

LUST *auf's* LAND

Das Fest der Düfte

Weihnachten geht auch durch die Nase: Winterliche Gewürze mit ihrem kräftigen Aroma wärmen Körper und Seele und sorgen für eine positive Stimmung.

SEITE 8

ERNÄHRUNG

Essenstrends

Produkte auf Pflanzenbasis werden mehr, Fleisch wird aber weiter gegessen. SEITE 2

REPORTAGE

Heimischer Baum

So produzieren die oberösterreichischen Christbaumbauern. SEITE 16

WINTER

Tierisch warm

Fell und Federn helfen nicht nur Tieren durch die kalte Jahreszeit. SEITE 18

ERZIEHUNG

Kindergeburtstag

Größer, schriller, bunter: Der Event-Wahnsinn und seine Folgen. SEITE 20

GENAU GESCHAUT

Konkurrenz für das Schnitzel

Pflanzliche Lebensmittel sind im Vormarsch, sagt die Trendforschung. Das bedeutet aber nicht das Ende des Fleischkonsums. Vorerst geht es um „Anpassungsfähigkeit“. Und: Regionalität bleibt bedeutend.

GABI CACHA



Was werden wir in Zukunft essen? Wer auf diese Frage eine Antwort bekommen will, muss gleich einmal enttäuscht werden. „Die eine Antwort darauf gibt es nicht, und auch keine einfachen Antworten“, sagt die renommierte Trendforscherin im Bereich Ernährung, Hanni Rützler. Im wahrsten Sinn des Wortes: Rützler verweist darauf, dass sich die sogenannten „Foodtrends“ momentan sehr kleinteilig entwickeln, sie habe jüngst ganze 40 Trends ausgemacht. Rützler beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit Esskultur und deren Veränderungen, ihr jährlicher „Food-Report“ findet weitem Beachtung.



FOTO: LAND OÖ/GERSTNER

Hanni Rützler, Trendforscherin

„Der Mensch wird auch in Zukunft noch Fleisch essen, aber eben in geringeren Mengen.“

nun nicht mehr. „Wir müssen lernen, über Branchengrenzen hinaus zu denken“, sagt die Expertin.

Pflanzliches im Vormarsch

Mittlerweile sei das Umfeld, nicht zuletzt auch durch multiple Krisen, sehr komplex geworden. Auf Innovationen zu setzen und Neues zu wagen erfordert in schwierigen Zeiten mehr Mut. Foodtrends seien auch Antworten auf aktuelle Wünsche und Sehnsüchte der Menschen. Ein großes Thema sei der sich schon länger abzeichnende Vormarsch pflanzlicher Lebensmittel. Fleisch- und Wurstwaren dominieren seit mehr als einem halben Jahrhundert die Speisepläne. Anders als in Österreich, wo die Landwirtschaft klein strukturiert ist und der bäuer-

liche Familienbetrieb dominiert, sei die Nutztierhaltung in vielen Ländern aber zur Massenproduktion ausgeartet, was in Kombination mit der Klimakrise zu einem veränderten Konsumentenverhalten führe. „Das Umwelt- und Klimamotiv ist zum wichtigsten Grund für einen verringerten Konsum tierischer Nahrungsmittel geworden“, sagt Rützler. Die Nahrungsmittelindustrie tut das ihre dazu, indem sie mit sogenannten „Plant-based“-Produkten versucht, den tierischen Geschmack in pflanzlichen Produkten zu simulieren. Die Ergebnisse sind zum Teil aber hochgradig verarbeitet. Mittlerweile wandert der Fokus hin zu gesünderen Varianten. „Diese sind momentan noch teuer, aber hier herrscht weltweit Goldgräberstimmung“, weiß die Expertin.

Kein Trend ohne Gegentrend

Dem Trend zu „Plant-based-Food“ stehen als Gegentrend die „Vegourmets“, „Real Omnivores“ und „Carneficionados“, wie Rützler sie in ihrem „Food Report 2024“ bezeichnet, gegenüber. Vegourmets ernähren sich vegetarisch oder vegan, aber ohne Fleischersatzprodukte. So seien vor allem in der Spitzengastronomie Köche zu finden, die aus Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchten, Pilzen und Kräutern ganz neue Speisen kreieren. Real Omnivores setzen auf Vielfalt und sind gegenüber Exoten wie Insekten und Schnecken genauso wie gegenüber Innovationen aus der Forschung aufgeschlossen. Carneficionados verzichten als bekennende Fleischliebhaber nicht auf diesen Genuss und setzen auf Fleisch aus nachhaltiger, klima- und tiefreundlicher Produktion – in maßvollen Mengen.

„Einen Wandel hinzubekommen funktioniert nur über den Genuss, denn nur was auch schmeckt, kann überzeugen“, sagt Rützler. Es gehe daher auch in der Küche um Weiterentwicklung. Selbst wenn Fleisch seine „Pole-Position am Teller“, wie Rützler es bezeichnet, verliert: „Der Mensch wird auch in Zukunft noch Fleisch essen, aber eben in geringeren Mengen“, so die Trendforscherin. Im voralpinen Raum sei es auch sinnvoll, Fleisch zu produzieren – und eine kulinarische Vielfalt die beste Antwort auf die heute sehr diverse Gesellschaft. Blickt man über Europa hinaus, ist ohnehin ein steigender Fleischkonsum zu sehen: So wurden 2021 weltweit 360 Milliarden Kilogramm Fleisch konsumiert –

doppelt so viel wie im Jahr 1990, wie die Zahlen der Organisation „Our World in Data“ zeigen.

Alle Bestandteile verwerten

Als weitere zentrale Trends nennt Hanni Rützler auch „Circular Food“ und „Regenerative Food“. Ersterer bezeichnet die Bemühungen, auch für Reste, die beim Verarbeiten von Lebensmitteln entstehen, Ideen zu entwickeln. „So werden Bestandteile von Ausgangsprodukten, die beim Verarbeiten bestimmter Lebensmittel keine Verwendung finden, etwa Schalen oder Kerne, als wertvolle Ressource wahrgenommen“, erläutert Rützler. Wenn von regenerativer Landwirtschaft die Rede ist, geht es um Themen wie organische Düngung, Fruchtfolge, Bodendeckung und Verwurzelung. „All diese Maßnahmen verschaffen ausgelaugten Böden Regeneration. Gleichzeitig erhöhen sie deren Kapazität, Kohlenstoff zu speichern“, so die Trendforscherin.

Facetten der Regionalität

Ein Thema, das auch nach vielen Jahren noch aktuell ist, ist die Regionalität. Ursprünglich als Gegenbewegung zum Megatrend Globalisierung entstanden, hat die Bedeutung der nahen Herkunft gerade bei Lebensmitteln und die Hinwendung zu heimischen Produkten einen bleibenden Stellenwert errungen. Von regional über lokal entwickelte sich der Trend weiter in Richtung „New Local“, mittlerweile kursiert auch schon das Motto „Brutal Lokal“ und meint damit eine radikale Saisonalität, in der etwa auch die kulinarischen Potenziale von „Wild Food“ wie Gräser, Flechten oder Pilze ausgelotet werden. „New Glocal“ bezeichnet das Bemühen, die globalisierte Ernährung wieder in regionalere Strukturen zu bringen. „Aber nicht alle Lösungen sind regional zu schaffen, dafür sind Partnerschaften mit anderen Regionen gefragt“, ergänzt Rützler.

„Regionalität ist ein weicher Begriff. Damit wird auch der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit und einer besseren Sozialverträglichkeit assoziiert. Er umfasst auch den Anspruch an eine höhere Qualität“, sagt Rützler. Ebenso spiele die Sehnsucht nach Saisonalität mit. Regionalität bleibe auch künftig ein starkes Thema, brauche aber mehr Präzisierung. „Der Fokus muss auf den Eigenheiten einer Region liegen“, so Rützler. Die Frage „Was



FOTO: GORNA - STOCK.ADOBE.COM

Laut AMA-Motivanalyse vom April 2023 achten 58 % der Befragten eher auf den Preis als auf Qualität.

sind unsere Stärken?“ solle im Vordergrund stehen.

Letztlich sind es die Konsumenten, die mit jedem Griff ins Regal einen Auftrag erteilen. Doch dieser fällt nicht immer so schlüssig aus, wie es die Wünsche und Forderungen aus der Gesellschaft vermuten lassen würden. Trotz lauter Rufe nach Tierwohl, Umweltschutz und Qualität landen im Einkaufswagen oft nur Billigprodukte. „Was muss ich produzieren, um die Ansprüche der Konsumenten decken zu können, die Ware aber auch zu verkaufen? Mit solchen Fragen ist die Landwirtschaft konfrontiert“, sagt Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger. Im Hinblick auf das aktuelle Einkaufsverhalten hierzulande betont die Trendforscherin, dass die Wertschätzung gegenüber Qualität in Österreich gegeben sei. Denn dass die Krisen, die das Jahr 2023 kennzeichnen, auch das Einkaufsverhalten beeinflussen, hat die Agrarmarkt Austria (AMA) anhand jüngster Marktanalysen festgestellt.

„Schnäppchenjäger“ werden mehr

In der rollierenden Agrarmarkt-Analyse führen 2800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Einkäufe im Lebensmittel Einzelhandel. Die Mengen und Ausgaben werden dann hochgerechnet

auf die Gesamtzahl der Privathaushalte und ergeben so ein klares, im Halbjahrestakt aktualisiertes Bild. „Allgemein lässt sich sagen, dass die Coronakrise zu mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln geführt hat“, sagt AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. Mit dem Ukraine-Krieg sei die Preissensibilität in den Vordergrund gerückt, was sich durch die hohe Inflation noch gesteigert habe. „Aktionen gewinnen an Bedeutung“, resümiert Mutenthaler-Sipek mit Blick auf die jüngsten Zahlen, „aber Frische und Qualität bleiben als bedeutende Faktoren.“ Das bestätigt Micaela Schantl: „Jeder dritte Euro fließt in ein Aktionsprodukt“, weiß die Leiterin der Marktforschung. Besonders oft sei das bei Butter und Fleisch der Fall, wo mehr als 40 Prozent in Aktion gekauft werden. „Aktionen haben einen psychologischen Effekt. Davon wird jeder angesprochen, egal ob reich oder arm. Der Mensch hat ein gutes Gefühl, wenn er ein Schnäppchen gemacht hat“, so Schantl.

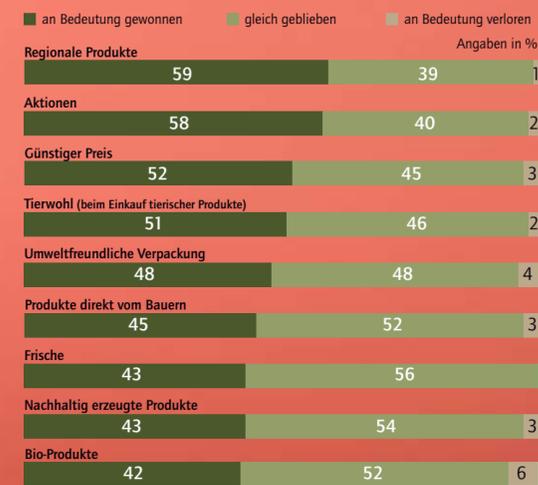
Einkauf verstärkt beim Discounter

Die Preiskurven präsentierten sich in den vergangenen Monaten „sehr dynamisch“, nachdem zuvor über lange Strecken hinweg wenig Bewegung zu sehen war. Im Handel heißt das, dass sich die Konsumenten verstärkt bei den Discountern eingedeckt haben – diese konnten ihren wertmäßigen Anteil um ganze 30 Prozent steigern. Auch die Eigenmarken der Handelsketten gewinnen an Bedeutung.

Der Bio-Markt konnte von 2017 bis 2022 laufend Anstiege verbuchen, im ersten Halbjahr 2023 wurde ein mengenmäßiger Rückgang von 5,6 Prozent verzeichnet. Die Bio-Anteile im Lebensmittelhandel bleiben mit 11,5 Prozent aber stabil und bedeuten eine Verdreifachung innerhalb der letzten 20 Jahre. Vor allem bei Milch- und Milchprodukten sowie frischem Obst und Gemüse legen die Konsumenten in Österreich Wert auf ökologische Erzeugnisse, weiß Barbara Köcher-Schulz, Leiterin des Bio-Marketings.

IMPRESSUM: Lust aufs Land: November 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@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 828), DI Anni Pichler (DW 842); Grafik: Ivana Dukic (DW 823), Lydia Fleischanderl (DW 826), Susanne Lechthaler (DW 827) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.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@lustaufsland.at; Geschäftsführung: Franz König, Agenturlitung: 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: 28. November 2023. Verteilt durch Post AG.

Regionalität bleibt wichtiger Trend



Frage: „Welche dieser Einkaufskriterien und Angebote haben für Sie in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen, welche sind gleich geblieben, welche haben an Bedeutung verloren?“

Basis: Einkauf mindestens alle 1-2 Wochen / Jeweilige Kriterien bzw. Angebote sind generell wichtig.

QUELLE: ROLLAMA MOTIVANALYSE APRIL 2023, GRAFIK: LUSTAUFLAND

Food-Trends: Auswirkungen auf die öö. Landwirtschaft



FOTO: LAND OÖ/GERSTNER

Jeder neue Trend beeinflusst die Landwirtschaft.

Ernährung und Landwirtschaft sind untrennbar miteinander verbunden. Der Einfluss des Klimawandels, veränderte Wertvorstellungen und sich ändernde Ernährungsgewohnheiten spiegeln sich im Konsumverhalten wider und beeinflussen die landwirtschaftlichen Sparten und Produkte. Food-Trends dienen als Indikator für Veränderungen in der Konsumentennachfrage und zeigen gleichzeitig betriebliche Chancen und Risiken auf.

Den Blick auf die Trends richten

Oberösterreichs Agrar-Landesrätin betont die Notwendigkeit, sich aktiv mit diesen Entwicklungen auseinanderzusetzen, um die oberösterreichische Landwirtschaft nachhaltig und ertragreich zu gestalten. Dabei ist es entscheidend zu erkennen, dass nicht alle Food-Trends gleichwertig sind und eine kritische Auswahl erfolgen muss, um die passenden Produkte und Pro-

duktionsweisen für jeden Betrieb zu finden.

