Bauernladen Zeitung

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

1. Jahrgang
No. 2

Freitag,
19. April 2019

Heiß begehrt

Ein Bistecca alla fiorentina muss von einem Chianina Rind sein. Diese großen, edlen Rinder aus Italien sind seit einigen Jahren auch in der Steiermark beheimatet.

••• Von Andrea Knura, zu lesen auf Seite 3

© www.chianina-austria.com

www.bauernladen.at

@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

Der Müller macht das Mehl

Der Bauer liefert das Getreide, der Bäcker macht das Brot.

Mehl ist nicht gleich Mehl. Mehl, also gutes Mehl, hat Geschmack, hat Inhaltsstoffe, hat Energie und natürliche Backeigenschaften. Das hat nichts mit dem Ausmahlungsgrad wie glatt oder griffig zu tun. Entscheidend ist in erster Linie die *Qualität* des Getreides. Ganz klar: Nur aus gutem Getreide kann gutes Mehl gemahlen werden. Die Mühlen verkaufen das Saatgut an die Bauern und bestimmen damit auch die Getreidequalität. Erich Langer von der Langer Mühle in Atzenbrugg: „Wir arbeiten mit unseren Landwirten in Niederösterreich mit Weizensaatgut der Capo-Familie. Diese Sortenfamilie wird schon seit über 30 Jahren gezüchtet und weist im Vergleich zu moderneren gezüchteten Sorten zwar niedrigere Erträge, aber höhere Qualitätsmerkmale auf.“ Das heißt, dass die Mehlqualität und der Mehlgeschmack besser sind. Zudem weiß man genau, woher das Getreide kommt. Die Langer Mühle hat ihre Tore geöffnet und lädt Interessierte zu einem Mühlenspaziergang. Zu verstecken gibt es hier nichts. Nicole Langer: „Wir zeigen gern, wie aus Korn Mehl entsteht, und auch wie man gute Mehlqualität erkennt.“

© Andrea Knura

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

Schoppernauer Reibkäse
Bergkäserei Schoppernau
13,40 €/ Kilo

Bio-Apfelwein
Bioplatzl Maierhofer
3,20 € / 1 l

Riesling „Kellerberg" 2018 DAC
Winzerhof Holzheu
6,– €/ 0,75 l

Geräucherter Knoblauch
Holzer's Lavanttaler Knoblauch
2,50 €

307 PRODUZENTEN & 955 PRODUKTE
auf www.bauernladen.at

Der Fingerprint des Weins

Ein Forscherteam aus Wien und Mazedonien hat den Fingerabdruck von Wein ermittelt und will damit künftig nicht nur Fälschungen entlarven.

© pixabay / 619452

••• Von Alexandra Binder

Eine Weinsorte genau nachweisen, Fälschungen enttarnen und ein besseres Verständnis für die Rolle spezieller aromagebender Stoffe entwickeln: Könnte das gelingen? Und wenn ja, wie? Ein Team des Departments für Chemie der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) hat sich dieser Herausforderung zusammen mit Kollegen aus Mazedonien gestellt und erstmals 42 unterschiedliche Weine hochpräzise mit modernsten Analysegeräten der EQ Boku untersucht, um einen chemischen Fingerabdruck zu erstellen. Fünf verschiedene Sorten waren darunter – Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und mazedonische Sorten wie Vranec oder Prokupac. Mit den nun vorliegenden Daten lassen sich nicht nur bestimmte Weinsorten eindeutig charakterisieren, damit wurde auch ein neuer methodischen Zugang zur routinemäßigen Weinanalyse geschaffen. Genutzt für die Charakterisierung der untersuchten Rotweine wurde übrigens die Flüssigchromatografie in Kombination mit Ionenmobilität-Flugzeitmassenspektrometrie. Die Koppelung dieser Methoden liefert nicht nur Analysen mit einer höheren Auflösung, sondern auch mit einem deutlich höheren Informationsgehalt. „Sie erlaubt eine hochgenaue Trennung einzelner – auch unbekannter – Komponenten des Weines, die wir anhand ganz spezieller Parameter eindeutig charakterisieren können und deren so gewonnenes Muster für jeden Wein einmalig ist", sagt Tim Causon, Leiter des Forschungsprojekts. Was schon beim Lesen kompliziert klingt, ist es auch, insbesondere weil Wein an sich schon komplex ist. In seinen Charakter fließen Kohlehydrate und Aminosäuren ein, organische Säuren und verschiedene Klassen von Phenolen.

Nun ist es aber geschafft: Bisher wenig charakterisierte Inhaltsstoffe sind genau beschrieben und erlauben Rückschlüsse auf die Herkunft und Art des Weines. „Wir erhalten für jeden Wein einen charakteristischen molekularen Fingerabdruck, der einzigartig ist und als Grundlage für deren zukünftige genaue Identifizierung dienen kann. So kann man etwa sagen: Diese Probe ist ein Pinot Noir vom Weingut xy, Jahrgang 2017", ist Causon erfreut.

Diese Woche auf www.bauernladen.at

Feines vom Rind
Tagliata mit Rucola – ein einfacher Rindfleischklassiker mit Beiried und wirklich guten Zutaten.

© Andrea Knura

Ein Bioladen in Obermamau, der 24 Stunden geöffnet hat?
Online, eh klar. Und in der realen Welt? Im „Ab Hof Laden" Bioplatzl Maierhofer geht das! Maierhofers Bioplatzl hat rund um die Uhr geöffnet.

