

GENAU GESCHAUT

Es geht um die Wurst

Anlässlich des Bratwürstelsonntags hat Lust aufs Land wieder genau geschaut: Verschiedene Bratwürstel sowie vegetarische Imitate wurden unter die Lupe genommen, blind verkostet und bewertet. THOMAS MURSCH-EDLMAYR

BRATWÜRSTELSONNTAG

Damals haben Fleischhauer Bratwürstel

an ihre Kunden als Geschenk ins Haus

geliefert. Es könnte aber auch damit zu

tun haben, dass die Adventzeit früher

eine strenge Fastenzeit war. Deswegen

ordentlich über die Stränge geschlagen

und "gesündigt". Eine mögliche weitere

Erklärung: Da Bauern früher im Winter

nicht alle Tiere durchfüttern konnten,

wurden viele zuvor noch geschlachtet.

Das Fleisch wurde unter anderem zu

Würsten verarbeitet.

wurde an diesem Tag noch einmal

er erste Adventsonntag wird seit Mitte des 19. Jahrhunderts traditionell als "Bratwürstelsonntag" bezeichnet. Über die genaue Herkunft dieses Brauches gibt es unterschiedliche Überlieferungen (siehe Infokasten). Fest steht, dass es sich bei dieser Tradition in gewisser Weise um ein oberösterreichisches Spezifikum handelt. In keinem anderen Bundesland sonst ist dieser Brauch so stark verankert. Heutzutage begleiten uns Bratwürstel durch die gesamte Vorweihnachtszeit. Sie sind eine beliebte Speise auf den Advent- und Weihnachts-

märkten im ganzen Land. So werden im Dezember 50 Prozent mehr Bratwürstel vermarktet als in anderen Monaten. Bei vier von zehn Familien kommt die Bratwurst auch am Heiligen Abend auf den Festtagstisch. Das hat mit dem Ende der Fastenzeit im Advent zu tun, die es heute de facto nicht mehr gibt. Damals wurden sie "Mettwürste" genannt, da sie erst nach der Weihnachtsmette verzehrt wurden. Was sich über die Jahre

jedoch kaum verändert hat, sind die Beilagen: Die klassische Zubereitung erfolgt mit Sauerkraut, Erdäpfelschmarrn, Senf und einer Scheibe Schwarzbrot.

Herstellung genau geregelt

Die Herstellung von Bratwürsten ist im österreichischen Lebensmittelbuch festgelegt. Die traditionelle Bratwurst wird entweder aus einer fein emulgierten Fleischmasse, dem sogenannten Brät, oder aus mehr oder weniger grob geschroteten Fleisch- und Speckstückchen erzeugt. "Schulter

> und Bauch sind das klassische Fleisch dafür, denn nur wenn man etwas Gutes hineingibt, kommt auch etwas Gutes heraus", erklärt Willibald Mandl, Bundesinnungsmeister für das Lebensmittelgewerbe und selbst Fleischhauer. Zusätzlich werden Bratwürstel mit diversen Gewürzen verfeinert und meist mit Kochsalz gesalzen. "Jede Bratwurst schmeckt anders, da jeder Fleischer seine eigene Rezeptur verwendet, die meist

über Generationen weitergegeben wurde", so Mandl. Bratwürstel gibt es sowohl in roher als auch vorgebrühter Variante und sie werden traditionell in Schaf- oder Schweinedärme gefüllt und für den Verzehr gegrillt oder in Fett gebraten.

Das steckt in "Wurst"-Imitaten

Verkostet wurden aber nicht nur traditionelle Bratwürste, sondern auch vegetarische Alternativen. Sie sehen (fast) so aus wie Bratwürstel, werden auch so bezeichnet, schmecken jedoch nicht so und sind nach der Definition im Lebensmittelcodex de facto auch keine. Die Bratwurst-Imitate stehen teilweise neben den originalen Produkten im Regal und konkurrieren mit diesen. Vergangenes Jahr wurden im EU-Parlament mehrere Abänderungsanträge eingebracht, um den Schutz der Originale vor den Imitaten zu verbessern. Da diese jedoch abgelehnt wurden, dürfen vegetarische bzw. vegane Bratwürstel weiterhin als solche bezeichnet werden.

Das Angebot an veganen bzw. vegetarischen Fleischalternativen nimmt stetig zu. Experten sehen großes Potenzial bei den verschiedenen Fleischersatzprodukten. Die Wurst-Imitate richten sich aber nicht ausschließlich an Veganer oder Vegetarier. Vielmehr sind Flexitarier die Zielgruppe - sie essen Fleisch, aber nicht so oft. Alternativen suchen sie in Produkten, die zumindest so aussehen wie Fleisch. Wer aber der Meinung ist, dadurch gesünder und ökologisch nachhaltiger zu leben, muss genauer hinschauen. Dafür lohnt sich vor allem

bei verarbeiteten Produkten, sehr lang (ausgenommen Hermann Fleischlos, der seine vegetarischen Bratwurst-Alternative auf Basis von Kräuterseitlingen erzeugt). Bei allen anderen Wurst-Imitaten ist die Hauptzutat Wasser,

gefolgt von Eiweißer-

satz. Damit das Ganze

<u>Schweinefle</u>

Osterreichs

dann schlussendlich in Geschmack, Optik und Konsistenz zumindest etwas einer Bratwurst ähnelt,

ein Blick auf die Zutatenliste. Die ist, wie generell

"Nur wenn man etwas

Gutes hineingibt,

Gutes heraus."

kommt auch etwas

FLEISCHERMEISTER WILLIBALD MANDL

mittel für die Konsistenz, Farbstoffe und Aromen für den Geschmack und Säureregulatoren sowie Konservierungsmittel für die Haltbarkeit.

Ein vor Kurzem durchgeführter Store-Check von "Ökotest" über Veggie-Würstchen fällte ein ver-

> nichtendes Urteil: In 18 von insgesamt 20 getesteten Würsten waren Spuren von Mineralöl (!) enthalten, zudem in den meisten Fällen ein hoher Salzgehalt. Bleibt noch der Preisvergleich: Dieser ist bei Imitaten im Vergleich mit traditionellen Bratwürsten auch überall vieles

wurscht ist was in der Wurst ist.

muss mit Lebensmitteltechnologie und Zusatzstoffen nachgeholfen werden: Emulgatoren und Verdickungs-

Früher wurden Bratwürstel nur am ersten Adventsonntag und am Heiligen Abend serviert.

höher. Hier zeigt sich wieder einmal, dass es nicht

Eferdinger Landl: Vom Bauern direkt ins Geschäft



Manfred Schauer mit den Landl-Erdäpfeln

Die Direktvermarktung der Bauern an die Lebensmittelgeschäfte nimmt zu. Als Pioniere gelten die Eferdinger Landl-Bauern. Mit der Marke "Eferdinger Landl-Erdäpfel" beliefern sie direkt die Lebensmittel-Geschäfte. Obmann Manfred Schauer über Ziele, Sortenvielfalt und Trends:

Was ist das Ziel der Bauerngemeinschaft?

SCHAUER: Das oberste Ziel sind angemessene Preise für die Bauern. Beim Eferdinger Landl-Erdapfel wird die gesamte Vermarktung von uns Bauern übernommen, somit erhöht sich die Wertschöpfung für unsere Familienbetriebe.

Die Sortenvielfalt wird großgeschrieben?

Im Eferdinger Landl wachsen 60 verschiedene Sorten. Jene Sorten im Geschäft werden bei mehreren Geschmackstests ausgewählt. Unser Ziel: Nicht der Ertrag, sondern der Geschmack spielt die Hauptrolle.

Wird der Trend zu Regionalität zunehmen?

Aus der Region für die Region muss das Ziel sein. Die Konsumenten werden mehr nach heimischem Gemüse - direkt vom Bauern - nachfragen. Dadurch profitieren der Konsument, der Bauer und nicht zu vergessen die Umwelt.

Adventzeit ist Bratenzeit

Gemütliches Beisammensein im Kreise der Familie oder Freunde gehört genauso zum Fest wie der schmackhafte Duft und der Genuss eines Gustino Schweinsbraten mit Natursaftl, Semmelknödel und gedünstetem Gemüse.

So wird der Braten knusprig

Gustino Schweinefleisch mit heimischer Herkunftsgarantie und bester "Fleischbeschaffenheit" sollte möglichst frisch und

nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb 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 geschröpfte Schwarte circa zehn Minuten knusprig braten. Anschließend das Gustino-Bratenstück etwas rasten



Saftiges Geschmackserlebnis mit Gustino

Kosterei: Bratwurst im Test

von bäuerlichen Erzeugern, regionalen Fleischhauern, industriellen Fleischereibetrieben, Eigenmarken des Lebensmitteleinzelhandels sowie vegetarischen Alternativen - nach Optik, Geruch, Geschmack sowie Harmonie subjektiv beurteilt. haben die drei vegetarischen Bratwürste.

Lust aufs Land hat eine Jury von sechs Personen zur anonymen Verkostung Die Auswahl wurde zufällig aus dem Angebot gängiger Produkte getroffen. Es gebeten. Dabei wurden die Unterschiede von zehn verschiedenen Bratwürsten – wurde keine Aktionsware gekauft. Die Inhaltsstoffe, das durchschnittliche Ergebnis sowie der Preis wurden für jede Bratwurst unten wiedergegeben. Auf dem ersten Platz landete ein bäuerlicher Produzent. Am schlechtesten abgeschnitten

| | Familie Strauss | Greisinger GmbH | Fleischmanufaktur Hackl | Fleischerei Fürst | Radatz GmbH | Clever | Spar Natur Pur | Hermann Fleischlos | Veggie Spar | Die Ohne Bratwurst |
|---|--|---|---|---|--|---|---|--|--|--|
| Inhaltsstoffe laut Hersteller- angaben | 92 % Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Ge- würze, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker, Mononatriumgluta- mat, Dextrose, Aroma, Kräuter, natürliches Zitronenöl, Stabilisato- ren Di-, Triphosphate. Unter Schutzatmosphä- re verpackt. | 95 % Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürzex- trakte, Gewürze, Stabi- lisator: Diphosphate, Geschmacksverstärker. Mononatriumgluta- mat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Natur- darm (vom Schaf) | 95 % Schweinefleisch und Speck aus Ober- österreich, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Gewürzektrakte, Stabi- lisator: Diphosphate E450, Zitronenöl, Anti- oxidationsmittel E300, Aroma | Schweinefleisch aus der Region, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze und Kräuter (Weitere Inhaltsstoffe konn- ten auf Anfrage leider nicht genauer eruiert werden.) | 87 % Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Sta- bilisator: E450; Ge- schmacksverstärker: E621; Kräuter, Schaf- saitling. Gluten- und laktosefrei. Kann Spu- ren von Senf und Selle- rie enthalten. | Schweine- und Rinder- fleisch (95 %), Speise- salz, Wasser, Gewürze, Kräuter, Zucker, Stabi- lisator: Diphosphate; Dextrose, Konservie- rungsstoff: Natriumni- trit; Schafsaitling. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Her- gestellt von Radatz | 98 % Schweine- und Rindfleisch, Salz unjo- diert, Säureregulator: Natriumcitrat; Gewür- ze, Dextrose, Zucker, Zitronenschalen, Schaf- saitling; hergestellt von Hütthaler KG | Kräuterseitlinge 62 %, Wasser, Rapsöl, ge- trocknetes Hühnerei- Eiweiß, Reis gekocht (Wasser, Reis), Salz, Karamell, getrocknetes Hühnerei-Eigelb, Ge- würze (enthält Senf- saat), Honig, Knob- lauch, Zitronenschale getrocknet | Wasser, Sonnenblumenöl, 11 % Hühnerei-Eiweiß, Milch, glutenfreie Haferfaser, Salz unjodiert, Milcheiweiß, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Methylcellulose, Natriumalginat; Gewürze, Gewürzextrakte, Zucker, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisator: Calciumlactat, natürliches Aroma. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. | Trinkwasser, Sonnenblumenöl, 11 % Hühnerei-Eiweiß, Milch, Haferfaser, Speisesalz unjodiert, Milcheiweiß, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Mehylcallulose, Natriumalginat; Gewürze, Gewürzextrakte, Zucker, Oextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Sabilisator: Calciumlactat, natürliches Aroma. Kann Spuren von Senfund Sellerie enthalten. |
| Optik | 00000 | •••• | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | ••••• | ••••• | •••• | •••• |
| Geruch | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | ••••• | 00000 |
| Geschmack | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | ••••• | 00000 |
| Konsistenz/ Mundgefühl | 00000 | 00000 | 00000 | 00000 | •••• | 00000 | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• |
| Preis pro kg | EUR 14,50 | EUR 9,98 | EUR 16,30 | EUR 12,90 | EUR 11,27 | EUR 8,03 | EUR 16,63 | EUR 28,06 | EUR 17,09 | EUR 19,94 |

GUSTINO Das Tierwol

Wo gibt's **GUSTINO**

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, **Köttstor-fer** - Linz, **Leibetseder** - Rohrbach, Riedau, Neumarkt, Waizenkircher Engelhartszell, Taufkirchen/Pram, S arting, Schärding, Zell/Pram, Peu bach, **Pöppl -** Andorf, **Schnabler** aun, Strasser - Bad Schallerbach Strasser - Sattledt, Wegschaider - Linz, Steyregg, Mauthausen und

Lebensmittelhandel - Selbstbedie nungstheke: Lidl

C+C Abholmärkte: Transgourmet - Marke VONATUR, Metro - Marke Voralpenlandschwei

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe VII/2021 der BauernZeitung OÖ | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Linz. In Ko straße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 842), Anna Sophie Luegmair (828), Elisabeth Hasl, Anni Pichler; Grafik: Lydia Fleischanderl (DW 826), Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechthaler (DW 827), Ivana Zivkovic (DW 823) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41-816, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.at | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufsland.at; Geschäftsführung/Agenturleitung: Franz König. Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit "Anzeige" gekennzeichnet. Unentgeltliche PR-Artikel mit "Werbung". | Druck (Herstellungsort): Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | Verlagsort: 4020 Linz. "Lust aufs Land" ist eine Gratiszeitung an 490.000 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 23. November 2021. Verteilt durch Post AG.

2 | LUSTaufoLAND | NOVEMBER 2021 NOVEMBER 2021 | LUSTauf*LAND | 3



este Qualität zum kleinen Preis. Was wie eine Werbebotschaft des Lebensmitteleinzelhandels klingt, ist bittere Realität ür die heimischen Bäuerinnen und Bauern. Während von ihnen Top-Produkte gefordert und erzeugt werden, streifen andere die damit verbundene Wertschöpfung ein. Das zeigt

eine aktuelle Studie des Wirtschaftsforschungsinsti tuts (Wifo). Ein Beispiel: Kauft ein Konsument Lebensmittel im Wert von hundert Euro ein, bleiben dem Landwirt davon letztlich vier Euro übrig! Die Wertschöpfung der Landwirtschaft am Bruttoinlandsprodukt Österreichs ist innerhalb der vergangenen 15 Jahre um ein Zehntel gesunken, und zwar von

GÜTESIEGEL Unsere Sorgfalt. Unser Siegel. Erleben Sie den Unterschied. Rindfleisch für Kenner

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regioner und Tourismus

0,9 auf 0,8 Prozent (%). Andere Branchen konnten laut Studie dagegen an Wertschöpfung zulegen.

