

# Bauernladen

3. Jahrgang No. 116

Freitag, 29. Oktober 2021

## Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses



### ••• Von Andrea Knura

"Das Mähen einer Streuobstwiese ist anstrengend, weil man es mit der Sense machen muss." Auf der Suche nach einer Lösung für sein Problem schließlich sollte der alte Obstbestand am südburgenländischen Hof bei Zahling ja erhalten bleiben - kam Johannes Mutschlechner vom Biohof am Windenegg auf die Weidegänse. Üblicherweise hält der Landwirt, sich ja Schafe, um das Gras kurz zu halten. Weil er aber Geblöke grundsätzlich nicht sonderlich schätzt, entschied sich Mutschlechner, der den Hof seit 2010 in seiner Pension führt, für Weidegänse - und damit für das große Schnattern. Seit sechs Jahren ist der Betrieb auch biozertifiziert. "Mähen muss ich im Frühling jetzt aber

trotzdem, weil die Gänse, wenn sie zu uns kommen, noch für einige Wochen im Stall sind, das Gras dann schon zu hoch ist und sie es nicht mehr fressen", erzählt Mutschlechner.

## Artgerecht leben

Ende April, Anfang Mai ziehen die Gössel, so nennt man die Gänseküken, am Weidehof am Windenegg ein. "Selbst zu züchten, wäre für uns zu aufwendig. Gänse legen zwar viele Eier, aber nur wenige sind befruchtet." Ein Gössel wurde aber dennoch am Hof gezogen; das ist der Franz, der artgerecht ein richtig gutes Leben hat und um selbiges nie fürchten muss. Zu fressen bekommen die Tiere übrigens Gras und Gerste, die selbst angebaut wird. Dadurch sind die Gänse weniger

fett und haben mehr Muskelmasse als bei einer Fütterung mit Mais oder Soja.

## Schlachten gehört zum Leben

Der Weidehof ist nur ein sehr kleiner Betrieb. Vorbestellungen sind das ganze Jahr nicht nur möglich, sondern tatsächlich auch erwünscht. Dann kann Johannes Mutschlechner besser planen. Nachdem die Ganslzeit jetzt beginnt, sollte man dringend vorbestellen. "Wir bemühen uns, unter dem Aspekt der größtmöglichen Schonung der Natur und der tierfreundlichsten Haltung, Produkte von höchster Qualität herzustellen. Aufgrund der Größe unseres Hofes ist die Überschaubarkeit gewährleistet und die persönliche Beziehung zu unseren Tieren ein Gradmesser unserer Arbeit", so Mutschlechner abschließend.

## bauernladen 7ipps

#### Das Klima kocht über



Unsere Kost ist "schwer verdaulich" für das Klima. Das WWF-Projekt "Essen für Veränderung" soll uns klimaschonende Ernährung nun näherbringen.

#### Auch für Hufeisennasen



Zum Schutz der Artenvielfalt belassen die Bundesforste mindestens fünf Biotopbäume und rund 25 Festmeter Totholz pro Hektar im Wald. Die Tiere freut's.

## Eingelegtes für die Hautpflege (II)



Kalt gepresst oder als Mazerat sind Pflanzenöle das Nonplusultra in der natürlichen Hautpflege. Margot Handler von Amyris über Sanddorn, Weizenkeim und Mandeln.



Instagram unter @bauernladen.at

www.bauernladen.at

## Genießen wir uns warm!

Wer den Herbst in seine Küche lässt, der stärkt sein Immunsystem und kann erste Erkältungssymptome abwehren. Saisonale und regionale Lebensmittel wärmen unseren Körper jetzt von innen.

Nicht nur unsere Pullover werden dicker, sondern auch die Suppen. Plötzlich köcheln Eintöpfe und Currys am Herd. Braten und Schmorgerichte werden in den Ofen geschoben. Denn schließlich wollen Leib, Seele und kalte Finger gewärmt werden. Sogar Salate haben ein wenig von ihrer sommerlichen Leichtigkeit eingebüßt. In den leicht bitteren Endiviensalat "blättern" wir jetzt warme, frisch gekochte Erdäpfel. In der Küche steht nicht nur das Kürbiskernöl griffbereit. Der Kürbis gehört übrigens unbedingt ins saisonale

und regionale Repertoire einer gesunden Herbstküche. Langeweile kommt mit den wunderbaren Panzerbeeren nicht auf; sie schmecken gekocht, gebraten, gebacken oder als Chutney zu einem feinen Käse.

#### Einer, der den Bauch wärmt

Erdäpfel sind ein genialer Bauchwärmer, vor allem in Eintöpfen brilliert die erdige Knolle. Wir mögen sie aber auch sehr gern als Fleischbegleiter, als Püree, Gratin oder einfach nur so gekocht. Ihre Nährwerte können sich sehen lassen.

Sie enthält so gut wie kein Fett, dafür aber viele Vitamine, Mineralstoffe und eine ganze Menge Ballaststoffe. Als wärmendes Gemüse wäre da auch noch der Köppernickel, allseits als Fenchel bekannt, zu erwähnen. Über seinen Geschmack scheiden sich die Geister – man mag ihn oder man mag ihn nicht. Aber über seine wärmende Wirkung gibt es keine Zweifel, davon wusste schon Hildegard von Bingen zu berichten.

Saisonalen Genuss, frisch von heimischen Produzenten, finden Sie auch auf: www.bauernladen.at



## KRÄUTERTEE

## "Jeder Tag bringt seine Geschenke mit."



Pippilottas Wiesenblumentee Leierhof Alpenkräuter

Diesen herrlichen Wiesenblumentee hat Renée Schroeder, bekannte Forscherin und Bio-Chemikerin, mit ihrer Enkelin Pippilotta komponiert. Enthält Schafgarbe, Ringelblumenblüten, Rotklee, Lavendel, Rosenblüten, Moschusmalve und Dost.  $30 \, \mathrm{g} \ 6,-$  €



## Wohlfühlmischung Bio-Kräuterhof Aufreiter

Dieser Tee wärmt Körper sowie Seele gleichermaßen und tut natürlich gut. Dafür sorgen Zitonenmelisse, Fenchel, Malve, Spitzwegerich, Schafgarbe, Ringelblumen, Bergmelisse. Alles Bio.

25 g 3,90 €



## Zauber-Kutz-Kutz-Tee Kräuter- & Honigmanufaktur Moser

Machen Sie sich die Kraft der Natur für Ihr Wohlbefinden zunutze und genießen Sie eine Tasse "Zauber-Kutz-Kutz-Tee". Zutaten: Spitzwegerich, Königskerze, Quendel, Lindenblüte, Pfefferminze, Salbei und Malven.
35 g 5,40 €



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

PRODUZENTEN
1.105
PRODUKTE
17.301

auf www.bauernladen.at

## REZEPT: Flammkuchen Thymianhonig und Birne



Thymianhonig Greek Oil Company 500 g 5,50 €

Bio Zwiefacher Bio-Hofkäserei Fürstenhof 270 g 8,40 €



... auf bauernladen.at

www.bauernladen.at Freitag, 29. Oktober 2021

## Nur die Besten

## Weingut Ettenauer in Langenlois.

"Wir können uns den Luxus leisten, Weine der Extraklasse zu produzieren", meint Günter Ettenauer (Bild) nicht ohne Stolz. Der Weinbau der Familie Ettenauer besteht seit etwa 50 Jahren und wird als Hobby-Betrieb im Familienkreis von den drei Brüdern Ernest, Walter, Günter sowie Vater Ernest Senior gemeinsam betrieben und zählt zu den Top-Weingütern Österreichs. Diesen Standard erreicht man nur mit einem außerordentlich hohen Qualitätsanspruch und viel Fleiß. Deshalb werden zum Beispiel schon bei der Lese die Trauben für den Abtransport in Kisten "gebettet".



## WOHLIG WARM

## Alpaka-Filzeinlagen Alpakahof Theresienfeld

Handgearbeitete Filz-Einlegesohlen aus strapazierfähigem Filz mit sehr hohem Alpaka-Anteil. Die Alpaka-Fasern sorgen für ein sehr angenehmes Klima im Schuh, da der Filz gegen Hitze und Kälte isoliert. Zudem geht man weich gebettet, da die Alpaka-Filzsohle federnd wirkt. 1 Paar 12,90 €

## Schurwollbettdecken **Biohof Hansale**

Zweimal pro Jahr werden die Schafe am Biohof Hansale geschoren. Die Wolle wird direkt handsortiert und zu wunderbar weichem Schurwollvlies weiterverarbeitet. Daraus entstehen Bettdecken, die individuell nach Wunschgröße und -stärke angefertigt werden.

1Decke 360,-€



## **INGWER UND CHILI**

## Loipersbacher Chili Hauswürstel der tschürtz

Die Herstellung jedes der Fleischprodukte von Ottmar Tschürtz beginnt und endet in der Region - vom Tier, dessen Futter aus regionalen Naturprodukten besteht, bis hin zur luftgetrockneten Reifung durch die sanften Winde am Ödenburger Gebirge.

ca. 160-200 g 4,90 €



## Oxymel Kurkuma-Ingwer Naturschatz \* Kräutermanufaktur

Bereits Hildegard von Bingen kannte die heilsame Kraft des Honig-Essig-Gemischs. Kurkuma gilt als Immunstimulans und tut der Leber gut. Ingwer ist u.a. entzündungshemmend, erwärmend und schmerzlindernd.

Tipp: Genießen Sie das Oxymel verdünnt mit Wasser als Saft, als Veredelung für Ihr Salatdressing oder pur. 250 ml 9,80 €

## Wildschweinchili

## Wildspezialitäten aus Jägerhand

Wildschweinefleisch aus Niederösterreich, viel Zwiebel, Tomaten, Mais, ein Wildfond und gut Chili sind nur einige der ausgewählten Zutaten, Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe braucht dieses Chili nicht.

260 g 7,80 €







## ZIRBENÖL-**GESCHENKSET GROSS**

#### Goldzirbe

Das Zirbenöl besteht zu 100% aus ätherischem Öl und eignet sich hervorragend zur Aromatherapie, als Raumduft, Saunaaufguss, Hautöl, Massageöl, Bestandteil für ein Zirbenölbad und auch als Bestandteil von Kochgerichten. Inhalt: 1 Holztruhe, 5 ml 100% reines ätherisches Zirbenöl, s' Zirberl und ein Zirbenspäne-Duftsäckchen.

1 Geschenkset 39,90 €

## 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



Legen Sie Wert auf regionale & nachhaltige Produkte?

Möchten Sie kleine heimische Betriebe unterstützen?



AKTION

Weihnachten

bis 31.10.2021





GUTES ENTD

www.bauernladen.at/Weihnachtsgeschenke