

# LUST *auf's* LAND

## Jetzt geht's ans Eingemachte

Der Herbst bringt Gemüse und Obst in Hülle und Fülle. Um nichts zu verschwenden und die bunte Geschmacksvielfalt ein Stück weit zu erhalten, ist nun das Haltbarmachen angesagt. SEITE 4

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

GENAU GESCHAUT

### Tierwohl

Gefordert werden höhere Standards, doch Produkte sind oft Ladenhüter. SEITE 2

MACHEREI

### Goldener Most

„G'sundheit, sollst leben“: So wird Apfel- und Birnenwein hergestellt. SEITE 6

REGIONALITÄT

### Mehl

Ein Testkauf zeigt: Kaum heimisches Korn in Brot- und Backwaren. SEITE 12

KINDER

### Was Bauern tun

Wie junge Konsumenten mehr Wissen über Landwirtschaft erlangen. SEITE 18

# Tierwohl als Ladenhüter

Handel, NGOs und Konsumenten fordern höhere Tierhaltungs- und Produktionsstandards. Aufgrund steigender Lebenshaltungskosten ändert sich jedoch aktuell das Konsumverhalten in Richtung günstigere Lebensmittel.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Das Motto „Erzeugt wird das, was gekauft wird“ gilt nicht nur für Unternehmer, sondern auch für die landwirtschaftlichen Betriebe. Die Forderungen nach immer höheren Tierhaltungs-, Umwelt- und generell Produktionsstandards stehen jedoch zusehends im Widerspruch mit dem Einkaufsverhalten der Österreicher.

Laut einer Umfrage der Agrarmarkt Austria (AMA) achten 90 Prozent (%) der Befragten aktuell bei Produkten des täglichen Bedarfs etwas bzw. viel stärker auf den Preis und Aktionen. Lediglich für die restlichen zehn Prozent der Umfrageteilnehmer habe die Inflation derzeit keinen Einfluss auf das Einkaufsverhalten. Und das obwohl die vollständige Preisweitergabe bei Lebensmitteln laut Experten erst im Herbst erwartet werde.

## Konsumenten greifen vermehrt zu importierten Billigprodukten

Die Realität zeigt, dass Konsumenten aktuell vermehrt zu „Billigprodukten“ greifen, welche häufig aus dem Ausland stammen. „Nicht nur die Bauern, sondern auch der Handel bleibt zusehends auf den höherpreisigen heimischen Lebensmitteln, wie beispielsweise Freiland Eier oder Bio-Fleisch, sitzen und macht dadurch Verluste. Der große Vorteil des Handels im Gegensatz zu den landwirtschaftlichen Betrieben ist allerdings, dass dieser rasch auf sich verändernde Bedingungen reagieren kann und weniger Nahrungsmittel mit höheren Standards einkauft oder diese teilweise sogar auslistet. Den bäuerlichen Familienbetrieben sind aber die Hände gebunden. Sie haben viel Geld in neue Tierwohlställe investiert und können sich eine Produktionsumstellung alle

paar Jahre schlichtweg nicht leisten“, betont der oberösterreichische Bauernbund-Direktor Wolfgang Wallner. Für ihn ist daher klar: Nur das Bekenntnis der Konsumenten zu heimischen Lebensmitteln, welche unter höheren Auflagen hergestellt wurden, sei zu wenig.

## Hohe Standards: Österreich ist bereits globaler Vorreiter

Bäuerinnen und Bauern investieren hohe Summen bei Um- und Neubauten von Stallungen für höhere Produktions- und Tierhaltungsstandards. Und das obwohl Österreichs Landwirtschaft in Sachen Tierwohl- und Lebensmittelstandards ohnehin bereits als globaler Vorreiter gilt. Nicht umsonst wurde die heimische Landwirtschaft von der Tierschutzorganisation „World Animal Protection“ im Ranking von 50 Staaten weltweit auf Platz eins eingestuft. „In unsicheren und wirtschaftlich schwierigen Zeiten brauchen die Betriebe Planungssicherheit und Stabilität. Daher ist es wichtig, dass es für Lebensmittel aus besonders tierfreundlicher Haltung auch einen Absatz gibt. Forderungen alleine reichen hier nicht aus. Am Ende des Tages muss das Fleisch oder die Milch aus dem Tierwohlstall auch gekauft werden“, erklärt Bauernbund-Landesobfrau und Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger.

## Absatz bei heimischen Lebensmitteln geht zurück

Täglich vernimmt man aus den Medien Meldungen über die enormen Preissteigerungen bei Lebensmitteln, und dass diese kaum mehr leistbar wären. Parallel dazu liest man, wie Flugreisen und generell der Tourismus nach der coronabedingten Pause



FOTO: LUSTAUFLAND/MURSCH-EDLMAYR

**Bis 2030 soll in Österreich jährlich eine Million Schweine unter den Premium-Standards „AMA-Gütesiegel-Tierwohl“ und „Bio“ vermarktet werden. Damit würde der Anteil an Tierwohl-Schweinefleisch von 7 auf 36 Prozent ansteigen.**

wieder zu boomen begonnen haben. Und dann gab es heuer im Sommer auch Berichte über nicht verkaufte Obst und Gemüse aus heimischem Anbau. So seien Medienberichten zufolge heuer in Oberösterreich 40 % der für den Handel bestimmten Erdbeeren liegen geblieben. Zudem hätten um ein Viertel mehr Salat, Kohlrabi oder Frühkartoffeln verkauft werden können. Auch bei Fleisch meldeten die Supermärkte 20 % weniger Umsatz. Zusätzlich zum Rückgang des Konsums seien auch die Ansprüche an die Qualitätsstandards gesunken. Das Erreichen bzw. die Umsetzung neuer Tierwohl-Ziele drohe damit in weite Ferne zu rücken. „Diese Beispiele zeigen, dass der Absatz bei einigen heimischen Lebensmitteln schwindet. Ich appelliere deshalb an die Konsumenten österreichische Qualität zu kaufen und der ‚Geiz ist geil‘-Mentalität eine Absage zu erteilen, um so das Fortbestehen der bäuerlichen Landwirtschaft in Österreich zu ermöglichen. Dadurch kann auch langfristig die Versorgungssicherheit im Land gewährleistet werden. Jeder zugesperrte Bauernhof ist einer zu viel. Es muss daher alles unternommen werden, damit möglichst viele Familienbetriebe in der Produktion gehalten werden“, richtet Bauernbund-Direktor Wallner seinen Appell an die Konsumenten.

## Produktionsrückgang durch Green Deal der EU befürchtet

Angesichts der hauptsächlich in Europa stattfindenden Diskussion um Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Klimaschutz sei es scheinbar Mode geworden, dass sich immer mehr Lebensmittelketten und Unternehmen als nachhaltig und CO<sub>2</sub>-neutral arbeitend präsentieren. Von den Unternehmen beschäftigte „Nachhaltigkeitsexperten“ verkünden populistische Forderungen, welche aus ökonomischen Gründen unter den derzeit herrschenden Bedingungen kaum umgesetzt werden können. „Schmucke Umbauten von bestehenden Supermärkten oder neu am Ortsrand aus dem Boden gestampfte



Michaela Langer-Weninger, Agrarlandesrätin und Bauernbund-Landesobfrau

**„Wer Tierwohl fordert, muss auch die Milch oder das Fleisch aus dem Tierwohl-Stall ins Einkaufswagerl legen.“**

Geschäfte – da passt eben nicht zusammen, das ist auch sicher nicht CO<sub>2</sub>-neutral und schon gar nicht nachhaltig“, betont der Bauernbund-Direktor und fordert den Handel auf, den Bäuerinnen und Bauern faire Preise zu bezahlen. Außerdem müsse das landwirtschaftliche Einkommen wieder vermehrt durch den Produkterlös erwirtschaftet und nicht durch öffentliche Gelder generiert werden.

Kritik äußert die bäuerliche Interessensvertretung in diesem Zusammenhang auch am „Green Deal“ bzw. die von der EU-Kommission angedachte „Farm-to-Fork-Strategie“. Diese würde in der aktuell vorliegenden Form die europäische Landwirtschaft sowie die Ernährungssouveränität gefährden, da die darin enthaltenen hohen Auflagen zur Produktionsverlagerung in EU-Drittstaaten und zum Import von Lebensmitteln mit meist deutlich geringeren Auflagen führen würden.

In einer eigenen Machbarkeitsstudie hat die EU-Kommission veröffentlicht, dass die Umsetzung der Farm-to-Fork-Strategie durch die Reduzierung von Düngemittel- und Pflanzenschutzmitteln einen Produktionsrückgang von 15 % zur Folge hätte. „Unsere bäuerlichen Familienbetriebe erzeugen Qualitäts-Lebensmittel nach höchsten Standards. Die laufende Kritik an der landwirtschaftlichen Arbeitsweise und die schwelgende Unsicherheit hinsichtlich der Produktionsvorgaben führen bei vielen Bauern zu Existenzängsten und dem Gefühl mangelnder Wertschätzung gegenüber ihrem Berufsstand. Das ist aber nicht zielführend. Wir brauchen unsere Bäuerinnen und Bauern. Sie sichern die Grundversorgung mit Lebensmitteln. Oder salopp ausgedrückt: Sie bringen das Essen auf den Tisch“, betont Langer-Weninger.

## Herbstzeit ist Bratenzeit

Gemütliches Beisammensein im Kreise der Familie oder Freunde und der schmackhafte Duft eines Gustino Schweinsbratens mit Natursaft, Semmelknödel und gedünstetem Gemüse – so lässt sich der Herbst genießen.

Gustino Schweinefleisch mit heimischer Herkunftsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb für durchgezogene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes Speckrandel aufweisen. Empfohlen wird, das Fleisch (Karrée oder Schopf) je Kilogramm bei 120 bis 130 °C mindestens circa 90 Minuten zu garen. Dann bei Höchsttemperatur die geschöpfte Schwarte circa zehn Minuten knusprig braten. Anschließend das Bratenstück etwas rasten lassen.



SAFTIGES GESCHMACKSERLEBNIS



Wo gibt's **GUSTINO** Schweinefleisch?

**OÖ:** Fleischer-Fachgeschäfte: Amstler - Windhaag, Bitter - Aigen/Mk., Fechter - Reichraming, Feichtinger - Schärding, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, Gosauer Speiserei - Gosau, Kitzmüller - Hellmonsödt, Leibetseder - Rohrbach, Pöppel - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser-Markt - Perg, Naarn, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschaidler - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun;

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

**C+C Abholmärkte:** Transgourmet - Marke VONATURAL-Strohschwein, Metro - Marke Voralpenlandschwein



**MOZZARELLA IN RUNDEN SCHEIBEN – MEHR ZEIT ZUM GENIEßEN!**



**ITALIENISCHE LEBENSFREUDE IST: Weniger lang kochen, länger genießen! Dafür sind die Mozzarella-Scheiben perfekt – rund, praktisch geschnitten und aus 100% österreichischer Milch.**



QR CODE and text: **SCHMACKHAFTE REZEPTE FINDEN SIE UNTER SCHAERDINGER.AT/REZEPTE**

ERNÄHRUNG

# Vom Garten in das Glas

Wer die jetzige Vielfalt an heimischem Gemüse und Obst in den Winter hinüberretten will, sollte nun zur Tat schreiten: Einkochen und einlegen ist angesagt, besonders im Trend liegt das Fermentieren.

