Bauernladen Zeitung

2. Jahrgang
No. 46

Freitag,
13. März 2020

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

# Inhalts-Versteck-spiel

*„Wir wollen wissen, wo es herkommt." Auch bei Fertigprodukten.*

Von Paul Christian Jezek,
zu lesen auf Seite 3

© Panthermedia

**www.bauernladen.at**

@bauernladen.at

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

# Die Regenwurmbauern

*Am Wurmhof Thaller wird aus dem Mist der Vergangenheit Humus für die Zukunft.*

© Wurmhof Thaller

Gaby und Wolfgang Thaller machen sich einen natürlichen Kreislaufprozess der Natur zunutze. Der Mist ihrer Rinder wird aufbereitet und dient den Regenwürmern als Futter. Das Ergebnis ist bester Regenwurmhumus. Was so einfach klingt, ist aber ein Prozess, der rund drei Monate dauert. Wie alles begann? Der 60 ha große Hof der Thallers war ein klassischer Stiermastbetrieb; ein Zeitungsartikel über die Arbeit der Regenwürmer, genauer gesagt Eisenia foetida, also die etwas kleineren Kompostwürmer, beeindruckte und faszinierte Wolfgang Thaller. Er musste auch nur eine Nacht darüber schlafen, oder vielmehr darüber grübeln, und der Entschluss stand für ihn fest: „Wir werden Regenwurmbauern."

**Bio-Dünger**

Ein eigener Stall wurde gebaut, der Viehbestand gleich mal um rund 80.000 aufgestockt. Das war 2009. „Klar wurden wir am Anfang nicht nur belächelt, sondern ausgelacht", erzählt Gaby Thaller. Der Erfolg gibt den innovativen Bauern aber Recht. Heute leben rund vier Mio. Kompostwürmer am Wurmhof Thaller. Im Herbst 2019 wurde das Projekt mit dem zweiten Preis beim Innovationspreis Vifzack der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer ausgezeichnet.

Auf natürliche Art entsteht ein Bio-Dünger, der die Pflanzen ernährt, stärkt und zu deren Gesunderhaltung beiträgt. „Sie werden resistenter gegenüber Schädlingen, Obst und Gemüse schmecken besser und Tomaten reifen besser an der Pflanze", zeigt sich Gaby Thaller begeistert. Sie empfiehlt den Regenwurmhumus vor allem zum Start der Gartensaison: Samen keimen rascher und junge Pflanzen wachsen zügiger.

## PRODUKTE DER WOCHE

© Taschler im Glas

**Gartenkräuter Limonen Pesto**
Egal ob zu Fisch, Tomatensalat oder als Brotaufstrich: Dieses Pesto kann einfach zu jeder Speise punkten.

Taschler im Glas
130 g 7,90 €

© Weineut Kreiler

**Blanc De Rouge**
Blaufränkisch gleichgepresst
Frizzante 2018
Feine Fruchtfinesse, prickelndes Säurespiel, dezente Restsüße

Weingut Kreiler
0,75 l 6,50 €

© Biohof Adamah

**Kräuterworkshops für Erwachsene**
von April bis Oktober

Biohof Adamah
5 Personen 225,– €

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

**852 PRODUZENTEN & 6.338 PRODUKTE**
**auf www.bauernladen.at**

# Reis für den Ernstfall

*Haben Sie schon einen Notfall-Vorrat an Lebensmitteln sowie Pflegeprodukten?*

© pixabay

••• Von Rita Davidson

Stellen Sie sich vor, Sie dürfen oder können das Haus nicht mehr verlassen. Jetzt gilt es, Haltung zu bewahren und trotzdem auf das Aussehen und die Hautpflege zu achten. Deshalb empfehle ich immer einen Reisvorrat. Denn Reis macht nicht nur satt, sondern auch schön. Ja, es gibt sie tatsächlich, die Reiswasser Beauty-Behandlung. Wenn Sie also das nächste mal Reis kochen, nehmen Sie ein bisschen mehr Wasser und verwenden es für die Hautpflege. Reiswasser enthält Folsäure, Mineralstoffe und Inositol, das die Zellenerneuerung und die Durchblutung fördert. Somit ist das Wasser aus Reiskörnern auch eine natürliche Anti Aging-Pflege. Es ist auch ein wahres Naturmittel gegen Rötungen und Allergien. Besonders bei empfindlicher Haut ist es aufgrund der entzündungshemmenden Eigenschaften ein Segen. Und so wird's gemacht: Einfach ein kleines Handtuch oder einen Waschlappen in das bereits leicht ausgekühlte Kochwasser tränken und das Gesicht morgens und abends damit abtupfen. Die Gesichtshaut beruhigt sich und wird wunderschön geschmeidig.

**Backpulver für die Fußpflege**
Backpulver ist ein Säureträger. Es besteht aus Natriumhydrogencarbonat, das bereits im alten Ägypten für die Mumifizierung verwendet wurde. Doch keine Angst, die Quarantäne wird garantiert nicht so lange dauern. Denken wir doch lieber an den Frühling und natürlich den Sommer … und damit an unsere Füße.

