Vom Produzenten direkt zu Dir
Bauernladen
Das Beste aus Österreichs Regionen

Bauernladen Zeitung

3. Jahrgang
No. 114

Freitag,
15. Oktober 2021

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Ganzheitlich Wein

Wie arbeitet ein bio-dynamischer Winzer? bauernladen.at zu Besuch am Weingut Feiler-Artinger.

© Andrea Knura

••• Von Andrea Knura

Kurt Feiler-Artinger ist bio-dynamischer Winzer. Deshalb hat er auch seine eigenen Kühe im Weingarten, arbeitet mit Hornmist- und Hornkieselpräparaten. Wozu er das macht? Es geht natürlich um die Stärkung der Reben und des Bodens. Dass drei Angus-Kühe, drei Kälber und ein Stier es nicht schaffen, so viel Mist zu erzeugen, dass 28 ha Rebfläche in den besten Ruster Rieden gedüngt werden, ist offensichtlich. Es wären übrigens rund 500 t dafür notwendig, erläutert Feiler-Artinger. Als bio-dynamischer Winzer braucht er aber nur 100 g Kuhmist pro ha in Form von Hornmist, dem bekannten bio-dynamischen Präparat 500. „Je frischer die Kuhflade ist, desto besser", erklärt mir Kurt, der mit einer Schaufel und einem Kübel im Weingarten den Kuhmist einsammelt. Der frische Kuhmist wird händisch in Kuhhörner gefüllt und für einige Monate am Hof vergraben, um dann in Wasser durch spezielles Einrühren dynamisiert zu werden. „Das Hornmist-Präparat trägt Informationen für die Bodenverbesserung und Humusbildung in sich." Feiler-Artinger bringt das Hornmist-Präparat drei Mal pro Jahr aus: Zwei Mal im Frühling, um den Boden zu stärken und zu beleben, und ein Mal im Herbst, damit der Boden wieder zur Ruhe kommt.

Signifikante Bodenverbesserung

Schon seit 2008 bewirtschaftet Kurt Feiler-Artinger seine Weingärten nach bio-dynamischen Richtlinien. Statt chemisch-systemischen Spritzmitteln werden Präparate (500 und 501) sowie Tees (Brennnessel, Kamille und Ackerschachtelhalm) gespritzt, um den Boden und die Reben gesund zu erhalten. „Für viele mag es vielleicht esoterisch, abstrus und seltsam klingen, für uns ist diese Arbeitsweise selbstverständlich, weil wir über die Jahre die Wirkung und signifikante Bodenverbesserung beobachten konnten. Zudem gibt es viele wissenschaftliche Veröffentlichungen sowie Dauerdüngungsversuche."

Was für den Winzer Feiler-Artinger im Mittelpunkt steht, sind seine Weine; die bio-dynamische Bewirtschaftung ist der Weg dorthin. „Unsere Weine sind Kunstwerke; sie sind eine Symbiose aus Klima, Boden und der Persönlichkeit der Menschen, die dahinterstehen!"

www.bauernladen.at

bauernladen Tipps

Alles Kürbis

© Bio Kürbishof Metz

Am Bio-Kürbishof Metz dreht sich alles um den oder vielmehr die Plutzer. Denn Karin und Raimund Metz wissen, dass Kürbis nicht nur orange und rund ist.

Hau(p)tsache Kürbis

© Andrea Knura

Kürbis ist der ideale Schönmacher für die Haut. Deshalb gehört das Fruchtfleisch rund um die Kerne nicht in den Biomüll, sondern ins Gesicht, empfiehlt Rita Davidson (bydavidson).

Kürbiskern-Speck-Cookies

© Andrea Knura

Bevor wir vorweihnachtlich in Staub- und Vanillezucker versinken, gibt es, passend zu Herbst und Wein, ein einfaches Rezept für pikante Kekse – auf bauernladen.at/Rezepte.

@bauernladen.at

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

Kürbiskernkraft aus Oberösterreich

Seit 2010 sind fünf Bauern pramoleum-Genossen, und der Ölkürbis prägt die Landschaft des Innviertels. Eine oberösterreichische Erfolgsgeschichte.

© pramoleum

••• Von Andrea Knura

Es waren einmal fünf Landwirte aus den Gemeinden Sigharting und Raab. Sie interessierten sich (getrennt voneinander) für den Ölkürbis oder vielmehr für das Kernöl und wollten die „Steirische Frucht" nach Oberösterreich bringen. Ihre Versuche auf den Innviertler Feldern zeigten, dass der Ölkürbis auf den jungfräulichen Pramtaler Böden gut gedeiht. Im Jahr 2010 fanden sich die fünf Landwirte zusammen und gründeten die Genossenschaft pramoleum. „Unser Ziel war es immer, ein regional erzeugtes, echtes und reines Kürbiskernöl sowie Kürbiskernspezialitäten für unsere Kunden anzubieten", so Alois Selker, Geschäftsführer und Vorstand von pramoleum.

Kein Geheimrezept erforderlich

Die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs bis in die Flasche ist das, was die Genossen von pramoleum als Transparenz bezeichnen. Der schonende Umgang mit den Rohstoffen ist für sie die Garantie für beste Qualität. Die Felder werden mit größter Sorgfalt und im Rhythmus der Natur bewirtschaftet. Das Klärschlammverbot auf allen Betrieben garantiert gesunde Böden. Hohes fachliches Wissen, eine mehrjährige Fruchtfolge und eine schonende Ernte sind Voraussetzung für die ausgezeichnete Qualität der Kürbiskerne. Bei 100% Reinheit direkt vom Bauern braucht es kein „Geheimrezept" mehr. „Nur Kerne bester Qualität werden zu unserem hochwertigen Kürbiskernöl und den anderen Köstlichkeiten mit Kürbiskernen verarbeitet. Behutsam und mit größter Sorgfalt werden die Kürbiskerne behandelt, damit bestes, typisch nussig schmeckendes Speiseöl entstehen kann", so Selker.

GRÜNES GOLD

„Der Herbst ist immer unsere beste Zeit."

Johann Wolfgang von Goethe

Mehr aus Kürbiskernen zu entdecken auf bauernladen.at

© Pechtigam

Kürbiskernöl-Dose

Pechtigam

Die praktische Dose gewährt 100%igen Lichtschutz, sie ist leicht zu transportieren und bruchsicher. Damit dem guten Öl auch nichts passiert.
250 ml 8,30 €

Steirisches Kürbiskernöl-Seife

Sabines Seifen

Bei trockener Haut ist Kürbiskernöl mit seinem hohen Vitamin E-Anteil das optimale Pflegemittel. Das Öl ist für alle Hauttypen geeignet. Die Haut wirkt geschmeidiger und frisch.
70 g 6,– €

© Sabines Seifen

Bio-Kürbiskernöl

Weingut Ziß

Mit seiner tiefgrünen Farbe und seinem typischen nussigen, samtigen und kraftvollen Geschmack ist dieses Kürbiskernöl aus Röschitz eine Bereicherung in jeder Küche.
250 ml 9,– €

© Weingut Ziß

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

PRODUZENTEN 1.102 & **PRODUKTE** 17.274

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Rindfleisch, Käferbohnen und Apfel

… auf bauernladen.at

© Andrea Knura

© So Fröhlich

Steirische Käferbohnen – gekocht

So Fröhlich

250 g 3,49 €

Beiried im Ganzen

Bio Hof Mayer

500 g 29,90 €

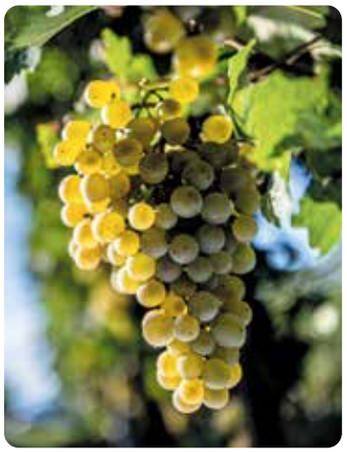
© Bio Hof Mayer

Ohne Zusatzstoffe

Bio Balsamico aus Niederösterreich.

Wenn aus Veltliner ein Balsamico wird, heißt er einfach Veltsam und kommt von der Balsamico-Manufaktur Mayer + Mayer in Krems. Das Geheimnis der Rezeptur liegt in ihrer Einfachheit: nur Weintrauben, sonst nichts, und zwar Grüner Veltliner oder Zweigelt aus Niederösterreich.

Um einen Liter Bio Balsamico zu produzieren, sind rund fünf Kilogramm biologisch angebaute Trauben erforderlich. Reine Naturprodukte, ohne jegliche Zusätze. Der Balsam-Essig zeichnet sich vor allem durch sein einzigartiges Verhältnis zwischen Säure und Süße aus.



© ÖWM/Robert Herbst

DEFTIGE KNÖDEL

© Bio Hof Mayer

Leberknödel

Bio Hof Mayer

Hausgemachte Leberknödel sind eine wahre Delikatesse. Gute Zutaten am Bio Hof Mayer sind garantiert. Schließlich ist es das Ziel von Karl Mayer, beste Qualität, bestes Service und artgerechte Tierhaltung zu vereinen.
4 Stk. 7,90 €

Lungauer Käsknödel

Fleischhauerei Lankmayr

Die Käseknödel werden laufend frisch hergestellt und herausgebacken, dadurch wird die Haltbarkeit erhöht und der Geschmack unvergleichlich.
Eine Gaumenfreude!
5 Stk. 7,– €

© Fleischhauerei Lankmayr

ROT IST GUT

© FuXsteiner

Original Pielachtaler Dirndlsirup

FuXsteiner – 1. Dirndlmanufaktur-Dirndltal

Aus handverlesenen Dirndln (Kornelkirsche) der bis zu 800jährigen Dirndlwildsträucher. Extrem vitales, gesundes Wildobst, kein Einsatz von Spritzmitteln, kein Wurmbefall, keine verdorbenen Früchte, keine Düngung …
500 ml 6,90 €

© Schmankerlbox

Wachauer Schlankl Rotweinlikör

Schmankerlbox e.U.

Feiner Rotweinlikör aus ausgesuchtem heimischem Rotwein, mit Rum und Blutorangen veredelt. Ein köstliches Schlückchen für zwischendurch. Schmeckt samtig süß mit intensivem, langem Abgang; sehr süffig!
200 ml 12,50 €

© Weingut Michlits-Stadlmann

2gelt Ried Scheibenäcker 2018

Weingut Michlits-Stadlmann

Was für ein Zweigelt: Kirschfrucht, frische Kirschlorbeerblätter, am Gaumen straffe Tannine und würziger Abgang. Gute Länge.
750 ml 6,50 €

© Fiakerwirt Hartl

FIAKERBRÄU GESCHENKPAKET

Fiakerwirt Hartl GmbH

Geschenkpaket aus der Wirtshausbrauerei Langenlois mit vier handgebrauten Bierspezialitäten und einem Fiakerbräu-Glas.
Inhalt:
- 2 x 1,0 l Fiakerbräu Pils
- 1 x 1,0 l Fiakerbräu Märzen
- 1 x 1,0 l Fiakerräu Dunkles
- 1 x 1,0 l Fiakerbräu Weizen
- 1 x Fiakerbräu Glas 0,5 l

1 Geschenkspaket 52,90 €

Auf Ihr Wohl!

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