Vom Produzenten direkt zu Dir
Bauernladen
Das Beste aus Österreichs Regionen

Bauernladen Zeitung

1. Jahrgang
No. 23

Freitag,
13. September 2019

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Respe(c)kt

Was wäre Österreich ohne Speck?

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

© Andrea Knura

www.bauernladen.at

@bauernladen.at

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

Hoamat Blend

Thomas Hofer, ein Tiroler, macht seinen eigenen Kaffee.

© Thomas Hofer

Richtig guten Kaffee gibt es bekanntlich nicht an jeder Ecke und schon gar nicht auf der Alm, weiß Thomas Hofer aus langjähriger Erfahrung. Bevor er nämlich seine Bio & more Kaffee-Rösterei mit Hofladen in Telfs eröffnete, war er auf der Alm. Und das mehr als 20 Jahre lang. „Wahrscheinlich kommt daher auch meine Begeisterung für nachhaltige, fair produzierte Produkte und ehrliches Handwerk“, meint er selbst. Irgendwann war die Almzeit vorbei, die Leidenschaft für richtig guten Kaffee blieb Thomas Hofer jedoch. Er arbeitete für einen Kaffeemaschinenhersteller, machte bei Kaffee-Guru Goran Huber die Barista-Ausbildung und vertiefte sich Bohne für Bohne in die Materie.

Woher kommen die Bohnen?

Der Rohkaffee für seine Bio & more-Kaffee-Rösterei wird aus aller Welt importiert. „Unser Ziel, das wir ganz klar verfolgen, ist, dass wir alle unsere Bauern und Produzenten persönlich kennen.“ Seine Partner sind Microlot-Kaffeeplantagen. Diese produzieren oft nur wenige Hundert Kilogramm Kaffee pro Jahr – doch die sind von ausgezeichneter Qualität. Der Kaffeeanbau der Microlots liegt überwiegend in den Händen von Familien; sie kennen die Witterungs- und Wachstumsbedingungen ihrer Anbauflächen. So entsteht der bisweilen sehr ausgefallene Kaffee, der auch per Hand weiterverarbeitet wird – und das alles bei strenger Qualitätskontrolle. Die Microlot-Kaffeekultur ähnelt dem Umgang mit besonders edlen und teuren Weinen. Beide Genussgetränke stammen in dieser Qualität aus begünstigten Lagen und gehen zur Verarbeitung durch die Hände erfahrener Spezialisten. Das Ergebnis kann man richtig genießen …

PRODUKTE DER WOCHE

© Berger

Wagyu Speck
Premium-Qualität für Speckliebhaber.
Wagyu Fleisch aus den besten Teilen des Rindes – handgefertigt und fein gepökelt.
Berger Wagyu
500 g 20,– €

© Bäckerei Matitz

Lesachtaler Speck Kräcker
Mit echtem Lesachtaler Bio-Speck vom Hartlerhof der Familie Salcher.
Bäckerei Matitz
150 g 4,30 €

© Wimitz

Wimitz India Pale Ale
Das Böse Ale. Kupferfarbenes, obergäriges Bio-Bier mit natürlicher Hefetrübung. Exotisch süßer Duft nach Mandarine, Grapefruit und Ananas.
Wimitzbräu
0,33 l 1,82 €

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

683 PRODUZENTEN & 4.035 PRODUKTE
auf www.bauernladen.at

Grünes Licht

Bürgerinitiative zur Rettung der Artenvielfalt.

© pantheremedia.net

••• Von Alexandra Binder

Dass es so nicht weitergehen kann mit der europäischen Landwirtschaft, das wissen alle. Dennoch passiert allem voran auf politischer Ebene in diesem Bereich viel zu wenig, um eine Veränderung herbeizuführen. Weil viele das nicht mehr hinnehmen wollen, nehmen sie die Sache jetzt selbst in die Hand. Und zwar in Form einer Bürgerinitiative namens „Save Bees and Farmers“ („Bienen und Bauern retten“), die in Österreich von Global 2000 organisiert wird. Zusammen verfolgt man das hehre Ziel, den Kollaps der Natur zu verhindern.