GABI CACHA

Der Herbst bringt reiche Ernte im Obst- und Gemüsegarten. Haltbarmachen lautet nun die Devise, um die Vielfalt in die nächsten Monate hinüberzueretten. Lebensmittel zu konservieren ist zwar längst nicht mehr überlebenswichtig und angesichts aufgehobener Jahreszeiten im Einkaufsregal auch nicht notwendig. Saisonales aus dem eigenen Garten, direkt vom Bauernhof oder frisch aus der Region selbst haltbar zu machen zeugt jedoch von nachhaltigem Denken und auch einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Nicht zuletzt schmeckt es einfach gut, bringt Vielfalt auf den Tisch und man weiß, was drin ist und was nicht.

Romana Schneider-Lenz vom Referat für Ernährung an der Landwirtschaftskammer Oberösterreich rät Einsteigern, sich einmal an pikanten Chutneys zu versuchen. „Dabei sind Erfolgserlebnisse garantiert“, so die Expertin. Für die süß-sauren, pikanten oder auch scharfen Würzmarmeladen, deren Ursprünge in der indischen Küche liegen, wird je nach persönlichem Geschmack Obst mit Gemüse kombiniert und mit Essig, Zucker und Gewürzen ergänzt. „Man kann dabei

kreativ sein und Reste oder Übermengen gut verwerten. Chutneys sind hervorragende Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Gemüse- und Reisgerichten. So ein hausgemachtes Chutney bringt Pepp und Würze in jede Grillparty und ist auch ein nettes Mitbringsel im Glas“, so Schneider-Lenz. Wer mag, kann es sich auch einfach aufs Brot streichen oder Soßen damit aufpeppen. Einkocht wie Marmeladen halten Chutneys problemlos ein Jahr.

Als Grundrezept für Experimentierfreudige nennt die Expertin folgendes:

- 2 Zwiebeln, 2 Äpfel
- 2 bis 3 EL neutrales Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
- 1 kg Hauptzutat (Obst und Gemüse nach Wahl)
- 200 bis 250 ml Essig und 1 bis 2 TL Salz
- Gewürze und Kräuter nach Wahl

Gemüse und Obst werden in kleine Würfel geschnitten oder grob raspelt. Zwiebel werden fein gehackt, in Öl goldbraun angebraten und mit Essig abgelöscht, ehe Zucker, Obst und Gemüse sowie Äpfel dazukommen. Vorerst nur ein Teelöffel Salz dazu, beim Abschmecken kann nachgewürzt werden. Die Masse wird zum Kochen gebracht und dann auf kleiner Flamme 30 bis 60 Minuten sanft eingeköchelt, bis sie eine marmeladenähnliche Konsistenz aufweist. Dazwischen immer wieder umrühren, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Wer will, kann etwas pürieren. Gewürze eher am Ende der Kochzeit dazugeben, sodass sie etwa zehn Minuten mitköcheln. Vor dem Abfüllen noch abschmecken und mit frischen Kräutern oder andere Aromaten verfeinern. Abgefüllt wird kochend heiß in sterilisierte Gläser, die man sofort verschließt. „Das Spannende am



FOTO: VISUŠKA, STOCK.ADBE.COM



### WORKSHOPS

Andrea Bierwolf bietet laufend Workshops zum Thema Gemüse fermentieren an. Informationen und Termine unter [www.fermentista.at](http://www.fermentista.at). Auch das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) hat Kurse zum Thema Haltbarmachen und Gemüse fermentieren im Programm. Info: [www.ooe.lfi.at](http://www.ooe.lfi.at)



### EXPERIMENTIEREN

Wer gerne experimentiert, kann aus Kürbis, Zucchini oder Karotten, kombiniert mit Früchten, schmackhafte Marmeladen zaubern. Verfeinert werden diese mit Gewürzen wie zum Beispiel Ingwer, Zimt, Nelken, Pfeffer oder Curry. Für neue Geschmackserlebnisse sorgt zum Beispiel auch Lebkuchengewürz.



### HALTBAR MACHEN

Zum Haltbarmachen gibt es abseits vom Tiefkühlen viele Methoden. Öl, Essig, Alkohol, Salz und Zucker wirken konservierend. Auch die Milchsäuregärung und das Sterilisieren sowie Trocknen/Dörren erhalten Lebensmittel lange genießbar. Info: [www.esserwissen.at/nachhaltig-essen/haltbar-machen](http://www.esserwissen.at/nachhaltig-essen/haltbar-machen)



### SELBER MACHEN

Gemüse fermentieren ist einfach, natürlich und praktisch in jedem Haushalt möglich. Die Grundlagen werden in dieser Broschüre der Landwirtschaftskammer OÖ erklärt, die zum Preis von fünf Euro plus Versandkosten bestellt werden kann: E-Mail an [kundenservice@lk-ooe.at](mailto:kundenservice@lk-ooe.at) oder Tel. 050/69 02-10 00.

### GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

**Gutschein im Wert von 50 Euro**



FOTO: ANTJE WOLM

Einzulösen auf einen Workshop „Gemüse fermentieren – Methoden für jede Küche“ von Andrea Bierwolf.

Mitmachen unter [www.lustaufsland.at/gewinnspiele](http://www.lustaufsland.at/gewinnspiele), Teilnahmeschluss: 18. September 2022.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)

# Modischer Herbst in der Trachten Wichtlstube

Wer in Dirndl, Lederhose oder festlichem Anzug glänzen möchte, ist in der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach genau richtig. Im größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich ist nicht nur die Auswahl grenzenlos, sondern auch der Service. Ein kompetentes Team, geschmackvolle Accessoires und liebevolle Details machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zu Top-Adressen für Kunden. Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey – um nur einige zu

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

Nähere Informationen unter [www.wichtlstube.at](http://www.wichtlstube.at)



FOTO: WICHTLSTUBE

Für jeden Anlass gibt es das passende Outfit.

### GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

**Leinen-Baumwoll-Dirndkleid** mit paspelierten Knöpföchern und einer wunderschönen Modal-Schürze mit Bluse im Wert von 400 Euro.

Kommentiere einfach unseren Facebook-Beitrag unter [facebook.com/lustaufsland](https://facebook.com/lustaufsland) Teilnahmeschluss: 18. September 2022

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)



SYMBOLFOTO: WICHTLSTUBE

Ernährungstrainerin, die sich seit Jahren mit dem Thema beschäftigt und durch ihre Workshops und ihr Buch (siehe Buchtipps) schon viele Interessierte auf den Geschmack gebracht hat.

Beim Fermentieren gehe es um Mikroorganismen, um das Arbeiten mit „guten Bakterien“. „Besser gesagt, man lässt diese arbeiten, denn man muss nur das richtige Milieu dafür schaffen, damit sich die erwünschten Bakterien gegenüber den nicht erwünschten durchsetzen können“, so die Expertin. Im Fall von Gemüse sind Milchsäurebakterien die Guten, die sich gegenüber Schimmel behaupten sollen.

Milchsäurebakterien bauen unter Ausschluss von Sauerstoff die Kohlenhydrate des Gemüses ab und produzieren daraus Säuren. Die sogenannte Milchsäuregärung ist eine Art der Fermentation, die bekanntesten Produkte, die so entstehen, sind etwa Sauerkraut, Joghurt und Salzgurken. „Fermentieren ist die einzige Art des Haltbarmachens, bei der die Vitamine mehr werden. Mineralstoffe werden besser verfügbar gemacht, Giftstoffe abgebaut. Dazu kommen noch Bakterien, die auch probiotisch wirken. Damit tun wir auch dem Körper etwas Gutes“, betont die Expertin. Es seien teils ungewohnte Geschmäcker, die dem Gaumen geboten werden. „Aber wenn man

einmal merkt, wie gut fermentierte Lebensmittel dem Körper tun, kriegt man richtig Gusto drauf“, sagt Bierwolf. Fermentier-Kurse und Workshops seien für Einsteiger empfehlenswert. „Viele müssen erst wieder lernen, auf die eigenen Instinkte und den eigenen Geschmack zu vertrauen. Das haben wir teilweise verlernt, jeder schaut nur noch auf das Mindesthaltbarkeitsdatum“, sagt Bierwolf. Mit etwas Übung und Gespür lassen sich dann aber schnell auch in der eigenen Küche Erfolge feiern.

### Nicht dekorieren, sondern lagern

Für die Haltbarkeit der selbst eingemachten Schätze sind die Lagerbedingungen wesentlich. Licht und zu warme Temperaturen schaden und können sowohl die Konsistenz als auch das optische Erscheinungsbild verändern. Das dekorative Aufstellen der Gläser in der Küche sollte also unterlassen werden. Kühl, dunkel und trocken ist meist die beste Kombination. Es empfiehlt sich, alles gut zu beschriften und regelmäßig zu kontrollieren. Neue Vorräte gehören nach hinten im Regal, ältere Ware zuerst verbraucht. Generell sollte man nicht mehr einmachen, als man bis zur nächsten Saison braucht, denn der nächste Sommer kommt bestimmt.

### BUCHTIPP

Gutes Essen braucht Liebe, Zeit – und gute Mikroben, das sagt Andrea Bierwolf. Sie vereint im Buch „Fermentista“ theoretisches Wissen über die Fermentation mit einfachen Anleitungen, praktischen Erfahrungen und hilfreiche Tipps für den Fermentier-Erfolg daheim. Das Buch aus dem Verlag Freya hat 304 Seiten und ist unter ISBN 978-3-99025-508-7 zum Preis von 24,90 Euro im Buchhandel erhältlich.



### BUCHTIPP

Die Methoden zur Haltbarmachung von Gemüse, Kräutern und Pilzen sind vielfältig. Im neu aufgelegten Buch „Haltbar machen“ erläutern Marianne Obermair und Romana Schneider-Lenz diese und zeigen Beispiele anhand von mehr als 150 Rezepten. Das Buch aus dem Verlag Leopold Stocker hat 192 Seiten und ist unter ISBN 978-3-7020-1927-3 im Buchhandel zum Preis von 19,90 Euro erhältlich.



REZEPTE ONLINE  
[www.lustaufsland.at/online-kochbuch](http://www.lustaufsland.at/online-kochbuch)

FOTO: BIERWOLF

### Fermentierte Knoblauchpaste

**Zutaten:**  
1 kg geschälter Knoblauch, 50 g Salz; Lake: 100 ml Wasser, 3 g Salz

**Zubereitung:**  
Geschälten Knoblauch und Salz im Mixer zu einer Paste vermischen. In ein Glas füllen – dabei sollten wenig Luftlöcher bleiben. Mit sauberen Blättern von Wein-, Himbeer- oder Brombeersträuchern bedecken und mit einem ausgekochten, abgekühlten Granitstein beschweren. Lake darübergießen, sodass der Knoblauch gut bedeckt ist. Glas luftdicht verschließen und auf ein Backblech oder einen Teller stellen, bei Zimmertemperatur ohne direkte Sonneneinstrahlung 14 bis 21 Tage fermentieren. In dieser Zeit kann sich der Knoblauch blau und grün färben, das ist normal. Im Laufe des Fermentationsprozesses verfärbt sich die Paste wieder und ist zum Schluss meist beige bis hellbraun. Wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist, kühler stellen (Kühlschrank/Keller). Haltbarkeit: etwa ein Jahr.

