

So eine Schweinerei

*Bettina Habel, Vulcano Schinkenmanufaktur,
über Tierwohl und die Herstellung von
Qualitätsfleisch.*

Vulcano-Schweine haben es saugut. Sie haben Auslauf, Schattenplätze im Freien und viel Platz, um sich zu bewegen. Darüber hinaus bekommen sie bestes Futter aus eigener Landwirtschaft oder von qualitativvollen und immer wieder evaluierten Lieferanten. Denn nur aus „glücklichen“ Schweinen können in Folge beste Schinken und sonstige „Schweinereien“ entstehen. Vulcano, die steirische Schinkenmanufaktur, vermarktet schon seit vielen Jahren ihre Produkte ausschließlich über die Qualitätsschiene und bewegen sich damit noch immer in einer Nische.

Für Geschäftsführerin Bettina Habel ist ganz klar: „Der Denkansatz sollte sein, dass wir weniger Fleisch in höherer Qualität zu einem angemessenen höheren Preis konsumieren, wenn

man noch bessere Haltungsbedingungen forcieren möchte. Denn eine Haltung nach Tierwohl-Kriterien ist nur finanzierbar, wenn der Landwirt auch einen dementsprechenden Preis dafür erhält.“

Qualität hat ihren Preis

In der traditionellen Landwirtschaft ist es für Landwirte momentan nicht möglich, unter komplettem Verzicht auf Spaltenböden, dafür mit Stroheinstreu, etc. wirtschaftlich, zu den aktuell marktüblichen Preisen, produzieren zu können. Habel dazu: „Solche Themen aufzugreifen, wie es aktuell ‚4 Pfoten‘ tut, finde ich sehr gut und wichtig. Was ich bedenklich finde, ist, zu polemisieren und Landwirte schlecht zu machen, weil sie Tiere z.B. auf Spaltenböden

halten. Denn erst *diese* Haltungsform hat es möglich gemacht, dass Fleisch überhaupt so günstig produziert und vermarktet werden kann.“

Es geht darum, in diesem Bereich ein *ganzheitliches* Denken aufseiten der Konsumenten zu schaffen, um auf breiter Ebene nachhaltige Veränderungen zum Besseren der Tiere und der Fleischqualität realisieren zu können.

Die Frage, die sich Bettina Habel ebenso stellt wie wir von bauernladen, lautet: „Was möchte unsere Gesellschaft wirklich?“ Sind wir bereit, nur mehr weniger Fleisch zu essen und das aber aus einer guten Haltung zu einem höheren Preis? Denn nur mit ganzheitlichem Ansatz geht es uns allen besser – frei nach dem Motto: „Du bist was du isst. Sei nicht billig“.

Bauernladen Tipps

20 Jahre BioKistl

Am 17. November 2000 wurde das allererste Adamah-BioKistl ausgeliefert und heute, Tausende Kistln später, kann man zu Recht von einer wahren Erfolgsgeschichte sprechen.



© Biohof Adamah

Herrschaftszeiten

Kein Beschimpfung, ganz im Gegenteil. Ein Genuss! Der Grüne Veltliner Herrschaftszeiten vom Weingut Pluschkovits wächst auf alten Rebstöcken.



© Weingut Pluschkovits

Augenauswischerei macht schön

„Vergiss nie, ein Tag ohne Gesichtspflege zählt doppelt im Leben!“ Diese Weisheit bekam Rita Davidson von ihrer Großmutter mit. Und jeder Tag beginnt mit der Augenpflege.



© ByDavidson



@bauernladen.at

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

Ein Hoch auf Hausmannskost

Unsere Hausmannskost lebt von der geschmackvollen Vielfalt. Jede Region hat ihre eigenen Rezepte abseits vom Einheitsbrei.

... Von Andrea Knura

Ein saftiger Schweinsbraten, Tiroler Knödel oder doch lieber ein süßer Schmarren? Was wäre unsere Küche ohne all die typischen österreichischen Gerichte. Einfach, deftig und traditionell – so könnte man Hausmannskost gut beschreiben. Die vielen unterschiedlichen Gerichte sind Zeitzeugen regionaler Begebenheiten. Zu besonderen Anlässen gab es eben immer spezielle Gerichte. Manchmal sind sie in ihrer Beschaffenheit so genial einfach,

dass sie seit Generationen gleich zubereitet werden. Sie sind alltagstauglich, haben aber auch auf Festtagstafeln ihre Berechtigung.

Der Geschmack der Region

Viele der dafür verwendeten Zutaten waren regional, aus eigenem Anbau oder aus der Region und richteten sich nach der Jahreszeit. Es wurde verarbeitet, was verfügbar war. Zudem durfte die Zubereitung der Speisen nicht allzu viel Zeit in Anspruch nehmen; schließlich musste neben der Hausarbeit auch

noch die Arbeit im Stall und auf dem Feld erledigt werden. Insofern waren Speisen und Zutaten beliebt, die man über mehrere Tage verarbeiten konnte. Mit viel Geschick wurden aus oft preiswerten Zutaten sättigende und geschmackvolle Gerichte komponiert.

Unsere Produzenten auf bauernladen.at bieten alle Zutaten in bester Qualität. Und die ist für das Gelingen guter Hausmannskost entscheidend. Denn ein Kaiserschmarren mit Eiern aus Polen und Mehl aus Deutschland ist weit entfernt von guter Hausmannskost.



© Andrea Knura

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

„Der bewusste Genuss ist eine Verneigung vor dem Besonderen.“

Bruno Schulz

Weitere Spezialitäten zu entdecken auf bauernladen.at



© Lankmayr

Lungauer Käseknödel Fleischhauerei Lankmayr

Die Käseknödel sind eine herrliche Suppeneinlage, passen aber auch gut zu einem bunten Salat. Versendet werden die gebackenen Käseknödel vakuumverpackt zu je fünf Stück.
5 Stk. 7,- €

Deluxe Mangalitzta Beuschel Nemetz-Fleisch HandelsGmbH

Beuschel zählt zu den fast vergessenen Klassikern der gutbürgerlichen Küche – zu Unrecht. Das Mangalitzta Beuschel kann man schon essfertig im Glas genießen! Einfach erwärmen – für sich ganz alleine oder für ein Abendessen zu zweit; zurück zur Tradition mit Speisen wie damals!
480 g 7,90 €



© Nemetz-Fleisch

Waldviertler Mohnstrudel Bäckerei und Konditorei Pilz

Mohnstrudel gehören zu den klassischen Süßspeisen der österreichischen Küche. Dieser Waldviertler Mohnstrudel besteht aus einem feinen Germteig, der mit einer süßen Graumohnfüllung versehen ist.
500 g 5,30 €



© Bäckerei Pilz

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

PRODUZENTEN
1.052
&
PRODUKTE
14.084
auf www.bauernladen.at

REZEPT: Powidltascherln mit Marillen-Thymian-Röster

... auf bauernladen.at



© Arcotel Moments/Andrea Knura



© la mühl la

Atzenbrunner Mehlmange
la mühl la – Langers Mühlenladen
1 kg 1,70 €

Marillentröster
Anni's Köstlichkeiten
400 g 4,90 €



© Anni's Köstlichkeiten

Wagyu zum Fest

Es gilt als das beste Rindfleisch der Welt.

... Von Andrea Knura

Hausruckwagyu ist ein wirklich kleiner Betrieb in Atzbach, Oberösterreich. Die Zucht wird im Nebenerwerb geführt. „Wir betreiben ehrliche Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, für die Zukunft unserer Kinder. Mit Achtung zur Natur und unseren Tieren wollen wir mehr Lebensqualität für uns und unsere Tiere und somit das beste und gesündeste Rindfleisch der Region anbieten können.“ so Hubert Huemers Philosophie.

Die Tiere haben Zeit zum Wachsen – 30 Monate bis zur Schlachtreife, Weidehaltung vom Frühjahr bis zum



© Wagyu Hausruck

Spätherbst, und natürlich werden sie auch tierfreundlich und stressfrei geschlachtet.

Denken Sie jetzt schon an die Festtage und reservieren Sie sich die besten Stücke auf bauernladen.at.

BIER



© Core Beer

Core Dunkel

Core Beer

Bestes Malz verleiht diesem Bier den unverwechselbaren runden Körper, edler Hopfen ist für den zarten Bittergeschmack verantwortlich, und die ausgewählten gerösteten Kürbiskerne sorgen für den feinen nussigen Geschmack. **330 ml 1,60 €**

Fiakerbräu Bock Hell

Fiakerwirt Hartl

Helles Bockbier aus der Wirtshausbrauerei Langenlois, handgebraut nach dem klassischen Reinheitsgebot mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Ausgezeichnet als Sieger bei der österreichischen Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer 2011 in der Kategorie „Bockbiere untergärig“. **1l 9,98 €**



© Fiakerwirt Hartl

ZUR JAUSE

Öfferl's Bio Madame Crousto

Rita kocht gesund

Außen knackig, innen flauschig weich: Madame Crousto verzaubert nicht nur die Herren mit ihrer samtbraunen Krume und dem wild-erdigen Geschmack. **1 kg 7,40 €**



© Rita kocht gesund



© Kollnighof

g'Schaftiger Kollnighof

Weichkäse mit weißem Edelschimmel vom „Kollnighof“ in Oberrussdorf auf der Sonnseite des Lienzer Talbodens – der perfekte Ort für die Milchschafherde mit ihren Widdern, denen es hier an nichts fehlt. **100 g 2,30 €**

Kringerl Fleischhauerei Schuster

Hier wird noch selbst geschlachtet und produziert! Das Ziel ist es, den hohen Stellenwert des Nahrungsmittels Fleisch zu erhalten. Zum Beispiel im Kringerl, einer Rindfleisch-Rohwurst mit feinem Knoblauchgeschmack. **1 kg 16,90 €**



© Fleischhauerei Schuster

GESCHENKBOX: BEST OF STYRIA (6-er)

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

Ganz in der Tradition der Weine haben auch diese Verjus-Varianten, aus drei der besten steirischen Weingüter, eine herausragende Qualität. Das Steirerpaket besteht aus:

- 2x 500 ml Verjus Saziani Stub'n, Weingut Neumeister
- 2x 750 ml Verjus apero, Weingut Tement
- 2x 500 ml Verjus, Weingut Lackner-Tinnacher

1 Box 60,39 €



© Verjus Shop

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



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