Bauern: Die Verlierer der Wertschöpfungskette Agrargüter

Die ureigenste Aufgabe der Landwirtschaft ist es, Lebensmittel zu produzieren. Das tut sie - und wie. Seit Jahrzehnten verbessert man sich dabei kontinuierlich in Qualität und Menge. Das brachte zuletzt ein Plus von knapp zehn Prozent in der Wertschöpfungskette "Agrargüter, Lebensmittel und Getränke" ein. Innerhalb dieser schrumpfte aber der verhältnismäßige Anteil. Seit 2005 hat die Landwirtschaft hier knapp drei Prozent eingebüßt und hält nunmehr bei

Ein deutlicheres Wertschöpfungsplus konnten dagegen die anderen Glieder der Kette (Einzelhandel, Verarbeitungsbetriebe, Gastronomie etc.) einfahren. Satte 44 % waren es etwa beim Einzelhandel, fast 50 % in der Gastronomie (siehe Grafik). Darum sei auch die Bedeutung der Landwirtschaft trotz zehnprozentigem Wertschöpfungsplus insgesamt gesunken: "Die scharfe Konkurrenz auf den internationalen Agrargütermärkten und die anhaltende Produktivitätsentwicklung ermöglichen real sinkende Agrargüterpreise. Zuwächse in der Erzeugung von Agrargütern sind damit schwerer erzielbar", erklärt Wifo-Experte Franz Sinabell.

Laut ihm bleiben den landwirtschaftlichen Betrieben nur zwei Optionen: "Entweder sie konzentrieren sich auf die Produktion von Agrargütern und müssen dann eine Wachstums- und Kostenreduktionsstrategie verfolgen oder sie entwickeln Produkte, in denen auf andere Weise Wertschöpfung erzielt wird." Frei übersetzt: wachsen oder spezialisieren.

Genau hier hackt Oberösterreichs neue Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger ein: "Die Notwendigkeit zum Wachstum wird den Bäuerinnen und Bauern aber immer wieder zum Vorwurf ge macht." Schon jetzt werde die Landwirtschaft als zu industrialisiert und zu wenig auf Tierwohl bedacht dargestellt. Immer größere Betriebe können daher nicht die Lösung sein. Stattdessen fordert Langer-Weninger vom Handel ein Ende der Aktionitis, mehr Fairness und eine verlässliche Qualitätspartnerschaft - schließlich werbe und bekenne man sich laufend zur nachhaltigen bäuerlichen Landwirtschaft. "Heimische Spitzenqualität mit unzähligen Mehrleistungen gibt es nicht zum Weltmarktpreis", stellt die neue Agrarlandesrätin unmissverständlich klar und fordert Kostenwahrheit für die qualitativ hochwertigen Agrarerzeugnisse, die zu wertvollen Lebens-

Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger

Heimische Spitzenqualität mit unzähligen Mehrleistungen kann es nicht zum Weltmarkt-

mitteln veredelt werden. "Die Preise für unsere Betriebsmittel sind zuletzt stark gestiegen. Wir können aber nicht selbst an der Preisschraube drehen, um unsere Gewinnspannen zu erhöhen. Bei vielen Produkten ist unser Anteil an der Wertschöpfung so gering, dass wir oft nicht von Preiserhöhungen profitieren", so Langer-Weninger. Im Gegensatz zu vielen anderen Branchen, bei denen derartige Kos-

tensteigerungen an die Endkunden weitergegeben werden können. Welche Auswirkungen bereits kleine Veränderungen im Konsumverhalten haben, beweist eine Szenario-Analyse des Wifos. Dafür wurde angenommen, dass der Import von Agrargütern um ein Prozent verringert wird und die Inlandsnachfrage im selben Ausmaß steigt. Das Ergebnis: Plus 70 Millionen Euro Wertschöpfung, wobei 13 Millionen auf Oberösterreich entfallen. Dadurch würden zusätzlich 3100 Personen österreichweit und 600 im Land ob der Enns Beschäftigung finden. Berücksichtigt man auch den Effekt einer Nachfrageausweitung nach inländischen Lebensmitteln, so ergibt das eine zusätzliche Wertschöpfung von 25 Millionen Euro in Oberösterreich und 141 Millionen Euro auf nationaler Ebene.

Doppelgold für die Gmundner Molkerei

Nach einem Jahr Pause fand heuer die 33. Auflage der World Cheese Awards in Oviedo (Spanien) statt. Für die Gmundner Molkerei gab es insgesamt sieben Medaillen. Mit den World Cheese Awards 2021 wurden aus über 4000 Käsespezialitäten die besten ihrer Klasse gekürt. Käsehersteller von fünf Kontinenten traten an und präsentierten ihre Produkte einer Jury aus 250 internationalen Experten.

Mit zweimal Gold, einmal Silber und viermal Bronze wurden die Käseprodukte der Gmundner Milch pünktlich zum 25. Geburtstag der Marke ausgezeichnet. Am 2. November 1996 war die Geburtsstunde der Marke Gmundner Milch und das war bereits das



Gmundner Milch beeindruckt mit zahlreichen Auszeichnungen.

zweite Jubiläum, das es heuer zu feiern gab. "Im Frühjahr wurde bereits das 90-jährige Bestehen der Gmundner Molkerei gefeiert und pünktlich zum Geburtstag der Marke Gmundner Milch freuen wir uns natürlich besonders über die vielen Medaillen. Das zeigt einmal mehr wie hoch die Qualität in der Verarbeitung und natürlich bei unserer Milch ist", so Michael Waidacher, Geschäftsführer der Gmundner Milch. Auszeichnungen 2021 für die Gmundner Molkerei:

- Gold: Atterseer Gmundner
- Silber: Traunseer

(andere Klasse)

■ Bronze: • Bergkristall • Gmund ner Berg Premium - 5 Monate gereift • Gmundner Berg Premium - 4 Monate gereift • Gmundner Berg Premium - 5 Monate gereift

Kürbis-Chutney

½ kg Hokkaidokürbis, 1 Apfel, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 1 Chili, 1/2 TL Senfkörner, 2 TL Koriandersamen, 1 Pimentkörndl, 1 EL Olivenöl, 60 g Rosinen oder getrocknete Marillen, ir Streifen geschnitten, 150 ml weißer Balsamicoessig, 200 g brauner Zucker, 3 TL Salz, Pfeffer

Zubereituna:

Kürbis, Zwiebel, Äpfel in grobe Stücke (2 x 2 cm) schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Alles zusammenmischen und für 3 bis 4 Stunden ziehen lassen. Dann kurz in Olivenöl angehen lassen und mit dem Balsamessig aufgießen. 30 bis 40 Minuten einköcheln lassen und in Gläser abfüllen. Zum Abkühlen auf den Kopf stellen. QUELLE: GMUNDNER MILCH Wie wär's mit saftigen PUNSCHKRAPFERL? Habertelln<u>e</u> Genussvolle Weihnachtsrezepte finden Sie unter muehle.at 🕴 🖸 🕨 👰

Haberfellner



Raclette-Zeit in Österreich!

Traditionell zur kalten Winterzeit bringt der beliebte Gmundner Milch Traunkirchner Raclette Käse mit seinem kräftig-würzigen Aroma unser Herz zum Schmelzen.



4 | LUSTaufoLAND | NOVEMBER 2021 NOVEMBER 2021 | LUSTaufoLAND | 5

VOM BIRNBAUM

IN DIE FLASCHE







FRIZZANTE

MACHEREI ONLINE



MACHEREI

Die Birne als Perle im Glas

Spritz, spritziger, Speckbirnen-Frizzante: Ein beliebter Aperitif aus regionaler Erzeugung, der nicht nur den Gaumen, sondern auch das Klima und die Artenvielfalt erfreut. ANNA SOPHIE LUEGMAIR

r feierliche Anlässe, Festtage oder ein nütliches Beisammensein mit Freunden gewinnt Frizzante als Aperitif immer mehr Anklang, denn kaum ein anderes Getränk schafft es, einen noch prickelnderen Genuss auf den Gaumen zu zaubern. "Frizzante" bedeutet im Deutschen so viel wie "perlend" und ist daher die italienische Bezeichnung für Perlwein. Für die Herstellung des prickelnden Vergnügens verwenden immer mehr Produzenten heimisches Mostobst. Dadurch wird ein Produkt, das seinen Ursprung eigentlich in Italien hat, nun zum regionalen Genuss. Dafür benötigt es jedoch Obst in höchster Qualität. Die alte Mostbirnensorte, namens Speckbirne, die hierzulande bereits seit Jahrhunderten wächst, verleiht dem Getränk eine besonders feine aromatische Note. Die traditionelle Birnensorte gilt als absolute Besonderheit, da diese lediglich im deutschsprachigen Raum kultiviert wird. Auf-

grund ihrer Eigenschaften und ihrer guten Reife erfreut sie sich bei Frizzante-Produzenten besonderer Beliebtheit. Um den Restzucker zu erhalten, wird bei der Herstellung meist die Gärung der Mostbirnen unterbrochen, wodurch die Grobperligkeit und ein lebendiges Trinkgefühl sichergestellt werden. Im

Anschluss wird dem alkoholhaltigen Getränk direkt Kohlensäure zugesetzt und dieses in Flaschen abgefüllt. Im Gegensatz zum schäumenden Prosecco Spumante darf Frizzante jedoch maximal 2,5 bar Druck in der Fla-

Insbesondere während der Feiertage zu Weihnachten und Silvester werden vermehrt prickelnde Getränke konsumiert. Viele werden jedoch industriell, im Ausland und in nur mäßiger Qualität hergestellt. "Der

KULINARISCHE ERLEBNISSE Viele regionale Produzenten lassen sich in die Produktion schauen und bringen so ihr Handwerk und ihre Philosophie den Konsumenten näher.

Unter www.genussland.at findet man viele Betriebe, die Verkostungen und Führungen anbieten. Auch am Bio-Betrieb Pankrazhofer im Mühlviertel ist es möglich eine Hofführung zu buchen.

Speckbirnen-Frizzante bietet im Vergleich zu diversen No-Name-Proseccomarken, bei denen man nicht weiß, wer hinter der Produktion steht, eine nachhaltige und regionale Alternative", so Norbert Eder, der auf seinem Hof, dem Pankrazhofer in der Gemeinde Tragwein, Speckbirnen aus Streuobstwie-

> sen zu Frizzante veredelt. Darüber hinaus zählen Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas und tragen zum Schutz des Klimas bei. "Ein Glas Speckbirnen-Frizzante ist ein Genussprodukt und überzeugt im Geschmack wie auch bei Nachhaltigkeitsaspekten", ist der Landwirt überzeugt. Außerdem eignet sich das alkoholärmere Getränk als perfekter Begleiter zu Vorspeisen, Fisch oder aber auch Desserts.

FRIZZANTE, CIDER UND QUALITÄTSMOST

Frizzante enthält seine ursprüngliche Süße, da die Gärung unterbrochen und infolgedessen mit Kohlensäure angereichert wird.

Cider ist ein Gemisch aus fertigem Most und Saft, wodurch das Getränk seine Süße

Most, oder auch als Obstwein bekannt, wird aus Äpfeln und Birnen erzeugt. Die Produktion dieser Spezialität ist seit Jänner 2014 in der Obstweinverordnung geregelt. Most von besonderer Qualität darf eine staatliche Prüfnummer tragen. Um diese zu erhalten, muss der jeweilige Most eine Laboranalyse und eine sensorische Prüfung durchlaufen. Ob ein Most diese Auszeichnung hat, erkennt man am österreichischen Wappen auf dem Verschluss oder am Etikett.



Pankrazhofer Online-Shop:

Bequem die Vielfalt der Mühlviertler Genussmomente vom Pankrazhofer geliefert zu bekommen, macht der Online-Shop möglich: Von Frizzante über Essig und Senf bis hin zum Getreide kann alles direkt bei uns Tragwein reifen Äpfel und Birnen Geschenkideen im Online-Shop auf Streuobstwiesen, wachsen alte Getreidesorten auf den Feldern und weiden Kälber mit ihren

Mutterkühen auf den Wiesen.

Die Pankrazhofers schätzen die

kostbaren Ressourcen, die die

Natur schenkt, und verwandelt

sie in einzigartige Genussmo-

mente. So erhalten die Rohstoffe

jene Wertschätzung, die sie mehr

als verdient haben. Mehr darüber

unter www.pankrazhofer.at

Cider. Dazu einfach diesen QR-Code

Gültig bis Dienstag, d

Frizzante einfach bestellen

GUTSCHEINCODE

Exklusiv für "Lust aufs Land"-Leser gibt es mit dem Gutscheincode "lustaufsland21" 20% auf Frizzante und scannen.

FRIZZANTE



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Fischfilets, 300 g Gemüse (gemischt), Kräutersalz, Pfeffer, gemahlen, Öl, 250 ml Apfelcider, 120 g Mehl (glatt), 120 g Erdäpfelstärke, 3 TL Salz

Zubereitung:

Cider, Mehl, Stärkemehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Inzwischen Fisch und Gemüse (Zucchini, Kürbis, Fenchel, Zwiebel etc.) in Stücke schneiden und mit Kräutersalz, sowie Pfeffer würzen. Fisch- und Gemüsestücke durch den Teig ziehen und in heißem Öl knusprig ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu passend ist ein selbst gemachtes Rote-Rüben-Zwiebel-Apfel-Chutney. QUELLE: WWW.REGIONALE-REZEPTE.AT

Frizzante mit **Birnensorbet**

Zutaten: 2 Kugeln Birnensorbet, 250 ml Frizzante

Zubereitung:

Zu einem gelungenen Festtagsmenü gehört natürlich auch ein passender Aperitif. Dazu nimmt man zwei vorgekühlte Gläser und gibt jeweils eine Kugel Birnen sorbet hinein. Anschließend spritzt man mit Frizzante auf. Somit hat man ein fruchtigfrisches Getränk, passend zu jedem Anlass. Das Birnensorbet kann man auch selbst zubereiten. Es empfiehlt sich das Sorbet bereits am Vortag vorzubereiten, sodass man am Tag, an dem die Gäste kommen, nichts weiter für den Aperitif vorzubereiten hat, als den weißen, trockenen Frizzante einzukühlen. QUELLE: LUST AUFS LAND



Mit mehr als 5000 verschiedenen Tier- und Pflanzen arten zählen Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Vor allem das reiche Nahrungsangebot lockt Tiere wie Wildbienen, Schmetterlinge, Hermeline, Igel, Feldhasen und andere Insekten sowie Säugetiere in die Streuobstwiese. Das große Vorkommen von Kleinlebewesen ist Lebensgrundlage für viele Vogelarten. Die Pflege dieser Kulturlandschaften ist eine für die Allgemeinheit erbrachte Leistung der Bäuerinnen und Bauern. Laut ARGE Streuobst sind die Flächen jedoch akut gefährdet. Gab es vor 1960 in Österreich noch um die 35 Millionen großkronige Obstbäume, sind es heute nur noch knapp 4,5 Millionen. Produkte wie der Speckbirnen-Frizzante geben der Streuobstwiese einen monetären Wert und unterstützen so den Erhalt dieser

wichtigen Kultur- und Naturlandschaft.