Aus zwei Päckchen Backpulver und Wasser wird ein Fußbad. Es beruhigt nicht nur die strapazierte Haut, sondern lässt auch unangenehmen Geruch verschwinden. Aber Achtung: Backpulver nicht bei rissiger oder entzündeter Haut verwenden.

**Peeling mit Zitrone**
Falls Sie jedoch von den Füßen mit glatten Oberschenkeln ablenken möchten, empfiehlt sich ein Backpulver-Zitronen Peeling: Einfach Backpulver (die Menge kommt auf die Körperstelle an) mit Zitronensaft zu einer homogenen Masse vermengen und die betroffenen Hautstellen mit kreisenden Bewegungen gut durchmassieren. Danach mit lauwarmen Wasser die Reste entfernen. Nach einigen Anwendungen wird ihre Haut wunderbar glatt sein.

## *Diese Woche auf www.bauernladen.at*

© Andrea Knura

**Honig-Lammragout**
Ein Vorgeschmack auf Ostern. Die feinen Zutaten Lamm, Honig und Wein versprechen große Gaumenfreuden.

© Unsplash

**Das Landwirte-Plädoyer**
Heute ernährt ein landwirtschaftlicher Betrieb in Österreich 117 Menschen; im Jahr 2000 waren es noch 76. Die Forderung nach angemessenen Lebensmittelpreisen wird dementsprechend lauter.

© Tutsch

**Supermarktfasten**
Woche zwei ist geschafft und Nicola Tutsch ist motiviert. „Ich freue mich, das Experiment wird immer besser und ich habe mich tatsächlich noch nie so auf einen Einkauf mit drei Kindern gefreut."

© pixabay

## Der Bauernladen-Veranstaltungstipp

**WALDPÄDAGOGIK FÜR ERWACHSENE**
Sonnberg bei Stanz im Mürztal: Stefan Schwaighofer vom Biohof Ellersbacher lädt Erwachsene dazu ein, den Wald zu entdecken. Der zertifizierte Waldpädagoge stellt die Funktionen und Abläufe im System Wald in den Mittelpunkt. Solche Führungen dienen der Naturvermittlung, Bewusstseinsbildung und Erholung zugleich.
Gruppenpauschale bis max. 10 Personen (15 € p.P.) *www.ellersbacher.at*

**Weitere Tipps und Events auf www.bauernladen.at**

# Kein Versteckspiel mit „Primärzutaten“

*Es bleibt dabei: „Wir wollen wissen, wo es herkommt!“ Das könnte den Absatz heimischer Qualitätsprodukte stark fördern – und sollte daher im Interesse (auch) der österreichischen Lebensmittelindustrie sein.*

••• Von Paul Christian Jezek

© pixabay

**Per 1. April 2020 gelten europaweit neue Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel.**

Schon jetzt – genau genommen seit dem BSE-Skandal – muss die Herkunft von frischem, verpacktem Fleisch angegeben werden. Ähnliche Regelungen für die Angabe der Herkunft gelten für Honig, Fische, Oliven, Obst und Gemüse sowie Biolebensmittel. Darüber hinaus existiert das AMA-Gütesiegel für Lebensmittel aus Österreich.

**Die neuen EU-Regeln**

Nun tritt ab April eine verpflichtende Herkunftsbezeichnung für die Primärinhaltsstoffe von verarbeiteten Lebensmitteln (LMIV; Verordnung (E) Nr. 1169/2011) in Kraft. Sie gilt für Lebensmittel, die nicht aus Österreich kommen. Als „Primärinhaltsstoffe“ definiert sind jedenfalls alle Zutaten mit einem Anteil von mehr als 50% am Endprodukt sowie „wichtige“ Zutaten. Beispielhaft wird bei einem Joghurt-Produkt der Fruchtanteil geringer als 50%, die Frucht aber eine derart wichtige Zutat sein, dass die Herkunft angegeben werden muss.

Somit können die Konsumenten checken, wo die Milch herkommt, und auch, wo die Heidelbeeren, Erdbeeren, Marillen, etc. herkommen, die für das Joghurt verarbeitet wurden. Die Industrie kann weiterhin „Hergestellt in Österreich“ auf die Verpackung drucken, muss aber zusätzlich die Herkunft der Primärzutaten darstellen, wenn diese nicht aus Österreich kommen.

Laut neuen EU-Regeln bleibt es den Lebensmittelherstellern weiterhin überlassen, wie genau sie das Herkunftsland bzw. die -länder angeben. Sie können bei der Region beginnen oder ein Land bzw. mehrere Länder nennen, aus denen die Primärzutaten stammen. Also etwa „Belgien“ oder „Belgien und Niederlande“. Es genügt jedoch auch die Herkunftsinformation „EU“ oder „Nicht-EU“. Sogar die Kombination „EU und Nicht-EU“ ist möglich, wenn eine Primärzutat aus der EU kommt und die andere nicht. Somit bleibt es letztlich (wieder bzw. weiterhin) den Herstellern überlassen, wie genau sie die Herkunft deklarieren – sie müssen den jeweiligen Staat nicht nennen.

