

Kost nix!
Herbst 2023

Griaß di

bei Nah&Frisch

Ausgabe
Nr. 30

Goldene Tage

Wanderungen, Weinfeste, feine Gerichte mit
Wild und schöne Herbst-Gschichtn

Nah&Frisch



Einfaches Einlegen GLAS FÜR GLAS

Selbst eingelegtes Gemüse schmeckt frisch, bleibt knackig und lässt bei der Vielfältigkeit keine Wünsche offen.

Mit dem traditionellen PICKFEIN Einlegeaufguss gelingt das Einlegen im Handumdrehen **ohne Kochen**: Einfach über das gewaschene Gemüse gießen, das Glas verschließen - fertig!



Rezeptvorschlag: **BUNTES SAUERGESMÜSE**

Je 200 g Zucchini, Karotten und Karfiol, 2 gelbe Paprika, 200 g Perlzwiebeln, 1 l PICKFEIN Einlegeaufguss (oder andere Gemüsemischungen nach Ihrer Wahl)

Alle Zutaten, Gläser und Deckel gut reinigen. Den Karfiol in Röschen teilen und das übrige Gemüse in Scheiben oder Streifen schneiden. Gemüse durchmischen, ev. blanchieren und gut abgetropft in Gläser einlegen. Die Gläser mit PICKFEIN Einlegeaufguss 1-2 finger-breit über das Gemüse auffüllen und sofort luftdicht verschließen.

TIPP: Wenn Sie es weniger scharf möchten, dann halbieren Sie die Chilis oder die scharfen Pfefferoni und entfernen mit Einweghandschuhen alle Kerne und Samenstände vor dem Einlegen.

Mehr bunte Gemüsemischungen: **Kraut, Karotten, Sellerie, gr. Tomaten** oder **Radieschen mit rote Zwiebel** oder **Kürbis, Zucchini, Knoblauch**

Unser Sortiment Essig, Senf und Ketchup finden Sie im gut sortierten Lebensmittelhandel.

Weitere Rezepte und Tipps finden Sie auf unseren Produktverpackungen oder unter www.pickfein.at.

Griass eich!



Sabine Holzer, Kauffrau des Jahres, führt gerne Schmä und möchte, dass ihre Kunden grinsend aus dem Geschäft gehen.

Schreibts uns!

Für die Winterausgabe vom **Griass di** (Einsendeschluss: 30.09.2023) suchen wir:

Gschichtn & Anekdoten, z. B. Erlebnisse rund um Nikolo, Weihnachten oder Silvester.

Witze, Gedichte, Sprüche

Rezepte, die man im Winter gern einmal ausprobiert.

Kuchltipps

Gschichtn aus'm Leben Wer möchte seine Lebenserfahrung teilen – z. B. in Form eines persönlichen Interviews?

In den bunt belaubten Wäldern/spürt man Herbstes Atem schon/und die Bauern auf den Feldern/ernten ihrer Arbeit Lohn. So schreibt unsere Leserin Gerti P. aus dem Burgenland (das ganze Gedicht findets ihr auf S. 81) – und gibt damit zugleich das Motto der vorliegenden Ausgabe vor.

Nicht nur goldene Herbsttage liegen jetzt vor uns, sondern auch die Zeit der Ernte, der reifen Früchte und des Weins. Ihn würdigen wir im aktuellen Heft mit einer Reihe von Geschichten. So stellen wir klassische Winzergeschichte vor (S. 14), geben Tipps für ein harmonisches Zusammenspiel von Wild und Wein (S. 20), beleuchten alte heimische Rebsorten wie Zierfandler und Blauer Wildbacher (S. 34) und widmen uns Arbeits- und Feierbräuchen rund um den Wein (S. 66) von gestern und heute.

Um eine Ernte ganz anderer Art geht es ab Seite 52: Mit der Auszeichnung zur Kauffrau des Jahres hat Sabine Holzer die Früchte ihrer jahrelangen Arbeit geerntet. Mit einem starken Team, viel Schmä und noch mehr Einsatz führt die lebenslustige Kauffrau ihr Geschäft in Wang im Mostviertel. In einem Porträt stellen wir die Siegerin des Kaufleutewettbewerbs vor – genauso wie die Zweitplatzierten, Barbara Kager und Herbert Sientschnig.

Und weil der Herbst die Zeit des Wanderns ist, unternehmen wir einen Ausflug ins „Tal der Smaragde“, ins Habachtal im Nationalpark Hohe Tauern. Bei unserem Besuch bei den „Kaestnklauban“ im Burgenland lernen wir schließlich nicht nur Ernte und Verarbeitung von Edelkastanien kennen, sondern auch einen uralten Kastanienhain, der als einer der stärksten Kraftplätze im Land gilt.

Vü Spaß beim Lesn!

Eure Griass di Redaktion



Griass di im Herbst

3 **Griass eich!**

10 **Kraut und Ruam**

Gschichtn und Ideen für einen schönen Herbst.

Kochen mit'm Jahr

14 **Feines zum Wein**

Herbstliche Winzergerichte.

22 **Wild auf Wild**

Variationen vom Hoch- und Niederwild.

29 **Küchenklassiker**

Tiroler Leber.

31 **Lieblingsrezepte**

Einsendungen unserer Kundinnen.

33 **Die Kohlsprosse**

Alles über das gesunde Herbstgemüse.

34 **Es wird a Wein sein ...**

Alte Rebsorten von Blauer Wildbacher bis Zierfandler.

Z'Haus in da Region

36 **Die Kraft der Kastanie**

Besuch bei den „Kaestn-klauban“ im Burgenland.

42 **Das „grüne Feuer“ vom Habachtal**

Eine Wanderung durchs „Tal der Smaragde“ im Nationalpark Hohe Tauern.

50 **Mei Wirtshaus**

Der Heurige Stegschendl in Pöttesldorf.

52 **Kauffrau des Jahres**

Sabine Holzer aus Wang im Mostviertel.

56 **Die besten Kaufleute**

Die Zweitplatzierten: Barbara Kager und Herbert Sientschnig.

58 **Bester Geschmack mit gutem Gewissen**

Die Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur von Roman Schober.

61 **Aus'm Dorf**

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.

Guat leben

64 **Garteln im Herbst**

Was jetzt in unserem Garten zu tun ist.

66 **Geschenk der Götter**

Arbeits- und Feierbräuche von gestern und heute.

69 **Digitale Helferlein**

Nützliche Apps und Websites für Wein, Wald & Flur.

70 **Mei Herbst**

Veranstaltungstipps für einen stimmungsvollen Herbst.

74 **Herzlich herbstlich**

Ein Lesezeichen aus Filz zum Selbermachen.

76 **Die Hausen von Waldhausen**

Gottfried Hader züchtet im Mühlviertel den vom Aussterben bedrohten Hausen.

80 **Post von unseren Leserinnen & Lesern**

81 **Narrische Seitn**

83 **Regionalrätsel**

Unsere Kaufleut

84 **Wos tuat si bei Nah&Frisch?**
Nachrichten von Kaufleuten aus ganz Österreich.

88 **Do samma dahoam**
Alle Stationen der aktuellen Ausgabe auf einen Blick.

90 **Pfiat eich!**

Ein Blick ins nächste *Griass di*.

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, 1020 Wien, Radingerstraße 2a, Tel.: +43 1 214 56 95-0, E-Mail: griassdi@nahundfrisch.at, www.nahundfrisch.at **Geschäftsführung:** Hannes Wuchterl, Thomas Zechner **Projektteam:** Nicole Enzlinger, Nora Hauptmann, Martina Krasa **Redaktion und Produktion:** Marcus Fischer (www.worthandlung.at) **Artredaktion:** Daniela Vallaster (www.vallaster.co.at) **Fotoredaktion:** Natascha Trimmel (www.fotoredaktion.at) **Autoren dieser Ausgabe:** Luisa Anger, Marcus Fischer, Ute Fuih, Alexandra Gruber, Martin Huber, Margit Krapesch, Flora Seebenstein, Judith Welzl **Lektorat:** Sylvia Eisenreich (www.eisenreich.at), Karin Novak (www.textpertin.at) **Lithografie, Produktions-/Druckmanagement & Anzeigenbewirtschaftung:** A4 Media GmbH (www.a4media.at) **Druckerei:** Walstead NP Druck GmbH (www.walstead-ndruck.com) **Erscheinungsweise:** 4x jährlich, erhältlich in allen Nah&Frisch Geschäften. Alle Informationen und Artikel dienen lediglich zu Informationszwecken sowie Zwecken der Meinungsbildung und sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Aktualität und Korrektheit der bereitgestellten Informationen. Wir verwenden aus Gründen der besseren Lesbarkeit generell das generische Maskulinum, wobei je nach Zusammenhang weibliche und andere Geschlechteridentitäten mitgemeint sind. Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Material.

Grasende Haflinger im Habachtal in den Hohen Tauern (Sbg.), im Hintergrund der Schwarzkopf (Mitte, 2.996 m). Mehr über das „Tal der Smaragde“ ab Seite 42.



Foto: Martin Huber





Foto: Martin Huber

Gottfried Hader züchtet in Waldhausen im Strudengau (OÖ) seit 30 Jahren den vom Aussterben bedrohten Hausen („Beluga-Stör“). Mehr über den urzeitlichen Fisch ab Seite 76.





Kraut und Ruam im Herbst

Ob der Herbst golden wird, können wir noch nicht wissen –
genussreich wird er auf jeden Fall!

DIE EDELSTEINE DES WALDES

Bei dieser Wanderung im Naturpark Obst-Hügel-Land dreht sich alles um Pilze, die Edelsteine des Waldes. Denn das richtige Bestimmen und der richtige Umgang schützen die eigene Gesundheit und die Natur. 16. September, St. Marienkirchen a. d. Polsenz, OÖ. www.obsthuegelland.at

„Lebenskünstler ist, wer seinen Sommer so erlebt, dass er ihm noch den Winter wärmt.“

Alfred Polgar (1873–1955)



WIE WAR DAS DAMALS?

Wie war das Leben um 1900 für einen Kleinbauern? Wie gut schlief man auf Stroh- oder Rosshaarmatratzen? Wie schwer ist es, einen Brotlaib in den Backofen zu schieben? Wie wenig Licht spendet eine Kerze oder eine Petroleumlampe? Im Kellerstöckl aus Erdpreß im Museumsdorf Niedersulz kann man das Leben und Arbeiten in einem Weinviertler Kleinhausler-Haus hautnah ausprobieren. Sonntag, 3. September, um 13 Uhr im Weinviertler Museumsdorf Niedersulz, NÖ. www.museumsdorf.at

Betörendes Echtes Mädesüß

Schon die Kelten verehrten das Mädesüß als heilige Pflanze – zum einen wegen seines betörenden Dufts, zum andern wegen seiner heilenden Wirkung. So werden Tinkturen aus Mädesüßblüten bis heute zum Einreiben schmerzender Gelenke, bei Rheuma, Gicht und sogar Cellulite angewendet.



BAUERNREGEL
Trocken wird das
Frühjahr sein, ist Sankt
Lambert (17.09.) klar
und rein.

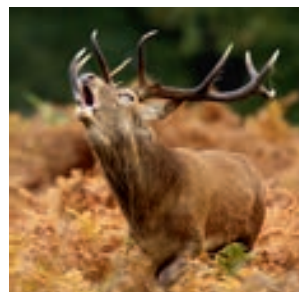
Strahlend heller Jupiter

Der hellste „Stern“ am Septemberhimmel ist Jupiter, der mit 591 Mio. Kilometern den geringsten Abstand zur Erde erreicht. Seine Durchschnittsentfernung zur Erde beträgt 778 Mio. Kilometer.

Hirschbrunft im Nationalpark

Zur Abenddämmerung hallen jetzt mächtige Rufe der Hirsche durch die Bergwälder des Nationalparks Kalkalpen.

Geführte Wanderungen zur Hirschbrunft in Begleitung eines Rangers finden im Nationalpark Kalkalpen ab Mitte September statt (z. B. 16.09., 19.09., 23.09.) www.kalkalpen.at (Suchbegriff: Hirschbrunft)





HERBSTMODE FÜR SPATZEN

Im Herbst widmen sich die kleinen Singvögel vor allem dem gemeinsamen Tschilpen und der Gefiederpflege. Mit gutem Grund: Hat ein Spatz im Sommer rund 3.200 Federn, wächst sein Federkleid bis zum Winter auf rund 3.600 Federn an.



Heilpflanze des Jahres: DIE WEINREBE

Die Weinrebe selbst steht heuer als Heilmittel im Fokus, denn nicht nur die Trauben und ihre Kerne, sondern auch die Blätter des Rebstocks verfügen über eine Fülle an hochwertigen Inhaltsstoffen. Als altes Hausmittel ist zum Beispiel das Einreiben der Beine mit Weinblättertinkturen und -cremen zur Stärkung der Venen bekannt. Das Trinken von Wein hat leider nicht dieselbe Wirkung.