Stärkung der Bauernfamilien

Oberösterreich als führendes Agrarlandschaft setzt auf den Zukunftsfonds, um agrarische Forschung und Entwicklung zu fördern. Durch Investitionen und Unterstützung bei betrieblichen Anpassungen sollen die Bauernfamilien in der Region gestärkt werden, um den Herausforderungen der sich wandelnden Food-Trends und der sich verändernden Welt gerecht zu werden. Die Vielfalt der Trends darf nicht den Blick für die zentralen Entwicklungen verstellen, sondern sollte als Chance für eine innovative Landwirtschaft und nachhaltige Erträge gesehen werden.

BEZAHLTE ANZEIGE



Fit durch den Winter

Winterzeit ist Erkältungszeit: Lust aufs Land erklärt, wie man das körpereigene Abwehrsystem widerstandsfähig macht.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Der menschliche Körper sieht sich rund ums Jahr mit Krankheitserregern wie Viren und Bakterien konfrontiert. Doch vor allem wenn die kältere Jahreszeit anbricht, erwischt es besonders viele: Corona, Grippe und Infekte der oberen Atemwege sorgen alle Jahre wieder für Krankenstände. Ein starkes Immunsystem kann vor diesen Angriffen jedoch schützen.

Ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung

Experten aus dem Gesundheitsbereich sprechen in diesem Zusammenhang oftmals von der „Unterstützung des Immunsystems“. Darunter werden Maßnahmen verstanden, die Krankheitserreger abwehren, die Funktion von Immunzellen fördern und im Körper entzündungshemmend wirken. In erster Linie gehe es dabei darum, das Immunsystem nicht durch Lebensstilmaßnahmen zu schwächen, sondern es durch das eigene Verhalten zu entlasten (siehe Infokasten unten). Darüber hinaus kann

selbiges beispielsweise durch eine möglichst ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie regelmäßige Bewegung gezielt gestärkt werden. „Ein wichtiger Faktor, um das Immunsystem bestmöglich zu unterstützen und damit gesund durch den Winter zu kommen, ist Abwechslung innerhalb der Lebensmittelgruppen“, erklärt Manfred Braun, Diätologe am Klinikum Wels-Grieskirchen, und ergänzt, „dazu zählen insbesondere Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen, Gemüse und Salat, Obst, Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier bzw. Fette und Öle.“

Schonende Lagerung (kühl und lichtgeschützt) sowie nährstoffschonende Zubereitung (Dünsten, Dämpfen und indirektes Grillen) seien weitere Schritte einer gesunden Ernährung. Damit können Makronährstoffe wie Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate, Mikronährstoffe wie Mineralien und Spurenelemente sowie Schutz- und Reglerstoffe wie Vitamine in ausreichender Menge zugeführt werden. Im Regelfall seien auch in der kalten Jahreszeit keine Nahrungsergänzungspräparate nötig.



Gut, dass auch jetzt mitten in der kalten Jahreszeit zahlreiche schmackhafte Obst- und Gemüsearten aus heimischem Anbau zur Verfügung stehen.

FOTO: FRIEDBERT/GENERATIVE KIT, STOCKADORE.COM

Vitamin-C-Spitzenreiter: Kren, Kohl und Kraut

Den Bedarf des Körpers an Vitamin C zu decken, kann diesem dabei helfen, sich vor einer Infektion zu schützen. Dafür muss man aber keineswegs zu Zitrusfrüchten oder exotischem Obst greifen, denn auch eine Reihe heimischer Obst- und Gemüsesorten, die aktuell Saison haben, weisen einen hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Allen voran der Kren: Mit 114 Milligramm pro 100 Gramm enthält er mehr als doppelt so viel Vitamin C wie Zitronensaft. Kohl liefert mit 50 Milligramm je 100 Gramm ebenso viel Vitamin C wie Orangen und auch Kohlsprossen, Rot- und Weißkraut enthalten besonders viel Vitamin C und sind in den Wintermonaten aus heimischem Anbau verfügbar. „Wir könnten die heimische Bevölkerung das ganze Jahr über mit frischem heimischem Gemüse versorgen, da wir auch so viele wunderbare Wintergemüsearten haben“, erklärt Ewald Mayr, Obmann der Gemüse- und Obstbauern.

Die Lagertalente: Apfel, Kartoffeln, rote Rüben

Viel regionales Obst und Gemüse, das es aktuell zu kaufen gibt, wird nicht während der Wintermonate geerntet, sondern kommt aus dem Lager. Äpfel, Karotten und rote Rüben etwa lassen sich sogar so lange lagern, sodass man sich damit das ganze Jahr über mit wichtigen Nährstoffen versorgen kann.

Karotten sind dabei besonders reich an Beta-Carotin, einer Vorstufe des Vitamin A, und liefern außerdem Vitamin K, Kalium und wertvolle Ballaststoffe. Auch rote Rüben enthalten Kalium, ebenso wie Folsäure, die unter anderem für die Zellteilung und das Wachstum wichtig ist. Zwiebeln und Knoblauch lassen sich ebenfalls über lange Zeit hinweg lagern und sind somit aktuell aus Österreich verfügbar.

Für Salat-Tiger: Vogerlsalat und Chinakohl

Wer gerne Salat isst, kann diesen auch im Winter aus heimischen Zutaten zubereiten. Chinakohl und Vogerlsalat haben aktuell Saison und sorgen für Abwechslung zum sommerlichen Haupttelsalat. Auch Zuckerhut gibt es aktuell, allerdings aus dem Lager. Salat zählt zu jenen Lebensmitteln, die viel Folsäure enthalten, Vogerlsalat liefert außerdem Beta-Carotin, Kalium sowie die Vitamine C und B6. Geriebene Kraut, gekochte rote Rüben, Karotten, Äpfel und Birnen eignen sich zu dieser Jahreszeit perfekt als Ergänzungen zu den grünen Salaten und versorgen den menschlichen Körper mit vielen weiteren wichtigen Nährstoffen.

Herzhafte Wintergerichte mit Kürbis, Sellerie und Pastinake

Während sich Salate in der kalten Jahreszeit eher als Beilage wiederfinden, übernehmen wärmende

Eintöpfe, Suppen und Aufläufe gerne die Rolle der Hauptspeise. Wurzel- und Knollengemüsearten sind dafür besonders gut geeignet. Zu diesen zählen Kartoffeln, rote Rüben und Karotten, aber auch Pastinaken und Knollensellerie, die aktuell in Österreich Saison haben. Auch Kürbis ist momentan aus den heimischen Lagern verfügbar und erfreut sich für winterliche Gerichte großer Beliebtheit.

MILCHSÄUREBAKTERIEN

Milchsäurebakterien, wie sie in Sauerteigbrot, Sauerkraut, sauer eingelegtem Gemüse, aber auch in Sauermilchprodukten, wie Joghurt, Buttermilch oder Kefir, enthalten sind, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Zusammensetzung der Darmflora. Die Schutzfunktion des Darms und die damit verbundene körpereigene Immunabwehrreaktion wird so bestmöglich unterstützt. In kurz gereiften Broten und Gebäcksorten, wie sie im Selbstbedienungsbereich von Supermärkten angeboten werden, entstehen keine Milchsäurebakterien. Deshalb sollte man immer zu hochwertigen Brotsorten greifen.

„Gutes vom Bauernhof“-Betriebe bieten höchste Qualität

Einkufen bei den Direktvermarktern in der Region gewinnt für viele Konsumenten immer mehr an Bedeutung. Auch der Handel setzt verstärkt auf Regionalität und wirbt in seinen Geschäften mit bäuerlichen Produkten. Doch wirkliche Regionalität spielt sich direkt am Bauernhof vor Ort ab. Der Kauf heimischer, regionaler Lebensmittel steht für Frische, kurze Transportwege und saisonales Produktangebot und sichert den Arbeitsplatz am Bauernhof.

Von Klein auf Einkaufen lernen

In der heutigen Zeit, wo Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, sollte der Einkauf direkt am Bauernhof eine bedeutende Rolle spielen und schon den Jüngsten nähergebracht werden. Außerdem erfährt man beim Einkauf am Bauernhof Wissenswertes darüber, wie die Produkte hergestellt werden, hat ein besonderes Einkaufserlebnis und schafft eine persönli-



Jeder vierte Bauernhof setzt bereits auf die Direktvermarktung. Die Nachfrage bei den Konsumenten ist groß.

FOTO: LK OÖ/PHOTENBOERER

che Beziehung zu „seiner Bäuerin“ bzw. „seinem Bauern“.

Eine Vielfalt an unterschiedlichen Vermarktungswegen bietet einfachen und raschen Zugang zu bäuerlichen Produkten. Neben dem Ab-Hof-Verkauf gibt es auch immer mehr Selbstbedienungsmöglichkeiten. Auch die App „Schmankerl-Navi“ unterstützt die Suche nach bäuerlichen Produkten unterwegs. Einfach die App herunterladen,



Bauernbrot ist ein beliebter Klassiker unter den Broten.

FOTO: LK OÖ

aktivieren und die gewünschten Produktgruppen aus den Top-Suchwörtern auswählen. Die App „Schmankerl-Navi“ entdeckt die „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe mit ihren Produkten. Warum Lebensmittel um die halbe Welt transportieren, wenn gute Produkte so einfach und regional zu erwerben sind? In Oberösterreich sind bereits 343 Betriebe mit „Gutes vom Bauernhof“ ausgezeichnet. Doch wie findet man neben dem bereits bekannten die Direktvermarkter in der Region? „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe findet man auf www.gutesvombauernhof.at

Erfolgreiche Brotprämierung 2023

Bei den oö. Direktvermarktern gibt es auch köstliches Brot – gerade wurden bei der diesjährigen Brotprämierung 57 verschiedene Brote verkostet. 52 davon wurden mit Gold, Silber oder Bronze prämiert. Eingereicht wurden die Brote in acht Kategorien: Klassisches Bauernbrot, Vollkornbrot, Brot mit Ölsaaten, Dinkelbrot,

Klein- und Weißgebäck, Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter, feine Hefeteig- und Fettbackwaren sowie Früchte- und Kletzenbrot. Insgesamt gibt es in Oberösterreich 281 bäuerliche Brot-Direktvermarkter.

Das traditionelle Backen des Brotes mit Sauerteigführung, wie es bei bäuerlichen Direktvermarktern erfolgt, hat eine positive Auswirkung auf die ernährungsphysiologische Bedeutung des Brotes. Durch die Zeit, die dem Brot gewidmet wird, kann der Fermentationsprozess die Nährstoffe optimieren und dies macht das Brot noch bekömmlicher. Brot sollte am besten selber gebacken oder vom Direktvermarkter genossen werden.

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) OÖ bietet ein breites Kursangebot zum Thema Brot. Online-Kurse unter: <https://ooe.lfi.at/> ANZEIGE



LK Landwirtschaftskammer Oberösterreich

TIPPS ZUR STÄRKUNG DES IMMUNSYSTEMS

BEWEGUNG: Bewegung und Sport zählen zu den effektivsten natürlichen Methoden, um Entzündungsprozesse im Körper zu regulieren und die Immunabwehr zu stärken. Zudem wird auch der Blutdruck positiv beeinflusst.

WÜRZIG & SCHARF: In der kalten Jahreszeit sollte man regelmäßig scharf kochen: Dadurch wird die Durchblutung der Schleimhäute angekurbelt und die Bildung von Krankheitserregern abgeschwächt.

TRINKEN: Trocknet Heizungsluft die Schleimhäute im Nase- und Rachenbereich aus, wird diese natürliche Barriere gegen Krankheitserreger lückenhaft. Eine Möglichkeit, dies zu verhindern, ist die ausreichende Zufuhr von Flüssigkeit.

STOSSLÜFTEN: In geschlossenen Räumen haben Krankheitserreger leichtes Spiel, sich zu vermehren. Daher am besten über den Tag verteilt mehrmals stoßlüften.

HEISS-KALT: Regelmäßiges Wechselduschen von heiß auf kalt bringt den Kreislauf in Schwung und stärkt das Immunsystem.

SAUNIEREN: Saunieren zeigt positive Auswirkungen auf Herz und Kreislauf und die Abwehr von Atemwegsinfekten. Auch Kneippen ist ein regelrechter Boost für das Abwehrsystem.

STRESS VERMEIDEN: Chronischer Stress und die damit verbundene Ausschüttung von Stresshormonen wirken sich negativ auf das Immunsystem aus.

AUSREICHEND SCHLAF: Nicht zu unterschätzen sind auch die Auswirkungen von Schlafmangel auf das Immunsystem.

Sauerkraut-Spezialitäten aus dem Eferdinger Becken.

Alles efko. Alles gut!

MACHEREI

Eiweißreiche Hülsenfrucht

Kichererbsen sind ein hochwertiges Lebensmittel, das viele gesunde Nährstoffe enthält. Auch in Österreich wird die Hülsenfrucht bereits von Landwirten kultiviert.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR; QUELLE: SAATBAU LINZ

Die Kichererbse hat hierzulande längst ihren Platz auf den Tellern der Konsumenten erobert. Ihr leicht nussiger Geschmack und ihre vielseitige Verwendbarkeit haben sie zu einem festen Bestandteil der heimischen Küche gemacht. Gerichte wie Falafel und Hummus haben in den vergangenen Jahren einen regelrechten Siegeszug durch die Speisekarten der heimischen Gastronomie angetreten. Doch die Kichererbse hat weit mehr zu bieten als nur ihren köstlichen Geschmack, ist sie doch zudem auch reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie hochwertigem Eiweiß, Fett, Vitaminen sowie Mineral- und Ballaststoffen.

Gesunde Frucht hat viel Potential

Derzeit werden in Österreich nur etwa 400 Hektar für den Anbau der eiweißreichen Hülsenfrucht genutzt. Dies steht im starken Kontrast zur wach-

senden Nachfrage nach pflanzlichen Eiweißlieferanten. Nach dem Anbau im Zeitraum April bis Mai kann die Kichererbse ab Ende August geerntet werden. Sobald die ovalen Hülsen vollständig ausgereift sind, springen sie auf.