ARTENREICHTUM STREUOBSTWIESEN

Wertschätzung für Österreichs Rinderbauern

Österreichs Rinderbauern produzieren Rindfleischqualität auf Top-Niveau. Dabei wurden Standards wie etwa Alter, Mindestreifung, Marmorierung etc. definiert, die beste heimische Qualität garantieren.

Aus der Region

Überdies wird hier zulande auf Klima schutz, kurze Transportwege, Nachhaltigkeit und funk-Kreisläufe

geachtet. Kreisläufe sind nicht nur Grundprämisse der bäuerlichen Produktion, homogene Kreisläufe braucht es auch für die gesamten Regionen. Das betrifft auch die flächendeckende Bewirtschaftung der Wiesen-, Weide- und Almflächen. Die Rinderbauern leisten hierbei großartige Arbeit. Es sollte daher auch selbstverständlich sein, dass jeder beim Einkauf zu

> Qualitätsrindfleisch mit Herkunft Österreich

Informationen unter www.premiumrind.at oder www.cultbeef.at



Für die Haltung von Rindern gelten strenge Kriterien.

Ein Einbruch mit Folgen

darunter, wenn Tierschutzaktivisten auf ihren Betrieben illegal in Stallungen eingedrungen sind

adikale Tierschutzaktivisten dringen immer wieder in Ställe von Bäuerinnen und Bauern ein, um dort Videoaufnahmen und Fotografien zu machen. Sie bleiben dabei meist unerkannt und sorgen für große Verunsicherung und Beunruhigung. Die unbefugten Eindringlinge begehen mit derartigen Nacht- und Nebelaktionen, die auch in Oberösterreich immer wieder stattfinden, aber alles andere als ein Kavaliersdelikt

Abgesehen von möglichen zivil- und strafrechtlichen Tatbeständen gibt es dabei einen Aspekt zu Mit Angst in den Stall beachten, der auch in der Berichterstattung darüber oft zu kurz kommt: Was bedeutet das in der Folge für die Psyche der Betroffenen? Wie leben die Bauernfamilien weiter mit dem Wissen, dass fremde Personen auf ihrem Betrieb herumgeschlichen sind und sich ein derartiger Vorfall vielleicht sogar wiederholt?

Wie ist es, wenn durch die Verbreitung von Fotos oder Videos in den sozialen Medien plötzlich der eigene Hof im Visier vieler Menschen steht? Und vor allem: Wie sollen Bauer und Bäuerin ihren Kindern dadurch entstandene Ängste wieder nehmen?

Schließlich kommt zum Nicht-Respektieren von Privatgrund und Eigentum auch noch der seelische Druck dazu, den das darauffolgende skrupellose und öffentliche Anprangern erzeugt - und der sich bis hin zu anonymen Drohungen auswachsen kann.

Eine betroffene Familie berichtet: "Man geht dann auf einmal mit einem ganz anderen, unguten Gefühl in den Stall. Ich habe am Anfang alle Wände und Decken genau angeschaut, ob nicht noch irgendwo eine Kamera hängt. Das sind schon sehr gemischte Gefühle, besonders wenn ich in jene Abteile gehe,

von denen ich weiß, dass jemand drinnen war. Das ist immer noch ungut, auch wenn jetzt schon ein paar Wochen vergangen sind", berichtet die Frau des Betriebsführers. Als Mutter machen ihr aber vor allem die Ängste ihrer Kinder zu schaffen. "Unsere

"Meine Tochter hatte

wirklich große Angst,

sie hat sich dann gar

nicht mehr hinauszu-

BETROFFENE LANDWIRTIN UND MUTTER

gehen getraut."

jüngste Tochter ist neun Jahre alt. Sie hatte wirklich große Angst vor den Demonstranten und sich gar nicht mehr hinauszugehen getraut. Auch jetzt fragt sie immer wieder, ob die noch einmal wiederkommen. Die Kinder sind auch in der Schule angesprochen worden, von Lehrern genauso wie

von Mitschülern", berichtet die Betroffene. Sie ist überzeugt davon, dass ihr und ihrer Familie diese Vorfälle noch lange im Kopf bleiben werden.

Der "Besuch" der Aktivisten, die nach den Fotoaufnahmen und deren Veröffentlichung für ein paar Stunden vor dem Hof standen und sich mit Bildern und Transparenten präsentierten, sei ohne Zwischenfälle abgelaufen. "Wir haben sofort die

Für Unbefugte **ZUTRITT VERBOTEN!** Wertvoller Tierbestand

Auch die Angst vor einem Seucheneintrag spielt eine Rolle, wenn Unbefugten der Zutritt untersagt wird.

Polizei informiert, diese hat uns dann geraten, mit den Demonstranten erst gar nicht zu reden und jegliche Kontaktaufnahme zu vermeiden", sagt die Landwirtin.

Eine Erfahrung, die auch ein Berufskollege aus

dem Innviertel gemacht hat, als die unliebsamen Gäste seinen Mastschweine-Betrieb aufgesucht haben. Am besten sei es, sich auf kein Gespräch einzulassen. "Weil sonst ohnehin alles verdreht werden würde", sagt der Betroffene. Davor hätte ihn zumindest die herbeigerufene Polizei gewarnt. Sein

Hof ist im Morgengrauen von knapp 20 Aktivisten "besetzt" und mehrere Stunden belagert worden. "Wenn man nach so einem Einbruch wieder in den Stall geht, dreht man sich jedes Mal dreimal um." Das ungute Gefühl sei auch jetzt, Wochen später, immer noch da. "So geht es der ganzen Familie. Man registriert danach einfach jedes Geräusch", schildert der Schweinemäster.

Nicht zuletzt sind es die Tiere selbst, die durch einen potenziellen Seucheneintrag auch in ihrer Gesundheit gefährdet werden.



Bauernbund-Obmann Max Hiegelsberger

"Die Landwirte produzieren unter strengsten lebensmittel- und hygienerechtlichen Auflagen. Für Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern gehen Landwirtschaft und Tierschutz Hand in Hand. Das wissen und leben sie, an 365 Tagen im Jahr."

MEHRWEG IST DAS ZIEL WEG

Schärdinger

Jetzt gibt's auch unsere Berghof Bergbauern Joghurts im umweltfreundlichen 450g-Mehrweg-Glas.

Bratwürstl, Rexfleisch & Co selber machen

Beim neuen Seminarbäuerin nen-Praxiskurs "Wurstwerkstatt" geht's um die Wurst. Regionale Fleischqualität, beste Zutaten, erprobte Familienrezepte und eine kräftige Prise Liebe zum traditionellen Lebensmittelhandwerk das sind die Zutaten der Wurstwerkstatt.

Begeisterte Selbermacher erfahren in den Praxiskursen der Seminarbäuerinnen, wie man ohne spezielle Geräte und ohne große Vorkenntnisse die eigene Küche in eine Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln kann. Auf dem Programm stehen klassische Bratwürstl, rustikale Leber- wurst-Rezept. pasteten, Rillettes oder Omas Rexfleisch im Glas für die Vorratskammer.

Wurstmacher-Anfänger haben in Zukunft ein gelingsicheres Blutwurstrezept in der Hand und käse-Junkies können sich auf knusprigen hausgemachten Leberkäse freuen und für alle, die Linz (3220/13) es nicht ganz so fleischig mögen, ■ Di., 18. Jänner 2022, 18.30 bis ■ Do., 3. März 2022, 9 bis 12 Uhr,

gibt es als etwas andere Wurst- 21.30 Uhr, Landwirtschaftskam- Landwirtschaftskammer Linz

Termine für die Wurstwerkstatt

Do., 2. Dezember 2021, 18.30 bis 21.30 Uhr, Landwirtschaftskammer Vöcklabruck (VA 3220/9)

■ Di., 14. Dezember 2021, 9 bis 12 Uhr, Landwirtschaftskammer

■ Fr., 21. Jänner 2022, 15 bis ■ Do., 10. März 2022, 18 bis 21 Uhr, 18 Uhr, Landwirtschaftskammer Landwirtschaftskammer Rohr-Braunau (VA 3220/1)

■ Di., 25. Jänner 2022, 18 bis 21 Uhr, Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr - Adlwang (VA 3220/17) 3220/3)

erfahren, wie diese edle schwarze Di., 7. Dezember 2021, 19 bis Di., 25. Jänner 2022, 19 bis Landwirtschaftskammer Braunau Wurst zubereitet wird. Leber- 22 Uhr, abz Lambach (VA 3220/7) 22 Uhr, Mittelschule 2, Grieskirchen (VA 3220/8)

■ Di., 1. März 2022, 18 bis 21 Uhr, ABZ Hagenberg (VA 3220/4)

ABZ Hagenberg (VA 3220/5) Mehr Informationen unter: www.ooe.lfi.at

Do., 10. März 2022, 18 bis 21 Uhr,

Landwirtschaftskammer Linz (VA

Fr., 18. März 2022, 15 bis 18 Uhr,

Mo., 4. April 2022, 19 bis 22 Uhr,

bach (VA 3220/15)

Kursbeitrag: 28 Euro (exkl. Lebensmittelkosten) Infos und Anmeldung: bis spätestens zehn Tage vor Kursbeginn; Für Gruppen auch Wunschtermine LFI-Kundenservice: Tel. 050/69 02-15 00 E-Mail: info@lfi-ooe.at Website: ooe.lfi.at

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

8 | LUSTauf*LAND | NOVEMBER 2021 NOVEMBER 2021 | LUSTaufoLAND | 9



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



Der Lebensmittelhändler setzt auf bekannte Marken und bieten diese zum besten Preise.



SPAREN BEIM 1. STÜCK

Bei Unimarkt sparen Kunden schon beim ersten Stück. Das ist einzigartig in Österreich.



PAYBACK-PARTNER

Punkte sammeln mit Genuss! Bei Unimarkt wird ieder Einkauf mit wertvollen PAYBACK-Punkten belohnt. Die PAYBACK-Karte oder App kann in allen Unimarkt-Standorten genutzt werden.

NATURLICH



UNIPUR

Schon entdeckt? Unsere Preis-Leistungsmarke UNIpur! Hier spielen österreichische Produkte mit geprüfter Qualität die Hauptrolle. Neben der großen Auswahl ist die CO2-neutrale Produktion aller UNIpur-Produkte ein entscheidender Vorteil.

pur



DAS IST BIO MIT **MEHRWERT!**

Bei Unimarkt kann man aus einer Vielzahl an hochwertigen, klimaneutralen natürlich für uns-Produkten wählen.



NEU BEI UNIMARKT: BIO-PRODUKTE DER MARKE ALNATURA

MAGEN KNURRT UND KÜHLSCHRANK

IMMER OFFEN FÜR GENUSS



TÄGLICHEN

BEDARFS

WAREN DES



FÜR



EINFACHES & KONTAKT-LOSES GENUSS EINKAUFEN



PAYBACK PUNKTE SAMMELN



GLEICHE PREISE WIE IN JEDEM UNIMARKT

UNIBOX STANDORTE IN OBERÖSTERREICH:

UNIBox Traun Egger-Lienz-Straße 14

UNIBox Krenglbach Sportplatzstraße 27, 4631 Krenglbach

UNIBox Enns beim Bahnhof Eckl-Platz1, 4470 Enns

UNIBox Dorf an der Pram Dorf 91, 4751 Dorf an der Pram

UNIBox Kirchdorf, Bambergstraße 44, 4560 Kirchdorf an der Krems

UNIBox Geretsberg Geretsberg 49, 5132 Geretsberg

UNIBox Auerbach Auerbach 2, 5224 Auerbach

Lebensgrundlage Boden ist gefährdet

Einkaufszentren mit riesigen Parkplätzen, so weit das Auge reicht. Ein Straßennetz, das sich endlos durch die Natur schlängelt. Gewerbeparks, die das Landschaftsbild trostlos und grau aussehen lassen und immer gibt es noch zahlreiche Bauvorhaben. Täglich werden hierzulande Äcker und Wiesen im Ausmaß von 11,5 Hektar pro Tag (!) für den Bau von Straßen, Supermärkten und anderen Immobilien zubetoniert. Das entspricht der Größe von 16 Fußballfeldern. Und das, obwohl Österreich beim Straßennetz und den Supermarktflächen führend in Europa ist.

Bodenschutz ist Klimaschutz

Dass es beim Bodenschutz vor allem um Klimaschutz geht und infolge auch um den Schutz der österreichischen Landwirtschaft, haben die Wetterextreme im Jahr 2021 deutlich gezeigt. So beträgt der Gesamtschaden alleine in der oberösterreichischen Landwirtschaft aufgrund von Hagel, Sturm und Überschwemmung mehr als 50 Millionen Euro. Verbaute Äcker und Wiesen können aber kein CO, und Wasser speichern, wodurch Wetterextreme weiter zunehmen. Die Erderwärmung wird beschleunigt und Überschwemmungsschäden nehmen zu, weil das Wasser bei Starkniederschlägen nicht mehr abfließen kann. Zusätzlich entzieht uns fehlender Boden die Grundlage für die Lebensmittel-

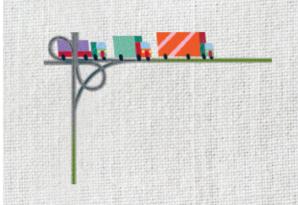
Täglich werden in Österreich 11,5 Hektar zubetoniert.

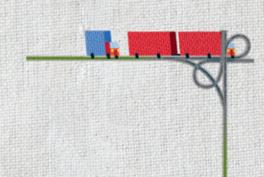
Wenn wir so weitermachen, haben wir in 200 Jahren keine Äcker und Wiesen mehr für die Produktion heimischer Lebensmittel. Österreich hat beim Brot

getreide bereits jetzt nur mehr einen Selbstversorgungsgrad von 85 Prozent, während es bei Kartoffeln 80 Prozent, bei Gemüse 55 Prozent und bei Obst nur mehr 45 Prozent sind. Von Beton kön nen wir aber nicht abbeißen. Wir werden zunehmend von Lebensmittelimporten abhängig. Der Verlust der Ernährungssouveränität macht uns sehr verletzbar. Sind die Böden einmal fort, bleibt uns nur mehr der Import. Daher gilt: Stoppen wir die Zubetonierung unserer Äcker und Wiesen

Haberfellne ...oder köstlichen NUSSLOCKEN? Weizenmehl Haberfellner Genussvolle Weihnachtsrezepte finden Sie unter muehle.at 😗 🔘 🕞 🔞

Beiträge, Tipps, Rezepte und vieles mehr auf www.lustaufsland.at





Sind die Böden einmal fort, bleibt uns nur mehr der Import.

Stoppen wir die Zubetonierung unserer Äcker und Wiesen!









Die Landkarte zeigt 59 Betriebe in Ihrer Nähe, die ihre Produkte unter der Qualitätsmarke "Gutes vom Bauernhof" anbieten.

DATENQUELLE: GUTES VOM BAUERNHOF

ie Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sind wieder auf den Geschmack gekommen - sie kaufen gerne regionale Produkte aus bäuerlicher Erzeugung und bringen diesen eine große Wertschätzung entgegen.

Hohes Qualitätsniveau bäuerlicher Produkte

Gerade in der heutigen Zeit, wo Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, sollte der Einkauf in der Nähe beim Bauern eine besondere Rolle spielen. Dies hilft nicht nur dem einzelnen Landwirt selbst, sondern erhält eine lebendige, vielfältige und gesunde Region. Die Qualitätsprodukte heimischer Direktvermarkter stellen bei regionalen, landesweiten und bundesweiten Produktprämierungen für bäuerlich produzierte Lebensmittel immer wieder ihr hohes Qualitätsniveau unter Beweis.

Genaueres zu den Betrieben, deren Öffnungszeiten sowie den einzelnen Produkten gibt es unter www.gutesvombauernhof.at. Die große Vielfalt regionaler Produkte macht den Einkauf bei einem "Gutes vom Bauernhof"-Betrieb zu einem besonderen Erlebnis.

"Gutes vom Bauernhof"-App: Mit dem Schmankerl-Navi quer durch das Land unterwegs und jederzeit bereit, Köstlichkeiten zu entdecken. Einfach die gewünschten Produktgruppen auswählen und die App entdeckt die "Gutes vom Bauernhof"-Betriebe.



Braman

Barth Stefanie & Franz

> Valentinhaft 10 5222 Munderfing 07744/6368 | wirsieben@hotmail.com



Ellinger Christine

> Albrechtsberg 4 5270 Mauerkirchen 07724/2976 | christine.ellinger@gmx.at



Finsterer Alois

> 4952 Weng im Innkreis 07723/5498 | www.finsterer.at



Forthuber Alexandra & Karl

07724/6313 | www.hofladenschoeppl.at



5 Schwarz Stephan

> Hackenbuch 211 0664/4314460 | www.stutenmilchkur.com



6 Standl Michaela & Martin

Wimpassing 6 0676/6868949 www.meisterbauer-lengau.sta.io





Milch & Milch-

produkte Schaf

Milch & Milch-

produkte Ziege

Milch & Milchprodukte Stute

Getränke mit



Sonstige

Imkereiprodukte

18 Mittermaier

Matthias

19 Aigner Heinrich

Kirchdorf 29

20 Anzengruber

Baumgarten 14

4753 Taiskircher

21 Kern Irmgard

Kriegledt 4

22 Pranz Ulrike

Niederweilbach 5

Spitzer Daniela & Josef

Obereselbach 5

Wellinger

Karin

4926 St. Marienkirchen

07753/35790 | www.haeusl.at

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

07753/35727 | www.wellinger.bio

& Josef

& Engelbert

4931 Mettmach

Sandra

4982 Kirchdorf am Inn

07758/3110 | honig.aigner@gmx.at

0676/9314828 | m.anzengruber@aon.at

07755/5455 | www.bauernhofeis.net

4983 St. Georgen bei Obernberg am Inn

0676/7349735 | www.schaf-ziegen-kaese.at

Spattenbrunn 2

4724 Neukirchen am Walde

07278/3502 | office@milch-genuss.at

Eferding

Grabmayr Regina & Karl

Prattsdorf 6 4731 Prambachkirchen 07277/2348 | www.unseremilch.at



8 Hangler Ulrike

07272/2818 | imkerei-hangler@gmx.at



9 Kräutermanufaktur Sallmannsberg KG

> Sallmannsberg 1 0699/12556495 | www.kraeutermanufaktur.at Weißhäupl



10 Obermayr Peter

> Hilkering 9 4081 Hartkirchen 07273/6370 | steffi.obermayr@gmx.at



11 Familie **Pichler**

> Rienberg 2/2 4081 Hartkirchen 0676/9361916 | www.burgschattenhof.com



12 Kräuterhof Riederer

> Kellnerring 5 4081 Hartkirchen 07273/20000 | kraeuterhof.riederer@aon.at



17 Hinterberger Antonia & Rudolf

Schurrerprambach 5 4730 Waizenkirchen 07277/3564 | rudolf-hinterberger@gmx.at



13 Schauer Sabine & Robert

Haizingerstraße 2 4081 Hartkirchen 0664/9222165 | schauer_robert@aon.at



14 Familie Watzenböck

> Obereschlbach 7 4731 Prambachkirchen 0664/2833855 | www.bio-wildfleisch.at





Oberhub 9 4083 Haibach ob der Donau 0664/5740427 | bio@ei-malig.at

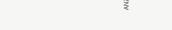


Grieskirchen

16 Biohof Harrer

> Radhof 2 4714 Meggenhofen 07247/7571 | www.biohof-harrer.at







25 Wiesinger Maria & Karl

Fleischhacken 6 4906 Eberschwang 07753/2657 | karlwiesinger@gmx.at



Schärding

Hutterer Regina

> Waizenau 1 4782 St. Florian 0681/20850084 | reginahutterer@gmx.at



27 Familie Moser

> Entholz 9 4794 Kopfing im Innkreis 0699/17172144 | www.moser-biohof.at



28 Ohrhallinger Elfriede & Josef

> Haraberg 4 4786 Brunnenthal 07712/6271 | ohrhallinger@gmx.at



Vöcklahruck

29 Mag. Ablinger Sabine

> Reichholz 3 | 4852 Weyregg am Attersee 0664/73978001 www.erlebnishof-bruckbacher.bio



30 Ecker Simone & Stefan

> Hinterschachen 6 | 4842 Zell am Pettenfirst 0677/63224432 schachtenauergut@gmail.com



31 Hausjell Christina & Thomas

> Reibersdorf 8/1 4860 Lenzing 0699/17209781 | www.puetzl.at



Hausjell Maria & Peter

> Unterachmann 10 4860 Lenzing 07662/2106 | hausjell.peter@web6262.at



33 Helperstorfer Elfriede

> Schlaugenham 2 4902 Wolfsegg 07676/50266 | helperstorfer@gmx.net



34 Innerlohninger Michaela & Johannes

Radau 11 4882 Oberwang 06233/8308 | office@innerlohninger.co.at



35 Familie Lohninger

Steindorf 5 | 4863 Seewalchen am Attersee 0676/3188955 www.lohningers-heidelbeergarten.at



Mayr Christoph

Reichholz 20 4852 Weyregg am Attersee 07664/3122 | mayr.schulmilch@aon.at



37 Niedermayr Christine & Johann

> Hainbach 5 4861 Aurach am Hongar 07662/8987 | niedermayr@aon.at



38 Preuner **Bernhard**

> 4873 Frankenburg am Hausruck 07683/8663 | bernhard.preuner@gmx.at



39 Reither **Alois**

> Schacha 2 | 4844 Regau 0676/5641750 www.salzkammergut-eier.at



40 Rosner Renate & Josef

> Katterlohen 4 4880 Berg im Attergau 07667/8049 | www.ziegenhof-rosner.at



41 Hofmolkerei Staufer

> Ausserhörgersteig 2 4871 Frankenburg 07683/7347 | www.staufer.at



Achenstraße 5 5310 St. Lorenz 06232/4223 | www.mondsee-biomilch.at



43 Wiener OG

Hötzing 2 4870 Vöcklamarkt 0699/12043173 | norbert-w@gmx.at



44 Wimmer Manuela & Robert

Hilprigen 4 | 4873 Frankenburg 07683/8592 wimmer.bauernhofeis@flashnet.at



Wels

45 Familie **Fuchsberger**





46 Fuchsberger **Klaus**

Vogelweiderstraße 156 | 4600 Wels 07242/45596 klaus.fuchsberger@gmail.com



47 Hollengut Hofladen

Weinberg 8 4671 Neukirchen bei Lambach 07245/27032 | www.hollengut.at



48 Huspek Daniela & Roland

> Sulzbach 6 4632 Pichl bei Wels 07247/6621 | d.huspek@gmx.at



49 Lehner Manfred

Forsthausstraße 3 4654 Bad Wimsbach-Neydharting 07245/25668 | m-a.lehner@aon.at



50 Leitenmayr Silvia & Hubert

> Mitterfils 6 4624 Pennewang 07245/26450 | www.ziegenhof-leeb.at



Familie Mayr

Hummelberg 16 4652 Steinerkirchen 07241/5327 | reinhart@mayr-eier.at



Mühringer Jasmine & Robert

4632 Pichl bei Wels 07247/20274 | schafkaese.pichl@aon.at



53 Neubauer Hermine & Karl

> 4621 Sipbachzell 07240/8501 | www.bienenparadies.com



54 Familie Niedermair-Auer Schußstatt 8 4650 Lambach



Payrhuber

Pühret 8 | 4672 Bachmanning 07245/26152 pauline.payrhuber@gmail.com



Riedlbauer Sabine & Peter Kropfing 3 4650 Edt bei Lambach



57 Steinmair Maria & Gerhard



0676/9512246

58 Stöttinger Monika & Franz

Spöck 5 4671 Neukirchen bei Lambach 07245/27740 | monika.stoettinger@aon.at

Welserstraße 43 | 4653 Eberstalzell



Stötten 2

4671 Aichkirchen

59 Sturbmayr Johanna & Walter

07735/6018 | w.sturbmayr@al.net





Die Landkarte zeigt 38 Betriebe in Ihrer Nähe, die ihre Produkte unter der Qualitätsmarke "Gutes vom Bauernhof" anbieten.

DATENQUELLE: WWW.GUTESVOMBAUERNHOF.AT

ie Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sind wieder auf den Geschmack gekommen - sie kaufen gerne regionale Produkte aus bäuerlicher Erzeugung und bringen diesen eine große Wertschätzung entgegen.

Hohes Qualitätsniveau bäuerlicher Produkte

Gerade in der heutigen Zeit, wo Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, sollte der Einkauf in der Nähe beim Bauern eine besondere Rolle spielen. Dies hilft nicht nur dem einzelnen Landwirt selbst, sondern erhält eine lebendige, vielfältige und gesunde Region. Die Qualitätsprodukte heimischer Direktvermarkter stellen bei regionalen, landesweiten und bundesweiten Produktprämierungen für bäuerlich produzierte Lebensmittel immer wieder ihr hohes Qualitätsniveau unter Beweis.

Genaueres zu den Betrieben, deren Öffnungszeiten sowie den einzelnen Produkten gibt es unter www.gutesvombauernhof.at. Die große Vielfalt regionaler Produkte macht den Einkauf bei einem "Gutes vom Bauernhof"-Betrieb zu einem besonderen Erlebnis.

"Gutes vom Bauernhof"-App: Mit dem Schmankerl-Navi quer durch das Land unterwegs und jederzeit bereit, Köstlichkeiten zu entdecken. Einfach die gewünschten Produktgruppen auswählen und die App entdeckt die "Gutes vom Bauernhof"-Betriebe.













Sonstige Imkereiprodukte

Prötsch Ulrike

Lindacherstraße 2

Reisenberger Elfriede & Josef

Unterthalham 1

4694 Ohlsdorf

Naturhof Reiter

Überhülling 3

15 Schallmeiner

Christian

4663 Laakirchen

0681/81844188 | www.ulrikesbackstube.at

07612/47830 | j.reisenberger@utanet.at



6 Ettinger Franz

4694 Ohlsdorf 07612/71335 | ettimichi1@gmail.com



7 Hackmair Helga & Josef

Aichlham 3 4694 Ohlsdorf 07613/8239 | www.wastlhack.at



8 Familie Kirchgatterer

Peiskam 38 | 4694 Ohlsdorf 07612/47226 www.gemuese-kirchgatterer.at



Langwiesweg 21 0664/8614334 | www.maurerhaeusl.at

07612/62419 | goetschhof@aon.at



& Horst

Eder Sabine

Kufhausstraße 4 4812 Pinsdorf 07612/76658 | eder.wastlmann@gmx.at



5 Eiersebner Madeleine & Thomas

Nöstling 1 | 4661 Roitham am Traunfall 0699/11286037 www.eiersebnerkuhmilch.at



In der Grub 2 0676/3079320 | www.moarindergrub.com



2 Aigner Margit & Franz

Lembergweg 45

Doblmair Petra

Gnunden

Ahammer





9 Kienberger Matthias

5360 St. Wolfgang 0680/1154459 | hias.kienberger@gmx.at



10 Moser Monika & Karl

Edt 19 4817 Sankt Konrad 0650/7728061 | karl.monika@aon.at



11 Mössl Karin & Günther

Sonnenweg in Falkenohren 8 4655 Vorchdorf 07619/2204 | fam.moessl@aon.at



Don-Alfonso-Weg 18 | 4813 Altmünster 0699/12006247 www.imkerei-schallmeiner.at



07613/5047 | office@naturhof.at

16 Spitzbart Michaela & Herbert

Gmöserstraße 28 4656 Kirchham 07619/2071 | herbert.spitzbart@aon.at



Spitzbart Stephanie & Dominik Kranabeth 14 4663 Laakirchen 07613/3138 | www.hoidinger.at



& Fritz

18 Wallner Maria

Hochbuchegg 23 4644 Scharnstein 0664/5144926 | www.a2milch.at



19 Haslehner Christine & Walter

> Pieslwang 19 4596 Steinbach an der Steyr 07257/7659 | schaf.kaese@aon.at



20 Mayrhofer Erwin & Christoph

Diepersdorf 20 4552 Wartberg 07587/7371 | emayrhofer@aon.at





Pinsel Andrea & Josef Hochegg 6 4596 Steinbach an der Steyr 07257/7561 | josef.pinsel@aon.at



Polz Petra & Josef

Edlbach 44 4580 Windischgarsten 07566/217 | www.knirschenhof.at



23 Imkerei Claudia & Bernhard Radinger

Wilfingstraße 77 4643 Pettenbach 07586/8778 | b.radinger@outlook.at



Reingruber Roswitha & Gerhard

Unterm Berg 12 4565 Inzersdorf im Kremstal 0676/6789705 | www.a2milch.at



25 Schröcker Leonhard

Schieferstraße 15/1 4565 Inzersdorf im Kremstal 07582/81774 bauernhofeisschroecker@gmx.at



26 Steinhuber Elisabeth

Vorchdorfer Straße 65 | 4643 Pettenbach 0676/821261642 www.almtaler-honigzauber.at

KARTE ONLINE www.lustaufsland.at/



ling-land

27 Lederhilger Anneliese & Jürgen

Guglberg 1 4501 Neuhofen 0676/6892234 | www.brandleitnergut.at



28 Mayr Christa & Johann

Wagram 13 4061 Pasching 07229/67076 | www.bienenhof.at



29 Mistlbacher Ursula

Limesstraße 34 4060 Leonding 0732/674874 | www.humer-z-reith.at



30 Pevny Anna

Ruprechtshofen 46 4491 Niederneukirchen 07224/7125 | www.bio-pevny.at



31 Rohrhuber Silvia & Herbert

Mostweg 2 4073 Wilhering 07221/64313 | www.rohrhuber.at



32 Stegmüller Irmgard & Johann

Eiblwimmstraße 1 4550 Kematen an der Krems 07258/3281 | johann.stegmueller@gmx.at



Steyr-Land

Familie Baumgartner/ Achathaler

Mandorfer Straße 29 | 4541 Adlwang 07258/4017 www.stadlers-ab-hof-verkauf.com



34 Brandner Helga

& Franz Pesendorfstraße 31 | 4451 Garsten 0650/8412806





Holzner Franz

Haagen 2 4421 Aschach an der Steyr 0650/8403375 | www.genuss-am-hof.at



36 Familie Schedlberger

4421 Aschach an der Steyr 07259/3503 | www.binderberg.at



Weinberger Martin

Haagen 27 4421 Aschach an der Steyr 07259/3507 | www.biomilchhof.at



38 Familie Zehetner

Eglmayrstraße 7 4493 Wolfern 07252/38349 | www.nudelhof.at





Aer Region

Die Landkarte zeigt 56 Betriebe in Ihrer Nähe, die ihre Produkte unter der Qualitätsmarke "Gutes vom Bauernhof" anbieten.

DATENQUELLE: GUTES VOM BAUERNHOF

ie Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sind wieder auf den Geschmack gekommen - sie kaufen gerne regionale Produkte aus bäuerlicher Erzeugung und bringen diesen eine große Wertschätzung entgegen.

Hohes Qualitätsniveau bäuerlicher Produkte

Gerade in der heutigen Zeit, wo Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, sollte der Einkauf in der Nähe beim Bauern eine besondere Rolle spielen. Dies hilft nicht nur dem einzelnen Landwirt selbst, sondern erhält eine lebendige, vielfältige und gesunde Region. Die Qualitätsprodukte heimischer Direktvermarkter stellen bei regionalen, landesweiten und bundesweiten Produktprämierungen für bäuerlich produzierte Lebensmittel immer wieder ihr hohes Qualitätsniveau unter Beweis.

Genaueres zu den Betrieben, deren Öffnungszeiten sowie den einzelnen Produkten gibt es unter www.gutesvombauernhof.at. Die große Vielfalt regionaler Produkte macht den Einkauf bei einem "Gutes vom Bauernhof"-Betrieb zu einem besonderen Erlebnis.

"Gutes vom Bauernhof"-App: Mit dem Schmankerl-Navi quer durch das Land unterwegs und jederzeit bereit, Köstlichkeiten zu entdecken. Einfach die gewünschten Produktgruppen auswählen und die App entdeckt die "Gutes vom Bauernhof"-Betriebe.





Milch & Milchprodukte Kuh

Milch & Milch-

produkte Schaf Milch & Milch-

produkte Ziege



Getränke mit



BIO

Sonstige Imkereiprodukte

Honig

7 Schützeneder Doris

Angererweg 1 4224 Wartberg ob der Aist 07236/7075 | hschuetzeneder@aon.at



8 Familie Windischhofer

Mistlberg 16 4284 Tragwein 07263/88902 | franzwindischhofer@gmx.at



9 Winklehner Evelyn & Gottfried Apfoltern 6 4261 Rainbach 0650/8412732 | go.winklehner@gmx.at



Perg

10 Aigner Inge & Martin

Unterhörnbach 2 4352 Klam bei Grein 07947/7216 | www.hofladen-rosstauscher.at 07269/7008 | auerimsommerhaus@gmail.com



Naarntalstraße 1

4324 Rechberg

12 Gumplmayr Rosa

4312 Ried in der Riedmark

Bernadette & Thomas

4364 St. Thomas am Blasenstein

07265/5362 | zellhofer@epmail.at

07238/2536 | www.freilandeier.net

Bauernfeind Anita & Josef

Oberpaßberg 3 4263 Windhaag bei Freistadt 07943/252 | biohof.kastler@gmx.at



& Leopold

Ortner Ursula & Karl

Freistadt

Norbert

Vorwald 5

4242 Hirschbach im Mühlkreis

2 Freudenthaler Ernst

3 Innendorfer Erich

Grensberg 7

4291 Lasberg

& Painsi Ursula

Kastler Annemarie

& Pürmair Manuela

4242 Hirschbach im Mühlkreis

0720/981170 | www.abrahamhof.at

07948/313 | ecker.schulmilch@aon.at

1 Ecker

Marreith 15 4293 Gutau 07946/6874 | www.bioschafkäse.at



6 Pirklbauer Christian

> Oherrauchenödt 16 4264 Grünbach bei Freistadt 0664/1432120 | www.stoeckls.at



13 Hackl-Lehner

Thomasreith 9

14 Hölzl Michaela & Matthias

4343 Mitterkirchen 0660/4947099 | www.hoelzl-milch.at



15 Kastner Christine & Rudolf

> Schneckenreithstal 9 4342 Baumgartenberg 07269/7192 | www.bio-produkte.at



16 Klammer losef

> Wetzelsberg 18 4363 Pabneukirchen 07265/5675 | klammer.ch@gmail.com



17 Peterseil Barbara & Stephan

> Statzingerstraße 10 4225 Luftenberg 0676/821252051 | www.bioapfel.com



18 Siegl Sandra

Frankenberg 27 4222 Langenstein 07237/2302 | www.brun



19 Wahl Petra

20 Zickerhofer

& Dietmar Obernberg 5 4312 Ried /Riedmark



Waltraud Steindl 101 4342 Baumgartenberg 07269/410 | www.zickerhofer.at





KARTE ONLINE

www.lustaufsland.at/

landkarten

Auberger Theresia & Josef

Rohrhach

07288/2622 | www.fam-auberger.at



22 Egger Ingrid & Thomas

> 4122 Arnreit 0664/1031960 | egger-fenzl@aon.at



Pöchtrager Monika & Herbert

> 4116 St. Ulrich im Mühlkreis 07282/8029 | www.bio-austria.at/bichler



Saxinger Maria

Höhenweg 11 4154 Kollerschlag 0680/2175037 | www.muehlviertler-ziegenhof.com



Schmid Claudia & Michael

0676/7908328 | freilandeier.schmid@gmail.com



26 Simmel Michaela & Herbert

> Krien 10 4134 Putzleinsdorf 0650/2462478 | www.krienmuehle-schaf.at



27 Stadler Sylvia & Gerhard

> Krien 40 4134 Putzleinsdorf 07283/8542 | www.bio-eis.net



29 Wolfmayr

Marianne

28 Stelzer Gabi

Auberg 21

& Thomas

4171 St. Peter am Wimberg

07282/81847 | stelzer.th@aon.at

Rudolfing 10 4160 Aigen im Mühlkreis 0676/7252478 | martin-woess@gmx.at

4113 Sankt Martin im Mühlkreis



31 Biohof Zauner

Uttendorf 2 4174 Niederwaldkirchen 0699/17124150 | www.biohof-zauner.at





Urfahr-Umgebung

32 Aufreiter Michaela & Johann

> Hadersdorf 1 4211 Alberndorf 07235/7214 | www.aufleben.at



33 Bergsmann Manfred

> Unterstifting 15 4190 Bad Leonfelder 07213/8188 | bergsmann.manfred@aon.at



34 Burger Florian

Obernbergen 40 0732/247550 | biohof.burger@aon.at



Burger Katrin & Stefan

Obernbergen 37/2 4221 Steyregg 0676/821252081 | bimesbauernhof@A1.net



Götzelsdorf 3 4221 Steyregg 45 Manzenreiter 0732/641321 | www.feichtmayr-abhof.at Maria & Michael





Hinterkönigsschlag 11

46 Mayr Evelyn

Pargfried 3 4203 Altenberg 07230/7481 | www.ziegenhof-eckerstorfer.at



Mayr Sandra & Florian

Kitzelsbach 1 4203 Altenberg 07230/7279 | www.soeintopfen.at



48 Ollmann Anna

Oberstifting 35 4190 Bad Leonfelden 07213/8807 | anna.ollmann@yahoo.com



49 Schneider Sarah

Wipflerbergstraße 43 4040 Lichtenberg 07239/6405 | www.holzbauerngut.at



& Gerhard

4111 Walding

Wirschenweg 4 4211 Alberndorf 07235/7328 | www.wirschenbauer.net



4040 Linz 0732/732474 | www.theresiengut.at





Pühringerweg 1 4175 Herzogsdorf



Kaiserberg 3 4040 Lichtenberg



Wimberger Markus & Hofer Johann

Affenberg 9



Familie Zehethofer

07235/50080 | oelmuehle.zehethofer@gmail.com





Feichtmayr Ingrid & Karl

& Alois Pargfried 5

38 Familie

Greiner

Jörgensbühl 1

4111 Walding

39 Hametner

Gallusberg 9

40 Hanl Monika

& Johann

Tumbach 3

4210 Gallneukirchen

41 Kagerer Melanie & Franz

Gallusberg 11

BiO

42 Leitner

43 Mahringer

44 Mairhofer

Marianne

Lackener Straße 2

Monika & Andreas

Obereichenbach 1

4209 Engerwitzdorf

4209 Engerwitzdorf

Gertrude & Johann

Gramastettner Straße 10

07239/6317 | www.leitner-ei.at

4101 Feldkirchen an der Donau

07232/2685 | mahringerfm@ifunk.at

07235/67173 | andreas.mairhofer@gmx.at

4040 Lichtenberg

07235/62446 | hanlhans@aon.at

0699/12129256 | biohof@auberger.at

Gabriele & Herbert

07234/87463 | www.waldinger-bauernbrot.at

4209 Engerwitzdorf 07235/67237 | herbert_hametner@aon.at

4203 Altenberg bei Linz

07230/8470 | gabauer.maria@live.at













Obermursberg 1 07234/84801 | m.schoeffl@gmx.at



51 Schwarz Andrea & Stefan



Theresiengut GmbH

Hohe Straße 246









0699/10057109 www.wildprodukte-schwarz.at



4204 Haibach im Mühlkreis 0664/3813090 | www.alles-schaf.at



Zinngießing 6 4209 Engerwitzdorf





































BRAUCHTUM

Zeit für Traditionen

Vorbereiten, Vorfreude hegen, das Warten zelebrieren: Keine andere Zeit im Jahr ist sosehr von Bräuchen durchdrungen wie die Advent- und Weihnachtszeit.

b Bratwürstelsonntag oder Barbara-

zweig, Krampus oder Kletzenbrot, Räuchern oder Roratemesse: Es gibt viele Möglichkeiten, sich die Vorweihnachtszeit so zu gestalten, wie man es für sich und seine Familie für gut und passend findet. Zum bevorstehenden ersten Adventsonntag ist es für viele der Adventkranz, der einfach dazugehört. In der klassischen Version ist er aus grünen Zweigen gebunden und mit vier Kerzen versehen, die für die vier Adventsonntage stehen und dementsprechend entzunden werden. Wer die liturgischen Farben gibt es an dem Tag aber "Krampusläufe" widerspiegeln möchte, nimmt drei violette und eine rosa Kerze: Violett steht für Besinnung und Buße am ersten, zweiten und vierten Advent, Rosa für die Vorfreude auf das nahende Weihnachtsfest am dritten Advent.

■ Der erste Adventsonntag ist zugleich auch der es Kerzen- und Lichterarrangements sowie vor-"Bratwürstelsonntag": Wie sein Name schon sagt, kommen an diesem Tag Bratwürstel auf den Tisch.

■ Wer Kinder im Haus hat, kommt nicht ohne Adventkalender aus. Am 1. Dezember geht es los, das Warten auf das Christkind wird damit heruntergezählt

und sichtbar gemacht. Am 4. Dezember, dem Gedenktag der Heiligen Barbara, wird ein Barbarazweig (Zweig von einem Obstbaum, meist Kirsche) geschnitten und in eine Vase gestellt. Bis zum Heiligen Abend soll er aufblühen und Segen für das kommende Jahr bringen.

■ Kleine Kinder freuen sich auf den 6. Dezember, wenn der Nikolaus ihnen an diesem Tag ein Nikolaussackerl bringt oder vor die Tür legt. Traditionell ist es mit Nüssen, Mandarinen und Süßigkeiten oder anderen Kleinigkeiten gefüllt. Krampustag ist bereits am 5. Dezember. Allerdings ist es heute aus pädagogischer Sicht nicht mehr angebracht, sich den rauen Gesellen als "Erziehungsgehilfen" zunutze zu machen und Kindern Angst einzujagen. Vielerorts

■ Um sich etwas in Weihnachtsstimmung zu bringen, nutzen viele den Advent auch zum Besuch von Advent- und Weihnachtsmärkten mit Kunstausstellungen und kulinarischem Angebot, Punsch- und Glühweintrinken. In den eigenen vier Wänden sind weihnachtliche Dekorationen, die auf das große Fest einstimmen können.

Der Brauch ist vor allem in Oberösterreich verankert.

Wer gerne bäckt, kann sich nun austoben: Selbst

gemachte Kekserl, Kipferl und Lebkuchen finden sowieso den größten Anklang und wann, wenn nicht jetzt, sollte man sich sonst an einem Früchte- oder Kletzenbrot versuchen?

Weniger beliebt ist der Weihnachtsputz, doch nach getaner Arbeit fehlt dann nur noch der Christbaum, der so wie die Weihnachtskrippe am 24. Dezember aufgestellt und geschmückt wird. Sich

RÄUCHERN

Früher wurde zu sehr vielen Gelegenheiten und unterschiedlichen Zwecken geräuchert, etwa um zu reinigen und desinfizieren, vor bösen Geistern zu schützen, Kleidung und Wohnräume zu aromatisieren oder Schädlinge zu vertreiben. Anlässe waren die Feste im Jahreskreis und besondere Ereignisse im Leben, aber auch bei Gewittern wurde geräuchert, um Schutz zu erbitten.

Brandverhütung in der Adventzeit



Mit wenigen Vorsichtsmaßnahmen lassen sich große Brände vermeiden.

kunden in Vollbrand stehen. Viele Eimer mit Wasser bereithalten. Brände lassen sich vermeiden:

zwischen Kerzen und brennbarer Besondere Vorsicht bei trocke-Deko sowie zu Zeitungen, Tisch- nem Reisig.

Infos: www.bvs-ooe.at ANZEIGE



Der Adventkranz gehört zum Advent wie der Christbaum zum Heiligen Abend.

das Friedenslicht aus Bethlehem zu holen oder bringen zu lassen hat sich auch längst als Weihnachtsbrauch etabliert.

Mystische Rauhnächte

■ Im ländlichen Raum sehr beliebt und verbreitet ist das Räuchern (siehe Infokasten), vor allem in den Rauhnächten. Im alpinen Raum sind es die Thomasnacht (21./22. Dezember), die Heilige Nacht (24./25. Dezember), die Silvesternacht (31. Dezember/ 1. Jänner) und die Nacht vor Dreikönig (5./6. Jänner). Aus kirchlicher Sicht sind es die Nächte vom 25. Dezember bis zum 6. Jänner, wenn von den zwölf heiligen Nächten gesprochen wird.

REZEPTE ONLINE www.lustaufsland.at/ online-kochbuch

Mmmehr.

Gewürzsterne

500 g Backfein Weizenmeh

universal, 2 gestrichene Kaffeelöffel Backpulver,

150 g geriebene Nüsse,

200 g Staubzucker, 1 Pkg.

Vanillezucker, 2 Eier, Zitro-

nenschale, 2 gestrichene

Kaffeelöffel Lebkuchen-

Glasur: 250 g Staubzucker,

etwas Zitronensaft, 2 bis

3 EL heißes Wasser

gewürz, 250 g Butter;









Das Mehl, Backpulver, Nüsse auf ein

Nudelbrett geben, in die Mitte eine Ver-

tiefung eindrücken, Zucker, Vanillezucker,

dem Mehl vermischen und die kalte Butte

rasch einkneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank

ca. 1 bis 2 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

ca. 10 bis 15 Minuten (Ober-/Unterhitze) backen,

kurz überkühlen lassen und mit Glasur überziehen.

für ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend

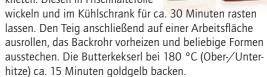
Diese im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr

Eier, Zitronenschale und Gewürze mit

Glühmost Kletzenbrot guglhupf

Zutaten:

Beide Mehlsorten, Zucker, Vanillezucker und Backpulver zusammenmischen, Butter und Ei zugeben und zu einem Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie



QUELLE: HABERFELLNER



Kürbiskernkekse

250 g Backfein Dinkelmehl glatt, 150 g geriebene Kürbiskerne, 300 g Butter, 80 g Staubzucker, ½ Kl. Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver; Marmelade nach Wahl, Schokoglasur

Butterkekserl

167 g Backfein Weizenmehl

glatt, 83 g Backfein Weizenmehl Vollkorn, 2 Pkg. Vanillezucker, 125 g Zucker, 1 Msp.

Backpulver, 150 q Butter, 1 Ei

Mehl, geriebene Kürbiskerne, Butter und Staubzucker vermischen, Zimt und Nelkenpulver dazugeben und alles zu einem Mürbteig verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen

ausstechen. Auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammensetzen. Die Kekse mit der Schokoglasur überziehen und auf Wunsch mit gehackten Kürbiskernen verzieren.





Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

10 Gutscheine* im Wert von 35 Euro der OÖ Christbaumbauern

*Die Verkaufsstellen der OÖ Christbaumbauern zum Einlösen der Gutscheine findet man hier:

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele Teilnahmeschluss: 5. Dezember 2021

ler Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von "Lust aufs Land" zur Abwicklu



Adventkränze, Gestecke oder Brennende Kerzen nie unbeauf-Christbäume können bei mangeln- sichtigt lassen. der Vorsicht binnen weniger Se- Löschdecke, Feuerlöscher oder

Niedergebrannte Kerzen aus-Auf möglichst große Abstände wechseln.

tüchern und Vorhängen achten. Nicht brennbare Unterlagen mit brennenden Kerzen alleine verwenden (Metall- oder Porzel- lassen.



Wildfleisch ist nicht gleich Wildbret. Während ersteres aus der bäuerlichen Wildzucht und -haltung kommt, spricht man von Wildbret, wenn das Fleisch von wild lebenden Tieren stammt, die vom Jäger erlegt wurden.



Rot-, Sika- als auch Damwild zählen zur Familie der Echthirsche. Unterscheiden lassen sie sich anhand von Fell und Geweih. Rotwild ist durchgängig braun, Sika- und Damwild haben weiße Fellflecken. Das Damwild trägt zudem Schaufeln und nicht wie die beiden anderen ein Stangengeweih.



Ausgehend von den Mindeststandards der Tierhaltungsverordnung ist die Farmwildhaltung von Sika- und Damwild ab einer Gehegegröße von einem Hektar möglich. Zwei Hektar Weide braucht es hingegen bei Rotwild.



Zusätzlich zum Gras auf der Weide bekommen die Tiere Heu und Silage (Winter). Eine Grundregel besagt, dass der Bauer für das Winterfutter circa die Hälfte der eingezäunten Gehegefläche benötigt. Damit ist ab gut zwei Hektar Betriebsgröße Farmwildhaltung möglich



Die Natur des Wildes gibt eine extensive, saisonale Wirtschaftsweise vor. Nur einmal im Jahr kalbt die Hirschkuh. Die sogenannte "Setzzeit" (Geburt) beginnt Ende Mai. Die Brunft-, also Paarungszeit hat vor kurzem geendet.



REPORTAGE

Setzt dem Essen die Krone auf

Fleisch aus der Farmwildhaltung ist all das, was sich Konsumenten wünschen: ein regionaler und saisonaler Genuss von klein strukturierten Familienbetrieben. ELISABETH HASL

n zarter Happen mit fein aromatischem Geschmack, perfekt für ein festliches Mahl. Das alles ist Wildfleisch aus Farmwildhaltung. Und noch vieles mehr. Denn die bäuerliche Nische ist ein Idealbild einer nachhaltigen Landwirtschaft und artgerechten Tierhaltung. Insgesamt 670 Familienbetriebe in Oberösterreich züchten, hegen und pflegen auf ihren Höfen Farmwild. Bei zwei Drittel werden Dam- und Sikawild gehalten. Das restliche Drittel entfällt auf Rotwild. Hinsichtlich Betriebsgröße scheint der Grundsatz: "Klein aber fein" zu gelten. Die meisten Wildbauern nennen zwei bis sechs Hektar Wildgehege ihr Eigen. In Summe werden auf diese Weise 3000 Hektar Grünland genutzt. Die Wildhalter selbst gehen ihrer Beschäftigung oft im Nebenerwerb nach. Teils weil die Betriebe (zu) klein sind, teils aber auch deshalb, weil es der Erwerbszweig zeit- und arbeitstechnisch zulässt. Grundsätzlich möglich ist eine Gehegehaltung von Sika- und Damwild ab einem Hektar Be-Fläche, etwa zwei Hektar.

Extensive Landwirtschaft mit Arbeitsspitzen in Herbst und Winter

Von Hobbywirtschaft, die sich alleine macht, ist aber auch die Farmwildhaltung weit entfernt. Wie bei

jedem anderen Nutztier müssen die Halter wissen, was die Tiere brauchen und wie mit ihnen umzugehen ist. Ein wachsames Auge und tägliche Kontrollgänge sorgen dafür, dass es den Tieren an nichts fehlt und sie gesund heranwachsen können. Apropos heranwachsen: Circa 16 bis 18 Monate sind die Jungtiere, wenn sie geschlachtet werden. Die ersten Tiere werden Ende August erlegt, die Hauptsaison ist jedoch von Oktober bis Dezember. Für die Wildbauern ist das gleichzeitig die betriebsamste und arbeitsintensivste Zeit. Laufend gilt es das Fleisch verbrauchergerecht zu portionieren und zu vermarkten. Vielfach wird das Ausgangsprodukt auch zu Spezialitäten wie Würsten,

Wildgerichte: Krönender Genuss, leicht zuzubereiten

Auch wenn die Nachfrage steigt, Wildfleisch ist noch immer ein Nischenprodukt, an das sich nicht jeder Herdmeister und jede Küchenfee herantraut. triebsgröße. Für Rotwild braucht es etwas mehr Die Scheu ist aber unbegründet. "Nichts ist leichter zuzubereiten als Wild", meint Seminarbäuerin und Obfrau der oberösterreichischen Wildtierhalter Bernadette Watzenböck. Wer's nicht glaubt, muss es einmal probieren. Inspiration gibt's unter www. wildhaltung.at (Rubrik "Kochen"). Ebenfalls dort zu finden: der nächstgelegene Wildbauer in der Region.



Das zeitlich begrenzte Angebot von Wildfleisch wird durch die saisonale Setzzeit bedingt. Die Jungtiere des Vorjahres bleiben etwa bis zur Geburt der nächsten Kälber (Jungen), längstens bis in den Winter bei der Herde, In diesem Alter - etwa 16 bis 18 Monate - haben sie auch das optimale Gewicht und eine ideale Fleischqualität erreicht.



Tiergesundheit und Hygiene spielen bei den Wildbauern eine große Rolle. Vor dem Abschuss kommt der Tierarzt zur Lebendbeschau, nachher zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Zerlegt und verarbeitet wird meist auf den Betrieben. Eigene Schlacht-, Kühl- und Verarbeitungsräume gewährleisten eine hohe Lebensmittelgualität.



Die Österreicher schätzen Wildgerichte. Wild auf Wild sind sie aber nicht gerade. Nur 0,9 Kilogramm Fleisch verspeisen Herr und Frau Österreicher pro Jahr (und das meist in der Gastronomie). Immer mehr wagen sich jedoch auch in den Privatküchen an Wild heran, sodass die Nachfrage nach Fleisch und verarbeiteten Spezialitäten vom Wild (z. B. Rohschinken) konstant steigt



Kosa gebratener Hirschrucken

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

Circa 2,5 kg Hirschrücken, 2 bis 3 EL Öl, evtl. Wacholderschnaps, 30 bis 40 g kalte Butter, Salz, Wildgewürz

Backrohr auf 220 °C Ober- Unterhitze vorheizen und das Öl in einer gro-Ben Pfanne erhitzen. Den Hirschrücken würzen und auf der Fleischseite gleichmäßig anbraten. Einmal wenden und Im Backrohr für 10 Minuten braten. Danach die Hitze auf 100 °C reduzieren und ca. 30 Minuten weiterbraten lassen. Die Hitze nochmals auf 55 °C reduzieren, den Hirschrücken mit Butter bestreichen und diesen etwa 20 Minuten rasten lassen. Vor dem Servieren das Fleisch der Länge nach auslösen und in Scheiben schneiden, mit glasierten Maroni servieren.

QUELLE: WILD VOM BAUERN. IMMER EIN GENUSS

Die digitale Infrastruktur macht Wirtschafts-Standorte attraktiv

Welche Auswirkungen die Corona-Pandemie weiterhin hat und welche Maßnahmen es für einen starken Wirtschaftsstandort braucht, erklärt Heinrich Schaller, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ, im Inter-

Wie sehen Sie die Coronabedingten Probleme bei den Lieferketten? Könnte sich das nachhaltig auf die Konjunktur auswirken oder ist das bloß ein vorübergehendes Phänomen?

SCHALLER: Die Pandemie hat aufgezeigt, dass das System der globalen Lieferketten Schwächen hat, wenn große unvorhersehbare Ereignisse eintreten Überlegungen, manches doch lieber vor Ort zu produzieren oder zumindest im großen Stil zu lagern, sind relativ schnell aufgekommen. Ich glaube, man kann davon ausgehen, dass sich das Problem bei den Lieferengpäs-

sen wieder lösen wird. Die Frage ist aber natürlich, wie bzw. wie rasch sich die stark gestiegenen Preise, wie sie derzeit etwa in der Bauwirtschaft zu beobachten sind, in weiterer Folge ein-

Kürzlich wurde in Oberösterreich gewählt. Welche Maßnah-



"Gut ausgebildete Fachkräfte sind gerade in Oberösterreich der entscheidende Standortfaktor", so Heinrich Schaller

men sind von politischer Seite her notwendig, dass unser Bundesland seine wirtschaftliche Stärke erhalten kann?

In vielen Bereichen ist Oberösterreich bereits auf einem sehr

"Wir fördern Expansionen und helfen neue Märkte zu erschließen.

guten Weg. Mit der Technischen Universität in Linz etwa wird ein Leuchtturmprojekt umgesetzt, das entscheidende Zukunftsthemen für die heimische Wirtschaft forciert. Darüber hinaus

braucht es aber mehr denn je eine Vielzahl an neuen, gut ausgebildeten Fachkräften. Sie sind gerade in Oberösterreich der entscheidende Standortfaktor. Deshalb gilt es, technische Berufe und Ausbildungen für junge Menschen noch attraktiver zu machen, aber auch die besten Köpfe aus dem Ausland nach Oberösterreich zu holen. Die Attraktivität des Standorts wird aber künftig auch stark von der digitalen Infrastruktur abhängig

Was kann eine Bank hier beitragen?

Die oberösterreichischen Raiffeisenbanken und die RLB OÖ begleiten gemeinsam nicht nur iedes zweite Klein- und Mittelunternehmen, sondern auch mehr als 80 Prozent der Industriebetriebe in Oberösterreich bei ihren Vorhaben und Investitionen.

Wir fördern nicht nur Expansionen, sondern helfen mit unserem Knowhow auch dabei, neue Märkte zu erschließen. HEINRICH SCHALLER Darüber hinaus verfügt die RLB OÖ über ein umfangreiches Beteili-

> gungsportfolio. Unser Engagement als starker Aktionär trägt auch dazu bei, dass Unternehmen und ihre Headquater in Oberösterreich bleiben und nicht abwandern.



16 | LUSTauf*LAND | NOVEMBER 2021 NOVEMBER 2021 | LUSTaufoLAND | 17



STORE-CHECK

Holz ist nicht gleich Holz

Ein Store-Check der Landwirtschaftskammer hat ergeben: Brennholz aus Baumärkten ist zu nass zum Heizen, anonym und zu teuer. Heimische Waldbauern bieten dagegen beste Qualität. THOMAS MURSCH-EDLMAYR

echtzeitig zum Start der Heizsaison nahmen die Store-Checker der Landwirtschaftskammer in elf Baumärkten die angebotenen 15 Brennholz-Sortimente genauer unter die Lupe. Über- oder Kroatien importieren und hierzulande überprüft wurden Herkunft und Qualität des Brennholzes, der Wassergehalt, die Holzart, das Mengenmaß, die Preise sowie die Zustellkosten. Fazit: Die Ergebnisse seien "katastrophal", so die Store-Checker der Landwirtschaftskammer. Sie warnen Konsumenten daher explizit vor drei gravierenden Fallen beim Kauf von Brennholz in Baumärkten:

■ Bei der Herkunft tappen die Käufer völlig im Dunkeln: Informationen über die Brennholz-Herkunft habe es nur auf Nachfrage gegeben. Nur so genmaß zwischen 0,85 und 0,9 Raummeter aufwei-

überhaupt erst herausfinden, dass lediglich ein einziger Baumarkt heimisches Brennholz von regionalen Waldbauern in entsprechend trockener, ofenfertiger Qualität und auch zu fairen Preisen anbietet, während ein Großteil des ausländischen Brennholzes zum Heizen ungeeignet (zu nass) und zu teuer angeboten werde.

konnten die Einkaufstester

Österreich ausreichend Ofenholz bester Qualität und zu erheblich günstigeren Preisen erhältlich wäre. ■ Verwirrendes Mengenmaß: Gemäß österreichischer Handelsusancen wird Brennholz üblicher-

weise mit der Maßeinheit "1 Raummeter" angeboten. Der Einkaufstest der Landwirtschaftskammer zeigte jedoch, dass neun von zehn angebotenen Ofenholz-Kisten in Baumärkten lediglich ein Men-

Für Waldbauern und Forstwirte sei es unverständ-

lich, dass Baumärkte schlechte Brennholz-Qualität

hunderte Kilometer aus Serbien, dem Kosovo, Bos-

nien, Slowenien, Tschechien, der Slowakei, Ungarn

teuert anbieten, obwohl im Wald- und Holzland

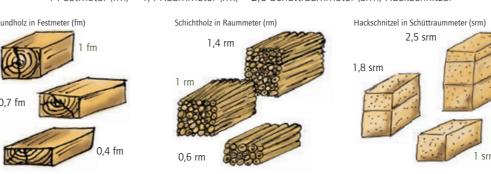
sen. Somit sind die Preise, die im Jahresabstand aus "unerklärlichen Gründen" einen Preisschub von bis zu 20 Prozent erfuhren, für die Käufer nicht nur sehr teuer geworden, sondern auch schlechter vergleichbar. Getrocknetes Brennholz kostet im Baumarkt durchschnittlich 110 Euro pro Raummeter, "halbtrockene" und somit schlechtere Ware auch immerhin noch 100 Euro.

QUALITÄTSBRENNHOLZ

Um sicher sein zu können, Qualitätsbrennholz zu kaufen, müssen folgende fünf Fragen mit einem Ja beantwortet werden: Ist das Holz aus der Region? Liegt der Wassergehalt unter 20 Prozent (nur dann ist die Bezeichnung "trocken" zulässig)? Umfasst die Lieferung 100 Prozent Hartholz? Wurde das Brennholz mindestens zwei Jahre fachgerecht gelagert? Beträgt das Verkaufsmaß wirklich 1 Raummeter?

Verhältniszahlen der Raummaße

1 Festmeter (fm) = 1,4 Raummeter (rm) = 2,5 Schüttraummeter (srm) Hackschnitzel



1 Festmeter ist die Maßeinheit für einen Kubikmeter feste Holzmasse ohne Luftzwischenräume. 1 Raummeter ist die Maßeinheit für geschichtetes Holz, das unter Einschluss der Luftzwischenräume ein Gesamtvolumen von einem Kubikmeter erreicht. 1 Schüttraummeter ist die Maßeinheit für zerkleinertes, geschüttetes Holz (z. B. Hackqut), das inkl. der Luftzwischenräume ein Gesamtvolumen von einem Kubikmeter erreicht.

Dazu kommen ordentliche Zustellkosten zwischen 25 und 45 Euro pro Raummeter.

Ausländisches nasses Holz ist zum Heizen ungeeignet und verteuert die Heizkosten: Der Store-Check ergab weiters, dass mehr als die Hälfte (55 Prozent) des in Baumärkten angebotenen Brennholzes für das Heizen ungeeignet sei, da schlicht und ergreifend zu nass. Durch den zu hohen Wassergehalt brennt das Holz schlecht und für die erwartete Wärme muss die eineinhalbfache Holzmenge verbraucht werden. Das verteuere die Brennholzkosten erheblich, führe zu vermehrter Rußbildung und könne sogar den Kamin schädigen. So steigen durch feuchtes Holz beispielsweise die Brennholzkosten für eine Kachelofen-Heizsaison zu Baumarkt-Preisen im Schnitt um etwa 40 Prozent, konkret von 440 auf 610 Euro pro Heizsaison. Um dieser Kostenfalle zu entgehen, sollte zu nasses Holz - es wird in



Die Ofenholzbauern bringen wohlige Wärme ins Haus.

den Baumärkten als "halbtrockenes" oder "frisches" Brennholz bezeichnet - noch mindestens ein Jahr nachgetrocknet werden.

ENERGETISCHER WERT VON HOLZ



Holz ist nicht gleich Holz, wenn es um dessen energetischen Nutzen geht. Entscheidend für eine hohe Energieausbeute sind in erster Linie der Wassergehalt sowie die Holzart und die Stückgröße. Für den klassischen Einsatz darf das Brennholz nicht mehr als 20 Prozent Wasser enthalten. Das im Holz enthaltene Wasser macht ansonsten genau das, was es in Berührung mit Feuer immer tut: es löscht. Das Feuer geht zwar nicht aus, aber die Temperaturen sinken unter den Optimalbereich, was zu vermehrter Rauchbildung, höheren Emissionen sowie Schädigungen am Kamin führt. Bei der Verbrennung von zu nassem Holz sinkt die Energieausbeute (Heizwert) drastisch. Trocken gelagertes Holz hat einen doppelt so hohen Heizwert wie waldfrisches Holz, da ein Teil der freiwerdenden Energie für die Verdampfung des im Holz enthaltenen Wassers verloren geht. Das enthaltene Wasser entweicht als Dampf energetisch ungenutzt mit dem heißen Rauchgas aus der Heizanlage.

> Fazit: Die Unwissenheit der Verbraucher werde ausgenützt. Im Schnitt ist das in Baumärkten zu feucht angebotene Brennholz unterm Strich um etwa 80 Prozent teurer als entsprechende trockene ofenfertige Ware von Waldbauern. Bei ihnen sind die Brennholzpreise im Gegensatz zu den "Angeboten" im Baumarkt stabil geblieben.

> Unter www.ofenholz.at finden Konsumenten ihren nächstgelegenen Ofenholz-Waldbauern, bei dem trockenes heimisches Brennholz mit optimaler Energieausbeute erhältlich ist.

UNSER SALZKAMMERGU

das hochwertige Magazin

"UNSER SALZKAMMERGUT" zum Preis von € 28 für den Inlandversand oder € 42 für den Versand ins Ausland



Unser Top Abo-Angebot

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

DOPPELHAUSHÄLFTEN MIET- UND EIGENTUMSWOHNUNGEN



GMUNDEN

Übergabe Jänner 2022

HWB=22 kWh/m²a, f_{cee} 0,65



KEMATEN/KREMS DR.-FRANZ-THOMAS-STRASSE

- Miet- und Eigentumswohnungen freifinanzierte Eigentumswohnungen a ca. 104 m² bzw. 109 m² Wohnfläche Niedrigstenergiehaus Tiefgarage, Lift, barrierefrei
 - Eigengarten/Terrasse/Loggia/Balkon
 Eigengarten/Terrasse/Loggia/Balkon ■ Übergabe August 2022

HWB=32 kWh/m²a, f_{ccc} 0,75

www.ooewohnbau.at

sofort beziehbar

MÜHLBERGWEG

Doppelhaushälften

zwei KFZ-Abstellplätze

GREIN

Kontakt Grein und Gmunden:

HWB=28 kWh/m²a, f_{crr} 0,68

Mona Hagmayr | +43 (0) 732 700 868-121 | mona.hagmayr@ooewohnbau.at

Kontakt Kematen/Krems: Andrea Ladberg | +43 (0) 732 700 868-122 | andrea.ladberg@ooewohnbau.at





Ein Bild, das nachdenklich macht. Scheinbar unaufhörlicher Konsum digitaler Medien treibt viele Eltern aber auch in Richtung Verzweiflung.

KINDER

Und täglich grüßt das Internet

Digitale Medien und Smartphones gehören zum Alltag. Nicht nur Erwachsene, sondern auch Kinder und Jugendliche nutzen sie. Tendenz: stark steigend.

n eine Welt ohne Internet erinnern sich heute nur mehr die "erwachseneren" unter den Erwachsenen. Dann kamen Smartphone und Tablet, mit denen sich das WWW quasi in jede Hosentasche stecken ließ. All das ist heute eine Selbstverständlichkeit für junge Menschen. In Oberösterreich wird das (digitale) Medienverhalten von Kindern und Jugendlichen seit 2007 regelmäßig in einer Studie abgefragt und ausgewertet. Die Entwicklungen, die allein in diesem Zeitraum dadurch sichtbar wurden, sind von teils atemberaubender Geschwindigkeit.

Das tägliche Internet

So werden Handy und Smartphone im Jahr 2021 von 80 Prozent (%) der Jugendlichen im Alter von 11 bis 18 Jahren täglich genutzt – vor zehn Jahren waren das lediglich 17 %. Der Internetzugang wurde 2011 von 37 % täglich verwendet, heute sind es 73 %. Auch wurde nie zuvor so viel am Computer gespielt: Die durchschnittliche Spielzeit der Jugendlichen ist auf täglich 84 Minuten angewachsen. Mit dem Surfen im Internet und dem Konsumieren von

erösterreich: OÖVD

Kurzvideos, Streamingdiensten und Fernsehsendern am Handy sind es etwa fünf Stunden, die Oberösterreichs Jugendliche pro Tag vor ihren digitalen Geräten verbringen. Freizeit, wohlgemerkt, was für die Schule gemacht wird, ist dabei noch nicht berücksichtigt. Jene Zeit, die für Unterricht und Aufgaben vor dem Bildschirm verbracht wird, ist nicht zuletzt durch Corona ebenfalls stark angestiegen.

Handy dominiert ab acht Jahren

Die jüngste Datenerhebung über die Altersgruppe der Drei- bis Zehnjährigen stammt aus dem Vorjahr. Damals besaß bereits mehr als die Hälfte der Achtbis Zehnjährigen ein eigenes Handy oder Smartphone.

Wie auch immer man darüber denken oder diese Zahlen finden mag: Wer nicht zum Aussteiger tendiert Klemens Hafner-Hanner von der Abteilung Bezie-

oder fortan als Einsiedler leben will, der kommt um digitale Medien nicht mehr herum. Dieses Rad lässt sich nicht mehr zurückdrehen. Statt dem "Ob" ist also nur mehr das "Wie" zu definieren. Das allein ist oft eine Mammutaufgabe, wie der Psychotherapeut

volks BLATT



nn abo-service@volksblatt.at oder

über unseren Webshop https://abo.volksblatt.at

SCAN ME

STODER



im Pastoralamt der Diözese Linz bestätigt. Denn oft seien bei einem Elternpaar unterschiedliche Ansätze im Umgang mit diesen relativ "neuen" Herausforderungen da.

hung, Ehe und Familie

Die Familienberatung unterstütze die Eltern dabei, eine gemeinsame Position herauszuarbeiten, betont der Familienberater, "Eltern haben in ihrer Kindheit meist noch keine Erfahrungen mit digitalen Medien gemacht, sie bewegen sich da in einem komplett neuen Feld. Als Erziehungsberechtigte sind sie aber verantwortlich für ihre Kinder und werden auch verantwortlich gemacht. Das erzeugt großen Druck", sagt Hafner-Hanner.

Er empfiehlt Eltern, sich selbst schlau zu machen, und nennt als Möglichkeit dafür die Plattform "Saferinternet.at", eine Initiative aus Österreich, die zu einem sicheren und verantwortungsvollen Umgang die Fähigkeit, Programme und Geräte zu nutzen,

mit digitalen Medien beitragen will. Auf jeden Fall bräuchten Kinder einen Rahmen, innerhalb dessen sie agieren können. Die Gefahr, sich beim Spielen oder Surfen sonst zu verlieren, sei einfach zu groß. "Zum Beispiel arbeiten viele Spiele mit Belohnungssystemen, die genau darauf abzielen. Kinder, die dabei in den sogenannten .Flow' kommen. vergessen dann regelrecht aufs Essen oder Schlafen".

Landeshauptmann **Thomas Stelzer**

"Kinder und Jugendliche müssen die Möglichkeit erhalten, einen kompetenten Umgang mit digitalen Medien zu erlernen. Klar ist, dass das 'WWW' heutzutage enauso wichtig ist wie das 'ABC'."

betont der Familienberater. Mittlerweile gebe es aber schon viele Anbieter, die auch von technischer Seite zeitliche Einschränkungen ermög-

Auch Monika Jung-

reuthmayer, Leiterin der Familienberatung Linz im OÖ Familienbund, kann nur bestätigen, dass eine intensive Nutzung digitaler Medien zum beherrschenden Familienthema werden kann. "Corona hat das massiv verstärkt. Durch die eingeschränkten persönlichen Kontakte haben sich die Aktivitäten der Jugendlichen noch mehr auf soziale Medien verlagert", sagt Jungreuthmaver.

Medienkompetenz erlangen

Für Kinder und Jugendliche ist es bedeutend, Medienkompetenz zu erlangen. Damit gemeint ist

> Inhalte zu hinterfragen und mithilfe des Internets aktiv zu kommunizieren. Nicht zuletzt geht es auch darum, potenzielle Gefahren zu vermeiden. Medienkompetenz ist zwar kein eigenes Unterrichtsfach, wird laut Unterrichtsministerium aber als "überfachliche Kompetenz" bezeichnet - und sollte beim Umsetzen des Projektes "Digitale Schule" neben aller Hard- und Software nicht vergessen werden.



nicht selten zu Konflikten innerhalb der

- Beim Finden von Auswegen hilft etwa die Familienberatung von "Beziehung-leben.at" der Diözese Linz. Es gibt 26 Beratungsstellen in Oberösterreich. Info: www.beziehungleben.at/beratung oder Tel. 0 732/77 36 76.
- Hilfe und Beratungen bietet auch der OÖ. Familienbund an, Informationen dazu unter www.ooe.familienbund.at



NACHHALTIGKEIT

Faire Mode -(wie) geht das?