QUELLE: ANDREA BIERWOLF



BEITRAG: SCHNIGG, GARDI

### Rote-Rüben-Relish

**Zutaten:**  
600 g Rote Rüben, 400 g säuerliche Äpfel, 2-3 rote Zwiebeln, 1/4 l Apfelsaft, 1/4 l Rotwein, 250-300 g Zucker, Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 TL Salz, 3 EL Senfsamen, 2 TL fein gehackter Ingwer, 1/4 TL geschroter Kreuzkümmel, 3-4 geschrotete Neugewürzkörner, 1 TL geschrotete Pfefferkörner, 1 TL Honig

**Zubereitung:**  
Rote Rüben schälen, in feine Würfel schneiden. Apfel entkernen, grob raspeln oder in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken. Alle Zutaten bis auf den Honig in einem Topf aufkochen und bei geringer Hitze 30 bis 45 Minuten zu dicklichem Brei einkochen lassen. Ab und zu umrühren, bei Bedarf etwas Wasser beigegeben. Die Masse ist fertig, wenn sie eine marmeladenähnliche Konsistenz aufweist und alle Zutaten weich und leicht glasig sind. Honig einrühren und Relish ganz heiß in vorbereitete Gläser füllen.

QUELLE: BUCH HALTBACH MACHEN, VERLAG LEOPOLD STOCKER

# Eferdinger Landl: Klimaschutz mit der heimischen Knolle

Regionale Erdäpfel auf dem Teller ist ein Teller „Klimaschutz“: Die Erzeugung von Erdäpfeln verursacht sehr wenige Treibhausgas. Laut Eaternity-Datenbank liegt der CO<sub>2</sub>-Verbrauch bei Nudeln um das Neunfache höher als bei der klimaschonenden Knolle. Einzeldruckvoll auch der Wasserverbrauch: Die deutsche „Warvergleich.de“ belegt, dass die Erzeugung von einem Kilogramm Erdäpfel nur 210 Liter benötigt, dagegen 1400 Liter bei Nudeln und 3470 Li-

ter bei Reis. Kurze Transportwege aus dem Eferdinger Landl sorgen somit nicht nur für Frische, sondern auch für aktiven Klimaschutz. Die Eferdinger Landl-Erdäpfel gibt es bei Spar, Maximarkt, ausgewählten Uni-Märkten und Nah&Frisch-Märkten.

Mehr Informationen unter: [www.landl-gemuese.at](http://www.landl-gemuese.at) ANZEIGE



FOTO: EFERDINGER LANDL

So geht Klimaschutz: Erdäpfel aus der Region

ERNÄHRUNG

# Mehr als nur ein Durstlöscher

Als „Mostschädel“ werden die Oberösterreicher oftmals bezeichnet. Wohl nicht ohne Grund, denn in keinem anderen Bundesland wird so viel des traditionellen Birnen- und Apfelweines getrunken wie hier.

ANNA SOPHIE LUEGMAIR

Golden ist nicht nur der Herbst, der dieser Tage Einzug hält, sondern auch der Most, der wie kaum ein anderes Naturprodukt für Oberösterreich steht. Seit Jahrhunderten wird Birnen- sowie Apfelwein hierzulande hergestellt und blickt auf eine uralte Tradition zurück. So auch die bis zu 300 Jahre alten Obstbäume, die das hiesige Landschaftsbild samt seiner Vielfalt an Streuobstwiesen prägen und sowohl im Frühling als auch im Herbst ein Farbenspektakel der besonderen Art bieten. Bäuerinnen und Bauern sowie die leidenschaftlichen Mostproduzenten im Land erhalten diese Kulturlandschaft und kümmern sich darum, dass stetig auch wieder junge Obstbäume nachgesetzt werden. Sie sind jedoch nicht die einzigen, für die die Zukunft des Obstbaus eine wichtige Rolle spielt. Denn Streuobstwiesen zählen mit 5000 bis 6000 Tierarten zu den artenreichsten Lebensräumen überhaupt. Ein

Grund mehr, um einen durstlöschenden Schluck Most zu genießen und so zum Erhalt dieses bedeutungsvollen Kulturgutes beizutragen.

## Most liegt im Trend

„Most ist auf alle Fälle ein Trendgetränk und wird wieder mehr angenommen als früher“, weiß Maximilian Hirschvogel, der sich gemeinsam mit seinem Vater Wilfried auf die Veredelung von Birnen und Äpfeln spezialisiert hat. Man müsse jedoch festhalten, dass sich die Qualität der Mostherstellung um ein Vielfaches verbessert hat und heutzutage mit der des Weines vergleichbar ist. War ein guter Most früher meist ein Zufallsprodukt, so ist die neue Generation der Mostproduzenten bemüht den anspruchsvollen Gaumen der Konsumenten mehr als nur gerecht zu werden.

### MOST-VERBRAUCH

Hierzulande gilt Most als ein besonders beliebtes Getränk. Während österreichweit gesehen der Pro-Kopf-Verbrauch bei nur 1,28 Litern liegt, trinken die Oberösterreicher circa 3,5 Liter Most pro Jahr.

Insbesondere die Jugend greift wieder gerne zum Most, der im Land ob der Enns auch als „Landessäure“ bezeichnet wird. Sowohl Cider als auch sortenreine Mostspezialitäten werden immer mehr nachgefragt. Und das nicht nur im Sommer, sondern auch in kälteren Jahreszeiten, wie zum Beispiel als Glühmost serviert. Gut also, dass Oberösterreich mit einer großen Auswahl an Apfel- und Birnensorten beschenkt ist und man auch für das heurige Jahr – dank vieler Sonnenstunden und genug Niederschlag – einen guten Ertrag in bester Qualität erwartet.

## Streuobstwiesen: Immaterielles Weltkulturerbe

Auf Streuobstwiesen stehen großkronige Bäume verschiedener Obstarten unterschiedlichen Alters und Größe locker und oft wie zufällig verstreut. Gemäß der Definition des Dachverbandes „ARGE Streuobst“ müssen solche Obstbäume ohne Unterstützung durch ein Gerüst, eine Säule oder einen Pflock selbstständig stehen können. Bunt gemischt gedeihen hier Apfel- und Birnbäume neben Kirschen-, Zwetschken-, Walnuss-, Quitten- und Mispelbäumen, jeweils in regionaltypischen Sorten.

der Bestandteil von größeren Gärten.

### Streuobst in ganz Europa

Streuobstwiesen findet man in ganz Europa in unterschiedlicher Prägung. Sie zählen zu den artenreichsten Lebensräumen, viele Tier- und Pflanzenarten finden dort ihre Heimat. Besonders das reiche Nahrungsangebot (Blüten, Blätter, Gräser, Kräuter bzw. Früchte) lockt Wildbienen, Schmetterlinge und andere Insekten an. Letztere locken viele Vogelarten wie Grünspecht und Star an. Auch Säugetiere wie Igel und Feldhasen haben dort ihren Lebensraum. Was diese Kulturform hier einzigartig macht: prägende Bestände an mächtigen Birnbäumen, vor allem vom Salzburger Flachgau über Oberösterreich bis ins Mostviertel Niederösterreichs.

### Streuobstwiesen zeigen sich vielfältig

Für Österreich charakteristisch sind verschiedene Erscheinungsformen der Bestände, meist in Form von Streuobstwiesen im Bereich der Landwirtschaft, aber auch in Form von Baumalleen entlang von Feldwegen und Straßen. Manchmal gliedern sie auch die Kulturlandschaft zwischen Acker- und Rebflächen und dienen oft als strukturgeben-

### Schützen durch Nützen

Basis für den Erhalt von Streuobstbeständen muss eine Wertschöpfung durch Nutzung sein,



Streuobstwiesen zählen zu den artenreichsten Lebensräumen Europas, viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten finden hier eine Heimat. Online kann man diese Lebensräume aktiv unterstützen.

denn nur was genutzt wird, kann auch erhalten werden. Doch daneben gibt es noch andere Faktoren und Kriterien bei der Beurteilung des Wertes von Streuobst, etwa die zahlreichen ökologischen und klimarelevanten Nutzen- und Schutzwirkungen sowie die Bedeutung für den Tourismus.

### Antrag: Immaterielles Weltkulturerbe

Die ARGE Streuobst hat bei der UNESCO einen Antrag auf

Anerkennung des Streuobst- anbaus auf „Immaterielles Weltkulturerbe“ gestellt – mit dem Ziel, diese in zahlreiche Lebensbereiche hineinwirkende Kulturform und deren Werte auch offiziell in das Rampenlicht zu rücken, um sie mit ihren reichen Traditionen der Pflanzung, Pflege, Ernte, Produktveredelung und des Produktgenusses für die Nachwelt zu erhalten. Das „Immaterielle Weltkulturerbe“ hat keine Einschränkungen

in der Bewirtschaftung zur Folge. Daher wird diese Initiative auch von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich unterstützt.

### Online Antrag unterstützen

Auf einfache Weise kann der Antrag von jeder Person und Organisation unterstützt werden unter der Internet-Adresse <https://kulturerbe.argestreuobst.at>

ANZEIGE

## MACHEREI: VON DER OBSTWIESE IN DAS GLAS



1 Circa 1,5 Millionen Streuobstbäume, auf denen das saftige Mostobst wächst, prägen die oberösterreichische Landschaft.



2 Die Streuobstwiesen, die im Frühjahr prachtvoll erblühen, sind ein Tummelplatz der Artenvielfalt.

3 Die Qualität des Obstes wie zum Beispiel der Birnen ist bereits ausschlaggebend für die Qualität des Mostes.



4 Auch die sonnengereiften Äpfel warten ab dem Spätsommer auf die Ernte, um weiter veredelt zu werden.

5 Sobald die Ernte abgeschlossen ist, wird das gewaschene Obst mit einer Presse gepresst.



6 Anschließend erfolgt die Gärung in den Tanks sowie eine regelmäßige Qualitätskontrolle.



7 Wenn die Gärung abgeschlossen ist, wird der fertige Most in der Abfüllstraße in Flaschen gefüllt.



8 Die staatliche Prüfnummer am Verschluss gibt Sicherheit, ein hochwertiges, heimisches Produkt genießen zu können.



9 Und fertig ist der Apfelbirnenmost sowie der sortenreine Apfelmost, der ab Hof bei Familie Hirschvogel gekauft werden kann.

MACHEREI ONLINE  
[www.lustaufsland.at/macherei](http://www.lustaufsland.at/macherei)



REZEPTE ONLINE  
[www.lustaufsland.at/online-kochbuch](http://www.lustaufsland.at/online-kochbuch)

### Mostbowl

**Zutaten:** 500 g Beeren, 2 Stk. Orangen, 1 l Most, 100 ml Holunderblütensirup, Zucker (Menge je nach Geschmack), 4 cl Mostlikör oder Mostbrand, 1,5 l Mineralwasser (prickelnd)

**Zubereitung:** Beeren mit dem Saft der 2 Orangen (auch Zitronensaft möglich), Most, 100 ml Holunder- oder Zitronenmelissensirup (je nach gewünschter Süße), eventuell Zucker und Mostbrand/Likör vermischen und im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit kaltem Mineral- oder Sodawasser auffüllen.

