Bauernladen Zeitung

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

2. Jahrgang
No. 53

Donnerstag,
30. April 2020

Unser Lebensraum

Davis Weszeli und der lebendige Weingarten.

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

© Weingut Weszeli

www.bauernladen.at

@bauernladen.at

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

Für heimische Produktion

Was wäre, wenn alles Fleisch auf unseren Tellern aus Österreich wäre.

© unsplash

Niemand will Tiere leiden sehen. Damit der Transport von Schlachttieren in Zukunft auf ein Minimum reduziert werden kann, muss weiter und noch mehr Bewusstsein für heimische Lebensmittel geschaffen werden. Der etwas höhere Preis ist aufgrund der besseren Haltungsbedingungen in Österreich mehr als gerechtfertigt. Die Lebensmittelausgaben der österreichischen Haushalte beliefen sich 2018 auf 9,7 Prozent der Haushaltsausgaben – EU-weit beträgt dieser Anteil 12,1 Prozent.

Der dringende Wunschzettel für heimische Lebensmittel gilt auch hier:

- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln
- Regionale Lebensmittel für die Landesküchen (2019 stammten bereits rund 56% der eingesetzten Lebensmittel garantiert aus Österreich)
- Markenprogramme der Rinderbörse: Premium-Kalb für Lebensmittelgroßhandel, Kalb Rose Projekte – Rosa Kalbfleisch in Großküchen
- Mehr Bewusstsein für Lebensmittel und Ernährung schaffen.

Damit Konsumenten auch bewusst zu heimischem Fleisch greifen können, braucht es eine rasche Umsetzung der Herkunftskennzeichnung auch bei verarbeiteten Produkten und in der Außer-Haus-Verpflegung. Das würde garantieren, dass Österreichs EU-weit beste Produktionsstandards von der Weide bis zum Teller gelten. Und: Zur Minimierung der Transportwege sind intakte regionale Strukturen wie Schlachthöfe und Metzgereien bis hin zur entsprechenden Nachfrage notwendig.

Lesen Sie weiter auf *www.bauernladen.at*

PRODUKTE DER WOCHE

© Weingut Gober

Merlot Dürrau
Weich und anschmiegsam präsentiert sich dieser Wein und hinterlässt doch Eindruck.

Weingut A & G Gober
0,75 l 10,– €

© Weingut Reimann

vinum sine nomine Limited Edition 2017
Der Wein ohne Namen, der selbst für sich spricht. Kraftvoll, finessenreich und konzentriert.

Weingut Reimann
0,75 l 37,– €

© Der Wüdian

Wüdian Duo mit Wein
Salami, Speck von der Keule oder vom Schopf, Pinot Rot von Sigardt Donabaum, Spitz, Wachau, 0,75 l

Der Wüdian
1 Stk. 39,90 €

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

1.040 PRODUZENTEN & 9.156 PRODUKTE

auf www.bauernladen.at

Auf die Säfte, fertig, los

Frühling und Corona bescheren uns Müdigkeit. Höchste Zeit, Vitamine zu tanken.

© Andrea Knura

••• Von Andrea Knura

Die Amseln zwitschern, die Grillen zirpen, der Löwenzahn grinst gelb aus den Wiesen. Endlich ist der Frühling da. Wunderbar. Allerdings ist diese Umstellung von Kälte und Dunkelheit auf Wärme und Helligkeit auch schuld daran, dass wir müde und gereizt sind, schlecht schlafen und uns der Kreislauf zu schaffen macht. Unser Hormonhaushalt kommt ins Trudeln. Die Balance zwischen dem Glückshormon Serotonin und dem Schlafhormon Melatonin fehlt; unser Serotonin-Speicher ist so gut wie erschöpft, sein Pendant übernimmt das Ruder.

Viele Wirkstoffe fürs Wohlgefühl
Ob nun der Covid-19 Stress der letzten Wochen oder der Frühling für unsere Müdigkeit verantwortlich sind, ist eigentlich egal. Die Ankündigung einer vorsichtigen Rückkehr in Richtung Normalität lässt auf vermehrte Frühlingswonnen hoffen. Umso wichtiger ist es, gerade jetzt auf eine gesunde Ernährung zu setzen. Unser Körper braucht nach dem Winter eine Extraportion an Vitaminen. Klar, mit viel frischem Obst und Gemüse kann man die leeren Batterien wieder auftanken. Oder man macht eine Frühlingskur mit Oxymel, einem alten Hausmittel, das vor allem gegen Erkältung und zur Stärkung des Immunsystems verwendet wird. Für Kinder, aber natürlich nicht nur, bietet der Obsthof Retter in Pöllau in der Steiermark auch ein magisches Elixier aus Bio-Beerenfrüchten auf (Pflanzen)Milchbasis (Bioberries-Magic Elixir). Es liefert ruckzuck die Energie, die sie vormittags zum Kopfrechnen und nachmittags zum Räder schlagen brauchen.

Ausreichend trinken
Das ist jetzt auch besonders wichtig. Bereits am Morgen dem Darm auf den Sprung helfen mit einem Glas Apfelsaft naturtrüb; der rot-gelbe leuchtende Pinova Apfelsaft von Obstbau Leeb im Burgenland schmeckt zart fruchtig und hat dabei eine angenehm harmonische Säurestruktur. Zudem sind im Saft Kohlenhydrate enthalten, die rasch ins Blut gelangen, somit neue Energie geben und Mineralstoff-Defizite ausgleichen. Maulbeere, Birne-Holunder, Aronia, … für jeden Geschmack gibt es den passenden Saft. Natürlich von heimischen Produzenten.

Diese Woche auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

Roggen-Schlutzkrapfen
Gefüllt mit Topfen und frischen Kräutern, ist das ein feines Frühlingsessen. Dazu passt ein grüner Salat und ein Glas Grüner Veltliner.

© unsplash

Lust auf Regionales
Das Vertrauen in Bauernladen-Produkte ist riesig und wächst weiter. Während (und nach) der Krise wollen wir mehr davon.

© Pixabay

Weinwissen
Wissen Sie, was gerade im Weingarten gearbeitet wird? Jetzt ist die Zeit, um auf eine gute Laubwandaufteilung zu achten, es wird (vielleicht) gejätet und den Trieben besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

© Schilcherland

Der Bauernladen-Ausflugstipp

DAS SCHILCHERLAND STEIERMARK ENTDECKEN
Man braucht nicht viel, um glücklich zu sein. Raus aus den Schuhen (und der Ausgangsbeschränkung), rein in das grüne Gras und die Freiheit spüren. Die Sonne kitzelt uns im Gesicht und wir spüren, wie die Schmetterlinge im Bauch tanzen. Mit dieser neuen Energie geht es gleich rauf aufs Fahrrad, um das Schilcherland Steiermark zu entdecken.
Weiterführende Informationen und Anfragen finden Sie unter: *www.schilcherland.at*
Ab Hof Läden/Produzenten finden Sie auf www.bauernladen.at

Ein sanfter Riese im Weingarten

Es handelt sich weder um einen Rückfall ins Mittelalter, noch ist Davis Weszeli ein unverbesserlicher Nostalgiker. Aber ein Pferd ist für Boden und Reben besser als ein Traktor.

••• Von Andrea Knura

© Weingut Weszeli

Davis Weszeli arbeitet mit Pferd im Weingarten, um den Boden nicht zu verdichten.

Pferde drücken den Boden viel weniger zusammen. Er bleibt lockerer, Regenwasser gelangt besser zu den Wurzeln der Rebstöcke, Traktoren hingegen verdichten das Erdreich. Mikroorganismen und organische Substanzen haben es in dem weniger luft-und wasserleitfähigen Erdreich schwer. „Das Bodenleben insgesamt nimmt ab. Dabei sind es gerade diese kleinsten Weinbergbewohner, Bakterien und Pilze, die die Reben mit Mineralstoffen versorgen. Traktoren schädigen durch Vibration die empfindlichen Wurzeln der Rebstöcke und verkürzen dadurch ihre Lebensdauer. Außerdem sind Pferde verlässlicher: Das Problem einer Panne gibt es mit ihnen nicht", erläutert Davis Weszeli, Biodynamischer Imker, seine Philosophie. Die Weingärten des Wein-und Naturliebhabers liegen rund um Langenois im Kamptal.

Der mit den Weinreben flüstert

Auf 30 ha werden Grüner Veltliner und Rieslinge mit höchstem Anspruch gezogen. Davis Weszeli übernahm 2011 das Traditionsweingut inklusive dem Know-how der Vorfahren rund um Rebsorten und mikroklimatische Besonderheiten. Dabei war er aber auch immer bestrebt, seinen eigenen Weg zu gehen. Die Verknüpfung von Mensch und Natur, von Tradition und eigenen Erfahrungen hat seine eignen Philosophie geprägt – das Prinzip Terrafactum. Es stellt den Weingarten in den Mittelpunkt. Dort nämlich entsteht der Charakter eines Weines.

Der Einsatz von Pferden in den wichtigsten Lagen ist nur ein Hinweis darauf, wie sehr dem Winzer die Bodenbeschaffenheit am Herzen liegt. Gäbe es eine Hierarchie im Weingarten, würde der Boden eindeutig an erster Stelle stehen. Aber jeder Arbeitsschritt erfolgt mit Rücksicht auf Fauna und Flora. Davis Weszeli nimmt den Weingarten in seiner großen biologischen Vielfalt wahr – wissend, dass die ökologische Balance im Weinberg sich einmal in seinem Wein widerspiegelt. Vielleicht sind es gerade die Erfahrungen des Stadtlebens, die seinen besonders sensiblen Umgang mit der Natur forciert haben. Denn eigentlich ist der dreifache Familienvater ein Quereinsteiger, der lange in der Kommunikationsbranche gearbeitet hat.

Mit den Zyklen der Natur

So hegt und pflegt Davis Weszeli seine Weingärten mit viel Liebe und Achtsamkeit. Sie werden im Sommer auch als im Winter begrünt und ausschließlich mit biodynamischen Präparaten und Kompost versorgt. Auf die Natur und ihren Kreislauf wird Rücksicht genommen. So wird zur Zeit des Bienenflugs nicht gemäht. Sogar der Wiedehopf mit seiner auffällig langen Federhaube am Kopf flattert wieder öfters durchs Tal. Denn Weszeli lockt ihn mit speziell gefertigten Nistplätzen in den Terrassen in seine Rebenlandschaft. Das emsige Getümmel von Vögeln, Bienen, Käfern und Reptilien wie Smaragdsalamander zeugt von einem intakten Ökosystem. So ein lebendiger Weingarten ist nicht nur eine Augenweide, er wirkt sich auch auf die Rebstöcke aus: höhere Widerstandskraft, stimuliertes Immunsystem, ausgewogenere Reifephasen, ein längeres Leben und gehaltvollere und bessere Trauben. Davis Weszeli ist überzeugt: „Biodiversität im Weingarten ist ein entscheidender Grundstein für die Entfaltung von Terroir im Wein und schafft besseres Traubenmaterial."

> *„Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand."*

Liebevolle Hand(lungen)

So fürsorglich wie mit dem Boden und der Erde wird auch mit Rebstock und Trauben umgegangen. Die Lese erfolgt händisch, auch hier sind Maschinen tabu. Handarbeit garantiert und kontrolliert die Qualität, die letztendlich in die Flasche kommt. Die Verwandlung der Trauben in Wein geschieht ebenfalls auf natürliche Weise. Für die Vinifikation der in ökologisch nachhaltiger Manier verhätschelten Trauben lässt man sich Zeit. Harmonie, Tiefe und Vielschichtigkeit im Wein entstehen durch eine lange Lagerung (ungefähr zwei Jahre in Fässern oder Edelstahltanks auf der Feinhefe). Der Wein wird auf natürliche Weise blank, die Trübstoffe haben Zeit, sich am Boden abzusetzen.

Geschmackliche Geschichten

Die Arbeit von Davis Weszeli ist ein Bekenntnis zur Natur. Ein Ja, das sich in jedem der Arbeitsschritte am Weingut widerspiegelt. Im Wein verbinden sich Natur und Kultur. Er ist das Produkt einer Symbiose zwischen Fauna & Flora und Mensch. Ein Zusammenspiel, das man letztendlich im Wein schmeckt. Auch die stilvollen Etiketten des Weinguts „Weszeli Terrafactum" weisen auf diese Naturverbundenheit hin. Jede Lage ist mit einer eigenen Tierillustration geschmückt. Jedes Bild beginnt, schon vor dem ersten Schluck, eine Geschichte aus dem Weingarten zu erzählen. Von einem Schmetterling, einem Käfer, einem Reh… Bis dann der Wein das Wort ergreift …

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