Kleidung ökologisch und sozial verträglich - das wünschen sich immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten. Aber wie kommt man von "Fast Fashion" zu "Fair Fashion"? Lust aufs Land gibt eine Orientierungshilfe.

cht weniger als 547 Millionen Klei-Schränken. 72 Millionen davon ungenutzt. Vieles billig gekauft und bald wieder ausgemustert, um Platz für Neues zu schaffen. Große Modeketten bringen immer-

hin fast im Wochenrhythmus neue Billig-Kollektionen in die Läden. Während sich die weltweite Kleiderproduktion seit 2000 verdoppelt hat, ist die Verwendungsdauer um ein Drittel gesunken. Die Folgen dieses Konsumhungers: Umweltverschmutzung und soziale Ungerechtigkeit.

Immer mehr Menschen wollen dieses System der "Fast Fashion" nicht weiter unterstützen. Sie reduzieren ihre Bedürfnisse und kaufen weniger - und was sie kaufen, soll ökologisch verträg-

Klimawandel, Faire Mode, öko-

soziale Steuerreform, Kreislauf-

wirtschaft, Generationengerech-

tigkeit, Entwicklungspolitik, ... So

vielfältig sind die Themen, mit

denen sich das Ökosoziale Forum

beschäftigt. Es unterstützt eine

Entwicklung, in der Wirtschaft,

Soziales und Umwelt gleichermaßen

aktuellen sozialen, wirtschaftlichen

und ökologischen Herausforde-

rungen also ein Gebot der Stunde.

beachtet werden. Angesichts der Anzeige

lich und sozial gerecht hergestellt worden sein. Zwar dungsstücke hängen in Österreichs ist der Anteil an nachhaltiger Mode am Gesamtmarkt mit unter einem Prozent nach wie vor sehr gering, jedoch wächst das Angebot laut einer Untersuchung von McKinsey jährlich um das Fünffache. Dass der Nachhaltigkeitsgedanke in der Modebranche zuneh-

> mend Einzug hält, bestätigt auch Sabine Tobisch, Fachlischen Designs gewichen und massentauglich geworden. Die eigene Garderobe

FASERN

Ökosozial in eine gute Zukunft

Kleidung ist ein Produkt aus einer riesigen Menge an Fasern. Zu zwei Dritteln werden Kunstfasern verwendet, die aus Erdöl, also einem fossilen (nicht erneuerbaren) Energieträger, hergestellt werden

■ Kunstfasern (ca. 65 %): Polyester, Polyamid, Nylon, Elasthan, .. Pflanzenbasierte Fasern (ca. 26 %): v.a. Baumwolle; weiters Wolle, Leinen.

■ Holzbasierte Zellulosefasern (ca. 6 %): Viskose, Modal, Lyocell, Tencel (Markenname)

terreich bringt diese Themen ins

Bundesland, z. B. mit Veranstal-

tungen (siehe Infokasten).

office@oekosozialesforum.at

gruppengeschäftsführerin für Mode- und Bekleidungstechnik in der Wirtschaftskammer OÖ: "Dieser Trend ist jedenfalls spürbar. Kunden fragen viel häufiger nach, wo und wie ihre Kleidungsstücke produziert werden." Dadurch ist das Angebot größer - und auch vielfältiger geworden. Die "Ökomode" der 68er-Generation ist sty-

VERANSTALTUNGEN

Die ökosoziale Steuerreform -

Anmeldung zum News-Ab 2022 soll sie umgesetzt werletter: E-Mail schreiben an Inhalte? Worauf können wir uns ■ Kontakt: Web: www.oekosozial. nämlich Umweltverschmutat/oberoesterreich; Facebook: zung einen Preis zu geben www.fb.com/oekosozialesforumooe gerecht? Diskutieren Sie mit! Mit Dr. Daniel Varro, Experte aus dem Finanzministerium, online; Anmeldung: www.

Nachhaltigkeit und Fairness in

Was steckt drinnen?

den. Aber was sind ihre genauen einstellen? Und wird sie dem 7iel Di., 30. November 2021, 16 Uhr,

Vorschau: Faire Mode - was ist tragbar?

der Textilbranche. Geht das überhaupt? Und wenn ja, wie? Was sind die Hintergründe von "Fast Fashion" und wie kann der Gegentrend zu "Fair Fashion" gelingen? Wie kann man seine eigene Garderobe umkrempeln? Di., 25. Jänner 2022, abends; Infos und Anmeldung: www. oekosozial.at/oberoesterreich

wischen 2000 und 2016 hat Die Verwendungsdauer sich die weltweite Kleiderder Kleidungsstücke hat sich produktion fast verdoppelt von 2000 bis 2016 um 36 % verringert.

Die gesamte Textilindustrie könnte

bis 2050 weltweit für ein Viertel des

klimaschädlichen CO₃-Ausstoßes

verantwortlich sein.

■ Ein Österreicher (Altersgruppe 14 bis 69) besitzt

im Durchschnitt 85 Kleidungsstücke (ohne

Unterwäsche und Socken).

■ Jedes achte Kleidungsstück wird nie, fast nie

oder selten getragen. Das sind hochgerechnet für

Österreich 72 Millionen Kleidungsstücke, die

vollkommen oder nahezu ungenutzt nur für den

Kleiderschrank produziert werden.

■ Die Hälfte der Kleidung hat eine Lebensdauer

von weniger als drei Jahren

Lohnniveau ein

anderes", sagt

Co-Founderin

Michi Gahleit-

ner. Noch lieber

würden sie Klei-

reich produzieren

lassen, in größerem

Umfang sei das aber nicht

möglich. Zu den kleinen Familien-

betrieben in Portugal, mit denen das Unter-

nehmen zusammenarbeitet, haben sie direkten Kontakt

Ein anderes Konzept verfolgt Ingrid Gumpelmaier-

Grandl mit ihrer Marke "Fairytale". Das biofaire

und zahlen 20 Prozent über dem normalen Lohn.

Global, aber fair

Rund 8000 Liter Wasser verbraucht die Produktion eines einzigen Paares Jeans. 3500 verschiedene Chemikalien setzt die Textilindustrie ein, um aus Rohmaterialien bunte Kleidung zu machen.

> Textilarbeiter sind oft unsicheren Produktionsprozessen und gefährlichen Chemikalien ausgesetzt. Zeit- und Kostendruck führen zu schlechten Arbeitsbedingungen mit

niedrigen Löhnen und Kinderarbeit.

nachhaltig umzukrempeln wird also zunehmend einfacher, die Möglichkeiten dazu sind unterschiedlich.

Produziert in Europa

Die Textilproduktion nach Europa (zurück) zu holen ist das Ziel vieler Start-Ups, die in den vergangenen Jahren in der Modebranche ihr Glück versuchten. Portugal gilt dabei als eines der Produktionsmekkas in Europa. Dort lassen auch die Macher des Linzer Unternehmens "Vresh" produzieren; gearbeitet wird mit Bio-Baumwolle und Tencel. Ihr Konzept heißt "nachhaltig, schlicht und leistbar". "In Europa zu produzieren war für uns die Voraussetzung. Die Lieferwege sind kürzer und das

FAIR EINKAUFEN

Shops in Oberösterreich (Auswahl)

Vresh: Linz, Tabakfabrik, vresh-clothing.at | Fairytale: Eferding, fairytale-fashion.at | Frieda Frei, Wels, friedafrei.at | Grüne Erde, Linz und weitere Standorte, grueneerde.at | Eco, Linz, eco-store.at | Zerum, Linz, zerum.at | Kleider machen Leute, Linz, kleidermachenleute.at | Weltläden, weltladen.at | Naturfaser Fölser, Helfenberg, naturfaser-

Online-Shops Österreich (Ö) und Deutschland (D) (Auswahl) emma-und-paul.at (Ö) | anzueglich.at (Ö) | dariadeh.com (Ö) | Kollateralschaden.com (D) | Lasalina (D) | hessnatur.com (D) | erdbaer.eu (D), armedangels.de (D)

Mehr Infos zu Shops: www.wefair.at | Fair Fashion Guide AK OÖ

DIE TOP-SKIREGION IN OBERÖSTERREICH bis zu 6 % 62 bestens präparierte Pistenkilometer Sehr gute und rasche Erreichbarkeit Tolle Familienangebote Spaß & Action auf den Erlebnispisten STODER RALM

Die Bekleidungsindustrie ist äußerst komplex. Deshalb gibt es bisher kein Label, das die gesamte Lieferkette so beurteilt, dass eine sozial- und umweltverträgliche Kleiderproduktion garantiert werden kann. Man sollte also nicht nur Labels vertrauen (von denen es sehr viele gibt), sie können aber eine Orientierungshilfe sein.



Der Global Organic Textile Standard (GOTS) ist ein weltweit angewendeter Standard für die Verarbeitung von Textilien aus biologisch erzeugten Naturfasern. Es ist das am häufigsten

vergebene Zertifikat und steht für strenge ökologische Kriterien vom Rohstoff bis zum Endprodukt. Dabei unterliegen z. B. Zusätze strengen Anforderungen, Betriebe müssen Umweltschutzprogramme vorweisen. Ebenso werden in Basisansprüchen soziale Kriterien vorgegeben.



Fair Wear Foundation

Die Fair Wear Foundation (FWF) ist ein Zusammenschluss aus Stakeholdern, darunter Wirtschaftsverbände, Gewerkschaften und NGOs. Ziel ist die Umsetzung fairer Arbeitsbedingungen. Die FWF hat den bislang

umfassendsten Ansatz zur Verbesserung der sozialen Bedingungen in Nähfabriken. Für den Konsumenten ist das Siegel nicht leicht zu erkennen, weil es nicht in der Kleidung angebracht ist. Man muss sich informieren, ob das jeweilige Unternehmen bzw. die Marke Mitglied ist.

Fairtrade Cotton

Fairtrade Cotton ist ein Sozialsiegel. Es garantiert im fertigen Kleidungsstück 100 % fair gehandelte Baumwolle. Die Baumwollbauern erhalten einen fairen Mindestpreis. In der Lieferkette werden arundlegende

Arbeitsstandards kontrolliert. Fairtrade Cotton fördert die ökologische Landwirtschaft, wenngleich es kein Biosiegel ist



Es geht auch anders: Faire Kleiderproduktion in Nepal.

Modelabel, mit dem in Österreich an die 100 Geschäfte und Weltläden beliefert werden, belässt die Herstellung bewusst in den "typischen armen" Produktionsländern, im konkreten Fall in Nepal. "Wir wollen die Menschen vor Ort unterstützen und ihnen mit langfristigen Partnerschaften eine gute Lebensgrundlage schaffen", sagt Gumpelmaier-Grandl. Denn für kleine Manufakturen werde es immer schwieriger, gegen große Player bestehen zu können. Es geht also auch um Entwicklungszusammenarbeit. Das wird zum Beispiel mit dem Bau einer Photovoltaikanlage in den Produktionsstätten ersichtlich oder damit, "dass wir den Näherinnen ein tragbar.

Karenzgeld zahlen oder den Zulieferern lernen, wie man giftfrei färbt", so Gumpelmaier-Grandl.

Neue Rohstoffe im Stoff

Wer nachhaltig Kleidung produziert, setzt auf Bio- statt konventionelle Baumwolle. Ihre Produktion ist weniger wasserintensiv und kommt ohne Pestizide aus. Der Bio-Anbau ist zwar steigend, ihr Anteil liegt aber noch immer unter einem Prozent. Daneben haben sich in den vergangenen Jahren Fasern aus Holz etabliert. Die oberösterreichische Firma Lenzing produziert eine solche Faser, nämlich Lyocell – unter dem Markennamen "Tencel". "Daraus produzierte Mode ist biologisch abbaubar. Das Holz stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern", erlärt Caroline Ledl von der Lenzing AG. Die Fasern werden weltweit geliefert, der Marktanteil ist steigend: weil von Konsumenten zunehmend auf Nachhaltigkeit gesetzt wird, "aber auch", so Ledl, "wegen seiner angenehmen Trageeigenschaften."

Am Ende braucht es für die Konsumenten also immer einen persönlichen Nutzen, sei es der Komfort oder das Design: Passt auch das, wird Nachhaltigkeit

Perfekt gekleidet mit der Trachten Wichtlstube

hose oder festlichem Anzug glänzen möchte, ist in der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach genau richtig. Im größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich ist nicht nur die Auswahl grenzenlos, sondern Ein kompetentes Team, geschmackvolle Accessoires und liebevolle Details machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zur Top-Adresse für Kunden von 0

bis 100.

Es werden

führende Firmen wie

lung gelegt. Ob Weiß, Creme oder andere Farben: Hochzeitsdirndl strahlen besonderen Charme aus. Für den

Sportalm, Mothwurf, Meindl,

Lodenfrey – um nur einige zu

nennen - angeboten. Auf mehr

Theaterbesuch.

"großen Tag"

als 1000 Quadratmetern fin-

det man alles vom Dirndl

und der Lederhose bis hin

zum Outfit für einen

Alles für den

Besonderer Wert wird

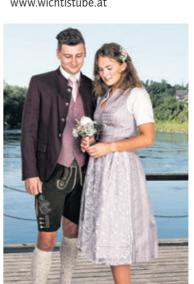
Bräutigam wird eine breite Palette, vom Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten.

KONTAKT

Linzer Straße 20, Edt bei Lambach

Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr Samstag 9 bis 17 Uhr Tel. 0 72 45/288 33

trachten@wichtlstube.at www.wichtlstube.at







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

22 | LUSTaufoLAND | NOVEMBER 2021

"Nachhaltig" die Welt gestalten: Das will das Ökosoziale Forum

Lässig und chic: Wandelbare Wintertrends

Die Adventzeit steht vor der Tür und damit die eine oder andere Gelegenheit, uns wieder mal so richtig chic zu kleiden und uns etwas Schönes zu gönnen. Das tolle an den neuen Trends ist ihre Wandelbarkeit. Elegante Teile können in der richtigen Kombination sehr lässig wirken. Umgekehrt wird das eher legere Kleid mit einem Gürtel auf



Ein eleganter Hingucker mit dunklen Farbtönen

Taille gebracht und sieht mit hohen Schuhen gleich super elegant aus. Je nach Lust, Laune und Anlass das perfekte Outfit.

Schwarz und dunkle Grautöne sind als Basis immer eine perfekte Option und geben jedem Styling eine elegante Note. Bei den Mustern stehen klassische Karos in neuen Interpretationen, grafische Varianten und Blumen hoch im Kurs. Zu den dunklen Tönen ergeben Farbakzente in kräftigen Farben wie Pink und Orange einen tollen Blickfang, aber auch sanfte Beigetöne passen perfekt dazu. Bei den Männern spielen Hemden eine große Rolle, kleine Musterungen und große Karos geben den Ton an. Dazu werden leichte Strickpullis kombiniert, die auch ruhig Farbe bekennen dürfen.

Geschenkideen

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



Fussl-Geschenkkarte: Mode, die sich der Beschenkte selber aussuchen kann, macht immer Freude.