Die reifen Kichererbsen haben eine uneinheitliche, leicht kantige Form und können in verschiedenen Farbvarianten vorkommen, darunter hellbraun, beige, weiß, rötlich-braun oder sogar schwarz, je nach der spezifischen Sorte. Aber auch grüne Kichererbsen können geerntet und in der Küche ähnlich wie Erbsen – mit denen sie, anders als der Name vermuten lässt, nicht verwandt sind – verwendet werden. „Die Kichererbse hat großes Potential, da sie in der Ernährung zunehmend an Bekanntheit gewinnt. Ein

VOM FELD AUF DEN TISCH



1 Die Kichererbse wird im April ausgesät. Pro Hektar sind circa 200 Kilo Saatgut notwendig.



2 Blindstriegeln und mehrmaliges Hacken sorgt für unkrautfrei Bestände.

3 Die Kichererbse erblüht im Juni mit Blüten in Weiß, Violett und Purpur.



4 Die Pflanze entwickelt Hülsen, die in der Regel zwei ungleich große Samen enthalten.



5 Vollgepackt – Anfang Juli sind die Hülsen bereits gut sichtbar.

6 Am Rascheln der Samen in den Hülsen erkennt man die Druschreife.

7 Die Ernte der Kichererbsen erfolgt circa ab Mitte August, mit einem herkömmlichen Mähdröschler.

8 Reife Kichererbsen können entweder pur verzehrt oder z. B. zu Hummus, Falafeln und Co. weiterverarbeitet werden.



einfaches Einweichen über Nacht und anschließendes Kochen macht sie einsatzbereit für vielfältige Verwendungszwecke“, erklärt Biobauer Markus Fellner.

Insgesamt zeigt sich die Kichererbse als eine vielversprechende Kulturpflanze in Österreich. Ihr Anbau könnte nicht nur zur Diversifizierung der Landwirtschaft beitragen, sondern auch einen Beitrag zur steigenden Nachfrage nach pflanzlichen Eiweißquellen leisten. Es bleibt zu hoffen, dass in den kommenden Jahren verstärkte Anstrengungen unternommen werden, um den Anbau und die Vermarktung der Kichererbse in Österreich voranzutreiben. Denn diese kleine eiweißreiche Hülsenfrucht hat großes Potential, die heimische Kulinarik und Landwirtschaft nachhaltig zu bereichern.

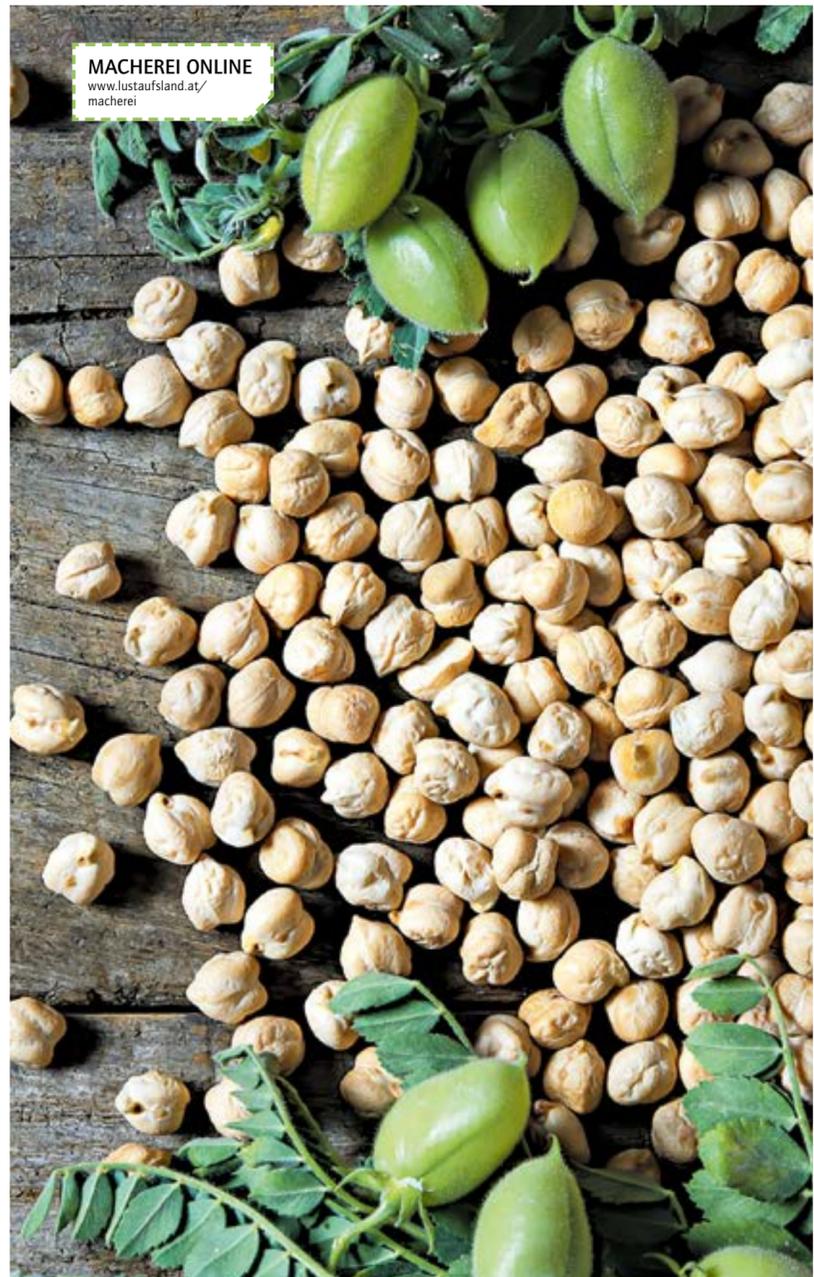
HERKUNFT & GESCHICHTE

Die Kichererbse (botanisch: „Cicer arietinum“) stammt ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum. Heute zählen Indien, Türkei, Kanada und USA zu den weltweit größten Produzenten. Aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit könnte sich die Kichererbse auch in heimischen Gefilden als vielversprechende Kulturpflanze erweisen. Die steigenden Temperaturen bieten in einigen Regionen optimale Bedingungen für den Anbau.

HERAUSFORDERUNGEN BEIM ANBAU

Eine der größten Herausforderungen beim Anbau der Kichererbse in Österreich sind die stark schwankenden Erträge, die je nach Region und Witterungsbedingungen zwischen 800 und 2000 Kilo pro Hektar variieren können.

Pflanzenzüchter stehen vor der Aufgabe, Sorten an die heimischen Standortbedingungen bestmöglich anzupassen, was intensive Forschung und Entwicklung erfordert. Gleichzeitig sind Landwirte gefordert, Anbaupraktiken zu entwickeln, um die Erträge zu stabilisieren und zu steigern.



MACHEREI ONLINE
www.lustaufsland.at/
macherei



Kichererbsen-Chili

Zutaten (4 Portionen):
400 g Kichererbsen (gekocht, geschält), 3 EL Öl, 2 Stk. gelbe Zwiebeln, 4 Stk. Knoblauchzehen, 2 EL Paradeisermark, 250 ml Tomatensauce, 1 Stk. Chili, 1 Stk. Paprika, 2 TL Kreuzkümmel, 1 Stk. Limette, Menge je nach Geschmack: Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), Joghurt

Zubereitung:
Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Chili in feine Ringe und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Öl anrösten, Tomatenmark begeben, kurz mitrösten. Mit Tomatensauce und Suppe aufgießen. Chili, Knoblauch und Kreuzkümmel begeben. Sauce gut durchkochen lassen, bis sie sämig ist. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Limettenschale und -saft würzen. Gekochte Kichererbsen begeben, nochmals aufkochen und mit Joghurt garniert servieren.

QUELLE: REGIONALE-REZEPTE.AT



Hummus

Zutaten:
500 g Kichererbsen aus der Dose (3 EL zur Seite geben), 2 Knoblauchzehen (gehackt), 2 bis 3 EL Tahini-Paste (Sesam-Paste), 1 bis 2 Zitronen (ausgepresst), 80 ml mildes Olivenöl, 1 Stange Jungzwiebel (in Ringe geschnitten), 1/4 Granatapfel (von Schale befreit), Salz, Chili

Zubereitung:
Kichererbsen abgießen. Mit Knoblauch, Tahini-Paste, Zitronensaft und Olivenöl in eine Schüssel geben, gut durchpürieren. Wenn die Masse zu dick ist, einen Schuss Wasser hinzufügen. In eine Schüssel geben und darüber Kichererbsen, etwas Olivenöl, Granatapfelkerne und Jungzwiebel verteilen.

QUELLE: FOXIS SCHLOSSTAVERNE

Herbstsalat mit Falafel und Gewürzkürbis

Zutaten:
Falafel: 250 g getrocknete Kichererbsen, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel, Saft einer Zitrone, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Koriander; Gewürzkürbis: 2 Kilo Kürbis z. B. Muscat; Für den Sud: 375 ml Essig, 375 ml Wasser, 0,5 Zitrone (Saft und Schale), 1 Vanilleschote, 10 g Ingwer, 750 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 TL Nelken, 2 Sternanis

Zubereitung:
Kichererbsen am Vortag in Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen. Zutaten pürieren. Laibchen, Nockerl oder Bällchen formen. In Öl herausbacken (fettfrei: im Rohr oder Heißluftfritteuse). Gewürzkürbis: In Würfel schneiden und über Nacht in 125 ml Essig und 125 ml Wasser marinieren. Sud aufkochen. Über Nacht rasten lassen. Sud von Aromaten und Schalen befreien. Kürbis in Sud abseihen. Alles circa 10 Min. bissfest kochen und heiß in Gläser füllen. Herbstsalat: Salat nach Wahl mit Paprika und Karotten mischen. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer marinieren. Falafel draufgeben, mit Kürbis und Senf-Kaviar garnieren.

QUELLE: LIESA SCHAUMBERGER



REZEPTE ONLINE
www.lustaufsland.at/
online-kochbuch

FOTOS: LIESA SCHAUMBERGER

Newcomer drängen auf heimische Äcker

Der Klimawandel, Pflanzenkrankheiten und Ernährungstrends stellen die Landwirtschaft vor Herausforderungen. Aufgrund des Klimawandels zeichnen traditionelle Kulturen, insbesondere Sommerungen, einen Rückgang, während hitze- und trockenheitsresistente Pflanzen wie Kichererbsen, Sonnenblumen, Linsen und Bohnen an Bedeutung gewinnen. Diese neuen Kulturen erfordern jedoch eine Anpassung durch Züchtung an lokale Gegebenheiten.

In Österreich spielt eine bedeutende Rolle bei der Sicherung der Vielfalt auf unseren Feldern. Durch hochwertiges Saatgut einer breiten Palette an Kulturen reagiert das Unternehmen nicht nur auf die Herausforderungen des Klimawandels, sondern auch auf den wachsenden Trend zur pflanzlichen Ernährung.

Unter dem QR-Code findet man ein Video, welches Biolandwirt Markus Fellner zeigt, der über Tipps und Erfahrungen rund um die Kichererbse spricht. ANZEIGE

Saatgut ist Trumpf

Die Saatbau Linz, als größte Genossenschaft für Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion



Mohnlebkuchen

Zutaten:
2 Eier, 200 g Zucker, 300 g Roggenmehl, 100 g gemahlener Mohn, 1 TL Natron, 30 g Lebkuchengewürz, 80 g Honig

Zubereitung:
Eier, Honig und Zucker in einem Topf leicht erwärmen und gut verrühren. Die restlichen Zutaten unterrühren. Teig über Nacht bei Zimmertemperatur rasten lassen. Am nächsten Tag den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten. Den Teig 5 bis 7 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, mit Milch bestreichen und bei 175 °C Heißluft etwa zehn Minuten backen. Ausgekühlt beliebig verzieren.

QUELLE: BUCH „MEINE SÜSSE VERFÜHRUNG“

REZEPTE ONLINE

www.lustaufsland.at/
online-kochbuch



Baiserkekse

Zutaten:
250 g Backfein Weizenmehl glatt Type 480, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 3 Dotter, 3 Eiklar, 210 g Staubzucker

Zubereitung:
Mehl, Butter, Salz und Dotter rasch zu einem Teig kneten und 1 Stunde kühl rasten lassen. Eiklar und Staubzucker zu steifem Schnee schlagen. Den Teig dünn ausrollen und Kekse ausstechen, aufs Backblech legen und den Schnee mit einer Tülle aufspritzen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf Mittelschiene circa 10 Minuten backen.

QUELLE: HABERFELLNER

ANZEIGE



Brasilianer

Zutaten:
Teig: 250 g Backfein Weizenmehl glatt Type 480, 100 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 250 g Butter, 150 g geriebene Haselnüsse. Zum Bestreichen und Bestreuen: 1 Eiklar; 1 EL Zucker, geriebene Haselnüsse. Füllung: 100 g Haselnuss-Nougat-Creme. Zum Tunken und Bestreuen: erweichte Zartbitterschokolade, geriebene Haselnüsse

Zubereitung:
Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 30 Minuten, in Frischhaltefolie gewickelt, kalt stellen. Den Teig circa 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Scheiben (Ø circa 6 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eiklar mit Zucker schaumig schlagen, die Teigscheiben damit bestreichen und mit Nüssen bestreuen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Kekse circa 14 Minuten backen. Jeweils 2 erkaltete Scheiben mit etwas Haselnuss-Nougat-Creme zusammensetzen. Die Ränder in die erweichte Schokolade tunken. Kurz vor dem Erstarren der Glasur mit Nüssen bestreuen.

QUELLE: HABERFELLNER

ANZEIGE

Das Fest der Düfte

Wenn die Tage dunkler und kälter werden, haben sie Hochsaison: Intensive Gewürze mit kräftigem Aroma, die man hierzulande mit Weihnachten verbindet.

GABI CACHA



Düfte lösen Erinnerungen und damit auch Emotionen aus. Geht es dabei um Weihnachten, können diese besonders intensiv sein, da die Zeit rund um dieses Fest auch stark von Kindheitserinnerungen geprägt ist. Zimt und Vanille, Tannennadeln und Orangen, Weihrauch und Bienenwachs oder einfach nur der Duft von frisch gebackenen Keksen oder Lebkuchen – die vorweihnachtliche Duftwolke ist eine Mischung, die sehr viele Menschen anspricht.

