

Bauernladen

3. Jahrgang No. 107

Freitag, 27. August 2021

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses



••• Von Andrea Knura

Nein, der Klimawandel ist nicht der Grund dafür, dass es "Lambrusco" jetzt auch aus dem Weinviertel gibt. Vielmehr war es ein Liebesbeweis. Typisch ist der prickelnde Rotwein ja in der italienischen Region Emilia-Romagna, wo er aus der Rebsorte gleichen Namens gekeltert wird. Einen richtig gut trinkbaren, spritzig prickelnden Rotwein, eben so etwas wie Lambrusco, wünschte sich Stefan Ehms Freundin. Er als Winzer könne das doch sicherlich, auch wenn das für die Gegend im östlichen Weinviertel nicht typisch sei, und einen Markt dafür gäbe es demnach ja auch nicht. Dennoch war die Idee großartig. "Der Red Pearl 2020 war der dritte Jahrgang und ist richtig gut geworden",

erzählt Stefan nicht ohne Stolz. "Jetzt stimmt das Säure-Zucker-Verhältnis und auch das Maß an Kohlensäure."

Wenig Regen, tiefgründige Böden

Zistersdorf bei Mistelbach ist in Sachen Niederschlag eine trockene Gegend, aber die Böden sind richtig gut und tiefgründig. Deshalb muss auch nicht künstlich bewässert, sondern kann mit der Natur gearbeitet werden. "Wir nehmen nur das Wasser, das direkt vom Himmel kommt." Man muss flexibel sein, schließlich ist jedes Jahr anders. Wie das geht? Mit einem dem Weingarten und der Sorte angepassten Rebschnitt mit optimaler Verteilung, hoher und schmaler Laubwand, dadurch gute Sonnenbestrahlung und Belüftung der Weintrauben. Die Weinlese erfolgt erst

bei optimaler Reife, kontrollierte integrierte Produktion mit Erosionsschutz und mit der Teilnahme am ÖPUL – Programm für eine umweltgerechte Landwirtschaft.

Exklusive Linie und Salonwein

"Unser Weinviertel DAC Ried Südhang gehört zu den besten Weinen Österreichs. Der etwas exotischere Weinviertel DAC hat es bis ins Finale der Salon-Verkostung geschafft. Er ist somit unter den besten 20 "klassischen" Grünen Veltlinern Österreichs mit 89 Falstaff-Punkten", freut sich Walter Ehm. Neu ist auch der Muskateller. Mit dem Blütenmuskateller hat das Vater-Sohn-Gespann auch eine pilzresistente Sorte. Und auch vom Weißburgunder des Winzerduos ist Großes zu erwarten.

baueruladen 7ipps

Schnecken checken



Ökologisch gesehen, sind Schnecken ein Lebensmittel mit einem sehr kleinen CO₂-Fußabdruck. Auch kulinarisch überraschen sie. Es gibt sie sogar schon fix fertig zum Gratinieren in der Schneckenpfanne. Gesehen bei "Weinviertler Weinbergschnecke".

Zeit für Pilze



Sie riechen nach Wald und haben Superkräfte – auch in der Küche. Kein Wunder. Stecken doch in ihnen Millionen Jahre Erfahrung im Überleben und Umami.

Nachhaltig motivierend



Über eine genussvolle und nachhaltige Überraschung von bauernladen.at freuten sich Tui expiclub Österreich und 625 österreichische Reisebüros.

@bauernladen.at

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

www.bauernladen.at

Freitag, 27. August 2021 www.bauernladen.at

Besonders gut streichfähig

Eigentlich kann man aus fast jedem Lebensmittel einen Aufstrich machen. Das ist gut, vor allem wenn man weiß, was drin ist, und man die Produzenten kennt.

Was ist ein Aufstrich? Natürlich meinen wir nicht jenen, bei dem der Musiker von der Spitze zum Frosch (Griffende) seines Instruments streicht, auf der Suche nach dem perfekten Ton. Der Aufstrich, den wir meinen, kann uns durchaus auch Töne entlocken – ein wohliges "Hmmm" beispielsweise, weil es so gut schmeckt.

Dickflüssig bis pastenförmig

Wikipedia meint dazu, dass Aufstriche streichfähige Lebensmittel von dickflüssiger bis pastenförmiger Konsistenz sind. In diese Beschreibung passt natürlich so einiges. Da wären mal all die süßen Vertreter – Marmelade, Konfitüre, Gelee, Fruchtaufstrich und Honig oder auch die Nuss-Nougat-Creme. Salzig und pikant sind meist die Aufstriche aus Fleisch und Käse, Fisch und Gemüse oder Nüssen; sie können aber durchaus auch einen süßen Touch haben. Einige eignen sich als Brotaufstrich, die meisten sind aber vor allem in ihrer Begleitfunktion als Dip zu kurz gebratenem Fleisch, Fisch, Gegrilltem, aber auch zu Wildgerichten und Käse,

zu Reis, Pasta und Gemüse im Einsatz. Die Auswahl ist groß.

Ein wahres Streichkonzert

Nicht nur Früchte und Blüten werden streichfähig gemacht. Auf bauernladen. at findet man ein wahres Streichkonzert aus den unterschiedlichsten Ausgangsprodukten. Besonders hervorzuheben ist natürlich das wunderbare Naturprodukt Honig. Im Grunde kann man aus fast allen Lebensmitteln Aufstriche zaubern – der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.



KÄSE: WÜRZIG UND WILD

"Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse. Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?"

Aristoteles



Bio Pfefferkäse Biokäserei Walchsee und Umgebung

Käse mit leichter Schärfe vom Grünen Bio-Pfeffer. In mindestens fünfwöchiger Reife im Käsekeller gibt der Pfeffer dem weichschnittigen Käse den richtigen Pfiff. 250 g 7,20 €

Lechtaler Bergkäse würzig Lechtaler Naturkäserei Sojer

Jeder Käse ist hier eine besondere Rarität. Schließlich ist die Naturkäserei Sojer die einzige Käserei im ganzen Lechtal. Reifezeit Bergkäse: ca. 1 Jahr. 250 g 5,30 €



Wildkäsekrainer Wildfleisch2500plus

Wildfleisch aus heimischer Region (Baden bei Wien) von frei lebenden Wildtieren. Für alle, die auch außerhalb der Wildzeit nicht auf diesen Genuss verzichten wollen.

1 kg 15,–€



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





REZEPT: Baguette – fast französisch ... auf bauernladen.at



Weizenmehl W700 glatt la müh la – Langers Mühlenladen 1 kg 1,60 €

Olivenöl Greek Oil Company 11 2,20€



www.bauernladen.at Freitag, 27. August 2021

Kernöl mal süß

Das Lieblingsdessert von Familie Pechtigam.

••• Von Andrea Knura

Martin Pechtigam bewirtschaftet mit seiner Frau Lea im steirischen Vulkanland, das ist der südöstlichste Zipfel Österreichs, Ackerbauflächen, Kürbis ist ihre Leidenschaft, auch kulinarisch. "Manchmal sind die einfachsten Rezepte die besten. Was ich immer zu Hause habe, ist Kürbiskernkrokant, das mache ich auf Vorrat", verrät Lea. Also Zucker karamellisieren, Kürbiskerne beigeben, auskühlen lassen, kleinhacken. Es ist nicht nur das perfekte Tüpfchen auf dem i beim Eis, sondern passt auch auf Kuchen oder zu Müsli.



ZUM WOHL Apfelstrudel-Likör Waldviertler Granit-Destillerie, Günther Mayer Ein Glas Apfelstrudel, bitte. Den

typischen Geschmack von Omas Apfelstrudel mit all seinen Zutaten kann man nämlich auch trinken. 0,201 10,-€

ofelstrud

5* Himbeermix mit Wodka LoRe Cocktailmanufaktur Destillerie

Trinkfertiger Razz (Himbeer-Mixgetränk) aus dem Mühlviertel. LoRe-Himbeermix ist ein erfrischendes alkoholisches Himbeergetränk mit Himbeer-Limonade und -Vodka. 0,751 9,90€



SÜSSER GENUSS

Honigwein - Met Imkerei am Anninger

Met mal nicht ganz so süß, sondern eher lieblich komponiert; dabei kommen die Blütenaromen sehr gut zur Geltung.

250 ml 5,50 €

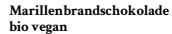


Dirndl-Fruchtriegel

FuXsteiner - 1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

"Original Pielachtaler" Dirndl-Fruchtriegel aus handverlesenen Dirndln (Kornelkirsche) der bis zu 800-jährigen Dirndlwildobststräucher.

40 g 2,70 €



Schmankerlbox e.U.

Feinste weiße Schokolade mit 32% Kakaoanteil in der Hülle, harmonisch akkordierte Marillenbrand-Obers-Trüffelfüllung als liebliche, auf der Zunge schmelzende, süßfruchtige Ganache.

70 g 4,–€



GIN-TONIC-GESCHENKBOX MIT



SCHOKOLADE

LoRe Cocktailmanufaktur | Destillerie

Ein regionales GinTonic-Set aus Oberösterreich, befüllt mit

- 200 ml-Flasche LoRe Dry-Gin
- 330 ml-Flasche Mühlviertler Premium-Tonics
- · 100 g Tafel edelster, handgeschöpfter Gin-Schokolade.

1 Geschenkset 27,90 €

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

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: www.medianet.at/news/page/offenlegung

