Bauernladen Zeitung

3. Jahrgang
No. 84

Freitag,
12. Februar 2021

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Hashtag Sachertorte

Sie ist mit fast einer viertel Million Postings auf Instagram die beliebteste österreichische Mehlspeise.

© Panthermedia

••• Von Andrea Knura

Auf bauernladen.at kann man die Sachertorte zwar nicht „liken", aber man kann sie bestellen. Liebevoll handgemacht von heimischen Produzenten! Der Gaumen freut sich über sie, und das Herz wird warm. Denn schließlich ist sie nicht nur eine Torte, sondern Teil unserer Kultur. Das wurde übrigens schon 2019 mit der Ernennung unserer Mehlspeisen zum Weltkulturerbe offiziell bestätigt. Denn was wären wir Österreicher ohne unsere Mehlspeisen. Ohne Sachertorte, Apfelstrudel (Platz zwei im Ranking) und Kaiserschmarren, ohne Linzertorte, Punschkrapferln, Zwetschkenknödel & Co. – sie gehören zur Signatur unseres Landes wie das Amen zum Gebet.

Nur fürs Auge serviert

Die österreichischen Mehlspeisen sind extrem beliebt – sie werden nicht nur am Teller, sondern auch im Sozialen Netz serviert, zur Freude der fotoaffinen Internetnutzer. Das hat sich vor Kurzem der Medienbeobachter und PR-Dienstleister APA-Comm einmal genauer angeschaut: Spitzenreiter unter den österreichischen Mehlspeisen auf Instagram ist die Sachertorte. Diese „ganz Große" der Wiener Kaffeehauskultur brachte es auf 230.000 Postings. Ihre Geschichte beginnt im Jahre 1832 in der Hofküche von Fürst Metternich und mit seinem Wunsch, ein besonderes Dessert zu kreieren. Unser Glück heute ist, dass der Chefkoch damals krank wurde und der 16-jährige Lehrling Franz Sacher für ihn einspringen musste. So entstand das Grundrezept unser aller heiß geliebten Sachertorte. Heute wird sie von Instagrammern in Szene gesetzt. So wie sie eben ist. Ganz klassisch und edel. Ohne jeglichen Schnickschnack. Unter der dunklen, verlockend glänzenden Kuvertüre und in der Mitte ihres dunkeln „Körpers" liegt, kaum wahrnehmbar, eine feine Schicht Marillenmarmelade. Neben sich duldet die richtige Sachertorte nur eine Portion Schlagobers. Ihre Grundzutaten sind bekannt – aber die Originalrezeptur bleibt ein Geheimnis, sicher verborgen in einem Tresor des Café Sacher.

In 100 Postings taucht sie trotz ihres deutschen Hashtags in acht verschiedenen Sprachen auf; am meisten in Italienisch und Englisch (rund 30%).

www.bauernladen.at

bauernladen Tipps

Eine Rose ist eine Rose …

Wunderschönes Aussehen und betörender Duft – was kann man sich von einer Blume sonst noch wünschen? Und doch hat die Rose viel mehr zu bieten.

© Pixabay

Schweinisch (viel zu) billig

Die heimischen Schweinebauern erleben seit dem Beginn der Coronakrise ihre wohl schwierigste Zeit. Seit rund einem Jahr fällt der Preis für Schweinefleisch immer tiefer. Geht es noch weiter nach unten? Und das Tierwohl?

© Andrea Knura

Kompromisslos in Sachen Öl

Qualität vor Quantität – geringe Auflagen und großzügige Pressung für höchsten Geschmack. Das ist das oberste Qualitätskriterium für Beatrix und Andreas Kovacs, die im Südburgenland einen Bauernhof mit Ölpresse bewirtschaften.

© Ölpresse Kovacs

@bauernladen.at

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

Lust auf einen Ölwechsel?

Die Welt der heimischen Öle beschränkt sich nicht nur auf Kürbiskern, Raps & Sonnenblume. Öle bieten Spielraum für Kreativität, es gibt viel zu entdecken.

© Panthermedia

Sie pressen Hanf, Flachs, Soja, Schwarzkümmel oder Nachtkerzensamen, Walnüsse, Traubenkerne, Leinsamen, Mohn und Disteln, aber auch Chilikerne, Sesam, Koriandersamen. Sogar Marillenkerne sind ihnen viel zu schade zum Wegwerfen. Aus ihnen entsteht ein exquisites Naturöl, das mit seinen Marzipan-Aroma und einem Hauch von Amaretto und nussigen Geschmacksanteilen überrascht.

An Kreativität mangelt es unseren heimischen Öl-Produzenten also wahrlich nicht.

Statement für Konsum und Genuss

Eine gute Flasche Öl ist wie eine gute Flasche Wein – die sollte man jederzeit griffbereit haben. Sie ist ein wertvolles und vielseitiges Produkt und nicht einfach nur Öl. Mit einem speziellen Öl verleiht man einer Speise das besondere Etwas. Öl ist nicht nur zum Braten da – man würzt mit Öl. Haben Sie schon mal einen Hauch von Lavendelöl zum Anbraten von Lamm- und Hähnchen oder in Kombination mit warmen Ziegenkäse probiert? Oder ein Traubenkernöl in einem Beeren-Streusel-Kuchen? Öl verfeinert Früchte und würzigen Käse, aromatisiert Beilagen wie Reis, Nudeln oder Gemüse und peppt Suppen auf. Es geht aber auch minimalistisch. Der Genuss von Öl kann sich durchaus nur auf ein Stückchen Weißbrot beschränken, eingetaucht in das flüssige Gold. Manchmal sind die einfachsten Dinge im Leben die genialsten.

Einen klassischen Allrounder gibt es bei Ölen eigentlich nicht. Öl sollte auf den jeweiligen Verwendungszweck abgestimmt sein. Entdecken Sie die Welt der heimischen Öle auf: *bauernladen.at*

GUT GEWÜRZT

„Vielfalt ist die Würze des Lebens."

Ernst von Wildenbruch, Dramatiker

Weitere würzige Spezialitäten zu entdecken auf bauernladen.at

© Naturschatz*Kräutermanufaktur

Wacholder Gewürzsalz

Naturschatz * Kräutermanufaktur

Wacholder und Zitronen-Aromen vereinen sich. Dieses aromatische Salz passt gut zu Wild, aber auch zu hellem Fleisch/Ragout. Verwendet wird naturbelassenes und unjodiertes Salz, frei von Zusätzen wie z.B. Rieselhilfen.

70 g 4,90 €

© Bio-Kräuterhof Aufreiter

Bio-Leindotteröl-Carmelinaöl

Bio-Kräuterhof Aufreiter

Würzig, nussig und mild, passt das Öl ausgezeichnet in die kalte Küche, aber auch zum Verfeinern auf gedünstetes Gemüse, Erdäpfel und Wok-Gerichte. Nicht erhitzen und erst kurz vor dem Servieren beifügen.

250 ml 11,– €

© Greek Oil Company

Olivenöl naturtrüb

Greek Oil Company

Intensive Frische, angenehme, aber spürbare Schärfe, leichte Bitterkeit und wunderbar grasig: Der intensive Geschmack des Öls passt sehr gut zu Eintöpfen mit Gemüse- und Hülsenfrüchten, zu Blattsalaten und direkt auf gegrilltes Fleisch.

0,5 l 16,50 €

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

PRODUZENTEN 1.064 & **PRODUKTE** 15.028

auf www.bauernladen.at

© Andrea Knura

REZEPT: Kirschcrumble mit Schololaden-Chilieis

© Strohmayer

Fruchtaufstrich Schwarze Einsiedekirsche

Kirschen-Genussquelle Strohmayer

200 g 5,60 €

Hot Mole Scharfe Chili Schoko Sauce

Bitter süss Wr. Schokoladen Manufaktur

125 g 8,90 €

© Bitter süss

Krapfenzeit

Glatt oder griffig? Das ist hier die Frage.

Tatsächlich ist es keine Wissenschaft, gute Krapfen zu machen. Es gibt allerdings ein paar Punkte, die man unbedingt beachten muss. Ganz wichtig ist: Der Germteig muss gut geschlagen und kräftig geknetet werden und er braucht Zeit zum Ruhen und Aufgehen. Das wahre Geheimnis des Teiges ist aber das richtige Mehl. Glatt oder griffig? Das ist bei Krapfen die Frage.

Wie so oft, ist es auch hier die Mischung, die den guten Krapfenteig ausmacht. Und natürlich ist die Mehlqualität entscheidend. „Die Langer Mühle in Atzenbrugg wird nun schon in vierter Familiengeneration geführt, und unsere Mehle zählen seit Jahrzehnten zu den besten, die es gibt", so Geschäftsführerin Nicole Langer stolz.

© Andrea Knura

Mehr Infos und Mehl gibt es bei laMühla – Langers Mühlenladen.

PRICKELNDER GENUSS

© Weingut Preiß

Gelber Muskateller prickelnd

Weinkultur Preiß KG

Helles grüngelb; mit dem Duft der Muskatellertraube, Zitrus und Holunder, feine Perlage, schön eingebundene Restsüße und erfrischende Säure geben dem Frizzante die volle Harmonie.
0,75 l 8,90 €

Pink Panther

Weingut Peter Grill

Der „Pink Panther" – ein Rosé Frizzante mit intensivem Erdbeergeruch und dezenten Fliedernoten. Im Geschmack ebenso mit starken Beerenaromen und harmonischem Abgang überzeugend.
0,75 l 11,– €

© Weingut Peter Grill

MÄNNERHAUTPFLEGE

Bio Rasierseife

Sevie natural skincare

Wunderbare bio Rasierseife (in der Dose) mit ätherischen Ölen aus verschiedenen hochwertigen, pflanzlichen Ölen sowie einer erfrischend-herben Öle-Duft-Mischung, die Ihre Haut kühlt und beruhigt.
100 g 15,20 €

© Sevie natural skincare

© Wunderberg Kosmetik

Festes Duschbad Salbei Lemongrass

Wunderberg Kosmetik

Das natürliche, feste Duschbad #33 pflegt mild und reinigt sanft mit Bio-Ölen und Bio-Roggenmehl. Lemongrass wirkt anregend, wird von einer leicht herb-krautigen Salbei-Note begleitet.
80 g 9,90 €

Handwerkerseife – palmölfrei

Sabines Seifen

Besondere Pflege für stark beanspruchte Hände. Die Handwerkerseife reinigt die Hände mild und schonend von Verschmutzungen. Die Kombination aus Kokosöl, Olivenöl und Neemöl wirkt hautberuhigend und unterstützt die Regeneration der Haut.
100 g 8,– €

© Sabines Seifen

© WEINerLEBEN Leonhard Czipin

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

WEINerLEBEN Leonhard Czipin

Auf Ihr Wohl

Verschönert euch und euren Liebsten diese genussvolle Zeit mit einem feinen Tropfen:

- Fosso di Lupo – Jahrgangssekt 2016
- Leonardo S – Gemischter Satz 2019
- Merlot „Weinengel" 2017

6 Flaschen im Paket 92,– € (statt € 98,–) und versandkostenfrei in ganz Österreich!

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