvollen Angebot.

QUELLE: OBERÖSTERREICH TOURISMUS



Zeit für echten Genuss.

Oberösterreichs Köche setzen auf das Echte, das Ehrliche. Das ist ohnehin so vielfältig, dass es keine Zusätze braucht. Nur keine Scheu, die Leute lassen sich gerne in die Kochtöpfe schauen. Ja, ehrlich! Weil der Blick in den Kochtopf nichts anderes als der Blick in die Umgebung ist: Oberösterreichs Landwirtschaft liefert die besten Zutaten, ein ganzes Jahr lang, direkt vor der Haustür. Kreative Köche aus einer aufstrebenden Kulinarikszene verarbeiten diese hochwertigen Zutaten als feine Gerichte in der Wirtshaus- und genauso in der Haubenküche. Das ist eben auch typisch Oberösterreich: Heute stößt man mit einem heimischen Bier am Wirtshausstisch an – Oberösterreich ist übrigens das Bierland Nummer eins in Österreich – morgen trifft man sich zur Kräuterwanderung oder zum Steckerlfisch am Flussufer und übermorgen fragt man die Wirtsleute nach einem Geheimrezept. Ob es verraten wird? „Durch's Reden kommen d'Leut zaum“, heißt es hier, also kann man's ja mal versuchen. In Oberösterreich gibt es zahlreiche Genussmomente zu entdecken und zu erleben. Also worauf noch warten?



Mühlviertel



Bio Entdeckertour

„Dem Leben und der Lebensfreude auf der Spur“ ist das Motto, das für Gäste auch erlebbar wird, sobald sie sich auf dem Rad oder zu Fuß auf den Weg machen und entdecken, woher die Ursprungsprodukte kommen: mitten aus der BioRegion Mühlviertel. Wander- und Radwege führen zu den „Hoch.Genuss“-Produzenten und laden ein, zu erleben, wo die Köstlichkeiten herkommen.

Steyr und Nationalpark



Genusswandern im Kremstal

Auf den Spuren von Schokolade, Käse, Naturkräutern und Most zwischen Schlierbach, Inzersdorf, Micheldorf und Kirchdorf. Nach einer Führung in der Bio-Schaukäserei im Stift Schlierbach startet die erste Wanderung mit atemberaubendem Panoramablick auf das Kremstal und Stärkung mit Köstlichkeiten aus dem Bschoadbinklerl.

Innviertel



Innviertler Genussflieger

Ein Erlebnis der besonderen Art: Nach einem Bierempfang am Flugplatz Kirchheim startet der gemeinsame Rundflug über die Innviertler Grenzen hinaus, gekrönt von einem 4-gängigen Überraschungsmenü – genießen und die Welt von oben sehen.

Eventipp: „Free Tree Open Air“
Mitten im Grünen findet Österreichs einziges bio-zertifiziertes Festival mit viel regionaler Kulinarik und spannendem Musikprogramm von 12. bis 14. August 2022 statt.

Linz



Linzer Häppchen-Pass

Der Häppchen-Pass führt zu zehn ausgewählten Gastronomiebetrieben und Lokalen in Linz. Im Pass inkludiert sind Coupons für Verkostungen von Spezialitäten.

Eventipp: „Da Genuss Ziaga“
Das 17-tägige Genuss Festival von 26. August bis 10. September bietet unzähligen Veranstaltungen rund um die typisch oberösterreichische Kulinarik. Dabei zelebriert das Linzer Kulinarik-Netzwerk „hotspots“ die Ess- und Trinkkultur in all ihren Facetten, vom Street Food über Slow Food bis zu Fine Dining in der Stadt.

Vitalwelt



Mostradeln in der Vitalwelt

Streuobstwiesen sind eine typisch oberösterreichische Kulturlandschaft, die man am besten auf dem Rad erkundet, wie man in der Urlaubsregion Vitalwelt Bad Schallerbach weiß. „Mostradeln in der Vitalwelt“ ist ein dreitägiger Kurzurlaub mit Radtouren durch die hügelige Landschaft mit Picknick unter Apfel- und Birnbäumen, eindrucksvollen Vierkant-Bauernhöfen und Entspannung in der Saunalandschaft im Eurothermen Resort Bad Schallerbach.

Donau Oberösterreich



Flussradl Donauradweg Schärching – Enns

Entlang der Flüsse Donau und Inn warten zahlreiche Genusstipps. Ob fangfrischer Donaufisch, knackiges Gemüse aus den fruchtbaren Ebenen des Eferdinger Beckens oder des Machlandes. Nach traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation überliefert wurden, oder auch in ganz neuen Kreationen junger Küchenpioniere. Eine handverlesene Genusstour entlang des Flussufers.

Wels



Voi Guad Entdeckerreise Wels

„Voi Guad“ ist für den gelehrten Oberösterreicher alles, was mehr als einfach nur gut ist. Es ist der Inbegriff für das Genießen von schönen Momenten.

Eventipp: „Voi Guad Festival & Voi Guad Genusswochen“
Gelegenheiten, Wels und sein Umland genussvoll zu entdecken sind das „Voi Guad Genussfestival“ am 16. und 17. September und die Genusswochen von 16. September bis 16. Oktober bei zahlreichen Wirten in der Region.

Attersee-Attergau



E-Bike Tour Bier & Boot in der Attersee-Attergau-Region

Mit dem Rad zur Brauereiführung inklusive Bierverkostung und Bierjause. Zurück geht es über den türkisblauen Attersee mit dem Boot.

Eventipp: „Genussherbst 2022“
Der Genussherbst 2022 in der Attersee-Attergau-Region steht ganz im Zeichen von Öl, Wild & Getreide.

Pyhrn-Priel



Almwandern in der Urlaubsregion Pyhrn-Priel

Die Einkehr in eine gemütliche Almhütte gehört zum Wandern mindestens so sehr dazu wie die Aussicht vom Gipfel. Besonders lohnend ist das Almwandern in der Urlaubsregion Pyhrn-Priel. Rund 40 bewirtschaftete Almen und Hütten liegen in den Bergen der Region. Bestens versorgt ist man auch mit den angebotenen Picknickstln vom Spitaler Dorfladen.

