

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Rekordverdächtig



65 kg schweres Welsweibchen
wurde im Wallersee gefangen

Von Paul Christian Jezek,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Drei Generationen Weinbau

Wein ist bei Familie Artner in Deutschkreutz eine Herzblut- und Familiensache.



„Weingartenarbeit ist für uns Handarbeit und die ganze Familie hilft mit. Selbst die Oma ist noch voll mit dabei“, erzählt Heidi Artner. „Wir versuchen, uns den Reben anzupassen, beobachten genau, was sie brauchen und geben ihnen die Möglichkeit, ihre eigenen Kräfte zu entfalten und einzusetzen.“ Als Beispiel nennt sie Bodenstärkung und Bodenaufbau durch mühevoll aufgearbeiteten Kompost als einen wichtigen Schritt einer langfristigen und nachhaltigen Bewirtschaftung. In diesem wichtigen Bereich konnte sich Sohn Alexander einbringen. „Der organische

Dünger fördert den Humusaufbau in den Weingärten, speichert Wasser und versorgt die Reben mit wichtigen Nährstoffen, und Lebensraum für Nützlinge entsteht.“

Das Besondere an Artner Weine

Artner Weine sind unverfälscht im Charakter und sofort zugänglich. Eine klare Frucht und Herkunftscharakter sind der Weinbaufamilie ebenso wichtig, wie ein trinkfreudiger Charakter. Bei der Cuvée Falcon, dem Merlot und dem Mittelburgenland DAC Reserve, sind es die Vielschichtigkeit, das beson-

dere Mundgefühl und auch das Reifepotenzial. „Diese Weine sind auch als Geschenk zu besonderen Anlässen oder Jubiläen sehr beliebt“, so Frau Artner. Der Name der Cuvée Falcon beruht übrigens auf einer wahren Begebenheit und außergewöhnlichen Freundschaft: Bernhard Artner hat in seiner Jugend einen Falken gerettet und aufgezogen; dieser Falke blieb danach noch viele Jahre bei ihm und brachte dem Winzer den Spitznamen Falke ein. Die Cuvée Falcon ist eine Hommage an diesen Falken. Mehr vom Weinbau Artner erfahren Sie auf www.bauernladen.at



@bauernladen.at

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



PRODUKTE DER WOCHE

Kaviar vom Bio-Saibling
Nur gesalzen und frei von Konservierungsstoffen.

Decleva's Alpenfisch
Mariazell
100 g 25,90 €



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Einzigartige Kernqualität, von Hand abgefüllt

Pronnegg
0,25 l 7,- €

Schmeckata
Sauvignon Blanc und Muskateller aus Tradition

Weingut Nigl
0,75 l 7,80 €



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

1.128 PRODUZENTEN & 10.245 PRODUKTE
auf www.bauernladen.at

Erdbeeren hautnah

Erdbeeren sind ein absolutes Haut-Superfood und zu schade für den Biomüll.



•• Von Rita Davidson

Erdbeeren sind druckempfindlich, leicht verderblich und verlieren schnell an Aroma. Aus diesem Grund landen sie ungerechterweise zu oft im Biomüll, obwohl sie noch ideal für eine natürliche Hautpflege wären.

Erdbeeren eignen sich wunderbar als Peeling und helfen, abgestorbenes Zellmaterial und Unreinheiten zu entfernen. Besonders unsere Lippen lieben den Geschmack, die zarte Massage und die wunderschöne Röte.

Masken und Peelings

Für ein Erdbeer-Körperpeeling Erdbeeren pürieren, bis eine pastöse Masse entsteht und diese dann mit wenig Honig vermengen. Dann die Haut vor dem Duschen sanft mit der Paste massieren, kurz einwirken lassen und mit lauwarmem Wasser abspülen; die Haut wird sanft durchblutet, duftet herrlich und fühlt sich elastisch und frisch an.

Falls auf dem Teller Erdbeersaft übrig bleibt, nicht einfach wegschütten, sondern direkt auf die Haut auftragen. Der Saft ist reich an Antioxidantien, die die Zellerneuerung unterstützen und die Haut natürlich strahlen lassen (vielleicht nicht direkt im Restaurant anwenden, das könne eventuell für Staunen sorgen).

