Vom Produzenten direkt zu Dir
Bauernladen
Das Beste aus Österreichs Regionen

Bauernladen Zeitung

3. Jahrgang
No. 112

Freitag,
1. Oktober 2021

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Nur ein Schnitzel?

Weil wir keine Beziehung zu Schweinen haben, sind sie für uns nur ein Stück Fleisch.

© unsplash

••• Von Andrea Knura

Wieso sind uns Haustiere lieb und teuer, dürfen Nutztiere für billiges Fleisch aber leiden? Diese Frage ist nur eine, die der neu Dokumentarfilm „Gunda" von Viktor Kossakovsky in uns auslöst. Julia Gutjahr, Soziologin an der Universität Hamburg, sagt, es gibt eine neue Sensibilität für das Schicksal von Tieren, aber eben nicht von jedem Tier. Diese Empathie bleibt „hochgradig selektiv und ambivalent". Psychologin Tamara Pfeiler kennt diese Ambivalenz auch. „In unserer Gesellschaft sind Tiere in ‚essbar' und ‚nicht essbar' unterteilt." Den Grundstein dafür hat die Industrialisierung gelegt, davor gab es diese Unterscheidung zwischen Haus- und Nutztieren nicht. Erst als die Menschen Städte bevölkerten, fing es an, dass sie mit „Haus-Tieren" unter einem Dach lebten, die später zu Familienmitgliedern wurden.

Tierwohl ja … aber

Daraus erklärt sich auch, warum Nutztiere unser Herz so selten erobern. Die Antwort ist eigentlich einfach und liegt auf der Hand, sagt Ernährungspsychologe Christoph Klotter: „Wir begegnen ihnen nicht lebend." Anonyme Schweine haben damit nicht die geringste Chance gegen Hund und Katze. Eben mit diesem Fakt arbeitet Kossakovsky. Gunda ist eine Muttersau und die Hauptdarstellerin seines Films. Sie lebt irgendwo mit ihren Ferkeln, Hühnern und Rindern auf einem nachhaltig geführten Bauernhof in Norwegen. Der Schauplatz ist aber unwichtig.

Ihnen liegt Tierschutz am Herzen? Und Sie greifen immer noch zu billigem Fleisch aus Massentierhaltung. Ganz ehrlich: Das ist paradox. Schweinefleisch aus artgerechter Haltung bewusst genießen, ist unser Ansatz. Landwirte auf bauernladen.at ermöglichen den Tieren ein stressfreies und artgerechtes Leben, denn sie sind Teil kleiner Kreislaufwirtschaften. In den flächengebundenen Landwirtschaften werden nur so viele Tiere gehalten, die man auf eigenen Feldern ernähren kann. Futtermittel dürfen nur begrenzt zugekauft werden. Das ist eine Bewirtschaftung ganz im Sinne von Umweltschutz und Klimawandel, die natürlich auch das Tierwohl im Auge behält. Und wer es genau wissen will, dem empfehlen wir einen Besuch am Bauernhof.

www.bauernladen.at

bauernladen Tipps

Mehr Dellen und Geschmack

© Andrea Knura

Worauf legen Sie beim Apfel Wert? Äußere Schönheit, oder sind es die inneren, geschmackvollen Werte? Haben wir unseren Sinn für gute Äpfel schon verloren?

Apfelmus für die Haut?

© byDavisdon

Ein Apfel am Morgen vertreibt Falten und Sorgen. Also den halben Apfel essen und die andere Hälfte als Gesichtsmaske verwenden. Wofür das gut ist, erklärt Rita Davidson.

Finger weg von jungen Igeln

© unsplash

Lassen Sie Igel und andere Wildtiere bitte in ihrem Lebensraum. Selbst Jungigel brauchen unsere Hilfe nicht, so das Wildtierservice der Stadt Wien.

@bauernladen.at

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

Ab ins Glas mit dem Grünzeug

Das Haltbarmachen von Obst und Gemüse liegt im Trend. Es wird eingemacht, eingekocht und eingelegt. Warum? Weil wir Lebensmittel erleben wollen.

© Pixabay

Einmachen – das klang sehr lange nach anno dazumal, nach Krisenzeiten. Es war altmodisch und nicht zeitgemäß. Wozu sich die ganze Arbeit antun? Genuss kann man sich schließlich ganz einfach und schnell kaufen.

Meine liebe Nachbarin Melitta konserviert „die Früchte ihres Gartens“ seit jeher für sich und ihre Familie. Das tut sie nicht nur aus praktischen Gründen, um des Überflusses im Garten „Herr zu werden“ und den Geschmack des Sommers bis in die kalten Wintertage hinein zu retten. „Es macht mir Spaß“, sagt sie „der ganze Prozess, vom Aussäen, der Arbeit im Garten bis hin zum Einmachen und Abfüllen, hat für mich etwas Meditatives.“

Do it yourself

Sie praktiziert somit das, was die bekannte Ernährungswissenschaftlerin und Food-Zukunftsforscherin Hanni Rützler in ihrem Food-Report 2021 als aktuellen Trend bestätigt, nämlich dass wir die „Lebensmittel erleben und nicht nur verbrauchen wollen“. Warum auf einmal diese Rückkehr zur alten Tradition und Werten? Warum erobern gerade sogenannte DIY-Trends wie das Einmachen unseren Alltag?

