

LUST *auf's* LAND

Heiße Tage, kühle Kost

Eine klassische Jause ist gerade bei warmen Temperaturen eine geschmackige leichte Mahlzeit. In Butter und Käse steckt jedoch oft weniger Heimat drinnen als gedacht. SEITE 2

Ausgabe Juni | 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 | www.lustaufsland.at

AUFGEDECKT

Gefälschter Honig

Fake-Honig und vegane „Alternativen“ stoßen Imkern sauer auf. SEITE 6

ENERGIE

Strom vom Balkon

Mini-Solaranlagen für den Hausgebrauch erfreuen sich großer Beliebtheit. SEITE 8

LANDKARTE

Schaubetriebe

Auf vielen Höfen lassen sich Produzenten über die Schulter schauen. SEITE 11

BRAUCHTUM

Trachten-Vielfalt

Das Dirndl ist ein beliebtes und nachhaltiges Stück Kleidung. SEITE 22

GENAU GESCHAUT

Wenig Heimat in Butter & Käse

963 Eigenmarken-Milchprodukte, insbesondere Butter und Käse, wurden einem Regionalitäts-Test unterzogen. Ergebnis: 40 Prozent davon wurden nicht nachweislich aus österreichischer Milch hergestellt.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Im Zuge eines Regionalitäts-Tests hat der Verein „Wirtschaften am Land“ vor Kurzem gemeinsam mit Jungbauern aus dem ganzen Land – federführend mit dabei auch die Oberösterreicher – Eigenmarken bei Milchprodukten bundesweit im Lebensmittel-einzelhandel sowie bei Diskontern genau unter die Lupe genommen. Dabei haben die Testkäufer insgesamt 963 Butter- und Käseprodukte nach Kriterien wie Herkunft und Preis untersucht. Das Ergebnis ist zugleich überraschend wie ernüchternd: 40 Prozent (%) der Produkte sind nicht nachweislich mit österreichischer Milch hergestellt: „Neben einer klaren, eindeutigen Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln braucht es das Bewusstsein, welchen Nutzen Eigenmarken haben und wer davon profitiert“, fordert daher der oberösterreichische Jungbauern-Landesobmann und Bundesobfrau-Stellvertreter Christian Lang.

aus dem Ausland verarbeitet und bei 27 % der Käse-Produkte war gar keine Angabe bezüglich Herkunft auf der Verpackung zu finden.

„Eigenmarkenartikel können von heute auf morgen auch im Ausland hergestellt werden, unter anderem mit kostengünstigeren ausländischen Urprodukten, die teils geringere gesetzliche Arbeits-, Tierhaltungs- oder Qualitätsanforderungen aufweisen.“

Bei der Butter beträgt der Österreich-Anteil immerhin 72 %. „21 % sind allerdings auch hier nicht ordentlich gekennzeichnet und sieben Prozent der Butter-Eigenmarken wurden mit ausländischer Milch hergestellt“, bemängelt die Jungbäuerin, die selbst einen Milchviehbetrieb bewirtschaftet.

Anteil der Eigenmarken nimmt stetig zu

Nach wie vor gebe es zahlreiche verschiedene Methoden der Kennzeichnung, die die Konsumenten oft verwirren, anstatt Sicherheit zu geben. „Bezeichnungen wie ‚Abgepackt in Österreich‘ sind keine Herkunftsangabe, sondern verweisen nur auf den letzten Verarbeitungsschritt, ebenso wie das sogenannte Genusstaug-

„Das Handelsunternehmen entscheidet nicht nur, welche Produkte zum Verkauf angeboten werden, sondern auch welche Inhaltsstoffe und Qualitätskriterien die Produkte aufweisen. Damit entsteht für den Konsumenten und die Lieferanten eine starke Abhängigkeit und somit eine Abwärts-spirale: einerseits durch höhere Preise im Regal, andererseits durch eine geringere Spanne beim Lieferanten.“

Zwei von fünf Produkten nicht nachweislich „rot-weiß-rot“

„Die Ergebnisse des Regionalitäts-Checks lassen viel Luft nach oben. 60 % der Milchprodukte sind un-zweifelhaft von heimischen Milchbauern. Bei 27 % ist allerdings gar nicht erkennbar, woher der Rohstoff Milch stammt“, erklärt Jungbäuerin Anni Neudorfer aus Frankenmarkt. Elf Prozent der Hersteller verwenden Rohstoffe aus anderen EU-Mitgliedsstaaten, zwei Prozent sogar aus Übersee.

Der Großteil der 963 überprüften Produkte entfiel auf verschiedene Käsesorten wie Mozzarella, Hart-, Schnitt- oder Streichkäse. 59 % davon wurden mit österreichischer, gentechnikfreier Milch hergestellt. Bei 14 % der Käse-Eigenmarkenprodukte wurde nachweislich Milch

FOLGEN EINES SINKENDEN MILCHPREISES

Ein sinkender Milchpreis hat für Konsumenten insbesondere bei verarbeiteten Produkten nur geringfügige Auswirkungen, für Milchbauern dagegen massive

Während der Erzeugerpreis, den Landwirte für ihre Milch erhalten, seit einigen Monaten im Sinken ist, kommt dieser Effekt bei den Konsumenten am Supermarktregal noch nicht wirklich an. Dafür dürfte es mehrere Gründe geben. Einer davon ist der äußerst geringe Anteil der Kosten für das Urprodukt Milch am Preis eines Milchprodukts, etwa einer Packung Butter.

Ein Rechenbeispiel:

Senkung Erzeugerpreis bei Milch um 2 Cent/kg

Ergibt niedrigeren Preis für 250 g Butter (circa 4,5 Liter Milch) um 9 Cent/kg

Ø-Konsument erspart sich circa 2 Euro im Jahr

Ø-Milchbauer verliert knapp 3000 Euro an Jahreseinkommen

Sinken die Erzeugerpreise für Milch um zwei Cent pro Kilogramm, erspart sich der Konsument neun Cent pro Packung Butter – vorausgesetzt, die Preissenkung wird vom Handel auch an den Konsumenten weitergegeben. Hochgerechnet auf den jährlichen Butterverbrauch pro Kopf ist das eine Ersparnis von nicht einmal zwei Euro. Ein durchschnittlicher österreichischer Milchviehbetrieb verliert durch eine Senkung des Milchpreises um zwei Cent aber knapp 3000 Euro seines jährlichen Einkommens.



28 % Herkunft der verarbeiteten Milch ist nicht aus Österreich

41 % Herkunft der verarbeiteten Milch ist nicht aus Österreich

„Dies führt zur Konsequenz, dass die Diversität an Unternehmen, Produkten und Innovationen geringer wird und somit kommt es zur deutlichen Reduktion des Wettbewerbs, die am Ende des Tages nicht nur negative Auswirkungen auf die heimische Produktion und Nachhaltigkeit hat, sondern vor allem nachteilig für den Konsumenten ist.“

lichkeitskennzeichen“, erklärt Johann Költringer, Geschäftsführer der Vereinigung

Österreichischer Milchverarbeiter. Er empfiehlt den Konsumenten daher auf das AMA-Gütesiegel zu achten: „Dabei handelt es sich um eine sichere Herkunftsbezeichnung, die zudem Qualität über gesetzliche Standards hinaus garantiert.“ Zudem wies Költringer darauf hin, dass der Eigenmarken-Anteil im Supermarkt in den vergangenen Jahren stets zugenommen habe: „Die RollAMA-Daten für das Jahr 2022 zeigen, dass die Eigenmarken mit 63 % beinahe zwei Drittel des Sortiments einnehmen, Tendenz steigend. Im Käsebereich lag der Anteil immerhin bei 58 %.“

Steigende Marktmacht der Supermarktkonzerne

Zu beachten sei in diesem Zusammenhang auch, dass günstige Einstiegspreise kompensiert werden müssen. Hier stellt sich für die Jungbauernvertreter die Frage, wer die Kosten billiger Eigenmarken trägt und wer schlussendlich davon profitiert.

Durch einen höheren Anteil an Eigenmarken steigt nämlich die

„Die strategische Eigenmarken-Positionierung hat zur Folge, dass sich die Handelsketten von den Markenproduzenten und deren Markenartikeln unabhängig machen und damit eine noch stärkere Verhandlungs-, Markt- aber auch Produktmacht an sich reißen.“

Marktmacht des Lebensmitteleinzelhandels, in dem sich das Kräfteverhältnis am Verhandlungstisch verschiebt. Das geht auch aus dem Tätigkeitsbericht des unabhängigen und weisungsfreien Fairness-Büros hervor (siehe Zitate in den Sprechblasen).

„In der Diskussion rund um die Preisentwicklung von Lebensmitteln dürfen wir nicht vergessen, dass wir Bäuerinnen und Bauern nach wie vor mit hohen Produktionskosten konfrontiert sind. Um stabile Preise zu gewährleisten, braucht es ein starkes Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft“, so Lang. Der oberösterreichische Jungbauernvertreter tritt daher für mehr Transparenz im Regal ein: „Der Regionalitäts-Check hat eindeutig klargestellt, dass in diesem Bereich noch Nachholbedarf herrscht. Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Österreich dürfen nicht unter dem Deckmantel der Anonymität beliebig durch kostengünstigere, ausländische Urprodukte austauschbar sein.“ Die Jungbauernschaft

fordert daher eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf verarbeitete Lebensmittel ein, die seitens der EU-Kommission schon lange angekündigt aber bislang noch nicht umgesetzt worden ist.

Heimische Bauern werden aus dem Sortiment verdrängt

Unterstützung erhalten sie von Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger: „Solche Untersuchungen führen die reale Situation und die damit einhergehende Angst vieler Bäuerinnen und Bauern vor Augen. Denn der Ausbau des billigeren Eigenmarkensortiments führt nicht nur zu einem stärkeren Preisdruck, sondern ersetzt auch einen beträchtlichen Teil regional produzierter Milch durch ausländische. Im Klartext heißt das, dass österreichische Bäuerinnen und Bauern aus dem Sortiment verdrängt werden, keinen Produktionsauftrag mehr bekommen und infolge dessen zur Produktionsaufgabe gedrängt werden“, so Langer-Weninger.

Fazit des Regionalitäts-Tests: Die mittelfristige Sicherstellung der Versorgung mit heimischen Lebensmitteln ist nur mit wirtschaftlicher Stabilität in Form einer angemessenen Wertschöpfung für die tägliche Arbeit auf den Höfen möglich. Deshalb brauchen insbesondere die Jungbauern und junge Hofübernehmer Zukunftsperspektiven.

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Juni 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@lustaufslan.at; Internet: www.lustaufslan.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@lustaufslan.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@lustaufslan.at; Geschäftsführung: Franz König, Agenturleitung: Robert Freudenthaler, MSc; 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 OÖ. Erscheinungsdatum: 20. Juni 2023. Verteilt durch Post AG.



BURGER MIT GRILLKÄSE GEMÜSE & SALSA



Zum Rezept:



Schärldinger. So schmeckt mir das Leben!

Heute bleibt die Küche kalt

Die Sommerzeit bringt auch die leichte Küche mit in den Alltag. Eine knackige Sommerjause versorgt den Körper mit Nährstoffen und Energie.

Die Sommerzeit bedeutet nicht nur Sonnenschein und hohe Temperaturen, sondern auch die Sehnsucht nach leichter und erfrischender Nahrung. Gemütlich mit der Familie und mit Freunden „jausen“, das ist typisch oberösterreichisch. So gibt es in den Regionen und Familien auch typische Rezepte. Angefangen vom Erdäpfelkäs bis hin zum gebratenen Fleisch gibt es die unterschiedlichsten Tipps in der Zubereitung – der Vielfalt sind hier keine Grenzen gesetzt. Auch das frisch gebackene Brot, das knusprig in Scheiben geschnitten wird, ist ein fixer Bestandteil jeder Jause.

Leichte Sommerjause für den perfekten Tagesausklang

Eine leichte Sommerjause ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern hilft auch dabei, den Körper kühl zu halten und einen aktiven Lebensstil zu unterstützen. Anstatt sich mit schweren Mahlzeiten zu belasten, greift man besser zu einer leichten Sommerjause, die Energie spendet und den Körper mit wertvollen Nährstoffen versorgt. Daher sollten vor allem an heißen Tagen fettreiche Speisen vermieden werden. Eine Sommerjause sollte ausgewogen sein und eine Mischung aus frischen Zutaten sowie leichten Proteinen enthalten.

Ein Klassiker ist ein bunter Mix aus knackigen Blattsalaten, frischen Gurken, Tomaten und einem leichten Dressing. Der Salat ist nicht nur reich an Vitaminen und Mineralstoffen, sondern auch erfrischend und hydratisierend. Auch Nudelsalate oder ein Wurstsalat zählen zu den Sommerhits. Eine weitere Option ist ein Wrap mit einem mageren Fleisch und einer gegrillten Hühnerbrust. Die Füllungen können nach Geschmack mit Gemüse und Saucen variieren. Auch das Obst darf dabei nicht fehlen – Marillen, Pfirsiche, Beeren oder auch die ersten Frühäpfel eignen sich bestens für den Jausentisch.

