



# Endlich wieder...

... zum Heurigen gehen und ein Gläschen in „kleiner“ geselliger Runde genießen.

© Andrea Knura

••• Von Andrea Knura

Wir freuen uns sehr. Natürlich nicht nur für uns, sondern vor allem auch für die Winzer (und alle Gastronomen), die endlich wieder geöffnet haben dürfen. Natürlich brauchen wir den 3 G-Nachweis – wir sind also nachweislich geimpft, getestet oder genesen. Der Sicherheitsabstand ist zu wahren, und die Registrierung zur raschen Kontaktpersonennachverfolgung (was für ein Wort) wird ebenfalls erledigt. Auf der offiziellen Seite des Ministeriums ist zu lesen: Seit 19. Mai 2021 (sic!) dürfen Gastronomiebetriebe zu Bewirtungszwecken wieder zwischen 5 und 22 Uhr betreten werden – unbeschadet restriktiverer Öffnungszeiten aufgrund anderer Rechtsvorschriften. Wir gehen doch

davon aus, dass es sich hier um einen Tippfehler handelt und die Verordnung nicht erst in 900 Jahren in Kraft tritt...

### Mit Freunden genießen

Die Bestimmung lautet: Drinnen vier Erwachsene und sechs Minderjährige, draußen zehn Erwachsene und zehn Minderjährige. Die Heurigenaison kann also offiziell beginnen. „Wir öffnen unseren Heurigen bis 28. Juni und dann wieder ab 9. Juli und freuen uns sehr darauf, die Gäste mit unseren biologischen Weinen und saisonalen und regionalen Schmankerln verwöhnen zu dürfen“, erzählt Julia Grillmaier vom Weingut Bio-weingärtnerei Grillmaier am Sauberg in Langenlois. Seit mehreren Jahren wird der Betrieb organisch-biologisch betrieben. Umwelt- und ressourcenschonend

– in bewusstem Umgang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen. „Der gezielte Einsatz von biologischen Mitteln, Kräutern und Essenzen ist für uns Bestandteil für den Erhalt der Lebensvielfalt in unseren Weingärten.“

### Schlafen im Weingarten

Da nun auch die Beherbergungsbetriebe wieder uneingeschränkt geöffnet haben, steht einem Ausflug in eine heimische Weinbauregion mit Übernachtung auch die Pandemie nicht mehr im Weg. Also nichts wie los – zum Beispiel in die „Weinidylle Südburgenland“, dem kleinsten Weinbaugebiet im Burgenland. Oder doch in die Südsteiermark? Übernachtungsmöglichkeiten mitten in den Weinbergen gibt es viele. Zu finden auf bauernladen.at

## Bauernladen Tipps

### Tafeln im Weinviertel



© Gasthaus Zum Grünen Baum

Von Mitte Juni bis Ende August 2021 gibt es kulinarischen Genuss der Extraklasse an 23 Terminen. Malerische Kellergassen, romantische Schlossgärten, Weingärten mit traumhaftem Ausblick.

[www.weinviertel.at/tafeln-buchen](http://www.weinviertel.at/tafeln-buchen)

### Urlaub in der Weinidylle



© Weingut Koch

Genießen Sie die südburgenländische Weinidylle im Naturpark Geschiebenstein. Dazu Wein vom Weingut Koch; Reinhard Koch ist ein „Nachhaltig Austria“-Winzer, Edelbrenner und vorzüglicher Gastgeber...

### Wein- und Genussfrühling



© unspash

Vielfältige Genussmomente für Weinfreunde und kulinarische Genießer beim „Wein- und Genussfrühling“ in Vöcklabruck. Gustieren, Verkosten, Genießen in persönlichem Rahmen. Dazu erlesene Produzenten des Genusslands Oberösterreich und der Region, die mit regionalen Schmankerln verwöhnen.



@bauernladen.at

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

# Die vierte Weinfarbe

Orange ist das Pendant zu Rosé, also Weißweintrauben, die wie Rotwein mitsamt den Schalen vergoren werden.