„Foodtrends sind Antworten auf aktuelle Bedürfnisse und Probleme und spiegeln wandelnde Werte“, sagt Rützler. Die Coronakrise ist für sie eine kollektive Erfahrung, die unser Bewusstsein im Hinblick auf die Wahrnehmung von Lebensmitteln und Speisen erweitert hat. Wir kochen wieder mehr und gehen achtsamer mit Lebensmitteln um. Essen hat einen neuen Stellenwert bekommen. Wir setzten verstärkt auf Regionalität und Herkunft, nicht nur aus solidarischen Gründen. Früchte zu Marmelade zu verarbeiten, ist ein Akt der Nachhaltigkeit. Wir setzen damit ein kleines Zeichen gegen unsere Wegwerfgesellschaft.

GEMÜSEZEIT

„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

Giovanni Boccaccio

© Die Markenmacher

Karotten Ingwer Suppe

Die Markenmacher

Vegane Suppe aus Karotten und Ingwer in geschmacklicher Harmonie, abgerundet durch eine feine, angenehme Schärfe. Eine schnelle Mahlzeit, für die sich nicht nur Suppenliebhaber erwärmen.

330 g 3,39 €

© Adamah Biohof

BioRote Rübe Kren Pesto

Adamah BioHof

Passt ausgezeichnet zu Pasta, Salaten und gegrilltem Gemüse. Und es ist kein Käse drin. Ein perfektes Genusspesto auch für Veganer.

120 g 5,50 €

© Biohof Bubenicek Meiberger

Bio Sellerie-Karotte

Biohof Bubenicek Meiberger

Salat aus feinen Sellerie – und Karottenstreifen, liebevoll abwechselnd ins Glas geschichtet.

500 g 4,50 €

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

PRODUZENTEN 1.099 & **PRODUKTE** 17.167

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Schafskäseravioli, Birne und Nuss

… auf bauernladen.at

© Andrea Knura

© Nuart vulgo Hafner

Schaffrischkäse, gereift in Holzasche

Nuart vulgo Hafner

Spezialitäten aus Schafmilch

250 g 10,– €

Flower Power Bio

liebe isst

40 g 6,99 €

© liebe isst

Höchste Weinqualität

Ausgezeichnete Weine auf bauernladen.at.

© Österreichisches Weinmarketing

Die International Wine Challenge (IWC) kürt jedes Jahr die besten Weine und Winzer der Welt. Eine Trophäe konnte auch der Angerhof Tschida aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee nach Österreich holen: Hans Tschida wurde zum „IWC Sweet Winemaker of the Year" gekürt – und das bereits zum siebten Mal.

Das Weingut Ernst Triebaumer aus Rust sorgte für eine Jubelmeldung: Mit seinem Ruster Ausbruch holte es bei einer Burgenland-Verkostung im äußerst renommierten Magazin *Robert Parker Wine Advocate* die Höchstbewertung von 100 Punkten.

WEINZEIT

© Weinbau Aschauer

Chardonnay Trelegance

Weinbau Aschauer Markus

Dieser Chardonnay wurde bereits im kleinen Eichenfass (Barrique) vergoren und reifte anschließend 15 Monate auf der Feinhefe.
0,75 l 18,60 €

Sauvignon Blanc

Weinbau Mößlinger

Im Geruch das typische Gefühl nach frischen Gräsern und Brennnessel und am Gaumen feines Cassis mit einem Hauch Stachelbeere und erfrischender Säure.
0,75 l 7,50 €

© Weinbau Mößlinger

FLEISCHGENUSS

Lungauer Tauernwurst

Fleischhauerei Lankmayr

Ein Dauerwurstsklassiker aus edlem Rind- und Schweinefleisch, verfeinert mit ausgelesenen Gewürzen und sorgsam heiß gebraten. Nachreifung in der reinen Lungauer Bergluft garantiert beste Qualität.
1 Stk. (ca. 900 g) 12,50 €

© Fleischhauerei Lankmayr

© Hausruck Wagyu

Denvercutsteak

Hausruck Wagyu

Ein ausgelöster Muskel aus dem Nacken, genauer aus der Chuck Roll. Durch die intensive Marmorierung bleibt das Denver Steak besonders zart und saftig. Termine für Frischfleisch auf Anfrage.
1 kg 69,– €

Stelzen vom Bio-Lamm

Biohof Enöckl vlg. Schaureith

Auf 700 m Seehöhe, umgeben von saftigen Wiesen und Wäldern, „wächst" bestes Lammfleisch. Die Stelzen vom Bio-Lamm schmecken hervorragend gebraten oder geschmort.
1 kg 18,– €

© Biohof Enöckl vlg. Schaureith

© Bio Hof Mayer

MISCHPAKET 5 KG VOM ANGUS RIND

Bio Hof Mayer

Guten Appetit!

Bei den Produkten vom Bio Hof Mayer sind beste Qualität, bestes Service und artgerechte Tierhaltung vereint.

- 2 x 500 g Schnitzelfleisch
- 2 x 500 g Gulaschfleisch
- 2 x 750 g Suppenfleisch (tiefgekühlt)
- 3 x 500 g Faschiertes (tiefgekühlt)

1 Paket 89,90 €

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
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

Legen Sie Wert auf regionale & nachhaltige Produkte?

Möchten Sie kleine heimische Betriebe unterstützen?

AKTION
für
Weihnachten
bis 31.10.2021

Ab € 50,- Gut-Scheinwert Schokolade gratis

Einlösbar für 17.000 Produkte von 1.100 Produzenten

www.bauernladen.at/Weihnachtsgeschenke