Regional schmeckt's am besten

Heimische Lebensmittel sind am Jausentisch unschlagbar. Die Vielfalt der Köstlichkeiten bereichert das Genusserlebnis und macht die Mahlzeit zu einem wahren Gaumenschmaus. Vor allem bei Fleisch und Käse stehen sie für gereifte Qualität, die den Genuss perfektionieren. So auch beim Fischers Weinheurigen in St. Florian am Inn. Der Familienbetrieb steht für höchste Qualität, welche ihren Gästen vor allem Gerichte von der hofeigenen Schweinezucht servieren. Auch der Wein stammt vom umliegenden Weingarten. „Ich war schon immer von den Weinheurigen fasziniert und so beschloss ich mir meinen eigenen zu schaffen“,



Kren-Aufstrich

Zutaten:
250 g Topfen, 250 g Frischkäse, 250 g Mayonnaise, 100 g Butter, Jungzwiebel, kleine Zwiebel, 1 Glas Kren fein geschnitten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Jungzwiebeln und Zwiebeln fein würfelig schneiden. Topfen, Frischkäse und Mayonnaise gut vermischen. Butter flüssig werden lassen und auch dazugeben. Alles miteinander gut abmischen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

QUELLE: FISCHERS WEINHEURIGEN



Die Vielfalt der heimischen Milchprodukte darf auch bei einer leichten Sommerjause nicht fehlen.

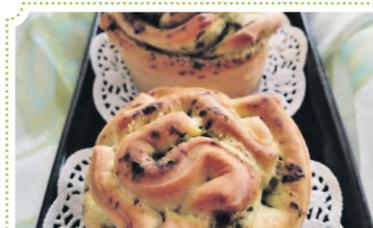
zeigt sich Michael Fischer stolz auf seinen Betrieb.

Ohne Brett keine typische Jause

Wie es der Name schon verrät, wird die Brettjause auf einem Brett serviert und je nach Belieben gestaltet. Geselchtes, Bratfleisch, Käse, Aufstriche, ein gekochtes Ei, frisches eingelegtes Gemüse und Kren dürfen dabei nicht fehlen. Eine wichtige Zutat, die gerne vergessen wird, ist die Butter. Mit der Butter kommt der ganze Geschmack erst zur Geltung. Zu finden sind auch häufig faschierte Laibchen, die kalt gegessen werden. „Vor allem an heißen Tagen ist die Brettjause bei uns der absolute Renner. Darauf zu finden sind unsere selbst gemachten Fleischwaren sowie Käse und Aufstriche. Der Krenaufstrich und der Erdäpfelkäs sind dabei unsere Besonderheit“, so Fischer.

Ein Picknick bringt Abenteuer

Für ein Picknick wird am besten gleich jedes Essen möglichst mundgerecht vorbereitet, sodass es einfach mit den Fingern oder mit einer Gabel ge-



Kräuterrosen

Zutaten:
500 g Weizenmehl (Type 700), 10 g Salz, 21 g Hefe, 1 EL Honig, 30 g Rapsöl, circa 300 ml lauwarmes Wasser, Kräuterpesto oder Kräuterbutter

Zubereitung:
Einen mittelfesten Germetig bereiten. Teig rasten lassen und 1 cm dick ausrollen und mit Pesto oder Kräuterbutter bestreichen. Den ausgerollten Teig in 4 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils ein bestrichenes Rechteck wellenförmig zusammenfallen und zwei weitere dazu falten. Anschließend weitere Rechtecke überlappend rundherum „dazukleben“. Die Kräuterrose locker in eine Muffinsform setzen. Backofen auf 190 °C vorheizen und circa 25 Minuten backen.

QUELLE: OÖ BÄUERINNEN



Buchweizen-Palatschinken

Zutaten:
60 g Buchweizenmehl, 100 ml Milch, 1 Ei, 1 Schuss Mineralwasser, Salz, Butterschmalz; zum Garnieren: Frischkäse, Käse, Speck, Salate, Schinken, Gemüse, ...

Zubereitung:
Mehl, Ei, Milch und Salz zu einem Teig glatrühren und zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen. Vor dem Backen gut durchrühren und mit einem Schuss Mineralwasser vollenden. In einer Pfanne Fett erhitzen und Palatschinken backen. Eine Palatschinke auflegen, mit Frischkäse bestreichen und mit gewünschten Zutaten belegen. Die Palatschinken straff zusammenrollen, in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren in kleine Röllchen schneiden.

QUELLE: OÖ BÄUERINNEN



Michael und Elisabeth Fischer führen erfolgreich den Heurigen.

„Mit der Direktvermarktung unserer Schweine gelingt es uns die beste Qualität auf den Jausentisch zu bringen.“

che Spieße, die auch mit Knabberossi, Gemüse oder Käse befüllt werden.

Jausenhits der Bäuerinnen

Aus den Erfahrungen und Rezeptsammlungen erstellten die OÖ Bäuerinnen die Broschüre „Jausenzeit“. Darin sind klassische und moderne Rezepte für kalte Mahlzeiten zu finden. Hier geht es zur Online-Broschüre:

ooe.bauernbund.at/broschueren



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

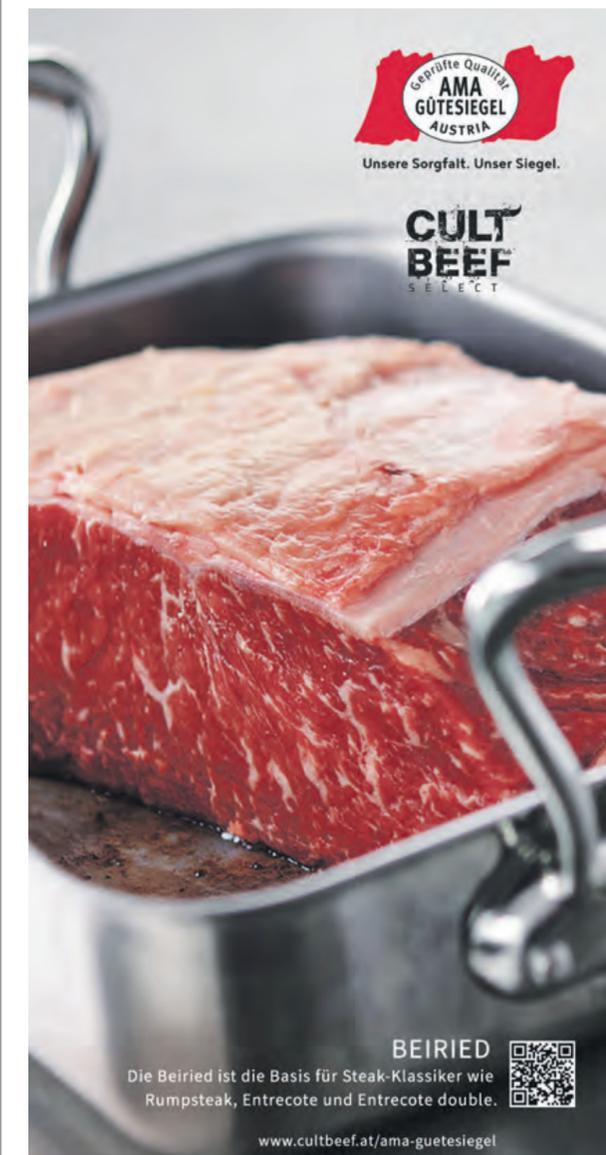
schmecken nussig und haben ein sehr zartes Fleisch. Die Knollen sollen mit der Schale genossen werden, sie sind somit noch würziger. Sie sind kalorienarm und leicht verdaulich. Eine Spezialität der Eferdinger Landl-Bauern ist der Jungknoblauch, bei dem die gesamte Pflanze gegessen werden kann. Frischer 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.



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



ANZEIGE



Die Beiried ist die Basis für Steak-Klassiker wie Rumpsteak, Entrecote und Entrecote double.

www.cultbeef.at/ama-guetesiegel

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20



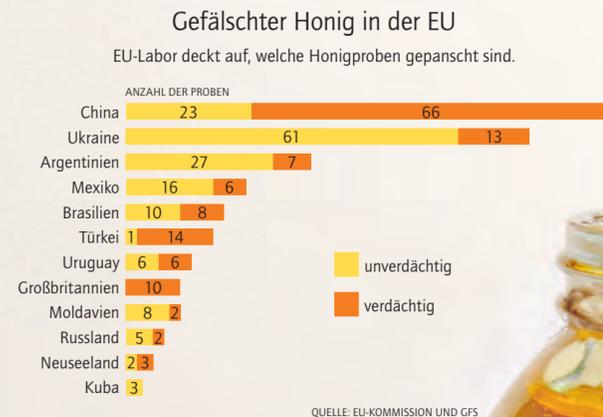
AUFGEDECKT

Gefälschter Honig im Regal

Eine EU-Studie zeigt, dass Fake-Honig immer mehr den Markt überschwemmt. Zu kaufen gibt es mittlerweile auch veganen „Honig“, der nicht nur viele Zusätze enthält, sondern auch teurer als das Original ist.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Laut einem Bericht der EU-Kommission entspricht beinahe die Hälfte des in die EU importierten Honigs nicht den Bestimmungen der europäischen Honig-Richtlinie. So das erschreckende Ergebnis einer Analyse der Gemeinsamen Forschungsstelle (GFS). Von 320 gezogenen Honigproben war fast die Hälfte (46 %) „verdächtig, nicht den EU-Honig-Richtlinien zu entsprechen“, ärgert sich Reinhard Hetzenauer, Obmann von Biene Österreich, über sogenannten „gepanschten“ Honig, insbesondere weil der Fake-Honig im Supermarktregal neben heimischer Qualitätsware steht: „Solche Fälschungen sind illegal. Aber wer nur auf den Preis achtet und im Handel sechs Euro fürs Kilo zahlt, hat schnell gefälschte Ware im Einkaufskorb.“ Dass es gefälschten Honig gibt, wisse man schon länger, die Studienergebnisse würden das Ausmaß der illegalen Fälschungen nun aber verdeutlichen.



der Türkei ein bisschen echten Honig mit billigem Sirup aus Maisstärke, Zuckerrohr, Reis oder Weizen und verkaufen ihn in Fässern an Großhändler. Eine schnelle Google-Recherche zeigt, dass über die chinesische Online-Plattform „Alibaba“ ein Kilogramm „brauner Reissirup für Honig“ für nur einen Dollar angeboten wird und liefert dafür gleich mehr als 400 Anbieter auf einen Klick. Über mehrere Zwischenstationen landet das süße Gemisch in der Europäischen Union und wird in Plastik- oder Glasverpackungen für den Einzelhandel abgefüllt. In Imkerkreisen wird daher auch von „globalisiertem Betrug“ gesprochen.

EU-weit strengere Kontrollen gefordert

Weil diese verfälschte Billigware den Preis drückt und die Existenzgrundlage der heimischen Imker gefährdet, fordert Hetzenauer „vehement strengere Kontrollen von Honigproben aus EU- und Nicht-EU-Ländern und nicht wie bisher nur an den Standorten heimischer Imker“. Unterstützung dafür erhalten die heimischen Imker von der Landwirtschaftskammer. „Die betrügerischen Importgeschäfte mit süßen Mixturen stoßen uns sauer auf. Es müssen für Importe dieselben Qualitätsstandards gelten wie für heimische landwirtschaftliche Produkte. Auf Etiketten sollte ausgewiesen werden, wie viel Honig anteilmäßig aus welchem Land im Glas steckt. Das muss bei der Überarbeitung der EU-Honig-Richtlinie sichergestellt werden. Denn die Landwirtschaft ist auch auf die Bestäubungsleistungen der Bienen und somit Imker angewiesen“, so Präsident Josef Moosbrugger.

Vom Bienenstock bis ins Glas müsse auf jedem Etikett auf dem Glas verfolgbar sein, woher der Honig stammt. Es dürfe nicht sein, dass jene auf ihren Produkten sitzen bleiben, die sich an die Bestimmungen halten und Qualitätshonig erzeugen. So sieht es auch



Die künstlichen Imitate mit den fantasievollen Namen: Kritisiert wird die Aufmachung dieser Produkte, welche zur Verwechslung mit echtem Honig führen können.

steckt und worauf beim Kauf zu achten ist. Bewertet wurden die Zusammensetzung, die Kennzeichnung und der Preis.

Honig ist ein natur-süßer Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird. Die Bezeichnung „Honig“ ist daher laut Gesetz nur diesen Produkten vorbehalten. Die pflanzlichen Produkte weisen, vor allem optisch, eine große Ähnlichkeit zu Honig auf. Sie werden offiziell als Sirup, Brotaufstriche oder Dessertsoßen verkauft. Diese Bezeichnungen verstecken sich bei der Mehrheit der Produkte aber auf der Verpackungsrückseite. Auf der Vorderseite hingegen werben fast alle Alternativprodukte prominent mit Fantasienamen wie „Ohnix“, „Honix“, „Hvoney“ oder „Wonig“. Diese weichen nur minimal von der geschützten Bezeichnung „Honig“ ab und zudem werden diese Wortspielereien teilweise durch Zusätze wie „Honigalternative“, „Honiggeschmack“ oder „Schmeckt wie Honig, ist kein Honig“ ergänzt. Auf der Hälfte der Produkte ist sogar ein Honiglöffel abgebildet. Zwei Produkte werben mit Blüten, was den Eindruck vermitteln könnte, es handle sich um ein Produkt aus Blüten. Ein Alternativprodukt gibt zusätzlich auf dem Deckel „bee friendly“ – übersetzt „bienenfreundlich“ an. All das könne zu Verwechslungen mit echtem Honig führen und für Konsumenten verwirrend sein.