Nüsse frisch vom Baum naschen?

Leider kann man Nüsse nicht pflücken, sondern nur sammeln, nachdem sie reif vom Baum gefallen sind. Dann sollte man sie säubern und vor dem Genuss an einem luftigen Ort mehrere Wochen trocknen.

BAUERNREGEL

St. Gallus (16.10.) lässt den Schnee fallen, treibt die Kuh in den Stall und den Apfel in den Sack.

Oktoberhimmel voller Sterne hat warme Öfen gerne.

Spruchwort

GEBIRGSAUFSCHIESSEN

Der alte Winzerbrauch wird noch in manchen Gemeinden Niederösterreichs begangen, wo man den Beginn der Weinlese mit Böllerschießen ankündigt. Damit wird auch der Weinlesebann verhängt. Um Traubenraub vorzubeugen, dürfen Unbefugte ab diesem Zeitpunkt den Weingarten nicht mehr betreten.



Hörerlebnis Brucknerorgel

Die große Orgel der Stiftsbasilika in Sankt Florian (OÖ) inspirierte Anton Bruckner zu einigen seiner Kompositionen.

Heutige Besucher können beim täglichen Orgelkonzert den beeindruckenden Klängen lauschen. Für die meisten ist es der Höhepunkt ihres Besuchs im Stift. Täglich bis 22. Oktober um 14.30 Uhr (außer Dienstag und Samstag). www.stift-st-florian.at



BLÄTTER-MEMORY

Für das selbst gemachte Memory bunte Herbstblätter sammeln, wobei man immer nach zwei ähnlichen Ausschau halten sollte. Auch auf die Größe achten, denn sie müssen auf den Memory-Karton passen. Vor dem Aufkleben Blätter pressen, z. B. in einem dicken Buch. Dann auf zugeschnittenen Zeichenkarton kleben, trocknen lassen und los gehts!

Turbankürbis

Eine der beliebtesten Kürbissorten Österreichs ist der Turbankürbis. Mit seinem dekorativen Aussehen eignet er sich wunderbar als Zierkürbis. Er punktet aber zusätzlich mit feinschmeckendem Fruchtfleisch und einer Hülle, die man als originelle Terrinenform verwenden kann.



Fackelwanderung in luftiger Höhe

Der Baumkronenweg Kopfing (OÖ) mit seiner Länge von über 1.000 Metern in 15 Meter Höhe ist nicht nur untertags ein besonderes Erlebnis.

Bei den eineinhalb Stunden dauernden Nachtwanderungen leuchtet der Sauwald in mystischem Licht. Ein Guide leitet die Wandergruppe sicher durch die winterliche Dunkelheit.
www.baumkronenweg.at



Stiller Advent

Während im Sommer Pörtlach (Ktn.) als Partyzone bekannt ist, wird an den Adventwochenenden der Ruhe gehuldigt. Kerzen- und Fackelschein versetzen die Großen in romantische Stimmung, während die lebende Krippe und das Christkindlschiff mit Flaschenpost die Kleinen entzücken. Ab 24. November.
www.advent.woerthersee.com

LITERATUR IM NEBEL

Einmal im Jahr steht Heidenreichstein im Waldviertel (NÖ) ganz im Zeichen der Literatur. Bereits zum 16. Mal besucht dieses Jahr ein berühmter Ehrengast den Ort (Name stand zu Redaktionsschluss noch nicht fest), wo sich Schauspieler

und Weggefährten in dessen Werk vertiefen. Freitag, 6., und Samstag, 7. Oktober.
www.literaturimnebel.at



„MASTER OF REINDLING“

Zuckerreinkerl, Reindling und Co. stehen beim Backkurs von Harald Taupe im Mittelpunkt. Gemeinsam mit Gleichgesinnten wird geknetet und gebacken, bis das süße Glück aus Germteig am eigenen Teller landet. 9. November ab 13 Uhr in St. Veit an der Glan, Ktn.
www.kaernten.at



November, der neunte Monat?

Unser November ist nach dem lateinischen „novem“ für die Zahl 9 benannt. Der ursprüngliche römische Jahreskreis begann nämlich mit dem März. 153 v. Chr. wurde der Jahresbeginn um zwei Monate vorverlegt.

BAUERNREGEL

Hat Martini (11.11.) einen weißen Bart, wird der Winter lang und hart.

„Wie schön die Blätter älter werden. Voller Licht und Farbe sind ihre letzten Tage.“

John Burroughs (1837–1921)

FASTEN AB DEM 11.11.?

Seit 1917 verlangt das katholische Kirchenrecht kein Adventfasten mehr. Davor markierte der 11. November das Ende des bäuerlichen Jahres. An diesem Tag ließ man es sich noch einmal richtig gutgehen, alle nicht fürs Fasten geeigneten Lebensmittel wie Fleisch oder Eier wurden aufgetischt. Heute erinnert nur noch das beliebte Ganslessen an das Völlern zu Martini.





Rapsol[®]

DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



0,75 L

Natürlich aus Österreich

Natürlich aus Österreich

Feines ZUM WEIN

Klassiker der Winzerküche – vom Zwiebelkuchen
bis zum Schweinsbraten mit Specksauerkraut.

Zweierlei
Zwiebelkuchen

REZEPT: SEITE 17



**Winzerpfännchen
mit Schwammerlsauce**

REZEPT: SEITE 17

**Jungschweinsbraten mit
Specksauerkraut und Semmelknödel**

REZEPT: SEITE 19



Zweierlei Zwiebelkuchen – halb Speck, halb Käse-Kümmel



ZUTATEN FÜR 1 BLECH

Zubereitungszeit: 30 Minuten +
45 Minuten Kühlzeit +
40 Minuten Backzeit

FÜR DEN TEIG:

250 g Weizenmehl (Type 405),
etwas mehr zum Verarbeiten
1 Eigelb
Salz
120 g Butter
75 ml Eiswasser

FÜR DEN BELAG:

1 kg Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
1 gehäufter EL Mehl
200 g Speckwürfel
200 g geriebener Käse
(z. B. Bergkäse)
1 TL Kümmelsamen

FÜR DEN GUSS:

300 g Sauerrahm
2 TL scharfer Senf (z. B. Dijonsenf)
3 Eier
1 Eigelb
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
geriebener Majoran
frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eigelb und ½ TL Salz hineingeben, die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Dabei das Eiswasser nach und nach zugießen. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 45 Minuten ruhen lassen.
2 Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln würfeln oder in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten goldgelb und glasig anschwitzen (nicht bräunen). Den Knoblauch unterheben und kurz mitdünsten. Die Zwiebelmischung mit Mehl bestäuben und gut durchrühren. In einer zweiten Pfanne den Speck ohne Fett knusprig ausbraten.
3 Für den Guss Sauerrahm, Senf, Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat verquirlen. Zur Zwiebelmischung hinzufügen.

4 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als das Blech ausrollen. Vorsichtig auf das Backblech legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5 Die Hälfte der Zwiebelmischung zum Speck in die Pfanne geben und gut unterrühren. Unter die übrige Zwiebelmischung Käse und Kümmel rühren.
6 Die beiden Mischungen auf je einer Hälfte des Teigs verteilen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen auf zweiter Schiene von oben etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.

Winzerpfännchen mit Schwammerlsauce



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten +
1½ Stunden Garzeit

500 g Schweinebäckchen
500 ml dunkler Rinderfond
(aus dem Glas)
400 g Schweinefilet
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
400 g braune Champignons
Butterschmalz zum Anbraten
150 ml Riesling
50 ml dunkle Bratensauce
(Fertigprodukt)
200 g Schlagobers
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Die Schweinebäckchen in mundgerechte Stücke schneiden und im leicht köchelnden Rinderfond etwa 1½ Stunden garen. Das Fleisch herausheben und 250 ml Fond abmessen.
2 Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen (nicht waschen) und vierteln. Etwas Butterschmalz in einer großen gusseisernen Pfanne stark erhitzen. Die Filetstücke darin schnell rundum scharf anbraten und herausnehmen.
3 Die Hitze etwas reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Schmalz glasig anschwitzen. Die Champignons zugeben und anbraten. Mit dem Riesling ablöschen und diesen

etwas einkochen lassen. Bäckchenfond, Bratensauce und Schlagobers dazugießen und die Sauce sämig einkochen lassen.

4 Zum Schluss beide Fleischsorten in die Sauce geben und darin wieder erwärmen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit der Petersilie bestreuen und servieren.



BUCHTIPP:
Die echte Winzerküche,
Christiane Leesker,
Vanessa Jansen;
€ 19,95, DK Verlag,
www.dorlingkindersley.de

Riesling-Apfel-Torte mit Zimt-Schlagobers-Häubchen

REZEPT: SEITE 19



Jungschweinsbraten mit Specksauerkraut und Semmelknödel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Minuten +
1½ Stunden Garzeit

FÜR DEN SCHWEINSBRATEN:

1,5 kg Jungschweinsbraten mit Schwarte
4 Knoblauchzehen
Salz, 1 TL Pfefferkörner
1 EL getrockneter Majoran
1 TL Kümmelsamen
3 EL Öl
1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln
500 ml Rindsuppe (gekauft oder selbst gemacht)

FÜR DAS SPECKSAUERKRAUT:

100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
Öl zum Braten
1 Prise Zucker
100 ml Rindsuppe
500 g Sauerkraut, gewaschen
1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren
½ TL Kümmelsamen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL:

1 Zwiebel
Butter zum Braten
500 ml Milch
500 g Semmelwürfel
2 Eier
100 g fein gehackte Petersilie
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1 Für den Braten den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen, einen Fingerbreit Wasser zugießen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten garen. Inzwischen den Knoblauch schälen und mit 1 TL Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Öl im Mörser oder Mixer zu einer Paste zerkleinern. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Schwarte kreuzweise einschneiden, die Fleischseite mit der Würzpaste einreiben. Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden, Zwiebeln schälen und vierteln. Das Gemüse in den Bräter geben und das Fleisch mit der Schwarte nach oben darauflegen. Im Ofen auf unterster Schiene weitere 30 Minuten garen. Dann Rindsuppe und 500 ml Wasser zugießen, die Hitze auf 180°C reduzieren und den Braten 45 Minuten weiter schmoren. Dabei ab und zu mit Bratensaft begießen. Der Braten ist fertig, wenn sich eine Fleischgabel leicht hineinstecken und herausziehen lässt. Den Bratensaft in einen Topf abgießen und etwas einkochen lassen.

2 Inzwischen für das Sauerkraut den Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und mit Rindsuppe ablöschen. Sauerkraut, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel zugeben, salzen und pfeffern. Das Kraut etwa 20 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.

3 Für die Semmelknödel die Zwiebel schälen und würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen und die Milch zugießen. Die Semmelwürfel in einer Schüssel mit dem Zwiebel-Milch-Mix übergießen, Eier und Petersilie zufügen und alles gut mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Danach Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten gar ziehen lassen.

4 Den Braten in Scheiben schneiden und mit Sauerkraut und Semmelknödeln auf vier Tellern anrichten. Den Bratensaft als Sauce dazu servieren.

Riesling-Apfel-Torte mit Zimt-Schlagobers-Häubchen



FÜR 1 SPRINGFORM MIT Ø 26 CM

Zubereitungszeit: 20 Minuten +
20 Minuten Kühlzeit +
1 Stunde Backzeit

FÜR DEN TEIG:

200 g Weizenmehl (Type 405)
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Butter, etwas mehr für die Form
100 g Zucker
1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG:

1–1,5 kg säuerliche Äpfel (Boskop oder Braeburn)
500 ml trockener Riesling
Saft von ½ Zitrone
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

FÜR DAS ZIMT-SCHLAGOBERS:

400 g Schlagobers
Zimtzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter in Flöckchen, Zucker und Ei hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

2 Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Stücke schneiden. In einem Topf 250 ml Riesling und Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Apfelstücke zugeben und im Wein etwas andünsten. Den restlichen Riesling (250 ml) mit Zucker und Puddingpulver in einer Schale verrühren. Unter die Äpfel mischen und die Apfelmasse unter Rühren kochen lassen, bis sie glasig wird. Vom Herd

nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Springform mit Butter einfetten. Zwei Drittel vom Teig in der Form zu einem Boden flach drücken, mit dem restlichen Teigdrittel rundum einen Rand hochziehen.

4 Die Apfelmasse einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf zweiter Schiene von unten 1 Stunde backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

5 Für das Häubchen Schlagobers steif schlagen und auf der Torte verstreichen. Danach mit Zimtzucker bestreuen, in 12 oder 16 Stücke schneiden und servieren.

Dazu passt ein gut gekühlter Riesling.



Wild & Wein

Nichts passt besser zu heimischem Wild als Wein aus Österreich. Aber welche Sorte zu welchem Gericht? Tipps und Inspirationen für ein harmonisches Zusammenspiel.

Die Palette der Weine aus Österreich ist bunt wie Herbstlaub. Sie bietet spannende und abwechslungsreiche Auswahlmöglichkeiten für passende Verbindungen mit Wild aus Wald und Wiese. Ob weiß, rot, rosé oder schäumend, leicht oder kräftig, jung oder gereift – die Vielfalt bereitet Freude und das Ausprobieren lohnt sich!

ÖSTERREICHISCHER WEIN ZUM WILD

Hirsch, Fasan, Hase und Co. sind wohl jene Fleischsorten, bei denen die Herkunft am stärksten herausgestrichen wird: aufgewachsen in der heimi-

schen Flur, vom ortsansässigen Jäger zur Strecke gebracht und schließlich im lokalen Wirtshaus oder zuhause zubereitet. Mit dem weiten Spektrum aus Österreichs Weinbaugebieten kann dem Herkunftsgedanken die Krone aufgesetzt werden. Im Idealfall denkt der Koch schon bei der Zubereitung der Speisen an die Weinbegleitung. Dabei ist es wichtig, welche Zutaten und Aromen das Gericht bestimmen. Dann lassen sich optimale Weinpartner finden, ob sie nun das Aromenspektrum des Gerichts mit zusätzlichen Noten erweitern und bereichern oder mit ähnlichen Aromen Vorhandenes betonen. Freude sollte die Zusammen-

stellung von Wild und Wein bereiten – sowohl Ihnen als auch Ihren Gästen.

KLASSISCH ROT

Filigranere Rotweine mit sehr feinkörnigem Tannin, wie ein gereifter Pinot Noir oder ein saftiger Sankt Laurent, sind klassisch edle Begleiter für rotes Wildfleisch pur. Auch ein Blaufränkisch macht sich gut, sei es in schlankfruchtiger Variante vom Eisenberg oder mineralisch durchsetzt vom Leithaberg. Saftig weichselfruchtige Zweigelt aus Carnuntum verschmelzen gut mit dunklen Saucen und mürbem Filet. Kommen würzige Aromen beim Kochen zum Fleisch, darf es ruhig ein

wenig kräftiger sein: ein körperreicher Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland oder dessen Verschnitt mit den klassischen Bordeaux-Rebsorten Merlot und Cabernet. Diese Weine harmonisieren auch gut mit fruchtparfümiertem Rotkraut oder glacierten Maroni.

PRÄFERENZ WEISSWEIN

Auch Weißwein kann gute Figur zum Wild machen. Allerdings sollte er etwas körperreicher sein. Vortrefflich eignen sich Burgundersorten, z. B. aus der

Steiermark wie Chardonnay (Morillon), Weißburgunder, Grauburgunder oder Neuburger vom Leithaberg im Burgenland. Zwei autochthone Spezialitäten aus der Thermenregion sind Rotgipfler und Zierfandler. Ihre angenehme Säure und das feine Bukett, gepaart mit kräftigem Körper, fügen sich harmonisch ein. Frucht und Schmelz dichter Rieslinge oder Grüner Veltliner der Wachau oder aus dem Kamp-, Krems- oder Traisental verleihen so manchem Wildgericht einen feinen, eleganten, fruchtigen Touch.

Wer als Begleiter nicht fehlen darf, ist ein kräftiger Grüner Veltliner Reserve aus dem Weinviertel. Vergnügen bereitet auch ein Wiener Gemischter Satz DAC, so er mit etwas Fülle und Reife aufwarten kann.

DARF'S WILDER ZUGEHEN?

Was Top-Sommeliers auf internationalem Parkett längst erkannt haben, können heimische Gaumen zur Wildzeit selbst entdecken: Die österreichische Natural-Wine-Szene liefert eigenständige, charaktervolle Weine, die sich als spannende Speisenbegleiter eignen. Die Philosophien sind dabei so unterschiedlich wie die Winzer selbst. Doch man ist sich meist einig, dass sich der individuelle Charakter der Herkunft ohne viel menschliches Zutun im Wein widerspiegeln soll. Auch wenn dieser Zugang manchen etwas wild vorkommt, bietet sich zu Wildgerichten die perfekte Gelegenheit, alternative Weinstile mit vibrierender Säure, lebendiger Frucht und eigenständiger Textur für sich zu entdecken.

PERLENDER BIS SÜSSER GENUSS

Noch ungewöhnlicher ist es wohl, z. B. ein Rehragout mit einem Schaumwein zu begleiten, doch Österreich hat Qualitätssekt erster Güte zu bieten. Die Kohlensäure im Sekt wirkt als Aromenverstärker und hebt den Genuss auf neue Höhen. Sekt Austria Reserve oder Große Reserve mit Lagerzeiten auf der Hefe von mehreren Jahren tragen reiche Fülle in sich, um nicht nur als Aperitif zu dienen, sondern durchaus auch zur Begleitung eines ganzen Menüs. Auch das andere Ende der Wein-Palette, eleganter Süßwein, eignet sich hervorragend dazu. Seine Süße gleicht Pikanz in Gerichten aus und vollendet diese mit balanciertem Frucht-Säure-Spiel.

www.oesterreichwein.at

Bild links: Crépinette von der Wildente mit Rotkraut und Krokette sowie Rotwein aus Österreich.



► *Kochideen* ◄

Wild auf Wild

Food-Bloggerin Verena Pelikan serviert uns herbstliche Wild-Variationen samt süßem Abschluss.

Fotos, Foodstyling & Rezepte: Verena Pelikan



**Fasanensuppe
mit Schöberl**

REZEPT: SEITE 25

Wildfondue
REZEPT: SEITE 25





**Hirschkrone mit Erbsenpüree
und Ofentomaten**

REZEPT: SEITE 26

Fasanensuppe mit Schöberl



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 170 Minuten

1 Fasan
3 EL Pflanzenöl, neutral
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Thymian, frisch
(alternativ: ½ TL getrockneter Thymian)
125 ml Weißwein, trocken
1 Pkg. Suppengemüse
Petersilie, frisch
Salz & Pfeffer

FÜR DIE SCHÖBERL:

4 Eier
100 g Mehl
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1 Für die Schöberl den Backofen auf 190°C vorheizen. Ein Backblech zur Hälfte mit Backpapier auslegen.
2 Die Eier mit der Prise Salz 5 Minuten mixen und anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Die Masse auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und gleichmäßig verstreichen. 10 Minuten backen. Die ausgekühlte Masse in Rauten schneiden.



3 Für die Suppe die Zwiebelstücke im Pflanzenöl anschwitzen. Die Knoblauchstücke hinzugeben.
4 Den Fasan kurz von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wasser aufgießen, sodass der Fasan vollständig bedeckt ist. Thymian hinzugeben und für ca. 2 Stunden köcheln lassen.
5 Das Suppengemüse putzen und nach der Hälfte der Kochzeit in die Suppe geben. Fasan und Gemüse aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Haarsieb gießen (damit Zwiebel- und Knoblauchstücke aufgefangen werden; sie können aber auch in der Suppe bleiben). Den Sud mit dem Weißwein aufgießen.
6 Das Fasanenfleisch ablösen, in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Schöberln wieder in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Wildfondue



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 60 Minuten

800 g Filet (Wildschwein, Reh, Rotwild)
1 Paprika (rot oder orange)
100 g Champignons
50 g Oliven, schwarz
50 g Oliven, grün
100 g Maiskölbchen
1 Rispe Cocktailtomaten
250 g Erdäpfel, klein

SUPPE FÜR DEN FONDUETOPF:

800 ml Wildfond
2 Karotten
1 Pastinake
½ Stange Lauch
Petersilie, gehackt

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE:

250 g Sauerrahm
100 g Joghurt
½ Bund Dille
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Für das Fondue dem Fleisch mit einem scharfen Messer Sehnen und Häutchen entfernen und es in kleine, mundgerechte Happen schneiden.
2 Die Erdäpfel gar kochen. Die Champignons vierteln. Den Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zutaten in kleine Schüsseln geben.
3 Für die Kräutersauce die Kräuter fein hacken und mit dem Sauerrahm und dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Zur Fertigstellung 200 ml Wildfond in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse in kleine Stücke/Streifen und den Lauch in Ringe schneiden und im Wildfond weich kochen.
5 Den Wildfond mit dem Suppengemüse und dem weiteren Wildfond in



den Fonduetopf geben und aufkochen lassen. Die frische, gehackte Petersilie hinzugeben.

Hirschkrone mit Erbsenpüree und Ofentomaten



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Minuten

1,2 kg Hirschkrone
Wildgewürz
Öl zum Anbraten
250 ml Wildfond
1 TL Speisestärke
5 Wacholderbeeren
½ TL Pfefferkörner, schwarz
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz & Pfeffer

FÜR DAS ERBSENPUREE:

500 g TK-Erbsen
250 ml Milch
1 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

Cherrytomaten
Olivenöl zum Bepinseln

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hirschkrone mit Wildgewürz würzen und ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hirschkrone darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 15 Minuten auf ein Backblech in den Backofen geben.
- 4 Den Bratensatz mit Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner sowie das Lorbeerblatt in ein Teesieb geben und hinzugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit 1–2 EL kaltem Wasser



- verrühren und unter ständigem Rühren in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen, bis sie sämig wird. Das Teesieb mit den Gewürzen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Für das Erbsenpüree die Erbsen in einem Topf mit Wasser kurz erhitzen. Anschließend abseihen.
- 6 Zu den Erbsen die Milch und die Butter geben und kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 7 Für die Ofentomaten ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Tomaten samt Stiel waschen, trocken tupfen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die Tomaten mit etwas Öl bestreichen und bei 200 °C Umluft im Backofen 10–15 Minuten garen.
- 8 Zum Servieren das Erbsenpüree und die Ofentomaten auf den Tellern verteilen.
- 9 Die Hirschkrone mit einem scharfen Messer aufschneiden und auf jeden Teller ein Stück geben.

Tipp: Die Sauce kann mit dunkler Schokolade, Preiselbeeren und Balsamicoessig abgeschmeckt werden.

Nusskuchen mit Birnen



ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 60 Minuten

250 g Butter, zimmerwarm
160 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Walnüsse, gerieben
1 kg Birnen
40 ml Zitronensaft

100 g Marillenmarmelade
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1 Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die geschälten Birnen mit Zitronensaft beträufeln und in eine Schüssel legen.
- 3 Die Butter mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben.
- 4 Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Walnüsse unterheben.

- 5 Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen.
- 6 Die Birnenhälften in Fächer schneiden und diese nebeneinander auf den Teig legen. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe durchführen.
- 7 Die Marillenmarmelade erhitzen und die noch warmen Birnen damit bestreichen.
- 8 Den Nusskuchen mit Birnen vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem Staubzucker bestreuen.



**Nusskuchen
mit Birnen**

REZEPT: SEITE 26

NEU

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

BEWÄHRTE QUALITÄT IN NEUER VIELFALT!



GENIESSEN SIE ECHT
ITALIENISCHEN
GESCHMACK IN PADS!



NEUES
DESIGN
INTENSO

NEUE
SORTE

NEUES
DESIGN
LEGGERO

www.lavazza.at

Tiroler Leber

Bei Innereien verziehen manche von uns die Nase – besonders, wenn sie sie noch nie gekostet haben. Dieser Klassiker der Tiroler Küche ist wie geschaffen, um geschmackliche Vorurteile zu überwinden.

Rezept: Evi Wechsler, Nah&Frisch Kauffrau in 8900 Selzthal, Stmk.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Schweins- oder Kalbsleber
 1 Zwiebel
 2 Äpfel
 8 Scheiben Bauchspeck
 125 ml Weißwein
 100 ml Suppe
 2 EL Öl
 2 EL Butter
 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Wenn nötig, die Leber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwei Pfannen bereitstellen. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden.
 2 In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. In der anderen Pfanne das Öl erhitzen und den Speck darin glasig anbraten. Die Leber wenige Minuten mitanbraten. Dann rasch herausnehmen und auf die Zwiebeln legen, die nun vom Feuer kommen.

3 Den Bratensatz mit Wein und wenig Suppe ablöschen, dann aufkochen und etwas einreduzieren. Die Leber samt Speck und Zwiebeln wieder zugeben und alles mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
 4 Die Äpfel in feine Ringe schneiden. In der leeren Pfanne nun die Apfelfringe anbraten und die Leber damit garnieren. Sofort anrichten und servieren.
Dazu passt Kartoffelpüree.



BRATHUHN

MIT ZITRONENBOMBE UND OFENGEMÜSE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Huhn (ca. 1,5 kg)
- 1 Bio-Zitrone, groß
- 1 Zwiebel, ungeschält
- 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie)
- 1 Lauch
- 4 Knoblauchzehen, ungeschält
- 200 ml Hühnersuppe
- 1 Pkg. KOTÁNYI Brathuhn Gewürzsatz Olivenöl

FÜR DAS OFENGEMÜSE

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Melanzani
- 1 Handvoll Cherrytomaten
- 1 EL KOTÁNYI Grillgewürzsatz

ZUBEREITUNG

⌚ 60–70 Min. ♪♪♪

Hühnerhaut einschneiden, mit Gewürzmischung einreiben und mit Öl beträufeln, gekochte Zitrone einstecken und in das Huhn geben, Huhn mit Küchengarn binden. Das Huhn in einer Form mit dem geschnittenen Wurzelgemüse, dem Knoblauch und den Zwiebeln sowie der Suppe bei 220 °C für 1 Stunde garen.