© Bioplatzl Maierhofer

Tag des Mostes 2019
Am 28. April feiert Genuss Region Österreich den Tag des Mostes. Als Höhepunkt des Mostfrühlings findet am letzten Sonntag im April zum ersten Mal bundesweit der Tag des Mostes in den GenussRegionen statt.
www.genuss-region.at/news

© pixabay/ GRÖ

Der Bauernladen-Ausflugstipp

AUF ZUM BIENENPAVILLON IN KLEIN-PÖCHLARN
Bioimker Roland Heinzle will Menschen einen Einblick in das spannende Leben der Bienen geben. Sein ‚Bee Support'-Herzensprojekt ist der Bienenpavillon. Direkt am Donau Radweg werden für Groß und Klein anschaulich das Leben und die Aufgaben der Bienen begreifbar gemacht.
www.heinzlehonig.at
Weitere Tipps und events auf www.bauernladen.at

© Bioimker Heinzle

Ein T-Bone-Steak vom weißen Riesen

Ein Bistecca alla fiorentina muss von einem Chianina Rind sein. Das Fleisch dieser großen, edlen Rinder aus Italien, die seit einigen Jahren auch in der Steiermark beheimatet sind, lässt Fleischtigerherzen höher schlagen.

••• Von Andrea Knura

Ein Steak zu viert, und alle sind glücklich und zufrieden? Rund 1 kg schwer und bis zu 4 cm dick ist so ein Bistecca alla fiorentina. Das sollte reichen! Geschnitten wird das begehrte T-Bone Steak aus dem hinteren Teil des Rückens eines Chianina Rindes. Es besteht aus einem Filet- und einem Roastbeef-Anteil, getrennt durch den T-förmigen Knochen. Die Königsklasse ist ein Bistecca von einem Bullen. Das hat dann schon mal 1,5 bis 2 kg und ist der Klassiker der toskanischen Küche.

Die Größe wird verständlich

Man weiß, dass ein Chianina Bulle bei einer Widerristhöhe von 1,80 m rund 1.800 kg wiegt. Das ist übrigens so ungefähr das Gewicht von Zucchero, einem der Bullen von Gerald und Nino Sifkovits. In Oberberg bei Dobel hat sich Familie Sifkovits vor rund zehn Jahren diesen edlen Tieren verschrieben. Heute besteht die Zucht Chianina Austria aus drei Zuchtstieren und 20 Mutterkühen.

Groß, alt und heilig

Chianina sind nicht nur die größte Rinderrasse der Welt, sondern mit über 2.000 Jahren auch eine der ältesten. Bereits im 12. Jahrhundert soll Franz von Assisi die Rinder gezüchtet haben; ihm verdanken die Tiere auch die Bezeichnung „Heilige Kühe". Sie wurden bereits in der Antike von den Etruskern und den Römern geschätzt. Beheimatet ist die weiße Rasse vorwiegend in Italien. Die weißen Riesen sind unglaublich imposante Tiere; sie sind anmutig, aber auch in sich ruhend und sensibel. In Oberberg hat man sich an die weißen Riesen aus Italien mittlerweile gewöhnt. Durch die artgerechte Freilandhaltung weiden die Tiere auf rund 10 ha auf den Wiesen der Ortschaft. Und die Stiere sind mit den Damen draußen unterwegs. „Nachwuchs kommt so auf ganz natürliche Weise", erläutert der Züchter. Die Mutterkühe säugen die Kälber rund acht Monate, was ihrer natürlichen Lebensform entspricht. Chianina ist eine reine Fleischrasse, die Milch reicht gerade für die Aufzucht der Kälber. Im Winter sind die Tiere in Freilaufboxen untergebracht. Zu fressen bekommen sie Heu und Kraftfutter, natürlich gentechnikfrei.

Am Anfang war …

… die Faszination für diese Tiere. Gerald Sifkovits fuhr in die südliche Toskana in das fruchtbare Chiana-Tal. Damit erklärt sich auch der Name der Rasse. Das Tal beginnt 70 km südöstlich von Florenz, in der Etruskerstadt Arezzo, und erstreckt sich nach Süden bis Chiusi. „Chianina Rinder nach Österreich, oder vielmehr generell ins Ausland zu bringen, ist gar nicht so einfach. Die Ausfuhr wird von Rom streng kontrolliert und limitiert." Kennzeichnend für das Chianina Rind ist das zunächst bei der Geburt rötlich-braune Fell, das bei einem ausgewachsenen Tier in eine porzellanweiße Färbung übergeht.

Die Fleischqualität

Ernährungsphysiologische Aspekte wie 50% mehr Proteine bei einem Drittel weniger Kalorien und geringem Cholesterin sprechen für Chianina Fleisch. Das ist den echten Bistecca alla fiorentina-Fans aber egal. Ihnen geht es um den unübertrefflichen Geschmack: Das Fleisch ist feinfasrig, zart und saftig durch die einzigartige Marmorierung. Für Italiener gibt es nur eine Art der Zubereitung: Kurz angebraten in Olivenöl und dann mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen – eine Offenbarung! Tipp: Das Chianina hat viele hervorragende Fleischteile. Zu kaufen gibt es 12 kg Mischpakete bei www.bauernladen.at/Produzenten/Chianina Austria.

© www.chianina-austria.com

Gerald Sifkovits und der Chianina-Bulle Giacomo.

© www.chianina-austria.com

Zucchero und seine Damen.

IMPRESSUM:
Medieninhaber und Herausgeber:
„bauernladen.at" B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at
Geschäftsführer:
Germanos Athanasiadis, Markus Bauer
Redaktion:
Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien
Druck:
Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien
Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:
https://bauernladen.at/seite/impressum

Der Bauernladen Gut-Schein

Gutes zum Schenken für Kunden, Mitarbeiter und jeden Anlass.

Täglich neue Storys zur landwirtschaftlichen Direktvermarktung in Österreich auf bauernladen.at!

bauernladen.at ist ein Unternehmen der

medianet Group