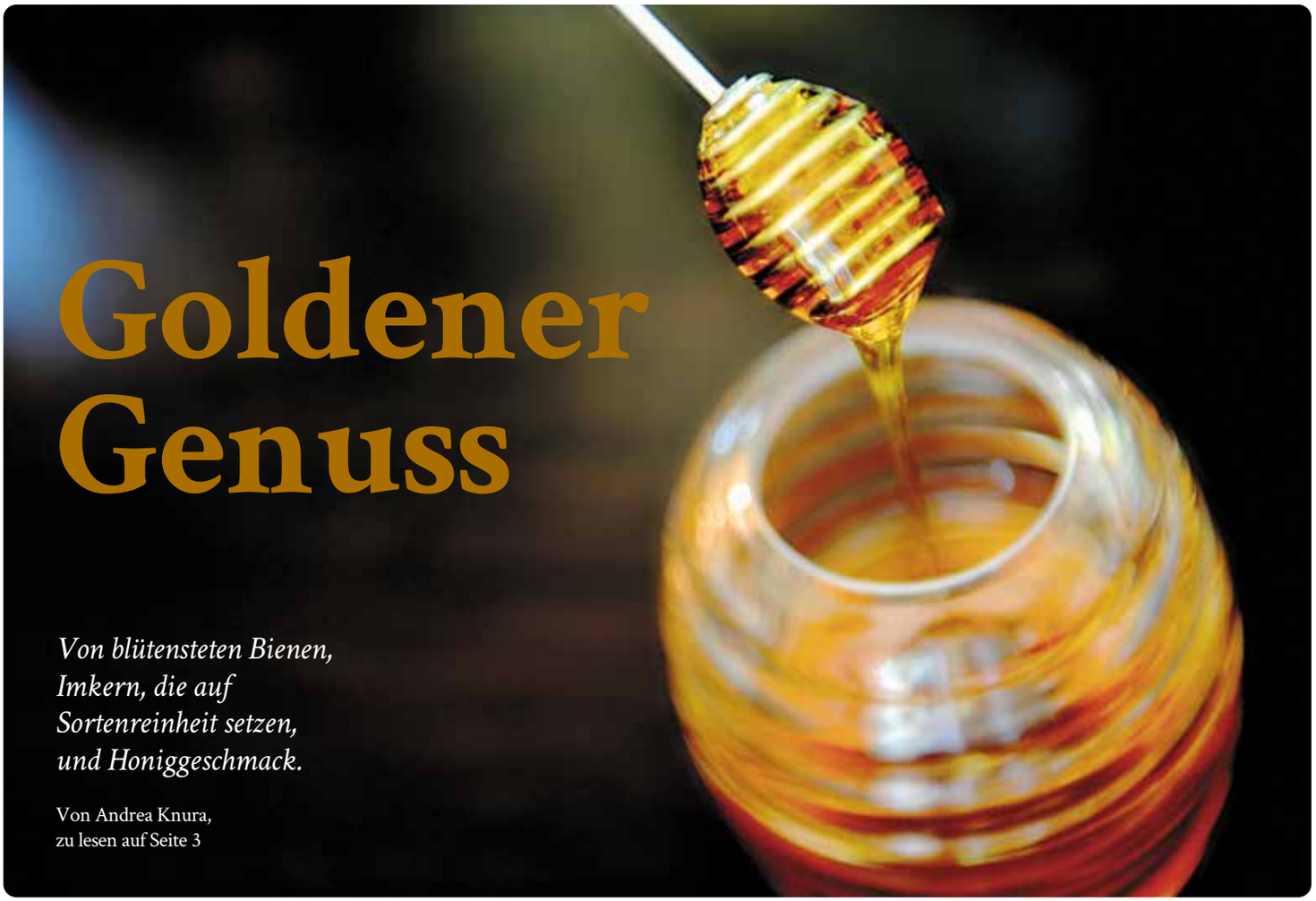
Bauernladen Zeitung

2. Jahrgang
No. 55

Freitag,
15. Mai 2020

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses



Goldener Genuss

Von blütensteten Bienen, Imkern, die auf Sortenreinheit setzen, und Honiggeschmack.

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

Beitrag für das große Ganze

Gemeinwohlökonomie am Bauernhof heißt Achtsamkeit gegenüber Tier und Natur.

© Bernhard und Sylvia Astner vom Fohlenhof nahe Lienz

Bernhard und Sylvia Astner haben auf ihrem Fohlenhof bei Lienz vieles hinterfragt, neu ausgerichtet und 2017 eine Gemeinwohl-Bilanz erstellt. „Die Herausforderungen unserer Zeit, sowohl innerhalb der Landwirtschaft als auch gesamtgesellschaftlich, betrachten wir als eine Art Wachrütteln. Ein gesunder landwirtschaftlicher Betrieb kann unserer Meinung nach viele Lösungsansätze und Antworten für die Probleme und Fragen unserer Zeit liefern.“ Die beiden bauen auf dem Wissen der Vorfahren auf. „Eigentlich ist es vielmehr ein Erinnern, ein Sich-wieder-Verbinden. Das ist der Grund, warum wir unter anderem bewusst auf alte Kulturpflanzen wie Urroggen oder die sechszeilige Pumpergerste zurückgreifen – unter anderem in Kooperation mit der Tiroler Umweltanwaltschaft – und auf alte Tierrassen.“

Die Verwandlung

2007 haben sie den Betrieb übernommen, seit 2019 sind sie biozertifiziert. Das war aber nicht die einzige „Verwandlung“, die am Hof stattgefunden hat. „Im Laufe der Jahre wuchs in uns zunehmend der Wunsch nach einer Kurskorrektur, damit Werte wie Selbstverwirklichung, Selbstbestimmung und Eigenverantwortlichkeit, Achtsamkeit und Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur und natürlich die wirtschaftliche Überlebensfähigkeit wieder mehr in den Mittelpunkt unseres Tuns rücken. Außerdem wollen wir unseren Beitrag dazu leisten, Machtspiele und Abhängigkeiten zu beenden und an einer fairen Basis für alle Beteiligten mitzubauen.

Die Gemeinwohl-Ökonomie bietet, nach Überzeugung der Astners, den entsprechenden Rahmen dafür.

Willkommen, lieber Maibock!

Alljährlich beginnt mit dem Maibock die Wildsaison, die bis Oktober dauert.

© pixabay

••• Von Paul Christian Jezek

Jetzt ist der Maibock wieder zum Abschuss freigegeben. Ganz bewusst machen wir Werbung dafür, denn Herr und Frau Österreicher verzehren jährlich zwar im Schnitt 65 kg Fleisch pro Jahr, davon jedoch nur 0,7 kg Wildbret. (die anderen Sorten: 39,1 kg Schweine-, 11,6 kg Rind- und Kalb- sowie 1,1 kg Schaf- und Ziegenfleisch). Dabei ist Wildfleisch viel gesünder als die meisten anderen Fleischarten: Wild ernährt sich von feinen Kräutern und Gräsern, bewegt sich viel und weitgehend stressfrei. Außerdem ist die Erzeugung von Wildbret ökologisch unbedenklich und tierschutzgerecht. Für den Genusswert ist der geringe Anteil an Bindegewebe sowie der kleine Durchmesser der Muskelfasern ausschlaggebend, der für die besondere Zartheit des Fleisches sorgt. Und weil Wildfleisch fettarm und eiweißreich ist, eignet es sich auch besonders für den gesundheitsbewussten Genießer.

Regional einkaufen!

„Als Jäger gewinnen wir ein hochqualitatives Lebensmittel aus unseren heimischen Revieren, das aus vielen Speisekarten nicht mehr wegzudenken ist", sagt Roman Leitner, Präsident von „Jagd Österreich". „Damit tragen wir unseren Teil zum Genussland Österreich, zur Wirtschaft und auch zur Lebensmittelversorgung bei. Die Corona-Situation in Österreich betrifft auch die Jagd, und wenn wir uns als Gesellschaft gegenseitig unterstützen, können wir die Krise auch halbwegs gemeinsam bewältigen. Daher lautet mein Appell an alle Menschen: Unterstützen Sie die regionalen Betriebe, Fleischhauer, kleinen Lebensmittelproduzenten und die örtliche Jägerschaft. Gutes, qualitatives Wildfleisch ist meist nur einen Anruf entfernt!"