Nun das Ofengemüse schneiden, mit Grillgewürz und Olivenöl würzen und auf ein eigenes Backblech zum Huhn stellen. Nachdem das Huhn fertig ist, Backrohr einfach ausschalten und Gemüse warmhalten.

Bratenrückstand durch ein Sieb leeren und warmhalten.

Huhn zerlegen und gemeinsam mit dem Ofengemüse und dem Saft anrichten.

WEITERE REZEPTIDEEN
auf kotanyi.com



*Spice up
my life*



Lieblingsrezepte unserer Leserinnen

Herzlichen Dank an alle, die uns ihre
Herbst-Rezepte geschickt haben!



Apfelschalensaft

Das ganze Jahr über mache ich gerne Apfelschalensaft. Er ist äußerst preiswert, erfrischend und zudem auch noch nachhaltig. Wenn man Apfelstrudel, Kompott oder Mus zubereitet, bleiben die eigentlich wertvollen Apfelschalen über.

ZUTATEN

4–5 Äpfel
½ Liter Wasser
1 Bio-Zitrone
frische Kräuter (Zitronenverbene, Minze, Melisse) oder Kräuterteebeutel
½ kg Zucker



ZUBEREITUNG

1 Die Schalen von 4–5 Äpfeln mitsamt dem Kerngehäuse in ca. ½ Liter kaltem Wasser ansetzen.
2 1 Bio-Zitrone auspressen, die Schale klein schneiden und dazugeben. Dann kann man noch nach Belieben und Verfügbarkeit einige Stängel Zitronenverbene, Minze, Melisse etc. beifügen.

3 Für 2 Tage in den Kühlschrank stellen, dann abseihen und mit ca. ½ kg Zucker erhitzen.

4 In saubere Flaschen gefüllt, kühl und dunkel aufbewahrt ist der Saft 1 Jahr haltbar.

5 Für einen köstlichen Aperitif gibt man einen Schuss Saft in ein Glas Sekt. Ein Schuss Saft und ein Schuss Weißwein mit Mineralwasser aufgegossen, ergibt einen erfrischenden Spritzer.
6 Für eine alkoholfreie Variante mischt man den Saft mit Mineralwasser und einer Scheibe Zitrone.

Noch ein Tipp: Wenn man keine Kräuter für den Ansatz zur Verfügung hat, kann man diese durch ein paar Teesäckchen nach Geschmack ersetzen.

Gertrude B.,
3812 Gr. Siegharts, NÖ

Apfel-Kürbis-Suppe

ZUTATEN 4 PERSONEN

2 Äpfel
1 Hokkaidokürbis
200 ml Schlagobers
1 Zwiebel
etwas Butter
300 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Kürbis in Würfel schneiden, Äpfel schälen und würfeln.
2 Zwiebel schälen und fein schneiden, in Butter anschwitzen. Apfel- und Kürbisstücke zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten weich kochen.
3 Suppe pürieren, Obers dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Servieren Sie diese fruchtig-herbstliche Suppe mit Croûtons, Kürbiskernen, ein paar Tropfen Kürbiskernöl oder einer Spur Schlagobers. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Christi N.,
4655 Vorchdorf, OÖ



SCHREIBT'S UNS!

Nah&Frisch Einkaufsgutscheine gehen an: Gertrude B., Ing. Karl B., Sylvia D., Maria H., Familie K., Maria K., Christi N., Gerti P., Maria u. Adolf P., Ilona R., Gerlinde S., Marie S.



Zitronencreme

Anbei ein Rezept einer einfachen, aber raffinierten Nachspeise:

ZUTATEN

1 Pkg. Magertopfen
Saft von 2 Zitronen
2 EL Staubzucker
Abrieb einer halben, unbehandelten Zitrone

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten schaumig schlagen, in gekühlte Gläser füllen. Zwei Stunden kühl stellen.
2 Nach Belieben mit Beeren verzieren.

Maria H.,
2230 Gänserndorf, NÖ

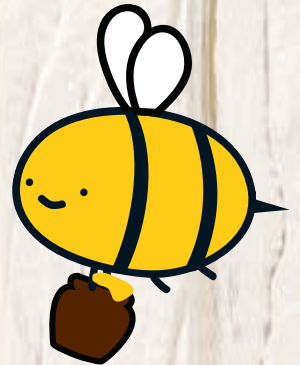




HAFERVOLL

MEIN HAFERRIEGEL

BIO - ZERTIFIZIERT



MIT HONIG



OHNE ZUSATZSTOFFE



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



WWW.HAFERVOLL.DE



Die Kohlsprosse

Das hierzulande oftmals unterschätzte Gemüse bringt frisches Grün auf den Teller – und den Körper gesund durch Herbst und Winter.

Im französischen Namen der Sprossen, „choux de Bruxelles“, lässt sich ihr Herkunftsort erahnen: In der belgischen Hauptstadt Brüssel begannen Bauern Ende des 16. Jahrhunderts mit dem Anbau der Pflanze.

Während andere Kohlsorten nur einen einzigen Kopf bilden, wachsen ihre Röschen spiralförmig um einen festen Stängel herum. Genau genommen handelt es sich also bei den Kohlsprossen um knackige Knospen.

DIE KOHLSPROSSE

Namen: Sprossenkohl, Rosenkohl, Brüsselsprossen
Erntezeit: je nach Sorte von September bis Februar
Lagerung: : Im Gemüsefach halten sie sich einige Tage, wenn man sie in ein feuchtes Tuch einschlägt. Dafür sollten die Sprossen noch fest geschlossen sein.
Gesundheit: Reich an Vitamin C und Kalium, man sagt ihr eine positive Wirkung gegen Schnupfen nach.



B6

Der Wunderwuzzi unter den Vitaminen stärkt Immunsystem und Nerven und ist reichlich in Kohlsprossen vorhanden.

HERBSTLICHE KOHLSPROSSEN-PASTA

250 g Kohlsprossen in Salzwasser 8–10 min kochen, herausnehmen und im selben Wasser 320 g Spaghetti kochen. Inzwischen zwei geschälte Knoblauchzehen in einer Pfanne anschwitzen. Kohlsprossen ein wenig pürieren und hinzufügen, Schale einer Zitrone reiben und gemeinsam mit der Pasta in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und fertig!

Kurios

Der Grund, warum vielen der Geschmack der Kohlsprossen nicht zusagt, ist TAS2R38. Für Menschen mit diesem Gen schmeckt das Gemüse sehr bitter.

MEI TIPP

„Am besten schmecken mir Kohlsprossen aus dem Ofen. Dafür die Kohlsprossen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, ein Schuss Balsamico und ein wenig Honig gleichen den leicht bitteren Geschmack gut aus.“
 Hilde B., Kundin von N&F Höftberger, 4650 Edt/Lambach, OÖ

„Nie Kohlsprossen neben Äpfeln und Tomaten aufbewahren. Diese sondern einen Stoff ab, der die Reifung der Kohlsprossen beschleunigt.“

Werner H., Kunde von N&F Höllermann, 2404 Petronell, NÖ

„Wenn Sie süßere Kohlsprossen möchten, nehmen Sie die kleineren. Für ein kräftigeres Aroma eignen sich größere Kohlsprossen.“

Anna F., Kundin von N&F Pekarek, 2292 Engelhartstetten, NÖ

36 Kalorien

stecken in 100 g Kohlsprossen – ein kalorienarmer Genuss.

3.240

Fußballfelder groß ist die Anbaufläche in England – die größte in Europa.



1. ISABELLA-TRAUBE
(UHUDLER)



2. BLAUER WILDBACHER
(SCHILCHER)



3. ZIERFANDLER



4. ROTER VELTLINER

Es wird a Wein sein ...

Österreich ist international bekannt für seine Rebsorten. Neben Chardonnay und Zweigelt birgt der heimische Weinbau aber auch weniger bekannte Schätze.

Text: Luisa Anger

1. ISABELLA-TRAUBE

Der Name der ursprünglich aus den USA stammenden Traube geht auf Isabella Gibs zurück, die einem Rebzüchter auf Long Island jene Rebpflanze brachte, aus denen er diese sehr resistente Sorte züchtete. Im 19. Jahrhundert fand sie ihren Weg nach Europa und überstand hier die großflächige Zerstörung der Weinkulturen Ende des Jahrhunderts u. a. durch die Reblaus, weil sie gegen diese resistent war. Im Burgenland verwendet man die Isabella-Traube für die Herstellung der Weinspezialität „Uhudler“. Geschmacklich unterscheidet sie sich deutlich von europäischen Rebsorten und erinnert mit ihrem intensiven Waldbeergeschmack und dem sogenannten „Fox-Ton“ an Erdbeeren und Waldbeeren.

Der sommerlich frische Geschmack der Isabella-Trauben lässt sich am besten als Kompott für die kältere Jahreszeit konservieren. Dafür 300 g Isabella-Trauben entkernen, 125 ml Uhudler in einen Topf geben und mit Honig und Thymian aufkochen, die Trauben hinzufügen, nochmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und in saubere Gläser füllen. Im Winter schützen die Trauben auch gut vor Erkältungen und Viruserkrankungen.

2. BLAUER WILDBACHER

Die mit der Sorte Blaufränkisch verwandte Rebsorte verdankt ihren Namen der Gemeinde Wildbach in der Steiermark. Erkennbar meist an den keilförmigen Blättern und den blauschwarzen, rundlichen, kleinen Trauben, wird die Sorte – aufgrund des idealen Bodens – heute hauptsächlich in der Weststeiermark angebaut. Der daraus gewonnene Roséwein Schilcher verdankt seinen Namen dem schillernden Farbspiel zwischen Hellrosa und hellen Rottönen (mhd. schiler, schilher = schillern). Sein Geschmack kann als lebendig, fruchtig und feinsäuerlich beschrieben werden.

Eine besondere Spezialität ist die Schilcherrahmsuppe. Dazu 40 g Butter erhitzen und darin 40 g Mehl anschwitzen. Mit 750 ml Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen, ½ l Schlagobers mit einem Schneebesen in die Suppe luftig einrühren. Anschließend 150 ml Schilcher hinzurühren. Mit einer Prise Zimt, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf kleiner Flamme etwas nachziehen lassen. Nach Zugabe vom Schilcher sollte die Suppe nicht mehr aufkochen, da sie sauer werden könnte.

3. ZIERFANDLER

Der Zierfandler gilt neben dem Rotgipfler als eine der wichtigsten Sorten der berühmten Gumpoldskirchner Weine. Häufig werden sie als „Spätrot-Rotgipfler“ ausgebaut und als Cuvée verschnitten oder bereits als Mischsatz angebaut. Der daraus gewonnene Weißwein ist sehr säurebetont und birgt Aromen von Stachelbeeren, Ananas und Zitrusfrüchten.

Für die Zierfandler-Tarte 120 g Butter erweichen, mit 250 g Staubzucker cremig rühren, 250 g Kochschokolade über Dampf erweichen, zur Buttermasse dazugeben und auf Eiswasser cremig schlagen. 5 Eier (Klar und Dotter) sowie einen Schuss Zierfandler dazugeben, die Masse ca. eine halbe Stunde cremig rühren. Den Teig in eine Tortenform füllen, 10 min im vorgeheizten Backrohr zunächst bei 200 °C und danach weitere 10 min bei 180 °C fertig backen. Anschließend überkühlen lassen und erst dann anschneiden.

4. ROTER VELTLINER

Der Rote Veltliner, der übrigens nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist, wird heute vorwiegend in Niederösterreich angebaut. Geringe Säure und manchmal etwas Restzucker machen ihn zum Wein für Liebhaber. Für ein Sorbet 500 ml Roten Veltliner mit 3 EL Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 750 ml weißen Traubensaft mit dem Wein und ein wenig Zitronensaft verrühren. 2 Eiweiß mit einem Päckchen Vanillezucker zu Schnee schlagen, unter die Flüssigkeit heben, alles in eine Schüssel füllen und in den Tiefkühler stellen. Immer wieder mit dem Schneebesen durchschlagen, damit sich keine Eiskristalle bilden. In vorgekühlte Champagnergläser halbierte Trauben einfüllen, mit etwas Rotem Veltliner auffüllen, die Sorbetmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und das Sorbet daraufsetzen.