QUELLE: WWW.REGIONALE-REZEPTE.AT

## Zwei Generationen, ein gemeinsames Ziel

Der Obstbaubetrieb Hirschvogel liegt in einer der schönsten und ältesten Obstgegenden von Oberösterreich – zwischen Linz und Wels, in der Gemeinde Thening im Bezirk Linz-Land. Zehn verschiedene Apfel- und Birnensorten findet man in den Obstgärten. Diese werden vollreif sofort nach der Ernte zu Saft, Mischsäften und Mosten verarbeitet.



Direkt ab Hof Most einkaufen

Hirschvogel legt besonderen Wert auf alte, robuste Sorten. Der Betrieb bildet eine vollständige Wertschöpfungskette. Das bedeutet: Geerntet wird das Obst aus den eigenen Obstgärten und wird direkt am Betrieb in Schauersfreiling verarbeitet. Der frische Saft von der Presse wird anschließend in Flaschen gefüllt. Die Produkte

sind in allen Filialen von Billa Plus, Spar und MaxiMarkt in Oberösterreich erhältlich. Infos: Wilfried Hirschvogel, Mittlere Kranholzstraße 14, 4062 Thening, Tel. 0 676/308 40 10, E-Mail: [hirschvogel@aon.at](mailto:hirschvogel@aon.at), Webseite: [www.w-hirschvogel.at](http://www.w-hirschvogel.at); Verkauf: Ab-Hof-Verkauf Freitag 9 bis 11.30 Uhr, 13 bis 17 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr. WERBUNG



# UNIMARKT

## Preiswert & regional

- ✓ Vielfältiges Angebot zu guten Preisen
- ✓ Qualitativ hochwertige Artikel
- ✓ Täglich frische Produkte [shop.unimarkt.at](http://shop.unimarkt.at)
- ✓ Angebote und Aktionen auch im Unimarkt Online Shop erhältlich
- ✓ Große Auswahl an regionalen Schmankerln zum besten Preis



Wer sparen will muss scannen

Zum aktuellen Flugblatt



### Wir (i)eben Regionalität! Sie auch?

Denn unsere Wurzeln liegen in den ländlichen Regionen Österreichs, wo viele kleine Erzeuger ihre Produkte mit Liebe und Handwerkswissen herstellen. Klingt nicht nur charmant, ist auch so. Denn regionale Lebensmittel schmecken nicht nur gut, sondern schonen auch die Umwelt und stehen für einzigartige Qualität. Gehen Sie den regionalen Weg mit uns weiter und freuen Sie sich auf unvergesslichen Genuss!

# UNIPUR

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

Das Sortiment von UNIPUR verspricht typisch österreichischen Geschmack für Klein und Groß und legt Wert auf geprüfte Qualität. Neben der großen Auswahl und dem Genuss-Versprechen für die ganze Familie ist auch die CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion aller UNIPUR-Produkte ein entscheidender Vorteil: nicht nur für Sie als Konsument:in, sondern vor allem für unsere Umwelt!



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



- ✓ Geprüfte Qualität
- ✓ CO<sub>2</sub>-neutral
- ✓ Tiefpreisgarantie



FEIER

# Erntedank: Fest in Linz

„Österreich in seiner Vielfalt“: Am Sonntag, dem 18. September 2022, steht Linz im Zeichen von regionalen Schmankerln, traditionellem Handwerk und heimischer Landwirtschaft.

In der Linzer Innenstadt wird am Sonntag, dem 18. September 2022, im großen Stil Erntedank gefeiert. Die Landjugend Oberösterreich veranstaltet dieses bundesweite Erntedankfest unter dem Leitgedanken „Österreich in seiner Vielfalt“. Wer nun rein an einen Gottesdienst in der Kirche denkt, irrt sich. Von 10 bis 17 Uhr herrscht volles Programm in der oberösterreichischen Landeshauptstadt, womit Besucher aller Altersklassen auf ihre Kosten kommen werden.

### Jubiläum nun ein Jahr später

1991 fand das letzte Mal ein überregionales Erntedankfest in Linz statt. Zehntausende Besucher strömten damals in die Hauptstadt, um an der Veranstaltung, die ihresgleichen suchte, teilzunehmen. Die Landjugend griff diese Idee anlässlich des 70-jährigen Jubiläums, welches die Landjugend Oberösterreich 2021 feierte, wieder auf. Coronabedingt um ein Jahr verschoben, ist es heuer nun endlich so weit. Mit dem Erntedankfest will man die ländliche Region mit all ihren regionalen Schmankerln, den heimischen Bräuchen und vor allem der österreichischen Landwirtschaft eine gebührende Bühne in der Stadt bieten.

### Erntedankmesse in der größten Kirche Österreichs

Das Erntedankfest, bei welchem über 30.000 Besucher aus ganz Österreich erwartet werden, beginnt am Sonntag, dem 18. September um 10 Uhr mit einer Messe im Linzer Mariendom, welche mit einem feierlichen Einzug mit der Erntekrone in die Kirche eröffnet wird. Gehalten wird die Messe von Bischof Manfred Scheuer. Die Mitglieder der Landjugend Ried-Katsdorf aus dem Bezirk Perg proben bereits fleißig, um für die musikalische Gestaltung der

Messe zu sorgen. Die Messe findet bei einer Agape am Domplatz ihren Ausklang.

### Schmankerln, Handwerk und Landwirtschaft

Ebenfalls um 10 Uhr öffnen die verschiedenen Märkte, bei welchen Handwerk, Landwirtschaft und Brauchtum präsentiert werden und mit circa 70 Direktvermarktern und Verpflegungsständen auch für das leibliche Wohl gesorgt ist. „Uns ist es wichtig, den Besuchern des Erntedankfests die Möglichkeit zu bieten, die hochwertigen Produkte unserer heimischen Lebensmittelproduzenten kennenzulernen. Wir wünschen schon jetzt viel Vergnügen beim Durchkosten und Schlemmern“, so Landesleiterin Theresa Neubauer.

### Programm auch für die Kleinsten

Damit auch die jüngsten Besucher des Erntedankfests auf ihre Kosten kommen, wurde ein umfangreiches Kinderprogramm auf die Beine gestellt. Von der Hüpfburg über einen Trettraktor-Parcours bis hin zum Formen von Seedballs (Blumensamenkugeln) oder das Filzen mit Schafwolle gibt es insgesamt fast 20 verschiedene Kinderprogrammpunkte. Dabei kann der Nachwuchs bei jeder Station einen Stempel für den Stempelpass sammeln. Natürlich können auch echte Tiere bestaunt werden: Schafe und Ziegen werden in einem artgerechten Gehege ausgestellt sein.

### Musik und Tanz dürfen nicht fehlen

Ein Fest ohne Musik wäre nicht mal halb so schön. Aus diesem Grund wird das Erntedankfest von den verschiedensten Musikgruppen umrahmt. Von der Stutzenmusi über Jagdhornbläser bis zum Musik-

verein Lacken werden viele Musiker für gute Stimmung sorgen. Insgesamt sieben Volkstanz- und Schuhplattlergruppen repräsentieren das traditionelle österreichische Brauchtum und werden mit ihren Shows und Tänzen begeistern. Unter anderem sind die Altschwender Windradplattler, aber auch die Volkstanzgruppe Ternberg zu Gast. Abgerundet wird das Rahmenprogramm mit angebotenen Kutschfahrten und einer Trachtenmodenschau vom Heimatwerk.

### Die zahlreichen Orte des Geschehens

Beispielt werden beim Erntedankfest unter anderem der Pfarrplatz, der Domplatz, die Landhauspromenade und natürlich der Hauptplatz in der Linzer Innenstadt. Tipp der Landjugend: Die Landeshauptstadt ist mit einer guten öffentlichen Anbindung ausgestattet. Wer stressfrei anreisen möchte, nutzt Bus und Bahn. Die Straßenbahnlinien werden auch während der Veranstaltung uneingeschränkt fahren.

Die Landjugend freut sich auf zahlreiche Besucher am Sonntag, dem 18. September 2022, beim Erntedankfest „Österreich in seiner Vielfalt“ in Linz. Nähere Informationen gibt es auch unter [www.erntedankfest.at](http://www.erntedankfest.at)



# ErntedankFEST

Österreich in seiner Vielfalt

So, 18. September 2022

10 - 17 Uhr, Linzer Innenstadt

Kinderprogramm  
Schmankerl  
Handwerk  
Landwirtschaft  
etc.

[erntedankfest.at](http://erntedankfest.at)

# WIR OBERÖSTERREICHISCHE RÜCKENSTÄRKER.

Versichern ist für uns Vertrauenssache. Die kompetente, regelmäßige Beratung und eine unkomplizierte Schadenerledigung sind unsere größten Stärken. Auch in Zeiten zunehmender Digitalisierung können sich unsere Kundinnen und Kunden auf Servicequalität, maßgeschneiderten Versicherungsschutz und kurze Entscheidungswege verlassen. Vor allem dann, wenn es darauf ankommt.

Gleichzeitig erweitern wir unsere Online-Angebote und halten alle Kanäle offen. Unsere Kundinnen und Kunden entscheiden, wo, wann und wie sie mit „ihrer“ Oberösterreichischen kommunizieren – in einem unserer Kundenbüros, im persönlichen Gespräch oder via Kundenportal und App.

KARTE ONLINE  
www.lustaufsland.at/  
landkarten



**GENERALDIREKTION 1**  
Gruberstraße 32  
4020 Linz  
057891-71-0  
office@ooev.at

**ANDORF 2**  
Hauptstraße 5  
4770 Andorf  
057891-748-0  
andorf@ooev.at

**BAD ISCHL 3**  
Göttsstraße 7  
4820 Bad Ischl  
057891-720-0  
bad.ischl@ooev.at

**BRAUNAU 4**  
Salzburger Straße 8  
5280 Braunau  
057891-721-0  
braunau@ooev.at

**EFERDING 5**  
Vor dem Linzer Tor 2  
4070 Eferding  
057891-722-0  
eferding@ooev.at

**ENNS 6**  
Mauthausner Straße 13a  
4470 Enns  
057891-723-0  
enns@ooev.at

**FREISTADT 7**  
Linzner Straße 34  
4240 Freistadt  
057891-724-0  
freistadt@ooev.at

**GMUNDEN 8**  
Klosterplatz 1  
4810 Gmunden  
057891-725-0  
gmunden@ooev.at

**GRIESKIRCHEN 9**  
Oberer Stadtplatz 11  
4710 Grieskirchen  
057891-726-0  
grieskirchen@ooev.at

**KIRCHDORF 10**  
Garnisonstraße 1  
4560 Kirchdorf  
057891-727-0  
kirchdorf@ooev.at

**LEONDING 11**  
Mayrhansenstraße 4  
4060 Leonding  
057891-743-0  
leonding@ooev.at

**MONDSEE 12**  
Rainerstraße 52  
5310 Mondsee  
057891-732-0  
mondsee@ooev.at

**MÜHLVIERTEL-MITTE 13**  
Hauptstraße 1d  
4232 Hagenberg  
057891-745-0  
muehlviertel-mitte@ooev.at

**PERG 14**  
Naarner Straße 3  
4320 Perg  
057891-733-0  
perg@ooev.at

**PUCHENAU 15**  
Golfplatzstraße 2  
4048 Puchenuau  
057891-734-0  
puchenuau@ooev.at

**RIED 16**  
Volksfeststraße 16  
4910 Ried/Innkreis  
057891-735-0  
ried@ooev.at

**ROHRBACH 17**  
Hanriederstraße 39  
4150 Rohrbach-Berg  
057891-736-0  
rohrbach@ooev.at

**SCHÄRDING 18**  
Linzner Straße 10  
4780 Schärding  
057891-737-0  
schaerding@ooev.at

**STEYR 19**  
Bergerweg 1  
4400 Steyr  
057891-738-0  
steyr@ooev.at

**TRAUN 20**  
Johann Roithner-Straße 6  
4050 Traun  
057891-739-0  
traun@ooev.at

**VÖCKLABRUCK 21**  
Feldgasse 9a  
4840 Vöcklabruck  
057891-740-0  
voecklabruck@ooev.at

**WELS 22**  
Ägydiplatz 1  
4600 Thalheim bei Wels  
057891-741-0  
wels@ooev.at

**WEYER 23**  
Marktplatz 24  
3335 Weyer  
057891-742-0  
weyer@ooev.at

Nähere Informationen zu den Kundenbüros der Oberösterreichischen Versicherung AG und den Öffnungszeiten finden Sie unter:  
**www.keinesorgen.at**



## Striezel: Viele Zusatzstoffe und schlechte Kennzeichnung

15 Striezel aus Bäckereien, Supermärkten und Diskontern hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) unter die Lupe genommen. Schadstoffe (Glyphosat und Mykotoxine) konnten in keinem Striezel nachgewiesen werden. Bei der sensorischen Prüfung schnitten die meisten Produkte ebenfalls gut ab. Einzig ein Brioche fiel bei der Blindverkostung durch.