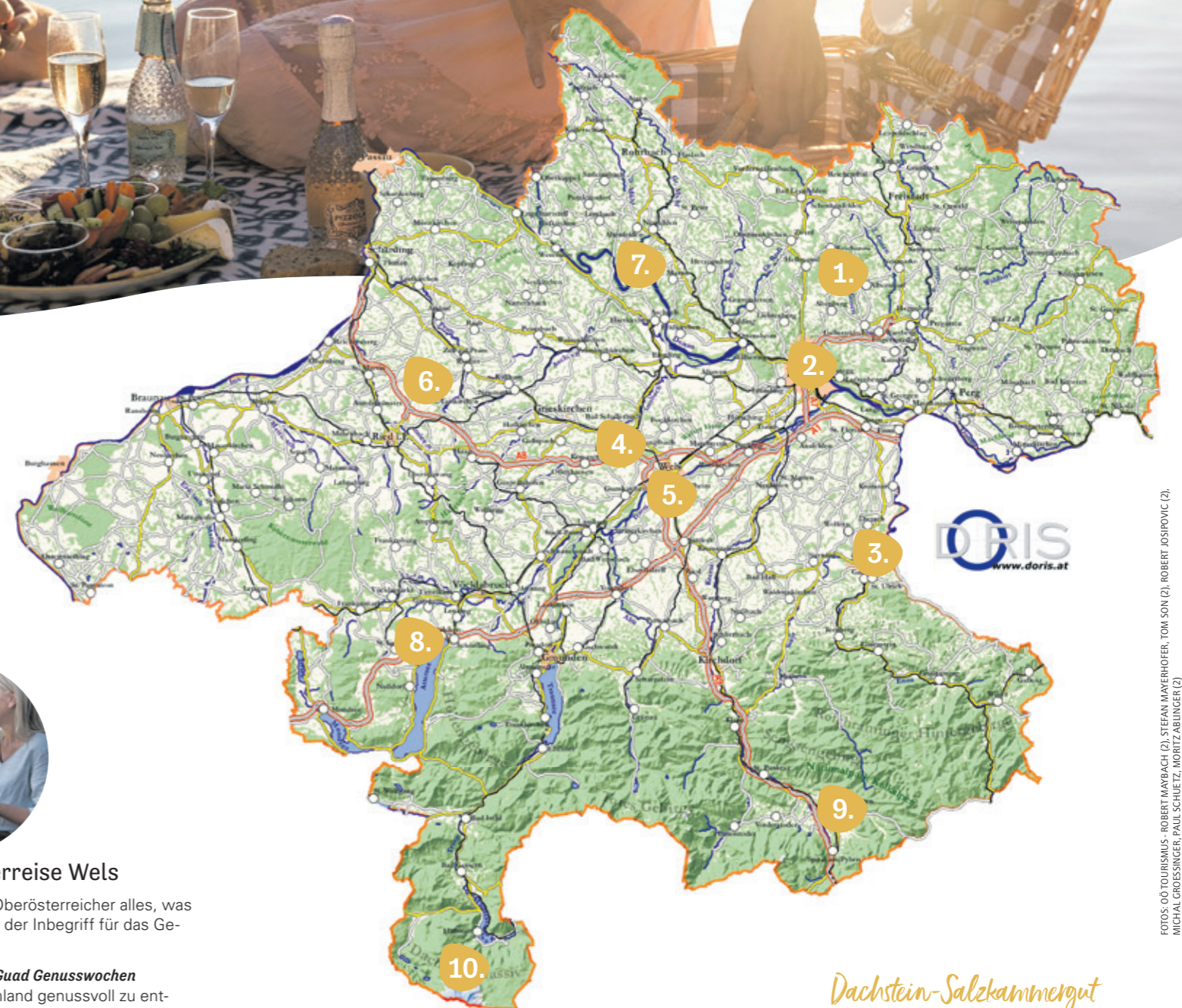
Dachstein-Salzkammergut



Genuss Auszeit in der Ferienregion Dachstein-Salzkammergut

Die Traditionswohnhäuser der Region laden zum Genießen und Verweilen ein. Für den Genuss zu Hause oder zum Verschenken ist die Genussbox „von Herzen handgemacht“ das passende Mitbringsel mit regionalen Köstlichkeiten.

Informationen zu genussvollen Reiseerlebnissen und kulinarischen Inspirationen aus Oberösterreich:
www.hungrigaufecht.at



KARTE ONLINE
www.lustaufstand.at/landkarten

FOTOS: OÖ TOURISMUS; ROBERT MAYERBACH (2); STEFAN MAYERBACHER; TOM SON (1); ROBERT JODRPOVIC (4); MICHAL GADISSINGER; PAUL SCHNETZ; JONIT ZASINGER (3)

ANNEGE LANDLUT ZENKOVIC

Wir teilen den Genuss.

UNIpur – so heißt die Preis-Leistungs-Marke der UNIGRUPPE. UNIpur ermöglicht den Kunden von Unimarkt, dem Unimarkt Online Shop, Nah&Frisch und Land lebt auf täglichen Genuss zu leistbaren Preisen – und das für die ganze Familie!

UNIpur ist außerdem die erste Preis-Leistungsmarke im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel, bei der alle Produkte CO₂-neutral produziert und transportiert werden. Das ist nicht nur ein entscheidender Vorteil für die KonsumentInnen, sondern vor allem für unsere Umwelt.



- ✓ Geprüfte Qualität
- ✓ CO₂-neutral
- ✓ Tiefpreisgarantie

Auf der Suche nach Rezepten und Tipps & Tricks für's Kochen und Backen? Dann schaut auf unserem Blog vorbei!



Exklusiv erhältlich bei:



www.unipur.at

GARTEN

Zur Ernte auf den Balkon

Wer keinen eigenen Garten hat, kann Gemüse, Obst und Kräuter auch in Blumenkästen und Trögen auf der Terrasse oder dem Balkon ziehen.

GABI CACHA



FLEXIBEL
Gemüse in Töpfen hat den Vorteil, dass je nach Witterung einfach der Standort gewechselt werden kann.



DEKORATIV
Es müssen nicht immer Blumen sein: Auch Gemüse im Kisterl ist schön anzusehen und begrünt den Balkon.

sieht gut, wie viel die Pflanze aufnimmt. Wo viel erntet wird, braucht es aber nicht nur Wasser, sondern auch Dünger. Gemüsepflanzen in Töpfen sind schließlich isoliert und müssen mit Nahrung versorgt werden. Als natürlich nährendes Mittel bietet sich Brennnesseljauche an, die einfach selbst hergestellt werden kann: Brennnesseln pflücken und in einen großen Eimer mit Wasser (ideal: Regenwasser) ansetzen. An einem warmen, sonnigen Platz gären lassen, bis eine homogene, braune Flüssigkeit entsteht. Das dauert etwa zwei Wochen. Die Jauche im Verhältnis 1:10 bis 1:20 zum Gießwasser mischen und Fruchtgemüse sowie Kohlgewächse damit in der Hauptvegetationszeit einmal wöchentlich düngen. Übrigens: Wenn man etwas Steinmehl zur Jauche gibt, riecht sie weniger stark. Ist das Platzangebot beschränkt, leisten Rankhilfen gute Dienste, um das Gemüse hochzuziehen. Gitternetze, Spaliere oder auch von oben befestigte Schnüre können dafür genützt werden.

Umwelt und Klima. Im Topfboden macht sich eine Schicht Schafwolle gut, denn diese nimmt Feuchtigkeit auf und versorgt die Pflanze mit Nährstoffen. Gegossen werden soll je nach Witterung, nicht nach einem fixen Programm. Vor allem Gemüse reagiert auf längere Trockenphasen empfindlich. Wer mit Untertöpfen arbeitet und diese mit Wasser füllt,

MIT KRÄUTERN BESCHATTEN



Die meisten Gemüsesorten brauchen viel Sonne. Wenn sie windgeschützt stehen, trocknet die Erde nicht so schnell aus. Unterpflanzungen aus Kräutern wirken beschattend und bewahren vor dem Austrocknen. Bei Fruchtgemüse eignen sich dafür Dill, Basilikum oder Majoran gut. Salate lassen sich mit Kerbel oder Schnittlauch kombinieren.

NASCHOBST AUS TÖPFEN



Als Naschobst vom Balkon sind Beeren aller Arten beliebt. Erdbeeren gibt es auch als Hängepflanzen, die in Ampeln gepflanzt sind, Brombeeren und Himbeeren in Zwerg- oder sogenannten „Balkonsorten“. Auch Heidelbeeren gedeihen in Töpfen und ebenso Johannisbeeren, wenn sie einen sonnigen Platz bekommen.

BUCHTIPP

Als Student gärtierte Karl Ploberger auf Fensterbank und Balkon. Der Ernte aus dem Topf kann er aber nicht nur deshalb viel abgewinnen. Mit dem Buch „Garteln ohne Garten“ will er dazu anregen, selbst kleinste Flächen zu nutzen, um Obst, Gemüse und Kräuter zu ziehen. Seinem Zugang zum Garteln bleibt er auch darin treu: Es gibt für alles eine einfache Lösung. Das Buch ist im Verlag AV Buch erschienen, es umfasst 144 Seiten und ist unter ISBN 978-3-8404-7574-0 um 19,95 Euro im Buchhandel erhältlich.



Abenteuer vor der Haustür

Neun Wochen Ferien sollten ausreichend Zeit bieten, um mit kleinen Erlebnissen in der Natur einmal Urlaubserinnerungen der besonderen Art zu sammeln.

GABI CACHA

Die Ferien stehen vor der Tür und damit für viele Eltern auch die Frage, wie ihre Kinder diese neun Wochen schulfreie Zeit verbringen sollen. Ein Familienurlaub ist schön, kann aber natürlich nicht über die gesamte Feriendauer anhalten. Kleine Abenteuer lassen sich aber auch in der nächsten Umgebung erleben: Die Natur vor der eigenen Haustür lädt dazu ein.

Kurze Auszeiten vom Alltag

Mit seinen Kindern Zeit in der Natur zu verbringen bedeutet für viele Eltern bereits, sich eine Auszeit von ihren alltäglichen Pflichten zu nehmen – und trägt damit auch zu deren Erholung und Entspannung bei. Je nach Alter der Kinder gibt es genug Möglichkeiten, um ohne viel Planung und auch ohne viel Aufwand ein Naturabenteuer zu erleben. Ein paar Ideen für spontane Unternehmungen:

■ **Nachtwanderung machen:** Kinder lieben es, wenn sie einmal extra lange aufbleiben dürfen. Dafür bietet sich eine Nachtwanderung an: Gemeinsam mit den Eltern geht es zu später Stunde hinaus in die Natur. Die bei Tageslicht vertraute Umgebung wird in der Finsternis zum spannenden Territorium. Wenn es geht, dann die Taschenlampen möglichst ausgeschaltet lassen – die Augen gewöhnen sich allmählich an die Dunkelheit. Der Gehörsinn arbeitet dann auf Hochtouren und bekommt auch viel zu tun, denn in der Nacht lassen sich in der Natur viele andere Geräusche wahrnehmen als am Tag.

■ **Pfeil und Bogen bauen:** Ein dünner, frischer Ast von einem Haselnussstrauch eignet sich dafür besonders gut. Ein geeignetes (flexibles) Stück abschneiden, das Holz oben und unten mit einem Messer etwas einkerben und dann eine Schnur befestigen. Diese sollte so gespannt werden, dass der Bogen dadurch etwas gekrümmt wird. Als Pfeile eignen sich auf dem Boden liegende, gerade Stöckchen.

■ **Sternschnuppen schauen:** Die Leuchtspuren von verglühenden Gesteins- oder Staubteilchen in der Hochatmosphäre werden Sternschnuppe oder wissenschaftlich Meteore genannt. Ein jedes Jahr in der ersten Augusthälfte wiederkehrender Meteorstrom sind die Perseiden, die in der Nacht um den 12. August ihr Maximum an Erscheinungen aufweist. Bei milden Temperaturen und klarem Himmel ist der Zeitraum also ideal, um eine Nacht im Freien zu verbringen und nach Sternschnuppen Ausschau zu halten.