Zweimal nur Wasser mit Zusatzstoffen

Die Hälfte der Honigalternativen basiert hauptsächlich auf Sirup aus Reis oder Tapioka. „Zwei Produkte enthalten aber tatsächlich nur mit Zusatzstoffen versetztes und aromatisiertes Wasser – und das für einen stolzen Preis“, stellt Nora Dittrich fest, die als Referentin für Ernährung bei der Verbraucherzentrale den Marktcheck betreut hat. Die zwei Bio-Produkte enthalten hauptsächlich Rohrzucker und kleinere Mengen an Saft- und Pflanzenextrakten.

Zum Vergleich: Echter Honig, der als natur-süßer Stoff von Honigbienen erzeugt wird, besteht aus verschiedenen Zuckerarten, vor allem aus Fruktose und Glukose. Er darf maximal 20 % Wasser und keine anderen Stoffe als Honig enthalten.

In den meisten Alternativprodukten stecke eine ganze Palette an Zusatzstoffen und Aromen, neben Süßungs- und Verdickungsmitteln auch Farbstoffe, Säuerungsmittel, Konservierungsstoffe und ein Stabilisator. Die Spitzenreiter enthalten jeweils acht Zusatzstoffe (zwei davon übrigens nicht korrekt und eindeutig gekennzeichnet) und (Honig-)Aroma. Nur die zwei Bio-Produkte auf Rohrzuckerbasis kommen ganz ohne Zusatzstoffe und Aromen aus. Trotzdem liefere keines der überprüften Produkte einen relevanten Beitrag zur Versorgung mit essenziellen Nährstoffen. Fünf der acht Honigalternativen enthalten Süßungsmittel und somit weniger Zucker als Honig. Das wird auf den Produkten auch entsprechend oft mit nährwertbezogenen Angaben wie „zuckerarm“ oder „zuckerfrei“ beworben.

Kritik am Preis

Die Ersatzprodukte nutzen den Trend zu veganen Lebensmitteln, sind aber aus Sicht der Verbraucherzentrale völlig überteuert: Durchschnittlich zahlen Konsumenten für sie circa 21 Euro pro Kilogramm.

Regionaler Einkauf schützt Geldbörse, Klima und Wohlstand

„Der Einkauf heimischer Lebensmittel ist ein Einkauf mit Hausverstand“, unterstreicht OÖVP-Landesgeschäftsführer Florian Hiegelsberger Anfang Juni im Rahmen der landesweiten Aktionswoche für den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft. Mit dem Griff zu regionalen und saisonalen Produkten entscheide sich ein Konsument bewusst für den Schutz von Geldbörse, Klima und Wohlstand in Oberösterreich. Dabei präsentierte Hiegelsberger auch die Ergebnisse einer aktuellen Analyse für alle EU-Staaten, wonach mit einer überzüchteten Agrarindustrie und deren Streben auf den Weltmarkt eine hohe Teuerung in die jeweiligen nationalen Regale käme. „Genau das wollen wir in Ober-



Hiegelsberger setzt sich für die heimische Landwirtschaft ein.

österreich nicht. Wir treten daher entschieden für den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft ein und appellieren an die Konsumentinnen und Konsumenten, diesen Weg zu unterstützen“, betont der OÖVP-Landesgeschäftsführer.

Arbeitsplätze werden gesichert

Und er macht die Sinnhaftigkeit dieses Weges an Fakten fest. So verursachen beispielsweise importierte Erdbeeren außerhalb der Saison im Vergleich zu heimischer saisonaler Ware einen zehnfachen Klimaschaden. Und: Jeder zehnte Arbeitsplatz in Oberösterreich kann durch den Griff zu heimischen Lebensmitteln geschützt und gesichert werden.



Solche „Herkunftsbezeichnungen“ auf der Rückseite sollten Konsumenten stutzig machen.

Die 33.000 Erwerbs- und Hobbyimker füllen pro Jahr in Österreich circa 4000 Tonnen Honig ab. Weil die Konsumenten aber mehr verbrauchen, werde noch einmal so viel importiert, ein Großteil davon von minderer Qualität aus „EU- und Nicht-EU-Ländern“.

Verdächtige Herkunft: „globalisierter Betrug“

Einige Länder seien offensichtlich internationale Drehscheiben für Honigfälschungen (siehe Grafik). So stammt beispielsweise keine einzige der zehn analysierten britischen Honigproben aus einem Bienenstock und 93 % der türkischen und 74 % der chinesischen Proben zeigten in der Analyse verdächtige Abstammung. Experten gehen davon aus, dass 20 % des gesamten in der EU konsumierten Honigs verfälscht sind.

Die Betrüger panschen in Ländern wie China oder

Wolfgang Pointecker, Präsident des Erwerbsimkerbundes: „Echter Honig ist das Ergebnis der Arbeit fleißiger Bienen und Imker. Ein solch wertvolles Naturprodukt kann nicht durch industriell-synthetisch hergestellten, aromatisierten Zuckersirup ersetzt werden.“ Denn im Honig stecken viele wichtige Antioxidantien, unter anderem Phenole, Enzyme und Pflanzenstoffe wie Flavonoide sowie organische Säuren.

Veganer „Honig“ im Test: Keine richtige Alternative

Wer sich vegan ernährt oder aus anderen Gründen auf echten Bienenhonig verzichten möchte, findet mittlerweile auch einige „Alternativen“ am Markt. „Sieht aus wie Honig, ist aber keiner“, so oder so ähnlich werben die Hersteller für ihre Ersatzprodukte. Die deutsche Verbraucherzentrale hat kürzlich acht dieser Produkte unter die Lupe genommen und überprüft, was in den pflanzlichen Varianten drinnen

Sind die Äcker und Wiesen fort, fehlt das Essen uns vor Ort.

Stoppen wir die Verbauung Österreichs!





SONNE
TANKEN

+ STROM
KOSTEN
SPAREN

bis zu
820
kWh
Ertrag / Jahr

bis zu
369
Euro
Ersparnis / Jahr

bis zu
500
kg CO₂
Einsparung / Jahr



Deine Vorteile

- Steckerfertige und platzsparende **Plug & Play** Lösung
- **Auspacken - aufstellen - anstecken:** kein Verkabelungs- und Verschaltungsaufwand!
- **Senke deine Stromkosten** mit einem nachhaltigen Balkonkraftwerk
- Einfache und schnelle Montage

JETZT
Balkonkraftwerk holen
und € 100,- sichern!*

Dein Code: lustaufland



HIER GEHT'S
ZUM SHOP

www.greensolar.at

*Gültig bis einschl. 31.12.2023, auf alle Bestellungen ab € 500. Nicht mit anderen Aktionen & Rabatten kombinierbar.

HAUS & WOHNEN

Eigener Strom vom Balkon

Sich selbst versorgen – das geht auch bei Ökostrom. Ein sonniges Plätzchen, eine Steckdose und ein Solarpaneel reichen aus, um selbst zum Produzenten zu werden.

GABI CACHA

Steigende Preise, Klimakrise und der Drang zur Unabhängigkeit: Sich selbst zu versorgen liegt im Trend. Was lange kein Thema war, funktioniert nun auch beim Strom. Quasi jeder kann sich seine Mini-Solaranlage aufstellen und so zum viel zitierten „Teil der Energiewende“ werden. Die Solargeräte für die Steckdose werden als „Balkonkraftwerke“ bezeichnet, weil man sie einfach bei sich zuhause installieren kann – idealerweise am Balkon, wie der Name schon sagt, aber auch an jedem anderen sonnigen

Plätzchen kann man die Photovoltaik für sich arbeiten lassen.

Der Begriff Photovoltaik steht für die Umwandlung von Sonnenlicht in elektrische Energie. Mit Photovoltaik-Anlagen sind daher in der Regel Anlagen gemeint, die auf Dächern installiert sind und einige Kilowatt Leistung erbringen. Ein Teil des erzeugten Stroms wird im eigenen Haushalt verbraucht, der Überschuss wird in das öffentliche Stromnetz eingespeist. Im Normalfall müsse dafür der Netzzugangsvertrag erweitert werden, heißt es bei der

„Netz OÖ“ (Energie AG), schließlich werde damit mehr Strom in das öffentliche Netz eingespeist, als man selbst bezieht.

Balkonkraftwerke, also Kleinanlagen zum Erzeugen von Sonnenstrom, sind genehmigungsfrei. Sie dürfen hierzulande eine Einspeiseleistung von maximal 800 Watt aufweisen, das sind 0,8 Kilowatt (kW). Zum Vergleich: Eine Photovoltaik-Dachflächenanlage hat in der Regel mindestens die fünffache Leistung, also meist mehr als vier kW.

Ganz neu ist die Idee nicht: Balkonkraftwerke

sind schon seit ein paar Jahren erhältlich. „Wirklich in Bewegung gekommen ist die Sache aber erst im Frühjahr“, sagt Wolfgang Denk von der Netz OÖ. Seit das Unternehmen im Herbst 2022 ein einfaches Meldeformular für solche Anlagen auf ihrer Website online gestellt hat, wurden etwas mehr als 2000 Balkonkraftwerke gemeldet. „Pro Woche kommen ungefähr 100 bis 120 Anlagen dazu“, sagt Wolfgang Denk. Es wird darum gebeten, die Kleinanlagen auch zu melden – aus Sicherheitsgründen. „Das ist eine Sache von ein paar Minuten“, verweist Denk auf das Online-Formular.

Sonnenstrom für eigenes Zuhause

Balkonkraftwerke zielen darauf ab, dass kein oder nur sehr wenig Strom in das öffentliche Stromnetz eingespeist wird. Vielmehr ist der erzeugte Strom dafür gedacht, direkt im eigenen Haushalt verbraucht zu werden – etwa für Haushaltsgeräte wie den Kühlschrank, Geschirrspüler oder die Waschmaschine.

Durch die begrenzte Leistung dieser Mini-Anlagen entsteht einerseits kein administrativer Aufwand, andererseits wird das Stromnetz nicht beeinflusst. In Österreich gilt für derartige Kleinzeugungsanlagen eine Leistungsobergrenze von 800 Watt, in Deutschland dürfen Balkonkraftwerke lediglich 600 Watt Leistung erbringen, Frankreich hingegen erlaubt 3000 Watt. „Das ist von Land zu Land unterschiedlich, die europäische Empfehlung liegt jedoch bei 800 Watt“, weiß Denk.

Die Stromerzeugung selbst wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst: Standort, Winkel der Einstrahlung, Intensität der Sonneneinstrahlung, die Außentemperatur und die Jahreszeit spielen eine Rolle. Photovoltaik-Module nutzen nicht nur das direkte Sonnenlicht, das nur bei klarem Himmel auftritt, sondern auch die diffuse Strahlung bei bewölktem Himmel. Je heller es ist, desto mehr Leistung bringen die Module.

Balkonkraftwerke werden im Handel angeboten, in der Regel als Kompletpakete (Paneele, Wechsel-

richter und Anschlussleitungen). „Wir empfehlen natürlich, zu einem Elektriker zu gehen und sich auch beraten zu lassen“, sagt Denk. Wohnungsmieter und -eigentümern wird auch empfohlen, sich vor der Investition mit ihrer Hausverwaltung abzustimmen.

Am Balkon, als Zaun, an der Wand

Die Stecker-Solargeräte gibt es nach dem Motto „Platz ist in (oder an) der kleinsten Hütte“ nicht nur für den Balkon, sondern auch zum Auflegen auf dem Boden, als Zaunelement oder zum Anbringen an eine Hauswand. Wer es noch simpler haben will, der kauft sich nur ein Basis-Set mit einem einzelnen Solarpanel und einem Wechselrichter. Das Modul wird nur aufgestellt, ohne fix wo befestigt zu werden, und schon kann es losgehen.

Als „Plug and Play“ bezeichnet wird eine PV-Anlage, die einfach in die Steckdose angesteckt werden kann, ohne dass weitere Vorarbeiten nötig sind. Die gewonnene Energie steht zum Sofortgebrauch im eigenen Haushalt zur Verfügung. Im Gegensatz dazu ist eine sogenannte „Inselanlage“ unabhängig zum öffentlichen Stromnetz. Die gewonnene Energie wird in Strom- oder Batteriespeichersystemen zwischengelagert und kann nach Bedarf genutzt werden.

Größere Anlage im Preisvorteil

Stephan Preishuber, Landesinnungsmeister der Elektro-, Gebäude-, Alarm- und Kommunikationstechniker, empfiehlt, Balkonkraftwerke vom Elektriker anschließen zu lassen. Generell sei nichts gegen solche Anlagen einzuwenden. „Größere Anlagen haben aber eine viel höhere Lebensdauer, mindestens 30 Jahre. Wenn man das miteinbezieht in die Rechnung, ist man mit einer großen Anlage immer Sieger“, sagt Preishuber. Photovoltaikanlagen seien heuer auch wieder besser verfügbar. „Wer vorhat, sich eine Anlage errichten zu lassen: Jetzt wäre der ideale Zeitpunkt dafür, es gibt eine Förderung und das Material ist auch da“, so Preishuber.

WAS ZU BEACHTEN IST

- Wer in einer Mietwohnung lebt, stimmt die Installation mit seiner Hausverwaltung ab. In einer Eigentumswohnung kann das ebenso notwendig sein – und auch, die Miteigentümer zu informieren.
- Der Anschluss einer Kleinanlage erfordert keinen großen Aufwand. In der Regel ist dieser mit dem vormontierten Stecker ausreichend. Aus Sicherheitsgründen wird aber empfohlen, die Anlage von einem Elektroinstallateur anschließen zu lassen.
- Auf eine CE-Kennzeichnung achten. Damit bestätigt der Hersteller, dass das Produkt den produktspezifisch geltenden europäischen Richtlinien entspricht.

