

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

## Wie gut wird das neue Gütesiegel?

Markige Ankündigungen  
von AMA und Ministerium  
– werden sie wahr?

Von Paul Christian Jezek,  
zu lesen auf Seite 3

[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## Die Suche nach dem Ursprung

Druckfrisch: Der neue „Bauernladen Guide“ mit den besten Produzenten des Landes.



Regionalität ist in aller Munde. Bereits über 1.100 Produzenten aus ganz Österreich bieten ihre Produkte auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at) an. Denn [bauernladen.at](http://bauernladen.at) ist der größte Online-Marktplatz für den landwirtschaftlichen Direktvertrieb. Es ist ein Marktplatz mit vollständigem Angebot an Lebensmitteln und Spezialitäten, auf dem sich Landwirte, Produzenten, die Gastronomie und private Verbraucher treffen. Produzenten stellen auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at) nicht nur ihre Produkte vor, sie erzählen auch ihre Geschichten. Es sind Geschichten vom achtsamen und wertschätzenden

Umgang mit der Natur, mit den Tieren und unseren Ressourcen. Es geht um Traditionen, die über Generationen weitergegeben wurden, und das Wissen, dass es gut ist. Hinter den Lebensmitteln steckt nicht nur eine Produktionsstrecke, sondern eine Philosophie.

### Der Bauernladen Guide

Eine Auswahl der besten Produzenten finden Sie im neuen Bauernladen Guide. Bei bäuerlichen, handwerklichen Produzenten ehrliche Lebensmittel einkaufen zu können und das einfach von zu Hause aus, war noch nie so einfach.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter [@bauernladen.at](https://www.instagram.com/bauernladen.at)

Zusätzlich unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf jene heimischen Landwirte, die nachhaltig arbeiten und respektvoll mit unserer Natur umgehen. Sie lernen mit jeder Bestellung auch die Produzenten und ihre Geschichten sowie die Herkunftsregionen kennen. Beim Kauf von Bauernladen Gut-Scheinen gibt es den neuen Bauernladen Guide dazu. Der Bauernladen Gut-Schein ist nicht nur die Währung, mit der Sie in ganz Österreich direkt beim Produzenten einkaufen können. Er ist auch ein wunderbar nachhaltiges Geschenk für jeden Anlass.



**PRODUKTE DER WOCHE**



**Bio Naturtrüber Apfelessig**  
Naturtrüber Apfelessig mit 5% Säure aus biologischen Streuobstwiesen.

Lukashof  
Genussmanufaktur  
0,25 l-Flasche 5,90 €

**Apfelessig-Haarshampoo**

Die Haare fühlen sich weich und füllig an und erhalten einen bezaubernden Glanz.

Nativseifen  
80 g-Barren 5,90 €



**Grüner Veltliner Ried Rosengarten**  
Gefälliger Wein, der mit seinem fruchtigen Körper begeistert, der in einer duftenden Blumenwiese zu liegen scheint.

Weingut Karl Brindlmayer  
0,75 l-Flasche 8,40 €

*Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)*

**PRODUZENTEN**  
1.105  
**PRODUKTE**  
11.823  
auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

# Unsere Helden am Grill

*Der Grill und der Mann sind eins. Woher aber kommt diese magische Anziehung?*



*Diese Woche auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)*



**Mangoldwickel**

In Anlehnung an die gefüllten Weinblätter packen wir Gerste in Mangold. Dazu gibt eine Tomatensauce mit richtig viel Oliven. Schmeckt warm oder kalt.



**Beispiel Salzburg**

So wird's gemacht – die Landwirte in Salzburg vermarkten ihre Produkte immer öfter direkt, geht aus dem „Grünen Bericht des Landes Salzburg“ hervor.



**Viren-Killer in Heilpflanzen**

Inhaltsstoffe aus der Wurzelrinde des Maulbeerbaums (*Morus alba*) hindern die virale und bakterielle Neuraminidase an der Arbeit. Möglichkeiten gegen das Coronavirus werden erforscht.

•• Von Andrea Knura

Die Temperaturen steigen – und somit auch der Grilltrieb und die Fleischeslust der Männer. Da stehen sie nun, unsere Liebsten, in kurzen Hosen, bewaffnet mit ihren Grillzangen und mit Schürzen mit coolen „Auftragsgriller“-Aufschriften. Sie entfachen freudig erregt das Feuer. Bringen schwitzend die Kohlen zum Glühen und wissen genau, wann es Zeit ist, das Grillgut zu wenden. Sind dabei lässig und charmant, obwohl dieser Grillakt den ganzen Mann fordert. Ist doch die Handhabung der notwendigen Ausrüstung mitunter eine technische Herausforderung. Dazu die Hitze und das brutale Ablöschen mit Bier ...

**Der Urinstinkt wird geweckt**

Es gibt Stimmen, die behaupten, die Lust, Fleisch über Glut mürbe brutzeln zu lassen, sei ein Relikt aus der Steinzeit, evolutionär in das Verhalten des Mannes eingraviert. Wir haben folgendes Bild vor Augen: Der Mann kommt mit der Beute über den Schultern als Held nach Hause. Dort hängt er das tote Tier in die Flammen und brät es. Nun ja, der moderne Mann muss heute nicht mehr jagen, es reicht der Gang zum Fleischer. Aber vom Spiel mit dem Feuer will er trotzdem nicht lassen. Seit etwa 100.000 Jahren können die Menschen mit Feuer

umgehen. Die Zubereitung des Essens über Hitze hat sich auf die Entwicklung des Menschen ausgewirkt. Für den Anthropologen Richard Wrangham ist das Garen des Fleisches ein wichtiger Evolutionsschritt auf dem Weg zum Menschen. Das menschliche Gebiss veränderte sich durch die Aufnahme von gekochter Nahrung: Der Mund wurde kleiner, die Kiefermuskulatur schwächer. Der Homo erectus war nicht mehr in der Lage, rohes und fasriges Fleisch zu zerkauen. Nachdem er aber mehr Nährstoffe zu sich nahm, wuchs sein Gehirn. Auch die Sprachentwicklung steht in direktem Zusammenhang mit der Zähmung des Feuers. Diese positiven Erfahrungen unserer Vorfahren mit dem Feuer sind ein Teil unseres Erbguts. Während der Mann sich also vor dem Rost inszeniert, die Fleischgabel schwingt und fachmännisch den Garpunkt der Fleischstücke kommentiert, sind wir Frauen darauf „reduziert“, den Rest zu erledigen: Einkaufen, Salate, Soßen und Beilagen vorbereiten; am Ende das Saubermachen und Abwaschen. Es kostet uns sehr viel Zeit, das perfekte Umfeld und Ambiente für unsere Grillmeister zu schaffen. Es ist fast so, als wären wir wieder Höhlenfrauen und unserer Männer die kraftstrotzenden Anführer, die Herrscher über das Feuer. Lesen Sie weiter auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

**Der Bauernladen-Radausflugstipp**

**GENUSS GANZ IM SÜDEN**

Auf einer Wiese in der Sonne liegen und die Seele baumeln lassen, im Sportbecken der Parktherme Bad Radkersburg planschen oder doch lieber mit dem Rad an der Mur entlang radeln? Am besten alles und noch viel mehr, denn Bad Radkersburg, Halbenrain, Klöch und Tieschen halten im Sommer viele verlockende Freizeitangebote bereit. Besuchen Sie doch auch unsere bauernladen.at-Produzenten in der Region wie den Ferien- & Kürbischof Majczan, Meisterbetrieb Manfred Drexel oder So Fröhlich. Zu finden auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)



# Schau'n wir mal – auf's neue Gütesiegel

Unsere regionalen Betriebe sollen von einer neuen Vermarktungsoffensive der AMA profitieren – ob's wahr ist oder wenigstens wahr wird?.

... Von Paul Christian Jezek

Die Verheißungen klingen locker-flockig-vielversprechend und haben etwas vom „Koste-es-was-es-wolle“-Charme dieser anderen, ebenfalls markigen Ankündigung. „Das neue Genuss Region-Gütesiegel, das von zertifizierten bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen, Hotels und Gastronomiebetrieben verwendet werden kann, bringt für die Konsumenten noch mehr Klarheit, wie und wo heimische Lebensmittel produziert worden sind“, lobt der Generalsekretär der Landwirtschaftskammer (LK) Österreich, Ferdinand Lembacher, bereits zum Start der Initiative und somit notwendigerweise noch weit weg von jeder möglichen Erfolgskontrolle des neuen Gütesiegels. (Der kundige Leser bzw. so mancher Landwirt mag sich auch ein wenig am „noch mehr“ vor der „Klarheit“ stören.)

Es handle sich um eine Erweiterung der in der Bevölkerung gut bekannten Qualitätsoffensiven AMA-Gütesiegel sowie Genuss Region Österreich und garantiere ein durchgängiges Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem, in das auch die bekannte Marke der LK Österreich „Gutes vom Bauernhof“ eingebunden werde, heißt es weiter, und auch hier könnte der (Ankündigungs-)Teufel im „gut bekannten“ bzw. „garantierten“ System stecken. „Für die bäuerlichen Erzeuger ist die neue Initiative eine Chance, ihre nach höchsten Standards produzierten Produkte, sei es direkt oder in Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben, noch besser zu vermarkten“, sagt Lembacher. „Eine



© BMLRT/Christopher Dunker

**Präsentation des „AMA Genuss Region Gütesiegels“. Ganz links Netzwerk Kulinarik-Geschäftsführerin Mutenthaler, rechts Bundesministerin Köstinger.**

verstärkte Vernetzung und eine Bündelung der Kräfte sind die besten Voraussetzungen dafür, die Kulinarik in Österreich auf ein noch höheres Niveau zu heben.“ Sein Wort in Gottes bzw. der Landwirte Ohr(en).

## Die Botschaft hör'n wir wohl ...

Das neue Siegel solle – auch – „ermöglichen, dass mehr heimische Produkte die höchstklassigste europäischen Gütesiegel – geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) und garantiert traditionelle Spezialität (gtS) – erhalten“, meinten weiters Agrarministerin Elisabeth Köstinger und die Chefin des zur AMA gehörenden Netzwerks Kulinarik, Christine Mutenthaler, bei einem Hintergrundgespräch. Nachsatz: An diesem Schritt arbeite die Politik schon länger, nachdem ein solches System in Österreich bisher nicht so recht in Gang gebracht

worden sei (hört, hört! bzw. lest, lest!) und dessen Ansätze sogar vom Rechnungshof (RH) kritisiert worden waren. Nun werde dem Ruf des RH nach einer verbindlichen Gesamtstrategie für Kulinarik, Qualitätskriterien für die Vergabe von öffentlichen Mitteln und die Einbeziehungen von regionalen Kulinarik-Initiativen wie der Genuss Regionen Rechnung getragen.

Die Vernetzung regionaler Betriebe steigere die Wertschöpfung, schaffe Vertrauen und sichere (!) „lebendige ländliche Regionen“. „Das neue Gütesiegel bringt Klarheit und steht für höchste Qualitäts- und Herkunftskriterien von heimischen Lebensmitteln, die Konsumenten – insbesondere seit der Coronakrise – verstärkt nachfragen.“ Mit der Auslobung des Genuss Region-Gütesiegels werde Kunden sowie Gästen regionale Herkunft und

beste Qualität der Lebensmittel, kurze Transportwege sowie die stets frische Zubereitung der Speisen garantiert. Auf den Punkt gebracht: „Es unterstützt die erfolgreiche Qualitätsoffensive der heimischen Landwirte sowie regionaler Betriebe.“

## ... und wollen auch brav glauben

Nun wagen wir doch ein wenig den quasi offiziellen Optimismus anzuzweifeln, der hier rund um das neue Genuss Region-Gütesiegel entwickelt wird – umso mehr angesichts der starken AMA-Einbindung. Diesbezüglich erlauben wir uns z.B. einen kleinen Hinweis auf die seit Jahren gehandhabte Praxis bei der EU-Agrarförderung, wo konsequent und in immer weiter steigendem Ausmaß nicht etwa die heimischen Landwirte, sondern – erraten! – die AMA die bei Weitem höchsten Fördersummen einstreicht. (2015 z.B. „erst“ 24,2 Mio. €, aktuell bereits 33 Mio. €, während der kleinste Empfänger am Ende der Liste einen Cent erhält.)

Zumindest den guten Willen, „bestmöglich zur Vernetzung aller Beteiligten und Nutzung von Synergien entlang der Wertschöpfungskette beizutragen“ bzw. „einen Mehrwert für unsere Familienbetriebe, für unsere Regionen und die Konsumenten zu schaffen“, wollen wir den Initiatoren des Genuss Region-Gütesiegels jedoch so lange nicht absprechen, bis sich im echten Leben und fernab prophylaktischer Erfolgspropaganda der etwaige reale Nutzen dieser neuen Aktion herausgestellt haben möge ...

## 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

Der Bauernladen Gut-Schein ist JETZT SCHON bei über 1.000 Gut-Schein PARTNERN einlösbar.

Für die einfache Kommunikation  
mit der **Cloud ...**



... und die Steuerung  
komplexer

# Maschinen

## Der Beckhoff IoT-Controller

Mit den kompakten Embedded-PCs der CX-Serie und dem Softwaremodul TwinCAT IoT ermöglicht Beckhoff die Steuerung komplexer Maschinen mit gleichzeitiger Cloud und Big Data Connectivity. Dabei profitieren Anwender gleich doppelt vom Prinzip der offenen Steuerungstechnik: nach unten ins Feld durch variable Feldbusschnittstellen und Anbindung aller gängigen I/O-Signale; nach oben ins Internet of Things durch freie Wahl einer Private oder Public Cloud über die Standardprotokolle AMQP, MQTT und OPC UA. [www.beckhoff.at/IoT-Controller](http://www.beckhoff.at/IoT-Controller)

**Serie CX8000**  
CPU: ARM9



**Serie CX9020**  
CPU: ARM Cortex™ A8



**Serie CX2000**  
CPU: bis Intel® Core™ i7, quad-core



**DIGITAL DAYS**  
14. – 15. Juli 2020  
Wir sind dabei!

New Automation Technology

**BECKHOFF**