MEI WEIN

„Ich beziehe meinen Wein vom Johann Rockenbauer, unserem Winzer im Ort. Seine Spezialität ist der Weinviertler Grüne Veltliner mit seiner fruchtigen Note und dem typischen ‚Pfeffer!‘.“

Daniela Effler, Kauffrau in 2081 Niederfladnitz, NÖ





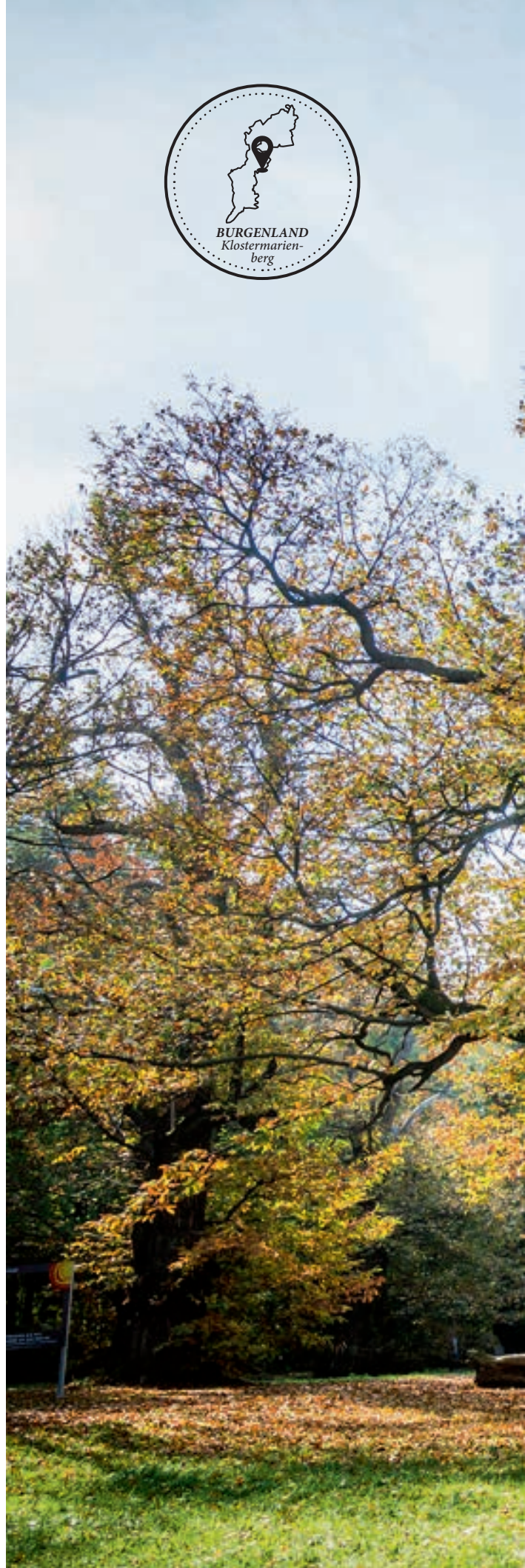
Die Kraft der Kastanie

Der Verein D’Kaestnklauba fördert Maroni als gesundes Genussmittel – und engagiert sich für einen „magischen“ Kastanienhain.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler



Ich habe mit vielen älteren Menschen aus der Region gesprochen, um etwas über die traditionelle Zubereitung von Kaestn in Erfahrung zu bringen“, erzählt Herta Pichler, Obfrau des Vereins D’Kaestnklauba, während sie uns in ihrer Küche Kipferl mit Maronifüllung und selbst gebackenes Kastanienbrot serviert. Die Kaestn, so die im Mittelburgenland gängige Bezeichnung für Edelkastanien, verleihen dem Brot einen angenehm süßlichen Geschmack. „Kaestn wurden früher geröstet, gebraten oder statt Nüssen für Weihnachtsbäckerei verwendet“, sagt Herta. Pikante Speisen aus der heimischen Baumfrucht seien anno dazumal nicht üblich gewesen. Ihr Ehemann Stefan Pichler, ebenfalls Vereinsmitglied, nickt zustimmend: „Die Haltbarkeit war früher ein Problem. Nüsse kann man ein Jahr lang liegen lassen, Kastanien verderben oft schon nach einer Woche. Auch in Supermärkten werden Kastanien meistens falsch gelagert. Sie gehören nicht in die Obst-Abteilung, sondern ins Kühlregal.“ Eines der Ziele des Vereins sei es, Maroni als Ganzjahresprodukt zu etablieren. „Sie sind fettarm und haben wertvolle Proteine und Kohlenhydrate, sie sind also sehr gesund. Wir bieten Edelkastanien auch außerhalb der Saison als gefrorenes Lebensmittel an. Man kann sehr viele verschiedene Gerichte aus ihnen zubereiten.“ »







Links: 2011 brach in einem Gewittersturm einer der dicksten Maroni-bäume des Burgenlandes auseinander. Seinen ausgehöhlten Stamm kann man nach wie vor betreten, um seine Kraft zu fühlen.



Die Edelkastanienbäume ragen bis zu 25 Meter in den Himmel und können bis zu 10 Meter dick werden.

Beim Kastanienklaub sollte man wegen der stacheligen Hüllen feste Handschuhe tragen.

Das Strahlenfeld unter den Bäumen soll dem von Pyramiden oder von Heilstollen ähneln und eine vergleichbar beruhigende Wirkung haben.

Die Vereinsobfrau sammelt seit längerer Zeit Maroni-Rezepte für ein Kochbuch, das sie demnächst veröffentlichen wird. Außerdem engagieren sich die Vereinsmitglieder gemeinsam mit Bewohnern der umliegenden Dörfer, um einen ganz besonderen Kastanienhain zu pflegen und zu erhalten. „In Liebling wachsen uralte Kastanienbäume in einem Hain. Wir haben geholfen, diesen Platz wieder öffentlich zugänglich zu machen.“ Gemeinsam mit Herta und Stefan brechen wir auf, um den mächtigen Edelkastanienbäumen einen Besuch abzustatten.

URALTE KASTANIENBÄUME ALS KRAFTPLATZ

Ein paar Kilometer von Klostermarienberg entfernt liegt der ausgewiesene Kraftplatz, in dem bis zu 25 Meter hohe Edelkastanienbäume inmitten eines Laubwaldes in den Himmel ragen. Gepflanzt wurden die uralten Riesen zu Zeiten Maria Theresias.





Der Kastanienhain in Liebing gilt als einer der stärksten Kraftplätze Europas. Bereits zwanzig Minuten Aufenthalt reichen angeblich, um neue Kraft zu tanken.

Der Umfang der rund ein Dutzend hölzernen Hünen ist mit bis zu zehn Metern beeindruckend. Die zwei dicksten Maronibäume des Burgenlandes (9 bis 10 Meter Umfang) standen noch vor wenigen Jahren hier. 2011 zerstörte ein Gewittersturm einen der beiden, der trotz seiner gewaltigen Ausmaße auseinanderbrach. In seinen ausgehöhlten Stamm, dem Herz des Baumes, kann man nach wie vor hineingehen, um seine Kraft zu fühlen. Hier treffen wir den früheren Amtsleiter der Gemeinde, Helmut Müller. Er kennt diesen Platz schon lange. „Ich bin sehr feinfühlig und spüre die Energien sehr stark“, erzählt er, während er mit uns durch den Hain flaniert. „Für die meisten Leute ist es ein positiver Platz. Sie erzählen, dass sie nach einem Aufenthalt auf dem Kraftplatz besser schlafen können.“ 2017 wurde der Kastanienhain als burgenländischer Beitrag für die ORF-Sendung „9 Plätze – 9 Schätze“ auserkoren. Trotzdem sei der Platz nach wie vor ein Insidertipp, so Helmut.

WOHLBEFINDEN WIE IM HEILSTOLLEN

Der ungarische Geophysiker Stephan Istvan Petőfalvi begab sich vor einigen Jahren auf eine Forschungsreise quer durch Europa, um besondere Energieplätze aufzuspüren. Dabei untersuchte er auch den Kastanienhain in Liebing. Er wollte wissen, ob die Kraft von den Bäumen ausgeht oder ob umgekehrt der Platz den Bäumen diese ungeheure Lebensenergie verleiht. Der Wissenschaftler stellte fest, dass der Bereich, auf dem die Edelkastanien stehen, völlig frei von störenden geologischen und elektromagnetischen Einflüssen ist. Seither wird er als einer der stärksten Kraftplätze Europas ausgewiesen. Das Strahlenfeld unter den Bäumen soll dem von Pyramiden oder eines Heilstollens annähernd gleich sein und auch ähnliche positive und beruhigende Auswirkungen auf das Wohlbefinden der Menschen haben. Bereits zwanzig »



STECKBRIEF: DIE EDELKASTANIE

Lateinisch: *Castanea sativa*

Erntezeit: hauptsächlich September bis Oktober

Sammeln: Kastanien pflückt man nicht vom Baum, sondern sammelt sie vom Boden auf. Zuhause legt man die Maroni am besten in lauwarmes Wasser. Die guten sinken zu Boden, die schlechten schwimmen nach oben und sollten aussortiert werden. Beim Maroni-Kauf gilt: Je schwerer die Früchte, desto besser die Qualität!

Lagerung: Frische Kastanien verderben rasch. Für längere Haltbarkeit Maroni einschneiden, kurz blanchieren, schälen und danach tiefkühlen.

Zubereitung: Maroni nach dem Bad im lauwarmen Wasser mit einem Stanley-Messer mit abbrechbarer Klinge (nur ca. 1,5 mm lang) einschneiden. Der Schnitt geht über alle Seiten bis auf die Liegefläche und sollte gerade so tief sein, dass die äußere Schale geschnitten und die dünne Haut darunter angeritzt wird. Danach kann man sie braten – z. B. im Maronibräter, in einer alten Pfanne, direkt am Herd oder im Backrohr. Anschließend gleich in ein feuchtes Tuch schlagen und heiß auslösen. (Mehr Infos: dkaestnklauba.at)



Das Ehepaar Pichler setzt sich seit 2006 für den Erhalt und die Förderung der Edelkastanie ein. Den Verein D'Kaestnklauba haben sie gemeinsam mit anderen Bürgern aus ihrem Heimatdorf Klostermarienberg und zwei Nachbarorten gegründet.

Die Maroni werden zu Nudeln, Chutneys, Schokolade und sogar zu Bier und Likör weiterverarbeitet.

Minuten Aufenthalt reichen angeblich, um neue Kraft zu tanken. Die Gemeinde Mannersdorf a. d. Rabnitz, die den Grund gepachtet hat, stattete fünf positive Energiepunkte mit Schildern und Sitzplätzen aus, damit Besucher wissen, wo sie ihre Batterien wieder aufladen können. Eine junge Frau, die in der Lichtung auf einer Bank sitzt, zeigt sich beeindruckt. „Für mich ist es hier extrem beruhigend. Ich spüre eine Kraft, die mein Herz öffnet“, schwärmt sie.

GÜNSTIGES BURGENLÄNDISCHES KLIMA

Das Klima im Mittelburgenland ist für Edelkastanienbäume günstig. „Kaestn brauchen viel Wärme, Feuchtigkeit und sauren Boden“, sagt Stefan. In ihrem Garten vor dem Haus ziehen und pflegen er und seine Frau verschiedene Bäume, zum Teil uralte Sorten. „Die ursprünglichen Sorten aus der Umgebung wurden nie untersucht und haben keine spezielle Bezeichnung. Wir merken aber Unterschiede beim Schälen oder der Haltbarkeit“, sagt Herta. Die Menge an geernteten Kastanien auf dem Pichler-Hof ist gering, die meisten Früchte werden angekauft.

DREI BIS VIER TONNEN MARONI PRO JAHR

Das Ehepaar hat den Verein 2006 gemeinsam mit anderen Bürgern aus ihrem Heimatdorf Klostermarienberg sowie den Nachbarorten Rattersdorf und Liebing gegründet. Von



■ Nah is guat ■

Oktober bis November sind die beiden im Dauereinsatz, denn in diesen Monaten hat die Laubbaumfrucht Saison. Der Verein kauft Kastanien von Leuten aus der Umgebung und verarbeitet sie am Pichler-Hof, laut Stefan rund drei bis vier Tonnen pro Jahr. Im Herbst wird hier gewaschen, aufgeschnitten, geschält, sortiert, getrocknet und gemahlen. Die meisten Arbeitsschritte erfolgen maschinell, allerdings müssen die Innenschalen manuell entfernt werden, die die Schälmaschine nicht geschafft hat. Und auch die für die Mehlzubereitung getrockneten und geschälten Kastanien müssen händisch kontrolliert und die verdorbenen aussortiert werden. Ein Teil der Früchte wird zu Kastanienpüree und geschälten Kastanien verarbeitet und tiefgefroren. Sie werden an Endverbraucher oder die Gastronomie verkauft oder von Produzenten zu Nudeln, Chutneys, Schokolade, Bier oder Likör verarbeitet. „Am Anfang hatten wir keinerlei Erfahrung mit Kastanienverarbeitung, wir setzten einige Ernten in den Sand“, erinnert sich Stefan. „Es gab niemanden, den wir fragen konnten, bis heute sind wir die einzigen Verarbeiter in Österreich.“

PUBLIKUMSMAGNET KASTANIENFEST

Seit 1994 findet das Klostermarienberg Kastanienfest jährlich am 26. Oktober im Klostergelände von Klostermarienberg und im Kastanienhain in Liebing statt. Neben Livemusik und Informationen rund um die Edelkastanien werden vielerlei aus Kastanien hergestellte Schmankerln angeboten, etwa Bier, Brot, Likör, Suppe, Palatschinken, Knödel, Nudeln, Mehlspeisen und Wurst. „Rund 70 Einwohner arbeiten für das Fest, sie backen, kochen oder schenken aus“, sagt Stefan. Die Pichlers waren damals Ideengeber für das Fest und liefern bis heute die Kaestn für die Veranstaltung, zu der mittlerweile Tausende Besucher kommen. So schließt sich der Kreis.

www.dkaestnklauba.at

Foto Kastanienprodukte: Verein D'Kaestnklauba



Die Edelkastanien werden gewaschen, aufgeschnitten, geschält, sortiert, getrocknet und anschließend gemahlen.