WIRTSCHAFTS-LANDESRAT
VON OBERÖSTERREICH

NACHHALTIGE WIRTSCHAFT NACHHALTIGE CHANCEN.

Oberösterreichs Wirtschaft ist schon heute mit modernsten Umwelttechnologien im Spitzfeld. Diesen Trend wollen wir weiter vorantreiben. Deshalb unterstützen wir innovative Unternehmen mit einem Nachhaltigkeits-Bonus. Damit erreichen wir Klima- und Umweltziele schneller und schaffen 30.000 neue Öko-Jobs bis 2030 für den Standort Oberösterreich.

Weitere Infos dazu finden Sie auf
www.wirtschaftslandesrat.at



GESUNDHEIT

Ein Drink für den Sommer

Jetzt sind sie da, die lauen Abende, an denen man abends auf der Terrasse noch gerne eine Erfrischung zu sich nimmt. Das schmeckt auch ohne Alkohol.

GABI CACHA



FOTO: STOCKPHOTO.GRAF - STOCK.ADOBE.COM

Ein Cocktail weckt bei vielen Menschen das Gefühl nach Urlaub oder einer unbeschwerteten Zeit. Geschmack und Ästhetik müssen dabei auch nicht leiden, wenn das Ganze ohne Alkohol zubereitet wird. Sogenannte „Mocktails“ – der Begriff setzt sich aus den englischen Wörtern „mock“ und „Cocktail“ zusammen, wobei „to mock“ so viel wie vortuschen oder simulieren heißt – werden ebenso raffiniert kreiert und gemixt wie ihre alkoholischen Kollegen. Frische Früchte und Kräuter spielen dabei eine wichtige Rolle, denn ein attraktiver Sommerdrink soll auch das Auge erfreuen.

Mit etwas Experimentierfreude kann man sich einen Sommercocktail ganz nach individuellem Geschmack mixen. Fruchtsäfte oder Sirupe bilden eine breite Auswahl an Geschmacksrichtungen. Anstatt dem Saft von Zitrusfrüchten greifen Genießer

auch zu Essig, um dem Getränk eine Spur Säure zu geben. In Kombination mit Honig oder Sirup können sich neue Ideen ergeben. Auch Verjus, der hierzulande wiederentdeckte Saft unreifer Trauben, ist eine regionale Alternative zum Zitronensaft. Damit lassen sich auch beliebte Sommerdrinks wie „Hugo“ nachmixen: 20 Milliliter (ml) Holunderblütensirup, 20 ml Verjus und ein paar Minzblätter mit 150 ml Soda aufspritzen.

Kopfschmerzen, Schwindel oder Konzentrationsstörungen reagieren.

Abwechslung im Wasserglas

Das Basisgetränk sollte natürlich Wasser sein. „Trinkmuffel“ kann Abwechslung im Glas animieren: Dafür bietet sich sogenanntes „Infused Water“ oder „Flavoured Water“ an. Dahinter verbirgt sich nichts weiter als Wasser, das auf eine kalorienarme, erfrischende Art aufgepeppt wird – mit Obst, Kräutern oder auch Gemüse. Bei Wahl und Kombination der Zutaten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Kleine Beeren wie Ribisel oder Heidelbeeren können im Ganzen bleiben, Äpfel oder Gurken werden in Stücke geschnitten. Kräuter wie Minze, Basilikum, Thymian, Zitronenmelisse oder Rosmarin werden nur von den Stängeln gezupft. Mit kaltem Wasser aufgießen und vor dem Genuss zumindest 30 Minuten, besser aber einige Stunden ziehen lassen.

Ausreichend trinken

Ausreichend zu trinken ist generell wichtig, erst recht im Sommer. Schließlich werden das Gehirn und alle anderen Organe über das Blut mit wichtigen Nährstoffen versorgt – und dieses besteht zu etwa 50 Prozent aus Wasser. Wird zu wenig getrunken, gerät die Versorgung ins Stocken. Erwachsenen wird empfohlen, bei normalen Temperaturen bis zu eineinhalb Liter am Tag zu trinken. Der Flüssigkeitsbedarf ist allerdings sehr individuell. An heißen Tagen oder wenn man viel schwitzt, kann dieser noch einmal stark erhöht sein. Auf einen Flüssigkeitsmangel kann der Körper mit



Wasser mit Geschmack – auch optisch ein Genuss

ANGEFRESSEN?
Mach was draus!

Stop food waste.
Start recycling now

Quelle: Österreichische Ökowerkstatt

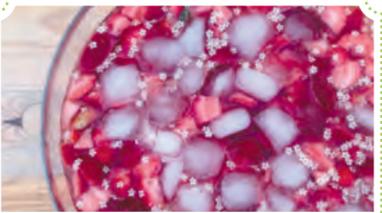


Marillen-Rote-Rübe-Smoothie

Zutaten:
250 g Marillen, 125 g Rote Rübe, 180 ml Marillensaft, 25 g Honig, 1/2 TL Öl

Zubereitung:
Marillen halbieren und entkernen. Rote Rübe schälen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten gemeinsam vermischen. Hinweis: Die Ölart kann je nach Belieben gewählt werden.

QUELLE: GENUSSLAND OÖ



Erdbeer-Gin-Bowle

Zutaten:
500 g Erdbeeren, 1 Vanilleschote, 180 ml Gin (alkoholfrei), 0,75 l Tonic Water, 250 ml Limettensaft, Hollerblüten, 10 EL Holunderblütensirup, frische Zitronenmelisse, Eiswürfel

Zubereitung:
Erdbeeren schneiden und mit Vanillemark, Holunderblütensirup, Limettensaft, Zitronenmelisse, Hollerblüten und Gin ansetzen und mehrere Stunden gekühlt ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Tonic aufgießen und Eiswürfel begeben.

QUELLE: GEMÜSEHOF VOGGENEDER



PRODUKTION

Direkt am Hof zuschauen

In Oberösterreich gibt es eine ganze Menge bäuerlicher Betriebe, die sich beim Produzieren von Lebensmitteln gerne über die Schulter blicken lassen.

GABI CACHA

Wenn es um kulinarische Genüsse geht, dann müssen Herr und Frau Oberösterreicher nicht lange in die Ferne schweifen. Köstlichkeiten aus erster Hand und direkt vom Erzeuger gibt es auf unzähligen Betrieben – nicht nur zu kaufen, sondern auch schon bei deren Produktion zu erleben. Lust aufs Land hat sich auf die Suche nach sogenannten „Schaubetrieben“ gemacht, wo man beim Herstellen der Köstlichkeiten dabei sein und die einzelnen Produktionsschritte mitverfolgen kann.

Ein Blick hinter die Kulissen

Vom Imker über den Kräuterproduzenten bis zur Hofkäserei, von der Schäumühle über den Schnapsbrenner bis zum Wurstproduzenten: Die Palette an Möglichkeiten ist breit, nahezu in jedem Bezirk des Landes sind Betriebe zu finden, die sich bei ihren Tätigkeiten gerne über die Schulter blicken lassen. So lässt sich ein Ausflug gut mit Information und Genuss verbinden und wird zum Erlebnis für alle – von der Familie bis zur größeren Reisegruppe. Aber auch Direktvermarkter, die ihren Hof nicht als Schaubetrieb deklariert haben, können bereit sein, interessierte Konsumenten zu empfangen. Am besten einfach direkt anfragen.

AUSFLUGSZIELE

Eine Auswahl verschiedener heimischer Schaubetriebe ist auf den Seiten 12 und 13 zu finden. Von der Nudelmanufaktur bis zur Brennerei, von der Ölmühle bis zur Hofkäserei reicht das vielfältige Angebot. Beispiele für Ausflugsziele sind nahezu aus jedem Bezirk des Landes angeführt.

Unter den angeführten Kontaktdaten gibt es nähere Informationen (Öffnungszeiten, Angebot, Anmeldung, Gruppengröße).

So lernen Kinder „Einkaufen mit Köpfchen“

Was bedeuten die Zeichen und Siegel auf den Lebensmittelverpackungen? Was kann man aus der Zutatenliste herauslesen? Und warum ist es wichtig, beim Einkaufen genau aufs Etikett zu schauen? Im Rahmen des Schulworkshops „Einkaufen mit Köpfchen“ der Seminarbäuerinnen werden mit den Kindern die Antworten auf diese Fragen erarbeitet.

Bewusstseinsbildung bei Schulkindern

Die Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen (ARGE Bäuerinnen) legt bereits seit vielen Jahren einen besonderen Fokus auf Bewusstseinsbildung bei Schulkindern. Auch das neue Bildungsprojekt der Seminarbäuerinnen und des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) der Landwirtschaftskammer OÖ „Einkaufen mit Köpfchen“ konzentriert sich darauf, den Schülern das notwendige Wissen mitzugeben, damit sie verantwortungsvolle Konsumenten von morgen werden.



Beim „Einkaufen mit Köpfchen“ lernen Schulkinder in Workshops, was die verschiedenen Gütesiegel bedeuten.

Informationen zum Workshop

Im neuen Workshop „Einkaufen mit Köpfchen“ lernen die

wird erarbeitet, was das Etikett alles verrät und warum jeder Einzelne von uns mit dem Griff ins Regal mitentscheidet, wie die Welt von morgen aussieht.

Im Praxisteil liegt der Fokus auf der Verkostung und dem aktiven Einsatz der Sinne. Es gibt viele praktische Tipps für den täglichen nachhaltigen Einkauf, damit jeder selbst aktiv werden kann. Ein spannender lebensnaher Workshop für klimafitte Kids mit Grips.

Lebensmittelwissen ist essenzielles Wissen

„Wir brauchen auch in Zukunft mündige Konsumentinnen und Konsumenten. Und zwar solche, die nicht nur wissen, worauf man beim Einkauf achtet, sondern die auch wissen, wie man Lebensmittel lagert und wie lange diese haltbar beziehungsweise genießbar sind. So kann auch einem weiteren Problem in unserer Gesellschaft vorgebeugt werden, nämlich der Lebensmittelverschwendung.“

Am besten legt man den Grundstein für dieses essenzielle Lebensmittelwissen bereits in der Schulzeit“, betont Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Seminarbäuerinnen kommen in die Schule

Ob „Milchlehrpfad“, „Geschmacksschule Gemüse“, Burger- oder Eiworkshop – die Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammer vermitteln wichtige Alltagskompetenzen und Lebensmittelwissen lebendig und spannend für jede Altersgruppe.

Hier geht es zu noch mehr Lebensmittel-Schulworkshops: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at Mehr Details gibt es auch auf der Webseite des LFI OÖ (siehe QR-Code)



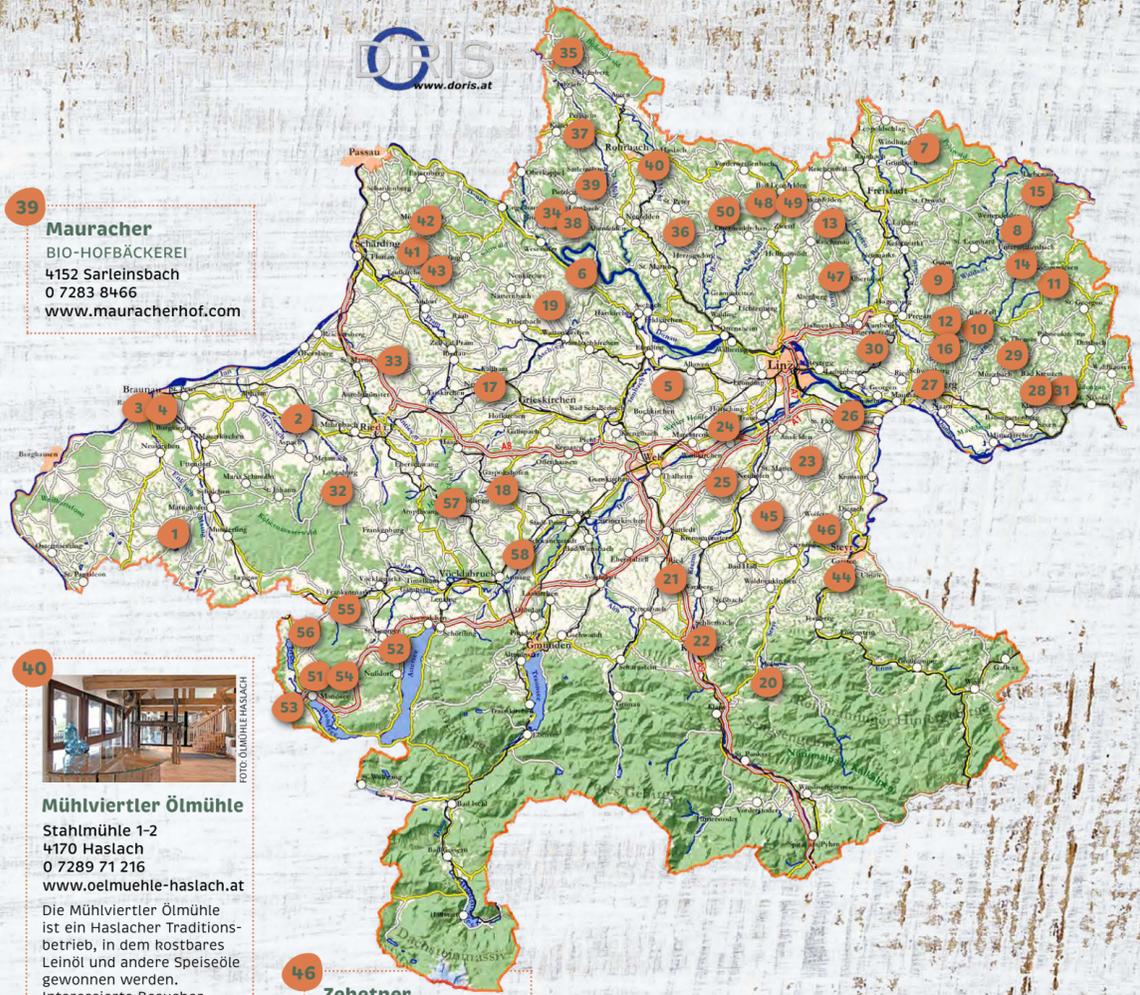
ANZEIGE



Ausflug zum Schaubetrieb

Auf Oberösterreichs Bauernhöfen werden verschiedenste Köstlichkeiten produziert. Wer mehr über das Herstellen von Lebensmitteln erfahren und dabei zuschauen möchte: Möglichkeiten gibt es in vielen Bezirken.