Es wird eng
Ein Viertel der europäischen Wildtiere ist stark bedroht, die Hälfte unserer Naturgebiete befindet sich in einem kritischen Zustand, und die Ökosystemleistungen verschlechtern sich. Das Insektensterben ist inzwischen so massiv, dass es laut Welternährungsorganisation eine ernsthafte Bedrohung für die Welternährung darstellt. Daraus ergibt sich die zentrale Forderung einer Reduktion des Pestizideinsatzes und samt Übergang zu einer ökologisch orientierten Landwirtschaft. Aktuell bewegt sich die europäische Landwirtschaftspolitik jedoch in die entgegengesetzte Richtung. „Die voranschreitende Marktliberalisierung setzt Landwirte einem massiven Preisdruck aus, der kleine Familienbetriebe in ihrer Existenz bedroht und einer Ökologisierung ihrer Produktionsweise im Weg steht“, bringt Helmut Burtscher-Schaden, Umweltchemiker bei Global 2000, die Sache auf den Punkt. Tatsächlich sind in der EU allein zwischen 2005 und 2016 vier Millionen (!) Kleinbetriebe einfach von der Bildfläche verschwunden, häufig zugunsten von agroindustriellen Unternehmen. Die notwendige Umgestaltung der Landwirtschaft verlangt daher nach einer gemeinsamen europäischen Agrarpolitik, die diesem Trend entgegenwirkt.

Jeder kann was tun
Die Bürgerinitiative wird am 10. Oktober offiziell gestartet, danach haben die unterstützenden Organisationen zwölf Monate Zeit, um eine Million Unterschriften aus der gesamten EU zu sammeln. Die drei Forderungen „Save Bees and Farmers“ finden Sie unter *www.savebeesandfarmers.org*

Diese Woche auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

Selleriesuppe mit Zwetschkengeist
Dazu noch Speckchips und Walnusskrokant. Diese Suppe macht richtig was her!

© pxiabay

Backhendl-Bredouille
Die heimische Geflügelbranche fährt ihre Krallen aus. Dass sich in Regalen und auf Restauranttellern immer mehr „herkunftsloses“ Geflügel findet, geht ihr gegen den Strich.

© Andrea Knura

Quittenkerne: Schleimig, aber gut
Quitte enthält zahlreiche hautpflegende Substanzen, darunter Wachse, Pektin, Schleimstoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Das aus den Kernen gewonnene Quitten-Gel spendet Feuchtigkeit und unterstützt die Hautregeneration.

© Nadine Hoffmann

Der Bauernladen-Ausflugstipp

DEUTSCHKREUTZER WEINGARTENWANDERUNG
Sie machen eine gemütliche Wanderung durch die Weinrieden und erfahren Wissenswertes über den Deutschkreutzer Weinbau. Neben der Verkostung der Top-Weine genießt man burgenländische Schmankerl und Musik mitten in den Weinbergen. Ein weiteres Highlight dieses Events ist der Rückweg bei Mondschein durch die kunstvoll beleuchteten Weinrieden. Tickes sind erhältlich bei allen teilnehmenden Weingütern sowie im Tourismusbüro Deutschkreutz.
www.deutschkreutz.at/ tourismusbuero

Zollen wir ihm Respe(c)kt

Was wäre Österreich ohne Speck? Tatsächlich würden, wenn es ihn nicht gäbe, viele wichtige Seiten unserer kulinarischen Identität fehlen.

••• Von Andrea Knura

© Andrea Knura

Speck isst man einfach aufs Brot oder als Brettljause. Genaue Anleitung geben namhafte heimische Speckanbieter. Hört sich komisch an, ist aber so. Und so gehts: In Tirol isst man Speck, vor allem wenn man ihn selbst zu Hause schneidet, gern fein gestiftelt. Das Schneiden in circa zwei mal zwei Millimeter starke Stifterln oder auch etwas größere Stücke ist ideal, wenn man keine professionelle Schneidemaschine hat oder wenn man einfach „mehr Biss" beim Genießen schätzt. Also Schwarte entfernen und aufschneiden. In diesem Fall ist je nach Gusto ein magerer Karree- oder ein Schinkenspeck mit gutem Fettansatz zu empfehlen.

Ohne geht's nicht

Speck ist aber auch eine essenzielle Zutat beim Kochen. Ohne Speck gäbe es keine Tiroler Knödel. Gröstl ohne wäre eher fad. Und ganz ehrlich: Selbst Bohnen schmecken mit Speck einfach um so viel besser. Speck gibt Soßen die gewisse Würze, Berner-Würstel den nötigen Halt und macht Krautsalat so, wie er richtig sein muss. Zum Kochen wird übrigens meist Bauchspeck verwendet. Apropos Speck und Kraut: Grossauer macht daraus ein Pesto. Da kommen dann noch Olivenöl, Cashewkerne, Petersilie, Verjus und noch ein paar andere Zutaten hinzu. Gegessen wird das Pesto einfach so, zu Pasta oder zu frischem, noch warmem Brot. Schmeckt richtig gut!

Im engeren Sinn ist unter „Speck" das Fettgewebe von Schweinen, das zwischen Haut, also der Schwarte, und Muskeln liegt, zu verstehen. Im weiteren Sinn wird als „Speck" jede Rohpökelware mit noch anhaftendem Fettbindegewebe, mit oder ohne Schwarte, kaltgeselcht oder luftgetrocknet, bezeichnet. Ohne dieses Fettbindegewebe ist der Speck übrigens nur halb so gut. Fett ist der unverzichtbare Geschmacksträger im Speck. Hergestellt wird Speck aus Schopf (Hals), Schulter, Karree (Rücken), Bauch oder Schlegel (Schinken, Bein). Daher werden die erzeugten Produkte als Schopf-, Schulter-, Karree-, Bauch- oder Schinkenspeck bezeichnet.

Tradition und Handarbeit

Früher ging es ja darum, Schweinefleisch zu konservieren, weil im Winter geschlachtet wurde und man auch im Sommer noch was davon haben wollte. Heute haben wir das Problem nicht mehr, denn tatsächlich gibt es Speck in vielen Geschmacksrichtungen, dank Kühlung und Lagermöglichkeiten, das ganze Jahr über.

Am Speck-Anfang steht das Schwein. Ob das nun ein Edel-, Landschwein, Duroc, Mangalitza oder sonstige Rasse ist, ist wichtig. Aber: Der Speck wird nur gut, da sind sich nämlich alle Produzenten einig, wenn die Schweine ein „saugutes" Leben haben. Sie wissen schon: Artgerechte Tierhaltung, richtiges Futter, stressfreie Schlachtung.

Seite für Seite

Der erste wichtige Handgriff in der Speckproduktion ist das Beizen. Hier gibt es je nach Region und Klima viele Möglichkeiten. Gewürze wie Pfeffer, Kümmel und Knoblauch sind für den Speck in den Alpenregionen charakteristisch. Und dann braucht es viel Salz. Nicole Schnitzler von der kleinen Mangalitzafarm im Waldviertel setzt bei ihrem Speck auf Steinsalz, „weil es ein heimisches Produkt ist". Der Mühlstätter Schinkenspeck aus dem Osttiroler Matrei wiederum wird mit fein abgestimmten Gewürzen und Meersalz 30 Tage einmariniert. Und dann wird geräuchert. Die Rauchzeit beträgt ebenfalls rund drei bis fünf Wochen, je nachdem, wie groß das Fleischteil ist. Die Kunst dabei: Die Speckseiten dürfen nicht „verbrennen" und müssen genügend Zeit haben, die Aromen des Holzes aufzunehmen. Geräuchert wird mit Buchenholz und manchmal auch mit zusätzlich Wacholderstaude, wodurch ein unverwechselbares Aroma erzielt wird. Da hat aber jeder Produzent sein Rezept und seine Erfahrung. So wird der klassische Mühlviertler Karreepeck von Bio Sonnberg auch mit Buchenholz mild geräuchert und danach im Trockenraum circa sechs Wochen gereift.

Beim luftgeselchtem Speck – im Kärntner Gurktal ist ihm sogar eine eigene Genuss-Region gewidmet – wird auf das Räuchern verzichtet. Das Schweinefleisch wird eingesalzen, gewürzt und dann acht bis zehn Monate an der Luft getrocknet. Der Speck muss richtig viel Zeit haben, abzuhängen. Nur so kann er reifen und sein Aroma entfalten. Eine weitere geschmackvolle Seite von Speck hat Margit Holzer, Holzers Lavanttaler Knoblauch, kürzlich entdeckt: Sie wickelt die fermentierten, schwarzen Knoblauchzehen in Speck ein. „Dazu muss der Speck hauchdünn geschnitten sein." Sie schwört auf dieses neue Geschmackserlebnis.

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

Vom Produzenten direkt zu Dir

Bauernladen

Das Beste aus Österreichs Regionen

Damit Gutes verschenkt werden kann, gibt's jetzt den

BAUERNLADEN GUT-SCHEIN

Gut-Schein
€ 50,-

Ideal als Mitarbeiter- oder Kundenincentive.

nähere Infos:

office@bauernladen.at
+43/1/919 202111

www.bauernladen.at/shop