Die meisten Arbeitsschritte erfolgen maschinell, einige wenige händisch. So müssen etwa die Innenschalen manuell entfernt werden, die die Schälmaschine nicht geschafft hat.



Der hats



Kastanienmehl und andere Maroni-Produkte

gibts u. a. im Nah&Frisch Kaufhaus Hannersdorf in 7473 Hannersdorf 166, Bgld.



Das „grüne Feuer“ vom Habachtal

Im Oberpinzgauer Habachtal befindet sich die bedeutendste Smaragdfundstelle Europas. Ein Themenweg führt zum Gasthaus Alpenrose, wo man sich auf die Suche nach dem „grünen Feuer“ machen kann.

Text & Fotos: Martin Huber





Herbert Hofer, Ranger im Nationalpark Hohe Tauern, kennt das Habachtal wie seine Westentasche. Auf diesem „Baumigel“ vertreiben sich normalerweise Kinder die Wartezeit auf den Bus.

Bereits Kaiser Nero soll einen Smaragd aus dem Habachtal besessen haben – zu einem Monokel geschliffen, um besser und grün zu sehen.

Griß di! Host a richtig schens Wetta mitbrocht!“ In der Tat: Die Morgensonne strahlt vom wolkenlosen Himmel und lässt die Berglandschaft in zauberhaften Herbstfarben leuchten. Der Mann, der mich bei unserem Treffpunkt am Eingang des Habachtals so freundlich empfängt, heißt Herbert Hofer und ist Ranger im Nationalpark Hohe Tauern. Mit dem Habachtal ist der gebürtige Bramberger seit Langem eng verbunden, hat er doch sechs Sommer seiner Kindheit auf der Moa-Alm in der Nähe des Talschlusses verbracht. Heute erkunden wir gemeinsam den Smaragdweg und machen uns danach auf die Suche nach den faszinierenden grünen Edelsteinen. Ein ambitionierter Plan.

NATURWUNDER ENTLANG DES RAUSCHENDEN HABACHS

Während wir uns langsam auf den Weg machen, schwärmt Herbert von der vielfältigen Tierwelt des Tals, erzählt von Steinadlern, der Hirschbrunft im Herbst, den gellenden Pfiffen der Murmeltiere, von Dachsen und Füchsen im Unterholz. Wenig später erreichen wir einen mystisch anmutenden Platz mitten im Wald mit vielen Holzrinnen und -becken, durch die glasklares Tauernwasser fließt. „Er heißt ‚Die Kraft der Kugel‘ und ist bei Familien sehr beliebt,

Kinder haben hier ihre Gaudi und tauchen im wahrsten Sinne des Wortes in die Welt des Wassers ein“, erklärt Herbert. Wir genießen das sprudelnde Schauspiel, dann wandern wir weiter taleinwärts und kommen zu einer Aussichtsplattform, die sich „Der Blick in die Klamm“ nennt. Hier genießen wir eine atemberaubende Sicht auf den wilden Habach, der sich zwischen schroffen Felsen seinen Weg bahnt. Der Wildbach überwindet auf seinem Weg vom Habachkees bis zur Mündung in die Salzach rund 1.200 Höhenmeter und beherbergt große Bestände von Bachforellen, deren Vorkommen österreichweit in den letzten Jahren stark zurückgegangen ist.

SPRUDELNDE QUELLEN UND EINE GEHEIMNISVOLLE SAGE

Wir überqueren den Habach und kommen zu einer der beeindruckendsten Stationen auf dem Smaragdweg. Beim sogenannten Kramer-Bühel sprudelt Wasser an vielen verschiedenen Stellen aus dem Waldboden. Völlig zu Recht heißt dieser Platz „Quellen-Reich“. Nach einer kurzen Rast und einigen erfrischenden Schlucken Quellwasser führt uns unser Weg weiter zu einem Felsblock, der sich „Mitten im Wildbach“ nennt und sich auch genau dort befindet. Hier spüren wir die ungebändigte »



Bevor wir losgehen, erklärt Herbert im Informationshäuschen den Verlauf unserer Wanderung. Er deutet auf das Salzachtal, von dem das Habachtal abzweigt.

Mitte links: Frisches, glasklares Wasser ist der allgegenwärtige Begleiter auf dem Smaragdweg. Es rauscht sowohl im Habachtal als auch in vielen kleinen Seitengewässern, die den Bach speisen.

Rechts: Am sogenannten Kramer-Bühel reiht sich eine Quelle an die nächste. Das erfrischende Wasser hat eine lange Reise durch das Innere der Berge hinter sich, ehe es gekühlt, gereinigt und mit Mineralstoffen angereichert aus dem Waldboden sprudelt.



Smaragde im Habachtal

- *Der Legende nach soll bereits der römische Kaiser Nero einen Smaragd aus dem Habachtal besessen haben – zu einem Monokel geschliffen, um besser und grün zu sehen.*
- *Erste Aufzeichnungen zu einem Smaragdorkommen im Habachtal gehen auf das Jahr 1797 zurück.*
- *1860 kaufte Samuel Goldschmidt, Juwelier aus Wien, das Vorkommen und begann Stollen zu bauen.*
- *1903 berichtete ein englisches Unternehmen von einer Ausbeute von „32.000 Karat unklare Smaragde und 7.000 Karat bessere“.*
- *Der geregelte Smaragdbergbau endete 1939.*
- *2004 pachteten die Bramberger Alois und Andreas Steiner die Rechte am Smaragdabbau.*
- *Habachtaler Smaragde zeichnen sich durch ihre ausgeprägte Grünfärbung aus.*
- *Der Wert eines Smaragdes schwankt enorm – von 50 bis zu mehreren Tausend Euro pro Karat.*
- *Der Smaragdpreis wird durch die Intensität der Farbe, das Einschlussbild und die Qualität des Schliffes beeinflusst.*





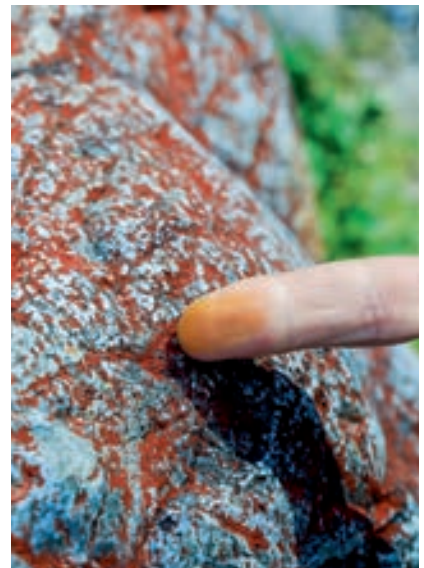
Bohrungen in einem Holzstamm sind auf dem „Schauplatz Geologie“ so angelegt, dass sie exakt zu Vorkommen von Gesteinsarten auf den Bergen weisen. Eine von ihnen eröffnet den Blick zum ehemaligen Smaragdbergwerk.

Mitte links: „Mitten im Wildbach“ heißt eine beeindruckende Wegstation, die die ungebändigte Kraft des Habachs spürbar macht.

Mitte rechts: Veilchen-Steinalgen sorgen an manchen Stellen des Bachufers für rot gefärbte Steine – die Finger färben sie orange.

Unten: Herbert am Fuße der Leckbachrinne – hier machen wir uns in den Resten einer Mure auf die Suche nach Smaragden.

Kraft des tosenden Wassers hautnah. Herbert betritt die Aussichtsplattform auf einem spitzen, hohen Stein und lässt seinen Blick über den atemberaubenden Gebirgsbach schweifen. Nun haben wir bereits einen großen Teil der Steigung geschafft und verlassen den bewaldeten Teil des Weges. Geländestufe für Geländestufe wird der Weg flacher und der Ausblick in das lange Habachtal hinein öffnet sich. Am Talschluss erheben sich über dem Gletschereis des Habachkees die markanten Gipfel Schwarzkopf (2.996 m) und Kratzenberg (3.022 m). Auf der linken Talseite ist eine mächtig aufragende Felswand zu sehen – die Fazenwand. An ihrem Fuße erwartet uns eine lebensgroße Holzfigur, die die Sage dieser Wand erzählt – oder erzählen sollte, denn an diesem Tag ist der Lautsprecher leider nicht in Betrieb. Möglicherweise dreht sich die Sage um die geheimnisvollen „Venedigermandln“, Italiener oder andere „Auswärtige“, die in früheren Jahrhunderten vorgaben, nur Sand oder gewöhnliche Steine zu sammeln, in Wirklichkeit aber nach Gold und Edelsteinen suchten. In den Sagen werden sie oft als geheimniskrämmerisch und ein wenig unheimlich, aber auch als kenntnisreich und großzügig beschrieben, besonders wenn man sie an die entsprechenden Plätze führte.





Nachdem wir wieder etwas Weg taleinwärts zurückgelegt haben, kommen wir zu einem kleinen Plateau, auf dem verschiedene Felsblöcke und Holzskulpturen platziert wurden. Bohrungen in einem Holzstamm auf dem sogenannten „Schauplatz Geologie“ ermöglichen direkte Blicke auf Vorkommen von Gesteinsarten in den umliegenden Bergen. Herberts Interesse gilt jedoch in diesem Moment etwas anderem. Er baut sein Spektiv auf und richtet es auf eine dunkle Felswand. „Do oben is a

Mit einer Wegmacherhau, einer kleinen Krücke, einem Kübel und einem großen Sieb machen wir uns ans Schürfen.

Adlerhorst. I muaß schau, ob er dahoam is“, meint er lächelnd. Doch der Greifvogel ist an diesem Tag offenbar fernab seines Horstes unterwegs. Während er noch weiter Ausschau hält, erzählt Herbert, dass rund 40 Steinadler-Brutpaare im Nationalpark leben, die für etwa 15 Jungvögel pro Jahr sorgen – und damit für eine stabile Population. Nach ein paar Minuten gehen wir weiter. Unser Tempo wird nun zügiger, denn Herbsttage sind kurz. Die beiden Stationen „Stein-Spiel-Garten“ und „Schauplatz Gipfel“ lassen wir heute ebenso aus wie die zwei Schlusspunkte des Smaragdweges. Sie befinden sich noch ein Stück weiter drinnen im Habachtal als unser heutiges Wanderziel, das Gasthaus Alpenrose.

AUF DER SUCHE NACH DEM „GRÜNEN FEUER“

„Woart, i kimm glei wieder“, meint Herbert und schon verschwindet er durch einen Seiteneingang des Gasthauses. Wenige Augenblicke später taucht er wieder auf – samt Ausrüstung zur Smaragdsuche. Er hat sich eine Wegmacherhau (eine Spitzhacke), eine kleine Krücke (ein Grabwerkzeug), einen Kübel und ein großes Sieb ausgeliehen. Damit machen wir uns auf den Weg zu den Resten einer großen Mure, die im August 2022 durch die Leckbachrinne »





Diese im Museum Bramberg ausgestellte Bergkristall-Großstufe („Stufen“ bedeuten Verwachsungen mehrerer Kristalle) wurde von Wolfgang Vötter und Norbert Kammerlander 1984 gefunden und gilt als größte Bergkristall-Stufe Österreichs. Sie wiegt 130 Kilogramm.

Unten: Blickfang im Bramberger Museum: die Smaragd-Madonna, einer der schönsten Funde im Tal des „grünen Feuers“.