Jagd ist wichtig für die Umwelt

Hinsichtlich der Tätigkeiten der Jäger im Rahmen der Revierdienste stellt „Jagd Österreich" klar, dass die Bejagung des Reh- und Rotwilds aufgrund behördlicher Abschusspläne im Hinblick auf die Wildschadenssituation zu erfolgen hat. Auch die vorsorgliche stärkere Beobachtung und Bejagung des Schwarzwilds zählt zu den wichtigen jagdlichen Aufgaben: Österreichs Jäger erfüllen damit systemrelevante Dienste zugunsten der Allgemeinheit.

Diese Woche auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

Spargel-Erdbeer Salat

Mit Honigdressing und Rohschinken. Diese kleine Vorspeise kann es mit den kulinarischen Größen aufnehmen. Schmeckt einfach grandios.

© Land&Forst Betriebe Österreich

In der Krise

Land&Forst Betriebe-Präsident Felix Montecuccoli: „Erneute Rekord-Schadholzmengen, zunehmende Schadinsekten, trockene Böden, Waldbrände machen heimischen Betrieben zu schaffen."

© JEM

Futter fürs Immunsystem

Angesichts der Covid-19-Pandemie stellt sich zunehmend die Frage nach Faktoren eines optimal funktionierenden Immunsystems, unter anderem, welche Rolle die Ernährung hier hat.

PRODUKTE DER WOCHE

© Bio Imkerei Heinzle

Bio Honig
Edelsauer Trinkessig
Veredelungsprodukt aus Bio-Honig, Ideal als Aperitif oder Digestif

Bio Imkerei Heinzle
250 ml 11,90 €

Bio Kuahmelker Honig Almkräuter
Käse mit essbarer Naturrinde und dem Geschmack frisch gemolkener Bio-Kuh-Rohmilch.

© Fürstenhof

Bio-Hofkäserei Fürstenhof
270 g 8,40 €

© Grilly

Partyferkel classic kurz
Händisch entbeintes Kräuterferkel, gerollt, gesalzen und geschnürt.

Grilly Kräuterferkel
8 kg 110,– €

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

1.089 PRODUZENTEN & 9.684 PRODUKTE

auf www.bauernladen.at

© iStockphoto

Der Bauernladen-Ausflugstipp

weinidylle SÜDBURGENLAND

ENDLICH WEINFRÜHLING ERLEBEN

Am 15. Mai öffnet die Gastronomie endlich wieder ihre Pforten. Unser Tipp: Ein Ausflug in die „Weinidylle Südburgenland". Diese erstreckt sich vom nördlichen Rechnitz bis in den Jennersdorfer Bezirk im Süden. Rund um Rechnitz herrschen Urgesteinsböden vor, weiter südlich überwiegen mittelschwere bis schwere Lehmböden mit zum Teil besonders hohem Eisengehalt. Vor allem der Eisenberg hat große weinhistorische Bedeutung und fungiert mit dem Deutsch-Schützener Weinberg als weinbaulicher Mittelpunkt. *www.weinidylle.at*

Der Geschmack von Honig

Süß, klebrig, gesund, von Wald und Wiese – bei der Beschreibung von Honig zeigen wir wenig Kreativität. Dabei ist Honig so vielfältig und Honigsensorik eine Disziplin, die es sich lohnt zu erlernen.

••• Von Andrea Knura

© pixabay

Wir Österreicher zählen zu den fleißigsten Honigkonsumenten in Europa. 1,2 kg sind es pro Kopf und Jahr. Paradox also, dass wir so wenig über dieses kostbare Naturprodukt wissen. Warum das so ist? Unser Geschmackssinn hat sich, wie es scheint, an Industriehonig gewöhnt. Der im Handel angebotene Honig ist vielfach nicht sortenrein, sondern im besten Fall eine Mischung. Es kann natürlich auch viel Zuckersirup dabei sein. Mischt man also Honige unterschiedlicher Herkunft und streckt sie eventuell noch ein bisschen, so ergibt sich ein sehr moderates Aroma. Zudem ist die Herkunft schwammig definiert. Aber gerade diese Verschnitte haben sich bei uns, leider, als der „typische" Honiggeschmack etabliert. So vielfältig wie Landschaft, Klima, Boden und Pflanzen sind, so reichhaltig und vielfältig sind auch die Honige. Jeder Honig hat eine spezielle Zusammensetzung aus Zucker, Pflanzenstoffen und Mineralien, die für Geschmack, Geruch und Farbe sorgen. Auch das Spektrum an Wirkstoffen ist für jede Nektar- oder Honigtau erzeugende Pflanze typisch. Allein in Europa werden von mehr als 100 Pflanzensorten Honige produziert.