Bei der Überprüfung der Zutaten war auffällig, dass die Produkte häufig mehr Zutaten enthielten als man gemeinhin erwarten würde. „Wer einen klassischen Striezel selbst macht, der kommt mit sieben Zutaten aus: Weizenmehl, Milch, Zucker, Butter, Eier, Hefe und Salz“, erläutert VKI-Projektleiterin Teresa Bauer. Die Produkte im Test dagegen setzten sich aus deutlich

mehr Bestandteilen zusammen, darunter einige, die laut VKI überflüssig und zum Teil auch fragwürdig seien. So wurde beispielsweise bei drei Produkten Alkohol zugesetzt, fünf Striezel enthielten Palmöl bzw. Palmfett und immerhin elf von 15 Aromen. Vor allem Produkte aus Supermarkt und Diskonter fielen durch relativ viele Zusatzstoffe auf.

Wer Zusatzstoffe oder andere ungewollte Zutaten vermeiden möchte, kann natürlich die Zutatenliste sorgfältig studieren – vorausgesetzt die Rohstoffe sind ausreichend gekennzeichnet. Hier wurde bei einigen Produkten Verbesserungsbedarf geortet. Vier Striezel wurden wegen der Kennzeichnung abgewertet. Meist bemängelten die Gutachter fehlerhafte Angaben in der Zutatenliste.

## REGIONALITÄTSTEST

# Kaum heimisches Korn im Brot

Nur ein Drittel der Brot- und Backwaren im Supermarkt wurde nachweislich mit Getreide aus Österreich hergestellt. Den Bäuerinnen und Bauern bleiben zudem lediglich zehn Prozent des Brotpreises.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Unser tägliches Brot gib uns heute“, steht schon im Evangelium geschrieben. Sieben von zehn Österreichern nehmen das auch wörtlich und essen mindestens einmal pro Tag Brot oder Gebäck und sind damit wahre Brottrüger. Laut Gesellschaft für Konsumforschung werden hierzulande pro Kopf jährlich 35 Kilo Brot und 14 Kilo Gebäck verzehrt. Gekauft wird am liebsten frisches und schmackhaftes Brot. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ein weiteres wichtiges Kaufkriterium, gefolgt von der Art des Brotes. Auf die Herkunft wird hingegen wenig bis gar nicht geachtet. Das liegt vor allem auch an der fehlenden Transparenz, wie ein Regionalitätstest zeigt.

### AMA-GÜTESIEGEL

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel legt fest, dass alle landwirtschaftlichen Rohstoffe, wie zum Beispiel Mehl, ausschließlich aus Österreich stammen dürfen. Pflanzliche Rohstoffe, die generell nicht in Österreich erzeugt werden, wie etwa Oliven, Haselnüsse oder Orangen, dürfen hingegen verwendet werden, wenn sie nicht mehr als ein Drittel des gesamten Produktes ausmachen. Auch Rohstoffe, die nicht in ausreichender Menge in Österreich produziert werden, wie etwa Brotgewürze oder Sesam, fallen in diese Regelung.

nellen schwarzen Krustenbrot. Insgesamt wurden 250 Brot- und Backwaren der größten Lebensmittel-einzelhändler und Diskonter untersucht. Die Ergebnisse sind erschreckend: Lediglich 32 Prozent (%) der Produkte aus dem Brotregal und den beliebten Selbstbedienungsboxen im Supermarkt wurden nachweislich mit Getreide aus Österreich hergestellt. Ganze 58 %, also drei von fünf Produkten, sind mit keiner Herkunftsangabe versehen.

Da es hierfür auch keine Verpflichtung gibt, ist es für Konsumenten nicht ersichtlich, ob der Hauptrohstoff Mehl aus heimischer Erzeugung stammt, solange die Kennzeichnung nicht freigeht oder die Produkte das AMA-Gütesiegel (siehe Infokasten) tragen.

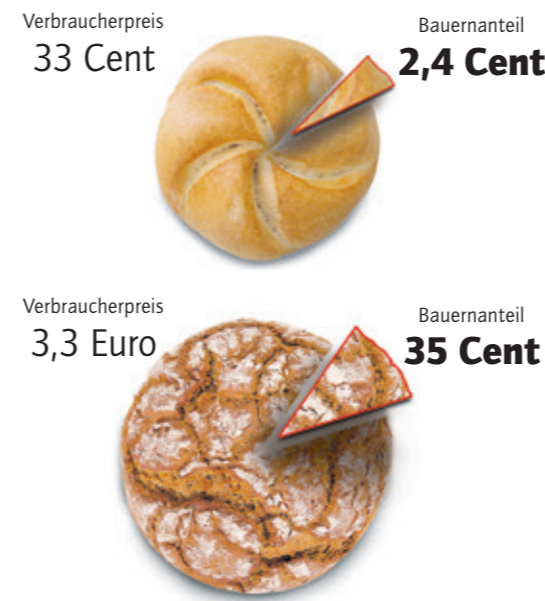
### Drei von fünf Produkten ohne Herkunftskennzeichnung

Der Verein „Wirtschaften am Land“ hat dabei Brot und Gebäck genau unter die Lupe genommen – von der beliebten Kaisersmell bis zum traditio-

### Hoher Selbstversorgungsgrad bei heimischem Getreide

Dass nicht einmal jedes dritte Brot und jede dritte Semmel nachweislich mit heimischem Getreide hergestellt wurde, zeigt, dass hier Handlungsbedarf

### Rohstoffkostenanteil: So viel bekommt der Bauer



Vom Semmel- und Brotpreis im Geschäft kommt nur sehr wenig bei den Bäuerinnen und Bauern an.

QUELLE: STATISTIK AUSTRIA/AMA. GRAFIK: LUSTLAUFLAND/FLEISCHANDLERL. FOTOS: JURGEN FÄLCHLE - STOCK.ADOBE.COM, GRAFIKPLUSFOTO

besteht. Insbesondere wenn man bedenkt, dass der Selbstversorgungsgrad bei Getreide in Österreich bei 94 % liegt. Oft sind Brot und Gebäck zudem irreführend deklariert. Wird ausländisches Getreide hierzulande vermahlen, kann der Handel das Semmel schon mit der Bezeichnung „Mehl aus Österreich“ kennzeichnen. Selbiges gilt bei den beliebten Angaben „Hergestellt oder gebacken in Österreich“. Auch geografische Angaben, wie etwa die „Österreichische Kaisersmell“, sagen nichts über die Herkunft des Getreides aus – hier geht es nur um die Rezeptur.

Laut einer AMA-Umfrage erwarten sich jedoch 70 % der befragten Konsumenten beim Kauf eines „österreichischen“ Brotes, dass darin auch heimisches Getreide enthalten ist. Anstatt diesem Wunsch nachzukommen, wird es Konsumenten schwer gemacht, regionale Rohstoffe von Importware zu unterscheiden. Der Bauernbund fordert daher die flächendeckende Ausweitung des AMA-Gütesiegels auf Brot und Gebäck. „Das AMA-Gütesiegel ist ein Garant für kontrollierte Herkunft aus Österreich und gibt den Konsumenten Sicherheit beim Einkauf. Das ist die Lebensversicherung für alle entlang der Wertschöpfungskette – vom Bauer über den Müller und Bäcker bis zum Konsumenten. Konsumenten verdienen bei Brot und Gebäck mehr Transparenz im Regal. Das ist nur fair gegenüber unseren Bauernfamilien, die zu höchsten Standards Getreide anbauen. Mehr Österreich im Brot und Gebäck garantiert uns auch in Zukunft Versorgungssicherheit mit heimischem Getreide“, so Direktor Wolfgang Wallner.

### Landwirtschaft ist nicht der Kostentreiber

Hinzu kommt, dass Vertreter der Bäcker in der Wirtschaftskammer kürzlich einen Preisanstieg bei Brot um bis zu zehn Prozent angekündigt haben. Grund dafür seien die gestiegenen Rohstoff-, Energie- und Lohnkosten. Nicht nur die Bäcker leiden unter der Teuerung, auch die Bäuerinnen und Bauern kämpfen mit massiven Kostensteigerungen bei Futter, Düngemitteln und Energie. Der Bauernanteil bei einem Kilo Brot liegt bei mageren 35 Cent oder umgerechnet zehn Prozent. Beim Lieblingsgebäck der Österreicher, der Semmel, wird die Relation noch deutlicher. Lediglich 2,4 Cent oder umgerechnet sieben Prozent vom Produktpreis kommen bei den Getreidebauern an. Hier wird klar ersichtlich, dass der Kostentreiber definitiv nicht die Landwirtschaft ist.



Obwohl in Österreich ausreichend Getreide produziert wird, findet sich in Brot und Gebäck oftmals Mehl aus importiertem Getreide.

FOTO: SENEY RYDIN/STOCK.ADOBE.COM

## UNSER SALZKAMMERGUT

4 x

das hochwertige Magazin

### „UNSER SALZKAMMERGUT“

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



€ 28,00 (Inland)  
€ 42,00 (Ausland)

Unser Top Abo-Angebot

Abo-Bestellung: [www.dieberoesterreicherin.at/aktuelle-abos](http://www.dieberoesterreicherin.at/aktuelle-abos) oder per E-Mail an: [abo@neu-media.at](mailto:abo@neu-media.at) | per Fax an: 07242/9396 – 8110 | oder Tel.: 07242/9396-8100

## Gesunde Bäume im eigenen Hausgarten

Ob in der Stadt oder am Land – Bäume sind in Zeiten des Klimawandels besonders wertvoll. Sie wirken wie eine natürliche Klimaanlage. Nicht zuletzt produzieren sie Sauerstoff, speichern Kohlendioxid und filtern Schadstoffe und Feinstaub aus der Luft. Eine erwachsene Buche beispielsweise produziert pro Jahr etwa 4,6 Tonnen Sauerstoff und verarbeitet dafür rund 6,3 Tonnen Kohlendioxid. Wer seinen eigenen Hausbaum im Garten pflanzt, betreibt somit aktiv Klimaschutz.

### Mit den Bäumen gestalten

Durch ihre Höhe schaffen Bäume Vertikalstrukturen und erschließen somit die dritte Dimension in der Gartengestaltung. Sie strukturi-

erieren und gliedern Flächen und erzeugen eine räumliche Wirkung. Die Kronen sind die Dächer der Gärten, darunter entstehen neue Räume. Von Anfang an sollten bei der Planung eines Hausbaumes die endgültige Wuchshöhe, Wuchsform und Kronenbreite mitberücksichtigt werden. Ansonsten kann es im Laufe der Jahre zu bösen Überraschungen kommen. Ein Baum, der zu nahe am Haus gepflanzt wird, kann sich nicht optimal entwickeln und in weiterer Folge erhebliche Schäden verursachen. Die nötigen Schnitt- und Pflegemaßnahmen können nicht nur sehr kostspielig sein, sondern auch die Baumgesundheit beeinträchtigen. Zudem sollte ein Abstand zum Nachbarstück eingehalten werden. Für den Hausgarten sind vor allem



Bäume sind ein sehr wertvoller Beitrag zum Klimaschutz.



FOTOS: MASCHINENRING



Professionelle Baumpfleger vom Maschinenring führen fachgerecht die Schnittmaßnahmen bei öffentlichen und privaten Plätzen durch.

Baumarten, die zu der Gruppe der Kleinbäume gezählt werden und nur zwei bis zehn Meter hoch werden, empfehlenswert.

### Gepflegte Bäume leben länger

Um für ideale Wachstumsbedingungen zu sorgen, muss auf die jeweiligen Standort- und Bodenansprüche Rücksicht genommen werden. Dies ist auch eine Voraussetzung für die Pflegeleichtigkeit des Baumes. Ein Baum, der sich an seinem Standort nicht „wohl fühlt“, erhöht den Pflegeaufwand. Richtige Baumpflege beginnt bereits in der Jugendphase. Über gezielte scho-

zen und Normen, als auch mit der fachgerechten Schnittführung und den Grundlagen der Baumbiologie und der Baumstatik vertraut ist. Der Maschinenring verfügt über professionelle Baumpfleger, die diesen Anforderungen gerecht werden und mithilfe seilunterstützter Baumklettertechnik oder Hebebühne in der Lage sind, auch schwierige Schnittmaßnahmen am Baum fachgerecht durchzuführen.

Und nicht zuletzt: Jeder Baumbesitzer – auch Mieter und Pächter einer Liegenschaft, ob Gemeinde, Firma oder Privatperson – ist für Stand- und Verkehrssicherheit seiner Bäume verantwortlich. Er haftet dafür, wenn ein Schadensfall die Folge des mangelhaften Zustandes des Baumes ist.

### KONTAKT

Maschinenring Oberösterreich Service eGen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Tel. 05/90 60-400 [oberoesterreich@maschinenring.at](mailto:oberoesterreich@maschinenring.at) [www.maschinenring.at](http://www.maschinenring.at) [blogooe.maschinenring.at](http://blogooe.maschinenring.at)

### Sicherheit für die Bäume

Für die Durchführung von Schnittmaßnahmen am Baum ist es wichtig, dass der Baumpfleger sowohl mit den geltenden Geset-

## WELS, MÄRZENKELLER freifinanzierte Eigentumswohnungen



- 2-, 3- und 4-Raum-Wohnungen
- 57 m<sup>2</sup> bis 120 m<sup>2</sup> Wohnfläche
- Eigengarten/Terrasse im GG und EG, Loggia/Terrasse im OG
- Tiefgarage, Lift, barrierefrei
- HWB < 50 kWh/m<sup>2</sup>a, f<sub>GEE</sub> < 0,65

[www.oewohnbau.at](http://www.oewohnbau.at)

Kontakt: Andrea Ladberg | Tel.: +43 (0) 732 700 868-122 [andrea.ladberg@oewohnbau.at](mailto:andrea.ladberg@oewohnbau.at)

OÖWOHNBAU



FOTO: KAREGG - STOCK.ADOBE.COM

Honig entsteht grundsätzlich ganz ohne menschliches Zutun. Denn es sind die Pflanzen, die den Nektar bereitstellen und dadurch Insekten wie etwa die Honigbiene anlocken. Dabei ist die Vermehrung stets das Ziel der Pflanze.



FOTO: YOURAFERKHIN - STOCK.ADOBE.COM

So werden durch jeden Besuch eines Insekts Pollen weitergetragen. Die Bestäubung wird dadurch gesichert. Die Biene wiederum sammelt Nektar und Pollen, um daraus Futter herzustellen. Insbesondere für die Landwirtschaft und somit auch für die Ernährungssicherheit ist diese Symbiose also von großer Bedeutung.



FOTO: ONPHOTOGRAPHY - STOCK.ADOBE.COM

Bienen erzählen sich über den sogenannten „Bienenanzug“ an reichhaltigen Nektarquellen. Alle Sammelbienen des Stockes fliegen sodann zu dieser Bienenweide, auch bekannt als Tracht, um den Nektar zu holen. Ist der Honigmagen der Biene voll, so startet der Rückflug zum Stock.



FOTO: BRYDIAK - STOCK.ADOBE.COM

Angekommen im trauten Bienenheim – dem Bienenstock – übergibt die Sammelbiene den Inhalt ihres vollen Honigmagens an die Stockbiene. Durch das Hinzufügen von Propolis werden Erreger und Keime davon abgehalten, sich an dem wertvollen Lagergut zu bedienen.



FOTO: INPILINDER - STOCK.ADOBE.COM

Nun beginnt die Arbeit der Bienen erst recht, denn der eingelagerte Nektar ist anfangs einmal nichts anderes als eine zuckerhaltige und wässrige Lösung.



Ein Bienenvolk besteht aus 20.000 bis 50.000 Bienen und produziert pro Jahr circa 20 bis 25 Kilogramm Honig.

FOTOS: ALEXANDR FYBALKO / HELENE - STOCK.ADOBE.COM

REPORTAGE

# Von der Blüte bis zum Honig

Die Honigbiene zählt mit dem Schwein und dem Rind zu den drei wichtigsten Nutztieren der Welt und leistet einen enorm wertvollen Beitrag für die Ernährungssicherheit.

ANNA SOPHIE LUEGMAIR

Einmal um die Welt und wieder zurück – es ist kaum zu glauben aber wahr. Ungefähr 40.000 bis 120.000 Kilometer legt die Biene für ein Kilogramm Honig zurück. Das entspricht in etwa dem ein- bis zweifachen Umfang der Erde. Um ihre Honigblase zu füllen, muss das fleißige Nutzinsekt darüber hinaus, je nach Blütenart, zwischen 15 und 100 Stück anfliegen. Das ergibt für ein reichlich befülltes Honigglas circa 900.000 bis sechs Millionen Blüten. Schnell wird also deutlich, wie arbeitsintensiv die Tätigkeit der Biene ist.

## Bienen sichern die Ernährung

Produkte wie Honig, Bienenwachs, Propolis oder das für seine gesundheitliche Wirkung so bekannte „Gelée royale“ können durch die Bienenhaltung hergestellt werden. Nicht zu vergessen ist jedoch ein noch viel wertvolleres Ergebnis der Tätigkeit dieses doch so kleinen Tierchens: die Bestäubungsleistung. Ohne Bestäuber sehe die bunte Welt mit ihrer Vielfalt an Pflanzen sehr eintönig aus. Gut die Hälfte aller Blütenpflanzen ist auf Bestäuber angewiesen. So ergab eine Studie, dass Pflanzen, die seltener von Bestäubern

aufgesucht werden als andere, schwinden. Auch 80 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Kulturen in der EU sind von der Insektenbestäubung wie etwa durch die Honigbiene abhängig. Somit ist diese ein unverzichtbarer Partner für die heimischen Bäuerinnen und Bauern. Insbesondere der Raps zählt zu einer sehr beliebten Trachtpflanze bei Honig- und Wildbienen und wird daher gerne von Erwerbsimkern mit ihren Bienenvölkern aufgesucht. Durch ihre Mithilfe kann der Ertrag der eigentlich selbst bestäubenden Nutzpflanze um zehn bis 40 Prozent gesteigert werden.

## Stärkstes Bienenbundesland

Um Insekten vor den notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen zu schützen, ist ein enger Austausch und Informationsfluss zwischen Landwirt und Imker notwendig. Durch Initiativen des oberösterreichischen Bienenzentrums wird die Zusammenarbeit laufend verbessert. Dies macht sich auch bereits bemerkbar. So steige die Zahl an Bienenvölkern in Österreich seit vielen Jahren und liege nun bei 456.000. Oberösterreich ist dabei mit auf Kurs und sogar das Bundesland mit den meisten Imkern und Bienenstöcken in ganz Österreich.



FOTO: ALEXANDR FYBALKO - STOCK.ADOBE.COM

Der Pflanzensaft wird mehrmals durch die Bienen eingesaugt und dann wieder abgegeben, wodurch der Saft mit Enzymen, Säuren, Proteinen und weiteren bieneigenen Substanzen angereichert wird. Der Wassergehalt verringert sich durch diesen Prozess bereits beträchtlich.



FOTO: WIRBEE - STOCK.ADOBE.COM

Wenn der Wassergehalt unter 20 Prozent liegt, wird die fertig gefüllte Wabenzelle verdeckelt. Anhand der Verdeckelung kann der Imker erkennen, ob der Honig reif ist. Meist findet die Honigernte Mitte Juli statt.



FOTO: ANNE - STOCK.ADOBE.COM

Die Wabenzellen werden aus dem Stock entnommen und vorsichtig wie etwa mithilfe eines kleinen Besens von den Bienen befreit. Die Wachs-schicht wird sodann mit einem Werkzeug entfernt, sodass der Honig herausgeschleudert werden kann.



FOTO: KRAMS/NOTTRICK - STOCK.ADOBE.COM

Mithilfe der Fliehkraft spritzt der Honig in der Schleuder aus den Waben an die Innenwand der Trommel. Dort läuft der Honig dann hinab und wird durch den Auslaufhahn in einen Auffangbehälter befördert.



FOTO: MICHAELA BEGTEIGER - STOCK.ADOBE.COM

Und fertig ist das flüssige Gold. Der jährliche Verzehr an Honig beträgt hierzulande circa ein Kilogramm pro Person. Der Selbstversorgungsgrad liegt zwischen 40 und 50 Prozent. Umso wichtiger ist es beim Einkauf von Honig im Supermarkt auf die regionale Herkunft zu achten.

## Raiffeisen erweitert digitales Angebot mit mobiler Bezahl-App

Mit dem Smartphone zu zahlen hat sich bereits in den letzten Jahren als schnelle und bequeme Alternative zur ewigen Geldbörsensuche bewährt. Mobile Payment-Lösungen sind ein neuer Bezahl-Standard, den Kunden zusätzlich zu Bargeld und Kartenzahlungen nutzen.

Nun macht Raiffeisen diese innovative Bezahlmöglichkeit für jeden Android-User möglich. Mit der Einführung von RaiPay erweitert Raiffeisen das digitale Angebot um eine moderne, zukunftsfähige Lösung im Bereich Mobile Payment.

### Umfangreiche Funktionen

Das kontaktlose Bezahlen mit der RaiPay App erfolgt über die NFC-Funktion des Smartphones. Alle geladenen und aktivierten Karten (Debit- und RBI-Kreditkarten) können dafür auf jedem Android-Smartphone verwendet werden. Mit dieser Funktion kann schnell und bequem Geld an eine gewünschte österreichische Empfängerkarte (Debit- und/oder Kreditkarte) gesendet werden. Es ist keine Registrierung des Zahlungsempfängers nötig.

### Einfache und klare Übersicht

Mit der Loyalty-Funktion sind alle Kundenkarten jederzeit in



FOTO: RALF OS

Die RaiPay App von Raiffeisen ermöglicht kontaktloses Bezahlen mit dem Android-Smartphone.

RaiPay verfügbar. Zum Digitalisieren muss die physische Kundenkarte oder die Nummer des Barcodes eingetippt werden. RaiPay bietet eine einfache und klare Übersicht aller digitalen Karten und Verbindungen zu Online-Händlern oder Abo-Diensten. Diese können direkt in der RaiPay App angezeigt werden.

### Kostenlos erhältlich

RaiPay ist im Google PlayStore, in der Huawei AppGallery und

im Apple Store kostenlos erhältlich. Die App ist konzipiert für alle Android-Smartphones, aber auch iOS-Nutzer können die Kartenverwaltung, Kundenkarten- und Geld-senden-Funktion von RaiPay nutzen. Das kontaktlose Bezahlen und Abheben läuft in diesem Fall über Apple Pay.

Alle Informationen sowie Funktionen dazu gibt es auf der Webseite unter [raiffeisen.at/raipay](http://raiffeisen.at/raipay)

ANZEIGE

**Raiffeisen Oberösterreich**

**RAIPAY**

**EINFACH ZAHLEN MIT DEM SMARTPHONE\***

**JETZT RAIPAY APP DOWNLOADEN**

**WIR MACHT'S MÖGLICH.**  
[raiffeisen-ooe.at/raipay](http://raiffeisen-ooe.at/raipay)

\*möglich für alle Android Smartphones, iOS Geräte nutzen für die Bezahlung Apple Pay



# So spart man Energie

Lust aufs Land hat Tipps und Ratschläge zusammengefasst, wie jeder Einzelne im privaten Bereich die Energieverschwendung eindämmen kann.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

0 5 4 4 6 3 8



## HEIZEN

Entscheidend ist das richtige Lüften: kurz und kräftig, statt ständig gekippter Fenster. Heizkörper sollten regelmäßig entlüftet werden und dürfen nicht verbaud bzw. von Vorhängen oder Möbeln verdeckt sein. Raumtemperatur verringern – ein Grad weniger bringt sechs Prozent Einsparung.



## KÜHLEN & GEFRIEREN

Geräte an einem kühlen Ort (nicht neben Herd oder Heizkörper) platzieren und nicht zu kalt einstellen: Kühlschrank 6 °C, Gefrierschrank -18 °C ausreichend. Dichtungen kontrollieren – viel Eis weist auf Undichtigkeit hin. Zudem sollten keine warmen Speisen in den Kühlschrank gestellt werden.



## WÄSCHE WASCHEN

**Richtige Waschttemperatur:** Möglichst niedrig halten.  
**Voll befüllen:** Waschmaschine nur voll befüllt einschalten.  
**Keine Vorwäsche:** Bei normal verschmutzter Wäsche auf Vorwäsche verzichten.



## KOCHEN & BACKEN

Deckel auf den Kochtopf geben und Restwärme nutzen: Rohr- oder E-Herd früher ausschalten. Ein Wasserkocher braucht weniger Strom zum Erhitzen als ein E-Herd. Geräte sollten regelmäßig entkalkt werden. Tiefgekühltes langsam im Kühlschrank auftauen. Mikrowelle nur für kleine Mengen verwenden.



## GESCHIRR SPÜLEN

Geschirr sollte nur kalt und nicht unter laufendem Warmwasser vorgespült werden. Den Geschirrspüler sollte man jedenfalls nur voll befüllt einschalten. Zudem sollten eine niedrige Waschttemperatur ausgewählt sowie Energiespar- oder Umweltprogramme benutzt werden.



## TV- & ELEKTROGERÄTE

„Standby-Verbrauch“ ist unnötig: Betroffen sind v. a. Fernseher, Computer, Spielekonsolen, Radiogeräte, Ladegeräte, Kaffeemaschinen. Standby-Modus erkennt man an leuchtenden Kontrolllampchen, Zeitanzeigen oder einem warmen Netzteil. Wichtig ist daher, die Geräte ganz abzuschalten.



## BELEUCHTUNG

Generell gilt: Licht abdrehen, wenn es nicht benötigt wird. Beim Kauf von Lampen sollten LEDs bevorzugt werden. Auf die Lumen-Angabe (lm) achten – diese gibt die Lichtleistung an. Bei Halogenbeleuchtung auch die Trafos abschalten bzw. schaltbare Steckerleiste verwenden.



## AUTO

Unnötige Kurzstrecken sollten vermieden, Fahrgemeinschaften forciert werden. Niedrig-tourig und vorausschauend fahren. Bei Standzeiten länger als 20 Sekunden Motor abschalten. Wer das Auto regelmäßig wartet und den Reifendruck kontrolliert, hat einen geringeren Verbrauch und Verschleiß.

Die Inflation und Teuerung ist mittlerweile spürbar im Geldbörsel angekommen: Energie, Lebensmittel und viele weitere Produkte des täglichen Bedarfs haben sich ordentlich verteuert. Die Strompreise sind binnen kurzer Zeit in lichte Höhen geschwungen. Energie sparen ist daher das Gebot der Stunde – auch die privaten Haushalte sind dazu angehalten. Immerhin verbrauchen sie knapp 27 Prozent der Energie, die in Österreich pro Jahr benötigt wird.





### Kleine Handgriffe mit großer Wirkung

Den größten Anteil am Stromverbrauch im Haushalt haben in Österreich mit 23 Prozent Computer, Fernseher und andere Elektrogeräte – insbesondere auch durch den Standby-Modus. Heizung, Lüftung

und Kühlung verbrauchen knapp 20 Prozent des Stroms, gefolgt von Kochen mit dem E-Herd (13 Prozent) und der Beleuchtung (10 Prozent).

Um in den eigenen vier Wänden Energie zu sparen, gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten (siehe Tipps oben) und dafür muss nicht gleich die Heizung ausgetauscht oder das Haus thermisch saniert werden. Bereits mit ein paar kleinen Handgriffen lässt sich der Verbrauch deutlich reduzieren und damit verbunden auch die Kosten senken. Die Summe vieler kleiner Maßnahmen macht's schlussendlich aus – ein paar Prozent hier und ein paar Prozent da sparen bringt über das ganze Jahr zusammengenommen doch ein paar hundert Euro. Zudem bedeutet Energiesparen auch den Einsatz von Ressourcen zu verringern und weniger fossile Energie zu verwenden. Das ist nicht nur gut für die eigene Geldbörse, sondern auch für das Klima.

### Was man mit 1 kWh machen kann:

	Fünf Kilo Wäsche bei 60 Grad Celsius waschen	
	Eine Stunde Staubsaugen	
	50 Stunden am Laptop arbeiten	
	15 Hemden bügeln	
	Sieben Stunden fernsehen	
	Ein Abendessen für vier Personen kochen	

GRAFIK: LUSTAUFLAND

WIRTSCHAFTS-LANDESRAT VON OBERÖSTERREICH

NACHHALTIGE WIRTSCHAFT NACHHALTIGE CHANCEN.

ober österreich

Foto: iStock / ArtistGNDphotography bezahlte Anzeige

# Ein Stück Oberösterreich. Seit 130 Jahren.

Die Welt hat sich in den letzten 130 Jahren gewandelt. Auch wir haben diesen Wandel mitgeprägt: von der ersten Dampfzentrale in St. Wolfgang bis zum Ausbau des Glasfasernetzes. Doch eines werden wir immer bleiben: Ein Stück Oberösterreich. Für das Land und die Menschen – einfach da.

Mehr Infos auf [energieag.at](http://energieag.at)

**130 PREISE GEWINNEN:**  
Eintauchen & Mitspielen!  
Sichere dir die Chance auf monatliche Gewinne & attraktive Hauptpreise!

130 JAHRE

**ENERGIEAG** Oberösterreich  
Wir denken an morgen

Engelshöhe-Einschaltung uparts



KINDER

# So ist es am Bauernhof

Landwirtschaft braucht jeder, weil jeder auch Essen braucht. Doch wie sie funktioniert und wie Lebensmittel entstehen, wissen nur wenige. Angesetzt werden soll bei den Konsumenten der Zukunft.

GABI CACHA

**W**oher kommt die Milch und wie wird sie dann zu Joghurt oder Käse? Wie lange braucht Getreide zum Wachsen? Wie viele Eier legt eine Henne und was

bedeutet eigentlich bio? Fragen über Fragen tun sich auf, wenn es um die Ursprünge unserer Nahrung geht und darum, wie Landwirtschaft und die Natur zusammenhängen. Der Strukturwandel in den vergangenen Jahrzehnten hat auch mit sich gebracht, dass auch hierzulande nur mehr wenige Menschen einen direkten Bezug zur Landwirtschaft haben. Die Jüngsten kennen das, was in Kinderbüchern zum Thema Bauernhof serviert wird – und die Elterngeneration ist mangels Wissen meist selbst überfordert, wenn sie diese Bilder in die Realität übersetzen soll. Kinder sind nun einmal die Konsumenten der Zukunft. Wenn ihnen maßgebliche Zusammenhänge von klein auf erläutert werden, werden sie später auch sensibler reagieren und bewusste Entscheidungen treffen können.

## Wissen vermitteln

„Einfach erklärt: Entdecke die heimische Landwirtschaft“ ist der Titel einer neuen Broschüre, die der OÖ Bauernbund nun herausgebracht hat. Motivation dafür war es, die Vermittlung von Wissen über die Landwirtschaft anzukurbeln und zu unterstützen und dabei vor allem die jüngste Generation ins Visier zu nehmen. Denn Veränderung ist diesbezüglich notwendig und auch möglich, wenn früh genug begonnen wird. Ziel ist es, das Verständnis für die heimische Landwirtschaft zu schärfen und dadurch auch eine positive Sichtweise zu erlangen.

Die neue Broschüre bündelt eine Vielzahl an Möglichkeiten, Ideen und Materialien, wie landwirtschaftliche Wissensvermittlung geschehen und gelingen kann. Sämtliche Angebote und Projekte zur landwirtschaftlichen Bildung und Aufklärung sind darin zusammengefasst. Die Sammlung komplett machen die jeweiligen Internetadressen, die entweder über QR-Codes oder angeführte Websites erreicht werden können. Viele Websites bieten dann auch gleich Materialien zum Herunterladen an. Die in der Broschüre angeführten Beispiele wurden von Einrichtungen wie zum Beispiel der Landwirtschaftskammer Oberösterreich mit den „Esserwissern“ oder Institutionen wie dem Landwirtschaftsministerium fachlich und methodisch aufbereitet.