Eine große Mure, die 2002 ins Tal gedonnert ist, war der Auslöser für das damalige „Smaragdfieber“.

talwärts gedonnert ist. Unweit des Gasthauses Alpenrose. Und bereits zum zweiten Mal nach 2002. Damals war sie der eigentliche Auslöser dafür, dass das „Smaragdfieber“ ausgebrochen ist. Herbert deutet auf der linken Talseite bergauf und erzählt: „Do oben in ungefähr 2.200 Metern Seehöhe san die Reste vom Smaragdbergwerk. Es gibt koan markierten Weg do auffi und gehört heute einer einheimischen Familie. Die Muren hom Geröll und Stoana ins Tal bracht, sodass ma jetzt auch herunten jederzeit an Smaragd finden kann. Mit der letzten große Mure 2022 san die Kortn wieder neu gmischt worn – ma braucht halt a Glück.“ Wir gehen einige Meter entlang des Leckbaches bergauf, als sich Herbert für eine Suchstelle entscheidet. Mit der Haue lockert er das Stein-Sand-Schlamm-Gemisch und gibt es in einen Kübel. Dann positioniert er das Sieb im Bachlauf und staut ihn etwas auf. Er schaufelt eine Ladung Material aus dem Kübel auf das Sieb, teilt es etwas auf und lässt Wasser darüber rin- nen, das den Schlamm ausspült. Dann suchen seine Augen die frei gelegten Steine und Steinchen nach dem „grünen Feuer“ ab, wie der Smaragd unter Mineraliensuchern liebevoll genannt wird. Es ist ein ewiger Kreislauf: Kübel ausleeren, spülen, schwemmen, schwen- ken, genau schauen. Und das Ganze

wieder von vorne. Smaragde faszinieren den Ranger schon seit seiner Kindheit, seinen ersten hat er hier herinnen gemeinsam mit seinem Vater gefunden. Beim Smaragdwaschen sind Funde von Edelsteinen in der Größe 0,5 bis zu zwei Zentimetern möglich. Ihr größter Wert ist in den allermeisten Fällen ein Ideeller – nämlich jener, dass man sie selbst gefunden hat. Wir nehmen uns nur eine halbe Stunde Zeit, um die Technik zu erlernen. Für die ernsthafte Suche ist in jedem Fall die Teilnahme an einer geführten Exkursion empfehlenswert.

SCHÄTZE IM MUSEUM

Zum Tagesausklang peilen wir noch ein anderes Ziel an. Nachdem uns das Wandertaxi „Smaragd-Express“ zurück zum Ausgangspunkt gebracht hat, starten wir dem Museum Bramberg einen Kurzbesuch ab. Kustodin Waltraud Moser-Schmidl zeigt uns die Highlights der

Ausstellung des Nationalparks Hohe Tauern, die sich schlicht „Smaragde und Kristalle“ nennt. Eine klare Untertreibung, gilt sie doch als eine der bedeutendsten Mineraliensammlungen im gesamten Alpenraum. Hier glitzert es, hier funkelt es, hier strahlt ein Kristall mit dem anderen um die Wette. Ein wahrer Blickfang ist die Smaragd-Madonna, eine der schönsten Smaragd-Stufen, die jemals gefunden wurde. Nicht nur im Habachtal, aus dem sie kommt, sondern weltweit. Sie ist eine Leihgabe der Familie Steiner – also jener Familie, in deren Obhut sich heute das ehemalige Bergwerk befindet. Die Ausstellung versammelt fantastische Mineralien, wertvolle Schätze und geheimnisvolle Naturgebilde. Sie hier zu beschreiben, würde den Rahmen sprengen – sie live vor Ort bei einem Besuch des tollen Bramberger Museums zu entdecken, zählt sich in jedem Fall aus.

INFOS & ECKDATEN ZUR WANDERUNG

Länge: 7,17 km

Höhendifferenz: 513 m

Im Gasthaus Alpenrose kann Ausrüstung zum Smaragdwaschen ausgeliehen werden.

Eine gute Alternative für den Rückweg talauswärts ist die Fahrt mit dem Wandertaxi „Smaragd-Express“.

Heimat der Smaragd-Madonna und anderer funkelnder Kostbarkeiten: das Museum Bramberg.





Das Ehepaar Schandl ergänzt sich perfekt. Winzer Thomas produziert im Familienverband vollmundige und süffige Weine, Wirtin Gabi kredenzt die hauseigenen Rebensäfte als feine Speisebegleiter in ihrem Heurigen.



Ein Glaserl Wein zur Weiatjausn

Im burgenländischen Pöttelsdorf überzeugt der Heurige Stegschandl mit Originalität und vollmundigen Weinen.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Lukas Ilgner

Beim Stegschandl in der nordburgenländischen Gemeinde Pöttelsdorf ist die Speisekarte ein Dialekt-Schatzkisterl. Hinter der Bezeichnung „Hänsfuida mit seinem G'spusi“ verbirgt sich Blattsalat mit allerlei Ingredienzien, die „Büffsulz“ besteht aus Rindfleisch und Gemüse, die „Weiatjausn“ (Weiat bedeutet Weingarten) ist ein gemischter kalter Braten. „Einen Winter lang haben wir dafür Ideen gesammelt“, erzählt Heurigenwirtin Gabi Schandl. „Wir haben uns ausgefallene Mundartnamen für unsere Gerichte überlegt, um unsere Regionalität zu betonen.“

VOM LEBENSMITTELHANDEL ZUR WIRTIN

Gabi und ihr Mann Thomas kennen sich aus Kindheitstagen, ihre Großeltern waren Nachbarn. Seit 1993 sind sie verheiratet, zwei Jahre später eröffneten sie eine Buschenschank im Großelternhaus von Thomas. Die Wirtin hatte zuvor im

Lebensmittelhandel gearbeitet. „Mir hat das Anrichten von kalten Platten damals schon getaugt“, sagt sie. „Wir hatten zu Beginn nur einen Hektar mit Rebstöcken, haben den Wein in unserem Keller gepresst und ausschließlich kalte Speisen serviert. Alles war klein, fein und spielerisch“, erinnert sie sich. Im Laufe der Zeit wurde der alte Bauernhof adaptiert, Anbaufläche dazugepachtet und das kulinarische Angebot erweitert. Heute ist der Stegschandl ein Heuriger mit 180 Sitzplätzen, warmer Küche, Catering und Abholservice. Thomas, ein gelernter Automechaniker, hat auf Winzer umgesattelt und bewirtschaftet mittlerweile gemeinsam mit Sohn und Bruder 40 Hektar.

EIN FAMILIENWEINGUT IM ROTWEINDORF

„Wir verkaufen nur Wein und Traubensaft, der von unserer Großfamilie produziert wurde“, sagt Gabi. Rund zehn Verwandte und Freunde der Schandls haben sich 2009 zusammengeschlossen, die Kellerei samt der Marke „Domaine Pöttelsdorf“ von der ehemaligen Winzergenossenschaft übernommen und ein Familienweingut daraus gemacht – Thomas ist der Geschäftsführer. Zusammen bewirtschaften sie 100 Hektar und produzieren und vermarkten ihre Weine gemeinsam. „Wir sind ein Rotweindorf. Unsere Weine sind vollmundig und trotzdem rund. Das bedeutet, dass das zweite Glas besser schmeckt als das erste, und das dritte schmeckt noch besser“, sagt Thomas und lacht.

SPEZIALITÄT ROSALIA DAC ROSÉ

Neben Blaufränkisch und Zweigelt keltert die hiesigen Winzer zusätzlich Roséweine, die sich als fruchtige Speisebegleiter eignen. Bei den Schandls wird der Rosé auch als Zutat für die hauseigenen Grammelpogatscherl verwendet, einem typisch burgenländischen Gebäck aus Germteig und Grammeln. Seit ein paar Monaten kredenzt man beim Stegschandl außerdem einen ganz besonderen Lachsfarbenen im Glas, den Rosalia DAC Rosé. Er ist eine Gemeinschaftsmarke von mehreren Winzern in der Region Rosalia. „Wir verkosten blind, und nur das Beste darf in diese Flaschen“, erzählt Gabi. Thomas hört ihr zu und strahlt, als er das Offensichtliche ausspricht: „Wir haben unser Hobby zum Beruf gemacht.“
*Heuriger Stegschandl, Bachzeile 1, 7025 Pöttelsdorf, Bgld.
www.stegschandl.at*

MEI TIPP

„Der Stegschandl hats geschafft, dass er bodenständig geblieben ist und nicht so ‚gspritzt‘ wie andere Heurige in der Gegend. Man sitzt gemütlich, die Küche ist sehr gut und die Weine sowieso.“

Franz Xaver Groiss, Nah&Frisch Kaufmann in Zemendorf, Bgld.



Die Mundartnamen auf der Speisekarte betonen die Regionalität des Heurigen. Hinter der „Büfflsulz“ (Bild) verbirgt sich eine Rindfleisch-Gemüse-Sulz mit pikanter Marinade.



Sabine Holzer

Seit 2019 führt die Kauffrau ihr Geschäft in der Mostviertler Gemeinde Wang mit viel Witz und Engagement. Jetzt wurde sie als Kauffrau des Jahres ausgezeichnet.

Text: Marcus Fischer Foto: Lukas Ilgner

PLATZ
1



Die ganze Woche hab ich gestrahlt, da haben mich die Leute schon gefragt „Bist leicht verliebt oder hast was getrunken?“, erzählt Sabine Holzer lachend. Gründe für die Hochstimmung im Geschäft gibt es einige. Zum einen ist es das von Haus aus lustige, lebensfrohe Temperament der Kauffrau, die eine „Wuchtel“ nach der anderen schiebt. Aber es gibt auch einen zweiten, sehr konkreten Grund für das Strahlen in ihrem Gesicht – und der steht direkt vor uns: eine vergoldete Kaufmannswaage, die Trophäe für die Auszeichnung als Kauffrau des Jahres. „Ich habs erst nicht glauben können, dass ich den Wettbewerb gewonnen hab“, sagt Sabine, „wir haben halt ganz normal unsere Arbeit gemacht, meine Mädels und ich!“ Die „Mädels“, das sind die Mitarbeiterinnen Lisi Formanek und Maria Wischenbart. Beide unterstützen die Kauffrau seit der Geschäftseröffnung

im Sommer 2019. Und diese hat eine spannende Vorgeschichte, die uns die Kauffrau bei einem Kaffee in ihrem Büro erzählt.

VON DER LEBENSHILFE ZUR NAHVERSORGERIN

„Ich hab 18 Jahre lang bei der Lebenshilfe gearbeitet, erst in der Behindertenbetreuung. Dann habens mich gefragt, ob ich nicht in den Betriebsrat kommen mag, die haben schon gemerkt, dass ich mir kein Blatt vor den Mund nehm, wenns drauf ankommt“, schmunzelt Sabine. „Ich war neugierig auf die neue Aufgabe und so bin ich bis zur stellvertretenden Betriebsratsvorsitzenden aufgestiegen, am Ende war ich sogar im großen Verhandlungsteam für die Kollektivvertragsverhandlungen im Sozialbereich – auf Bundesebene“, fährt sie fort. Neben dieser Tätigkeit hat sie ein bis zwei Tage pro

Rechts: Die Kauffrau des Jahres im Arkadenhof des historischen Gemeindeamtes von Wang.

Unten: Sabine mit Bürgermeister Franz Sonnleitner (r.) und Wirt Joschi im Wirtshaus Luger. Wenn sie eine Idee habe, stoße sie beim Bürgermeister immer auf offene Ohren, so Sabine.

Links: Freude über die goldene Waage mit Nah&Frisch Geschäftsführer Hannes Wucherl (l.) und Elmar Ruth.



„Wie das Geschäft gelaufen ist, hab ich das Gefühl gehabt, ich kann endlich galoppieren – und keiner bremst mich!“

Woche weiter in der Behindertenbetreuung gearbeitet. „Das hat mir nach wie vor getaugt, aber es ist mit den Vorgesetzten immer schwieriger geworden. Das wird einfach nicht gern gesehen, wennst dich im Betriebsrat engagierst.“ Also machte sie sich auf die Suche nach einer anderen Tätigkeit für ein bis zwei Tage pro Woche. Just in dieser Zeit war in der Mostviertler Gemeinde Wang (Bezirk Scheibbs, NÖ) ein neuer Nahversorger in Planung. Sabine bewarb sich als Mitarbeiterin in Teilzeit und wurde prompt gefragt, ob sie das Geschäft ganz übernehmen wolle. „Da hab ich erst gelacht. Über Weihnachten war dann Zeit zum Nachdenken, da ist mir klar geworden: ‚Ich bin jetzt Mitte 40, wenn ich was Neues machen will, dann muss ichs jetzt machen!‘ – und so hab ich zugesagt.“

„JETZT KANN ICH ENDLICH GALOPPIEREN“

Die ersten drei Monate waren extrem fordernd. „Da bin ich dagesessen und hab mir gedacht: ‚Was hast du dir da ange-tan?‘“ Aber bald schon ging es bergauf, und zwar steil. „Wie das Geschäft dann gelaufen ist, hab ich das Gefühl gehabt, ich kann endlich galoppieren! Es gibt keinen mehr, der mich bremst.“ Ihre Mutter redete ihr damals ins Gewissen, sie müsse jetzt als Kauffrau seriöser auftreten. Sabine schüttelt den Kopf und lacht. „Ich hab gsgagt: ‚Mama, ich bin jetzt Mitte 40 und hab grüne Haare, des mit seriös wird nix mehr!‘“ Besonders wichtig ist ihr in der Arbeit die Freiheit, eigene Ideen umsetzen zu können. „Ich kann meine eigenen Plakate machen, ich kann Neues ausprobieren – wenns funktioniert, ist es gut, wenn nicht, probieren wir was anderes. Hier hab ich meinen Spielraum, und wenn den Kindern einmal 50 Cent fehlen, dann geb ichs ihnen aus der Trinkgeldkasse aus. Ich hab mir von vornherein gesagt, solange ich mir meine Lebensfreude erhalten kann, zieh ich das durch – das Leben ist ernst genug!“ »





Rechts: Originalgetreue Ausgehuniformen samt Abzeichen als Motivtorten für befreundete Feuerwehrmänner.