DATENQUELLE: LUST AUF'S LAND



Braunau

1 **Himmelreichhof**
ERLEBNISBAUERNHOF
5143 Feldkirchen bei Mattighofen
0676 72 73 179
www.himmelreichhof.at

2 **Kletzl**
FLEISCHWAREN
4933 Wildenau
0 7755 7055-0
www.kletzl.at

3 **Oberegut**
BRENNEREI
5280 Braunau am Inn
0 7722 87 321
www.oberegut.at

4 **Zagler**
MÜSLIMANUFAKTUR
5280 Braunau
0 7722 66 200
www.mueslibaer.com

Eferding

5 **Ölmühle Raab**
Oberhillinglah 8
4070 Fraham
0 699 12 256 741
www.oel-muehle.at

Wer mehr über die vielfältige Welt der Speiseöle erfahren möchte, ist bei einer Führung durch den Themenweg der Ölmühle Raab genau richtig. Die anschließende Ölverkostung rundet das gesamte Erlebnis ab.

11 **Holzmann**
EIERHOF
4284 Tragwein
0 664 3330 506
www.dambachler.at

6 **Theklasien**
PERMAKULTUR
4083 Halbach o.d. Donau
0 676 32 03 066
www.theklasien.at

Freistadt

7 **Biohof Biberhof**
Pieberschlag 11
4263 Windhaag b. Freistadt
0 650 992 74 97
www.biberhof.com

Auf dem bereits seit 1995 biozertifizierten Biohof werden Betriebsbesichtigungen angeboten. Eine Reise von der Ölpresse über den Kräutergarten und deren Trocknung bis hin zur Verkostung vieler Senfreaktionen.

8 **Biohof Thauerböck**
BIO-BRENNEREI
4273 Kaltenberg
0 664 10 20 999
www.thauerboeck.com

9 **Dambachler**
BRENNEREI
4293 Gutau
0 664 3330 506
www.dambachler.at

10 **Hedwigs Gartl**
NATURGARTEN
4283 Bad Zell
0 7263 6291
www.hedwigsgartl.at

12 **Krapfenschleiferei**
SCHAUBACKBETRIEB
4284 Tragwein
0 7263 7547
www.bauernkrapfenschleiferei.at

18 **Hof Aspölsberg**
ALPAKAS
4673 Gaspölschhofen
0 664 100 1020
www.alpacas-aspölsberg.com

13 **Mühlviertler Bergräuter**
KRÄUTER
4192 Hirschbach i. M.
0 7948 8702
www.bergraeuter.at

14 **Sonnberg**
BIO-FLEISCH & WURST
4273 Unterweißbach
0 7956 7970
www.biofleisch.biz

15 **Sonnenhof**
ALMKRÄUTER
4252 Liebenau
0 664 4476 068
www.almkraeuter.at

16 **Streuobstwelt vom Pankrazhofer**
Lugendorf 7
4284 Tragwein
0 7263 88295
www.pankrazhofer.at

Zwei Rundwege (täglich frei besuchbar) mit Info-Tabellen am und rund um den Biohof laden zum Spazieren, Genießen und Staunen ein. Verkoste und gustiere im Hofladen.
Tipp: Führungstermine auf pankrazhofer.at

17 **Emmas Laden**
KAFFEE-RÖSTEREI
4720 Kallham
0 650 527 2862
www.emmas-laden.at

25 **FairLeben**
BIO-HOF
4511 Allhaming
0 7227 7150
www.fairleben.at

19 **Schauer**
BIO-ZIEGENHOF
4733 Heiligenberg
0 664 215 4070
www.bio-ziegenhof-schauer.webnode.at

20 **Russmann**
BIO-IMKEREI
4591 Molln
0 7584 3010
www.imkerei-russmann.at

21 **Schlattbauerngut**
BIO-ESSIGE UND -ÖLE
4551 Ried im Traunkreis
0 664 6213 787
www.schlattbauerngut.at

22 **Stift Schlierbach**
SCHAUKÄSEREI
4553 Schlierbach
0 7582 83013 127
www.raeserei-schlierbach.at

23 **Biohof Pevny**
MÜHLE, BACKSTUBE
4491 Niederneukirchen
0 7224 7125
www.bio-pevny.at

24 **Eschböck - 95 Tage**
WEINBAU
4063 Hörsching
0 699 106 43 360
www.95stage.at

26 **Paneum**
WUNDERKAMMER DES BROTES
4481 Asten
0 7224 8821 400
www.paneum.at

30 **Salamitrocknerei Saller**
Sonnenhang 1
4223 Katsdorf
0 650 880 96 32
www.salamitrocknerei.at

27 **Gmeiner**
WEINBAU
4320 Perg
0 72 62 53 220
www.weinbau-gmeiner.at

28 **Mondstein Alpakas**
ALPAKAS, WOLLPRODUKTE
4360 Bad Kreuzen
0 680 21 59 700
www.mondstein-alpakas.com

29 **Oberstein**
ALPAKAS
4364 St. Thomas am Blasenstein
0 664 8892 9976
www.oberstein-alpacas.at

30 **Salamitrocknerei Saller**
Sonnenhang 1
4223 Katsdorf
0 650 880 96 32
www.salamitrocknerei.at

31 **Starzhofer**
BIO-HOF
4362 Bad Kreuzen
0 7266 200 91
www.starzhofer.at

32 **Obsterlebnisgarten**
ERLEBNISGARTEN
4923 Lohnsburg
0 699 1728 1467
www.obsterlebnisgarten.at

33 **Schneiderbauer Gewürze**
Augental 7
4772 Lambrecht
0 7765 358
www.schneiderbauer-gewuerze.at

34 **Bauer**
SCHAUKONDITOREI
4141 Pfarrkirchen im Mühlkreis
0 7285 428
www.panoramacafe.at

35 **Bio-Heilkräutergarten**
KRÄUTERGARTEN
4163 Klaffer am Hochficht
0 7288 7026 13
www.heilkrautergarten.at

36 **Funtasia**
KINDERERLEBNISHOF
4174 Niederwaldkirchen
0 664 7388 3777
www.kindererlebnishof.at

37 **Hüttner**
IMKEREI
4153 Peilstein im Mühlviertel
0 7287 72 94
www.bienenluft.com

38 **Lomo Alto**
BIO-RIND
4141 Pfarrkirchen im Mühlkreis
0 664 730 55004
www.lomoalto.at

39 **Mauracher**
BIO-HOFBÄCKEREI
4152 Sarleinsbach
0 7283 8466
www.mauracherhof.com

40 **Mühlviertler Ölmühle**
Stahlmühle 1-2
4170 Haslach
0 7289 71 216
www.oelmuehle-haslach.at

41 **Huber**
NUDELMANUFAKTUR
4776 Diersbach
0 7719 71199
www.dienudelmacher.at

42 **Grabmann**
BIOHOF
4792 Münzkirchen
0 676 842 214 500
www.gerti-grabmann.at

43 **Pramoleum**
KÜRBISKERN-PRODUKTE
4771 Sigharting
0 7766 411 24
www.pramoleum.at

44 **Staudinger**
ERLEBNIS-BIOBAUERNHOF
4451 Garsten
0 7252 42695
www.naturerlebnisschule.at

45 **Strasser**
ARONIA-HOF
4521 Schiedlberg
0 7251 213
www.aroniagut.at

46 **Zehetner**
NUDELHOF
4493 Wolfers
0 650 50 56 714
www.nudelhof.at

47 **Affenzeller**
WHISKYDESTILLERIE
4211 Alberndorf
0 7235 70 444-0
www.peter-affenzeller.at

48 **Hofbauer's Genussviertel**
BRENNEREI
4190 Bad Leonfelden
0 676 648 0940
www.hofbauers-genussviertel.at

49 **Kastner Lebzelterei**
Linzerstraße 25
4190 Bad Leonfelden
0 7213 63 26 0
www.kastner-austria.at

50 **LoRe Gin-Destilliererei**
Höf 29, 4182 Waxenberg
0 650 714 93 06
www.waxenberger-edelbraende.at

51 **Aubauer**
BIO-BAUERNHOF
5310 Mondsee
0 664 123 2938
www.aubauernhof-mondsee.at

52 **Bienenhof Attersee**
BIO-IMKEREI
4864 Attersee
0 7666 20 845
www.bienenhofattersee.at

53 **Edinger Hof**
ALPAKAS
5310 St. Lorenz
0 664 633 78 46
www.edingerhof.at

54 **Erlachmühle**
SCHAUMÜHLE
5310 Mondsee
0 6232 2578
www.erlachmuehle.at

55 **Frucht&Sinne**
SCHOKOLADE
4890 Frankenmarkt
0 7684 20238
www.fruchtundsinne.at

56 **Hingerer**
HOFKÄSEREI
4893 Tiefgraben
0 6234 83 86

57 **Mathiasnhof**
BIOKRÄUTER
4901 Otnang am Hausruck
0 688 812 6810
www.mathiasnhof.at

58 **Neuhuber**
KRÄUTERHOF
4690 Schwannstadt
0 664 7383 0251
www.kraeuterhof-neuhuber.at

KARTE ONLINE
www.lustaufsland.at/landkarten

FREIZEIT

Grillen am offenen Feuer

Das Kochen auf offenem Feuer ist nicht nur ein kulinarisches und soziales Highlight, sondern auch ernährungswissenschaftlich eine empfehlenswerte Zubereitungsart.

Sommerzeit ist Grillzeit. Das Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein gesellschaftliches Vergnügen. Gegrillt wird am liebsten im Kreise der Familie oder mit Freunden. Grillen am offenen Feuer ist jedoch nicht nur ein kulinarisches und soziales Highlight, sondern auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht eine sehr empfehlenswerte Zubereitungsart. Dafür spricht unter anderem die Tatsache, dass auf die Zugabe von Kochfett verzichtet wird.

Grundregeln für gesundes Grillen

Das Abtropfen von Fleischsaft und Fett auf die Glut sollte verhindert werden. Dadurch entstehen Dämpfe aus Kohlenwasserstoffen und Benzpyren. Beide sind krebserregende Stoffe, die sich auf der Oberfläche des Grillgutes niederschlagen können. Wer auf Nummer sicher gehen will, grillt indirekt und verwendet Alutassen als Tropfschale. Mariniertes Fleisch sollte vor dem Grillen mit Küchenpapier abgetupft werden. Niemals harzreiches Holz, Kiefernzapfen, Verpackungsmaterial oder Zeitungspapier zum Grillen verwenden.

Sicherheit an erster Stelle

Bevor es ans Grillen geht, sind einige Hinweise zum Lagerfeuer wichtig. Es versteht sich von selbst, dass offenes Feuer am geplanten Platz erlaubt sein muss. So darf man im eigenen Garten ein Feuer machen oder an Stellen, die von der jeweiligen Gemeinde ausdrücklich dafür zugelassen sind. Auch wenn der Standort für das Lagerfeuer grundsätzlich passt, ist eine Abgrenzung mit Steinen rund um das Feuer sinnvoll. Dabei einen Wassereimer für den Notfall bereithalten. Wasser kommt auch am Ende zum Einsatz, um die Glutreste zu löschen. Damit das Grillgut auch richtig gut schmeckt, spielt das Holz eine entscheidende Rolle. Buche und das Holz von Obstbäumen eignen sich besonders gut. Um schnell eine Glut zu bekommen, sollten die Holzscheite relativ dünn gespalten sein.

Grillen am Lagerfeuer

Beim Grillen am Lagerfeuer gibt es mehrere Möglichkeiten. So kann beispielsweise mit dem Grillstock gegrillt werden oder es wird ein Grillrost auf die Steine gelegt und auch mithilfe eines Dreibeines

kann über offenem Feuer gekocht werden. Um das perfekte Feuer zu bekommen, sollte in der Mitte ein möglichst dickes Kernholz senkrecht aufgestellt werden. Um dieses Holzstück werden kleinere Scheite kegelförmig herum drapiert. Zwischen die Scheiter soll ausreichend Brennmaterial wie trockene Rinde oder Reisig gegeben werden. Für eine ausreichende Sauerstoffzufuhr ist genügend Abstand ausschlaggebend. Angezündet wird ein Lagerfeuer immer von oben, damit es sich langsam durchbrennen kann. Wird mit einem Stock gegrillt, so schmeckt es am besten, wenn zuvor der Grillstock selbst geschnitten wird. Beispielsweise kann als erstes eine Wurst gegrillt werden und im Anschluss wird diese mit dem

Stockbrot unwickelt und fertig gegrillt. Auch die typischen Folienkartoffeln dürfen bei einem Lagerfeuer nicht fehlen. Dabei die Kartoffeln an den Rand der Glut legen. Bei mittelgroßen Kartoffeln reicht eine halbe Stunde.

Wissen woher's kommt

Egal ob Rind, Schwein, Lamm, Kalb, Geflügel, Fisch oder Wild, fürs klassische Grillen lässt sich jede Art von Fleisch verwenden. Erstklassiges Schweinefleisch ist kräftig

rosa mit einem leichten Speckrand, das saftige Fleisch und viel Geschmack garantiert. Lungenbraten, Beiried und ausgewählte Stücke vom „Knöpfel“ sind die echten Klassiker beim Rindfleisch. Beim Einkauf sollte immer der direkteste Weg zu den hochwertigen Produkten gewählt werden. Das AMA-Gütesiegel garantiert beste Fleischqualität, nachvollziehbare Herkunft und strenge Kontrollen. Und übrigens, je besser die Fleischqualität desto entbehrlicher sind Öle und Marinaden. Salz und Pfeffer reichen oft aus.

Sonnwendfeuer oder Petersfeuer

Ein Lagerfeuer lässt sich um die Sommervende auch super mit Brauchtum verbinden. Europaweit haben die Sonnwendfeuer oder Petersfeuer eine weit verbreitete Tradition. Das Feuer steht dabei als Symbol für die Sonne. Dabei sollen böse Dämonen, die Krankheiten bringen, abgewehrt werden. In den Holzstoß werden auch zwei Stroh puppen, „Sonnwendhansl und Gretl“, gesteckt. Um den 29. Juni gibt es die Petersfeuer, die an die Apostel Petrus und Paulus erinnern. Verliebte Pärchen sollen beim Sonnwendfeuer gemeinsam – Hand in Hand – über das Feuer springen. Dieser Sprung steht für den Zusammenhalt in der Beziehung



Gegrillter Apfel mit Vanilleeis

Zutaten:
Äpfel, Honig, Walnüsse, Vanilleeis

Zubereitung:
Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in circa 2 cm dicke Ringe schneiden. Scheiben auf beiden Seiten grillen, bis das Obst leicht karamellisiert ist. Mit grob gehackten Walnusskernen, Honig und Eis servieren.

QUELLE: LUST AUF'S LAND

Auf in das Grillvergnügen

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



Eine echte Gaumenfreude

Jahr zu Jahr immer mehr Freunde findet. Gustino Schweinefleisch aus dem Genussland Oberösterreich mit Ursprungsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb für durchwachsene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes Speckränderl aufweisen. Wenn man nach dem Grillen bei reduzierter Hitze die Gustino-Edelstücke etwas rasten lässt, ist ein saftiger und herzhafter Geschmack garantiert.

ANZEIGE



Cult Beef Rose vom Rostbraten mit Pastinaken, Erdäpfel-Ajvar-Espuma und Mangold

Zutaten (4 Portionen):

1 kg Rose aus dem Rostbraten oder der Gab von der AMA-Gütesiegel Kalbin, 800 g Pastinaken, 300 g Mangold, 250 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend), 3 Stk. Knoblauchzehen, 100 g Ajvar, 100 ml Obers, 50 ml Milch, 50 g Butter (ein Teil gebräunt), 1 EL Gewürzmischung „Chakalaka“, Rapsöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Fleisch in 5 cm dicke Steaks à 250 g schneiden, auf jeder Seite ca. 2 Min. ten gut anbraten und für ca. 20 Min. bei 120 °C „medium rare“ (Kerntemperatur 53 °C) ziehen lassen. Ajvar fein mixen. Erdäpfel weich kochen, zweimal mit einem Teil der Butter durch die Presse drücken und mit Milch und Schlagobers kurz aufkochen. Ajvar und restliche, gebräunte Butter unterrühren und Masse fein passieren. In eine 0,5 l Sahne-Flasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei maximal 65 °C warm stellen. Pastinaken der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Trocken tupfen und in Rapsöl anbraten. Knoblauch klein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Mangold dazugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anrichten und mit Chakalaka dekorieren.

QUELLE: ARGE RIND

ANZEIGE



Fächerkartoffel

Zutaten:

10 Kartoffeln, 50 ml Öl, 50 ml geschmolzene Butter, 2 Knoblauchzehen, 50 g Parmesan, Pfeffer, Salz, 10 Holzspieße

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, aufspießen und spiralförmig einschneiden, sodass sich die Kartoffel dreht. Butter, Öl und Gewürze mischen, Knoblauch fein schneiden und hinzugeben. Kartoffeln mit der Masse einreiben und mit Parmesan bestreuen. Auf dem Grill backen.

QUELLE: LUST AUF'S LAND



Stockbrot

Zutaten:

500 g Mehl, Salz, Päckchen Trockenhefe, 1/4 l lauwarmes Wasser, Brotgewürz, eventuell Kümmel

Zubereitung:

Alles in einer Schüssel verrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. An einem warmen Ort 1/2 Stunde rasten lassen. Nach dem Rasten können kleine Teigpatzen zu einer Rolle geformt und um den Grillstock gewickelt werden.

QUELLE: LUST AUF'S LAND

GUSTINO Strohschwein

Eine bewusste Wahl
Das Tierwohl-Schweinefleisch Österreichs

60% mehr Platz

Wo gibt's GUSTINO Schweinefleisch?

OÖ: Fleischer-Fachgeschäfte: Amstler - Windhaag, Bitter - Aigen/Mk., Fechter - Reichraming, Feichtinger - Schärding, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, Gosauer Speiserei - Gosau, Kitzmüller - Hellmonsödt, Leibetseder - Rohrbach, Pöpl - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschneider - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun, Wührer - Maria Schmolln;

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

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



Getreide aus heimischem Anbau, kultiviert von österreichischen Bauern, weist im internationalen Vergleich Top-Qualitäten und somit hervorragende Backeigenschaften auf.

In Österreich gibt es drei Unternehmen, die heimische Sorten züchten. Vorteil davon ist, dass diese genau auf die klimatischen Bedingungen hierzulande angepasst sind. Damit werden 70 % des Qualitätsweizens erzeugt.



Bevor der Bauer das Getreide anbaut, muss er den Boden dafür so vorbereiten, dass eine feinkrümelige Oberfläche entsteht. Die optimale Saatbettbereitung: so leicht wie möglich, so tief wie nötig.



Angepasst an die Bedürfnisse der Getreidesorte wird das Saatgut mit einer Sämaschine ausgesät. Bei der Aussaat werden die Getreidekörner in etwa drei Zentimeter Tiefe im Boden abgelegt.



Nach zehn bis zwölf Tagen keimt das Korn und es entwickeln sich erste Triebe. Damit Wintergetreide im Frühling zu blühen beginnt, braucht es einen Kältereiz.



Wenn es im Frühjahr wärmer wird, sprießen die Pflanzen und bilden weitere Triebe. Damit die Pflanzen gut wachsen, werden sie entweder mit hofeigenem Wirtschaftsdünger (Gülle) oder Mineraldünger versorgt.



REPORTAGE

Getreide: Korn des Lebens

Österreich verfügt über 1,33 Millionen Hektar Ackerland. Der Schwerpunkt der heimischen Pflanzenproduktion liegt auf dem Getreideanbau.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Beinahe die Hälfte der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche in Österreich ist Ackerland. Der Schwerpunkt der heimischen Ackerbauern liegt mit knapp 60 Prozent der Fläche auf dem Anbau von Getreide. In Oberösterreich befindet sich mit gut 122.000 Hektar knapp ein Viertel der bundesweiten Getreidefläche.

Bei nahezu allen Getreidearten, ausgenommen Mais, gibt es Winter- und Sommerformen. Wintergetreide wird im Herbst (ab September) ausgesät und je nach Vegetationsverlauf und Witterung ab Mitte Juni des nächsten Jahres geerntet. Durch die längere Vegetationszeit und die Ausnutzung der Winterfeuchtigkeit erbringt Wintergetreide höhere Erträge als Sommergetreide. Es benötigt einen Kältereiz als Stimulation, um im nächsten Frühjahr Blüten und Samen (Körner) zu bilden. Sommergetreide wird im Frühjahr gesät und benötigt nur wenige Monate, bis es erntefähig ist. Aufgrund der Klimaänderungen und der vermehrten Tendenz zu trockenen und heißen Sommern ist der Anbau von Sommergetreide in ganz Österreich seit Jahren rückläufig.

Wegen den günstigen Wachstumsbedingungen ist

Weizen die Hauptkulturart hierzulande und Oberösterreich kann aufgrund der klimatischen Gunstlage im Bundesländervergleich mit den höchsten Erträgen und guten (Mahl)weizenqualitäten aufwarten. Letztere sind sowohl von der Sorte als auch von Umwelteinflüssen, Boden, Düngung und Klima geprägt.

Wintergerste findet überwiegend als Tierfutter Verwendung, sie zeichnet sich im Vergleich zur Sommergerste durch höhere Erträge und einen größeren Eiweißgehalt aus. Sommergerste wird hauptsächlich als Braugerste verwendet. Weitere wichtige Getreidearten sind zudem Roggen, Triticale, Dinkel und Hafer. In Österreich wird Getreide vor allem genutzt, um Mehl für Brot und Backwaren herzustellen, als Futter für Tiere sowie als Grundlage für die Bierproduktion (Malz) sowie zur Energieerzeugung.

Die Ernährung der Weltbevölkerung wäre ohne den Anbau von Getreide kaum möglich. Bevor man aber sein Frühstücksbrot in den Händen hält, zu Mittag einen Portion Nudeln isst oder am Abend sein Lieblingsmüli mit Haferflocken genießt, haben Ackerbauern für die wichtigste Zutat – das darin verarbeitete Getreide – bereits viel Arbeit geleistet.



Das Unkraut muss in Schach gehalten werden, da es ein Konkurrent um Nährstoffe und Licht ist. Zum Einsatz kommen sowohl mechanische Bekämpfungsmethoden als auch chemische Pflanzenschutzmittel.



In den folgenden Wochen wachsen die Pflanzen sowie auch das Korn an und es bilden sich Ähren. Die satten Getreidebestände prägen bis zur Ernte auch das Landschaftsbild in Oberösterreich.



Wenn das Getreide reif ist, wird es mittels Mähdrescher geschnitten und das Korn aus den Ähren gedroschen. Die Ernte erfolgt, je nach Witterungsverlauf und Standort, zwischen Mitte Juni und Ende August.



Die Bauern bringen das Getreide auf Anhängern in die Lagerhäuser bzw. direkt in die Mühlen. Dort werden Proben genommen und das Getreide auf etwaige schädliche Rückstände sowie die Qualität untersucht. Danach kann das Korn gemahlen und weiterverarbeitet werden.



QUELLE: LAND SCHAFFT LEBEN; MODIFIZIERT NACH GOOD MILLS ACADEMY

Neue Plattform: Business Banking auf dem nächsten Level

Die Welt befindet sich im stetigen Wandel. Was heute noch modern ist, ist morgen überholt. Noch nie war es wichtiger für Unternehmen, immer mit der Zeit zu gehen – wenn nicht sogar voraus. Die Zukunft des eigenen Business beginnt beim Banking. Deswegen präsentiert Raiffeisen das nächste Level: Raiffeisen Infinity ist die zukunftsfähige, webbasierte Business Banking-Plattform mit einer an die Bedürfnisse angepasste Angebotspalette. Die neue Lösung bietet alle bewährten Funktionen von ELBA-business. Doch Raiffeisen Infinity ist mehr:

Sicherer, schneller, einfacher

Raiffeisen Infinity ist der zentrale Kontaktpunkt für alle Raiffeisen Services und der direkte Kommunikationskanal zu den Kundenbetreuern. Höchste Security-Standards ermöglichen einen sicheren Austausch von Daten und Dokumenten.

Webbasiert und multibankfähig

Raiffeisen Infinity ist ein webbasiertes Portal. Das bedeutet volle Flexibilität. Bankaufträge kann man abschließen, wo und wann man will, ganz egal ob am Desktop, Laptop, Tablet oder Smartphone. Raiffeisen Infinity ist zudem multibankfähig, so



Raiffeisen ist für das eigene Unternehmen der perfekte Partner – mit der neuen Plattform wird die Angebotspalette für Unternehmer erweitert.

dass bequem und bankübergreifend auf all Business-Konten zugegriffen werden kann. Als webbasierte Lösung ist Raiffeisen Infinity immer am neuesten Stand, vollautomatische Updates machen das Business-Banking rundum wartungsfrei.

Die Zukunft ist personalisierbar

Man verliert beim Banking die Übersicht über die Vielzahl an Mandanten und Möglichkeiten? Jetzt nicht mehr: Mit der einfachen Nutzeroberfläche von Raiffeisen Infinity kann man selbstständig neue Nutzer anlegen und verwalten. Das Profil kann individuell eingerichtet werden – man verwaltet einfach

und bequem Rollen und Berechtigungen.

Mehr Möglichkeiten, mehr Wert

Raiffeisen Infinity ist das state-of-the-art Business Banking, das neben Zahlungsverkehr-Funktionen auch zukunftsfitte Mehrwertfunktionen bietet, wie den eSafe oder die Verknüpfung zu Verbundunternehmen. Zudem erhält man bankspezifische Informationen und Dokumente ziel- und bedürfnisorientiert im Portal. Die Mehrwertfunktionen werden laufend erweitert und neue Kooperationspartner und Drittanbieter angebunden.

ANZEIGE

Raiffeisenlandesbank Oberösterreich

SIE WOLLEN MIT IHREM BUSINESS DURCHSTARTEN?
FANGEN SIE BEI IHREM BANKING AN.
WIR MACHT'S MÖGLICH.