■ **Eine Nacht im Zelt:** Dieser Wunsch steht bei vielen Kindern ganz oben auf der Wunschliste. Auch wer



Stockbrot

Zutaten:
500 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, eventuell Kümmel oder Brotgewürz, ein Päckchen Trockenhefe, 1/4 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Alles in einer Schüssel verrühren, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. An einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Nun einen kleinen Teigpatzen zu einer Rolle formen und den Grillstock umwickeln. Vorsichtig über die Glut halten, bis das Stockbrot außen hellbraun ist.

QUELLE: BROSCHÜRE „SPELIDEEN“



Eine Nacht im Zelt zu verbringen bietet sich in den Sommerferien an – und bleibt Kindern lange in Erinnerung.

mit einem Zelt- oder Campingurlaub liebäugelt, ist mit einer „Probenacht“ im eigenen Garten gut beraten. Wer länger als eine Nacht zelten will, sollte darauf achten, dass das zur Verfügung stehende Zelt groß genug ist und einen abgedunkelten Schlafbereich hat. Warme Schlafsäcke und gute Isomatten (reine Luftmatratzen isolieren nicht) sind für erfahrene Zeltschläfer Pflicht, dazu ein Moskitonetz gegen unerwünschtes Kleingetier.

Die „Spielregeln“ beachten

Natürlich darf man nicht einfach sein Zelt aufschlagen, wo es einem gerade gefällt: „Wildes“ Campen ist in Österreich verboten. Oberösterreichs Land- und Forstwirte sind in der Regel tolerant, was die Nutzung ihrer Grundstücke betrifft – solange gewisse Spielregeln eingehalten werden. „Vereinfacht gesagt ist für jede Nutzung eines privaten Grundstücks die Zustimmung des Grundeigentümers erforderlich“, sagt Wolfgang Raab, Jurist im OÖ Bauernbund. Dies gelte auch für das Aufstellen von Zelten. „Darüber hinaus gibt es ein paar gesetzliche Rah-

menbedingungen, die zu beachten sind. So besagt etwa das Forstgesetz, dass man sich im Wald prinzipiell frei aufhalten darf. Dementsprechend dürfen Kinder auch im Wald spielen. Waldpflanzen dürfen dabei aber nicht beschädigt werden“, so Raab. Zäune und Waldsperrsen seien natürlich zu beachten. Für das Zelten im Wald benötige man – so wie auch außerhalb des Waldes – die Einwilligung des Grundeigentümers. Dasselbe gelte für Reiten oder Radfahren abseits von öffentlichen Straßen und Wegen.

So wie für das Zelten braucht es auch für das Entzünden eines Lagerfeuers die Erlaubnis des Grundeigentümers – egal, ob es sich dabei um Privatbesitz oder öffentliche Flächen handelt. Während längerer Hitze- oder Trockenperioden kann es jedoch vorkommen, dass regionale Verbote ausgesprochen werden, um die Gefahr von Waldbränden zu minimieren.

Mit Respekt gegenüber Grundeigentümern und Rücksichtnahme auf die Natur eröffnen sich jungen Abenteurern und deren Eltern also einige Möglichkeiten für Erlebnisse in naher Umgebung.

Alles was das Herz begehrt: Das Gute ist so nah

Sich für Urlaub am Bauernhof Oberösterreich zu begeistern ist einfach, denn es ist ein abwechslungsreiches Bundesland, das ganz Österreich widerspiegelt: vom Salzkammergut, dem Land der Berge und Seen, über das sanft hügelige Mühlviertel mit seinen mystischen Wäldern und alten Burgen, die Region Innviertel-Hausruckwald mit den historischen Kulturjuwelen und Thermen, dem geschichtsträchtigen Zentralraum, in dessen Zentrum die dynamische Kulturhauptstadt Linz an der Donau liegt, bis in die alpine Nationalparkregion Kalkalpen mit ihren sanften Almen und schroffen Bergen.

„Oberösterreich ist reich an Natur, Kultur, Genuss und Brauchtum. Und vor allem reich an herzlichen Bäuerinnen und Bauern als Gastgeber. Je nachdem was das Urlauberherz begehrt, jeder wird fündig. Sei es Ruhe und Auszeit, Action und Spaß oder einfach nur Abgeschiedenheit, fernab vom Massentourismus. Die mit zwei bis fünf Blumen ausgezeich-



Urlaub am Bauernhof in Oberösterreich: Während die Kleinen die Tiere am Hof versorgen, können die Eltern sich entspannen.

neten Urlaubsbauernhöfe bieten viel Platz und Freiraum und punkten durch Kleinstrukturiertheit und familiäre Atmosphäre“, so LK-OÖ-Präsident Franz Waldenberger.

Purer Genuss beginnt beim Urlaub am Bauernhof schon beim Frühstück. Reichhaltig, regional und mit viel Selbstgemachtem. Da schmeckt man die Liebe, mit der die Produkte hergestellt wurden: Joghurt, Bauernbrot, Marmelade und Sirupe von den Beeren aus dem hofeigenen Naschgarten. Und das Frühstücksei, das kommt natürlich von den Hühnern am Hof. Beim Urlaub am Bauernhof ist für

Abwechslung gesorgt. Einmal selbst Bauer auf Zeit sein und Teil haben am Einklang zwischen Mensch, Tier und Natur. Ob beim Füttern und Umsorgen der Tiere oder beim Entdeckungsrundgang mit dem Bauern, der beinahe über jeden Stein am Feld etwas zu berichten weiß. Und während die Kleinen den Hof erkunden, können Mama und Papa die Seele baumeln lassen und ihre Energiequellen aufladen.

Bunte Vielfalt an Urlaubsbauernhöfen

Je nach Leidenschaft haben sich die Gastgeber auf Angebots-

themen fokussiert. Bei Familien sind Baby- und Kinderbauernhöfe, Reiterbauernhöfe, aber auch Bio-bauernhöfe besonders beliebt. Entspannung Suchende und Genießer erfreuen sich an Vitalbauernhöfen und Urlaubsbauernhöfen, die sich dem Genuss verschrieben haben. Aktivurlauber werden bei den Höfen mit Wander-, Radfahr- oder Badeangeboten fündig. Ein kleines feines Angebot für Romantiker bieten die Hochzeits- und Flitterbauernhöfe. Wie wäre es mit Campen am Bauernhof oder schlafen in einer außergewöhnlichen Unterkunft wie einem Holz-

fass oder Himmelbett im Freien? Auch das gibt es bei Urlaub am Bauernhof in Oberösterreich. Nicht zu vergessen sind die spezialisierten, barrierefreien Bauernhöfe.

Kostenlosen Katalog anfordern unter E-Mail: info@bauernhof.at; Mehr Informationen gibt es auch auf www.bauernhof.at ANZEIGE



Landwirtschaftskammer Oberösterreich

WASSERTIERE BEOBACHTEN

Wer die Wasserwelt an einem Bach erkunden will, kann sich selbst einen Käscher bauen. Am einfachsten geht es mit einem Küchensieb: Dieses mit Klebeband an einem etwa eineinhalb Meter langen Stock befestigen. Wassertiere finden sich bevorzugt unter Steinen und am Ufer. Gefangene Tiere in einem Glas mit Wasser beobachten und dann an der Fundstelle wieder freilassen.

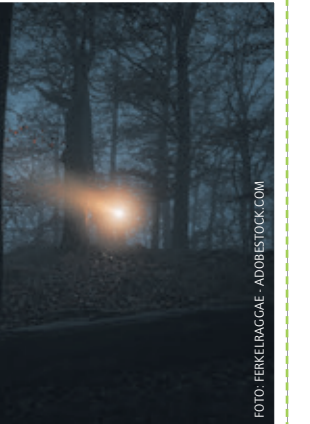


ABENTEUER BEI NACHT

Bei Finsternis draußen zu sein ist für Kinder aufregend.

■ Besonders spannend ist ein nächtlicher Streifzug durch den Wald in Begleitung eines Erwachsenen. Schließlich leben dort auch viele nachtaktive Tiere.

■ Wer Nachtfalter anlocken will, braucht eine Taschenlampe und ein weißes Leintuch oder Tischtuch. Das Tuch über einen Strauch hängen und mit der Taschenlampe anleuchten. Dann muss man nur noch abwarten.



RÜCKSICHT NEHMEN

Die Natur ist Erholungsraum für Menschen, aber auch Lebensraum für Tiere und Pflanzen sowie Grundlage für die Lebensmittelproduktion. Wiesen, Weiden und Futterflächen müssen frei von Hundekot sein. Müll stellt eine Gefahr für Nutz- und Wildtiere dar. Im Wald sind Radfahren und Reiten ohne Zustimmung des Eigentümers nicht erlaubt, das Betreten generell schon.





Erdbeerpflanzen vermehren sich über die Ausläufer ihrer Wurzeln oder die Samen ihrer Früchte. Im Gegensatz zu Himbeeren oder Ribiseln sitzen die Samen jedoch nicht im Fruchtfleisch, sondern als winzige, hellgrüne Nüsschen außen auf der Frucht. Für den Erwerbsanbau erfolgt die Vermehrung fast ausschließlich über Ableger.



Gut Ding braucht Weile: So nehmen Erdbeezüchter schon im Vorjahr Ableger von Mutterpflanzen und ziehen daraus neue Pflanzen. Die jungen Triebe werden ab Mai auf den Feldern ausgepflanzt.



Die Triebe und Wurzeln überwintern und ruhen bis in den März. Vielerorts legen Landwirte ab Jänner auch Vlies über und Folien unter die Pflanzen, um die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings effektiv zu nutzen.



Im April öffnen sich die ersten Blüten der Erdbeerpflanze. Damit Bienen und andere Insekten die Blüten bestäuben können, wird das Vlies aufgedeckt. Die heutigen Sorten sind zwittrig. Somit ist sowohl die Bestäubung als auch die Bildung von Früchten gesichert.



Von der weißen Blüte zur roten Frucht: Die ersten Früchte bilden sich schon Mitte April. Stroh schützt die empfindlichen Stauden vor Nässe aus dem Boden und hält sie sauber.



Auf circa 320 Hektar reifen Erdbeeren in den oberösterreichischen Regionen heran. Hat die Erdbeere hierzulande Saison, so stammt jede Dritte aus Oberösterreich.

REPORTAGE

Verführung im Sommer

Groß und Klein lieben sie: die Königin der Beeren – die Erdbeere, die bei den heimischen Bäuerinnen und Bauern jetzt und nicht im Herbst oder Winter auf den Feldern wächst.

ANNA SOPHIE LUEGMAYER

Der Biss in die ersten vollreifen Erdbeeren aus der Region ist ein bisschen wie frisch verliebt zu sein. Das zeigt sich auch in der Beliebtheit der Früchte, die in Wahrheit, botanisch gesehen, gar keine Beeren sondern Sammelnüsse sind. So zählt die Königin des Gartens zu den heiß begehrtesten Obstsorten der Österreicher. Circa drei Kilo pro Kopf werden hierzulande jährlich verspeist – leider jedoch nicht nur in der Zeit, in der die Erdbeere auch Saison hat. Im Land ob der Enns werden die ersten reifen Früchte mit Beginn des Mais, geerntet. Unter freiem Himmel auf dem Feld startet die Ernte erst in den letzten Maitagen und dauert bis weit in den Juni an.

Import aus wasserarmen Ländern

Doch warum sind die roten Früchte, oder besser gesagt die roten Nüsse, denen im Übrigen auch eine verführerische Eigenschaft nachgesagt wird, das ganze Jahr über, ja sogar im Winter im Supermarktregal erhältlich? Die Antwort lautet: Die Erdbeeren werden importiert und zwar zumeist aus Ländern wie Spanien oder Afrika. Der Gedanke der Nachhaltigkeit spielt dabei wenig oder so gut wie keine

Rolle. Erdbeeren sind durstige Früchte und bestehen zu 90 Prozent aus Wasser – ein Element, welches in vielen der Exportländer Mangelware ist. Der Grundwasserspiegel in dortigen Regionen wie etwa in Südschweiz sinkt und ganze Regionen trocknen aus. Darüber hinaus müssen die Früchte auf ihrer Reise stets gekühlt werden. Die langen Transporte hinterlassen also einen besonders großen CO₂-Fußabdruck.

Frucht der Sinne aus der Region

Auf die Herkunft zu achten lohnt sich jedoch nicht nur für die Verbesserung der eigenen Treibhausgasbilanz, sondern auch für den Geschmack. Denn dieser ist bei Erdbeeren aus der Produktion im wasserreichen Heimatland unvergleichbar gut. „Unsere Erdbeerbauern pflücken in den späten Nacht- und frühen Morgenstunden, sodass jeden Morgen bei Öffnung der Lebensmittelläden frische Früchte für die Konsumenten bereitstehen – mehr Qualität und Frische ist kaum möglich“, betont Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger. Sie erklärt weiter: „Regional und saisonal genießen, sich auf das freuen, was gerade in der Region reift, bedeutet nicht nur Klima- und Umweltschutz, sondern auch Lebensqualität!“



Innerhalb weniger Wochen entwickeln sich die kleinen, blässgrünen Beeren: In dieser Phase muss eine gute Wasserversorgung sichergestellt sein. Je nach Wetterlage werden die meisten Sorten in den Monaten Juni und Juli in Österreich reif und glänzend rot. Der Reifezeitpunkt lässt sich mit der Verwendung von Folien vorziehen.

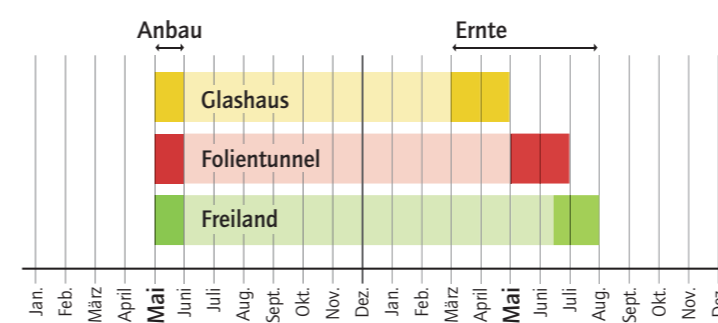


Da Erdbeeren nach dem Ernten nicht nachreifen, werden nur möglichst reife Früchte geerntet. Die Erntehelfer gehen die Erdbeerefelder in den frühen Morgenstunden durch und lesen die reifen Früchte. Gute Pflücker ernten etwa zwölf Kilogramm pro Stunde.



Die geernteten Erdbeeren sollten möglichst schnell in die Kühlung des Obstbauers gebracht werden. Von dort geht die Ware dann direkt in den Hofladen des Landwirtes, an den Markt oder in den Handel. Wenn die Erdbeeren das Feld verlassen, dauert es meist nicht länger als einen Tag, bis die geernteten Früchte in den Verkauf gelangen.

Anbau und Ernte von Erdbeeren in Österreich



Der Anbau von Erdbeeren im Glashaus, im Folientunnel sowie im Freiland startet bereits im Mai des Vorjahres. Erst im Frühjahr darauf beginnt die Ernte. Die ersten Erdbeeren gibt es natürlich aus dem Glashaus, gefolgt von jenen vom Folientunnel ab Mai sowie vom Freiland ab Juni. In Oberösterreich rechnet man heuer mit einem Erntepotenzial von 2500 bis 3000 Tonnen.

QUELLE: LK ÖSTERREICH UND ÖSTERREICHISCHER BRANCHENVERBAND FÜR OBST UND GEMÜSE/„LAND SCHAFFT LEBEN, GRAFIK: LUSTAUFSLAND/JANK

Omas Erdbeer-Tarte

REZEPTE ONLINE
www.lustaufsland.at/
online-kochbuch

Dieses und andere Rezepte im Online-Kochbuch von Lust aufs Land entdecken.

Starke Kapitalausstattung schafft Spielraum für die Zukunft

Wie die Raiffeisenlandesbank Oberösterreich (RLB OÖ) ihre Kunden durch ein herausforderndes Wirtschaftsumfeld begleitet, erklärt Heinrich Schaller, Generaldirektor der RLB OÖ, im Interview.



Heinrich Schaller: „Der Jahresüberschuss vor Steuern im Konzern der RLB OÖ beträgt 557,8 Millionen Euro im Jahr 2021.“

Corona-Pandemie, Krieg in der Ukraine, steigende Inflation. Wie läuft das Jahr 2022 für Oberösterreichs Unternehmen bisher?

SCHALLER: Zu Jahresbeginn waren starke Aufschwungtendenzen spürbar. Ob sich dieser Trend fortsetzen kann, ist aktuell nicht seriös zu prognostizieren. Oberösterreichs Unternehmen sind gut aufgestellt, aber es gibt derzeit viele Unsicherheitsfaktoren: Wir sehen ein schwieriges Umfeld aufgrund von Engpässen in den Lieferketten, der massiv steigenden Inflation und der Energiepreise.

Wie geht es der Raiffeisenlandesbank OÖ selbst in diesem Umfeld?

Wir haben Ende April eine hervorragende Jahresbilanz für 2021 präsentiert. Die Bilanzsumme hat 2021 erstmals die 50-Milliarden-Euro-Schwelle überschritten, beim Jahresüberschuss vor Steuern verzeichnen wir starke Zuwächse. Die RLB OÖ erweist sich auch in turbulenten Zeiten als starker, stabiler Partner und begleitet die Unternehmen eng.

Was ist die Stärke der Raiffeisenlandesbank OÖ?

Eine wertvolle Basis und ein zentrales Fundament, um Unberechenbarkeiten zu begegnen und Kunden als verlässlicher Finanzpartner begleiten zu können, ist unsere starke Kapitalausstattung. Das zeugt von hoher Stabilität und schafft Handlungsspielraum für die Zukunft. Darüber hinaus ist die Bereitstellung von Eigenkapital für uns ein wesentliches strategisches Standbein und unterscheidet uns maßgeblich von anderen Banken.

Wie profitieren die Kunden von der Stabilität und Stärke der RLB OÖ?

Die RLB OÖ ist in der Lage, Impulse, Ideen und Vorhaben ihrer Kundinnen und Kunden mit Bankdienstleistungen, die weit über das übliche Maß hinausgehen, zu unterstützen. Auch, weil wir ihre Bedürfnisse genau kennen. Gemeinsam mit den oö. Raiffeisenbanken waren wir im Vorjahr einmal mehr die stärkste Förderbank in Österreich: Mehr als ein Viertel des erp-Kreditvolumens ging an Firmenkunden von Raiffeisen OÖ.

DER SMARTE MOBILTARIF

FÜR ALLE RAIFFEISENKUNDEN. WIR MACHT'S MÖGLICH.

15 GB €9,90/mtl.

1000 Min/SMS

raiffeisen-ooe.at/mobil

Leinstoffe gibt es in verschiedenen Qualitäten, Farben und Mustern.

HANDWERK

Der Stoff für heiße Tage

Die Leinenweberei hat im Mühlviertel eine lange Geschichte, die vereinzelt bis heute anhält. Der Naturfaser wird aber auch eine gute Zukunft bescheinigt.

GABI CACHA

Flachsfasern sind die ältesten Naturfasern, die Menschen für ihre Bekleidung verwendet haben. Das Gewebe daraus – Leinen – wurde schon genutzt, ehe die alten Ägypter ihre Mumien damit einwickelten: Die ältesten bislang entdeckten Flachsfasern für Bekleidung sollen mehr als 30.000 Jahre alt sein.

In Oberösterreich war einst das Mühlviertel die Hochburg der Leinenproduktion. Bereits im 13. Jahrhundert wurde auf den kargen Granitböden Flachs angebaut, in den Wintermonaten zu Garn versponnen und zu Stoff verwebt. Die Industrialisierung und das Aufkommen von Baumwolle veränderten vieles, doch Leinen wird im Mühlviertel heute noch erzeugt.

190 Jahre Weberei in Helfenberg

In Helfenberg befindet sich die älteste Leinenweberei Oberösterreichs, zugleich eines der traditionsreichsten Unternehmen Österreichs: Seit 190 Jahren wird in der Weberei Vieböck Leinen gewebt. Das 1832 gegründete Unternehmen wird heute vom langjährigen Webmeister Johann Kobler geführt. Dessen Sohn Christoph Kobler wird die Leinenweberei in

dem kleinen Ort nahe der tschechischen Grenze weiter in Richtung ihres 200-Jahre-Jubiläums führen. Dass der Betrieb mit seiner langen Geschichte Zukunft hat, zeigt ein Blick in die jüngste Vergangenheit: „Leinen erlebt gerade eine Renaissance. Natürliche Materialien sind zunehmend gefragt. Auch in der Mode wird Leinen wieder mehr berücksichtigt und aufgrund seiner Eigenschaften geschätzt“, sagt Kobler. In den vergangenen drei Jahren sei die Produktion in Helfenberg stark gewachsen. Ein Beispiel: Teigtücher aus Rohleinen, sogenannte Bäckerleinen, seien wie die sprichwörtlich warmen Semmeln weggegangen – nicht zuletzt durch die Kooperation mit „Backen mit Christina“ und den durch Corona befeuerten Trend zum Kochen und Backen.

Herkunft, Umwelt- und Ressourcenschonung rücken mehr und mehr in den Fokus – und überall kann Leinen punkten. Während bei Baumwolle bis zu 11.000 Liter Wasser zur Gewinnung von einem Kilogramm Fasergut nötig sind, kommt Faserlein mit den lokalen Niederschlagsmengen aus. Dazu braucht er kaum Pflanzenschutz- und Düngemittel. Da Flachs für die Faserproduktion – im Gegensatz zu jenem für die

Ölherzeugung – in Oberösterreich nicht mehr kultiviert wird, verarbeitet die Mühlviertler Weberei Rohstoffe, die in Frankreich, Belgien und Holland angebaut und in Italien oder Polen versponnen werden. Das ergibt ein rein europäisches Produkt, was am Textilmarkt bereits eine Besonderheit darstellt. Doch auch bei Leinen drängt Billigware aus Fernost, etwa aus China, auf den Markt. Zu erkennen sei dies am härteren „Griff“ oder am weniger dichten Gewebe, das dadurch auch nicht so langlebig ist und schnell aufscheuert.

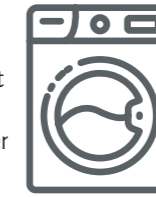
Leinstoffe sind vor allem im Sommer beliebt, denn die Naturfaser punktet bei hohen Temperaturen mit ihren kühlenden Eigenschaften und verleiht

ein angenehmes Tragegefühl. Bettwäsche aus Leinen und sogenannte „Oberleintücher“, die bei hohen Temperaturen als Zudecke verwendet werden, liegen im Sommer hoch im Kurs. Leinen habe aber noch mehr positive Eigenschaften, schwärmt Kobler: „Es ist atmungsaktiv, antistatisch, antibakteriell und hautfreundlich. Außerdem trocknet es sehr schnell und fühlt sich gut an. Wer einmal in einer Leinenbettwäsche geschlafen hat, möchte nicht mehr wechseln“, betont Kobler.

Aus dem Reinleinen, das in Helfenberg gewebt wird, werden in der hauseigenen Näherei Textilien für Tisch und Küche, Bad und Schlafzimmer sowie Bekleidung konfektioniert. Auch Sonderanfertigungen für Privatkunden und Händler werden gemacht. Die Stoffe zieren traditionelle Muster genauso wie moderne Designs, die in Zusammenarbeit mit Textildesignern entstehen. Auch auf Bio-Zertifizierung wurde gesetzt: Seit 2011 erhielt der Betrieb jedes Jahr das Zertifikat für „Global Organic Standard“ (GOTS), ein Textilsiegel, das einen weltweit ange-

PFLEGETIPPS

Leinen benötigt sehr viel Wasser beim Waschen. Die Waschmaschinentrommel sollte nur leicht befüllt sein, sodass die Wäsche gut „schwimmen“ kann. Die Leinenfaser kann auch genügend Wasser aufnehmen, wenn der Stoff vorher mehrere Stunden eingeweicht wird. Beim Schleudern auf geringe Touren (400 bis 600 pro Minute) achten, das schont die Fasern und erhöht die Lebensdauer des Gewebes. Zum Trocknen keinesfalls den Trockner verwenden – dieser beschädigt die Fasern. Geschirrtücher und Handtücher vor dem ersten Gebrauch zwei- bis dreimal bei 60 Grad Celsius waschen, so entwickelt Leinen seine volle Saugfähigkeit.



wendeten Standard für die Verarbeitung biologisch erzeugter Naturfasern darstellt.

Im Oberen Mühlviertel ist mit Leitner Leinen in Ulrichsberg eine zweite Leinenweberei ansässig, deren Geschichte über viele Generationen zurückreicht. Seit 1853 wird dort Leinen gewebt – auch in der Jacquardtechnik, bei der mithilfe spezieller Webstühle kunstvolle gemusterte Stoffe entstehen.

Textiles Zentrum einst und heute

Das Zentrum der Mühlviertler Leinenweberei, die das Leben der Bevölkerung in der ganzen Region geprägt hat, war einst Haslach an der Mühl. Heute befindet sich dort das „Textile Zentrum Haslach“, eine Kooperation von fünf Partnern unter dem Dach eines historischen Fabrikareals. Neben Ausbildung, Produktion und Kunst findet sich darin auch das Haslacher Webereimuseum.

TIPP: Der Webermarkt in Haslach ist ein internationaler Textilmarkt, der ein breites Spektrum des textilen Schaffens zeigt. Er findet am 23. und 24. Juli 2022 statt.

EINBLICKE IN DIE MÜHLVIERTLER LEINENWEBEREI VIEBÖCK

<p>Im eigenen Verkaufsraum werden die Leinenprodukte und -stoffe für Küche, Esstisch, Bad und Schlafzimmer präsentiert.</p>	<p>Die zu Leinen-Garn versponnenen Flachsfasern werden in der Weberei zu einfarbigen oder auch gemusterten Stoffen verwebt.</p>			<p>Küchenwäsche aus Leinen, gefertigt in Oberösterreich: Sinnbild für Tradition, Regionalität und Qualität</p>
		<p>Geschirrtücher aus Leinen sind beliebt, weil sie saugfähig und langlebig sind. Traditionelle Stoffmuster, die es seit Jahrzehnten gibt, sind immer wieder gefragt.</p>	<p>Aus dem Rohgewebe wird nach dem Waschen und Pressen (Bügeln) der fertige Leinstoff, der in der hauseigenen Näherei verarbeitet wird.</p>	
	<p>Die Leinenweberei Vieböck hat sieben Webmaschinen in Betrieb, mit denen Stoffbreiten von 50 bis 190 Zentimetern möglich sind.</p>			



FOTO: FIEDMANSKY

LEINENPRODUKTE ZU GEWINNEN



Leser der Lust aufs Land können gewinnen: Die Leinenweberei Vieböck aus Helfenberg stellt vier beliebte Produkte aus ihrem Sortiment zur Verfügung. Alle Produkte bestehen aus reinem Leinen.

- 1 Oberleintuch (Wert 109,90 Euro)
- 4 Servietten mit Lochsaum (Wert 74 Euro)
- 1 Mühlviertler Strudeltuch (Wert 43 Euro)
- 1 Mühlviertler Geschirrtuch (Wert 15,70 Euro)

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele; Teilnahmeschluss: 26. Juni 2022
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“ zum Abwickeln des Gewinnspiels verwendet werden. Mehr Informationen zum Datenschutz: 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

Vielfältiger Modesommer versprüht Freude

Die Modetrends im Sommer versprühen Optimismus und Lebensfreude. Die neuen Teile sorgen für Summerfeeling pur mit leichten Materialien, lässigen Schnitten, sanften Naturtönen, floralen Mustern und fröhlichen Farbtupfen. Leinen, Baumwolle und Viskose sind an heißen Tagen besonders beliebt.



FOTOS: FUSSL

Leichte Materialien für heiße Tage

Mit dem Sommer ist der Terminkalender wieder gefüllt: Urlaub, Gartenparty, Bummel durch die Stadt, Familienfest und vieles mehr. Perfekt für heiße Sommertage sind die neuen Sommerkleider, die sich heuer in vielen Varianten zeigen. Maxi, mini oder trendig bis zur Wade, mit großen floralen Prints, kleinen Blümchenmustern, grafisch gezeichnet, uni, aus kühlem Leinen, schimmerndem Satin oder in Jeansoptik. Die Auswahl lässt die Modeherzen in jedem Fall höher schlagen. Aber natürlich sind auch Kombinationen mit Hosen, die diese Saison mit lockeren Schnitten überzeugen, im Trend.

Frischer Spirit und neue Kombinationen sind in der Männerwelt in Sachen Mode gefragt. Männer mögen Looks, die unkompliziert sind und im Trend liegen. T-Shirts & Co zeigen sich vielfältig und bringen Farbe und Abwechslung ins Modenspiel. Colourblockings, grafische oder florale Muster, Fotoprints und verschiedene Strukturen machen die Oberteile zum Blickfang. Dazu werden sommerliche Shorts aus Baumwolle und Denim oder auch die beliebten Chinos kombiniert. Fertig ist ein lässiges Outfit zum Chillen mit Freunden, für die nächste Gartenparty oder für den Urlaub.

WERBUNG



Gemustert und lässig: So startet man perfekt in diesen Sommer.



Jean Carriere

Polo 29,99

Chino Shorts 49,99

Gönn' dir was Schönes!

FUSSL

Modestraße

FUSSL.AT

Mehr Trends
entdecken:

