



Österreich isst regional

Wir, also wir Österreicher, sind laut aktueller Boku-Studie überzeugt: Heimische Lebensmittel sind krisenfester und umweltfreundlicher.

© Panthemedia

••• Von Paul Christian Jezek

Wir Österreicher sind richtig stolz auf unsere heimische Landwirtschaft. Für viele erwachte die Zuneigung mit Corona: Während des Lockdowns konnten sich einige Ab-Hof-Läden vor Kunden kaum retten. Jetzt ist es zwar wieder etwas ruhiger geworden, die Begeisterung scheint jedoch ungebrochen. Aber reicht sie tatsächlich bis in den Einkaufskorb? Das Institut für Marketing und Innovation an der Universität für Bodenkultur (Boku) Wien hat im Auftrag der Österreichischen Hagelversicherung eine Studie zu Motiven für den Kauf heimischer Lebensmittel und zur Bedeutung der Landwirtschaft in Österreich durchgeführt – gerade in Krisenzeiten.

Heimische Herkunft entscheidet

Beim Kauf heimischer Lebensmittel geht es uns Konsumenten einerseits um die Unterstützung des Wirtschaftsstandorts und der Bauern, andererseits beurteilen wir heimische Lebensmittel sehr viel positiver als importierte Lebensmittel. „Heimische Lebensmittel werden als nachhaltiger, strenger kontrolliert – und nach den rezenten Erfahrungen auch als krisensicherer wahrgenommen“, so Studienautorin Petra Riefler. „Die Erfahrungen der Covid-Pandemie haben insgesamt die Bedeutung der heimischen Landwirtschaft aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten deutlich verstärkt“, erläutert Riefler weiter. So ist für 86% der Befragten das Fortbestehen von landwirtschaftlichen Betrieben in Ös-

terreich wichtiger geworden. 83% sehen eine höhere Notwendigkeit, auch in Zukunft die ausreichende Versorgung an Grundnahrungsmitteln aus Österreich sicherzustellen und bestehende Abhängigkeit aus dem Ausland zu verringern.

„Österreichs Landwirtschaft ist ein verlässlicher Partner während der Coronakrise“, so Kurt Weinberger, Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Hagelversicherung. 91% der Befragten bezeichnen die Landwirtschaft als systemrelevant. Weinberger weiter: „Die Corona-Pandemie hat uns gezeigt, dass die Versorgung mit lebensnotwendigen Gütern wie Lebensmitteln nicht selbstverständlich ist. Es geht um den Fortbestand bäuerlicher Betriebe und um die Eigenversorgung mit Lebensmitteln in Österreich.“

Bauernladen Tipps



© Unsplash

Frag die Zwiebel

Bei Insektenstichen, unreiner Haut, Entzündungen, Erkältung, Haarausfall, ... hilft die Zwiebel. Garantiert. Ob sie aber auch als Heiratsorakel taugt?



© Andrea Knura

Ehrlich is(s)t besser

Angelika Matitz, Ernährungsberaterin und „Slow-Food Bäckerin“ – ihr Mann Thomas ist der Bäcker –, über Ernährung mit Weitblick und Wertschätzung.



© Christian Lendl

Bodenverbrauch macht krank

Durch Versiegelung und Verbauung entstehen mehr Lärm, Hitzeinseln und Luftverschmutzung. Gesundheit, Klima und Artenvielfalt brauchen Schutz!



@bauernladen.at

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

Wein 2020 – ein Vorausblick

Wetterbedingt findet die Lese etwas später statt. Es wird weniger Wein geben – erwartete Menge 2,3 Millionen Hektoliter –, dafür fruchtig und harmonisch.

... Von Andrea Knura

Ein Sommer voller Wetterkapriolen macht es den Reben, und damit den Winzern, in diesem Jahr nicht leicht. Einige sehr kalte Nächte führten zu einem etwas verzögerten Austrieb der Reben. Danach gab es keine Temperaturen mehr unter dem Gefrierpunkt. Der April zeigte eine signifikant hohe Anzahl an Sonnenscheinstunden, weswegen sich die Reben zügig entwickeln konnten. Die Blüte war in den meisten Gebieten und bei den meisten Sorten gegen Mit-

te Juni abgeschlossen. Nach einem sehr trockenen Winter und Frühjahr folgten nach der Blüte endlich nennenswerte Niederschläge. Die Sommermonate brachten zwar viele heiße Tage, die aber auch immer wieder durch Niederschläge unterbrochen wurden. Die Reben hatten im Großen und Ganzen eine stressfreie Entwicklung.

Spätere Reifeentwicklung

Im Vergleich zu den sehr frühen Weinjahren der letzten Jahre gibt es heuer eine etwas spätere Reifeentwicklung,

die aber eigentlich einem normalen Reifezeitpunkt entspricht. Durch die Verschiebung der Reife in diesen Zeitraum mit bereits kühleren Nächten verspricht der Jahrgang neben einer hohen Zuckerkonzentrationen auch ein ausreichendes Maß an Säure; dadurch können heuer sehr fruchtige und harmonische Weine erwartet werden, die ähnlich jenen aus dem Jahrgang 2019 langlebig und lagerfähig sind. Aufgrund Schätzungen kann heuer eine leicht unterdurchschnittliche Weinernte in Höhe von 2,3 Mio. Hl erwartet werden.



© Niederösterreich Tourismus

NATURAL WINE

**„Wer genießen kann,
trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.“**

Salvador Dalí

Weitere Naturweine zu entdecken
auf bauernladen.at

Orange Nr. 1 – Sauvignon Blanc 2018

Weingut Harkamp

Biowein, nach biodynamischen Richtlinien hergestellt, nur mit Naturhefen für einen Monat auf der Maische vergoren ohne Zusätze und Schönungsmittel vinifiziert, ein Jahr im gebrauchten Barrique auf der Vollhefe ausgebaut unfiltriert abgefüllt, keine Sulfite zugesetzt, naturtrüb, für Veganer geeignet.

0,75l 25,- €



© Weingut Harkamp



© Biohof Widerna

Wilder l'Orange 2018

Biohof Widerna

Der Natur so viel Spielraum geben, wie sie braucht. Maischevergorener Gewürztraminer – pur, roh, wild... ein extravagantes Geschmackserlebnis.

Wein, trocken, 11,5%vol

0,75l 6,80 €

„Fr(Or)ange“

Weingut Franz Schindler

Reintönige Würze mit feinen Holz-Toasting-Anklängen, langer Abgang. Sauvignon blanc wurde hoch reif geerntet, zehn Tage auf der Maische vergoren und sechs Monate in gebrauchten Barrique gereift. Der Wein ist filtriert und geschwefelt.

0,75l 13,- €



© Weingut Franz Schindler

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

PRODUZENTEN

1.031

PRODUKTE

13.602

auf www.bauernladen.at



© Andrea Knura

REZEPT: Lamm, Wurzelgemüse, Wein

... auf bauernladen.at

Bio Lammkotelette vom Milch-
lamm des Krainer Steinschafs

Biohof Hansale

1 kg 26,- €



© Biohof Hansale



© Adamah BioHof

Sellerie

Adamah BioHof

1Stk. 3,44 €

Zu gut für die Tonne

Tag gegen Lebensmittelverschwendung.

... Von Andrea Knura

Der am 29. September erstmals von den Vereinten Nationen (UN) initiierte Tag soll auf das globale Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen, denn Essen im Müll belastet das Klima und den Planeten. Die daraus resultierenden Kosten werden EU-weit auf mehr als 140 Mrd. € pro Jahr geschätzt. Entscheidend ist, die Lebensmittelverschwendung dort zu bekämpfen, wo sie tatsächlich passiert. Eine deutliche Reduktion wäre vor allem in den *privaten* Haushalten möglich. Laut Greenpeace stammen 42%



© Panthemedia

der heimischen Lebensmittelabfälle im Rest- und Bio-Müll aus Haushalten, aber weniger als 10% aus dem Einzel- und Großhandel. Ziel bis 2025 ist es, das Ausmaß der Lebensmittelabfälle um 30% zu reduzieren.

MIT WEIN GEMACHT



© BioHofkäserei Deutschmann

Bio Schilcherlandkäse, 12 Monate BioHofkäserei Deutschmann

Feine Würze, ein dezent weiniges Aroma und sein buttriger Schmelz runden sein Geschmacksbild ab. Edle Reife. Das Grundprodukt für den Schilcherlandkäse ist der Hofkäse aus reiner Bio-Rohmilch, der nach elf Monaten Reifung dann für vier Wochen in Bio Schilcher und Bio Schilchertrester affinert wird.

150 g 5,95 €

Sauvignon Thymian Weingelee

Himberhof Renner-Vracko

Zu Käse, zu Lachs oder Räucherforelle, aufs Brot zur Speckjause, in die Sahneseauce oder zu Pasteten und Terrinen – passt immer und schmeckt sehr fruchtig.
170 g 5,40 €



© Himberhof Renner-Vracko



© Andrea Knura

DIE BAUERNLADEN GESCHENKBOX

In der „Wein Geschenkbox“ finden Sie erlesene Weine aus den besten Lagen, von heimischen Winzern. Rot – Weiß – Rosé. Das ideale Geschenk für Mitarbeiter. In verschiedenen Preisklassen erhältlich.

Anfrage unter office@bauernladen.at

Auf
Ihr
Wohl!

ZUM WEIN

Mühlsteinsalami

Salamitrocknerei Saller

Feine Edelschimmel-gereifte Salami-Spezialität aus dem Mühlviertel. Wie beim Camembert-Käse kann man den Weißschimmel mitessen – ein einzigartiges Geschmackserlebnis und das ganz ohne Schälchen.

200 g 10,90 €



© Salamitrocknerei Saller

Riebel Chips gesalzen

Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten

Der Geschmack einer alten Landsorte ... Basierend auf einem seit den Azteken überlieferten Verfahren, genannt „Nixtamalisation“, wird Vorarlberger Riebelmais zu einem Teig verarbeitet, der anschließend gebacken wird. Daraus entstehen die typischen dreieckigen Tortilla Chips, die mit verschiedenen Saucen oder pur genossen werden.

125 g 3,95 €



© Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten

Zirbenholzkugel & Glaskaraffe

Obstbau, Imkerei, Kunsthandwerk Manninger

Zirbenholz hat viele positive Eigenschaften, die auch das Wasser zum Wein bereichern. Es wirkt beruhigend und auch belebend. Zirbenholz natürlich zu 100% aus steirischen Wäldern.

1 Stk. 29,- €



© Obstbau - Imkerei - Kunsthandwerk Manninger

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

www.hyponoe.at

Eine Information der HYPO NOE Landesbank für Niederösterreich und Wien AG, 3100 St. Pölten, Stand 09/2020, Werbung

**Ihre Landesbank in
Niederösterreich!**

**HERZENSWUNSCH.
TRAUMBERUF.
LANDESBANK.
KELLERGASSE.
ERFOLGSSTRASSE.**

Manchmal führt der Weg nach oben in den Keller. Und zuerst in die Landesbank: Denn es ist unsere Beratungsqualität, die den Unterschied macht. Seit 1888. Eine lange Geschichte, die uns seit Generationen mit Land und Leuten verbindet. Und eine Erfolgsstory mit Zukunft: Jüngst wurden wir als Österreichs nachhaltigste Bank ausgezeichnet. Wir sind die Bank für Haus und Hof, Stall und Wald, für Feld und Keller. Außerdem stehen wir für innovative, konditionsstarke und individuelle Lösungen im öffentlichen wie im privaten Bereich. Nähe heißt für uns, ganz nah an den Kunden zu sein. Und an der Zukunft.



HYPO NOE