

LUST *auf's* LAND

Ostereier direkt vom Huhn

Es klingt unglaublich, aber Hühner können ihre Eier selber färben – je nach Rasse produzieren Hennen auch rote, gelbe oder bläuliche Eier. Lust auf Land zeigt, welche Hühner den Arbeitsplatz des Osterhasen gefährden. SEITE 18

Ausgabe März 2023 | Redaktion: Tel. 0 732/77 66 41-827, redaktion@lustaufsland.at
Anzeigen: Tel. 0 732/77 66 41, post@lustaufsland.at | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41 | www.lustaufsland.at

GENAU GESCHAUT

Putenfleisch

Im Großhandel und in der Gastro bekommt man kaum heimische Qualität. SEITE 2

ERNÄHRUNG

Süß und gesund

Diätologin Birgit Kogler erläutert, wie Naschen ohne Reue funktioniert. SEITE 8

GEMÜSE

Spargel spriest

18 bäuerliche Betriebe vermarkten den König des Gemüses direkt. SEITE 11

KINDER

Oster-Botschaft

Behutsam erzählt, spendet die Passionsgeschichte viel Hoffnung. SEITE 22

GENAU GESCHAUT

Wo sind die guten Puten?

In den Regalen von Großhändlern sowie auf den Tellern der Gastronomie gibt es kaum heimisches Putenfleisch. Und das, obwohl die Tiere in Österreich unter den EU-weit höchsten Tierwohl-Standards gehalten werden.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Nicht einmal jede zehnte Putenbrust im Großhandel kommt aus Österreich. Zudem weist die Kennzeichnung im Regal starke Mängel auf. So lautet das erschreckende Ergebnis eines Regionalitäts-Tests von Putenfleisch, der im November 2022 österreichweit vom Verein „Wirtschaften am Land“ sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch im Großhandel durchgeführt wurde. In Summe wurden dabei 447 Putenprodukte genau unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse sind ernüchternd, ganz besonders bei den Produkten, die im Großhandel erhältlich sind: 92 Prozent (%) des dort angebotenen Putenfleisches kommen aus Polen, Ungarn, Slowakei, Italien, Frankreich oder dem Nicht-EU-Ausland. Das bedeutet im Umkehrschluss, dass im Frischfleisch-Bereich lediglich acht Prozent des Sortiments aus Österreich stammen.

„Lust aufs Land“ hat sich Mitte März im Lebensmittel-Großhandel in Oberösterreich stichprobenartig ebenso auf die Suche nach heimischem Putenfleisch begeben. Dabei konnte kein einziges Produkt mit österreichischer Herkunft im Regal gefunden werden. Fazit: Selbst wenn man bewusst heimisches Putenfleisch kaufen möchte, ist es nicht gewiss, dass man auch eines bekommt.

Zudem sei bei dem bundesweiten Regionalitäts-Check die Herkunft bei mehr als 40 % der Produkte überhaupt nicht ersichtlich gewesen, speziell im Online-Handel. Noch drastischer stellt sich das Ergebnis bei verarbeiteten Produkten dar: Bei vier von fünf Lebensmitteln bleiben die Konsumenten über die Herkunft des darin enthaltenen Putenfleisches völlig im Unklaren.

Deutlich besser waren dagegen die Ergebnisse im Lebensmitteleinzelhandel. Von den 151 dort überprüften Frischfleisch-Produkten stammten immerhin knapp 60 % aus Österreich, bei nur zwölf Prozent sei die Herkunft unklar gewesen.

Der Regionalitäts-Check zeigt klar auf, dass derzeit das inländisch produzierte Putenfleisch vor allem bei jenen Handelsketten landet, die aktiv auf den Verkauf von heimischem Fleisch setzen. Beim Außer-Haus-Konsum ist man hingegen nahezu nur ausländische Pute. „Lust aufs Land“ hat daher wieder einmal genau geschaut und wollte wissen, warum es so wenig gute Puten österreichischer Herkunft im Regal bzw. auf den Tellern der Gastronomie gibt.

Österreich hat EU-weit die höchsten Tierwohl-Standards

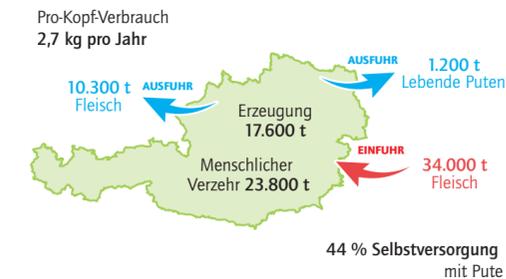
Die Haltung von Puten unterliegt in Österreich den derzeit EU-weit höchsten Tierwohl-Standards und ist hierzulande mit strengen Gesetzen reguliert:

Neben Einstreu, Futter und Stallklima ist vor allem auch die Besatzdichte, sprich der Platz, den jedes Tier zur Verfügung hat, vorgegeben. Weltweit ist die Putenhaltung nur in Schweden und in der Schweiz ähnlich streng geregelt. Die Regulierungen ermöglichen mehr Tiergesundheit, indem sie eine überbordende Anzahl Puten pro Stall verhindern. Damit wird dem Wunsch vieler Konsumenten nach mehr Tierwohl Rechnung getragen, doch hat diese Entwicklung eben auch gegenläufige Auswirkungen.

Der Grund dafür ist eine einfache Rechnung: Während ein österreichischer Putenbauer laut Gesetz auf einem Quadratmeter maximal 40 Kilogramm Pute – das entspricht etwa zwei ausgewachsene männliche Tiere – halten darf, sind im europäischen Vergleich durchschnittlich 60 bis 70 Kilogramm pro Quadratmeter üblich. „Das muss man sich erst einmal vorstellen. So schwer sind drei bis vier ausgewachsene männliche Puten. Da können sich die Tiere kaum mehr drehen“, erklärt Hannes Royer, Obmann des Vereins „Land schafft Leben“.

Da die Besatzdichte in der Putenhaltung auf EU-Ebene nicht gesetzlich geregelt ist, stehen in den meisten Ställen Europas also eineinhalbmal bis doppelt so viele Tiere wie in österreichischen Putenställen. Für die heimischen Bäuerinnen und Bauern bedeutet das weitaus höhere Kosten pro Tier, für die

Selbstversorgung beim Putenfleisch



Der Selbstversorgungsgrad beim Putenfleisch liegt in Österreich gerade einmal bei 44 Prozent, der Pro-Kopf-Verbrauch bei 2,7 Kilo pro Jahr. Verzehrt werden hierzulande in Summe 23.800 Tonnen Fleisch, erzeugt 17.600 Tonnen. Neben 1200 Tonnen lebenden Puten werden 10.300 Tonnen Fleisch exportiert und 34.000 Tonnen Fleisch importiert.

QUELLE: LAND SCHAFFT LEBEN, GRAFIK: LUSTAUFSLAND



Michaela Langer-Weninger, Agrarlandesrätin & Bauernbund-Obfrau

„Die österreichische Pute ist ein Erfolgsmodell, das am freien Markt allerdings Schwierigkeiten hat.“

Konsumenten einen dementsprechend höheren Preis. Die inländische Putenproduktion steht also unter hohem ökonomischem Druck. Dies spiegelt sich auch am niedrigen Selbstversorgungsgrad von lediglich 44 % wider.

„Der Markt für Putenprodukte mit so hohen Qualitätsstandards ist derzeit sehr schwierig, da zu all dem auch noch die Teuerungswelle die Konsumenten zu Billigprodukten greifen lässt. Wenn einem Herkunft und Tierwohl wichtig sind, dann sollte man jedenfalls Produkte mit AMA-Gütesiegel kaufen, womit der höchste Standard in der EU garantiert ist“, erklärt Karl Feichtinger, Geschäftsführer der Wech-Truthahnverarbeitung, Österreichs einzigem Produzenten von AMA-Putenprodukten.

Putenstreifensalat: Mit heimischem Fleisch nur einen Euro teurer

Durch den großen Preisunterschied liegt für viele Konsumenten aber der Griff zur ausländischen Pute nahe. So wird weit mehr als die Hälfte des gesamten Bedarfs an konventionellem Putenfleisch in Österreich mit ausländischer Ware gedeckt – und damit das Leid der Tiere in diesen Ländern gefördert, die unter weitaus schlechteren Bedingungen gehalten werden. Dies spiegelt sich vor allem im Außer-Haus-Verzehr wider, wo die Hälfte des Putenfleisches in Österreich konsumiert wird: Nur ein Bruchteil des Putenfleisches, das in der öffentlichen Beschaffung, in Großküchen und in der Gastronomie bestellt wird, kommt aus Österreich. Der Anteil des importierten Putenfleisches beläuft sich hier laut Branchenschätzungen auf etwa 95 %.

„Die Pute ist der beste Beweis dafür, wie notwendig eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie ist“, betonte Robert Wieser, Obmann der ARGE Pute, im Land-schafft-Leben-Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“. Denn wer im Gasthaus „Putenstreifen auf Blattsalat“ bestellt, könne fast sicher sein, dass das Fleisch dafür aus schlechteren Haltungsbedingungen stammt. Das laut Wieser Paradoxe daran: „Putenfleisch, das nach



Anteil Putenfleisch im Großhandel

nur 8 % kommt aus Österreich

92 % kommt aus Polen, Ungarn, Slowakei, Italien, Frankreich, Nicht-EU-Länder

QUELLE: WIRTSCHAFTEN AM LAND

FOTOS: AFRICA STUDIO, ANJAJULI - STOCK.ADOBE.COM

Österreich importiert wird, dürfte unter diesen Bedingungen hier nicht einmal produziert werden.“

Dass Regionalität kein erschwerender Kostenfaktor sein muss, zeigt ein Rechenbeispiel anhand des Regionalitäts-Checks von „Wirtschaften am Land“: Bei einem Putenstreifensalat ist eine Portion österreichisches Putenfleisch im Großhandel nur etwas mehr als einen Euro teurer als eine Portion ausländisches Putenfleisch. „Dieser Euro ist aber gut investiert: in mehr Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung und höhere Tiergesundheit“, betont Markus Lukas, Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich.

Es braucht Transparenz im Regal und auf dem Teller

Agrarlandesrätin und Bauernbund-Landesobfrau Michaela Langer-Weninger sieht die österreichische Pute als „Erfolgsmodell“, das am freien Markt allerdings Schwierigkeiten habe: „Wir brauchen Transparenz im Regal und auch auf dem Teller. Die Menschen haben ein Recht darauf zu wissen, woher das Putenfleisch kommt, das sie essen. Außerdem braucht es EU-weit einheitliche Hal-

tungsstandards. Ich fordere für Putenfleisch aus dem EU-Ausland, das in Österreich verkauft wird, dieselben Qualitätsmerkmale wie für österreichisches Putenfleisch. Nur so können wir die Ansprüche der Gesellschaft erfüllen, faire Preise für die klein strukturierte heimische Landwirtschaft erzielen und langfristig für Nachhaltigkeit und Tierwohl im Putenbereich sorgen“, so Langer-Weninger.

In dieselbe Kerbe schlägt auch Royer: „Wenn wir ausländisches Putenfleisch aus dem Regal nehmen, wird auch genau jenes nachgeschlachtet. Am Ende des Tages muss uns bewusst sein, dass wir bei einem ausländischen Putenfilet aber alles andere als Tierwohl auf unserem Teller haben. Wir sollten uns daher fragen, welche Produktionsbedingungen wir mit unserem Kauf unterstützen möchten. Die österreichische Pute ist zwar teurer, aber der Kauf ist ein

klares Bekenntnis zu mehr Tierwohl. Und wer für mehr Tierwohl plädiert, sollte dann auch bereit sein, mehr dafür zu bezahlen“, erklärt Royer, der Konsumenten dazu rät im Gasthaus bezüglich der Herkunft nachzufragen und beim Einkauf das Packerl umzudrehen.

IMAGE PUTENFLEISCH

Konsumenten assoziieren Truthahnfleisch mit fettarm und gesund, oft aber auch noch mit hohem Antibiotikaeinsatz. Dabei hat sich das Blatt längst gewendet und in Österreich der Einsatz von Antibiotika in den vergangenen Jahren um mehr als die Hälfte reduziert. Vermehrt wird nun mit Kräuterextrakten, Pro- und Präbiotika gearbeitet. Das einstige Image wird der heutigen Praxis nicht mehr gerecht.

PUTENPRODUKTION IN OBERÖSTERREICH

An die 450.000 Truthühner werden pro Jahr in Oberösterreich aufgezogen. Gemästet werden sowohl weibliche (Truthennen) als auch männliche Tiere (Truthähne), beim Endprodukt Fleisch wird nicht mehr nach Geschlecht unterschieden. Neben ungefähr 50 kleineren bis mittleren Direktvermarktern gibt es in Oberösterreich 35 Mastbetriebe, die Mitglied bei der Österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung sind. Im Schnitt hat jeder von ihnen gut 5000 Mastplätze. Ein Wert, der sich im internationalen Vergleich sehr bescheiden ausnimmt: Betriebe mit zigtausenden Tieren sind in anderen Ländern keine Seltenheit, Industriebetriebe in Osteuropa haben an einem Standort oft hunderttausende Mastplätze.



BRÜTEREI, MAST & SCHLACHTUNG

In Frankenburg im Bezirk Vöcklabruck befindet sich Österreichs einzige Putenbrüterei. Von dort werden die Küken innerhalb von 12 bis 36 Stunden nach dem Schlüpfen in klimatisierten Lkw zu den Mastbetrieben gebracht. Weibliche Tiere werden 15 Wochen gefüttert und mit einem Gewicht von etwa zehn Kilogramm geschlachtet, männliche Tiere 20 Wochen (circa 20 Kilogramm). Hauptfuttermittel sind Weizen, Mais und Soja – hierzulande ausschließlich in gentechnikfreier Form.

In Österreich gibt es mit der Firma Wech in Kärnten nur noch einen großen Schlacht- und Zerlegebetriebe, daneben viele kleinere Hof-schlachter und Direktvermarkter.

Ich liebe Pute, aber nur die Gute

Mehr Luft, mehr Licht, mehr Tierwohl tut auch dir wohl. Drum schau aufs Etikett, kauf nur die Gute – die regionale AMA-Pute.

www.diegutepute.at

Die gute Pute 100% AMA-GEPRÜFT

Sonnenpute

Sonnenputen gibt's exklusiv für die Gastronomie. www.sonnenpute.at

OHNE SEN

AMA GÜTESIEGEL

WIECH

IMPRESSUM: Lust aufs Land: März 2023 | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz. | Redaktion: Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufslund.at; Internet: www.lustaufslund.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 842); Grafik: Ivana Dukic (DW 823), Lydia Fleischanderl (DW 826), Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechthaler (DW 827) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41, E-Mail: vertrieb@lustaufslund.at | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufslund.at; Geschäftsführung: Franz König, Agenturleitung: Robert Freudenthaler; Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. | Druck (Herstellungsort): Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | Verlagsort: 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 480.500 Haushalte in ÖÖ. Erscheinungsdatum: 28. März 2023. Verteilt durch Post AG.



JUBILÄUM

Ein Grund zum Feiern

Im April 2003 ist die erste Ausgabe von „Lust aufs Land“ erschienen. 20 Jahre später ist die Zeitung ein Fixstern am heimischen Medienhimmel.

GABI CACHA

Optisch weisen die ersten Exemplare keine Ähnlichkeit mehr auf mit den aktuellen Ausgaben, inhaltlich allerdings schon: Denn Lust aufs Land versteht sich von Beginn an als eine Zeitung für Konsumenten, die über Themen wie Lebensmittel und deren Herkunft, gesunde Ernährung, Freizeitangebote, Tourismus und Landwirtschaft, Brauchtum sowie Wohnen und Garten informiert. Der Schwerpunkt liegt ganz klar auf Oberösterreich, das – obwohl von Industrie, Handel und Gewerbe dominiert – auch ein starkes Agrarland ist. Als solches verfügt es über einen bedeutenden ländlichen Raum, dessen tragende Säulen die bäuerlichen Familienbetriebe sind. Sie bieten der breiten Bevölkerung eine gepflegte Natur und intakte Kulturlandschaft.

Lust aufs Land beeindruckt durch enorme Auflagenstärke – pro Ausgabe werden 480.000 Exemplare gedruckt und an nahezu alle Haushalte in Oberösterreich verteilt. Groß ist auch die Zahl ganz

ähnlich klingender Titel, die Jahre später aus dem Magazin-Boden zu sprießen begannen: Landlust, Landidee, Landleben, Mein schönes Land, Hoamatland – je ländlicher desto lieber schien auf einmal das Motto zu sein. In Oberösterreich ist „Lust aufs Land“ das Original, das viermal pro Jahr seinem Namen gerecht wird und Lust auf all das macht, was es in der Heimat zu genießen und zu entdecken gibt.

MITMACHEN UND GEWINNEN

Lust aufs Land feiert Geburtstag – und die Leser erhalten Geschenke, denn zum 20-Jahr-Jubiläum werden die auf dieser Seite angeführten Preise verlost.

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele/, Teilnahme bis 12. April 2023

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

Gmundner Molkerei:
3x Produktbox im Wert von 20 Euro



Haberfellner:
1x Brot-Back-Set

Unimarkt:
5x 50-Euro-Gutscheine



Garten Wolfsegg:
3x Dauerkarte Landesgartenschau plus Bücher Ploberger



Fussl:
5x 50-Euro-Gutscheine



Maximarkt:
5x 50-Euro-Gutscheine



IKUNA Naturresort:
3x Familien-Tageseintritt



Wurzeralm:
5x 2 Gutscheine Berg- & Talfahrt



Attraktive Gewinne für Lust aufs Land-Leser



Genussland OÖ:
5x Bschoad Binkler



Reisegutschein im Wert von 250,- Euro, zur Verfügung gestellt von Lidl Reisen Österreich



Baumwoll-Dirndkleid mit Schürze aus der Eigenproduktion der Trachten Wichtlstube im Wert von 268,- Euro



Sonnentor:
1x Produktbox im Wert von 32 Euro

LERNEN

Klassenzimmer im Freien

Bei Schule am Bauernhof wird das Klassenzimmer auf den Acker, die Wiese oder in den Stall verlegt. Dort lernen Kinder durch Tun und Begreifen die Vielfalt der Landwirtschaft kennen.

SCHULE AM BAUERNHOF

Die jungen Leute können auf den Höfen selbst mitanpacken, ausprobieren und erforschen. Wie etwa beim Anbau von Gemüse und Getreide, beim „Eier-abnehmen“, Brotbacken oder Kühe-melken. Für ältere Schüler werden Programme wie Klimaschutz, Biodiversität und Landtechnik angeboten. Den Kindern und Jugendlichen soll bewusst werden, wo und wie Lebensmittel erzeugt werden und wie wertvoll es ist, Lebensmittel aus der Nähe zu konsumieren. Ein Ziel von Schule am Bauernhof ist es, dass jedes Kind mindestens einmal im Laufe seiner Kindergartenzeit bzw. Schullaufbahn einen Bauernhof besuchen kann, um die Arbeit am Hof zu erleben. Unterstützt wird dieses Vorhaben durch das EU-Programm der Ländlichen Entwicklung. Wer gerne hinter die Kulissen von Schule am Bauernhof blicken möchte, hat mit den folgenden Interviews die Möglichkeit dazu: Bäuerin Barbara Riegler und Bauer Wolfgang Gumpelmeier aus Pasching berichten über ihre Arbeit mit den Kindern. Margit Grafeneder von der Volksschule Bad Kreuzen erzählt über ihre Erfahrungen mit Schule am Bauernhof.

Schule am Bauernhof (SaB): Frau Riegler, Sie betätigen sich wie 125 weitere Höfe am Projekt Schule am Bauernhof in Oberösterreich. Warum haben Sie mit Schule am Bauernhof begonnen?

RIEGLER: Mir ist es sehr wichtig, dass ich jungen Menschen, die wenig direkte Erfahrungen mit der Landwirtschaft haben, zeigen kann, wie wir unser Einkommen erwirtschaften. Ich möchte ihnen zeigen, wie viel Arbeit dahintersteckt und mit welcher Leidenschaft wir unsere Arbeit leisten. Es freut mich sehr, wenn ich das den Leuten vermitteln kann.

SaB: Wie starten Sie normalerweise Ihr Bauernhof-Programm mit den Kindern?

RIEGLER: Bei uns startet die Hofrunde immer am Misthaufen. Mir ist es ein Anliegen, dass der Misthaufen nicht „grausig“ und „bäh“ ist, sondern dass er für uns eine wichtige Grundlage – fast Existenzgrundlage – ist. Besonders im Bio-Bereich ist ein Misthaufen sehr wertvoll. Dann gehen wir vom Kuhstall zum Schweinestall, dann zum Hühnerstall, wo wir Eier entnehmen. Im Folientunnel schauen wir, wie das Gemüse wächst, und anschließend kommen wir zum Erdäpfel-Acker. Das Programm wird je nach Jahreszeit angepasst.

SaB: Herr Gumpelmeier, seit mittlerweile sieben Jahren bieten Sie Ihre Bauernhof-Programme auf Ihrem Hof in Pasching an. Welche besonderen Erlebnisse hatten Sie mit den Kindern?

GUMPELMEIER: Die schönsten Augenblicke mit Schule am Bauernhof sind, wenn man die Kinder

beim Arbeiten sieht und welche Freude sie dabei haben. Ein tolles Erlebnis war, als eine Lehrerin zu mir gesagt hat, dass sie diese Klasse schon seit vier Jahren betreut, aber so wie heute hat sie die Kinder noch nie erlebt. Es kommt auch vor, dass am Ende des Programms Kinder zu mir kommen und mich einfach umarmen. Da weiß man, dass man den Kindern schöne Erlebnisse mitgeben konnte.

SaB: Was ist aus Ihrer Sicht das Besondere am „Unterricht“ am Bauernhof? Was können die Kinder dabei lernen?

GUMPELMEIER: Ich glaube, dass die Kinder an so einem Tag auf dem Bauernhof sehr viel mitnehmen können. Es ist vor allem der große Freiraum, der sich hier bietet. Die Möglichkeit, sich einfach zu betätigen und mitzuarbeiten. Die Kinder lieben solche Herausforderungen. Viele haben noch nie ein Huhn in den Händen gehalten. Sie haben zuerst Angst, die Tiere zu streicheln oder aufzuheben. Aber nach einiger Zeit geht das von ganz alleine und die Kinder sind glücklich. Am Ende hat jedes der Kinder einmal ein Huhn in den Händen gehalten. Es gibt auch viele Kinder, die sich nicht trauen, Erde anzugreifen. Nach drei Stunden bei mir am Hof haben die Kinder gelernt, dass man Erde angreifen kann und sie etwas Tolles und Lebendiges ist.

SaB: Frau Grafeneder, warum ist aus Ihrer Sicht als Volksschullehrerin Schule am Bauernhof eine Bereicherung für Kinder?

GRAFENEDER: Unsere Schülerinnen und Schüler sind die Konsumenten der Zukunft. Je unmittelbarer der Kontakt mit der Produktion von Lebensmitteln ist, umso wertschätzender werden die Kinder auch später damit umgehen.

SaB: Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie an Ihren letzten Bauernhof-Besuch mit Ihrer Schulklasse denken?

GRAFENEDER: Ich empfinde ganz viel Freude, weil die Kinder in diesem Rahmen etwas erleben

GEWINNSPIEL

Für die Kindergartengruppe oder die Klasse können Pädagogen eine Exkursion zu einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb gewinnen. Dazu einfach die Gewinnfrage beantworten und bei der Verlosung von drei „Schule am Bauernhof“-Halbtagen dabei sein. Mitmachen kann man bis 17. April 2023. Einfach das Online-Formular unter <https://ooe.lfi.at/sab> ausfüllen und mitmachen



„Selbst gekocht schmeckt am besten“, weiß Barbara Riegler.

FOTO: SCHULE AM BAUERNHOF/GAHLITNER



Tierhaltung direkt am Hof selbst erleben

FOTO: INBILD/ANNA PAILER



„Die Erde ist etwas Tolles und Lebendiges“, so „Schule am Bauernhof“-Anbieter Wolfgang Gumpelmeier.

FOTO: SCHULE AM BAUERNHOF/GAHLITNER

dürfen, was wir ihnen in der Schule niemals bieten können. Das Klassenzimmer in die Natur zu verlegen ist etwas ganz Besonderes. Es ist schön zu erleben, wie wenig man in so einem Rahmen maßregeln muss, weil der Rahmen selbst ein Konzept bildet, wo sich die Kinder meist ganz von alleine einordnen. Sie können ganz unkompliziert Dinge fühlen, schmecken, riechen und hören, die wir in der Schule nicht bieten können.

Die Interviews können in voller Länge nachgeschaut werden (siehe QR-Code).



Raus aus den vier Wänden mit der „Hofsuche“

Mit einem Ausflug auf den Bauernhof bereitet man Kindern ein unvergessliches Erlebnis. Auf www.schuleambauernhof.at findet man Höfe in der Nähe. Einfach mit der Bäuerin oder dem Bauern Kontakt aufnehmen und einen passenden Termin sowie einen Programmschwerpunkt vereinbaren. Schule am Bauernhof ist für Horte, Kindergärten, Schulen (Volks- und Mittelschulen, AHS, PTS, Fachschulen und Höhere Schulen) sowie sonderpädagogische Zentren buchbar.

ANZEIGE

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG:





VOM ABFALL ZUM WICHTIGEN DÜNGER

MACHEREI

Kompost ist Leben

Eigentlich ist es die natürlichste Sache der Welt. Was der Boden hervorbringt, soll in Form von Kompost wieder zur Erde zurückkehren.

Jeder kann durch die richtige Trennung des Bioabfalls einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten und Abfallberge möglichst klein halten. Wenn Bioabfall getrennt gesammelt wird, ist dieser ein natürlicher und hochwertiger Rohstoff. Kompost ersetzt auf den Feldern und in Gärten Kunstdünger und Torf und wirkt dem Überdüngen der Böden entgegen. Fertiger Qualitätskompost bewirkt eine deutliche Bodenverbesserung, hat eine beachtliche Düngeleistung und schafft Abhilfe bei Pflanzenkrankheiten. Auf den oberösterreichischen Kompostieranlagen wurden im vergangenen Jahr circa 233.000 Tonnen biogene Abfälle von den 159 Kompostierern zu hochwertigem Kompost verarbeitet.

Den Bioabfall richtig „füttern“

Bioabfall lässt sich mit dem Papiersack oder einem Maisstärkesack geruchsarm sammeln. Nur verrottbare Sackerl dürfen für den Bioabfall verwendet

werden. Trotzdem landen noch immer viel zu viele Kunststoffsackerl in der Biosammlung. Jeder Haushalt kann Bioabfallsäcke kostenlos bei der Gemeinde abholen. Essensreste und verdorbene Lebensmittel aus der Küche, Unkräuter und erkrankte Pflanzenteile aus dem Garten sind in der Kompostieranlage besser aufgehoben als auf einem privaten Komposthaufen.

Was passiert am Komposthaufen

Kompostierung ist kein Zufall, sondern ein ganz natürlicher Prozess. Wichtig dabei ist die richtige Zusammensetzung der Bestandteile, der passende Feuchtigkeitsgehalt, die richtige Temperatur (50 bis 65 Grad Celsius) und genügend Sauerstoff. Dabei muss der Komposthaufen, in der Fachsprache auch Miete genannt, regelmäßig umgezogen werden.

IN DIE BIOTONNE GEHÖRT

Obst- und Gemüseabfälle, Schnittblumen, Gartenunkraut, Topfpflanzen mit Blumenerde (ohne Topf), Haare, Federn, Kaffeefilter und Teebeutel (nur aus Papier), verdorbene Lebensmittel ohne Verpackung, Speisereste, fingerdicke Knochen, Eierschalen, Kleintiermist (nur Heu, Stroh, Sägespäne), reine Holzasche, Küchenrolle, Zeitungspapier, Einwickelpapier, Pappteller, Holzspieße, Papierservietten etc.

Die Rotte beginnt, indem die Mikroorganismen zuerst Eiweiß und Zucker abbauen. Die Organismen wie Bakterien und Pilze vermehren sich stark, zudem steigt die Temperatur auf bis zu 60 Grad Celsius an. Diese sogenannte Heißrotte wird in den meisten Gartenkomposthaufen nicht erreicht. Nach drei Monaten sinkt die Temperatur auf 40 Grad Celsius ab und es beginnt die Hauptrotte. Nach acht bis zwölf Wochen ist der Kompost reif und nach dem Absieben fertig für den Gebrauch.

Heimische Kompostierer leisten Pionierarbeit

In Oberösterreich wird ein Drittel der österreichischen Bioabfälle nachhaltig verwertet. Die heimischen Kompostierer verarbeiten knapp 233.000 Tonnen

- 1 Richtig gesammelt und ohne Störstoffe: die wertvollste Basis für die Erstellung von Kompost.
- 2 Neben Küchenabfällen werden auch Gartenabfälle und Laub angeliefert.
- 3 Baum- und Strauchschnitt werden geschreddert und soll ein Drittel der Miete ausmachen.
- 4 Die richtige Mischung macht's: Strukturmaterial, Biotonnenabfälle und auch Erde.
- 5 Gleich nach dem Ansetzen und dann alle paar Tage wird die Miete umgedreht.
- 6 Am Ende werden Störstoffe herausgefertert und in unterschiedliche Feinheiten gesiebt.
- 7 Kompost ist Leben: In einer Hand voll Kompost befinden sich mehr Mikroorganismen als Menschen auf der Erde.
- 8 Der fertige Kompost wird in Gärten, Hochbeeten und auf landwirtschaftlichen Flächen zur Düngung ausgebracht.
- 9 Mit dem Kompost beginnt der Kreislauf wieder von vorne. Er versorgt Pflanzen mit wichtigen Nährstoffen.

UNTERSCHIEDLICHER KOMPOST



Je nachdem, wann der Kompost entnommen wird, befindet sich dieser in einem unterschiedlichen Reifeprozess:

- **Frischkompost** entsteht nach drei Monaten und ist reich an vielen Nährstoffen. Dieser eignet sich auch ideal zum Mulchen bei Starkzehrern.
- Der **Reifekompost** entsteht am Ende der Verrottung. Dieser ist dunkel, feinkrümelig und riecht nach Waldboden. Davon drei Liter Kompost auf einem Quadratmeter Gemüsebeet ausbringen und einarbeiten.
- Reifer Kompost verwandelt sich nach zirka einem Jahr in **Komposterde**, welche auch als Bodenverbesserer verwendet werden kann, da die Düngewirkung abnimmt.

ANLEITUNG ZUM EIGENEN KOMPOSTER IM GARTEN

- **Ort:** Man sollte einen möglichst geschützten Ort im Garten wählen, welcher frei von starker Sonneneinstrahlung und starkem Regen ist. Am idealsten eignet sich dafür ein Platz unter einem Baum.
- **Art:** Die Art des Haufens ist für die Qualität nicht ausschlaggebend. Thermokomposter haben den Vorteil, dass im Inneren die Wärme gut gehalten werden kann und der Rottevorgang damit beschleunigt wird.

- **Beachten:** Wichtig ist, dass der Kompost direkt auf dem Boden aufliegt, damit Regenwürmer zuwandern können und überschüssige Feuchtigkeit abfließen kann. Das Material sollte locker aufgeschichtet sein. Es sollten nicht zu dicke Schichten von einem Material auf den Haufen gelegt werden, sondern dieser am besten durchmischt werden. Um eine gute Durchrotung zu gewährleisten, soll der Kompost nach etwa drei Monaten umgesetzt werden. Den Kompost immer feucht halten. Dieser kann auch mit Mulchvlies abgedeckt werden, welches auch vor dem Austrocknen schützt. In trockenen Zeiten kann er auch bewässert werden. Zusätze wie beispielsweise reifer Kompost beschleunigen die Entwicklung.



ARBEITEN IM GARTEN



Pflanzen brauchen nur in der Wachstumsphase von Ende März bis Ende August Nährstoffe. Im Frühling sollten daher die Pflanzen mit ausreichenden Nährstoffen versorgt werden. Hornspäne und Hornmehl sind beliebte organische Dünger. Sie versorgen die Pflanze mit wichtigem Stickstoff. Für die Blütenbildung und die Gesundheit brauchen Pflanzen Phosphor, Kalium und Spurenelemente. Der beste Universaldünger ist Komposterde. Empfohlen wird zwei bis drei Liter pro Quadratmeter in das Beet einzuarbeiten.

OÖ KOMPOSTIERER



Die OÖ Kompostierer schließen Kreisläufe: effizient – regional – ökologisch. Kohlenstoffspeicherung durch Humusaufbau im Boden schafft echten Klimaschutz.

Die ARGE Kompost und Biogas ist der Verband der bäuerlichen Kompostierer, welche die organischen Abfälle direkt von den Bürgern übernehmen und wertvollen Kompost herstellen. Die Mitglieder des Verbandes unterliegen einem strengen Qualitätssicherungsprogramm mit Kontrollen durch externe Auditoren. Der Kompost wird in den eigenen landwirtschaftlichen Betrieben als Bodenverbesserer und Dünger eingesetzt sowie an andere Landwirte und Konsumenten vermarktet.

MACHEREI ONLINE
www.lustaufisland.at/
macherei



UNIMARKT

Genuss verbindet

BESTE QUALITÄT

Täglich angeliefertes Obst und Gemüse, stündlich frisch aufgebackenes Brot sowie Gebäck und Fleischwaren mit dem AMA-Gütesiegel.



REGIONALITÄT

Unimarkt I(i)ebt Regionalität und bietet hochwertige und köstliche Schmankerl aus der Region.

KLIMANEUTRAL

Unimarkt kompensiert seine Emissionen freiwillig und stellt österreichweit auf ein klimaneutrales Standortnetz um.



PREISWERT & REGIONAL

Unimarkt bietet ein vielfältiges und hochwertiges Angebot zu einem guten Preis.

BIO MIT MEHRWERT

Ob Produkte der Eigenmarke natürlich für uns oder von Alnatura – bei Unimarkt kann man aus einer Vielzahl an tollen Bio-Produkten auswählen.



Wer sparen will, muss scannen

Hier geht's zum Flugblatt. Dort gibt's alle aktuellen Angebote auf einen Blick.



UNIPUR

Genuss zu leistbaren Preisen – und das für die ganze Familie.

Das Sortiment von UNIPUR verspricht typisch österreichischen Geschmack für Klein und Groß und legt Wert auf geprüfte Qualität. Neben der großen Auswahl und dem Genuss-Versprechen für die ganze Familie ist auch die CO₂-neutrale Produktion aller UNIPUR-Produkte ein entscheidender Vorteil: nicht nur für Sie als Konsument:in, sondern vor allem für unsere Umwelt!



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



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



GEMÜSE

Der Spargel sprießt bald

Die Spargelsaison steht vor der Tür. Ab Mitte April ist das gesunde Gemüse bei 18 bäuerlichen Betrieben in Oberösterreich direkt erhältlich.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR



Der heißbegehrte, knackige Spargel hat bald wieder Saison.

FOTO: SPARGELHOF MAYER

Die 18 oberösterreichischen Spargelbauern stehen bereits in den Startlöchern für die neue Saison. „Mit ausreichend größeren Mengen ist traditionell ab Mitte April zu rechnen“, erklärt Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. In Summe werden im Land ob der Enns circa 140 Hektar Spargel angebaut. Knapp 70 Prozent (%) davon wird als Grünspargel kultiviert, der Rest (30 %) entfällt auf den weißen

Spargel. Die Aufteilung ist je nach Betrieb stark unterschiedlich und hängt wesentlich von der Lage und der damit verbundenen Bodenbeschaffenheit der Felder ab. Der Boden sollte bei Weißspargel eher leicht, also sandig sein. Dann erwärmt er sich besser, lässt den im Boden liegenden Wurzeln ausreichend Luft und die Spargelstangen verformen sich nicht so leicht. Grünspargel dagegen gedeiht auch auf lehmigeren Böden. Die Ernterwartung liegt in der heurigen Saison für ganz Oberösterreich bei circa 250 Tonnen des ertragreicheren weißen Spargels und bei 360 Tonnen grünem Spargel. Der tatsächlich erzielbare Ertrag sei aber wesentlich von der Tages- und Nachttemperatur und der Sonnenscheindauer abhängig. Spargel liebt Sonne, frostfreie Temperaturen und eine gleichmäßige Regenverteilung.



Regina und Bernhard Mayer

„Der Spargel gehört zur Familie der Liliengewächse und ist eine mehrjährige Pflanze. Erst im dritten Jahr kann der frische Spargel erstmals geerntet werden. Bis dahin sind Geduld, Pflege und viel Fingerspitzengefühl notwendig, um dann endlich den köstlichen Spargel ernten zu können.“

gesunde Darmtätigkeit. Daneben enthält Spargel verschiedene andere sekundäre Pflanzenstoffe wie die Pflanzenfarbstoffe Anthozyane oder Carotinoide und schwefelhaltige Sulfide. Weil grüner Spargel oberirdisch wächst, kann die Pflanze verstärkt natürliche Farbstoffe wie Anthozyane, den grünen Blattfarbstoff Chlorophyll sowie die orange-gelblichen Carotinoide bilden. Spargel sollte man nie offen liegen lassen, da er sonst schnell an Feuchtigkeitsgehalt verliert.

Den weißen Spargel sollte man komplett in ein feuchtes Tuch einwickeln. Im Gegensatz dazu wünscht der grüne Spargel nicht so viel Feuchtigkeit und die Köpfe sollten unter dem Tuch herausragen. Beide Sorten bewahrt man am besten im Gemüsefach des Kühlschranks auf. Geschälten Spargel kann man in küchenfertiger Form und vorportioniert auch einfrieren und so nach Wunsch längerfristig aufbewahren.



Grünspargel-Suppe

INK CANDY - FOTOLIA

Zutaten:
800 g Grünspargel, 200 ml Wasser, Salz, Zucker, 250 ml Schlagobers, 550 ml Milch, 3 g frischer Ingwer fein gerieben, eventuell etwas Muskatnuss und Petersilie

Zubereitung:
Beim grünen Spargel das letzte Drittel schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit Salz und Zucker weich garen. Einige Spargelspitzen zur Seite geben. Die gegarten Spargelstücke mit Schlagobers, Milch und Ingwer mit dem Stabmixer pürieren, bis die Suppe cremig ist. Mit Salz und eventuell Muskatnuss abschmecken. Falls die Suppe zu dick ist, mit Spargelsud verdünnen. In Suppenschüssel füllen und mit Spargelspitzen und etwas Petersilie bestreuen.

QUELLE: SPARGELHOF MAYER

Spargel ist gesund

Mit einem sehr hohen Wassergehalt von mehr als 90 % ist Spargel nicht nur ein kalorienarmes Gemüse, sondern punktet auch mit hohem Vitamin-C- und E-Gehalt. Daneben bietet er noch eine extra Portion Folsäure bei nur 20 Kilokalorien pro 100 Gramm. Eine Portion von 250 Gramm Spargel deckt fast 50 % der Tagesempfehlung an Vitamin C und Vitamin E sowie fast 100 % des Tagesbedarfs eines Erwachsenen an Folsäure. Zudem ist Spargel auch leicht verdaulich – wenn man ihn richtig zubereitet. Die Ballaststoffe und sekundären Pflanzenstoffe (Saponine) im Spargel regen die Verdauung an und fördern eine

Spargel direkt vom Bauern

Der Großteil der Spargelstangen, nämlich satte 90 %, findet in Oberösterreich den direkten Weg zum Konsumenten. Die größte Bedeutung hat dabei die Direktbelieferung von Gastronomie und Großküchen. Aber auch die Ab-Hof-Vermarktung spielt für die oberösterreichischen Produzenten eine bedeutende Rolle.

Lust aufs Land hat mit der Landkarte auf der folgenden Doppelseite eine Übersicht über alle direktvermarktenden Spargelbauern Oberösterreichs erstellt.

Auf ins Grillvergnügen

Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein gesellschaftliches Vergnügen der besonderen Art, das von Jahr zu Jahr immer mehr Freunde findet. Gustino Tierwohl-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 Tierwohl-Edelstücke etwas rasten lässt, ist ein saftiger Geschmack garantiert. ANZEIGE



Fleisch in höchster Qualität schmeckt einfach besser.



Eine bewusste Wahl

Das Tierwohl-Schweinefleisch Österreichs

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 - Hellmonsödt, Leibetseder - Rohrbach, Pöppel - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschaider - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun, Wührer - Maria Schmolln;

Lebensmittelhandel - Selbstbedienungstheke: Lidl - Marke Wiesenthaler FAIR-Antwortung fürs Tier

C+C Abholmärkte: Transgourmet - Marke VONATUR-Strohschwein, Metro - Marke Voralpenlandschwein, Kirchdorfer Fleischwaren - Kirchdorf an der Krems




Spargel hat bald wieder Saison

Egal ob grün, weiß oder gar lila – Spargel schmeckt und ist gesund. 18 Bauernhöfe in fünf Bezirken bieten den König des heimischen Gemüses an und freuen sich von Mitte April bis Mitte/Ende Juni auf zahlreiche Besucher.

Mehr Informationen zu Gemüse aus Oberösterreich sowie köstliche Spargelrezepte gibt es unter: www.gemueselust.at

DATENQUELLE: EFERDINGER GEMÜSELUST



KARTE ONLINE
www.lustaufsland.at/landkarten



Hofladen Aichinger
Auf der Wies 10
4731 Prambachkirchen
07277/7051
office@erdbeeren-aichinger.at
www.erdbeeren-aichinger.at



Biohof Berner
Puppung 17
4070 Eferding
07272/2207
office@bernerpuppung.at
www.bernerpuppung.at



Frischgemüse Derntl
Danhoferweg 5
4331 Naarn
07262/58268
frischgemuese.derntl@aon.at
www.frischgemuese-derntl.at



GemüseLust Hofladen Haiß
Karling 37
4081 Hartkirchen
07273/6280
hofladen@haiss.at
www.haiss.at



AND EVE Naturgut, Evelyn & Andreas Höglinger
Kitzelsbach 6
4203 Altenberg bei Linz
0699/19213746
info@andeve.at
www.andeve.at



Biohofmann, Ennser Spargelhof
Samesleitnerstraße 17
4470 Enns
0676/5935960
office@biohofmann.at
www.biohofmann.at



Biohof Holzer
Josef-Friedl-Straße 2
4070 Eferding
0680/1495306
office@biohof-holzer.at
www.biohof-holzer.at



Erdbeergarten Holzinger, Familie Holzinger
Achleitner Straße 7
4600 Thalheim/Wels
07242/72577
erdbeergarten@aon.at
www.erdbeergarten-holzinger.at



Spargel Mühlberghuber
Moos 19
4052 Ansfelden
0670/2053648
kontakt@spargel-muehlberghuber.at
www.spargel-muehlberghuber.at



Puppinger Spargel, Lindinger & Ecker KG
Taubenbrunn 1
4070 Eferding
07272/2347
bestellung@puppinger-spargel.at
www.puppinger-spargel.at

FOTO: EFERDINGER LAND_INFILMITY



Hofladen St. Isidor
St. Isidor 10
4060 Leonding
0732/678215
frische@hofladen-isidor.at
www.hofladen-isidor.at



Spargelhof Mayer Bernhard & Regina Mayer
Inn 10
4070 Fraham/Eferding
07272/4175
info@spargelhof.at
www.spargelhof.at



Hofgenuss Schiefermair Stefanie & Paul
Gerersdorf 9
4531 Kematen
07228/673388
office@hofgenuss.at
www.hofgenuss.at



Bio-Spargelhof Stöttinger, Benedikt Leibetseder
Grünburgstraße 23
4060 Leonding
0732/673388
office@spargelhof-stoettinger.at
www.spargelhof-stoettinger.at



Nussböckgut, Familie Velechovsky
Gaumberg 6
4060 Leonding
0732/671954
info@nussboeckgut.at
www.nussboeckgut.at



Meindlhumerhof, Familie Wiesmayr
Kronberg 6
4612 Scharten
0664/4445188
info@meindlhumerhof.at
www.meindlhumerhof.at



Bio-Obst- u. Gemüsehof Wild-Obermayr
Ipfal 29
4491 Niederneukirchen
0676/7331627
wildobermayr@gmx.at
www.gemuesehof.at



Obermaier Verena & Robert
Mitterholzleiten 9
5231 Schalchen
0676/4487914
verena.obermaier@gmx.at
facebook.com/GemueseObermaier



ANZEIGE LAYOUT: DUKIC (LUST AUF'S LAND)

FOTO: KAREPA - STOCK.ADOBE.COM
FOTOS BETRIEBE: VOM JEWEILIGEN BETRIEB ZUR VERFÜGUNG GESTELLT (16)



NATUR

Insekten: Population stabil

Eine aktuelle Studie zeigt: Sowohl die Menge an Insekten als auch die Anzahl der Arten ist stabil. Jedoch verändert sich das Artenspektrum klimabedingt.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Intakte Ökosysteme sind die Basis für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Dabei spielen Insekten eine zentrale Rolle. Über deren Bestand wird viel spekuliert und noch mehr diskutiert. Eine aktuelle wissenschaftliche Studie, an der 22 Experten gearbeitet haben, gibt nun Aufschluss über die aktuelle Situation in Österreich. Analysiert wurden dabei die Veränderungen der Insektenpopulationen in den vergangenen 30 Jahren. Ziel war es, die Veränderungen der heimischen Insektenwelt sowie deren mögliche Ursachen zu dokumentieren und entsprechende Maßnahmen zum Erhalt und zur Verbesserung der Insektenpopulationen aufzuzeigen. Für konkrete Nachweise der Veränderungen wurden Erhebungen aus den vergangenen 30 Jahren an verschiedenen Standorten in ganz Österreich mit derselben Methodik wiederholt und die Befunde verglichen. Dabei wurden Daten von 4285 Insektenarten, das entspricht elf Prozent der heimischen Insektenfauna, an 309 Testflächen aus allen Landesteilen erhoben.

Die Studienergebnisse im Detail

Die Gesamtartenzahl der untersuchten Insekten in Österreich ist im Vergleich der vergangenen 30 Jahre relativ stabil geblieben. Auch die Menge an Insekten pro Testfläche – die sogenannte Individuen-

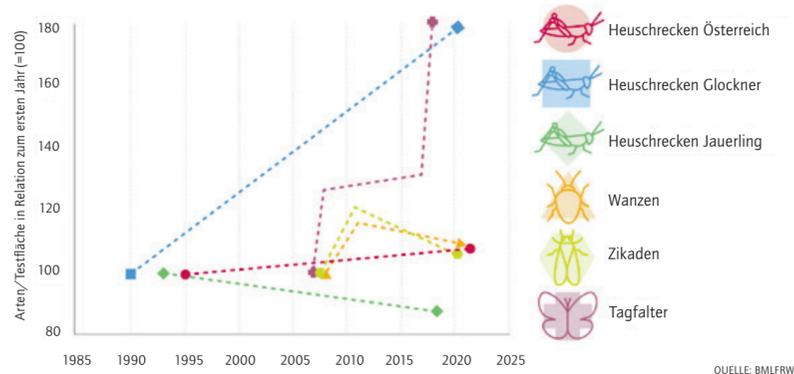
dichte – zeigt in Summe stabile Verhältnisse, wobei sowohl Zunahmen als auch Abnahmen festgestellt wurden. So gab es beispielsweise bei den Heuschrecken und Fangschrecken österreichweit einen Rückgang der Populationsdichten mit deutlichen regionalen Unterschieden. In den Hochalpen haben die Populationen sogar zugenommen. Positive Entwicklungen gab es zum Beispiel auch bei den Tagfaltern in den Ackerbaugebieten der Tieflagen.

Veränderungen wurden insbesondere beim Artenspektrum verzeichnet. So wurde im Schnitt ein Viertel der ursprünglich vorhandenen Arten im Laufe der Untersuchungsperiode durch neue Arten ersetzt. Arten, die an kältere Klimabedingungen und nährstoffarme Lebensräume angepasst sind, werden weniger, während sich wärmeliebende Arten ausbreiten.

Auswirkungen durch Klimaerwärmung

Hier zeigt sich, dass die Klimaerwärmung besonders deutliche Auswirkungen auf die Zusammensetzung der heimischen Insektenwelt hat. Da wärmeliebende Arten unter den untersuchten Insektengruppen häufiger sind als jene, die sich an kühlfeuchte Bedingungen angepasst haben, führt die beobachtete Erwärmung dazu, dass sich die klimatischen Bedingungen für einen bedeutenden Teil der Arten verbessert haben.

Veränderung von Insektenpopulationen in den letzten 30 Jahren



QUELLE: BMLFRW

Dies ist der Hauptgrund für den in der Insektenstudie festgestellten stabilen bis teils zunehmenden Artenbestand, was vor allem in der Gruppe der Heuschrecken eindrücklich belegt werden konnte. Gleichzeitig geraten jedoch Arten kühler Lebensräume wie alpiner Rasen oder Moorgebiete zusehends unter Druck. Maßnahmen sollten daher – neben der allgemeinen Reduktion der Treibhausgasemissionen – gezielt die Folgen der Klimaerwärmung für diese gefährdeten Arten kompensieren, was vor allem durch die Pflege von Landschaften mit ausgeprägter Geländemorphologie, die Schaffung von Wanderkorridoren für Ausweichbewegungen und einen verstärkten Wasserrückhalt in der Landschaft umfasst.

Ein weiteres zentrales Ergebnis aus der Studie ist, dass sich traditionelle, biodiversitätsfördernde Wirt-

schaftsweise der Land- und Forstwirtschaft positiv auf die Insekten-Artenvielfalt auswirkt. Extensiv genutztes Grünland weist eine höhere Artenvielfalt auf als Flächen, die gar nicht mehr bewirtschaftet werden. Somit zeigt sich, dass die landwirtschaftliche Nutzung einen wichtigen Beitrag für den Erhalt der Insekten-Biodiversität in Österreich leistet.

Ergebnisse auch für Experten überraschend

„Die Sorge um die heimische Insektenwelt bewegt immer mehr Menschen, doch fehlte es bisher an Studien, die die Veränderungen der letzten Zeit umfassend bewerten konnten. Mit dieser Insektenstudie war es nun möglich, für ausgewählte Insektengruppen einen repräsentativen Überblick über die Veränderung von Artenzahl und Populationsdichte an

Testen Sie täglich das „ÖÖ Volksblatt“ 3 Monate für nur € 59,- (statt € 89,70) und Sie erhalten von uns zusätzlich kostenlos ein GARDENA Gartenset! Nur gültig solange der Vorrat reicht!

Die bürgerliche Zeitung

volksBLATT

JETZT: 3 Monate inkl. Gartenset um nur € 59,-

Bestellen Sie ganz einfach telefonisch unter 0732/7606-730 oder per E-Mail an abo-service@volksblatt.at oder über unseren Webshop <https://abo.volksblatt.at>

über 300 Standorten verteilt über Österreich zu gewinnen. Dieser Rückblick über die vergangenen 30 Jahre wurde begleitet von einer gründlichen Auseinandersetzung mit den Faktoren, die auf unsere Insektenpopulationen einwirken, sowie mit einer Analyse der Ansprüche und Gefährdungspotenziale von über 4000 Insektenarten. Die Ergebnisse waren vielfach auch für uns überraschend und helfen dabei, die Veränderungen in der Insektenwelt zu verstehen und gezielte effiziente Maßnahmen zu deren Unterstützung zu ergreifen“, erklärt Studienleiter Thomas Zuna-Kratky.

Frühlingserwachen auf der Gartenmesse

Bald ist es wieder so weit: Der Winterschlaf für Garten und Balkon geht zu Ende. Rechtzeitig zum Frühlingserwachen bietet die Messe „Blühendes Österreich“ alles, was es für ein blühendes Paradies braucht. Wer nach Ideen für die Gartengestaltung oder neuen Pflanzen sucht, ist zwischen 31. März und 2. April 2023 in der Messe Wels genau richtig.

Ideenreiche Schaugärten kurbeln die Fantasie an, prächtige Arrangements bringen neue Anregungen und Gartenprofis geben ihr Wissen weiter. Technik im Garten, praktische Helfer, Pools, Gartenmobiliar, Grill- und Feuerstellen, Pflasterungen und Zäune runden das Ausstellungsangebot ab. Österreichs schönste Gartenmesse ist der ideale Ort, um bestens vorbereitet und ausgerüst-

et in die neue Gartensaison zu starten.

Der Zauber neuer Schaugärten

Mit neuem Konzept bieten die Schaugärten in Halle 6 reichlich Inspiration für individuelle Gartengestaltung und Design. Oberösterreichs führende Gartengestalter erzeugen gekonnt ein unvergessliches Flair und zeigen, was im Garten alles möglich ist. Diesem „Zauber neuer Schaugärten“ kann niemand widerstehen.

Gartenglück für alle

Gemeinsam mit zahlreichen Experten – darunter etwa ORF-Kräuterhexe Uschi Zewelitsch, Wilde Blumen, Steppenduft, die ÖÖ Gärtner oder der österreichi-

sche Siedlerverein – liefert Biogärtner Karl Ploberger jede Menge Garten-Expertentipps und individuelle Beratung in der Gartenwerkstatt in Halle 5.

Welscher Pflanzenraritätenmarkt

Österreichs einzigartiger Pflanzenraritätenmarkt bietet eine große Sortenvielfalt in Halle 1. Besondere und seltene Pflanzen aus aller Welt, darunter Staudenspezialitäten, Tomaten- und Gemüseraritäten, Chilis, Pfingstrosen, exotische Kübelpflanzen uvm. lassen das Herz jedes Gartenliebhabers höher schlagen.

Meisterliches Floristenhandwerk

Zahlreiche Meisterfloristen präsentieren einzigartige Meister-



„Der Zauber neuer Schaugärten“ liegt Österreichs schönster Gartenmesse – der Blühendes Österreich – inne.

werke. Beim Lehrlingswettbewerb der Floristen zeigt der Nachwuchs vor den Augen der Messebesucher sein Können.

Österreich entdecken und genießen

Hochwertige Dekorationen, die das grüne Wohnzimmer schmücken und besondere Plätze im Garten hervorheben, finden die Besucher beim Kunsthandwerksmarkt in der Halle 20. Wer den nächsten Urlaub außerhalb seiner eigenen grünen Oase verbringen möchte, sollte auf jeden Fall

diese Messehalle besuchen. Hier findet zeitgleich zur Gartenmesse die Freizeitmesse „Urlaub & Ausflug“ statt. Mit nur einem Messticket können Besucher Anfang April sowohl ein Gartenparadies erschaffen als auch den Traumurlaub buchen. Nach Messeabschluss lockt das Welscher Volksfest mit zahlreichen Fahrgeschäften und Attraktionen und lädt dazu ein, den Messtags gemütlich auf der Festwiese ausklingen zu lassen.

Tickets und Infos auf www.gartenmesse.at

WILLKOMMEN daheim!



ÜBERGABE SOMMER 2024

THALHEIM Forstberg

35 geförderte Eigentumswohnungen

- > zw. 54 m² und 79 m² Wohnfläche
- > 2- und 3-Raum-Wohnungen
- > Eigengarten/Terrasse im EG
- > Loggia/Balkon im OG
- > Tiefgarage, Lift, barrierefrei
- > Pelletsheizung, kontr. Wohnraumlüftung
- > HWB < 36 kWh/m²a; f_{GEE} < 0,62



KONTAKT
Andrea Ladberg
Tel.: +43 (0) 732 700 868-122
andrea.ladberg@ooewohnbau.at
Folgen Sie uns auf: [ooewohnbau.at](https://www.ooewohnbau.at)



Meisterfloristen und Branchennachwuchs begeistern mit ihrem Können.



Alte Sorten und seltene Pflanzen finden Besucher in Österreichs einzigartigem Pflanzenraritätenmarkt.



Mit Traktor und Maschine, aber trotzdem auch von Hand: Jungpflanze für Jungpflanze wird hier – beim Setzen von Schafgarbe – händisch eingelegt.



Beim Ansetzen der circa sieben Wochen alten Melissenpflanzen: Diese sind im Folientunnel angezchtet worden, Anfang Mai geht es ins Freiland. Geerntet wird dann im Juli und September, in den Folgejahren bis zu viermal jährlich.



Das Striegeln der Jungkultur ist eine der ersten Pflegemaßnahmen nach dem Setzen der Pflanzen. Dadurch wird auftretendes Unkraut zurückgedrängt.



Ein Feld voller Zitronenmelisse kurz vor der Ernte: Die Pflanzen sind in diesem Stadium etwa 30 bis 60 Zentimeter hoch. Je nach Kultur werden Kräuter bis zu fünfmal pro Jahr geschnitten.



Bei der Ernte – hier mit einem adaptierten Kräuternernteger – geht es vor allem darum, schonend zu arbeiten und die Pflanzen ohne Bodenkontakt auf den Wagen zu bringen.

Mehr als 100 Landwirte haben sich in Oberösterreich dem Anbau von Kräutern verschrieben.



REPORTAGE

Ackerland für die Teetasse

Der landwirtschaftliche Kräuteranbau in Oberösterreich ist eine Herausforderung mit Potenzial. Gefragt sind Wissen, Erfahrung und Sorgfalt.

GABI CACHA

Ob für den Tee oder zum Würzen in der Küche: Wenn von Bio-Kräutern aus Oberösterreich die Rede ist, dann ist kein Herumkommen um die Marke „Bergkräuter“ der 1986 gegründeten Österreichischen Bergkräutergenossenschaft mit Sitz in Hirschbach im Mühlkreis. Diese verfügt aktuell über 107 Mitglieder, die zum überwiegenden Teil im Mühlviertel beheimatet sind und dort verschiedenste Kräuter anbauen. 44 verschiedene Sorten werden derzeit produziert, daraus ergibt sich eine Jahresernte von etwa 300 Tonnen getrockneter Kräuter.

Zu den Hauptkulturen bei den Teekräutern gehören die verschiedenen Minze- und Melisse-Sorten sowie die Brennnessel, bei den Gewürzkräutern sind es Oregano, Petersilie und Liebstöckel. Neu im Sortiment ist etwa Lavendel aus dem Mühlviertel, der nach einer „Experimentierphase“ nun in die Serienproduktion geht. Als größte Herausforderung im Bio-Kräuteranbau nennt Bergkräuter-Geschäftsführer Andreas Kirchner die potenzielle Abdrift von Pestiziden von benachbarten Flächen. „Wir kontrollieren jede Charge und sperren auch einmal Ware. Qualität ist uns sehr wichtig“, sagt Kirchner. Die

Bergkräuter-Genossenschaft hat erst kürzlich in Bad Leonfelden ein neues Werk in Betrieb genommen, dort werden die Kräuter grob aufbereitet und gelagert.

Kräuter bedeuten viel Handarbeit

Zu den Bergkräuter-Produzenten zählt auch der Bio-Kräuterhof Erlinger in St. Gotthard im Mühlkreis. „Das Schöne am Kräuteranbau ist, dass man auch mit kleinen Flächen ein vernünftiges Einkommen erzielen kann“, sagt Stefan Erlinger. Vor vielen Arbeitsstunden dürfe man allerdings nicht zurückscheuen – die Kräuterproduktion erfordert viel Handarbeit. Auch handwerkliches Geschick sei enorm gefragt, denn Geräte und Maschinen für Anbau, Pflege und Ernte sind vielfach Prototypen. „Es gibt quasi nix von der Stange, wir basteln selbst herum“, schmunzelt der Kräuterbauer.

In Hargelsberg im Bezirk Linz-Land produzieren Georg Landerl und Reinhard Fördermayr für die in Niederösterreich beheimatete Marke „Sonnentor“. Auf ihren Feldern wachsen Apfel- und Pfefferminze, Zitronenmelisse und Brennnessel. „Kräuteranbau ist mit sehr viel Handarbeit verbunden, ungefähr 400 Stunden pro Hektar“, sagt Landerl.



Die ersten Lavendelpflanzen wurden im Mühlviertel im Jahr 2020 gesetzt. Der Klimawandel macht es möglich, dass die wärmeliebende Pflanze nun auch in Oberösterreich Chancen hat, gut zu gedeihen.



Im sogenannten „Windsichter“ werden Blätter und Stängel voneinander getrennt. Die Blätter werden weiter verwendet, die Stängel werden kompostiert und im Herbst als Dünger auf die Felder ausgebracht.



In der Trocknungsanlage kann auf mehreren Ebenen getrocknet werden. Schnell und schonend soll das vor sich gehen, damit die Qualität der Blätter nicht leidet. Getrocknet wird bei etwa 43 Grad Celsius, die Dauer variiert je nach Art zwischen sechs Stunden und zwei Tagen.



Fertig getrocknete Ware am Betrieb von Georg Landerl, abgefüllt in 200-Liter-Säcke. „Die Blätter haben nur mehr eine Restfeuchte von sechs bis acht Prozent“, sagt der Kräuterbauer.



Die Ware der Kräuterproduzenten wird nach Qualitätsstufen sortiert und dann zu verschiedenen Produkten – von der Gewürzmischung für die Küche bis zum Pflegeprodukt – für die Endkonsumenten aufbereitet. Diese Kräutermischung ist bereit für die Teekanne.

Raiffeisen Arena gibt heimischem Fußball neuen Rückenwind

Heinrich Schaller, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ, im Interview über die neue Heimstätte des LASK und warum sich die Raiffeisenlandesbank OÖ bei der Raiffeisen Arena als Sponsor und Namensgeber engagiert.

Raiffeisen Oberösterreich: Mit der Eröffnung der Raiffeisen Arena auf der Linzer Gugl wurde ein neues Zeitalter im oberösterreichischen Fußball eingeläutet. Was macht die Raiffeisen Arena für die Zuschauer so besonders?

SCHALLER: Die Fans freuen sich über eine moderne und durchdachte Infrastruktur, die den Stadionbesuch zu einem echten Erlebnis für Groß und Klein macht. Ich bin davon überzeugt, dass damit das Interesse, die Begeisterung und das Niveau des österreichischen Fußballs auf ein neues Level gehoben wird.

Warum engagiert sich die Raiffeisenlandesbank OÖ als Namensgeber und Sponsor so intensiv für dieses Projekt?

Die Raiffeisenlandesbank OÖ unterstützt den LASK ja bereits seit 2019 als Namenssponsor der Raiffeisen Arena Pasching. Es geht aber um viel mehr als um einen hohen Wettbewerb durch den Namen. Die Raiffeisen Arena ist auch ein wirklich tolles Projekt für ganz Oberösterreich und



Heinrich Schaller: „Die Raiffeisen Arena ist ein Meilenstein für den Sportstandort Oberösterreich.“

besitzt große Strahlkraft, weit über die Landesgrenzen hinaus. Einerseits verleiht ein derartiges Projekt dem gesamten österreichischen Fußball Rückenwind, andererseits werden dadurch wichtige Impulse für Linz und den gesamten Wirtschaftsstandort gesetzt.

Inwieweit profitiert auch der Wirtschaftsstandort vom Projekt?

An der baulichen Umsetzung waren sehr viele oberösterreichische Firmen beteiligt, es wurden damit also starke regionale Investitionsimpulse gesetzt sowie nachhaltig Arbeitsplätze und Wertschöpfung geschaffen. Als moderne Spielstätte ist die Raiffeisen Arena ein Anziehungspunkt für Oberösterreich und löst aufgrund der hohen Aufmerksamkeit einen Multiplikator-Effekt aus. Damit wird wichtige Wertschöpfung für die Landeshauptstadt und das gesamte Bundesland generiert.

Raiffeisen Oberösterreich

DIE ZUKUNFT BRAUCHT EIN STARKES WIR.
WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisen-ooe.at

Bunt gelegte Eier

Braune und weiße Eier kennt ja jeder. Es gibt aber auch Hühner, die ihre Eier selber färben. Je nach Rasse produzieren Hennen grüne, blaue oder rote Eier.



Ober aus Schokolade, hartgekocht oder aus Kunststoff: Zur Osterzeit leuchten bunte Eier aus jeder Ecke hervor. Lust aus Land erklärt, warum Eier zu Ostern bemalt werden und wie Hühner in Österreich gehalten werden.

Ganzjährig gefärbte Eier direkt von den Hühnern

„Ein Huhn gehört zum Bauernhof so wie das Ei zum Huhn“, so sieht das Ines Mittermair vom Mühlholz-Bauernhof in Vorderweissenbach. Während ihrer Kindheit verbrachte sie ganz viel Zeit am landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Großeltern. Als Quereinsteigerin startete sie gemeinsam mit ihrem Mann in das „Abenteuer Landwirtschaft“. Dabei war für sie sofort klar, dass es auf ihrem Bauernhof auch Hühner geben muss. „Sie haben einfach eine meditative Wirkung“, so Mittermair, die ihre „Hendl“ gerne beim Scharren, Sandbaden und Picken beobachtet. Dabei handelt es sich aber nicht um die typischen Eierleger, sondern ganz spezielle Rassen mit einzigartigen Farben.

Die Färbung der Eier entsteht in den letzten Stunden während der Schalenbildung im Eileiter des Huhnes. Bei den meisten natürlich bunten Eiern wird der Farbstoff in der obersten Schalen-schicht direkt eingelagert. Die Pigmente enthalten Abbauprodukte des Hämoglobins aus den roten Blutkörperchen. Der Abbauweg erfolgt ähnlich wie bei der Verfärbung eines blauen Flecks. Erst blau, dann grün und dann gelb. Genetisch ist festgelegt, inwieweit sich diese Farben schlussendlich in die

Kalkschale einlagern. Bei einem weißen Ei werden dabei keine Pigmente gebildet.

Die häufigsten Farben und ihre Entstehung

- **Cremerfarbene** Eier entstehen durch das Vorhandensein des Abbauproduktes Bilirubin (rötlich/gelber Farbstoff).
- Bei **Grünlegern** liegt eine genetische Besonderheit vor, wo schon frühzeitig ein grün-blauer Farbstoff eingelagert wird. Diese Besonderheit ist bei der beliebten Rasse der „Araucana“ zu finden.
- **Blaue Eier** entstehen in der Regel, wenn Grünleger mit Weißlegern gepaart werden. Die Rasse „Cream Legbar“ wurde dafür speziell gezüchtet.
- Die **rotbraunen** Eier stammen von Marans. Diese sind besonders beliebt. Die Färbung wird nicht in der Schale eingelagert, sondern sie werden erst vor dem Legen „lackiert“. Die Farbe kann sogar abgewaschen werden.
- **Olivfarbene** Eier entstehen, wenn Grünleger beispielsweise mit den Marans gekreuzt werden.
- **Gepunktete** Eier entstehen durch eine ungleichmäßige Pigmentausschüttung der Schalendrüse.

Warum Eier zu Ostern gefärbt werden

Es gibt verschiedene Thesen, warum zu Ostern die Eier bunt bemalt werden. Das Ei gilt seit jeher in vielen Kulturen als Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben. Schon im alten Ägypten wurde das Ei verehrt. Später hat das Christentum die Symbolik übernommen. Das Küken, das frisch aus dem Ei schlüpft, erinnert an die Auferstehung

Jesu Christi. Im Mittelalter wurde vom Aschermittwoch bis zum Karfreitag eine strenge Fastenzeit eingehalten. Während dieser Zeit wurden auch keine Eier gegessen. Doch die Hühner legten trotzdem eifrig weiter. Einen Kühlschrank gab es in dieser Zeit noch nicht, deshalb kochte man die Eier, um sie länger haltbar zu machen. Damit die „alten“ Eier nach der Fastenzeit nicht mit frischen verwechselt wurden, hat man diese rot eingefärbt. Die rote Farbe sollte an das vergossene Blut Jesu erinnern.

Hühner halten im Garten – ein Schritt in die Selbstversorgung

Der Trend, eigene Hühner zu halten, steigt und so sind bereits in vielen Gärten Hühnerställe zu finden. Das kann der erste Schritt in Richtung Selbstversorgung sein oder der Beginn eines Nachbarschaftstreits. Der Aufwand einer eigenen Hühnerhaltung sollte aber nicht unterschätzt werden. Gackernde Hühner und der damit verbundene Geruch erfreuen nicht alle Nachbarn. Immer wieder landen daher solche Streitigkeiten vor Gericht. Hühner sind Herdentiere und daher eignet sich eine Gruppe von mindestens vier bis sechs Hennen. Im Stall brauchen sechs Hühner einen Platz von mindestens einem Quadratmeter. 18 Quadratmeter pro Huhn garantieren einen genügenden Auslauf. Auch die Legeleistung darf nicht unterschätzt werden. So kann eine Henne täglich ein Ei legen. Damit man nicht permanent die Eier suchen muss, platziert man in einer dunklen ruhigen Ecke im Stall eine leere Kiste mit Stroh oder Heu. Zwischen August und November „mausern“ Hühner, dabei lässt auch die Legeleistung nach. Jede Hühnerhaltung muss ab dem ersten Tier bei der Bezirksverwaltungsbehörde gemeldet werden. Komplizierter wird es wie erst kürzlich im Falle des Auftretens der Vogelgrippe. Dabei müssen Hühner in Risikogebieten in Ställen gehalten werden.

Damit es ihnen gut geht und an nichts fehlt

Der Tagesbedarf einer Henne liegt bei zirka 50 Körnern und 70 Gramm Legemehl (Futtermischung). Futtertröge mit einem Fressgitter eignen sich bestens für die Futtervorlage, da sonst die Hühner das



Hühner haben einen eigenen Charakter, bilden soziale Gruppen und kümmern sich liebevoll um den Nachwuchs.

den Stall von Hennen in der Freilandhaltung gelten dieselben Vorschriften wie für die Bodenhaltung. Zusätzlich müssen Hennen jeden Tag freien Auslauf ins Freie haben. Dieser Auslauf beträgt mindestens acht Quadratmeter.

Eier mit natürlicher Farbe färben

Ein Osternest soll möglichst bunt ausfallen. Sind keine Eier von den sogenannten „Buntlegern“ oder auch „Easter Egger“ vorhanden, können die Eier mit natürlichen Farbstoffen gefärbt werden. Nach der Zubereitung der Naturfarbe sollen die Eier zehn Minuten im jeweiligen Farbbad kochen. Mit den folgenden Zutaten können Eier gefärbt werden:

- **Goldbraun:** Mindestens eine Hand voll alte Zwiebelschalen in einem halben Liter Wasser etwa 20 Minuten lang kochen lassen.
- **Rot:** Drei bis vier Knollen Rote Rüben schälen und diese 30 bis 45 Minuten lang zugedeckt kochen. Alternativ kann auch rote Zwiebelschale verwendet werden.
- **Grün:** 300 Gramm Spinat oder Petersilienstängel mit Wasser bedecken und 30 bis 45 Minuten lang kochen lassen.
- **Hellgelb:** In einem Liter Wasser etwa 30 Gramm Birkenblätter aufkochen und zehn Minuten kochen.
- **Blau:** 200 Gramm Blaukraut klein schneiden und etwa eine halbe Stunde in einem Liter Wasser kochen.



Am Hof von Johannes und Ines Mittermair liegt der Fokus auf der Züchtung von besonderen Hühnerrassen.

Oster-Muffins

Zutaten:
Teig: 190 g Backfein Weizenmehl Universal, 140 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, 2 Eier, 200 ml Buttermilch, 150 g flüssige Butter, Abrieb einer Bio-Zitrone
Buttercreme: 85 g Eiweiß, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 250 g weiche Butter, 60 g Staubzucker, 1 TL Vanilleextrakt, grüne Lebensmittelfarbe



Zubereitung:
Zuerst Mehl, Zucker, Salz, Backpulver miteinander vermischen und dann die flüssigen Zutaten sowie den Zitronenabrieb hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Während die Muffins auskühlen, kann die Buttercreme zubereitet werden. Für die Creme das Eiweiß mit Zucker und Salz in einer hitzebeständigen Schüssel verrühren und für etwa 5 bis 6 Minuten über einem leicht kochenden Wasserbad erwärmen. Währenddessen das Eiweiß ständig mit dem Handmixer rühren, sodass es nicht gerinnt. Das Eiweiß muss eine Temperatur von mindestens 60 °C erreichen bzw. müssen alle Zuckerkristalle verschwunden sein, bis es von dem Wasserbad genommen werden kann. Das Eiweiß nun für etwa 20 Minuten weiterrühren, bis es wieder erkaltet ist. Nun die weiche Butter mit dem Staubzucker 8 bis 10 Minuten lang cremig rühren und dann den Eischnee mit einem Schneebesen unter die weiche Butter heben. Die Creme mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben, in einen Spritzbeutel füllen, mit einer beliebigen Tülle auf die Muffins spritzen und nach Wunsch mit Schokoeiern dekorieren. Die Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

QUELLE: HABERFELLNER, ANZEIGE

DIE HÜHNER MIT DEN BUNTEN EIERN



Haberfellner
Die Mühle

Frohe OSTERN

WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MÜHLE FINDEN SIE AUF WWW.MUEHLE.AT

FOLGEN SIE UNS!

BRAUCHTUM

So läuft's bei den Hasen

Nicht umsonst ist Meister Lampe schon seit der Antike ein Sinnbild für Fruchtbarkeit. Passend zur Osterzeit ist nun auch in der Natur die Hasen-Kinderstube voll.

GABI CACHA

Wenn Liebe in der Waldluft liegt, dann ist unter den heimischen Feldhasen ein höchst eigenwilliges Ritual zu beobachten. Hat ein männlicher Feldhase, auch „Rammler“ genannt, seine Häsin auserkoren, ist zunächst einmal nicht das große Kuschneln angesagt.

Liebesspiel nach wilder Jagd

Im Gegenteil: Die Häsin wird in einer wilden Jagd verfolgt. Hat diese dann von ihrem Verfolger genug, richtet sie sich auf – und verabreicht ihrem Verehrer einige „Ohrfeigen“. Diese erwidert der Rammler wiederum. Ganz allmählich verringert sich der Abstand zwischen Verehrer und Verehrter und es kommt

letztendlich zum Paarungsakt. Oft wiederholt sich das Liebesspiel mehrfach. Daher galt der Feldhase schon in der Antike als Sinnbild für Fruchtbarkeit.

„Der Eisprung wird erst bei der Begattung ausgelöst und benötigt sozusagen diese Rauferei im Vorfeld“, erläutert der Wildbiologe Christopher Böck, Geschäftsführer des OÖ Landesjagdverbandes. Während der Hase seine Ausdauer und Kraft anhand dieser Rangeleien unter Beweis stellt, wählt die Häsin ihren Partner aus. „Sie paart sich dann in kürzester Zeit mehrmals, sodass sogar innerhalb eines Wurfs Mehrfach-Vaterschaften vorkommen können. Besonders ist auch, dass die Häsin während der Tragezeit erneut trächtig werden kann und sich Embryonen unterschiedlicher Entwicklungsstadium in ihrer



FOTOS: MARTIN (1), PHOTOGRAPHERS - STOCKADRE.COM (1)

Gebärmutter befinden. Das ist die sogenannte Superfötation“, erklärt Böck

Das ist auch der Grund, warum schon ab Anfang Februar und erst recht im März die Langohr-Kinderstube gut gefüllt ist. Das Überleben wird den kleinen Hasen aber nicht leicht gemacht, denn nasskalte Witterung und Fressfeinde – von Rabenvögeln über den Fuchs bis zur Hauskatze – setzen ihnen zu in einer Landschaft, die noch nicht viel an Deckung bietet. Dazu kommt mit den ersten wärmeren Tagen der „Risikofaktor“ Mensch: Falsch verstandene Tierliebe wird dem Hasen-Nachwuchs nicht selten zum Verhängnis. „Jetzt gilt es vor allem eine Grundregel zu beachten: Keine jungen Feldhasen mitnehmen. Denn die scheinbar einsamen, verlassen Jungtiere befinden sich stets in der Obhut ihrer fürsorglichen Hasenmütter und sollten nicht berührt werden“, betont Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.

Rasches „Tanken“ in der Nacht

Feldhasenmütter säugen ihre Jungen in der Regel nur einmal täglich – meist in der Nacht und das innerhalb von weniger als zwei Minuten. Der Nachwuchs „tankt“ in dieser kurzen Zeit den kompletten Tagesbedarf an der sehr nahrhaften Milch. Dieses Verhalten legen Hasen an den Tag, um Füchse und andere Beutegreifer nicht durch häufiges Aufsuchen der Jungen auf leichte Beute aufmerksam zu machen. Es ist also völlig normal, dass Junghasen die meiste Zeit des Tages ganz alleine verbringen. Um die lange Zeit dazwischen ohne Nahrung auskommen zu können, muss die Milch sehr energiereich sein. Das ist sie auch, denn Hasenmilch weist einen Fettgehalt von etwa 23 Prozent auf.

„Sollten Kinder dennoch einmal so ein Jungtier heimbringen, dann sollte das am besten wieder dorthin zurückgesetzt werden, wo es aufgegriffen worden ist. Die Mutterliebe ist oft stärker als ein möglicherweise anhaftender Menschengeruch“, appelliert der Landesjägermeister. Besser sei es natürlich, das Jungtier gar nicht erst zu berühren.

DER OSTERHASE UND DIE EIER



FOTO: SHUTTERSTOCK - STOCKADRE.COM

Schon seit der Antike werden Hasen als Zeichen von Lebenskraft und Wiedergeburt angesehen. Sie sind aufgrund ihrer enormen Vermehrungsfähigkeit ein Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben – welches auch durch die Auferstehung Jesu gefeiert wird. Schon allein deshalb fügt sich der Hase gut in das christliche Osterfest. Wie kam es eigentlich dazu, dass die Hasen nun auch die Ostereier für die Kinder bringen? Dazu gibt es verschiedene Meinungen. Vermutet wird ein Zusammenhang mit der seit dem 12. Jahrhundert praktizierten Eierweihe, bei der gesegnete Eier in den Äckern vergraben wurden, um Fruchtbarkeit und das Wachstum zu fördern. Dadurch, dass nach dem Winter hungrige Hasen nah an die Gärten und Felder herankamen, könnte das Verstecken der Ostereier ihnen zugeschrieben worden sein.

Eine andere Theorie besagt, dass Kinder früher die Ostereier mangels Garten am Feld gesucht haben. Da sie dabei häufig Feldhasen gesehen haben, waren sie der Meinung, diese hätten auch die Eier versteckt.



In herausfordernden Zeiten: Oberösterreich hilft

Das Land OÖ lässt die Menschen in Zeiten von Teuerung und hohen Energiepreisen nicht alleine:

Heizkostenzuschuss auf 200 Euro erhöht

150 Euro Nachhilfeschuss für Familien pro Schüler

Oö. Wohn- und Energiekostenbonus von bis zu 400 Euro für Familien mit geringem Einkommen

Gesamt bis zu 800 Euro Energiekosten-Unterstützung für Familien mit geringem Einkommen

150 Euro Oö. Schulkostenbeihilfe für Kinder im Pflichtschulalter (einkommensabhängig)

jährliche Erhöhung der Wohnbeihilfe und höhere Einkommensgrenzen für den Anspruch darauf

Verzicht auf Gebührenanhebung: 150 Euro durchschnittliche Ersparnis pro Haushalt

800.000 Euro Unterstützung für die Sozialmärkte

zusätzlich 30 Millionen Euro für mehr sozialen Wohnbau trotz Preissteigerung

rund 100 Euro Mobilitätsbonus für Beschäftigte in der mobilen Pflege und Betreuung

Erhöhung und höhere Einkommensgrenzen für die Fernpendelbeihilfe

Teuerungsausgleich der oö. Sozialleistungen



Alle Förderungen im Überblick unter: www.land-oberoesterreich.gv.at/meinlandhilft.htm

Dein Job fürs Leben.

sicher bei uns

Nadine Müller
Vertriebscontrolling

Oberösterreichische
www.keinesorgen.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

Die Botschaft von Ostern

Mit dem höchsten Fest des Christentums geht eine leidvolle Geschichte einher, am Ende siegt aber das Leben. Was Kinder daraus mitnehmen können, erläutert eine Expertin.

GABI CACHA



FOTO: ISAKA - STOCK.ADOBE.COM

Die Passionsgeschichte erzählt von den letzten Tagen im Leben von Jesus Christus. Sie ist zuerst eine Leidensgeschichte: Dem Verrat durch einen seiner Anhänger folgt der Gang unter der Last eines schweren Kreuzes und einer Dornenkrone auf dem Haupt. Nach dem qualvollen Tod durch Kreuzigung folgt schließlich die Auferstehung Jesu. Das ist in Summe keine leichte Kost, vor allem nicht aus der Sicht eines Kindes.

Lebensrelevante Botschaften

Wie können nun Eltern diese Geschichte ihrem Nachwuchs näherbringen, ohne dabei etwas verschweigen zu müssen? Monika Wagner, Religionspädagogin und Lehrerin am Institut für Religionspädagogik an der privaten pädagogischen Hochschule der Diözese Linz, erläutert, wie Eltern und Kinder davon profitieren können, wenn sie diesem Thema Raum geben. Schließlich biete die biblische Erzählung sowohl für Kinder als auch für deren Eltern lebensrelevante Botschaften vom Umgang mit Leid, Tod und Trauer. Zudem sei es für die Dialogfähigkeit mit anderen Religionen wichtig, über zentrale Inhalte der eigenen Glaubensgemeinschaft Bescheid zu wissen. „Man kann das Leid und den Tod auf unserer Welt nicht ausklammern“, stellt Wagner gleich einmal klar, „diese Themen kann man den Kindern sehr wohl zumuten, sie kriegen ja ohnehin allein über die Medien etwas mit.“ Bezogen auf die österliche Leidensgeschichte sollte dies aber auf eine behutsame Weise geschehen, idealerweise in Verbindung mit kindgerechten Bildern, durch die sie die Geschichte mitverfolgen können, ohne dass Angst zurückbleibt. „Wichtig ist, dass man beim Erzählen nicht mit dem Karfreitag aufhört, sondern die Geschichte bis zum Ende erzählt, mit dem guten Ausgang, mit der Hoffnung, die bleibt“, sagt Wagner.

Die Religionspädagogin empfiehlt, auch stets einen Bezug zur Gegenwart herzustellen, vor allem zu den eigenen Lebenserfahrungen der Kinder. „Was haben die Kinder selbst schon erlebt an Verlusterfahrungen? Das kann und sollte man stets miteinbeziehen in solche Gespräche, natürlich immer dem Alter der Kinder angepasst“, empfiehlt sie. Dazu bietet sich

auch an, jeweils nur einzelne Stationen aus der Leidensgeschichte herauszugreifen und mit aktuellen Erfahrungen der Kinder in Einklang zu bringen. „Zum Beispiel: Jesus trifft auf die weinenden Frauen und tröstet sie. Dann kann ich das Kind fragen, wer es zuletzt getröstet hat. Oder wenn es darum geht, dass Jesus ein schweres Kreuz zu tragen hat, kann man fragen, was das Kind als schwere Last in seinem Leben empfindet“, erläutert die Pädagogin. So biete man stets an, in einen Austausch zu gelangen.

Über Bilder ins Gespräch kommen

Nicht jedes Kind tut sich leicht damit, über seine Gefühle zu reden. Über Bilder sei es einfach leichter, ins Gespräch zu kommen. Sind Kinder mit einem Todesfall im eigenen Umfeld konfrontiert, reagieren sie so unterschiedlich, wie sie eben sind. Falls es mit Worten gar nicht gelingen mag, dann vielleicht über andere kreative Wege wie das Zeichnen oder Malen mit bunten Farben. Auch Lieder beziehungsweise Musik sei denkbar. „Wichtig ist, dass man auch einmal Sprachlosigkeit aushalten kann und jemanden in seiner Trauer trotzdem begleitet, indem man einfach nur da ist und die Situation gemeinsam aushält“, weiß Wagner, die selbst auch seit 20 Jahren als Trauerbegleiterin tätig ist. Miteinander zu reden sei wichtig und Traurigkeit müsse Platz haben – im Bewusstsein, dass das Leben wieder weitergeht, und mit der Hoffnung, dass man nach dem Tod nicht ins Nichts fällt, sondern es dem Verstorbenen gut geht und durch Liebe und Erinnerung auch eine Verbundenheit über den Tod hinaus bestehen bleibt.

„Alles, was mich beeindruckt, braucht einen Ausdruck, damit es mich nicht erdrückt“, bringt es die Pädagogin auf den Punkt. Dabei sei es egal, ob es sich um positive oder negative Eindrücke handelt und auf welche Art und Weise man sich ausdrückt – ob

durch Musik und Lieder, Bilder, Gesten oder Texte und Worte.

Offen zu sein und gut zuzuhören beziehungsweise Antworten auf ihre Fragen zu geben empfiehlt sich im Umgang mit Kindern immer. Rund um größere Feste wie eben Ostern sind es auch besondere Rituale und Bräuche, die zum besseren Verständnis oder verstärkter Bewusstseinsbildung beitragen und Kindern Sicherheit und Geborgenheit vermitteln. So wie Weihnachten ist auch Ostern so ein Anlass, Familientraditionen zu pflegen und damit auch die Vorfreude auf das Fest noch zu steigern. „Ostern findet im Frühling statt, wo alles wieder wächst und sprießt, wo aus einem Samenkorn heraus Neues entstehen kann. Das Ei ist ein Symbol für verborgenes Leben, aus dem ein Küken entstehen kann“, sagt Wagner. Nicht zuletzt habe auch der Hase mit seiner starken Fruchtbarkeit eine große Bedeutung für neu entstehendes Leben ebenso wie die blühenden Zweige des Osterstrauchs für das Erwachen stehen und die geschmückten Eier bunt wie das Leben sind.

Ideen für Oster-Rituale

- Osterstrauch gestalten: Palmkätzchen und andere Zweige in eine Vase geben und gemeinsam mit bunten Bändern und Ostereiern schmücken.
- Ostereier verzieren: Ausgeblasene Eier bemalen oder bekleben, von der Serviettenteknik über das Marmorieren mit verschiedenen Farben bis hin zum Abkratzen von Wachsverzerrungen oder Schmücken

mit Bändern – im Internet finden sich zahlreiche Anregungen für Bastelbegeisterte.

- Auch Kulinarisches gehört dazu: Traditionell ist Ostergebäck aus Germteig, etwa ein Kranz als Nest für bunte Eier oder kleine Häschen, die mit wenigen Handgriffen geformt sind. Stets beliebt bei Kindern sind Kekse zum Ausstechen, im Handel gibt es bereits verschiedene zum Osterfest passende Formen.
- Eierbecher basteln: Streifen aus Tonpapier schneiden, verzieren und zusammenkleben – Ostereier werden so besonders in Szene gesetzt.

TIPP: IMPULSKARTEN

„Mit Kindern über Abschied, Verlust und Tod sprechen“ heißen die Impulskarten aus dem Verlag Don Bosco, die Monika Wagner empfiehlt, wenn sich eine Familie diesem Thema zu stellen hat. Die Box enthält 44 Fotokarten zur Trauerbegleitung und Antworten auf viele Fragen, die Kinder zum Thema Sterben haben. Die Karten erleichtern allen den Einstieg in ein Gespräch.



FOTO: RENZI - STOCK.ADOBE.COM

Extrageld ✓
Sonne tanken ✓
Mehr vom Tag ✓

Jetzt als Sommerpostler* in bewerben!
post.at/sommerjob

Erlebe deinen #HotPost Summer

Als Sommerpostler* in kannst du Sommer und Job #zusammenbringen
Mit 1.300,- Euro brutto.

Diese Anzeige ist CO₂ neutral.

BUCHTIPP

Am Ostermorgen machen sich zwei Frauen schweren Herzens auf den Weg, um Jesus am Grab zu besuchen. Doch das Grab ist leer und ein Engel verkündet ihnen die frohe Botschaft: Jesus lebt! Mit diesem Bilderbuch können Kinder das Wunder von der Auferstehung Jesu erfahren und begreifen. Es ist im Buchhandel unter ISBN 978-3-7698-2455-1 erhältlich.



BUCHTIPP

Was feiern wir an Palmsonntag, Gründonnerstag, Karfreitag und Ostern? In dieser Ostergeschichte für Kinder ab vier Jahren erzählt der bekannte Religionspädagoge Rainer Oberthür die heilige Woche in Jerusalem nach und zeigt die Bedeutung der Feiertage auf. So wird der Ursprung des Osterfestes lebendig und verständlich. Symbolstark bebildert von Renate Seelig. Das Buch ist unter ISBN 978-3-522-30616-4 im Buchhandel erhältlich.



GEWINNSPIEL

Verlost werden fünf Exemplare des Buches „Die Ostererzählung“, zur Verfügung gestellt von der Buchhandlung „Meritas by Melanie Hofinger“.

Mitmachen unter www.lustaufisland.at/gewinnspiele; Teilnahme bis 5. April 2023
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 auf Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter www.lustaufisland.at

Perfekt gekleidet mit der Trachten Wichtlstube

Wer in Dirndl, Lederhose oder festlichem Anzug glänzen möchte, ist in der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach genau richtig. Im größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich ist nicht nur die Auswahl grenzenlos, sondern auch der Service. Liebevolle Details und geschmackvolle Accessoires machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zur Top-Adresse für Kunden. Die Trachten Wichtlstube feiert heuer 25-jähriges Jubiläum.

Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey, Arido, Auzinger, Gloriette, Hammerschmid, Steinbock – um nur einige zu nennen – sowie Eigenkreationen angeboten. Auf mehr als 1000 Quadratmetern findet man alles vom Dirndl und der Lederhose bis hin zum Outfit für einen Theaterbesuch. Ob kurze oder lange Hose sowie Knickerbocker – ein breites Sortiment an Lederhosen in allen Größen, Län-

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 umfangreiche Palette, vom Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten.

KONTAKT

Linzer Straße 20,
Edt bei Lambach
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 9 bis 17 Uhr
Tel. 0 72 45/288 33
trachten@wichtlstube.at
www.wichtlstube.at



Das ganze Jahr über das passende Outfit: Für Feste und Alltag immer gut und trachtig gekleidet

FOTOS: WICHTLSTUBE

Die neuen modischen Frühlingstrends

Mit dem Frühling heißt es wieder raus in die Natur und das Leben genießen. Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen steigt die Sehnsucht nach neuen luftigen Outfits. Die neuen Modetrends kommen dem nach und überzeugen diesen Frühling mit fröhlichen Farben, bequemen Schnitten, neuen Formen und wandelbaren Looks.

Frische Grün- und Blautöne, leuchtendes Pink und kräftiges Rot machen das Leben bunt und sorgen für jede Menge gute Laune. Ob im Allover-Look,

im Mix miteinander oder als Farbakzent sind die neuen Trendfarben ein modisches Muss im Kleiderschrank. Kombiniert wird aber natürlich auch mit neutralen Farben wie Grau und Dunkelblau oder mit den stylischen Neutraltönen von Offwhite bis Beige.

Sportlichkeit trifft Eleganz

Heute sportlich, morgen elegant? Wandelbare Looks liegen im Trend und das Revival des Hosenanzugs ist das perfekte Beispiel dafür. Sportlich kombiniert mit Sneaker und Shirt oder schick mit hohen Schuhen und Bluse ergibt sich immer wieder ein neues Styling. Gleiches gilt auch für Kleider und Röcke.

Männer mögen es vielleicht nicht ganz so bunt, greifen aber auch zu hellen Blau- und Grüntönen und selbst ein rauchiges Rosé ist in den Kollektionen zu finden. Die Herrenmode punktet vor allem mit Komfort, lässigen Schnitten und abwechslungsreichen Musterungen von floral bis grafisch.

Kindermode für Groß und Klein

Bunt und fröhlich ist die Welt der Kindermode. Je jünger die kleinen Modefans umso wichtiger sind Farben wie Gelb, Orange, Pink und Grün, verspielte Details und witzige Drucke. Bei den Jugendlichen darf es dann schon etwas cooler und erwachsener sein. Trotzdem sind auch hier Farben und Prints gefragt. Bei den Hosen sind bei den Mädchen weite Formen angesagt und bei den Jungs darf es bequem und cool sein. Kleider sind natürlich im Frühling ein großes Thema und es gibt sie in vielen Varianten von lässig bis schick für spezielle Anlässe.



Muster und Drucke sind bei Kindern immer beliebt.

ANZEIGE

Im Frühling wird's bunt mit starken Farben, die Lust auf neue Looks machen.

1 | apunto.

Shirt **12,99** (Gr. 92-128)

Capri **9,99** (Gr. 92-128)

2 | apunto.

Weste **25,99** (Gr. 92-128)

Shirt **15,99** (Gr. 92-128)

Joggpant **19,99** (Gr. 92-128)

1

2



FUSSL.AT

Mehr Trends entdecken:

