Bauernladen Zeitung

1. Jahrgang
No. 9

Freitag,
7. Juni 2019

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Ganz schön regional!

Unsere Sehnsucht nach Heimat lässt uns gern zu regionalen Produkten greifen. Doch wie kann man sicher sein, dass, wo regional draufsteht, auch regional drin ist?

Von Alexandra Binder, zu lesen auf Seite 3

© Tyrol Werbung

www.bauernladen.at

@bauernladen.at

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

Kraftstoff aus der Steiermark

Selbst in den allerkleinsten Kernen stecken große Öle.

© Ölmühle Fandler

Julia Fandler bezeichnet sich selbst als eine Naschkatze. Ihr Lieblingsöl ist derzeit das süße kaltgepresste Bio-Haselnussöl. Es ist mit seinem zarten Nougat-Aroma und dem intensiv süßen Geschmack der perfekte Tropfen zum vorsichtigen Backen von Palatschinken, zum Abrunden von allerhand Süßspeisen, Käse sowie feinen Gemüsen wie Spargel, Tomaten und Karotten. Das Camelinaöl hingegen schätzt sie für die würzige Note und das Kürbiskernöl für den kraftvollen Geschmack. Camelinaöl ist übrigens Leindotteröl. Der Winzling mit großem Geschmack wird am besten in der kalten Küche oder als Würzöl für pikante Wokgerichte verwendet. „Der Duft des Kürbiskernöls aus der Steiermark hat mich schon als Kind fasziniert, wenn ich mit meinem Opa in die Ölmühle einkaufen gegangen bin." Ob Peter Schloffer deshalb Pressmeister bei der Ölmühle Fandler geworden ist?

Das Geheimnis der Öle

„Konsumenten möchten mehr und mehr wissen, *woher* die Lebensmittel kommen und schätzen gute und ehrlich Produkte aus der Region", meint Schloffer. Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind sein wichtigstes Handwerkzeug. Alle Öle werden schonend im Stempelpressverfahren kaltgepresst – ohne zusätzliches Erhitzen und die Reibungswärme herkömmlicher Pressmethoden. Nüsse und Kerne werden mit Mühlsteinen zerkleinert. Sehr kleine Ölfrüchte wie Leinsamen, Sesam oder Mohn werden nur gequetscht, um sie für die Erwärmung vorzubereiten.

So bleiben die wertvollen Bestandteile, Fettsäuren und Vitamine ebenso erhalten wie der unverfälschte Geschmack und der sortentypische Duft.

PRODUKTE DER WOCHE

© Weingut Franz Anton Mayer

Franzecco Rosé Sekt
Helles Lachsrosa, feines anhaltendes Mousseux. Sehr animierender und anhaltender, würziger Duft.
Weingut Franz Anton Mayer.
0,75 l 8,50 €

Apfelino Apfelchips
GENUSS REGION ÖSTERREICH

© Apfelino

Passt gut zu Käse oder auch als kleines Dessert.
Apfelino
50 g 2,20 €

© Verjus Shop

Verjus pur fruchtig-mild
Erfrischende Durstlöscher, fruchtige Cocktails und Desserts profitieren von der unaufdringlichen Säure dieses Verjus.
Verjus-Shop, 500 ml 6,90 €

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

488 PRODUZENTEN & 2.080 PRODUKTE
auf www.bauernladen.at

Harmonischer Abgang

Über den Uhudler-Anbau streiten sich die EU-Geister. Jedoch nicht über den Geschmack!

© Verein der Freunde des Uhudlers

••• Von Andrea Knura

Was tut man, wenn die Reblaus zuschlägt und nichts übrig lässt an hiesigen Weinreben? Reblaus-resistente Weinreben importieren, beispielsweise aus Amerika, sie einsetzen und die europäischen Sorten aufpfropfen. Genau das haben die europäischen Weinbauern Ende des 19. Jahrhundert gemacht, als sie vor diesem Problem standen, und damit die heimischen Reben retteten. So weit, so gut. Ein Teil der Weinbauern, der es wissen wollte, setzte die US-Vertreter aber auch einfach so aus und produzierte Wein aus den Trauben der Direktträger – die übrigens so genannt werden, weil sie nicht veredelt werden müssen.

Das Ergebnis war anfangs ein „Haustrunk", wurde dann aber zum unerwünschten Mitbewerber. Denjenigen, die ihn tranken, wurde unter anderem „Zornexzesse, Hysterie, Halluzinationen und Blässe" in Aussicht gestellt. Schuld daran sei der hohe Methanolgehalt der Direktträger-Weine. Zudem hapere es an der Qualität. Die Geschmacksnote, „Foxton" genannt, sei seltsam, störend, süßlich oder an Gräser erinnernd.

Viel Tamtam und schon in den 1930ern Beschränkungen, Rodungen und Verbote, die bis heute halten. Die Sorten Noah, Othello, Jacquez, Clinton, Herbemont und die hierzulande populäre Isabella dürfen in der EU noch immer nicht neu angepflanzt werden. Was insofern auch österreichische Weinbauern betrifft, weil der heimische Uhudler ein Cuvee aus Noah, Isabella, Elvira, Concord/Ripatella, Clinton und Delaware ist. Derzeit darf er nur im Burgenland angebaut werden, wo Neuauspflanzungen im Gesetz des Landes geregelt sind, und auf einer Fläche von 40 ha auch in der Steiermark. Laut einer Arche Noah-Studie „haben Direktträger ein enormes Potenzial zur Lösung aktueller und zukünftiger ökologischer Herausforderungen". Dort heißt es übrigens auch, dass es einen Markt für diese Weine gibt und sie ein großes Potenzial haben, zur ländlichen Entwicklung beizutragen. Bereits zwei Drittel aller Burgenland-Touristen wollen den Uhudler. Und das aus gutem Grund: Ein Uhudlerfrizzante wie der Frizzabella vom Weingut Koch wird wie folgt beschrieben: Erdbeerrotfarbig mit elegantem Spiegel mit milder Säure. Nach Walderdbeeren duftend, ausgewogen in Gaumen und Nase. Harmonischer Abgang.

www.uhudlerverein.at

Diese Woche auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

Pasta auf kärntnerisch
Für die Kärntner Nudeln gibt es viele Füllungen, aber nur eine Art, sie zu verschließen.

© Prosequ

Was schäumt denn da?
Prosequ ist ein Schaumwein, allerdings aus Quitten; der Quittensaft wird vergoren, mit Kohlensäure versetzt und hat einen Alkoholgehalt von 9,5%. Passt perfekt als Aperitif oder zum Dessert.

© Weinbau Seidl

Heuriger & Hofladen & ...
Weingut, Ackerbau, Heuriger, Hofladen und jetzt gibt es auch noch einen Weinautomaten: Im kleinen Weinviertler Ort Mittergrabern bewirtschaftet Familie Seidl mit viel Herz, Engagement und Leidenschaft Felder und Weingärten.

Der Bauernladen-Ausflugstipp

© TVB Ausseerland

DAS AUSSEERLAND FISCHT AUF!
Während des jährlichen Saiblingsfests im Ausseerland werden die frischen Saiblinge von regionalen Spitzenköchen abwechslungsreich zubereitet und an den schönsten Plätzen rund um den Altausseer See, den Ödensee und den Grundlsee serviert. Für die Zubereitung ihrer Gerichte verwenden alle Gastronomen ausschließlich frische Saiblinge der Fischerei Ausseerland. Donnerstag, 13. Juni, bis Sonntag, 16. Juni 2019.
Mehr Info auf bauernladen.at/veranstaltungen

Radikal regional

Unsere Sehnsucht nach Heimat lässt uns gern zu regionalen Produkten greifen. Doch wie kann man sicher sein, dass, wo regional draufsteht, auch regional drin ist?

••• Von Alexandra Binder

© panthermedia.net

Der Paradeiser aus dem Glashaus in Spanien ist nicht regional. Daran gibt es keinen Zweifel. Sie wissen schon, der ewige Transport, das klimaschädliche CO_2 und so weiter. Doch was ist mit dem Tiroler Speck? Ist der ein regionales Produkt? Und wenn ja, warum? Weil er aus Tirol kommt? Könnte man meinen, doch ganz so einfach ist es nicht. Wer strenge Maßstäbe setzt, für den lautet die Antwort: Um das Attribut „regional" *wirklich* zu erfüllen, müssen die Schweine in Tirol bzw. im entsprechenden Umkreis des jeweiligen Produktionsorts mit lokal erzeugten Futtermitteln oder europäischem Soja gezüchtet werden. Ihr Fleisch muss dort zu Speck verarbeitet und der in Tirol vertrieben werden. Das bedeutet auch: Wer in Wien Tiroler Speck kaufen will, kauft eine Spezialität aus einer bestimmten österreichischen Region, aber kein regionales Produkt. Genauso gilt: Ein Paradeiser aus dem burgenländischen Seewinkel ist in Wien ein regionaler Paradeiser, in Tirol aber nur ein Paradeiser aus einer bestimmten Region. Gesetzlich festgelegt sind diese Kriterien allerdings nirgends, definiert wurden sie von NGOs, wie beispielsweise Global 2000.

Geografische und inhaltliche Grenzgänge

Gesetzlich geschützt ist der Begriff „Region" nicht. Was genau „regionale Produkte" sind, ist nirgends festgelegt. Von daher kann eigentlich jeder Händler oder Hersteller seine eigenen Regeln aufstellen und 30, 50 oder auch 100 km Entfernung als regional ansehen. Regional kann einen Ort meinen, ein Bundesland oder einen Kulturkreis. Der Lebensmitteleinzelhandel übersetzt regional auch schon mal mit „aus Österreich". Richtet man sich allerdings nach Umfragen und bereits bestehenden Initiativen, sind die sich dann doch relativ einig: *Etwa 50 km* gelten hier als Grenze, um als Produkt noch regional zu sein. Wobei da dann auch noch die Produktionswege eine Rolle spielen. Mal angenommen, ein Produzent kann seine Rohstoffe fünf Kilometer entfernt beziehen, dann ist das sinnvoller, als der Einkauf bei einem Lieferanten am anderen Ende der Region.

Wann ist ein Sugo regional?

Und wie verhält sich die Sache bei verarbeiteten Produkten? Etwa bei einem Sugo aus unseren Seewinkler Paradeisern. Darin findet sich italienisches Olivenöl. Diese Zutat braucht es, regional gibt es sie aber nicht. Ist das Sugo dann aber noch regional? Auch da gibt es keine klare Richtlinie: In Anlehnung an das Bio-Siegel wäre ein Prozentsatz von 95% regionalen Erzeugnissen wünschenswert. Das wäre bei unserem Sugo gegeben, bei anderen Produkten aber nicht. Denn dass Rohstoffe, Erzeugung und Vermarktung aus *einer einzigen* Region kommen, ist häufig eine idealistische Vorstellung. Manchmal begegnen einem sogar Lebensmittel, die als regional gekennzeichnet sind, nur weil sie in der jeweiligen Region verpackt wurden – oftmals ist das etwa bei Kaffee der Fall. Das ist ein klarer Fake. Regionalität betrifft den *gesamten* Wertschöpfungsprozess.

Über die Glaubensfrage

Das Erkennen einer regionalen Fälschung wird aber immer schwieriger. Denn hinter werblichen Begriffen wie „Region", „Nähe" oder „Heimat" stecken unterschiedliche, für uns nicht erkennbare Inhalte. Und wer will bei Sachen des täglichen Bedarfs schon umfangreich recherchieren. Oft reicht uns deshalb das Etikett und wir hinterfragen es nicht, sagt Hans-Georg Häusel, Marketing-, Verkaufs- und Management-Hirnforscher. Warum? „Der Wunsch nach heimatlicher Geborgenheit ist eine tiefe Sehnsucht im Menschen. Regionale Produkte bedienen diese Sehnsucht." Sie suggerieren Sorgfalt, Echtheit und unverdorbene Ursprünglichkeit. Wie regionale Produkte tatsächlich hergestellt würden, spiele keine Rolle – „es reicht der Glaube".

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