INFINITY BUSINESS BANKING
AUF DEM NÄCHSTEN LEVEL.

ribooe.at/infinity



GARTEN

Richtig gießen im Sommer

Die zunehmenden Hitzetage setzen auch den Pflanzen zu. Gießen ist notwendig – soll aber auch ressourcenschonend und pflanzenfreundlich erfolgen.

Der richtige Zeitpunkt des Gießens fördert die Gesundheit der Pflanzen und erspart damit Pflegemaßnahmen. Es gibt für das richtige Gießen den perfekten Zeitpunkt und der ist früh am Morgen. Dafür sprechen besonders in den heißen Sommermonaten gute Gründe: „Die Nacktschnecken sind in der Früh weniger aktiv und werden daher durch morgendliches Gießen nicht angelockt. In der Früh trocknen außerdem die Pflanzen auch schneller wieder ab. Und da nasses Laub Pilzkrankheiten

fördert, beugt bodennahes Gießen am Morgen den Pilzkrankheiten vor“, erklärt Alexandra Syen, Gartenexpertin von „die Umweltberatung“.

Auch der Unterschied zwischen der Temperatur der Pflanzen und der Wassertemperatur sei in den Morgenstunden geringer. Auch wenn die Pflanzen zur Mittagszeit speziell durstig wirken, sollten sie zu dieser Zeit nicht gegossen werden. Es handelt sich dabei nur um die sogenannte „Mittagsdepression“, die am Abend wieder nachlässt.

Weiches, warmes Wasser

Nichts geht beim Gießen über Regenwasser. Weil es kalkfrei und meist wärmer ist, tut es den Pflanzen besser als Brunnen- oder Leitungswasser. Das gilt ganz besonders für kalkempfindliche Pflanzen wie zum Beispiel Farne, Ginster, Hauswurz, Narzissen, Schwertlilien und Primeln. Die Gießkanne in der Regentonne anzufüllen ist die einfachste Form der Regenwassernutzung im Garten. Für den Anschluss des Gartenschlauchs eignen sich geschlossene Regentonnen mit einer vorgeschalteten Filterung. Regenwasseranlagen für die Gartennutzung arbeiten mit einem unterirdischen Tank, einer mechanischen Filterung und einer Pumpe.

Seltener, dafür aber kräftiger

Weniger häufiges, dafür aber kräftiges, händisches Gießen, bei dem das Wasser tief in den Boden eindringt, regt die Wurzeln dazu an, sich in die Tiefe auszubreiten. So werden Pflanzen dazu „erzogen“, trockene Perioden besser durchzustehen. Um das Abschwemmen von Nährstoffen aus der Erde zu verhindern, ist bei Bewässerungsanlagen die Tröpfchenbewässerung die beste Wahl. Das Gießen mittels Brause ist besser als ein starker Wasserstrahl. Solar-

betriebene Bewässerungsanlagen helfen übrigens, Energie zu sparen. Wichtig beim Gießen ist natürlich, dass das Wasser auch dort ankommt, wo es gebraucht wird. Bei den Pflanzen sind das eben die Wurzeln. Wird das Wasser nur wahllos über alle Pflanzen hinweg gesprengt, dringt es oft gar nicht bis zum Boden vor, weil nur die Blätter etwas abbekommen.

Sorgfältige Pflanzenwahl

Trockenheitsresistente und somit klimawandel-fitte Pflanzen, die für den jeweiligen Standort passen, sind einfach in der Pflege und sparen Gießwasser. Ein englischer Rasen ist nicht nur wegen der geringen Artenvielfalt, sondern auch wegen des hohen Wasserverbrauchs nicht empfehlenswert. Ein pflegeleichter Blumenrasen benötigt schon deutlich weniger Wasser, bietet Gartenbewohnern Nahrung und trägt so zur natürlichen Vielfalt bei.

Mulchen mit regionalem Material

Das Mulchen hilft ebenfalls dabei, Wasser zu sparen. Die Mulchschicht, die durch das Abdecken des Bodens mit organischem Material entsteht, wirkt isolierend, gleicht Temperaturunterschiede aus und verhindert das Austrocknen des Bodens. Zusätzlich wird das Bodenleben geschützt. Bei der Auswahl des Materials sei allerdings Vorsicht geboten, warnt die Umweltberatung: Hier gebe es mittlerweile ein großes Angebot von Rindenmulch über Chinaschilf bis hin zu Dinkelspelz. Holzschnitzel- und Rindenmulch-säcke haben oftmals den Aufdruck „Bio“, auch wenn im Kleingedruckten darauf hingewiesen wird, dass das Material nicht für den ökologischen Landbau geeignet ist. „Wir empfehlen fürs Mulchen regionale Materialien und Produkte, die mit dem „biologisch gärtner“-Gütesiegel gekennzeichnet sind. Vor allem



Der frühe Vogel fängt den Wurm – auch beim Gießen.

WAS NUN IM GARTEN ZU TUN IST

Der Juni treibt die Pflanzen an, daher ist jetzt viel zu tun im Garten: Hacken zwischen den Gemüsepflanzen, damit das junge Gemüse keine Wachstums-einbußen erleidet und ausreichend Licht, Nährstoffe und Wasser bekommt.

Tomatenpflanzen regelmäßig ausgeizen (Seiten-triebe aus Blattachseln entfernen) und aufbinden.

Karotten, Rettich und Rote Rüben bei zu engem Stand auslichten, damit die verbleibenden Pflänzchen genügend Platz haben. Starkzehrer danken mit reichlich Ernte, wenn sie mit einer Gabe Brennnesseljauche versorgt werden.

Regelmäßiges Gießen aller Fruchtgemüse ist in den heißen Monaten besonders wichtig. Gurken verzeihen Trockenheit nicht, sie schmecken bei Wassermangel bitter.



Ein Blumenrasen mit Gräsern und blühenden Kräutern



Regenwasser zu sammeln lohnt sich für jeden Gartenbesitzer.



Mulchen hilft dabei, Wasser zu sparen.

Material aus dem eigenen Garten bietet sich an“, sagt Syen. Grasschnitt eignet sich jedoch nicht für die Gemüsebeete, weil mit ihm ungeliebte Gäste ins Beet eingebracht werden können – etwa Schnecken

oder Raupen. Produkte von Nadelgehölzen sollten nur bei säureliebenden Moorbeetpflanzen zum Einsatz kommen, da sie den pH-Wert im Boden herabsetzen.

Oberösterreich: Wo Landleben Zukunft hat

Das Land erlebt ein Comeback. Perspektiven für die Regionen und Lösungen für ihre Herausforderungen bieten die ÖÖVP und Klubobmann Christian Dörfel mit dem Lebensraum-Modell „Modernes Landleben“.



Christian Dörfel unterstützt das Leben am Land, welches sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Unsere Zeit ist von großen Herausforderungen geprägt. Warum ist die Entwicklung des ländlichen Raumes besonders wichtig?

DÖRFEL: Gerade in einer unsicheren Zeit sind ein sicherer Boden und starke Wurzeln wichtig – also Verbundenheit und Zusammenhalt. Modernes Landleben heißt, dieses Fundament wertzuschätzen

„Landleben erlebt ein Comeback. Oberösterreich ist hier vorn dabei.“

CHRISTIAN DÖRFEL

zen und mit konkreten Maßnahmen zu stärken. Viele merken, dass nicht der kurzfristige Mehrwert zählt, sondern der dauerhafte Wert. Als Bürgermeister weiß ich: Was jetzt in Mode ist – Zusammenhalt und Nachhaltigkeit – war und ist auf dem Land seit Generationen die Grundlage des Lebens.

Wo wollen Sie ansetzen, um das Landleben für die Zukunft zu stärken?

DÖRFEL: Ein attraktiver Lebensraum braucht eine intakte Infrastruktur – vom Kanal bis zum Internet. Es braucht Angebote bei Gesundheits- und Nahversorgung, bei Ausbildung und Kinderbetreuung, bei modernen Wohn- und Arbeitsformen. Wir müssen die Möglichkeiten der Technik zum Wohle der Menschen nutzen und eigene Lösungen finden – statt die Stadt zu kopieren. Entscheidend ist die Nähe zu den Menschen: Manches braucht jede Gemeinde, anderes die Region. Entscheidend ist außerdem: Zusammenhalt in den Gemeinden – und über ihre Grenzen hinaus. Dann wird Landleben weiter ein Leben mit starken Wurzeln sein – und mit sicherer Zukunft. Modernes Landleben eben.

ANZEIGE

Gärtler-Abo!

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

SCAN ME

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>

HOLZBAU

Nachhaltig, lebenswert, stabil

Gepflegt, gebaut vom Holzbau-Meister



KINDER

Ein Herbarium für Naturforscher

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

Die Ferien stehen vor der Tür und damit für viele Eltern auch die Frage, wie ihre Kinder diese neun Wochen schulfreie Zeit verbringen sollen. Kleine Abenteuer lassen sich daher auch vor der eigenen Haustüre erleben.

Die Natur ist einfach großartig

Für die Artenvielfalt ist jede noch so kleine Pflanze wichtig, denn die Natur ist ein empfindliches Ökosystem, in dem jedes Grün seine Berechtigung hat. Vor allem Kinder sehen, erleben und schätzen diese Kostbarkeiten noch viel mehr. Unbewusst fühlen Kinder, wie wertvoll das Spielen und Entdecken draußen in der Natur ist. Fast täglich bekommen sie durch die Medien mit, wie zerbrechlich und schützenswert diese Welt ist. Nur durch erlebtes Wissen kann das Bewusstsein für die Natur gestärkt werden.

Was ist ein Herbarium?

Mit einem eigenen Herbarium können Kinder spielerisch und wissenschaftlich Blumen und Pflanzen genauer kennen und lieben lernen. Denn nur

was sie lieben, schützen sie auch. Bei einem Herbarium handelt es sich um eine Sammlung von getrockneten Blättern oder Blumen. Der Vielfalt sind in einem Kinder-Herbarium keine Grenzen gesetzt. So kann dieses auch noch mit Fotos von Insekten und Schmetterlingen ergänzt werden. Um noch weitere Eindrücke festzuhalten, wird Wissenswertes mittels Steckbrief zur Botanik und persönliche Anmerkungen ergänzt. Die Kinder sehen dabei die Farben und Formen der Blüten, fühlen die Oberflächen von Blatt und Stängel und riechen die Unterschiede verschiedener Pflanzen. Die fertig gestalteten Seiten kommen in eine Sammelmappe. Mit jeder fertigen Seite steigt die Lust am Pflanzensammeln und mit dem neu gewonnenen Wissen die Freude an der Botanik.

So wird's gemacht:

Allgemein gilt, je weniger Feuchtigkeit die frischen Pflanzen bei der Ernte enthalten, umso besser lassen sie sich pressen. Dicke Pflanzen wie beispielsweise Rosen können dagegen schneller schimmeln. Einige Blüten verlieren während des Trocknens ihre Farbe und werden braun.

1. Stängel mit einem scharfen Messer abschneiden und noch kurz in einer Vase mit Wasser und einem Teelöffel Zucker wässern. Tiefhängende oder kaputte Blätter können entfernt werden.
2. Eingewässerte Pflanzen für einige Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.
3. Pflanzen aus der Vase nehmen und die Stiele gut abtrocknen und gleich pressen.
4. Die wohl einfachste Methode zum Pressen ist mit saugfähigem Papier und schweren alten Büchern wie beispielsweise Telefon- und Wörterbücher. Als saugfähiges Papier eignen sich Druckerpapier, Flachkarton, Löschpapier oder Zeitungspapier.
5. Saugfähiges Papier mittig in das Buch stecken

und darauf die gewünschte Pflanze platzieren. Der Kopf der Blüte sollte dabei nach unten zeigen und die Pflanzen sollen sich nicht berühren. Anschließend mit einem weiteren Papier bedecken. In einem großen Buch können auch mehrere Pflanzen gemeinsam gepresst werden.

6. Mit weiteren Büchern oder Ziegelsteinen das Buch beschweren. Sobald das Buch geschlossen ist, sollte es erst nach zwei Tagen wieder geöffnet werden.

7. Um Schimmel zu vermeiden, alle paar Tage das Papier wechseln. Nach circa zwei Wochen sind sie vollständig getrocknet. Getrocknete Blumen sind sehr empfindlich. Daher am besten mit einer Pinzette arbeiten.

Tipp: Die beste Zeit zum Pflücken von Wildblumen ist am Morgen, nachdem der Tau getrocknet ist.

Aufgaben für das Kinder-Herbarium

- Sammelt Gräser, Wiesenblumen, Blumen aus dem Garten, Blätter von Bäumen und Sträuchern
- macht Fotos von unterschiedlichen Schmetterlingen und Insekten
- sucht ein 4-Blättriges Kleeblatt
- nimmt aus dem Urlaub oder von einem Ausflug besondere Pflanzen zum Pressen mit

Die Magie der heimischen Wiesen

Wiesen sind wahre Schätze der Natur, die uns mit einer faszinierenden Anzahl an Pflanzen und Tieren verzaubert. Beim ersten Hinblick sieht man nur Gras, aber bei genauem Hinschauen erkennt man die wahre Vielfalt. Der ökologische Wert ist enorm, denn sie sind ein wichtiger Lebensraum für Vögel, Schmetterlinge und viele Insektenarten. Weiters leisten sie einen wesentlichen Beitrag zur Regulierung des Wasserhaushaltes. Vor allem durch die Haltung von Rindern, Schafen und Ziegen kann zudem das Landschaftsbild mit den Wiesen erhalten werden.

SCHON GEWUSST?

In der Botanik sind Herbarien ein sehr wichtiges Arbeitsmittel. Jede neu entdeckte Pflanze wird herbarisiert, das heißt getrocknet, gepresst, benannt und in einem großen Museum hinterlegt. Zu den größten Herbarien der Welt zählt die Sammlung in Paris mit acht Millionen Pflanzen und die in den Kew Gardens bei London mit sieben Millionen Pflanzen.



GESCHICHTE

Der Name kommt vom lateinischen Wort herba, welches „Kraut“ bedeutet. In der frühen Neuzeit war es vor allem ein Kräuterbuch, welches im Winter die Anschauung der lebenden Pflanzen ersetzte. So entstanden die ersten Herbarien im 15. Jahrhundert. Das Naturhistorische Museum in Wien zählt mit rund 30 Millionen Objekten zu den bedeutendsten Naturmuseen der Welt.



MEIN HERBARIUM

Für die Durchführung des Herbariums steht eine kostenlose Druckvorlage auf LustaufLand.at zum Download zur Verfügung. Zudem gibt es auch zahlreiche Bücher mit schönen Vorlagen für Kinder.

VORLAGE ONLINE

www.lustaufland.at/herbarium



DEKO-IDEE MIT GEPRESSTEN BLUMEN

Eingerahmt in einem Bilderrahmen werden gepresste Blumen und Blätter zu einem absoluten Deko-Highlight.

Auch Grußkarten oder Einladungen können mit gepressten Blumen verziert werden. Um Blumen auf eine Karte kleben zu können, einen Pinsel in etwas flüssigen Klebstoff tauchen und gleichmäßig auf der Blume verteilen.



Traditionell innovativ. Natürlich oberösterreichisch.

Oberösterreich handelt rasch zum Wohl des Klimas und der Menschen und setzt dabei traditionell auf innovative Lösungen: Unser Land ist bereits Nummer 1 bei Sonnen- und Wasserkraft und bei Biomasse. Ein eigenes Wasserstoff-Forschungszentrum und der weltweit erste unterirdische Speicher für grünen Wasserstoff sind bereits in Betrieb. Der weitere Ausbau von Photovoltaik- und Windkraft sowie das Schaffen von Green Jobs sind die nächsten Schritte in Richtung Klimaneutralität. Mehr zur Oö. Klima- und Energiestrategie:

www.land-oberoesterreich.gv.at



Tracht meint heute Vielfalt

Jung, modern und frech oder zeitlos, edel und elegant. Nachhaltig, kleidsam und perfekt für viele Anlässe: Tracht passt für vieles – nur nicht in eine Schublade.

GABI CACHA

Das Dirndl ist so etwas wie ein Wahrzeichen für den alpenländischen Raum. Auf jeden Fall ist es ein Hingucker – egal, ob man es fasziniert betrachtet oder mit Vorurteilen behaftet. Das Kleid mit glockigem Rock und Schürze kann romantisierend wirken, traditionsverbunden oder zeitlos. Es ist auf jeden Fall ein besonderes

Kleidungsstück und kein Alltagsgewand. Und es glänzt mit einer Eigenschaft, die heute mehr Beachtung denn je erfährt: mit Nachhaltigkeit. Denn das Dirndl unterliegt keinen kurzlebigen Modetrends, sondern ist ein Gewand für viele Jahre.

Klassische Stoffe, modernes Design

Trachtenmode hat in den vergangenen Jahren einen Aufschwung erlebt, vor allem in den jüngeren Bevölkerungskreisen. Dass sie auch modern interpretiert sein kann, zeigt etwa Eva-Maria Naderhirn mit dem von ihr kreierten „Kapuzendirndl“. Dieses kommt ohne Schürze, dafür mit Tailenband und einer Kapuze daher. Die Designerin aus Perg will damit ihrer Liebe zur Tracht und speziell den typischen Dirndlstoffen Ausdruck verleihen. Unter ihrem 2009 gegründeten Label „Bergluft“ schneidert sie Trachtiges, ohne sich klassischen Vorstellungen zu unterwerfen. Einige Modelle der Designerin schafften es auch auf die Bühne, da sich die „Poxrucker Sisters“ schon oft in Outfits von Naderhirn zeigten. Die Schneiderin selbst schätzt neben den Stoffen auch die Linienführung dieser Mode. „Weibliche Schnitte, wie man sie vom Dirndl her kennt, brauchen keine Größe 34“, sagt Naderhirn. Die Bänder, die sie häufig an ihren Kleidern verwendet, können als symbolische Schürze betrachtet werden. Sie betonen die Taille der Trägerin und setzen einen Farb-Akzent. „Und sie haben den praktischen Aspekt, dass sich damit die Weite des Kleides gut regulieren lässt“, erläutert die 36-Jährige.

Ein buntes Sortiment an Trachten gibt es auch im OÖ Heimatwerk. Im Geschäft auf der Linzer Landstraße werden die Dirndlkleider in der hauseigenen Schneiderei genäht. Sehr viel davon auf Auftrag, wie Geschäftsführerin Maria Huber erzählt. Für den Sommer bieten sich Dirndl aus reiner Baumwolle an. Auch Leinstoffe seien bei höheren Temperaturen empfehlenswert, die Nachfrage nach solchen Modellen halte sich aber in Grenzen. Gestiegen sei hingegen die Nachfrage nach Baumwoll-Dirndl, die ohne Bluse getragen werden. Das ist luftig und leicht – hat aber auch den Nachteil, dass das Dirndl selbst öfter gewaschen werden muss.

Die Kleider seien aktuell – wie schon in den vergangenen Jahren – etwas kürzer. „Wobei kurz bei einer Tracht eine Länge von 70 Zentimetern bedeutet und bis über das Knie reicht“, betont Huber. Ein kürzeres Dirndl sei bequemer, das falle zum Beispiel beim Stiegensteigen ins Gewicht. Maria Huber



Blaudruck-Dirndl sind in Oberösterreich sehr beliebt und gelten als zeitlose Klassiker. Maria Huber, Geschäftsführerin im OÖ Heimatwerk, zeigt eine Variante mit grüner Schürze.



Ohne Schürze, dafür mit Kapuze: Dirndl einmal anders gibt es bei „Bergluft“, dem Label einer Mühlviertler Designerin.

rechnet aber damit, dass Dirndlkleider bald wieder etwas länger werden, so wie das in der allgemeinen Mode schon zu sehen ist.

Nicht mehr so bunt

Was die Farben betrifft, geben Dirndlkleider traditionell eher ein buntes Bild ab. „Früher war es gang und gäbe, dass ein Dirndl aus drei Farben besteht – je eine für das Oberteil, den Rock und die Schürze. Mittlerweile wollen sich viele an einem Farbton ausrichten oder sind darauf bedacht, dass die einzelnen Stoffe gut zusammenpassen. „Das Ausseer Dirndl gehört aber immer noch zu den meistgetragenen Dirndl in Oberösterreich“, verweist Huber auf die Buntheit dieses Modells: Grünes Oberteil, roasafarbener Rock und lila Schürze vermögen zu bezaubern. Begehrt ist auch das Blaudruck-Dirndl. „Handblaudruck ist sehr wertvoll und hochpreisig und stellt schon eine gewisse Investition dar. Für



Diese Modelle zeigen Dirndl, deren Stoffe sich an einem Farbton ausrichten.



Das OÖ Heimatwerk bietet eine große Dirndl-Auswahl.

viele Damen ist es das Dirndl, das sie sich einmal gönnen wollen“, sagt Huber. Die Blautöne stehen auch vielen Frauen sehr gut, betont die Expertin. Die Handwerkstechnik des Blaudrucks ist übrigens 2018 in die Unesco-Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen worden. Die jahrhundertealte Technik wird im deutschsprachigen Raum nur mehr vereinzelt angewendet, im Mühlviertel ist es nur mehr die Werkstatt der Blaudruckerei Wagner in Bad Leonfelden.

Margarete Holzberger ist Gründerin der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach. Das Trachtenfachgeschäft ist eines der größten Österreichs und feiert heuer 25-jähriges Bestehen. „Neben dem farbenfrohen Dirndl sind auch Träger- und Blusenkleider im Trend“, sagt sie. Dabei würden kräftige Farben gerne mit

zarten Applikationen an Ausschnitt, Kragen oder Ärmel kombiniert, dazu ein Gürtel oder ein verspieltes Band. „Generell ist Tracht heutzutage so vielfältig wie noch nie. Jung, modern und frech, aber genauso zeitlos, edel und elegant“, betont Holzberger. Die größte Veränderung im vergangenen Jahrzehnt habe sich in den Längen abgespielt. „Früher wurden Dirndl nur lang getragen“, so die Expertin. Auch die Modernisierung der Trägerkleider und Röcke habe das Bild vielfältiger gemacht.

Beliebt ist Tracht bei Feierlichkeiten wie einer Hochzeit. „Das Schöne daran ist, dass die Hochzeitsgesellschaft ein buntes, aber doch einheitliches Gesamtbild abgibt“, sagt Maria Huber vom OÖ Heimatwerk. Häufig sei auch zu sehen, dass der Bräutigam und die Hochzeitsgäste Tracht tragen und die Braut ein konventionelles Brautkleid. „Ein absolutes No-Go ist es, als Gast weiß oder beige zu wählen, denn diese Farben obliegen an diesem Tag der Braut, auch wenn sie selbst nicht weiß trägt“, ergänzt Holzberger.

Seit Herbst: „nignog fast wie neu“

Unter dem Label „nignog fast wie neu“ werden seit einigen Monaten in den Heimatwerk-Filialen Linz und Steyr auch Gebrauch-Trachten an- und wieder verkauft. Diese werden nach definierten Kriterien bewertet, entscheidend sind Material, Alter und Zustand. „Viele haben ein Dirndl oder eine Lederhose daheim, aus denen sie ‚herausgewachsen‘ sind“, sagt Huber. Die neue Schiene komme sehr gut an – bestätigt einmal mehr: Tracht ist nachhaltig und vielfältig.

Modischer Sommer in 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. Ein kompetentes Team, geschmackvolle Accessoires und liebevolle Details machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zur Top-Adresse für Kunden. Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey – um nur einige zu

nennen – angeboten. Auf mehr als 1000 Quadratmetern findet man alles vom Dirndl und der Lederhose bis hin zum Outfit für einen Theaterbesuch. Besonderer Wert wird auf die große Brautabteilung gelegt. Ob Weiß, Creme oder andere Farben: Hochzeitsdirndl strahlen besonderen Charme aus. Für den Bräutigam wird eine breite Palette, vom Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten.

Nähere Informationen unter www.wichtlstube.at



Für jeden Anlass gibt es das passende Outfit.

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

Sommerdirndl mit Leinen-Oberteil

Der korallfarbene Leib ist aus Leinen und mit beigem Stoff gepaspelt. Das Oberteil zieren verstärkte Knöpflecher und Perlmutterknöpfe. Das Blumenmuster macht die Schürze zum Hingucker. Wert (Dirndl mit Bluse): 400 Euro

Kommentiere einfach unseren Facebook-Beitrag unter [facebook.com/lustaufsland](https://www.facebook.com/lustaufsland); Teilnahmechluss: 27. Juni 2023

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



FOTO: WICHTLSTUBE

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/abo/ oder per E-Mail an: abo@neu-media.at | per Fax an: 07242/9396 – 8110 | oder Tel.: 07242/9396-8100

Neue Modetrends versprühen Lebensfreude

Die neuen Modetrends versprechen einen wunderschönen Sommer. Leichte Materialien, luftige Silhouetten, Muster von grafisch bis floral, sanfte Naturtöne und fröhliche Farbakzente in Grün, Pinktönen, Rot und Blau sorgen für viel Abwechslung. Bei den Stoffen sind Leinen, Baumwolle und Viskose



FOTOS: FUSSL

Schwingendes Kleid - lässig gestylt mit Sneakers

an heißen Tagen besonders empfehlenswert. Im Sommer sind Kleider ein Muss, außerdem lassen sie sich mit Schuhen und Accessoires mal schick, mal lässig stylen. Die Auswahl ist riesig: Etuikleid, Maxi- Kleid, figurbetont, weit schwingend, uni, mit Blumen- print oder grafischem Muster. Natürlich sind auch Kombis mit Hosen im Trend, besonders angesagt mit weitem Bein und verkürzter Länge. Auch der Jumpsuit ist in vielen Varianten und unterschiedlichen Beinlängen vertreten.

Sommertrends für ihn

Männer greifen gern zu kurzen Hosen - diese sind zum Glück mittlerweile salonfähig. Auf die richtige Kombi und die richtige Wahl kommt es an. Im Alltag sind schlichte Chino-Bermudas einfach perfekt. Poloshirt oder Hemd mit dezenter Musterung dazu - und der Look ist smart und lässig in einem. Für den Freizeitlook passen bequeme Shorts aus Jersey und mit Musterung oder Cargoshorts mit praktischen Taschen. Shirts mit Prints und die angesagten Hawaiihemden machen den Urlaubslook perfekt. Tipp: Im Sommer darf Mann auch ruhig Mut zu Farbe und pastelligen Farbtönen zeigen. ANZEIGE



Perfekter Urlaubslook: Hemden mit Musterung und einem Farbtupfer. Kurze Hosen sind zudem wieder „in“.

17&co.
Polo 29,99
Shorts 39,99



Gönn' dir was Schönes!
FUSSL
Modestraße

FUSSL.AT



Mehr Trends entdecken:

