

Platz für Puten



Maximal 40 Kilogramm Pute pro Quadratmeter, lautet das Gesetz in Österreich.

••• Von Andrea Knura

Bei Bio-Puten sind es sogar nur 21 kg – das ist gut für die Puten und gut für uns Konsumenten. In anderen Ländern (nur die Schweiz und Schweden haben eine ähnlich strenge Regelung) drängt sich das Geflügel auf bis zu 80 kg/m², was bedeutet, dass die Puten definitiv zu wenig Platz haben; schließlich bringt ein schlachtreifes männliches Tier rund 20 kg auf die Waage.

Konventionelle Putenställe sehen weltweit also ähnlich aus: In einer Halle stehen Tausende Tiere auf Einstreu. Das österreichische 40 kg-Limit sorgt für mehr Tierwohl, schafft aber gleichzeitig einen Wettbewerbsnachteil. Im Außer-Haus-Konsum hat die österreichische Putenbranche den Wettbewerb

sogar verloren. „Mehr als die Hälfte des insgesamt in Österreich verzehrten Putenfleischs kommt *nicht* aus dem Inland und muss somit nicht heimischen Tierschutzstandards entsprechen“, berichtet der Verein Land schafft Leben.

Wer bezahlt die Rechnung?

Während sich der Lebensmitteleinzelhandel im Großen und Ganzen zu österreichischer Pute „bekennt“, fehlt dieses Bekenntnis im großen Maßstab in der Gastronomie bzw. im Großhandel, der jene beliefert – auch in den Großküchen des Landes (Krankenhäuser, Mensen, etc.). Weil der Gastwirt nicht kennzeichnen muss und es dem Gast offenbar nicht wichtig genug scheint, zu wissen, wie es der Putenbrust zu Lebzeiten ergangen ist, findet sich zu

allermeist das wesentlich billigere Putenfleisch ausländischer Herkunft auf dem Teller.

Die inländische Putenproduktion ist demnach scheinbar paradoxerweise aufgrund ihrer qualitativen Ausnahmestellung international unter ganz besonderem ökonomischen Druck. Wie Branchenvertreter bestätigen, ging der Selbstversorgungsgrad in den vergangenen Jahren zurück und lag 2019 bei einem Wert von lediglich 42%. Die produzierte Menge fiel von knapp 31.000 t im Jahr 2004 auf ca. 16.500 t 2019, die Nachfrage sank weit weniger stark. Die heimische Geflügelbranche gehört deshalb zu den vehementesten Verfechtern einer verbindlichen Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie, wie sie die Schweiz seit Langem umgesetzt hat.

Bauernladen Tipps

„Heurige“ aus der Wüste



Frühkartoffeln haben bei uns erst Ende Mai Saison, doch bereits jetzt sind die ersten „Heurigen“ im Regal zu finden. Ihre Herkunft bleibt oft im Dunkeln.

Wein Weiberwirtschaften



Im österreichischen Weinbau sind Frauen immer noch deutlich unterrepräsentiert, vor allem im Bereich der Spitzenerzeuger. Silva Heinrich und viele andere Winzerinnen beweisen sich in der Männerdomäne.

Harte Rindervermarktung



Die Einhaltung strenger Covid-19-Schutzmaßnahmen ermöglicht heimischen Landwirten eine halbwegs akzeptable Marktpräsenz. Die Rinderproduktion musste laut Statistik Austria ein Minus von 7,2% hinnehmen.

Der Hase auf dem Teller

Warum Gourmets einen Hasenbraten zu schätzen wissen? Man merkt sofort das intensive Wild-Aroma, besonders, wenn er aus freier Wildbahn stammt.

Diese spezielle Duftnote muss man mögen, aber schließlich ist der Feldhase kein gezüchtetes Tierchen. Sein Fleisch ist äußerst gesund, fett- und kalorienarm, dafür aber reich an Eiweiß, denn Meister Lampe ernährt sich nur von feinsten Kräutern und Gräsern. Zudem hinterlässt er einen sehr guten biologischen „Pfotenabdruck“ – gute Gründe für einen Hasenbraten.

Dem Hasen ging es als „Arme Leute-Essen“ vor allem in Kriegszeiten und während wirtschaftlicher Krisen an die „Löffel“. Da konnte man sich kein

„richtiges“ Fleisch leisten, und Hasenrezepte boomten. Deshalb wollte meine Großmutter in späteren Jahren wohl auch keinen Hasenbraten mehr zubereiten. Heute gibt es wieder einen Trend zur Verarbeitung von hochwertigem Wildbret aus heimischen Revieren in Österreich. Und wenn es dann noch als „Coniglio al forno“ serviert wird, schmeckt das Fleisch gleich noch besser.

Hasenfleisch auf Bauernladen

Die gute Nachricht: Sie müssen kein Jäger sein, um in den Genuss eines

Hasenbratens zu kommen. Bei „Fair Hunt – Wildbret direkt vom Jäger“ gibt es neben besonderen Stücken von Reh-, Hirsch und Wildschwein auch den Rücken oder die Läufe vom Hasen – Produkte, die jedoch nur saisonal verfügbar sind. Bei Nemetz aus Niederösterreich können Sie neben klassischen Fleisch- und Wurstwaren, Hasenrücken und Hasenkeule das ganze Jahr über bestellen. Natürlich ist auch hier immer nachvollziehbar, durch welches Jagdgebiet der Hase einst hoppelte.



© Pixabay

HASENZEIT

„Es ist das Osterfest alljährlich für den Hasen recht beschwerlich.“

Wilhelm Busch

Mehr Oster-Delikatessen zu entdecken auf bauernladen.at



© Felber Schokoladen-Bäckerei

Osterhasenschule

Felber Schokoladen-Bäckerei

Die Bäckerei im Herzen von Birkfeld überrascht auch zu Ostern mit Genuss. Milkschokolade, gefüllt mit Karottee-Apfelcreme. 1 Stk. 3,20 €

Osterhasen Fruchtaufstrich Gärtnerei Pfarrer

Davon schwärmt nicht nur der Osterhase: Der geschmackvolle Fruchtaufstrich mit Karotten und Orangen passt perfekt auf den Osterstriezel. 200 g 5,90 €



© Gärtnerei Pfarrer

Feldhasenrücken Nemetz-Fleisch

Irgendwie ist Hase hierzulande aus der Mode gekommen; das wollen wir ändern – mit Feldhasen aus heimischer Jagd. 1 kg 19,- €



© Nemetz-Fleisch

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

PRODUZENTEN

1.079

PRODUKTE

15.973

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Salat-Zweierlei pochiertes Ei: Kräuter & Hot Mole

... auf bauernladen.at



© Andrea Konara



© bitter süß

Hot Mole – scharfe Chili Schoko Sauce

bitter süß 125 g 8,90 €

Rauchschinken

Fleischhauerei Lankmayr 1 kg 14,90 €



© Fleischhauerei Lankmayr

Osterüberraschung

Dieses Osterfest wird bitter süß-schokoladig.

Freche Schlappohrhasen hocken in der bitter süß – Wiener Schokoladen Manufaktur aufgereiht im Regal und warten darauf, an Ostern Freude und Genuss zu so manchem Schokoliebhaber zu bringen. Dann gibt es noch kleine Schokowachteier hübsch im Eierkarton verpackt, Nougateier, kleine Häschen im Zuckereiernest oder wunderschön dekorierte Fabergé-Eier, gefüllt mit sechs Trüffeln und Pralines. Die Schokoladekreationen von Gesa Weitzenböck scheinen, was Form und Geschmack anbelangt, keine Grenzen zu kennen, die Qualität der Zutaten steht aber immer im Fokus.



© Andrea Knura

Nachhaltigkeit ist für Gesa auch nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Praxis. Alle Partner und Lieferanten der bitter süß – Wiener Schokoladen Manufaktur werden nach ebenso strengen Kriterien ausgesucht, wie Rohstoffe und Verpackungsmaterialien.

MIT KREN



© Lukashof/Genussmanufaktur

Bio Schilcher-Kren Senf
Lukashof Genussmanufaktur

Ein kräftiger Senf, gewürzt und verfeinert mit Kren (Meerrettich) und weststeirischem Schilcherwein. Typisch steirisch – nur die Senfkörner sind aus dem Burgenland.
130 g 5,50 €



© Naturschatz Kräutermanufaktur

Oxymel
Kapuzinerkresse-Kren
Naturschatz Kräutermanufaktur

Bereits Hildegard von Bingen kannte die heilsame Kraft des Honig-Essig-Gemischs. Kapuzinerkresse und Kren haben antibakterielle Wirkung. Tipp: Genießen Sie das Oxymel verdünnt mit Wasser als Saft, als Veredelung für Ihr Salatdressing oder pur.
0,25 l 9,80 €

OSTERJAUSE

Osterlamm
Zuckerbäckerei Padinger

Osterlamm aus Rührteig. Weizenmehl von der ältesten Rückschüttmühle Österreichs, Butter, Zucker, Freilandeier aus Seekirchen. Der pure Genuss ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe!
1 Stk. 18,- €



© Zuckerbäckerei Padinger

Welschriesling Messwein
Ried Hohe Lage 2019
Weingut Michlits-Stadlmann

Goldgelb, Duftexplosion, gelber Pfirsich und Maracuja; sauvignonesk, druckvolle Aromatik, Nase spiegelt sich am Gaumen wider, knochentrocken mit agiler Säure, charaktervoll und trinkfreudig.
0,75 l 6,50 €



© Weingut Michlits-Stadlmann

Wildschweinschinken
Venatio – Wildspezialitäten
aus Jägerhand

Luftgetrockneter Wildschweinrohschinken wird aus den zartesten Fleischteilen vom Schögel und Rücken hergestellt. Aufgeschnitten, vakuumiert.
100 g 6,50 €



© Venatio – Wildspezialitäten aus Jägerhand

„ORIGINAL PIELACHTALER“ DIRNDL-BOX

FuXsteiner 1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

Die „Original Pielachtaler“ Dirndlbox ist nicht nur die Sieger-Geschenkbbox „Goldene G-Nuss“, sondern auch eine wahre Botschafterin der Region. Die enthaltenen Produkte werden aus handverlesenen Dirndlfrüchten gewonnen. Die Dirndl (= Kornelkirschen) stammen von bis zu 800-jährigen Dirndlwildsträuchern aus dem Schutzgebiet Genussregion „Pielachtaler Dirndl“, erkoren zur Arche des Geschmacks – Slow Food.
1 Box 49,90 €



© FuXsteiner 1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

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.at Gut-Schein



**Ideal als
Mitarbeiter- oder
Kundenincentive.**
Postalischer oder elektronischer
Versand möglich.

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

www.bauernladen.at