In der Gewürzlade sind es Anis, Nelken, Ingwer, Kardamon, Muskat, Vanille und Zimt, die nun wieder Hochsaison haben. Die winterlichen Gewürze gelten als wärmend. „Sie heizen aber nicht nur dem Körper ein, sondern wärmen auch die Seele und sorgen für eine positive Stimmung“, sagt Romana Schneider-Lenz, Referentin für Ernährung der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Ihnen gemein ist die – bis auf wenige Ausnahmen

– exotische Herkunft: Sie haben ihren Ursprung in Asien. Einzig Anis (nicht Sternanis) gedeiht auch hierzulande, mittlerweile auch vereinzelt Ingwer und Kurkuma sowie Safran.

Aber natürlich gibt es auch winterlich-weihnachtliche Düfte, die quasi hierzulande beheimatet sind: Tannennadeln etwa, Kerzen aus Bienenwachs oder Bratäpfel. Besonders Findige verwenden die Kerne von Hagebutten als „Vanilleersatz“, da deren Aroma in diese Richtung geht.

Wichtiger als die Regionalität – die es eben bei manchen Gewürzen nicht gibt – ist es, Wertschätzung

gegenüber diesen Zutaten zu haben. „Es ist etwas Wertvolles, Edles, das man bewusst genießen und zelebrieren kann“, sagt Schneider-Lenz. Dazu gehört auch ein sparsamer Umgang. Braucht man zum Beispiel das Mark einer Vanilleschote, so kann die ausgekratzte Schote noch in ein Schraubglas mit Zucker eingelegt werden und damit selbstgemachter Vanillezucker erzeugt werden.

Das Weihnachten ohne den süßen Keksgenuss kaum vorstellbar ist, zeigt auch der jüngste Gewürzmarktbericht Kotányi: Lediglich zwei Prozent mögen laut Umfrage keine Weihnachtsbäckerei, für acht von zehn Befragten gehört Zimt als Gewürz unbedingt dazu, auch Bourbon-Vanille (59 Prozent) und Lebkuchen-Gewürz (51 Prozent) müssen beim Backen sein. Der Duft von Lebkuchen versetzt viele in Weihnachtsstimmung, da er besonders aromatisch riecht und obendrein zu den Top Drei auf dem Keksteller gehört: Unangefochten auf Platz eins wird das Vanillekipferl als Lieblingskekse genannt (55 Prozent), dahinter der Lebkuchen (34 Prozent) und Mürbteigkekse (23 Prozent). Besonders geschätzt wird auch der

bitte umblättern

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

3 Geschenkpakete von Schneiderbauer Gewürze

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele
Teilnahmeschluss: 7. Dezember 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



Zeit für FEINE KEKSE



FOLGEN SIE UNS!



Die neue Website ist bald

ONLINE



Rezeptwelt von Haberfellner | Wissenswertes zur Mühle
Infos über unsere Produkte | www.muehle.at



BÄUME FÖRDERN, ZUKUNFT SETZEN

www.land-oberoesterreich.gv.at/248838.htm



ZIMT

Es gibt zwei Arten: Ceylon-Zimt ist der edlere und teurere und an der Stange zu erkennen, die aus mehreren dünnen Lagen besteht. Die Sorte Cassia wird auch Chinazimt genannt. Zimt kommt ursprünglich aus Sri Lanka.



KARDAMOM

Stammt ursprünglich aus Indien. Neben der grünen Sorte, meist für süßliche Gerichte benutzt (typisch im Lebkuchen, Spekulatius, Chai-Tee), gibt es auch eine schwarze Variante (für kräftige Fleischgerichte).



GEWÜRZNELKEN

Darf im Lebkuchen nicht fehlen – und in schwer verdaulichen Gerichten. Gewürznelken sind Myrtengewächse und stammen ursprünglich von den indonesischen Molukken-Inseln. Sie sind Blütenknospen vom mehr als zehn Meter hohen Nelkenbaum.



STERNANIS

Ein Hingucker, etwa im Glühwein – und nicht zu verwechseln mit Anis, einem europäischen Gewürz. Der „Echte Sternanis“ wächst in tropischen Gebieten auf bis zu 20 Meter hohen Bäumen. Er spielt in der chinesischen Küche eine große Rolle.



TONKABOHNEN

Das Verwenden von Tonkabohnen, deren Aroma an Vanille und Bittermandel erinnert, liegt im Trend. Aufgrund ihres hohen Cumaringehaltes sollte die Gewürzbohne nur sparsam verwendet werden. Der Tonkabaum ist in den tropischen Regionen Südamerikas beheimatet, die Bohnen sind die getrockneten Samen seiner Früchte.



ÖSTERREICHS
BELIEBTESTER

KÄSE



Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



REZEPTE ONLINE
www.lustaufslund.at/
online-kochbuch

Schoko-Karamell-Sterne

Zutaten:

Teig: 300 g Mehl, 250 g Butter, 120 g Staubzucker, 120 g geriebene Nüsse, 2 EL Kakao, 1 P. Vanillezucker; Creme: 90 g Kristallzucker, 1 EL Wasser, 1 EL Mehl, 170 ml Milch, 70 g Butter

Zubereitung:

Mehl mit Butter abbröseln, die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Etwa eine Stunde kühl rasten lassen. Dann dünn auswalken, Sterne ausstechen und bei 175 Grad Heißluft etwa 10 Minuten backen. Für die Creme Zucker und Wasser in einem Topf so lange unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Zucker karamellisiert. Mehl dazugeben und mit Milch aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Dann Butter einrühren und mit der Creme die ausgekühlten Sterne füllen. In Schokoglasur tunken, eventuell mit dunkler Kuvertüre Streifen ziehen.

QUELLE: BUCH „MEINE SÜSSE VERFÜHRUNG“

UNSER SALZKAMMERGUT

WINTER 2023 / Nr. 28 / € 7,00



Winterzauber im Salzkammergut

Die schönsten Hotspots

JETZT IM ZEITSCHRIFTENHANDEL!
www.unsersalzkammergut.at



Gehört für viele einfach zusammen: Advent und Keks

Fortsetzung von Seite 9

Umstand, dass klassische Lebkuchenrezepte mit Roggenmehl und Nüssen bei vollem Geschmack wenig bis gar kein Fett und jede Menge Ballaststoffe enthalten – weshalb das Süßgebäck als „gesunder“ Sattmacher unter den Weihnachtskostlichkeiten gilt. „Wintergewürze überzeugen mit Intensität, deshalb ist ihre Qualität besonders wichtig. Nur wenn ein hoher Gehalt an ätherischen Ölen enthalten ist, können sich die aromatischen Winternoten optimal entfalten“, erklärt Gewürzexpertin Elisabeth Voltner, die das Kotányi-Qualitätsmanagement leitet.

Seit zwei Jahrzehnten beschäftigt sich die Innviertler Familie Schneiderbauer mit dem Gewürz-anbau. Mittlerweile sind es etwa 30 Landwirte, die für das Familienunternehmen produzieren. „Unser Grundgedanke ist natürlich, alles in Österreich zu produzieren“, sagt Karin Schneiderbauer. Denn wengleich „Exotisches“ auf heimischen Betrieben – man denke etwa an Ingwer, Safran, Reis, Erdnüsse, Feigen oder Quinoa – immer mehr wird: Viele Gewürze aus dem weihnachtlichen Duft-Potpourri

gedeihen hierzulande gar nicht. „Mit Anis bauen wir aber ein Gewürz an, das typisch ist in Richtung Weihnachten“, sagt Schneiderbauer. Das süßlich-aromatische Gewürz findet sich nicht nur in Brotbackmischungen, sondern auch in weihnachtlichen Bäckereien wie Anisbusserln oder Früchtebrot.

Weihnachtliches „Food-Pairing“

Für außergewöhnliche Kombinationen von Lebensmitteln und Aromen, auch bekannt unter dem Trend „Food-Pairing“, gibt es auch weihnachtlich angehauchte Beispiele. Vanille und Zimt passen etwa nicht nur in süße, sondern auch in herzhaften Speisen. Fisch kann zum Beispiel auch mit einer Prise Vanille gewürzt werden oder eine Gemüse-Reis-Pfanne mit etwas Zimt. Letzteres kennt man vielleicht schon aus ausgeklügelten Chili-con-Carne-Rezepten, bei denen eine Zimtstange mitgekocht wird.

BUCHTIPP

Die Innviertler Bäuerin Angela Eichberger stellt im Buch „Meine süße Verführung in der Advent- und Weihnachtszeit“ ihre liebsten Rezepte für diese Zeit vor. Das Buch kann zum Preis von 24 Euro (zuzüglich Versandkosten) direkt bei der Autorin (backbuch@gmx.at oder WhatsApp an 0 650/74 23 173) bestellt werden.



GEWINNSPIEL

Verlost werden fünf Exemplare des Buches „Meine süße Verführung“

Mitmachen unter www.lustaufslund.at/gewinnspiele
Teilnahmeschluss: 7. Dezember 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.lustaufslund.at

Die Herbstzeit ist Bratenzeit

Gemütliches Beisammensein im Kreise der Familie oder Freunden und der schmackhafte Duft eines Gustino-Strohschwein-Bratens mit Natursaftl, Semmelknödel und gedünstetem Gemüse – so lässt sich der Herbst genießen. Das Gustino-Strohschwein mit heimischer Herkunftsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb



SAFTIGES GESCHMACKSERLEBNIS VOM GUSTINO-STROHSCHWEIN

für durchzogene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes Speckranderl aufweisen. Empfohlen wird das hochwertige Fleisch (Karree oder Schopf) je Kilogramm bei 120 bis 130 °C mindestens circa 90 Minuten zu garen. Dann bei Höchsttemperatur die geschräpfte Schwarte circa zehn Minuten knusprig braten. Anschließend das Gustino-Bratenstück etwas rasten lassen.

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, Kirchdorfer Fleischwaren - Kirchdorf, Leibetseder - Rohrbach, Pöpl - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschaidler - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun;

Lebensmittelhandel - Selbstbedienungstheke: Lidl unter der Marke „FAIRantwort fürs Tier“

C+C Abholmärkte: Transgourmet unter der Marke „Vonatur Strohschwein“, Metro unter der Marke „Voralpen Landschwein“



FOTO: MONIKA LÖFF

ANZEIGE

GASTRONOMIE

Genuss in vier Vierteln

Oberösterreich hat in Sachen Esskultur viel zu bieten. Ob Mühlviertel, Hausruckviertel, Traunviertel oder Innviertel – überall sind es die Genussland-Wirte, die bewusst auf Regionalität und Qualität setzen.

So wie jede Region ihren eigenen Dialekt hat, hat sie auch ihre eigene Esskultur. Oberösterreichs Kulinarik ist facettenreich, vielfältig und vor allem geschmackvoll. Dafür sorgen die leidenschaftlichen Produzenten, Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomen, die auf Qualität und Regionalität setzen. Vereint sind sie im „Genussland Oberösterreich“, wo sie Teil eines lebendigen Netzwerkes sind.

Erlebbar ist die Esskultur vor allem bei den mehr als 140 Genussland-Wirten, die sich zu kontrollierter Herkunft und Transparenz bekennen. Sie greifen bewusst zu regionalen Zutaten und tun dies auch auf der Speisekarte kund. Mit einem Blick auf das Genussland-Logo weiß der Gast sofort, was er bekommt – nämlich eine garantiert regionale Herkunft der Lebensmittel, hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität. Dass die kurzen Transportwege dafür auch

das Klima schonen, kommt dazu. Ebenso sind den Gästen eine frische Zubereitung und traditionelles Handwerk garantiert.

Im neuen „Gastro-Guide“ sind Oberösterreichs Genussland-Wirte nun ganz einfach auszumachen.

„Mit dem Genussland Oberösterreich begeistern wir Menschen für oberösterreichische Lebensmittel und Kulinarik.“

BIRGIT STOCKINGER

Dieser holt sie alle vor den Vorhang und führt durch die vier Viertel des Landes: Vom kreativen Buffet am Campingplatz über zünftige Wirtshäuser bis hin zur gehobenen Haubenküche – in Summe sind es 28 Hauben. Der Guide liegt als Druckwerk bei allen Mitgliedsbetrieben auf und lädt ein zu einer kulinarischen Reise durch die gastronomische Vielfalt Oberösterreichs. Der Gastro-Guide ist in digitaler Form zum Durchblättern oder zum kostenlosen Download unter www.genussland.at zu finden.

„Das Besondere ist die Vielfalt unserer Partnerinnen und Partner, die sowohl aus der bäuerlichen Direktvermarktung als auch aus dem Lebensmittel-

gewerbe und der Gastronomie kommen und vielfach zusammenarbeiten. Sie alle bekennen sich zu einer kontrollierten Regionalität und Qualität. Durch unsere Maßnahmen – wie den Gastro-Guide oder die Genusslandkarten – richten wir einen Scheinwerfer auf diese echte Regionalität, für mehr Sichtbarkeit und Wertschöpfung für Oberösterreich und seine Produkte“, so Birgit Stockinger, Leiterin der Stabstelle Genussland Oberösterreich.



Die Marke Genussland steht auch in der Gastronomie für kontrollierte Herkunft und hohe Produktqualität.

FOTO: OBERÖSTERREICH TOURISMUS | ROBERT MAYBACH



FOTO: GENUSSLAND OÖ; LAYOUT: DUKIC

ANZEIGE

LANDKARTE

Esskultur in aller Munde

142 Genussland-Wirte bereichern Oberösterreichs Gastro-Landschaft, indem sie auf kontrollierte Herkunft und Transparenz setzen und mit dem Griff zu regionalen Zutaten ihren Gästen höchste Qualität servieren.