Die neuen EU-Regeln gelten nicht für geschützte geografische Angaben, geschützte Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionelle Spezialitäten; in diesem Bereich ändert sich nichts, es ist also beispielsweise die Bezeichnung „Frankfurter Würste“ weiterhin möglich, auch wenn die Würste nicht aus Frankfurt kommen.

**Wettbewerbsnachteile?**

Der Fachverband der Lebensmittelindustrie lehnt die im Regierungsprogramm angeführte verpflichtende nationale Kennzeichnung ab, befürwortet aber wie bisher die freiwillige Kennzeichnung der Herkunft, wie das z.B. durch das AMA-Gütesiegel möglich ist. „Weiters treten wir für den EU-Binnenmarkt und gegen Nationalismen ein, wir stehen für Vielfalt und Qualität und nicht für eine Verlagerung nationalistischer Strömungen auf die Ebene der Lebensmittel“, schreibt FV-Pressesprecher Oskar Wawschinek. „Denn was passiert, wenn eine nationale Herkunftskennzeichnung für bestimmte Lebensmittel in Österreich umgesetzt wird? Die Situation wäre dann: Alle in Österreich produzierenden Hersteller haben die Pflicht, die Herkunft zu deklarieren, während all jene Produkte, die in der EU produziert werden und im Regal des LEH unmittelbar mit den österreichischen Produkten konkurrieren, davon befreit sind. Im Ergebnis steht dann auf dem in Österreich produzierten Lebensmittel „Fleisch aus EU“ und auf den in der EU produzierten Lebensmitteln daneben steht nichts, obwohl das Fleisch z.B. aus der Ukraine stammt oder einen sehr weiten Weg hinter sich hat.“

Wenig überraschend das nun folgende Argument: Die zusätzlichen Kosten, die den heimischen Herstellern dadurch entstehen, seien „enorm“. Wawschinek: „Es müssen dann nämlich Rohstoffe nach Herkünften getrennt transportiert, gelagert, verarbeitet und verpackt werden. Jeder, der sich ernsthaft für Transparenz einsetzt, würde diese auf EU-Ebene einfordern. Alles andere ist bloß ein Ausdruck von nicht zu Ende gedachten, nationalistisch geprägten Vorurteilen. Wer sich tatsächlich dafür einsetzen möchte, Transparenz betreffend die Herkunft von Lebensmitteln für die Konsumenten voranzutreiben, der muss *europäisch* denken und argumentieren und darf sich nicht für nationale und protektionistische Interessen vor den Karren spannen lassen.“ Die Argumentation mit den „zusätzlichen Kosten“ für die Lebensmittelindustrie ist nachvollziehbar. Dem Konsumenten ist damit aber in keiner Weise geholfen, wenn er genau wissen möchte, was in „seinen“ Lebensmitteln drin ist und wo die Zutaten herkommen. Jedenfalls besteht die – wohl berechtigte – Befürchtung, dass „europäisch denken und argumentieren“ zu genau gar nichts führen wird, und summa summarum eine „europäische Lösung“ frühestens am Sankt-Nimmerleins-Tag zu erwarten ist.

**Eine große Chance in Sicht**

Natürlich gibt es auch Konsumenten, denen das egal ist – Hauptsache, die Lebensmittel sind möglichst billig. Und es ist klar, dass Produzenten in anderen EU-Staaten nicht dazu gezwungen werden können, nationale Kennzeichnungspflichten einzuhalten und diese somit – wenn es sie gäbe – nur für österreichische Betriebe gelten würden.

Wären sie aber nicht dennoch und vielleicht sogar gerade deswegen durchaus eine Chance für österreichische Qualitätsprodukte aus österreichischen Qualitätsbetrieben?

**IMPRESSUM:**
**Medieninhaber und Herausgeber:**
medianet Verlag GmbH
**Anschrift:** Brehmstraße 10/4, 1110 Wien
**Telefon:** +43 1 91920
**E-Mail:** office@medianet.at
**Homepage:** www.medianet.at
**Geschäftsführer:** Markus Bauer
**Redaktion:** Andrea Knura, office@bauernladen.at, Brehmstraße 10/4, 1110 Wien
**Druck:**
Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien
**Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:**
www.medianet.at/news/page/offenlegung

Vom Produzenten direkt zu Dir.

Bauernladen

Das Beste aus Österreichs Regionen

# Damit Gutes verschenkt werden kann, gibt's jetzt den

# BAUERNLADEN GUT-SCHEIN

Ideal als Mitarbeiter- oder Kundenincentive.

nähere Infos:

**office@bauernladen.at**

**+43/1/919 202111**

www.bauernladen.at/shop