Vom Produzenten direkt zu Dir
Bauernladen
Das Beste aus Österreichs Regionen

Bauernladen Zeitung

2. Jahrgang
No. 71

Freitag,
16. Oktober 2020

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Schätzen wir Lebensmittel?

Hauptsache billig kann niemals die Grundlage für ehrliche Lebensmittel sein.

© Biohof Adamah

••• Von Gerhard Zoubek

Warum gehen wir mit unserer Nahrung so achtlos um? Und warum überlassen wir unsere Ernährung der Industrie und liefern uns ihr damit aus? Fakt ist: Unsere Nahrung kommt großteils nicht mehr vom Feld, sondern aus der Fabrik und sie muss billig sein. Während in den 1950er-Jahren noch bis zu 45% des Haushaltseinkommens für Lebensmittel aufgewendet werden mussten, fließen heute im Schnitt weniger als zehn Prozent des Haushaltseinkommens in die Anschaffung von Lebensmitteln.

Wohnen, Freizeit, Mobilität, Telekommunikation, Ablenkung und Spaß haben für viele Menschen heute einen höheren Stellenwert als die Qualität und Wertschätzung für unsere konsumierten Lebensmittel.

Vor allem billig?

Wir leben, zumindest in Europa, in einer Zeit von Überdruss und Überfluss. Durch die technischen Weiterentwicklungen der Konservierungsmöglichkeiten der Nahrung in den letzten Jahrzehnten hat sich die Produktion immer stärker vom Acker in Agrarfabriken verlagert. Unser Essen muss gut schmecken, lange frisch bleiben, schon möglichst weit vorgefertigt und vor allem billig sein. Dass dabei irgendjemand und/oder irgendetwas auf der Strecke bleibt und draufzahlt, sollte jedem klar sein. Um billige Rohstoffe für unser Essen zu bekommen, werden die Menschen – in Entwicklungsländern – ausgebeutet, müssen Tiere unter elendiglichen Bedingungen leiden, oder wird die Umwelt verschmutzt und zerstört.

Noch gibt es keine Preiswahrheit. Wir brauchen eine neue Wertschätzung für Lebensmittel und bessere, ehrliche, wertschätzende Preise.

Die Preiskalkulationen der einzelnen Produkte beim Bauern werden von den wenigen marktbeherrschenden Aufkäufern ignoriert, der *Markt* gibt den Preis vor. Dadurch wird die produzierende Landwirtschaft in einen ungeheuren Preisdruck gebracht. Um dennoch zu überleben, wird in der Landwirtschaft rationalisiert, automatisiert. Ändern könnte das die Politik, denn Steuern sind zum Steuern da, aber vor allem die Konsumenten – also jeder von uns!

www.bauernladen.at

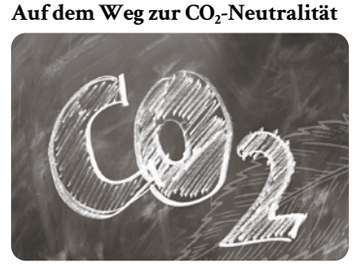
bauernladen Tipps

Es wird immer regionaler!

© panthermedia.net

Shopping in der direkten Umgebung wird immer beliebter – in Österreich und auch jenseits der Grenzen. Corona hat diesen Trend noch weiter verstärkt.

Auf dem Weg zur CO_2-Neutralität



© Pixabay

Das Institut für Wärme und Öltechnik (IWO) und die AVL List GmbH wollen ein Pilotprojekt „Innovation Flüssige Energie“ zur Herstellung synthetischer Brenn- und Kraftstoffe realisieren, was auch für die Landwirtschaft sehr relevant werden könnte.

Natürlicher Venenstärker

© byDavidson

Rosskastanien sind ein natürlicher Venenstärker. Der Inhaltsstoff Aescin dichtet die Blutgefäße ab und wirkt tonisierend, Gerbstoffe haben eine entzündungshemmende Wirkung, und die Bitterstoffe wirken regenerierend.