... Von Johannes Fiala

Das ergibt farbkraftige Weißweine mit orangem, rotem oder dunkelgelbem Farbton. Die Farbe hängt von der Rebsorte ab, und ein Orange Wine kann auch aromatische Sortentypizität und eine saubere Frucht haben, wenn er nicht zu oxidativ ausgebaut wird. Das wesentliche Merkmal ist das Tannin, das den Weißweinen mehr Struktur und Spannung verleiht – und das selbst bei geringen analytischen Säurewerten!

Der Begriff Orange Wine wird oft assoziiert mit einem freakigen Wein-

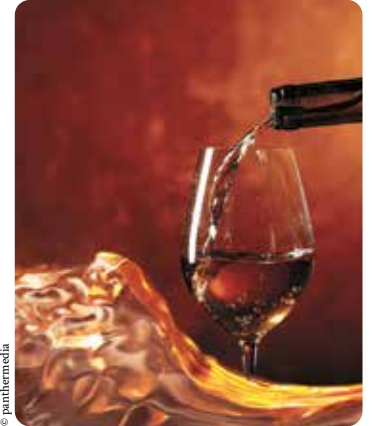
trend, und die meisten wissen nicht genau, was nun eigentlich alles Orange Wine ist. Oft erfolgt eine Vermischung mit Naturweinen oder oxidativ ausgebauten Weinen oder ungeschwefelten Weinen oder sonstigen experimentellen Weinen, bei denen bei einigen Stellschrauben der konventionellen Vinifikation neue oder meist ehemalige Praktiken angewandt werden. Um Naturwein zu erklären, könnte man ein Buch füllen, über oxidativ ausgebauten Weine sind schon viele Bücher geschrieben worden, aber Orange Wine lässt sich in einem Satz erklären: „Weine

aus Weißweintrauben, die wie Rotweine auf der Maische vergoren wurden.“

## Wie schmeckt guter Orange Wine?

Die fruchtigen Aromakomponenten fallen dezenter aus, dafür aber eine Spur vielschichtiger. Das Aromenspektrum geht in Richtung Gewürze und Kräuter. Wesentlich bei den maischevergorenen Weißweinen ist jedoch die kräftige Struktur und die dichtere Mundfülle.

Sie haben – wenn man so sagen will – Tannine wie Rotweine, welche, wenn sie reif sind, dem Wein mehr Textur, Druck und Länge verleihen.



© panthermedia

## NATUR OHNE KOMPROMISSE

*„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“*

Friedrich Hebbel

Weitere Produkte aus Trauben auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at)

### Steirische Weinseife „Muskateller“ mit Muskatellersalbeiöl Sabines Seifen

Ein Stück reine Natur. Die Weinseife eignet sich sehr gut bei Mischhaut und unreiner Haut, da die Weintraube viele antioxidative Inhaltsstoffe, wie z.B. Resveratrol, OPC und Traubenkernöl, enthält, was der Haut Elastizität und Festigkeit verleiht.  
100 g 10,90 €



© Sabines Seifen



© Weingut Wetzeli

### Pet Nat Grüner Veltliner 2019 Weingut Wetzeli GmbH

Die Perlage ist lebhaft, die Säure stützt, bleibt jedoch im Hintergrund. Hat eine feine Fruchtsüße, ist aber dennoch kompromisslos trocken am Gaumen. Klingt kräuterig und dynamisch aus und macht von der ersten Sekunde weg Spaß.  
0,75l 18,80 €

### Weißer Trauben naturtrüb Weinkultur Preiß KG

In diesen hochwertigen, weißen Traubensaft kommen nur handverlesene, reife Trauben. Durch sanftes Pressen bleiben die wertvollen Aromastoffe erhalten. Der Geschmack ist frisch und vollmundig.  
1l 4,70 €



© Weinkultur Preiß

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

PRODUZENTEN

1.090

PRODUKTE

1.6976

auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)



© Andrea Knura

## REZEPT: Holunder-Palatschinken ... auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at)



© Fraulein Holler

Holunderblütenzucker  
Fraulein Holler  
40 g 3,50 €

Holunder-Rosenblüten Sirup  
Pressmayr  
250 ml 5,20 €



© Pressmayr

# Na aber Holla!

Wenn der Holunder blüht.

... Von Andrea Knura

Schon bei den Kelten galt der Holunder als heiliger Baum – er verkörperte die Unendlichkeit des Lebens. Er war der Lieblingsbaum der germanischen Göttin Holla, die uns in Grimms Märchen als Frau Holle begegnet. Holla oder Holda – althochdeutsch von hold, huld – ist eine freundliche und milde Göttin, Schirmherrin der Liebenden und Fruchtbarkeitsgöttin. Vielleicht ist ja unser „Aberglaube“ Grund dafür, dass der bis zu sieben Meter hohe Strauch häufig direkt vor Scheunen, Stallungen und bei Bauernhäusern wächst. Wir verneigen



© unplash

uns und bedanken uns für die großartigen Produkte, die aus dem Holunder entstehen. Zu finden natürlich auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## KRÄUTER & BLÜTEN

### „Hot Surprise“ Duftkräuter Weingelee mit Chilischote Naturschatz\*Kräutermanufaktur

Duftkräuter aus eigenem Anbau wie Australisches Zitronenblatt oder eine spezielle Gewürztagetas mit Tamarinden/Mandarinenaroma, veredelt zu einem Weingelee, und eine eingelegte kleine frische Chilischote. Passt gut zu Käse, Fisch.  
125 ml 4,20 €



© Naturschatz\*Kräutermanufaktur

### Fräulein Hollers Alltagskekse

Fräulein Holler

Zwei Sorten Dinkel-Holunderkekse, die einen mit Hollerbeeren, die anderen mit Holunderblüten verfeinert, versüßen auf gesunde Art jeden Alltag. Die gesunden Flavonoide der Holunderbeeren werden beim Backen nicht zerstört.

200 g 6,- €



© Fräulein Holler

## NATURAL WINE

### Aureum – Naturalwein Grüner Veltliner Bio-Weingut Stopfer

Der Aureum zeigt eine breite Aromavielfalt, Kräuter, intensive Mineralik sowie Tanninstruktur und öffnet neue aromatische Perspektiven.  
0,75 l 27,- €

### Steinzeit 2017 Grüner Veltliner natural WEINerLEBEN Leonhard Czipin

Geprägt von kurzer Maischegärung, kaum geschwefelt abgefüllt. Nussige Aromen mit einem Hauch von Bratpfel und Aranzini und durch seine milde Säure und feine Tannine bestechend.  
0,75 l 11,- €



© Weingut Leonhard Czipin

### Sibratsgfäller Bergkäse 3 Monate gereift Dorfsennerei Sibratsgfäll

Auf einer Seehöhe von 930–1.500 m finden die Kühe eine große Vielfalt von besten Gräsern und Kräutern. Aus dieser Heumilch entsteht der Sibratsgfäller Bergkäse. Im eigenen klimatisierten Reifekeller gelagert; reift so zu mild-feinem Geschmack.  
300 g 4,05 €



© Dorfsennerei Sibratsgfäll



© Bio-Weingut Stopfer



© Wein Gölles

## 3ER GESCHENKPAKET FÜR FREUNDE „EINSTIEG“

Wein Gölles

Das Paket besteht aus drei Flaschen aus dem klassischen Gebietswein-Sortiment, verpackt im exklusiven Geschenkkarton.

- Welschriesling Vulkanland Steiermark DAC 2019
  - Rosé Steiermark 2018
  - Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC 2019
- Geschenkpaket, 3 x 0,75 l 30,- €**



### 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:**

Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz

**Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:**

www.medianet.at/news/page/offenlegung

# HUMER®

## KÜHLANHÄNGER & VERKAUFSFAHRZEUGE



### KÜHLANHÄNGER - SOFORT LIEFERBAR!

Bei **HUMER**® finden Sie ein großes Sortiment an Kühlanhänger der verschiedensten Bauarten, bereit für alle Anforderungen ... ohne lange Lieferzeiten!

**HUMER**® Anhänger, Tieflader, Verkaufsfahrzeuge - GmbH

Wien · Loosdorf · Lieboch · Gunkskirchen · Lindach · Kramsach



## HUMER®



**Herbert Hirschvogel**  
Kaufen, Mieten, Mietkauf | Standort **Lindach**  
Tel.: 0664 60 94 94 02  
E-Mail: h.hirschvogel@humer.com



**Thomas Stadlmayer**  
Kaufen, Mieten, Mietkauf | Standort **Lindach**  
Tel.: 0664 60 94 94 03  
E-Mail: t.stadlmayer@humer.com