Für strahlend weiße Zähne ist der Erdbeer-Zahnreiniger ideal. Jedoch sollte dieser nur saisonal und nicht regelmäßig verwendet werden, da die Fruchtsäure nach längerer Verwendung den Zahnschmelz angreifen kann. Mit einer Zahnbürste oder einfach mit der Fingerkuppel die Erdbeerenreste (auch mit einer Prise Natron) sanft auf die Zähne auftragen und kurz einwirken lassen; dann den Mund mit lauwarmem Wasser ausspülen.

Erfrischend fruchtig

Eine Erdbeer-Gesichtsmaske ist erfrischend, feuchtigkeitsspendend, reinigend, beruhigend und antioxidant. Erdbeerreste einfach pürieren und mit Joghurt oder Sauerrahm vermischen. Diese Erdbeer-Gesichtspflege kann herrlich mit einem selbst gemachten Erdbeer-Gesichtsessig abgerundet werden; dieser wirkt nämlich desinfizierend und erfrischend.

Erdbeeren mit der Gabel zerdrücken, Apfelessig dazugeben (sodass die Erdbeeren gerade noch bedeckt sind) und kurz ziehen lassen. Dann die dickflüssige Masse abseihen und auf die Haut auftragen. Schon der Duft ist betörend, aber wenn Sie Ihre Haut sehen, werden Sie es sich reichlich überlegen, ob der Salat dieses Dressing je verdienen würde...

Diese Woche auf www.bauernladen.at



Saibling, Blüten und Spargel

Von wegen kompliziert. Der Fisch wird mit Kräutern, Knoblauch und Zitrone gefüllt und mit dem Spargel im Ofen gegart. Aus einigen Kräutern und Blüten macht man noch eine Kräuterbutter. Und ja, Margarithen kann man essen.



Plädoyer für unser Gemüse

Österreichische Gemüse- und Obstbauern müssen unter herausfordernden Bedingungen arbeiten, auch über die Coronakrise hinaus braucht es das klare Bekenntnis zur Regionalität.



Natürliche Deocremen

Die heimlichen Stars der natürlichen Kosmetik. Deos auf rein natürlicher Basis sorgen für Gesellschaftsfähigkeit unserer Achseln – ohne Chemie. Die Schweißdrüsen bleiben offen und leisten ihre entgiftende Arbeit weiter.



Tierschutzvolksbegehren

AM 29. JUNI ENDET DAS TIERSCHUTZVOLKSBEGEHREN

Bislang haben bereits über 80.000 Menschen unterschrieben; es fehlen jetzt nur noch weniger als 20.000 Stimmen, dann muss sich die hohe Politik zwingend mit den Forderungen beschäftigen. Sebastian Bohrn Mena, Initiator des Tierschutzvolksbegehrens, dazu: „Wir können für Transparenz bei Lebensmitteln sorgen und ein Ende der importierten Tierqual, auch in der Massentierhaltung bewirken sowie die Naturzerstörung bekämpfen.“ Unterstützen auch Sie! Bis 29. Juni ist dies möglich unter www.tierschutzvolksbegehren.at

Die Fische werden „schlauer“ und größer

Laut einer aktuellen Studie führt der Klimawandel u.a. zu größeren Fischgehirnen. Inzwischen wurde im Wallersee ein 65-kg-Wels gefangen.

... Von Paul Christian Jezek

Süßwasserfische können sich an höhere Temperaturen anpassen, beweist eine Studie von Libor Závorka und seinen Kollegen vom WasserCluster Lunz sowie Professor Shaun Killen von der Universität Glasgow. Dies führt jedoch zu neuen Herausforderungen: Um den Klimawandel zu überleben, müssen sich Arten, deren Körpertemperatur von der Umwelttemperatur abhängt, anpassen. Süßwasserfische nehmen in wärmeren Gewässern mehr Sauerstoff auf, um am Leben zu bleiben. Wenn die Fische zu wenig Sauerstoff zur Verfügung haben, werden die physiologischen Prozesse wie Verdauung, Aktivität, Wachstum und Reproduktion heruntergefahren.

Das Gehirn wird größer

Závorka (der im Zuge eines Lise-Meitner-Projektes forscht) und Killen führten folgende Verhaltensstudie durch: Eine Gruppe von juvenilen Elritzen wurde in einem Tank bei der üblichen Temperatur von 14 Grad und eine andere Gruppe in einem Wassertank mit der erhöhten Temperatur von 20 Grad Celsius großgezogen. Die Fische wurden acht Monate lang beobachtet. Die Ergebnisse zeigen, dass die Fische im wärmeren Wasser mehr Energie benötigen. Dies bedeutet, dass sich der Stoffwechsel und der Sauerstoffverbrauch an die wärmeren Temperaturen angepasst haben. Zusätzlich entwickelten die Fische größere Gehirne. Doch trotz größerer Gehirne erreichten die Elritzen bei den Punkten Navigation



Elritzen (lat. Phoxinus phoxinus) können sich an den Klimawandel anpassen.

und Futtersuche signifikant schlechtere Ergebnisse als die in kühlerem Wasser gewachsenen Fische der Vergleichsgruppe; getestet wurde dies anhand eines Labyrinths, in welchem die Fische einen Blutwurm suchen mussten.

„Zwar konnten sich die Fische an das wärmere Wasser anpassen, jedoch wurde ihre Fähigkeit, die Umgebung zu erkunden und Futter zu suchen, eingeschränkt“, erklärt Fischökologe Závorka. „Obwohl die Elritzen größere Gehirne aufweisen, bewältigten sie die täglichen Aufgaben schlechter. Das Gehirn hat somit nicht an neuronaler Dichte zugenommen. Zusätzlich benötigt das größere Gehirn weitere Energiere Ressourcen. Dies bedeutet, dass die Elritzen aufgrund der erhöhten Gehirnmasse und erhöhten metabolischen Rate mehr Futter benötigen, dies aber schlechter finden.“ Weitere Forschun-

gen werden zeigen, welche neuen Herausforderungen die Süßwasserfische in Zukunft bewältigen müssen.

„Der Fang meines Lebens“

Beinahe zeitgleich mit der Bekanntgabe dieser Forschungsergebnisse hat Hobbyangler Hans Fritzenwallner aus Seekirchen (Flachgau) einen 2,15 m langen und 65 kg schweren Wels aus dem Wallersee gezogen. Eigentlich wollte er vergangenen Sonntag (17.5.) einen Hecht fangen und verwendete dafür einen speziellen Kunstköder (Blinker) für Raubfische. In der Seekirchnerer Bucht nahm er plötzlich einen Ruck wahr, die Angel bog sich stark, die Schnur lief von der Rolle, der Widerstand war ungewöhnlich groß. Weil also klar war, dass der Fisch sehr schwer sein muss, kamen Fritzenwallner Fischerkollegen mit einem zweiten Boot zu Hilfe. Etwa

von 20.30 bis 22.30 Uhr kämpften die Angler, bis der Fisch aufgab – und sich als kaptales Welsweibchen entpuppte.

Auch langjährige Fischer und Einheimische hatten einen derart großen Fisch im Wallersee noch nicht gesehen. Anglerkollegen und mehrere Angehörige der Seekirchnerer Berufsfischerfamilie Kapeller halfen dabei, den ungewöhnlichen Rekordfang zu wiegen, zu messen und schließlich in einem Becken auszusetzen. „Dieser Fang geht in die Fischereigeschichte ein, so ein großer Raubfisch ist im Wallersee gar nicht bekannt“, kommentierte Berufsfischer Christian Kapeller. Der bislang größte Wels aus dem Wallersee wog „nur“ 19 kg – und auch das ist schon lange her. Der 65 kg-Wels würde viele Fischportionen „liefern“, doch soll das Weibchen überleben und für viel Wels-Nachwuchs sorgen.

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



Dein Einsatz für den Klimaschutz!

Das Klimavolksbegehren.at sucht Freiwillige!



KLIMA
VOLKSBEGEHREN

Egal wie viel Zeit du mitbringen kannst, engagiere dich beim Klimavolksbegehren.

Melde dich einfach über unser Mitmachformular an:

[www.klimavolksbegehren.at/
mitmachformular](http://www.klimavolksbegehren.at/mitmachformular)