@bauernladen.at

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

„Es werde Brot“ – aber das braucht Zeit

Der 16. Oktober ist Welternährungstag und Tag des Brotes. Grund genug, sich über das Grundnahrungsmittel, das auch Kulturgut und Seelennahrung ist, Gedanken zu machen. Was wäre die Welt also ohne Brot?

••• Von Andrea Knura

Dieser Tag (auch Welthungertag) soll darauf aufmerksam machen, dass weltweit noch Millionen Menschen an Hunger leiden. Am gleichen Tag findet auch der Welttag des Brotes statt; 2006 wurde er von der International Union of Bakers und Confectioners (UIBC) mit Sitz in Madrid ausgerufen. Die Bezeichnung „Brot“ stand früher nicht allein für das Lebensmittel Nummer eins, sondern als Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung und sogar Unterhalt. Der Duft von frischem Brot und Gebäck ist magisch; sobald er in unsere Nase steigt, durchströmt uns irgendwie ein Gefühl der Zufriedenheit oder, wie Joachim Ringelnatz meint, ein ungeheurer Appetit auf Frühstück und aufs Leben.

Brot ist ein Stück Handwerk

Frisches Brot und Gebäck ist in seiner Vielfalt beliebter denn je, Weizen und Roggen haben Verstärkung bekommen: Waldstaude, Buchweizen, Dinkel, Hirse, Quinoa und Co. sind die Protagonisten, die – lange Zeit in Vergessenheit geraten – jetzt wieder in den Mittelpunkt beim Brotgenuss rücken.

Wie ein gutes Brot schmecken muss, darüber könnte man endlos philosophieren. Brot ist *mehr* als die Summe seiner Zutaten, also Mehl, Wasser und Salz. Es ist Kulturgut, Grundnahrungsmittel, es weckt Emotionen. Weltweit wird Brot in vielen verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen gebacken. Es ist Teil der Geschichte jedes Landes, aber auch jedes einzelnen Menschen.

© pixabay

BROT

„Brot essen ist keine Kunst, aber Brot backen“

Sprichwort

Mehr Spezialitäten aus Getreide auf bauernladen.at

© la müh la – Langers Mühlenladen

Brot-Winzer-Backset

la müh la – Langers Mühlenladen

Eine Backbox mit einem Kilo Brot-Winzer-Mehl-Mischung für Mischbrot, einer Dose Brotgewürz und Trockensauerteig. Mit Rezeptkarte für Brot-Winzer-Brot. Die Langer Mühle Unser wird schon in vierter Familiengeneration geführt, und die Mehle zählen seit Jahrzehnten zu den besten, die es gibt.

1 Stk. 20,– €

© Speck-Alm

Bio Holzofenbrot

Speck-Alm

Nach alter Tradition wird das Brot auf der Speck-Alm noch im uralten „Bohäusl“ (Backhaus) gemacht. Was ist drin im Brot? Roggen-, Weizen- und Dinkelmehl, Gewürze wie Anis, Fenchel und Kümmel, Salz, Sauerteig, viel Zeit und Handarbeit.

1 kg 4,60 €

Altbrot Ur-Märzen

The Beer Buddies

Flüssiges Brot in vollendeter Form! Anstatt altes Brot zu entsorgen, wird es der Maische hinzugefügt und gibt diesem Bier seinen einmaligen Geschmack. Brot der Bio Holzofenbäckerei Gragger.

0,33 l 1,90 €

© The Beer Buddies

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

PRODUZENTEN 1.039 & **PRODUKTE** 13.880

auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

REZEPT: Topfelknödel, Apfel & Zirbe

… auf bauernladen.at

© Biohof Auer-Schrattenbach

Roter Herbstkalvill

Biohof Auer Schrattenbach

1 kg 3,– €

„Der Zirbengeist“

Edelbrand-Destillerie Müller KG

0,35 l 16,– €

© Edelbrand-Destillerie Müller

Best of Wein Guide

Weine verkosten & erkennen für Einsteiger und Kenner.

Inspiriert von den Wein Guide Weiß 2020-Siegerweinen, lädt Alexander Jakabb gemeinsam mit **media**net heuer erstmals zu einer Reihe gesetzter und moderierter Verkostungen im kleinen Kreis. Bis zu 20 Topweine einer Rebsorte oder eines Weinstils werden pro Verkostung unter die Lupe genommen. Am 21. Oktober geht es um Weiß- und Grauburgunder. Johannes Fiala, Weinakademiker und Jurymitglied des **media**net Wein Guide, führt im ansprechenden Dialog mit den Gästen durch die einzelnen Verkostungen. Auf spielerische, genussvolle Art schärfen Sie Ihre Sinne. Dazu nehmen Sie eine Vielzahl an Tipps und Hinweisen mit – zum Beispiel, wie man Rebsorten, Weingebiete und Weinstile blind erkennt.

Gastgeber: Alexander Jakabb, Herausgeber des **media**net Wein Guides
Moderation: Johannes Fiala, Weinakademiker, Jurymitglied
Gästeanzahl: maximal 15 Personen
Kostproben: 15 min, maximal 20 der Topweine nach Sortenkategorie
Voraussetzungen: offen für und Freude an Geschmack
Veranstaltungsort: Punkt 404, 1050 Wien, Bräuhausgasse 40
Infos unter *www.weinguide.at*

AUS HOLZ

Komposter EasyKompo – Bauset

Timberra Holzsysteme GmbH

© Timberra Holzsysteme GmbH

Timberra-Komposter aus der Tauernlärche, für Heimwerker im Baukastensystem gefertigt. Komposteröffnung mit Schiebefunktion, die schräggestellte Schalung sorgt für ein optimales Abrieseln des organischen Abfalls, die Entleerungsluke kann ganz aus der Verankerung genommen werden. Durchdacht.
1 Stk. 159,– €

Vespa rot mit Bio-Birnenlikör

Ave Vitas Bio-Craft-Spirits

Ein großartiges Geschenk für alle Vespa-Fans. Ein kleiner, edler und hochwertig in Holz verarbeiteter Vesparoller mit Glaselement, befüllt mit Bio-Birnenlikör. Der Roller kann natürlich aus der Box entnommen und frei aufgestellt werden. Nur fahren kann er nicht …
1 Stück 75,– €

© Ave Vitas Bio-Craft-Spirits

IN HOLZ GEREIFT

© Fuxsteiner

Dirndl Balsam-Essig

FuXsteiner
1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

„Original Pielachtaler" Dirndl Balsam-Essig aus handverlesenen Dirndln (Kornelkirsche) der bis zu 800-jährigen Dirndlwildobst-Sträucher. Gereift im Eichenfass.
100 ml 8,90 €

Chardonnay Barrique

Arkadenweingut Heiss

vinified by Christian – so heißt die Weinlinie des Jungwinzers. Glänzendes Gelb, Duft nach reifen Äpfeln, Anklang von Vanille, kraftvoller und langanhaltender Abgang.
0,75 l 8,90 €

© Arkadenweingut Heiss

Alpine Organics – Flüssigseife Zirbe

Pure Green Cosmetics

Die natürliche Bio-Zirbelkiefer-Handseife reinigt Ihre Hände sanft, während feuchtigkeitsspendende und hautberuhigende Inhaltsstoffe wie Apfelsaft und Zirbelkieferöl die natürliche Balance der Haut erhalten.
290 ml 9,99 €

© Pure Green Cosmetics

© Weingut Migsich

GESCHENKBOX BURGENLAND – AUF DIE FEINE (GOLDENE) ART

Weingut Migsich

Siegerpaket mit 3 gold prämierten Weinen:
- Mister Zweigelt 2017
- Franco Blue Blaufränkisch 2017
- Primadonna Chardonnay 2017

1 Box 89,– €

Auf Ihr Wohl

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 die

BAUERNLADEN GESCHENKBOX

Ideal als Mitarbeiter- oder Kundenincentive.

Beinhaltet regionale Produkte optional mit Rezept und Weinbegleitung zum Nachkochen.

Kostenloses Angebot anfordern unter:
office@bauernladen.at | +43/1/919 20 2111

www.bauernladen.at