DATENQUELLE: GENUSSLAND OBERÖSTERREICH

- 25. Gasthaus Rettenbachalm
4820 Bad Ischl
- 26. Gasthof Engelhof
4810 Gmunden
- 27. Gasthof Wirt am Bach
4664 Laakirchen
- 28. Hochberghaus
4645 Grünau im Almtal
- 29. Hoftaverne Ziegelböck
4655 Vorchdorf

Braunau

- 1. Gasthaus Hofer alias Hoferwirt
5145 Neukirchen a.d. Enknach
- 2. Gasthof Mattigtaler Hof
5230 Mattighofen
- 3. Steinerwirt
5142 Eggelsberg
- 4. Wirt z'Weissau
5221 Lochen
- 5. Wirtshaus zum Onke Heli
5232 Kirchberg bei Mattighofen
- 6. Gasthaus Badhaus
5230 Mattighofen
- 7. Gasthaus Englwirt
4950 Altheim
- 8. Hotel-Restaurant Seewirt
5131 Franking

- 13. Landgasthof Dieplinger
4070 Eferding
- 14. Seminarhotel Brummeier
4070 Eferding

Freistadt

- 15. Färberwirt Bad Zell
4283 Bad Zell
- 16. Freistädter Brauhaus
4240 Freistadt
- 17. Hotel Fürst
4273 Unterweißenbach
- 18. Hotel Rockenschau
4252 Liebenau
- 19. Landgasthaus „Zum Edi“
4293 Gutau
- 20. Schloss Weinberg
4292 Kefermarkt
- 21. Wia z'Haus Dinghofer
4224 Wartberg/Aist

Eferding

- 9. Erdpresserhof
4072 Alkoven
- 10. Gasthof „Zum Dorfwirt“
4075 Breitenbach
- 11. Koll kocht!
– Gasthof Kreuzmayr
4070 Eferding
- 12. Landgasthaus Lehnerwirt
4072 Alkoven

Gmunden

- 22. Dachsteinkönig – Familux Resort
4824 Gosau
- 23. dasFiaker
4663 Laakirchen
- 24. Forellenhof – Wieselmühle
4645 Grünau im Almtal



KARTE ONLINE
www.lustaufisland.at/
landkarten

- 30. Jo's Restaurant & Partyservice
4655 Vorchdorf
- 31. Landhotel Grünberg am See
4810 Gmunden
- 32. Post am See
4801 Traunkirchen
- 33. Restaurant Weinhaus Attwenger
4820 Bad Ischl
- 34. Restaurant Zur Post
4802 Ebensee
- 35. Romantikhôtel Almtalhof
4645 Grünau im Almtal
- 36. Seehotel Grüner Baum
4830 Hallstatt
- 37. Traunsee Fisch & Pasta
4810 Gmunden

Grieskirchen

- 38. Hotel „Grünes Türli“ im Weinzierlgut
4701 Bad Schallerbach
- 39. Jausenstation Hattinger
4707 Schlüßlberg
- 40. Restaurant Waldschänke
4710 Grieskirchen

Kirchdorf

- 41. Gasthaus Schröcker
4553 Schlierbach
- 42. Inzersdorfer Dorfstub'n
4565 Inzersdorf
- 43. Q Restaurant
4580 Windischgarsten

Linz

- 44. „Scherleiten – das Restaurant mit Weitblick“
4553 Schlierbach
- 45. SPES Hotel
4553 Schlierbach
- 46. Stadtgasthof Rettenbacher – Zum goldenen Lamm
4560 Kirchdorf an der Krems
- 47. Taverne in der Schön
4563 Micheldorf
- 48. Courtyard by Marriott Linz
4020 Linz
- 49. Das Anton
4020 Linz
- 50. Die Jausenmacher GmbH
4030 Linz
- 51. Die Wirtsleut im Leopoldstüberl
4020 Linz
- 52. Fest und Gast Catering
4020 Linz

- 53. Gasthof Lüftner
4040 Linz
- 54. Gasthof Rothmayr
4020 Linz
- 55. Hotel-Restaurant „Zum Schwarzen Bären“
4020 Linz
- 56. Jack the Ripperl
4020 Linz
- 57. Johann's Genuss im Prielmayerhof
4020 Linz
- 58. Muto
4020 Linz
- 59. Paul's steak & veggi
4020 Linz
- 60. Stadtliebe
4020 Linz
- 61. Stefan Stubm
4020 Linz
- 62. Wia z'Haus Lehner
4040 Linz
- 63. Wirtshaus-Bar-Keintzel
4020 Linz
- 64. Gasthof Gundendorfer
4501 Neuhofen a.d. Krems
- 65. Hofkirchner Stüberl
4492 Hofkirchen
- 66. Kirchenwirt Kirchberg-Thening
4062 Kirchberg-Thening

Fortsetzung auf der nächsten Seite
➔

VERLOSUNG

Der „Gastro-Guide informiert über alle Genussland-Gastronomen. Lust aufs Land verlost 10 Stück.



Mitmachen unter www.lustaufisland.at/gewinnspiele
Teilnahmeschluss: 7. Dezember 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.lustaufisland.at

- 67. s'Wirtshaus im Heimbau
4481 Asten
- 68. Zum alten Backhaus
4064 Oftring
- 69. Gasthof Rahofer
4484 Kronstorf
- 70. Restaurant Stifstkeller
4490 St. Florian

Pery

- 71. DonAu Standl –
Camping an der Au
4332 Au/Donau
- 72. Gasthof Jägerwirt
4332 Au/Donau
- 73. Gasthof zur Traube
4360 Grein
- 74. Langederhof
4363 Pabneukirchen
- 75. Luftenberger Hof
4225 Luftenberg
- 76. Mühlviertler Hof
4311 Schwertberg
- 77. Biohof Mascherbauer Holz-
weber KG - Biogastronomie &
Mühlviertler Biohofladen
4311 Schwertberg

Ried

- 78. Biergasthof Riedberg
4910 Ried im Innkreis
- 79. Kammer 5
4974 Ort im Innkreis
- 80. Loryhof
4942 Wippenham
- 81. Rieder Wirt
4910 Ried im Innkreis
- 82. Weberbräu
4910 Ried im Innkreis
- 83. SPA Resort Therme Geinberg
4943 Geinberg

Rohrbach

- 84. Aviva****s make friends
4170 St. Stefan-Afiesl
- 85. Bärnsteinhof Hotel Gasthof
4160 Aigen-Schlägl
- 86. Gasthof – Landhotel Ernst
4114 Neuhaus an der Donau
- 87. Genießerhotel Bergergut
4170 Afiesl
- 88. Kinderhotel Bruckwirt
4131 Obermühl
- 89. Landhotel Keplinger
4172 St. Johann am Wimberg
- 90. Wildparkwirt
4121 Altenfelden

Schärding

- 91. Hotel Restaurant Luger
4085 Wesenufer
- 92. Landhotel Gasthof Bauböck
4770 Andorf

- 93. Schloss Zell an der Pram
4755 Zell an der Pram
- 94. Wirth z' Hareth
4785 Freinberg
- 95. Wesenufer Hotel und
Seminarkultur an der Donau
4085 Waldkirchen am Wesen

Steyr

- 96. Hotel Gasthof Pöchhacker
4400 Steyr
- 97. Hotel Restaurant Minichmayr
4400 Steyr
- 98. Schwechaterhof
4400 Steyr

Steyr-Land

- 99. Gasthaus Berger
3335 Weyer
- 100. Gasthaus Hohe Linde
4594 Waldneukirchen
- 101. Gasthof Alpenblick
4523 Neuzeug-Sierning
- 102. Kirchenwirt
4463 Großraming
- 103. Landgasthaus Halusa
4523 Neuzeug
- 104. Landhotel Forsthof
4522 Sierning
- 105. RAU nature based cuisine
4463 Großraming
- 106. Schupf'n – das
bodenständige Wirtshaus
4532 Rohr
- 107. Taverne am Schiedberg
4521 Schiedberg

Urfahr-Umgebung

- 108. Berggasthof Waldschenke
4190 Bad Leonfelden
- 109. Braugasthof Mascher
4191 Vorderweißbach
- 110. Gasthaus Frellerhof
4184 Schönegg
- 111. Gasthof „Mitten in der Welt“
4175 Herzogsdorf
- 112. Gasthof Pension Annahof
4183 Großtraberg
- 113. Gasthof Post
4202 Hellmonsödt
- 114. Glockwirt Weilguni
4211 Alberndorf
- 115. Hoftaverne Atzmüller
4182 Waxenberg
- 116. Hotel Sommerhaus
OÖ Studentenwerk
4190 Bad Leonfelden
- 117. Landgasthaus Bergerwirt
4204 Reichenau im Mühlkreis
- 118. Landgasthaus Seyrlberg
4204 Reichenau im Mühlkreis
- 119. Leonfeldner Hof
4190 Bad Leonfelden

- 120. Mühlviertler Speckstüberl
4184 Vorderweißbach
- 121. Schlagerwirt
4101 Feldkirchen/Donau
- 122. Schmankerlwirt
Lummerstorfer
4191 Vorderweißbach
- 123. SPA Hotel Bründl
4190 Bad Leonfelden
- 124. Reichenauer Stubn
4204 Reichenau im Mühlkreis
- 125. Vortuna Gesundheitsresort
4190 Bad Leonfelden
- 126. Wögerer's Wirtshaus
am Marktplatz
4101 Feldkirchen

Vöcklabruck

- 127. Die Schmiede –
Gasthaus in Pfaffing
4870 Pfaffing
- 128. Gasthausbrauerei Zum Alfons
4690 Schwanenstadt
- 129. Hotel Eichingerbauer****S
5310 St. Lorenz/Mondsee
- 130. Hotel Gasthof Pension
„beim Böckhiasl“
4872 Neukirchen/Vöckla
- 131. Landgasthof Spitzerwirt
4880 St. Georgen
- 132. Wirtshaus Lohninger
4892 Fornach
- 133. zenz'n stub'n
4861 Schörfling am Attersee

Wels

- 134. Gasthaus Adam Jagerl
4600 Wels
- 135. Gasthaus Hofwimmer
4600 Wels
- 136. Gasthaus zur Kohlstatt
4600 Wels
- 137. Restaurant Hannibal
4600 Wels

Wels-Land

- 138. Gasthof Dickinger
4654 Bad Wimsbach
- 139. Gasthof Fleischhauerei Gruber
4623 Günskirchen
- 140. „Landgasthof Fernreitherhof
Gasthof Adrian“
4623 Günskirchen
- 141. Weißkirchner Hof
4616 Weißkirchen/Traun
- 142. Freibadbuffet Marchtrenk
4614 Marchtrenk

GENUSSLAND GASTRO-GUIDE

QR-Code scannen
und Gastro-
Guide kostenlos
herunterladen.



Ehrlich nährt AM LÄNGSTEN. Bio mit Sicherheit.

Mit den Bio-Produkten von „natürlich für uns“ versprechen wir Ihnen nicht nur hochwertige Spezialitäten zu fairen Preisen – wir garantieren Ihnen darüber hinaus absolute Sicherheit und Ehrlichkeit. Konkret durch externe Gütesiegel und umfangreiche Informationen zu unseren Lieferanten und Produzenten.



Das ist Bio mit Mehrwert.



www.natuerlich-fuer-uns.at

Nah&Frisch

bei ausgewählten Kaufleuten

UNIMARKT
Genuss verbindet





Die Christbäume der heimischen Bauern warten schon darauf für den Heiligen Abend schön aufgeputzt zu werden.

Das Jahr beginnt nach dem Abräumen, Fräsen und Aufbereiten der Kultur, im März/April, mit dem händischen oder maschinellen Setzen der Jungpflanzen. Hierfür werden vierjährige Setzlinge von Pflanzschulen verwendet.



Ab Mitte April beginnt die Beikrautbehandlung nach möglichst ökologischen Gesichtspunkten. Dies erfolgt mittels Aufsitzmäher, Motorsense, Mulcher bzw. mit Portaltraktoren.



Anfang Mai beginnen die Nordmantannen mit dem Austreiben. Damit die instabile junge Terminalspitze nicht von Vögeln abgebrochen wird, werden Vogelstäbe mit Klammern auf die obersten Astwipfel positioniert.



Damit der Christbaum eine schöne Wuchsform bekommt, wird die letztjährige Terminalspitze mit der „Top-Stop“-Zange gekniffen – so wird das Längenwachstum reduziert. Zudem erfolgen Form- und Korrekturschnitte.



Die meisten Christbaumbauern belassen die aufkommenden Gräser und Kräuter zwischen den Reihen, um die Biodiversität zu fördern. Allerdings ist das Ausmähen mehrfach erforderlich, zeitaufwändig und kostspielig.



REPORTAGE

Ein Baum aus der Heimat

Der Christbaum ist das weltweit bekannteste Symbol des Weihnachtsfestes. Lust aufs Land zeigt, wie heimische Bauern im Jahreskreislauf produzieren.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Was wäre der Heilige Abend ohne festlich geschmückten Christbaum? Dieser ist ein fixer Bestandteil der heimischen Weihnachtsbräuche und hat seit mehr als 200 Jahren Tradition in Österreich. In mehr als drei Viertel aller Haushalte wird auch heuer am Heiligen Abend ein Christbaum erstrahlen. In Oberösterreich kommen etwa 80 bis 85 Prozent der Bäume aus heimischem Anbau.

Einen Monat vor dem Heiligen Abend haben die Vorbereitungen für den Verkauf bei den oö. Christbaumbauern längst begonnen. Im Land ob der Enns produzieren knapp 140 Mitgliedsbetriebe auf einer Fläche von 550 Hektar jene Bäume, die (nicht nur) Kinderherzen höher schlagen lassen. Zu 95 Prozent werden Nordmantannen kultiviert, in geringem Ausmaß kommen auch Blaufichten zum Verkauf.

Natürliche Christbäume sorgen nicht nur für Weihnachtsstimmung, sondern haben auch positive Wirkungen auf Körper und Geist. Die Nadeln der echten Bäume beinhalten zahlreiche ätherische Öle, die in warmen Räumen abgegeben werden. Sie sorgen nicht nur für den typischen Weihnachtsduft, sondern haben auch eine positive Wirkung auf die Atemwege.

Ein Hektar Christbaumkultur bindet in zehn Jahren 95 bis 145 Tonnen Kohlendioxid sowie 300 Tonnen Staubpartikel und sorgt für 70 bis 100 Tonnen Sauerstoff. Der Weg vom Feld zum Verkaufsstand beträgt bei einem heimischen Christbaum meist nur einige wenige Kilometer. In durchschnittlich jeder dritten Gemeinde ist ein oö. Christbaumbauer zu finden. Bäume sind auch heuer ausreichend vorhanden, sodass jeder Kunde in der Nähe seinen frischen, heimischen Christbaum bekommt. Ab Anfang Dezember startet der Verkauf bei den Christbaumbauern direkt am Hof und ab 8. Dezember sind die heimischen Bäume im Stadtgebiet erhältlich. Zu finden sind die Verkaufsstandorte auf www.christbaumbauern-ooe.at

Ein traditionell geschmückter Christbaum, der Duft des familientypischen Weihnachtssessens und nicht zuletzt der Duft von Kerzen und Nadeln machen Weihnachten erst zu einem sinnlichen Erlebnis. Die heimischen Christbaumbauern tragen somit durch ihre frisch geschnittenen Tannen mit ihrem besonderen Duft wesentlich zum Gelingen des schönsten Festes im Jahr bei.



Im Oktober beginnen die Erntearbeiten mit dem Schneiden von Reisig für Allerheiligengestecke und im November für Adventkränze. Ab Mitte November werden die Christbäume gekennzeichnet, geschnitten, eingeknetzt und auf den Hof zwecks Lagerung, Sortierung und Verkauf gebracht.



Die Mitglieder des Vereins „OÖ Christbaumbauern“ produzieren ausschließlich im Inland. Die rot-weiß-rote Schleife mit dem Vereinslogo garantiert den Kunden heimische, frische Bäume.



Verkaufsstart am 8. Dezember: Bei allen mit dem Logo gekennzeichneten Mitgliedsbetrieben kann man Christbäume am Hof oder an den Verkaufsständen, welche unter www.christbaumbauern-ooe.at zu finden sind, erwerben. Manchmal ist auch das Ausschauen in der Kultur möglich.



Die „OÖ Christbaumbauern“ zaubern mit ihrem Baum aus der Heimat nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen ein glückliches und zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen: **10 Gutscheine* im Wert von je 40 Euro vom Verein OÖ Christbaumbauern**

*Alle Verkaufsstellen der Mitglieder des Vereins OÖ Christbaumbauern zum Einlösen der Gutscheine findet man hier: www.christbaumbauern-ooe.at

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele Teilnahmechluss: 7. Dezember 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

Heinrich Schaller: „Innovationen sichern Wertschöpfung“

Im Interview spricht Heinrich Schaller, Generaldirektor Raiffeisenlandesbank OÖ (RLB OÖ), über aktuelle Herausforderungen für den österreichischen Wirtschaftsstandort, den Fachkräftemangel und die besondere Kompetenz von Raiffeisen OÖ in der Finanzierungs- und Förderungsberatung.



„Die Raiffeisenlandesbank OÖ zählt österreichweit zu den wichtigsten Förderbanken“, so Schaller.

Die österreichische Wirtschaft ist aktuell mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert. Wie kann die Attraktivität des heimischen Wirtschaftsraumes aus Ihrer Sicht abgesichert werden?

SCHALLER: Oberösterreich zählt sicherlich nach wie vor zu den attraktivsten und stärksten Wirtschaftsregionen in Europa. Ich bin überzeugt, dass wir als kleines Land vor allem auf Innovationen setzen müssen. Denn Innovationen von heute sichern die Wertschöpfung von morgen. Aktuell müssen wir uns österreichweit darauf fokussieren, die Inflation und vor allem die Lohn-Preis-Spirale in den Griff zu bekommen. Längerfristig wird für die Wettbewerbsfähigkeit im Besonderen das Angebot an qualifizierten Fachkräften wesentlich sein.

Wie kann dem Fachkräftemangel aus Ihrer Sicht begegnet werden?

Wir brauchen Schulen und Universitäten, die mit internationalen Top-Ausbildungsstätten mithalten können. Wir brauchen aber vor allem auch Unternehmen, die als

Lehr- oder Weiterbildungsbetrieb Fachkräfte ausbilden. Die demografische Entwicklung stellt uns in diesem Kontext vor eine zusätzliche Herausforderung. Daher ist auch die Politik gefordert, dass Maßnahmen ergriffen werden, um Österreich für Top-Arbeitskräfte aus dem Ausland attraktiver zu machen. Dabei geht es auch um den Abbau von bürokratischen Hürden.

Wie begleiten die Raiffeisenlandesbank OÖ und die oberösterreichischen Raiffeisenbanken Unternehmen bei ihrer Entwicklung?

Raiffeisen Oberösterreich bietet nicht nur ein umfangreiches Netzwerk, jahrzehntelange Erfahrung und Know-how, unser Anspruch ist es auch, gezielt auf Rahmenbedingungen und Potenziale der Unternehmen einzugehen. Gemeinsam mit den Kunden entwickeln wir maß-

geschneiderte Lösungen – von der Kreditfinanzierung, Veranlagungen bis hin zu Förderungen, Exportfinanzierungen, Unternehmensnachfolgen oder Kurs- und Zinsabsicherungen. Darüber hinaus ist die Bereitstellung von Eigenkapital über unsere Private Equity-Schiene ein wesentliches Standbein der RLB OÖ.

Was ist den Unternehmen aktuell bei Finanzierungen wichtig?

Wesentlich ist ein einfacher, schneller Weg zu Finanzierungen. Das Tempo ist für Unternehmen in der Partnerschaft mit Banken entscheidend. Kurze Entscheidungswege sind wichtig, denn Finanzierungen werden ja nicht nur genutzt, um Wachstum zu fördern oder Investitionen zu tätigen, sondern auch um kurzfristige Liquiditätsbedürfnisse zu decken.

Wie unterstützen Sie Unternehmen bei Förderungen?

Die Auswahl und optimale Kombination der richtigen Förderungen erfordern Kompetenz und Erfahrung. Hier liegt auch eine unserer wesentlichen Stärken: Die RLB OÖ zählt österreichweit zu den wichtigsten Förderbanken, das bestätigen Jahr für Jahr die Rankings des AWS – des Austria Wirtschaftsservice. Dieses Know-how und das notwendige Netzwerk haben wir uns über viele Jahre aufgebaut und wird von unseren Kunden sehr geschätzt.

ANZEIGE

Raiffeisen Oberösterreich

WIR LÄSST UNTERNEHMEN ALLES ERREICHEN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisen-ooe.at/sicherunternehmen

WINTER

Tierisch warm

Natürlich, temperaturnausgleichend, robust, feuchtigkeitsregulierend und mehr: Das Haar- und Federkleid von Tieren hilft auch Menschen, wohligh durch den Winter zu kommen.

GABI CACHA



FOTO: PONDROCK/STOCK.ADOBE.COM

Wer an warme Kleidung denkt, der denkt meist auch an Wolle. Und wer an Wolle denkt, der denkt wohl am ehesten an das Schaf, genauer gesagt das Hausschaf. Zumindest hierzulande, wo dieses auch häufig zu finden ist. Als Lieferant warmer Wolle tritt aber auch das Alpaka auf den Plan und das zunehmend auch in Österreich.

Alpakas liefern „Vlies der Götter“

Alpakawolle verfügt über beeindruckende thermische Eigenschaften bei hohem Tragekomfort – und wird oftmals auch als „Vlies der Götter“ bezeichnet. Ihren Fasern wird eine seidige Oberfläche und dank ihrer Feinheit ein hohes Wärmeisoliervermögen bescheinigt. „Oft wird behauptet, die Faser sei hohl. Das stimmt aber nicht. Bei einem Durchmesser von nur 14 Tausendstelmmillimetern sind es einfach sehr viele Haare, die zu einem Faden versponnen werden. Damit ist extrem viel Luft darin und das hält dann auch warm“, sagt Wolfgang Putzinger.

Putzinger ist selbst Alpakazüchter, auf seinem

Bauernhof in Gaspoltshofen tummeln sich knapp 70 Tiere. Er ist auch Obmann der „Alpaca Association Austria (AAA)“: Den Verein haben fünf führende Zuchtbetriebe aus den Bundesländern Steiermark,

TIERISCHE FASERN



FOTO: KARINA BAUMGART/STOCK.ADOBE.COM

Zu den tierischen Fasern zählen Wolle, Haare, Federn und Seiden. Ersterer wird aus dem Fell von Säugetieren wie Schaf, Ziege, Alpaka oder Kaninchen gewonnen (siehe auch Seite 19). Wolle aus dem Fell von Tieren kann versponnen und verstrickt oder verwebt, oder in Form von Vlies oder Filz verwendet werden. Die deutlich gröberen Haare von Tieren (wie Rosshaar, Schweineborsten, Dachshaar) werden als Füllmaterial oder für Pinsel, Bürsten oder Besen verwendet. Textilien werden auch aus den von Insektenraupen erzeugten Seidenfäden hergestellt.

Salzburg und Oberösterreich ins Leben gerufen. Man wolle „Pionierarbeit für eine der hochwertigsten Naturfasern der Welt“ leisten.

Wolle für die „Grüne Erde“

Mit einem Faserprojekt für das Unternehmen „Grüne Erde“ ist der Verein auch auf einem guten Weg: Die Alpaca Austria Association beliefert das Unternehmen mit Alpakawolle. Mehr als 100 Alpakahalter aus dem deutschsprachigen Raum beteiligen sich an dem seit sechs Jahren bestehenden Projekt. „Im ersten Jahr haben wir mit etwa 300 Kilogramm Faser begonnen, seitdem haben wir es bis auf einen Spitzenwert von vier Tonnen gebracht“, berichtet Putzinger, auf dessen Betrieb alles zusammenläuft: Die Rohwolle der AAA-Tierhalter wird zentral gesammelt, kontrolliert und nach Qualitätsstufen sortiert. In einer Wollmühle in der Steiermark wird die Wolle gewaschen und getrocknet und schließlich

in Deutschland zu Vliesen und Decken verarbeitet. „Das Projekt ist einzigartig in Europa und wir sind extrem stolz darauf, dass wir das bekommen haben“, sagt Putzinger. Er ist überzeugt vom Produkt Alpakawolle, das als besonders wärmend gilt. „Man sagt, zwischen 14 und 20 Mal wärmer als Schafwolle“, so Putzinger. Ein anderer Vergleich macht deutlich, welche Nische „regionale Alpakawolle“ bekleidet: „In Österreich leben ungefähr 6000 oder 7000 Alpakas, in Südamerika sind es sechs Millionen“, weiß Putzinger.

Mit mehr Tieren als die Alpakazüchter kann der Österreichische Bundesverband für Schafe und Ziegen aufwarten: Gut 400.000 Schafe sind es diesem zufolge, die aktuell in Österreich gehalten werden. 23 Schafassen werden züchterisch betreut, die Wolle bleibt dabei stets ein Nebenprodukt. Sie ist ein natürlicher, nachwachsender Rohstoff, daraus gefertigte Kleidung kann durchaus als „Klimaschutz pur“ bezeichnet werden.

DAUNEN AUS OBERÖSTERREICH



FOTO: CACHA

Der Martinitag (11. November) ist vorbei und damit ein Großteil der Weidegänse verspeist. Ihr Federkleid aber kann weiterhin erfreuen: In Form von Bettdecken zum Beispiel, die zu 100 Prozent mit heimischen Daunen gefüllt sind. „Für eine Ganzjahresdecke braucht es 450 Gramm Daunen, das sind etwa 25 Gänse“, weiß Heidi Hebesberger, auf deren Betrieb die weiße Pracht gesammelt wird.

Gut schlafen im „Gänsekleid“

Wenn es um Wärmendes aus dem Tierreich geht, dann dürfen sie nicht fehlen: Daunen. Sie sind das feine, flaumige Untergefieder von Gänsen und Enten. Ihre Struktur ist dreidimensional und elastisch, zahlreiche feinste Verästelungen umschließen besonders viel Luft und speichern so die Wärme des Körpers. Daunen bilden eine sehr effektive Isolationschicht und werden nicht nur in Jacken, sondern auch in Bettdecken und Pölstern gerne genutzt. Hierzulande ist es Heidi Hebesberger, Obfrau der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Weidegans, die sich auch um die Verwertung von Daunen und Federn als reines Naturprodukt bemüht. Auf ihrem Betrieb in Nussbach gibt es nicht nur einen eigenen Schlachtraum, hier werden auch die Daunen und Federn der

TIERE UND WOLLARTEN

SCHURWOLLE: Schafe werden mindestens einmal pro Jahr geschoren. Die jährliche Wollproduktion eines Schafes liegt je nach Rasse bei zweieinhalb bis vier Kilogramm Schurgewicht.



MERINO: Als hochwertigste Schafwolle gilt die „Merinowolle“, die vom Merinoschaf kommt. Ihre Ursprünge hat die Rasse in den nordafrikanischen Hochebenen des Atlasgebirges.

ALPAKA: Alpakas stammen aus Südamerika. Ihre Wolle ist frei vom Wollfett Lanolin und feiner als Schafwolle. Bezeichnungen wie „Baby Alpaka“ oder „Royal Baby“ sind Qualitätsstufen der Wolle und haben nichts zu tun mit dem Alter der Tiere, die dafür geschoren werden.



KASCHMIR: Die Kaschmirziege kommt ursprünglich aus den zentralasiatischen Hochgebirgsregionen und zeichnet sich durch Unterhaare aus, die zu den feinsten aller Tierhaare zählen. Kaschmirwolle gilt daher auch als die edelste Wolle.



ANGORA: Angorawolle wird aus den langen Haaren des Angorakaninchens gewonnen. Die Angorafaser wird vor allem für Bettwäsche, Unterwäsche, Strumpfhosen und Decken verwendet.

MOHAIR: Als Mohair werden die Haare der Angoraziege bezeichnet. Aus Mohair wird Wolle gewonnen, aber es wird auch für die Herstellung von Teddybären und Puppenhaare verwendet.

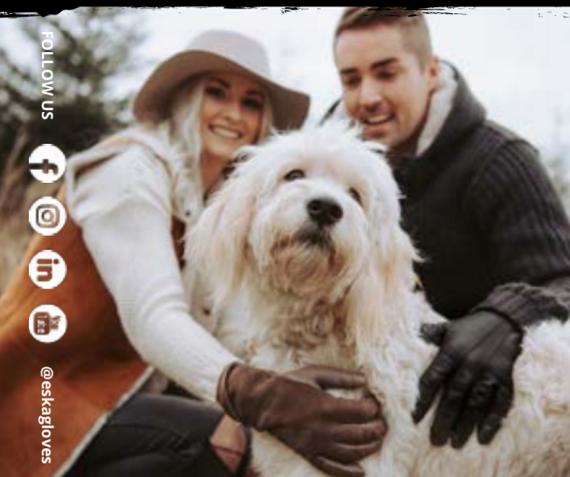
FOTOS: STOCKPHOTO MANIA, ZANNA, ALBINONI - STOCK.ADOBE.COM

Tiere gewaschen, getrocknet und sortiert. Gänsehalter aus dem ganzen Land können die flauschigen Nebenprodukte – Hauptprodukt ist natürlich das Gansfleisch – anliefern, Hebesberger lässt diese zu Decken und Pölstern verarbeiten.



eska
GLOVE REVOLUTION SINCE 1912

Perfekte Passform. Sorgfältige Materialauswahl.
WIR LIEBEN HANDSCHUHE, SEIT 1912.



FOLLOW US
@eskagloves

Unser gesamtes Sortiment an Wintersport-, Multifunktions- und Lederhandschuhen findet ihr bei ausgewählten Fachhändlern, in unserem Verkaufsshop oder im Onlineshop.



GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

2 Paar Handschuhe „Radiator GTX“ im Wert von je 179,90 Euro

Der Handschuh ist aufgrund der Primaloft Cross Core Isolation super warm und bequem. Dank der Gore-Tex- und Gore-Warm-Technologie ist er 100 Prozent wasser- und winddicht. Rutschfreier Griff wird durch die Hirschlederinnenhand versichert.

Kommentiere einfach unseren Beitrag:

- unter facebook.com/lustaufsland
- unter instagram.com/lustaufsland

Teilnahmeschluss: 3. Dezember 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

oberösterreichisches
volksBLATT

Ab 2024
NOCH MEHR
volksblatt!



- Täglich digital über unseren **E-Mail-Newsletter** unsere **digitale Tageszeitung**.
- In Echtzeit unter www.volksblatt.at alle Neuigkeiten im neuen **Oberösterreich-Newsportal**
- Unsere **Monatszeitung gedruckt** im Postkasten **in ganz OÖ**



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



Wahnsinn Kindergeburtstag

„Das sind keine Kindergeburtstage. Das sind Events.“
MARGIT ZIEGELBÄCK

„Die Kinder erwarten ein Programm und permanente Bespaßung.“
JOHANNA WIESINGER

„Alles muss immer mehr und mehr sein. Es ist zu viel.“
ANONYM

Topf schlagen und Blinde Kuh waren gestern. Heute braucht es ein Motto, Rund-um-die-Uhr-Bespaßung oder gleich einen Ausflug, um den Ehrentag der Sprösslinge zu feiern. „Das Kind wird zum Ausstellungsobjekt der eigenen Eitelkeit“, sagt Hirnforscher Gerald Hüther. Viele Eltern sind von diesem Wettbewerb überfordert.

ANNI PICHLER



FOTOS: KRISTIN GRÜNDER; ARIPI VECTOR; STOCK.ADRIBE.COM

Bekämpfe mit dem Lichtschwert die dunkle Seite der Macht, werde plötzlich Prinzessin, stolziere als Topmodel über den Laufsteg oder fahre als schrecklicher Pirat zur See. So will es das Programm heutiger Kindergeburtstage. Zumindest beim Kinderparty-Anbieter „crocodil events“ wirbt man so um die kleinen Stars und ihre Eltern. Kostenpunkt für

zwei Stunden Animation in den eigenen vier Wänden: 649 Euro. Darin ist aber „cooler Discosound mit Nebel und Lichteffekten“ als Abschluss schon inkludiert. Ober man spart sich den Aufwand zu Hause und lagert die Geburtstagsparty aus. Zum Beispiel in den „Jump Dome“ nach Linz, ein gefragter Fei-

er-Ort. Dort können die Kinder nach Lust und Laune zwei Stunden hüpfen und anschließend ausgepowert an einem der vielen Tische – die Idee haben schließlich mehr – das Geburtstagskind eine weitere Stunde bei Chips, Soletti, Saft und Torte hochleben lassen. Kostet 40 Euro pro Kind. Bei acht eingeladenen Kindern also 320 Euro. „Am Wochenende finden

zahlreiche solcher Partys statt, unter der Woche sind es weniger“, erzählt David Purrer, Operation Manager des Jump Dome.

Ein durchgetaktetes Programm und „Give-aways“

Und das macht Eltern und Kinder glücklich? „Ja“, sagt Purrer, „jedes Kind, das hier einmal eingeladen wurde, will seinen Geburtstag auch so feiern.“ Und die Eltern? „Für die ist es sehr entspannt. Sie brauchen nichts vorbereiten, nichts zusammenräumen und nach drei Stunden sind die Kinder so müde, dass sie bei der Heimfahrt im Auto einschlafen.“

„Die Eltern wollen ein ‚Komplett-Sorglos-Paket‘ und buchen unsere Angebote, damit ihnen die Arbeit abgenommen wird und die Kinder jede Menge Spaß haben“, sagt Bernard Zamakhovski, der Inhaber von „crocodil events“. Der Renner seien momentan Einhorn- und Paw-Patrol-Partys.

In der Wirtschaft ist dieser Trend jedenfalls angekommen. War früher eine „McDonalds-Party“ das Höchste der Gefühle, so bewerben sich heute die verschiedensten Unternehmen als Kindergeburtstagsanbieter: Tierparks und Museen, die Grottenbahn und der Lollipopark, der SportPoint und das Ars Electronica oder auch Einkaufszentren. Wer zu Hause feiert, kann sich Zauberer und Kinderschminkerin buchen, üppig dekorieren und ein durchgetaktetes Programm überlegen. Natürlich ausgerichtet auf ein Motto: Anna und

Elsa, Meerjungfrau oder Zauberfee für die Mädchen, eine Lego-, Superhelden- oder Ritterparty für die Jungen. Zum Abschluss gibt es ein Give-away, also ein Geschenk – aber nicht für das Geburtstagskind, sondern für alle eingeladenen Kinder. Von Hochzeiten kennt man sowas.

„Es darf kein normaler Kindergeburtstag sein“

Zugegeben: Nicht alle Kindergeburtstage werden derart groß gefeiert. Es gibt auch noch sowas wie „Inseln der Seligen“, sagt Anna Oppitz über die Geburtstagsfeiern am Land in ihrem Bekanntenkreis: „Jeder hat zu Hause gefeiert. Schon mit vorbereiteten Spielen, aber eher im Format Schatzsuche, Schnitzeljagd und Kasperltheater. Geschenke wurden vorher im Betrag von sieben bis zehn Euro ausgemacht.“

Dass es aber in den vergangenen Jahren immer mehr wurde, bestätigen alle Mütter (es sind auch in Sachen Kindergeburtstag meist die Mütter die Verantwortlichen). „Es hat sich vom ersten bis zum dritten Kind zugespitzt“, sagt Margit Ziegelbäck. Ihre Kinder sind 16, 14 und 9 Jahre alt. „Früher sind die Kinder einfach gekommen und haben gespielt, heute brauchen sie einen Moderator, der sie anleitet. Es darf kein normaler Kindergeburtstag sein, sondern es braucht ein Highlight, ein Event“, so Ziegelbäck. Was bei den Partys beginnt, geht bei den Geschenken weiter. Eines ihrer Kinder war im Jump Dome ein-

geladen: „Da fühlt man sich verpflichtet, den teuren Eintritt mit einem entsprechenden Geschenk zurückzugeben.“ Ähnliche Erlebnisse hat auch Johanna Wiesinger. Ihre Tochter feierte den sechsten Geburtstag. Während sie im Sandkasten spielten, kam ein Mädchen her und fragte, wann sie denn mit den Spielen beginnen würden. „Ich wusste nicht recht, was ich sagen soll. Die Kinder erwarten ein fixes

Programm und dauernde Bespaßung.“ Wiesinger erzählt auch von einer Mottoparty namens „Feuerwehrmann Sam“. Auf ihre Frage, ob das dem Kind gefällt, antwortete die Mutter „Das ist eher so mein Ding“. Oder kürzlich habe jemand nach einer Kinderschminkerin für den Geburtstag der dreijährigen Tochter gesucht. „Für eine Dreijährige? Ich habe schon das Gefühl, dass viel von den Eltern ausgeht“, sagt Wiesinger.

„Eltern wollen beweisen, was sie den Kindern alles bieten können“

„Die Einstellung zu Kindern hat sich verändert. Kinder sind heute Teil des eigenen Lebenskonzeptes und der eigenen Selbstverwirklichung“, sagt Gerald Hüther. Er ist einer der bekanntesten Hirnforscher Deutschlands und propagiert das „freie Spiel“, wenn Kinder also ohne Anleitung von außen unbekümmert ausprobieren und entdecken können und damit die „wichtigste Lernerfahrung“ machen. Wenn Kinder ihren eigenen Lernprozess gestalten und Lösungen selbst finden – wie viele Steine zum Beispiel ein Turm aushält, ohne dass er umfällt –, dann bilden sich im Gehirn neue Vernetzungen. „Wenn wir den Kindern die Möglichkeit rauben, mit spielerischer Leichtigkeit herauszufinden, wie etwas geht, erziehen

„Wenn kleine Kinder das schon gewohnt sind, wie soll das weitergehen?“
MARGIT GRANIG-EBNER

wir Kinder, die dieses Selbstwirksamkeitskonzept und die Fähigkeit, sich in neuen Situationen zurecht-

zufinden, nicht ausbilden“, sagt Hüther. Die ausufernden Geburtstagsfeiern „verführen das Kind dazu, sein Glück im Außen zu suchen, und enden in der Vorstellung, dass man nur dann ein toller Mensch ist, wenn man genügend Geld hat und sich das leisten kann“, sagt der Hirnforscher. Es gehe dabei weniger um die Kinder, sondern um die Verwirklichung der Eltern. „Die Eltern wollen beweisen, was sie ihren Kindern alles bieten können. So werden die Kinder zum Ausstellungsobjekt der eigenen Eitelkeit“, sagt Hüther. Die Erwartungshaltung wächst: bei den eigenen Kindern, die es im nächsten Jahr mindestens so toll haben wollen, und bei den anderen Kindern und Eltern, die sich derartige Feste nicht leisten können oder auch nicht wollen.

„Wenn Kinder schon solche Partys gewohnt sind, wie wollen die einmal ihren 30. Geburtstag, ihre Hochzeit oder andere Feste feiern? Das kannst du nicht mehr toppen“, sagt Margit Granig-Ebner. Auch eine andere Mama, die lieber anonym bleiben möchte, erzählt von Mottopartys, Vollbespaßung und übermotivierten Eltern. Und was sie dann sagt, klingt fast wie ein Hilferuf: „Alles muss immer mehr und mehr sein. Es ist zu viel.“

Ein neuer Gegentrend? Ja, bitte!

Wie wäre es, wenn wir einen Gang zurückschalten und uns wieder mehr den Kindern und ihren Bedürfnissen zuwenden, oder wie Gerald Hüther es ausdrückt: „Liebe ist das unbedingte Interesse an der Entfaltung des Kindes. Dazu muss man sich nicht selbst beson-

BÜCHER VON GERALD HÜTHER

Gerald Hüther ist einer der bekanntesten Hirnforscher Deutschlands. Er propagiert das „freie Spiel“, wenn Kinder also ohne Anleitung von außen ihren angeborenen Entdeckergeist und Lernwillen ausprobieren können. Er hat dazu zahlreiche Bücher geschrieben. Eine Auswahl:

Gerold Hüther
André Stern
Was schenken wir unseren Kindern?
Die Entdeckungsreise



ders toll darstellen.“ Übertragen auf die Kindergeburtstage heißt das: „Überlegen wir mit dem Geburtstagskind gemeinsam, was man Schönes machen könnte, damit die anderen Kinder sich freuen. Eine Schatzsuche im Garten oder Park zum Beispiel, bei der das Geburtstagskind selber Kleinigkeiten versteckt“, empfiehlt Hüther. Oder die Schatzsuche am Feld und im Stall und dabei entdecken, wo Eier und Mehl für den Geburtstagskuchen herkommen, wie bei Margit Ziegelbäck. Oder ein Give-away bei der Feier selbst basteln, wie bei Johanna Wiesinger. Oder Dosen-schießen, Sackhüpfen und ein Lagerfeuer, wie bei Margit Granig-Ebner.

Die Rückmeldungen der Kinder und Eltern lassen jedenfalls vermuten, dass diese Partys genauso glücklich machen, wenn nicht sogar glücklicher. „Andere Eltern fragen mich, wie wir das machen, dass die Kinder bei uns auch ohne Vollbespaßung eine Freude haben“, sagt Johanna Wiesinger. „Unsere Kinder hat unsere Art zu feiern stolz gemacht“, sagt Margit Ziegelbäck. Und Margit Granig-Ebner erzählt vom wahrscheinlich besten Feedback der Kinder und Gästekinder: „Es soll im nächsten Jahr genauso sein.“ Vielleicht ein neuer Gegentrend? Ja bitte.

Unsere Erde ist nicht erneuerbar. Energie schon.

Klimaneutral und unabhängig bis 2035.

Damit unsere Welt auch in Zukunft noch lebenswert bleibt, müssen wir uns und unsere Energie ändern. Deshalb stecken wir schon heute unsere Kraft in die Erzeugung erneuerbarer Energien.

energieabergut.at



Energie. **Aber Gut.**

ENERGIE AG

GESUNDHEIT

Gehen uns die Medikamente aus?

Fast 600 Arzneimittel sind in Österreich momentan Mangelware. Auch wenn die Regierung kürzlich mit den Wirkstofflagern eine wichtige Maßnahme umgesetzt hat: Mittel- und langfristig löst es das Problem der Engpässe nicht. Denn Europa ist von China und Indien abhängig. Dort wird billiger produziert.

