

Bitte einen Burger

*Wir lieben Burger,
wollen aber immer
wissen, wo er herkommt.*



... Von Andrea Knura

Jeder Burger hat bekanntlich zwei Hauptakteure: Bun (Brötchen) und Patty (das „Laberl“). Der geschmacklichen Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, ... fleischig, Fisch, Vegetarisches, Veganer oder von allem etwas. Erlaubt ist, was schmeckt. Außer für die Hardliner, die meinen, der klassische Burger verlangt immer nach Rind. An erster Stelle steht die *Herkunft* des Fleisches. Hier gilt: Wir wollen wissen, wo es herkommt – egal ob Rind, Schwein, Schaf oder Geflügel. Auf Bauernladen sind für die Eiligen bereits fertige Patties erhältlich. Aber auch die passenden Cuts für das perfekte selbst gemachte Patty. Das Fleisch liefert nicht nur guten Geschmack, sondern auch „ein gutes Bauchgefühl“. Die

Achtung vor den Tieren, Tierwohl, artgerechte Haltung und Fütterung spiegeln sich in der Fleischqualität wider.

Ein Patty soll für ein strukturiertes Mundgefühl sorgen. Geschmack, Saftigkeit und Konsistenz – darauf kommt es an. Es soll locker und fluffig sein, aber doch Biss haben.

Klasse durch Rasse

Es gibt Rinderrassen, deren Fleisch geschmacklich mehr zu bieten hat als andere, denn die Zartheit der Muskeln und der mögliche Fettgehalt sind bedeutend. Im Allgemeinen sind das solche Rassen, die ausschließlich für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Das Angus beispielsweise und seine verschiedenen Kreuzungen wie Galloy und American Wagyu liefern

besonders zarte Fleischstücke mit einer wunderbaren Marmorierung und einem unvergleichlichen Geschmack. Auch die Art der Reifung beeinflusst den Geschmack, Dry-Aging ist das Zauberwort.

Nur Salz und Pfeffer

Mehr braucht ein gutes Patty nicht. Benötigt es zur Bindung ein Ei oder aufgeweichtes Brot, dann spricht das eher gegen seine Fleischqualität.

In der perfekten Burgerbeziehung ist das Patty nach dem Braten so dick wie beide Brothälften zusammen und beide haben den gleichen Durchmesser. Ein gutes Patty verlangt natürlich auch nach einem guten Bun. Im besten aller Fälle ist es ebenfalls hausgemacht. Aber das ist wieder eine andere Geschichte...

Bauernladen Tipps

Pflanzliche Heiler



„Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen“, sagt der Volksmund. Mit diesem Wissen wirken Kräuterexperten sowie Praktiker der TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde).

Das ist doch noch gut!



Lebensmittelverschwendung ist vor allem in Privathaushalten ein großes Problem. Was nicht mehr ganz frisch ist, kommt einfach in den Müll. Oder?

Essen, das krank macht



Die negativen Auswirkungen eines hohen Verzehrs hochverarbeiteter Lebensmittel sind bekannt. Das Risiko wird nach wie vor unterschätzt, berichtet das *Journal für Ernährungsmedizin (JEM)*.



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

Eva und die Glücksbohnen

Rund 60 verschiedene Bohnensorten werden am Pressmayrhof im Oberen Mühlviertel vermehrt – für den Garten, den Balkon und für die Hosentasche.

Kipfler, Marmorierter Mond, Monstranzbohne, Ortner Speck, Wildschweinchen, ... Schon allein die klingenden Sortennamen machen Lust darauf, diese Bohnen im Garten und am Teller kennenzulernen. „Bohnen sind dank ihrer unerschöpflichen Farb-, Form- und Geschmacksvielfalt einerseits faszinierende Gewächse und andererseits Sammelobjekte, die den Weg in unsere Gärten und Töpfe verdient haben“, erzählt Eva Haselgruber-Muchwitsch, die auf ihrem Pressmayrhof nicht nur rund 60 verschiedene

Bohnensorten kultiviert und vermehrt, sondern es sich auch zur Aufgabe gemacht hat, den Menschen die Bohnen wieder schmackhaft zu machen. „Bohnen sind einfach faszinierend! Einerseits sind sie aufgrund ihrer Nährstoffe unverzichtbar in der gesunden Ernährung, andererseits leicht anzubauen und in wunderschöner Farb- und Formenvielfalt erhältlich.“

Bohnen für jedermann

Selbst für Einsteiger unter den Gärtnern oder für alle, die nur über einen Balkon

oder eine Terrasse als Garten verfügen, sind Bohnen optimal. Und es gibt als Einstiegshilfe ein Bohnen-Anfänger-Set, von Eva zusammengestellt. Dieses Set enthält alles, was man für den Start in den Bohnenanbau benötigt, also Saatgut sowie Zubehör und wertvolle Tipps. „Wichtig sind genügend große Pflanztöpfe mit Rankhilfen (Stangen, Schnüre, Zaun...),“ so die Expertin. Das Bohnensaatgut wurde am Pressmayrhof angebaut, ist samenfest und kann daher auch weitervermehrt und im kommenden Jahr wieder ausgesät werden.



© Eva Haselgruber-Muchwitsch Pressmayrhof

Und die Glücksbohnen, also die Bohnen in der Hosentasche? Die Idee zu den Glücksbohnen hatte Eva, da die Geschichte zu Achtsamkeit gegenüber den schönen Dingen im Leben inspiriert.

BURGER – RUNDE SACHE

„Ein Burger kommt selten allein“

#burgerweisheiten

Weitere Zutaten für fantastische Burger auf bauernladen.at

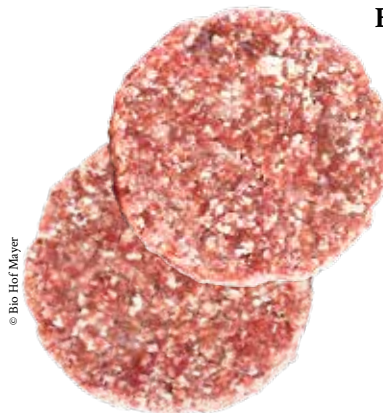
BBQ Spezial Bio

liebe isst

Der Allrounder zum Grillen und Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse mit Tiefgang! Geschmacksnote: Rauchig-würzig, dezent scharf; Struktur: grob gemahlen.
50 g 6,49 €



© liebe isst



© Bio Hof Mayer

Soja-Trockenmischung „Burger-Mix“

VeggyStar

Für alle, die kein Fleisch im Burger wollen, ersetzt Burger-Mix das gemischte Fleischfaschier. Einfach mit Wasser anrühren und wie Faschier verarbeitet.
140 g 3,50 €

Burger Patties

Bio Hof Mayer

Angus Fleisch schmeckt intensiv und kräftig und weist eine zartfeine Fettmaserung auf. Das wiederum ist Folge der artgerechten Haltung und Aufzucht.
2 Stk. 7,90 €



© VeggyStar

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

PRODUZENTEN

1.089

PRODUKTE

16.531

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Rosmarin-Fladenbrot mit Bohnen-Hummus

... auf bauernladen.at



© Andrea Knaus



© Naturschatz

Fermentiertes Gemüse

Naturschatz*
Kräuterherbst
220 g 5,40 €

Speisebohnen

Pressmayr
200 g 4,- €



© Pressmayr

Rebsortendiva

Roter Veltliner und Slow Food.

... Von Andrea Knura

Dass es sich lohnt, Herausforderungen anzunehmen, wissen die Winzer des Slow Food Presidio Roter Veltliner Donauterrassen nur zu gut. Es hat nämlich schon seinen Grund, warum ihre Leitrebsorte oftmals als Diva bezeichnet wird: Im Weingarten ist sie stets behutsam zu behandeln, meist verlangt sie außerordentliche Sorgfalt und Geduld. Diese Aufmerksamkeit belohnt sie wiederum mit feinstrukturierter Eleganz und starkem Charakter. Das Weinjahr 2020 ist besonders bezeichnend für diese ausgeprägte Beziehung zwischen den



Winzern und ihrer Rebsorte, aber auch dafür, dass Fleiß und Leidenschaft eben belohnt werden.

BIERZEIT

Core Hell Core Beer

Das Original Kürbiskernbier wird nach achtwöchiger Gär- und Lagerzeit und laufenden Braukontrollen mit größter Sorgfalt abgefüllt.

0,33l 1,60 €

Achilles Bio Kräuterbier Artemis GmbH

Nach altem und traditionellem Verfahren schonend gebraut. Im Geruch zurückhaltend, kommt die Schafgarbe im Antrunk kräftig durch, verweilt lange am Gaumen mit angenehmer Bittere. Als Pilstyp ausgebaut.

0,33l 2,30 €



SCHARFE SACHEN

Dirndl-Chillisaucе

FuXsteiner – 1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

Ketchup mal anders: „Original Pielachtaler“ Dirndl-Chillisaucе aus handverlesenen Dirndln (Kornelkirschen) der bis zu 800-jährigen Dirndlwildobststräucher.

250 ml 6,90 €



Marillenchutney scharf Schmankerlbox e.U.

Ein Marillenchutney, das Marillen aus Niederösterreich mit Chili vereint – ein süßlich-pikantes Duft- und Geschmacks-erlebnis. Passt auch gut zu deftigen Speisen wie Gegrilltem oder Steak.

220 g 6,90 €



Bullinarium Chili Mayo Haller GmbH

Cremig, samtig und frech-würzig, so lässt sich die Chili Mayo beschreiben. Ideal für tolle Sandwiches, Toasts oder einfach als Dip – die Chili Mayo ist immer ein guter Begleiter.

250 ml 7,60 €



SCHILCHERFRÜHLING VERKOSTUNGSPAKET ROSÉ

Weingut Müller vlg. Kraßhoisl

Holt den Schilcherfrühling
zu euch nach Hause!

Drei verschiedene Schilcher, ein Schilcherfrizzante und der bekannter Heck'nklescha – ein Mal als Wein sowie ein Mal als Frizzante.

Paket mit 6 Flaschen 43,50 €



Cheers!

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

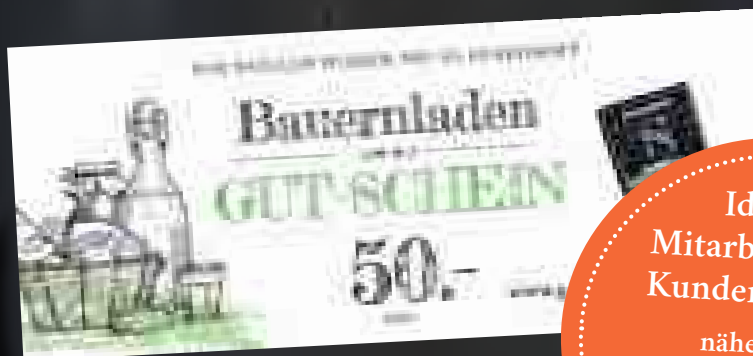
Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

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 20211



www.bauernladen.at/shop