Die Broschüre ist damit etwa für Lehrer ein adäquates Werkzeug zum Vorbereiten des Unterrichts, aber auch Vereine und andere Einrichtungen sowie generell alle Interessierten sollten sich angesprochen

## OFFENE TÜREN AM HOF

Unter dem Titel „Open Bauernhof“ laden bäuerliche Familienbetriebe heuer von 23. bis 25. September zu Tagen der offenen Tür ein. Der OÖ Jungbauernschaft als Initiator geht es darum, Besuchern ein realistisches Bild von der Landwirtschaft zu zeigen. Zum öffentlichen Besuch laden ein:

Am 23. September:

- Familie Mitterlehner, Vorchdorf, 14 bis 19 Uhr
- Familie Lindinger, Fischlham, 16 bis 20 Uhr

Am 24. September:

- Familie Grabmayr, Prambachkirchen, 13 bis 18 Uhr
- Familie Hörtenhuber, Niederneukirchen, 9 bis 17 Uhr
- Familie Peraus, Niederneukirchen, 9 bis 17 Uhr

Am 25. September:

- Familie Listenedt, Vorchdorf, 11.30 bis 17 Uhr
- Familie Wimmer, Eberstzell, 11.30 bis 17 Uhr



fühlen, die auf der Website des OÖ Bauernbundes kostenlos zur Verfügung gestellte Broschüre herunterzuladen.

## Unterricht direkt am Betrieb

Die Initiative „Schule am Bauernhof“ zählt zu den bekanntesten Aktionen dieser Art. Das Projekt gibt es seit 1998 in ganz Österreich. In Oberösterreich sind es etwa 120 Betriebe, auf denen das Klassenzimmer gegen Wiese, Wald und Acker getauscht werden kann. Kinder aktiv in das Geschehen einzubinden und ihnen nicht nur Informationen zu servieren, sei bei Schule am Bauernhof ganz wesentlich, betont Bettina Grasböck, die das Projekt hierzulande betreut. „Lernen, erfahren und begreifen“ lautet das Motto. So graben die Kinder am Acker nach Kartoffeln, kneten das Brotteig oder helfen beim Ausmisten. „Kinder können am Bauernhof etwas erleben, wozu sie im Alltag nie die Möglichkeit hätten, und sei es nur einmal ein Huhn auf dem Arm zu haben“, sagt Grasböck. Auch können sie sich besser merken, was sie schon einmal in natura gesehen haben und nicht nur in einem Schulbuch.

Das Angebot von Schule am Bauernhof reicht von der Halbtagesexkursion bis hin zur Bauernhofwoche als Alternative zu den Landschulwochen. Das Bild, das sich aus den Rückmeldungen der Betriebe zusammensetzen lässt, erfüllt Klischees. So müsse erklärt werden, dass eine Henne nicht zehn Eier auf einmal legt, damit der Karton voll ist, dass die Milch tatsächlich aus der Kuh kommt und die Radieschen zuerst in der Erde stecken. Längst seien es nicht mehr nur Stadtkinder, die mangels Möglichkeiten große Wissenslücken aufweisen.

## Workshops in der Schule

Verschiedene Aktivitäten bieten die heimischen Seminarbäuerinnen, bekannt für ihr Lebensmittelwissen und ihre begehrten Kochkurse, die es auch speziell für Kinder gibt. Diverse Schulworkshops haben sie ebenso im Repertoire wie den Lehrpfad „Moderne Schweinehaltung in Österreich“. Für den täglichen Beitrag zur gesunden Ernährung können Schulen und Kindergärten am (geförderten) EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch teilnehmen.



Lernen durch eigene Erfahrungen und Begegnungen

Wer auf der Suche nach einem Kinderprogramm für eine Veranstaltung ist, kann sich bei der OÖ Landjugend den mobilen Kinder-Parcours „Landwirtschaft begreifen“ ausborgen, den es aktuell in zwei unterschiedlichen Varianten gibt.

Waldpädagogen, Schule in der Gärtnerei, Wanderausstellungen über Land- und Forstwirtschaft oder Plattformen wie „Lebensmittelwissen.at“ mit vielen Unterrichtsmaterialien oder „Die Esserwisser“ mit gebündeltem Wissen rund um Ernährung und Lebensmittel bis hin zu Rezepten und Rätseln komplettieren den bunten Strauß an Möglichkeiten.

## LANDWIRTSCHAFT ENTDECKEN

Sämtliche Möglichkeiten und Angebote, Projekte und Ideen zur landwirtschaftlichen Wissensvermittlung mit dem Fokus auf Kinder und Jugendliche bietet die neue Broschüre „Entdecke die heimische Landwirtschaft“. Sie kann kostenlos auf der Website des OÖ Bauernbundes unter Service/Downloads/Broschüren heruntergeladen werden.



## Natur, Kultur, Genuss: Mit dem E-Bike durchs Traunviertel

Es ist die wohl schönste E-Bike-Runde Oberösterreichs: die Traunvierteltour. Sie umfasst vier Regionen, sechs Etappen, 460 Kilometer und circa 5000 Höhenmeter und verbindet die Ufer der Steyr und der Enns mit den traumhaften Landschaften des Alpenvorlandes sowie den Gipfeln des Toten Gebirges. Gut markiert, führt die Strecke meist auf Landesradwegen entlang von Flüssen und Gewässern zu den schönsten Natur- und Kultur-Highlights Oberösterreichs. Unterwegs laden Erlebnispaziergänge am historischen Stadtplatz in Steyr, auf der Promenade im Kurpark Bad Hall oder entlang der Traunsee-Promenade in Gmunden zum Verweilen ein. Natur pur findet man im Reichraminger Hintergebirge, im Naturschutzgebiet rund um den



Die Tour kann auch in zwei mehrtägigen Schleifen gefahren werden.

Almsee sowie in der Urlaubsregion Pyhrn-Priel mit ihren Almen, Wäldern und Bergen. Neben einem gut ausgebauten Netz an Ladestationen findet sich entlang der Tour auch eine Vielzahl an radlerfreundlichen Übernachtungs- und Gastronomiebetrieben für genussvolle Pausen. Infos: [www.steyr-nationalpark.at](http://www.steyr-nationalpark.at)

## OÖ investiert in Tierwohl und Versorgungssicherheit



Ohne Landwirtschaft keine Lebensmittel und kein Genuss. Mit dem Oberösterreich-Plan werden auch landwirtschaftliche Projekte unterstützt.

Das Land Oberösterreich unterstützt die oberösterreichische Landwirtschaft mit dem Oberösterreich-Plan bei großen Veränderungen und zukunftsweisenden Projekten. In drei Tranchen fließen dafür insgesamt 15 Millionen Euro aus dem Oberösterreich-Plan über die Investitionsförderung an bäuerliche Betriebe. Zwei Drittel sind bereits ausgezahlt.

„Unsere Bäuerinnen und Bauern sind die Garanten für die Versorgungssicherheit in Oberösterreich. Mit diesen zusätzlichen Mitteln aus dem Oberösterreich-Plan können die heimischen Landwirtinnen und Landwirte auch weiterhin in das Tierwohl, in den Klimaschutz und die Versorgungssicherheit investieren“, betont

Landeshauptmann Thomas Stelzer.

## OÖ: Agrarlandesland Nummer eins

Pro Jahr erwirtschaften die rund 30.000 klein strukturierten Familienbetriebe einen Produktionswert von zwei Milliarden Euro. Gerade in der tierischen Produktion ist Oberösterreich mit bis zu 40 Prozent Produktionsanteil das stärkste Agrarlandesland Österreichs. Ebenso werden saubere Energie und nachhaltige Baumaterialien von der heimischen Landwirtschaft zur Verfügung gestellt. Für Landeshauptmann Thomas Stelzer bedeutet das, dass die heimische Landwirtschaft auch weiterhin gestärkt werden muss, um regionale Wertschöpfungsketten zu sichern. ANZEIGE

Die bürgerliche Zeitung

# Wander-Abo!

Testen Sie täglich das „OÖ Volksblatt“  
**3 Monate für nur € 49,-** (statt € 89,70)  
 und Sie erhalten von uns **zusätzlich kostenlos einen Wanderrucksack!**  
Nur gültig solange der Vorrat reicht!





volksBLATT

SCAN ME

**JETZT:**  
 3 Monate inkl.  
 Rucksack um  
 nur  
**€ 49,-**

volksBLATT

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

Foto: Creativemarc-stock.adobe.com

# Modisch in den farbigen Herbst starten

Dieser Herbst hat einfach mehr zu bieten: mehr Farbe, mehr Muster und damit mehr Lebenslust. Die neuen Trends vermitteln positive Gefühle. Für starke Farbakzente sorgen Grün, Weinrot, Orange und ein frisches Mittelblau. Gemixt wird mit Schwarz und Grau, aber auch mit den angesagten Beige- und Brauntönen, die übrigens auch solo – also von Kopf bis Fuß getragen – super aussehen. Olivgrün und rauchige Rosetöne runden die Kollektionen ab.

Bei den Mustern liegen Karos von groß bis klein im Trend. Die

Retroprints der 1960er- und 70er-Jahre erleben ein Revival. Kleider in A-Linie mit Polokragen, aber auch Blusen und Hosenanzüge, stilgerecht mit ausgestelltem Bein, zeigen sich mit grafischen Prints. Kleider und Röcke sorgen für den femininen Touch, weiche Materialien wie Veloursimitat und Strick für Komfort.

Die Trends für modebewusste Männer sind diesen Herbst betont leger. Für erste kühle Herbsttage sind Overshirts, also Jacken im Hemdenstil, die perfekte Wahl. Wenn es etwas gepflegter sein soll, ist ein Sakko mit Stretchanteil zur

Chino aus Baumwolle genau das Richtige.

## Trends für die kleinen Modedfans

Die Schule steht vor der Tür und die meisten Schulkinder und Teenies freuen sich schon wieder auf ihre Freunde und Schulkameraden. Für gute Laune sorgen neue Outfits und fröhliche Farben wie Lila, Lachs und Pink bei den Mädels, Orange, Petrol und Grün bei den Jungs. Komfort steht gerade bei den Kleinen ganz oben auf der Liste. Passend dazu gibt es viele Joggpants, Leggings und bequeme Jeans. Auf Shirts und Sweater tummeln sich Bambis und Dinos, aber auch funkelnde Regenbögen und viele andere Prints.

Bei den Jugendlichen sind die Trends betont cooler und immer mit frechem Touch. Mädchen greifen diesen Herbst zu bequemen Hosen aus Jersey mit leicht ausgestelltem Bein im Retrolook oder aus Jerseycord. Ringelshirt oder Kapuzenpulli dazu – und fertig ist ein tolles Outfit. Die großen Jungs setzen auf Sweater mit coolen Details oder ein stylisches Overshirt zu Joggpants, Baggyhosen und Jeans.

WERBUNG



FOTOS: FUSSL

Warme Herbstfarben und weiche Materialien treffen auf lässige Schnitte und Prints für einen coolen Look.



Bequem, lustig, lässig: Mit dieser Mode fühlen sich die Kinder wohl.



1



2

1 | apunto.

Hoodie 29,99 EUR (Gr. 104-128)  
Rock 17,99 EUR (Gr. 104-128)

2 | apunto.

Shirt 17,99 EUR (Gr. 92-128)  
Leggings 25,99 EUR (Gr. 98-128)

Mehr Trends entdecken:



Gönn' dir was Schönes!



FUSSL.AT