ANNI PICHLER

Winterzeit ist auch Erkältungszeit. Kaum jemand kommt ohne Husten, Schnupfen oder Fieber über den Winter, die jährliche Grippewelle tut ihres dazu. Vor allem Kinder sind vor Viren und Bakterien nicht gefeit. Fiebersaft und Antibiotika müssen her – und die sind auf einmal Mangelware. Echt? In Österreich, unserem Hochversorgungsland? Eine Situation, die man sich bisher nur schwer vorstellen konnte. Und doch bewies der vergangene Winter anderes. Fieber-senkende Medikamente und bestimmte Antibiotika waren in einigen Apotheken nicht mehr zu haben. Weil diese Arzneimittel die breite Bevölkerung und vor allem auch die Versorgung von Kindern betreffen, wurde das Problem erstmals auch in der Öffentlichkeit deutlich sichtbar.

Medikamenten-Engpässe werden mehr

Ein neues Phänomen ist das nicht. Allerdings hat das Ausmaß von Lieferengpässen in den vergangenen zwei Jahrzehnten stark zugenommen. Von 2000

Medikamente werden immer billiger

Verbraucherpreisindex und Medikamentenpreisindex klaffen auseinander. Während der Verbraucherpreisindex steigt, fallen die Preise für Arzneimittel. Eine fiktive Arzneimittelpackung, die 1996 noch 10 Euro kostete, kostete 2022 nur mehr 6,17 Euro. Gesetzliche Bestimmungen verhindern eine automatische Inflationsbereinigung. Sonst würde der Preis dieser fiktiven Arzneimittelpackung bei 17,02 Euro liegen.



FOTO: ROBERT POORTEN - STOCK.ADOBE.COM

bis 2018 gab es in Europa laut der „Gesundheit Österreich GmbH“, dem nationalen Forschungs- und Planungsinstitut für das Gesundheitswesen, einen 20-fachen Anstieg an Lieferengpässen.

Aktuell sind in Österreich laut Bundesamt für Sicherheit im Gesundheitswesen (BASG) 568 Arzneimittel gar nicht oder nur eingeschränkt verfügbar. Für die Versorgung der Patienten muss das zwar noch keinen Engpass bedeuten, weil Apothekerinnen und Apotheker sich mit unterschiedlichen Maßnahmen behelfen (siehe Infokasten unten). Jedenfalls heißt es aber einen erheblichen Mehraufwand. „In den Wintermonaten kümmert sich teilweise eine Vollzeitkraft ausnahmslos um die aufwändige Suche nach verfügbaren Medikamenten bzw. um alternative Präparate. Nur durch diesen Einsatz werden Lieferengpässe in der Regel zu keinen Versorgungsengpässen“, sagt Ulrike Mursch-Edlmayr, Präsidentin der österreichischen Apothekerkammer.

„Wirkstofflager“, um wichtige Medikamente herzustellen

Schien sich die Bundesregierung im vergangenen Winter dem Medikamentenmangel noch machtlos ausgeliefert, gibt es für die heurige Erkältungssaison zumindest eine kurzfristige Lösung. Anfang November einigten sich Bundesregierung und der Pharmagroßhandel auf die Schaffung von sogenannten „Wirkstofflagern“, also die Einlagerung von Wirkstoffen, mit denen in Apotheken wichtige Medika-

mente selbst hergestellt werden können. Das Lager umfasst Zutaten für gängige Antibiotika und für Medikamente gegen Erkältungssymptome. Bei Lieferausfällen werden die Wirkstoffe von 23 Standorten in ganz Österreich an die Apotheken verteilt. „Ein nützliches Werkzeug für Apothekerinnen und Apotheker, um bestimmten Lieferengpässen bei Medikamenten entgegenzuwirken“, sagt Mursch-Edlmayr.

„Apothekerpreise“ sind längst Vergangenheit

Zudem wurde auch ein „Infrastruktursicherungsbeitrag“ vereinbart. Damit erhalten Pharmahändler vorübergehend für ein Jahr 28 Cent für Medikamente, die weniger als 3,93 Euro kosten, um zu verhindern, dass diese vom Markt verschwinden.

„Eine Maßnahme, die in die richtige Richtung geht, aber noch nicht das ganze Problem behebt. Ziel muss sein, dass der Infrastruktursicherungsbeitrag in ein Dauerrecht überführt wird“, sagt Roland Huemer, Vorstandsvorsitzender des Pharmaunternehmens „Richter Pharma AG“ mit Sitz in Wels. „Zudem sind Arzneimittelpreise in Österreich seit Jahren rückläufig. Zwei Drittel aller Arzneimittel, die der pharmazeutische Großhandel heute liefert, betreffen die Basisversorgung für die breite Bevölkerung, wie Schmerzmittel, Antibiotika und Herzkreislauf-Medikamente und liegen im sehr günstigen Preissegment. Was es braucht, sind inflationsangepasste Preise und Spannen“, sagt Huemer. Mittel-

EIN LIEFERENGPASS IST NOCH KEIN VERSORGENGSPASS

Ein Lieferengpass tritt dann ein, wenn die Nachfrage nach Medikamenten das Angebot übersteigt. So kann beispielsweise temporär die Nachfrage unerwartet höher sein. Auch Probleme in der Lieferkette können der Grund sein, weil durch eine geringe Anzahl von Lieferanten bzw. Herstellern die Lieferkette weniger resilient ist. Auch Qualitätsprobleme, etwa durch Verunreinigungen bei der Herstellung, können Ursache sein. Oder aber Unterbrechungen beim Transport, wie es 2021 der Fall war, als ein Schiff den Suezkanal blockiert hat.

Gibt es Lieferschwierigkeiten, können die Apotheken auf ein Genericum, also ein Nachahmerpräparat mit gleichem Wirkstoff, zurückgreifen, ein Arzneimittel in einer anderen Apotheke oder im Ausland beschaffen oder aber das Medikament im apothekeneigenen Labor selber („magistral“) zubereiten. Mit Letzterem werden pro Jahr knapp drei Millionen Arzneimittel hergestellt. Mit diesen Maßnahmen kann teilweise verhindert werden, dass aus Lieferengpässen keine Versorgungsengpässe werden.

Wo die Wirkstoffe für Medikamente herkommen

Für die Produktion der Wirkstoffe sind Zulassungen erforderlich. Diese werden zu fast zwei Drittel (63 %) in Asien gehalten, davon 41 % in Indien und 13 % in China, der Rest entfällt auf andere asiatische Länder. Nur 33 % der Wirkstoffzulassungen werden von europäischen Standorten gehalten.

1 % Rest der Welt

33 % Europa

63 % Asien, davon:

13 % China

41 % Indien

QUELLE: WIRKSTOFFSTUDIE 2020, PROGNERIKA, GRAFIK: LUSTLAUFSLAND

PENICILLIN AUS TIROL

Penicilline sind die führende Kategorie von Antibiotika. Weltweit gibt es fünf Werke für Penicilline.

Vier stehen in China, eines in Österreich: Die Firma Sandoz in Kundl in Tirol ist der einzige vollintegrierte Penicillin-Produktionsstandort in Europa, wo also vom Wirkstoff bis zur Tablette alles an einem Standort hergestellt wird.

In den vergangenen zwei Jahren wurde das Werk modernisiert. Am 10. November 2023 wurde die neue Anlage in Betrieb genommen. 150 Millionen Euro kostet die Anlage, 50 Millionen davon finanziert der Staat Österreich.

fristig werde kein Weg an höheren Arzneimittelpreisen vorbeiführen, denn die sogenannten „Apothekerpreise“ seien längst Vergangenheit.

Die Produktion zurück nach Europa holen?

Apropos Preis: Dieser ist wohl wieder einmal der Kern des Problems. Von anderen Branchen – nehmen wir nur die Lebensmittelproduktion her – wissen und kennen wir zu gut, dass die Produktion immer dann abzuwandern droht, wenn woanders billiger produziert werden kann.

In der Arzneimittelherstellung war Europa bis in die 1950er-Jahre global führend. In den 1960er-Jahren begannen die Schwellenländer Indien und China mit dem Aufbau pharmazeutischer Produktionskapazitäten, um den Eigenbedarf zu decken und – paradoxerweise – unabhängiger von anderen Ländern zu werden. Indische und chinesische Hersteller wurden auf dem Weltmarkt wettbewerbsfähiger. Der Preisdruck in den westlichen Ländern

hatte zur Folge, dass die globale Arzneimittelproduktion immer mehr nach Asien verlagert wurde.

Noch im Jahr 2000 kamen 60 Prozent der Wirkstoffe aus Europa und etwa ein Drittel aus Asien. Heute hat sich das ziemlich genau umgekehrt: Gut 60 Prozent kommen aus Asien, ein Drittel aus Europa (siehe Grafik oben). Zudem hat sich in den asiatischen Ländern die Produktion konzentriert, was bedeutet, dass es bei vielen Wirkstoffen nur mehr ein oder zwei Hersteller überhaupt gibt. Die Folge: Eine sehr fragile Versorgungskette.

Die langfristige Lösung heißt also Rückverlagerung der Produktion nach Europa. Bestehende Initiativen gibt es. Zum Beispiel die Expansion der Penicillinproduktion in Kundl, die vor eineinhalb Wochen ihren Betrieb aufgenommen hat (siehe Infokasten rechts). Die lokale Produktion ist aber teurer. Und wie in anderen Branchen wird es auch in der Arzneimittelproduktion darauf ankommen, wieviel Österreich und wieviel die Bevölkerung dafür bereit ist zu zahlen.

Geldbörse und Klima schützen

Der Einkauf daheim schützt nicht nur das Klima, sondern auch die Geldbörse. „Wer heimische Lebensmittel einkauft, kauft mit Hausverstand“, unterstreicht ÖÖVP-Landesgeschäftsführer Florian Hiegelsberger die Bedeutung regionaler Produkte. Mit dem Griff zu regionalen und saisonalen Produkten entscheide sich ein Konsument bewusst für den Schutz von Geldbörse, Klima und Wohlstand in Oberösterreich.



Florian Hiegelsberger (l.) betont die Bedeutung heimischer Lebensmittel beim Einkauf.

Speziell die überzüchtete Agrarindustrie und deren Streben auf den Weltmarkt haben eine hohe Teuerung in den jeweiligen nationalen Regalen zur Folge, so eine EU-weite Analyse. „Genau das wollen wir in Oberösterreich nicht. Wir treten entschlossen für den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft ein und appellieren an die Konsumenten, diesen Weg mitzugehen“, be-

importierte Erdbeeren außerhalb der Saison im Vergleich zu heimischer saisonaler Ware einen zehnfachen Klimaschaden. „Das Angebot an Lebensmitteln bei uns in Oberösterreich ist das ganze Jahr über sehr vielfältig und jeder findet Obst, Gemüse und viele weitere Produkte ganz nach seinem Geschmack. Wir müssen uns bewusst machen, welchen Stellenwert die heimische Landwirtschaft für die gesamte Wertschöpfung einer Region hat. Das geht weit über rein ökologische Gesichtspunkte hinaus. Der Konsum heimischer Erzeugnisse sollte in Zeiten globaler Transportprobleme bewusst verstärkt werden“, so Hiegelsberger. Aber nicht nur das Klima wird geschützt, sondern auch der Wohlstand im Land. Denn: Jeder zehnte Arbeitsplatz in Oberösterreich kann durch den Griff zu heimischen Lebensmitteln gesichert werden. ANZEIGE

WIRTSCHAFTS-LANDES-RAT VON OBERÖSTERREICH

INDUSTRIELAND OÖ ERSTMALS UNTER DEN TOP 20 IN DER EU.

Oberösterreich ist erstmals unter die Top 20 der Industrieregionen der EU aufgestiegen. Damit zählt unser Bundesland zu Spitzenaufsteigern des aktuellen RCI-Industrieregionen-Rankings der EU. Mit diesem Rückenwind wollen wir Oberösterreich im Wettbewerb der Regionen noch weiter voran bringen: Denn nur so können Arbeitsplätze und Wohlstand in unserem Land erhalten und ausgebaut werden.

Mehr Infos: www.wirtschaftslandesrat.at

ober österreich

Festliche Mode für das Weihnachtsfest

Die Adventzeit steht vor der Tür und damit die Zeit der festlichen Feiern und Partys. Und was ist das perfekte Geschenk für meine Liebsten? Schöne Mode und Trends sind also gerade jetzt gefragt. Schicke Kleider, Hosenanzüge und Kombis passen perfekt für die Weihnachtsfeier und alle anderen Events. Schwarz ist für festliche Outfits ein Evergreen, zeigt sich aber



FOTOS: FUSSL

Edle Mode für ein stimmungsvolles Fest

gerne mit glitzernden Details und in Kombination mit den trendigen Edelsteinfarben. Ein schickes Kleid gehört wohl in jeden Kleiderschrank. Außerdem können diese je nach Anlass mal edel, mal lässig gestylt werden. Mit Blazer geht's auf die Party, kombiniert mit einem kuscheligen Gilet und Stiefeln entsteht ein komfortabler Alltagslook.

Bei den Männern spielen Hemden eine große Rolle, kleine Musterungen geben den Ton an. Dazu werden leichte Strickpullis und Westen in uni oder Meleoptik kombiniert. Wenn's schicker sein soll, ist man als Mann mit einem komfortablen Sakko mit lässigem Touch in Grau- oder Blautönen perfekt gekleidet.

Modische Geschenkideen

In der Weihnachtszeit werden in den Filialen der Fussl Modestraße zahlreiche Geschenkideen präsentiert. Ob lässiges Hemd, schickes Kleid oder sinnliche Dessous: Mode macht immer Freude, vor allem wenn man diese selbst aussuchen darf. Die Fussl-Geschenkkarte trifft sicher jeden Geschmack und ist die beste Art Freude zu schenken: In der edlen und natürlich kostenlosen Verpackung das perfekte Geschenk unter dem Weihnachtsbaum. ANZEIGE



Beschenkte können sich mit Geschenkkarten das modische Lieblingsstück dann selber aussuchen.

Jean Carriere

Weste 45,99

Hemd 35,99

Chino 59,99



Gönn' dir was Schönes!

FUSSL

Modestraße

FUSSL.AT



Mehr Trends entdecken:

