Bauernladen Zeitung

3. Jahrgang
No. 117

Freitag,
5. November 2021

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Von Hand verlesen

Aus der Kräuter- & Honigmanufaktur Moser in Stetteldorf am Wagram.

© Andrea Knura

••• Von Andrea Knura

Getreu dem Motto „Natürlichen Genuss erleben“ ist es für Tanja und Norbert Moser (Kräuter- & Honigmanufaktur Moser) oberste Priorität, im Kreislauf der Natur zu arbeiten.

Die Bezeichnung Manufaktur haben die beiden ganz bewusst gewählt. Tanja lebt als Kräuterpädagogin für den Garten. „Wir bauen alles selbst an, ganz ohne chemische Dünge- oder Spritzmittel.“ Norbert ist Imker in dritter Generation. Bereits in seiner Kindheit drehte sich alles um Bienen und um qualitativ hochwertigen Honig.

„Getrocknet wäre zu radikal“, meint Tanja. Deshalb werden die händisch geernteten Kräuter und Blüten bei niederer Temperatur vorsichtig entfeuchtet. Dieses Verfahren gewährleistet, dass Farbe und Aroma erhalten bleiben. „Wir ernten übrigens auch nur, wenn es am Vortag nicht geregnet hat.“ Ringelblumen pflücken, Rosen schneiden, Liebstöckel und Salbeiblätter zupfen … „Auf unseren Kräuteräckern am Wagram wachsen so viele kultivierte Kräuterarten. Ein Teil der würzigen Kräuter kommt in unser ‚Wagramer Küchensalz‘ und soll ein von Herzen kommendes Dankeschön an unsere fruchtbaren Böden sein, die uns täglich mit wertvollen Kräutern und Blüten versorgen.“

Für vollen Geschmack

Für Produkte wie das Bärlauchpesto verlässt Tanja den Garten natürlich. Öl, Bärlauch und Salz werden vermischt, aber nicht erhitzt. So bleiben der volle Geschmack und auch das intensive Grün erhalten. Am liebsten mag Tanja aber die Sirupherstellung: „Die Herausforderung ist der Zuckeranteil, den wir so gering wie möglich halten, denn die Hauptzutat ist der Kräuterauszug, Zucker lediglich der natürliche Geschmacksverstärker.“ Und die Bienen? „Den Nektar für unsere Honigsorten Akazienhonig, Frühjahrsblütenhonig und Sommerblütenhonig sammeln unsere Bienen am Wagram, den Nektar und Honigtau für die Sorten Blüten-Waldhonig und Lärchenhonig erhalten wir aus dem Dunkelsteiner Wald“, kommt Norbert ins Schwärmen. Er imkert ökologisch und züchtet die Königinnen. Mehr darüber im Frühling, wenn ich Norbert zu seinen Carnica-Bienenstöcken begleiten darf …

www.bauernladen.at

bauernladen Tipps

Für Direktvermarkter

© Oekoreich

Die Bürgerinitiative oekoreich will mit dem neuen „Leonhard-Preis“ 36.000 bäuerliche Direktvermarkter vor den Vorhang holen und Danke sagen; Anmeldung läuft noch bis Ende November.

Kürbis für alle

© unsplash

Kürbis, Kürbis, Kürbis – zurzeit kommt man um das Gemüse, das eigentlich eine Beere ist, nicht herum. Schließlich gibt es rund 200 essbare Kürbissorten.

Gans unser Geschmack

© Andrea Knura

Der Martinstag am 11. 11. ist der Beginn der Ganslsaison. Und das ist kulinarisch sehr erfreulich. Natürlich wollen wir aber auch wissen, wo all die Gänse herkommen.

@bauernladen.at

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

Weidwerk in herausfordernden Zeiten

Klimawandel und die neue Enge im Naturraum – Oberösterreichs Jäger schlagen Alarm. Die Coronapandemie macht auch den Stellenwert einer verantwortungsvollen Jagd besonders deutlich.

Dass die Coronapandemie auch auf die Jagd einen enormen Einfluss hat, ist vielen nicht bewusst. Die Jagd ist nämlich tatsächlich „systemrelevant". Oberösterreichs Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner: „Die Jagdausübung ist per Gesetz und unter Einhaltung der Covid-19-Schutzmaßnahmen als berufliche Tätigkeit eingestuft worden. Auf Gesellschaftsjagden galt es jedoch insbesondere im letzten Jahr zu verzichten. Eine besondere Herausforderung war in der Folge auch die Vermarktung des Wildbrets."

Verantwortung in Grün

„Zur Wildschadensvermeidung und zur Hintanhaltung von Wildkrankheiten muss die Jagd überlegt und verantwortungsbewusst weiterbetrieben werden", ergänzt Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des OÖ Landesjagdverbands. Zudem gelte es, die Behördenvorgaben hinsichtlich der Abschusszahlen zu erfüllen. Letztlich haben die neun Landesjagdgesetze nämlich ein gemeinsames Ziel: Den Erhalt des gesunden und artenreichen Wildbestands im Sinne einer intakten Natur. Somit ist zum Beispiel auch die Fuchs- und Marderjagd ein wesentlicher Bestandteil des Artenschutzes.

Wildbiologe Christopher Böck weiter: „Vor allem beim Bioindikator Rebhuhn, das für viele Tierarten steht, haben wir noch große Aufgaben vor uns. Regionsweise droht uns das Wegsterben dieser kleinen Hühnerart." Die Jagdgesetze dienen nicht dazu, Freizeitaktivitäten der Jäger zu schützen, sondern verfolgen vornehmlich Ziele des Allgemeininteresses. „Unsere Jäger sind

© Pixabay

sozusagen die Stimmen der Wildtiere aus Wald und Flur", so Sieghartsleitner abschließend.

GANS-GENUSS

„Wenn Du es eilig hast, lass Dir Zeit."

Gretchen Rubin, Autorin „Das Happiness Projekt"

Mehr Gans-Spezialitäten zu entdecken auf bauernladen.at

© Kuchlkastl

Weinviertler Weidegans

Kuchlkastl

Die Gänse haben frisches Gras, viel Platz, hofeigenes Futter und täglichen Kontakt zu Sonja und Rudi Lehner – vom ersten bis zum letzten Tag. Selbst die Schlachtung erfolgt direkt am Hof.
(Gewicht pro Gans ca. 4–5 kg)
1 kg 18,50 €

Gänse-Leberkäse

meineWeideGans

Leberkäse gibt es ja viele. Aber es gibt nur einen, der ausschließlich aus 100% reinstem österreichischem Weidegansfleisch und in Handarbeit hergestellt wird – selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und unnötige Zusätze.
230 g 12,90 €

© meineWeideGans

Gänseleber in Ganslfett

Weidehof am Windenegg

Weil diese Bio-Weidegänse auf Streuobstwiesen im Südburgenland weiden, werden sie zum Genuss. Zutaten: 70% Gänseleber, 30% Ganslfett, Knoblauch, Majoran, Salz ohne Konservierungsmittel und ohne Zusatzstoffe.
150 g 11,– €

© Weidehof am Windenegg

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

PRODUZENTEN 1.103 & **PRODUKTE** 17.203

auf www.bauernladen.at

REZEPT: „Restln" in der Blätterteigtasche mit Blattsalat

... auf bauernladen.at

© Andrea Knura

© Mosberger

Bio Shiitake Pesto

Mosberger Pilzmanufaktur
120 g 6,– €

Bio + Veltliner Balsamico

Balsamico-Manufaktur Mayer + Mayer
100 ml 11,40 €

© Mayer + Mayer

Sturmzeit ist …

Staubiger, Sturm, Heuriger, Prost und Mahlzeit.

Als „Sturm“ wird in Österreich der leicht süßlich bis rau schmeckende, noch gärende Most auf dem Weg zur Weinwerdung bezeichnet; in Deutschland wird er „Federweißer“ genannt.

Wenn der Wein noch kein Wein ist, aber auch kein Most und Sturm mehr, dann wird er „Staubiger“ genannt. Der Name rührt vom optischen Eindruck her, weil der Staubige ja noch unfiltriert ist. Traditionell trinkt man ihn zum Martinigansl.

Am 11. November, dem Festtag des Hl. Martin, wird der Jungwein des aktuellen Jahrgangs als „Heuriger“ tituliert und darf so exakt ein Jahr lang

© Niederösterreich Werbung/ Robert Herbst

bezeichnet werden. Übrigens darf man beim Anstoßen mit dem Heurigen „Prost“ sagen, beim Sturm und Staubigen ist „Mahlzeit“ die korrekte Ansprache.

GENUSS MIT SCHUSS

Zirbenbrand

LoRe – Cocktailmanufaktur | Destillerie

Die milde Besonderheit aus erlesenen österreichischen Zirbenzapfen. Gebrannt wird in Waxenberg im Mühlviertel, wo man sich auf die Veredelung heimischer Rohstoffe spezialisiert hat. Ein klarer Zirben-Brand mit 42 Vol.% Alkohol.
350 ml 18,– €

© LoRe

© Schmankerlbox

Eierlikör-Mohn-Trüffelschokolade

Schmankerlbox e.U.

Edle Vollmilchschokolade mit 38% Kakaoanteil in der Hülle. Hat man sich durch eben diese knackige Hülle „seinen Weg gebahnt“, ist es Zeit für den Genuss der feinen, harmonischen Eierlikör-Obers-Trüffelfüllung mit Blaumohn.
70 g 3,80 €

WILDE WURST

© Venatio

Wildrohwürstel mit Käse

Venatio
Wildspezialitäten aus Jägerhand

Knackige Wildrohwürstel mit mindestens 60% Wildfleischanteil werden leicht geräuchert und luftgetrocknet; so erhalten sie ihr volles Aroma und werden zu einem feinen Leckerbissen.
180 g 7,30 €

Lungauer Hirschsalami

Fleischhauerei Lankmayr

Eine besondere Wildspezialität, hergestellt aus regionalem Wildfleisch und Schweinespeck. Anschließend kaltgeräuchert und in reiner Lungauer Bergluft getrocknet.
Produktgewicht: 250–350 g
1 Stk. 8,90 €

© Fleischerei Lankmayr

Heidelbeere mit Haselnussgeist Fruchtaufstrich

Kaufmann Spirits

54% Heidelbeeren, sechs Prozent Haselnussgeist. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten sowie die schonende Verarbeitung sind Wolfgang Kaufmann sehr wichtig, und das schmeckt man auch.
250 g 8,50 €

© Kaufmann Spirits

© bitter süss

KLEINE SCHOKO GESCHENKBOX

bitter süss – Wiener Schokoladen Manufaktur

Hot Santa Claus – Trinkschokolade (Auswahl aus Milch oder dunkler veganer Schokolade), ein Löffel Mich! Creme (Auswahl aus dunkler, veganer Nougatcreme, Milch Nougat Creme oder Pistazien-creme), eine 4er Xmas Pralinenbox (Auswahl bunt gemischt oder vegan).
1 Geschenkbox 17,50 €

Süßes Vergnügen

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

Ab € 50,- Gut-Scheinwert Schokolade gratis

Einlösbar für 17.000 Produkte von 1.100 Produzenten

www.bauernladen.at/Weihnachtsgeschenke