Sortenreiner Honig

Auf welchen Blüten sammeln nun die Bienen ihren Nektar? Bienen sind „Wiederholungstäter". Sie bleiben einer einmal gefundenen Nektarquelle treu, bis diese versiegt. (Man sagt auch, die Bienen sind blütenstet.) Von den Imkern wird diese feste Quelle als „Tracht" bezeichnet. Liegt der Anteil einer Tracht im Honig bei 60 bis 80%, spricht man von sortenreinem Honig. So können die Imker ihre Bienenvölker steuern, indem sie ihre Stöcke an verschiedenen Standorten aufstellen – am Waldrand, in der Nähe von Linden oder am Rande eines Rapsfeldes.

Wie beschreibt man Honig?

Es verhält sich mit dem Honig wie mit dem Wein: Er wird verkostet und sensorisch analysiert. Das heißt auf Geruch, Geschmack, Farbe und Textur untersucht. Ein geschulter Gaumen und eine gute Nase zerlegen den Honig dabei in seine verschiedenen Aromen. Die sensorische Analyse ist im Rahmen der Qualitätsbeurteilung und -verbesserung wichtig. Dafür bedarf es aber einer vereinheitlichen sensorischen Terminologie. Im Jahr 2001 hat die ICH (International Honey Commission) daher das Duft- und Aromarad für die sensorische Honiganalyse veröffentlicht.

Ein Rad voller Aromen und Düfte

Das Aromarad besteht aus drei Kreisen. Im Innersten befinden sich die Oberkategorien: holzig, chemisch, frisch, blumige und frische Früchte, warm, verdorben und pflanzlich. Jede dieser Einteilungen hat ihrerseits wieder eine Unterkategorie. Bei frisch wären dies erfrischend und Zitrusfrüchte. Jeder dieser Beschreibungen ist dann wiederum in Einzlearomen unterteilt. Für erfrischend sind die Referenzen Minze, Eukalyptus und Anissamen angeführt. Edelkastanienhonige werden beschrieben als candyartig, getoastetes Karamell, fruchtig, reife Früchte, Lakritze, holzig, würzig (Vanille, Nelke), Kräuterartig, Kaffee/Schokolade, Pinie/harzig, blumig.

Die Honigtester

Das Bestimmen dieser Aromen ist keine einfache Sache, sondern muss trainiert werden, wie das auch bei den Sommeliers der Fall ist. Sie müssen die verschiedenen Referenzaromen des Honigs erkennen, um dann die Honige den verschiedenen Geschmäckern zuzuordnen. Einem guten Tester ist es sogar möglich, zu erkennen, ob ein Honig nur eine oder mehrerer Blütensorte beinhaltet. Aber dies bedarf wie gesagt nicht nur einer guten Nase und eines guten Geschmackssinns, sondern auch sehr viel Übung.

Honig ist ein wertvolles Lebensmittel, das unsere ganze Aufmerksamkeit und Achtsamkeit verdient. Versuchen Sie mal die unterschiedlichen Aromen im Honig zu schmecken und zu riechen – das ist ein wunderbares, genussvolles Spiel mit den Sinnen! Beim Testen sollten Sie sich auf auf drei bis vier Honigsorten beschränken und zwischen dem Verkosten immer zwei bis drei Minuten Pause einlegen. Dann brauchen Sie einen neutralen Gaumen, also zumindest die letzte Stunde nichts gegessen haben, geraucht oder die Zähne geputzt. (Kleiner Tipp: Lauwarmes Wasser und kleine Apfelstücke wirken neutralisierend.)

Bestmöglicher Honig-Genuss

Damit sich das Aroma des Honigs so richtig entfaltet, sollte er immer handwarm verkostet werden. Für die größtmögliche Riechfläche den Honig im Glas bewegen, dann mit der Handfläche verschließen, und dann den vollen Duft genießen. Zum Schmecken des Honigs ist die Nase ebenfalls gefragt. Beim Verteilen des Honigs im Mund hält man diese zu. Erst den Honig am Gaumen „ertasten", durch den Mund einatmen und durch die Nase ausatmen. So wandern die Aromen aus dem Mund in die Nase. Auch nach dem Schlucken klingen die Aromen noch nach.

Mehr dazu auf *www.bauernladen.at*

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