Links: Die aktuellen Plakate stellt Sabine jeden Sonntagnachmittag in ihren Wochenrückblick auf Facebook („nahundfrischwang“).

Unten: Motivtorte für einen Jäger mit erlegtem Wild. Rechts: Nah&Frisch Kittle-Torte in drei Arbeitsschritten.



Torten für alle Fälle

Eigentlich ist Sabine Holzer gelernte Bäckerin/Konditorin, konnte aber nach der Lehre wegen einer Allergie in diesem Beruf nicht weiterarbeiten. Ihre Liebe zum Backen lebt sie seit den 90er-Jahren in Form von kreativen Motivtorten aus. „Das war für mich immer ein Ausgleich zur Arbeit. Ein anderer geht Rennen, damit er den Kopf freikriegt, bei mir ist es das Backen.“

Die ersten Kreationen gabs für die Familie und für Freunde, mit der Zeit wurden die Torten immer perfekter und kreativer. Und natürlich gibt es bei Sabines Torten oft auch etwas zum Lachen. „Ich hab einmal den Auftrag für eine dreistöckige Hochzeitstorte bekommen. In der Zeit hab ich auch mit Miniatur-Torten gearbeitet, da hatte ich eine dreistöckige Form, die war vielleicht sieben Zentimeter hoch. Und wie alles fertig war, bin ich hin zu den Hochzeitsleuten, hab gesagt, die bestellte Torte ist da, und die Mini-Torte auf einer großen Platte hereingetragen. Der Braut ist die Kinnlade runtergefallen, die ist völlig vergangen. Ich hab die große eh im Auto, hab ich gleich drauf gesagt. Mit der waren alle glücklich – und wir haben sehr gelacht.“

JEDES PLAKAT EIN ORIGINAL

„Wenn ich einmal aufhör mit dem Geschäft, gibts eine große Ausstellung“, sagt Sabine, als sie eine Kiste mit gefalteten A1-Plakaten aus dem Lager holt. Von der Eröffnung über besondere Angebote bis hin zu Veranstaltungen weisen liebevolle Karikaturen mit viel Humor auf den jeweiligen Anlass hin. „Wenn ich eine Idee hab, mach ich schnell eine Skizze, schreib einen witzigen Text dazu, wenn mir einer einfällt – fertig. Und wenn die Kunden was zum Lachen haben – umso schöner!“

Rechts: Nach Ladenschluss schaut Sabine gern noch bei Ilse im Café Cup vorbei und „plaudert noch ein Randl“.

Mitte und unten: In ihrer „aus'm Dorf“-Ecke führt Sabine zahlreiche Produkte von Herstellern aus Wang und Umgebung – wie den Honig von Alois und Maria Hackl sowie Most und Chutneys vom Phyrabauern (Heide und Martin Heigl).



„Die Mama hat am Anfang gemeint, als Kauffrau müsst ich jetzt seriös werden. Da hab ich gesagt: ‚Mama, ich bin Mitte 40 und hab grüne Haare, des mit seriös wird nix mehr!‘“



SCHMÄH FÜHREN UND ZUHÖREN

„Ich will, dass meine Kunden mit einem Grinser aus dem Geschäft gehen. Drum bau ich oft einen Schmä ein. Zum Glück hab ich die Maria und die Lisi, die meinen Vogel mitmachen.“ In ihrer Zeit bei der Lebenshilfe habe Sabine, so erzählt sie, aber auch gelernt, zuzuhören. „Man kriegt viel mit im Geschäft. Die Kunden erzählen oft, wenn ihnen was auf dem Herzen liegt. Und wenn ich dann frag: ‚Und wie gehts dir dabei?‘, da sprudelt es manchmal aus ihnen heraus. Aber es kommt auch so viel zurück. Meine Kunden wissen, mit Mehlspeisen habens mich – und bringen mir immer wieder welche ins Geschäft.“

VERWURZELT IM ORT

In ihrem Sortiment setzt die Kauffrau stark auf Produkte aus'm Dorf und aus der Umgebung. „Wennst so viele gute Produzenten in der Nähe hast, müsst sie unterstützen. Außerdem kenn ich alle persönlich!“ So kommt der Honig von Maria und Alois Hackl im Ort. Most, Fruchtsäfte und Chutneys vom Phyrabauern (Heide und Martin Heigl), Schafskäse und Kräuterbällchen von Margarete Lechner. „Und der Leberkäs kommt vom Moser in Wieselburg. Da geht am Tag ein Striezel weg – besonders wenns den Hexenleberkäs gibt, ein Käseleberkäs mit Pfefferoni, mhmm“, schwärmt Sabine. Aber nicht nur bei den Produkten wird zusammengehalten im Ort. „Ich bin nach der Arbeit oft noch oben bei der Ilse im Café Cup oder unten im Wirtshaus Luger, dem Josefhof, bei der Anchi und dem Joschi und plauder noch ein Randl. Außerdem bin ich sehr Feuerwehr-affin! Wenn die ein Festl machen, spende ich immer wieder gerne oder helf in irgendeiner Form unterstützend mit.“



Nah&Frisch Sabine Holzer
Erlaugasse 2/2, 3262 Wang, NÖ

Öffnungszeiten: Montag bis Mittwoch und Freitag:
6.30–12.30 Uhr, 15.30–18.00 Uhr
Donnerstag 6.30–12.30 Uhr, Samstag 7.00–12.30 Uhr
www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/holzer-sabine
Facebook: nahundfrischwang

Barbara Kager

Bad Schönau, NÖ

PLATZ

2

(EX AEQUO)



Barbara und Josef Kager freuen sich über die Auszeichnung. „Ein Nahversorger sollte so viel wie möglich selber herstellen und auf lokale Produkte setzen“, so die Kauffrau. „Ich kenne alle Bauern, die mich beliefern, persönlich.“

Barbara Kagers Geschäft liegt mitten in der idyllischen Gemeinde Bad Schönau in der Buckligen Welt. Von den 750 Einwohnern alleine könnte die Nahversorgerin allerdings nicht leben, drum freut sie sich ganz besonders über die vielen Kurgäste – und stellt sich nicht nur mit Badehauben und Kosmetika auf deren Wünsche ein. Ihr Mann Josef, ein pensionierter Fleischhauer, beliefert sie mit selbst gemachten Würsten. „Die Gäste lieben seine Produkte. Vor allem die, die hier auf Schonkost gesetzt wurden“, verrät Barbara und lacht.

„ICH MUSSTE DAS GESCHÄFT MODERNISIEREN“

Die Kauffrau hat das Geschäft, in dem sie zuvor als Teilzeitkraft gearbeitet hat, 2018 übernommen. Als ihr damaliger Chef ihr eröffnete, dass er in Pension gehe, war das für sie zunächst ein Schock. „Ich war gerade frisch geschieden und jetzt auch arbeitslos“, erzählt sie. Kurz darauf brach sie sich auch noch ein Bein. Der örtliche Fleischhauer, Sepp Kager, begann in dieser Zeit, sie sanft zu umwerben. „Am Anfang war er ein rotes Tuch für mich, weil ich Tiere über alles liebe“, gesteht die Kauffrau. Außerdem war sie mit dem Umbau des Geschäfts beschäftigt. „Es bestand seit 1975, alles war

veraltet.“ Die Modernisierung gelang, am 6. Dezember wurde eröffnet, und das Blatt wendete sich zum Guten. Der Gips wurde abgenommen, zwischen ihr und Sepp funkte es, sie startete beruflich neu durch. 2021 läuteten auch noch die Hochzeitsglocken.

SELBST GEMACHTES UND GUTES AUS'M DORF

Ab kurz vor fünf Uhr Früh steht Barbara täglich im Geschäft. „Wenn meine Angestellten um halb acht kommen, sind die Feinkostabteilung und die Kasse schon vorbereitet und die neue Lieferung ist eingeräumt.“ Im Anschluss erledigt die Kauffrau die Büroarbeit, danach verschwindet sie in einem Nebenraum, um dort Produkte wie Grammelshmalz und Bratfett zu machen oder Geschenkkörbe zu arrangieren. Die Auszeichnung beim Kaufleute-Wettbewerb hat sie sich durch ihren Einsatz mehr als verdient, ihre Arbeitstage dauern oft bis 22 Uhr. „Ein guter Nahversorger sollte so viel wie möglich selber herstellen und auf lokale Produkte setzen“, sagt sie. „Ich kenne alle Bauern, die mich beliefern, persönlich.“ In ihrer Freizeit lädt Barbara ihre Batterien mit ihrem Border Collie „Rocky“ wieder auf. Und natürlich mit Ehemann Sepp.

Herbert Sientschnig

Schäffern, Stmk.

PLATZ

2

(EX AEQUO)



Hinter dem Erfolg von Herbert Sientschnig stecken lange Arbeitstage, die Freude am Austausch mit Menschen und ein laufend aktualisiertes Warenangebot: „Das Sortiment muss leben, man sollte es als Organismus sehen.“

„Mein Ziel ist es, dass die Leute immer mit einem Lächeln rausgehen“, sagt Herbert Sientschnig. Der gebürtige Salzburger und gelernte Koch arbeitete gerade „auf Saison“, als er seine Frau kennenlernte und der Liebe wegen 1990 in die Steiermark übersiedelte. 15 Jahre lang war er in der Gastronomie tätig, danach arbeitete er im Außendienst. In dieser Zeit knüpfte er die ersten Kontakte zu Nah&Frisch. Als 1995 ein Nahversorger für das Geschäft in Schäffern gesucht wurde, entschloss er sich, auf Kaufmann umzusatteln. Auch heute macht ihm die Arbeit noch viel Spaß, das Wichtigste ist für ihn der Austausch mit den Menschen. Von seinen Kunden kennt er 99 Prozent persönlich. Das Kaufhaus in der knapp 1.400 Einwohner zählenden Gemeinde ist ein beliebter sozialer Treffpunkt, denn neben einer Feinkostabteilung und einer Poststelle bietet es auch eine Kaffee-Ecke.

VOLLE KRAFT FÜR DAS GESCHÄFT

Dass er zu den besten Kaufleuten 2023 zählt, hat er sich hart erarbeitet. Tagwache ist bei Herbert meist noch vor 5 Uhr Früh. Bevor das Geschäft um 7 Uhr aufgesperrt wird, bäckt er Semmeln auf und schichtet Waren in die Regale ein. Sein

Arbeitstag endet meist erst nach 12–13 Stunden, unterstützt wird er dabei von seiner Frau und zwei Mitarbeiterinnen. Wenn er sonntags frei hat, widmet sich der Kaufmann seiner Familie und seinen zweirädrigen Untersetzern. „Ich fahre gerne mit dem Motorrad und bin Mitglied in einem Moped-Club“, erzählt er. Im Urlaub fährt er Ski oder geht Segeln.

„DAS SORTIMENT MUSS LEBEN“

Herbert bezieht seine regionalen Produkte aus drei Bundesländern. Schäffern ist die östlichste Gemeinde in der Steiermark und liegt am Fuße des Wechsels nahe der Buckligen Welt im Dreiländereck. Im Norden und Osten beginnt Niederösterreich, im Süden das Burgenland. „Ein Biobauer, der noch mit einer uralten Getreidemühle arbeitet, beliefert mich zweimal pro Woche mit hervorragenden Getreideprodukten, herrlichen Kartoffeln, Sauerkraut, Tee und Reis“, erzählt der Kaufmann. Auch Eier und Wurstwaren bezieht er aus den Nachbardörfern. Die Aufgabe eines guten Nahversorgers sei ein breites Warenangebot, das sich ständig verändere, so Herbert: „Das Sortiment muss leben, man sollte es als Organismus sehen.“

Fleischermeister SCHOBEL



Marktleiterin Michaela Zach
(r.) mit Roman Schober und
Feinkostmitarbeiterin Herta
Hofmann.

Bester Geschmack mit gutem Gewissen

Roman Schober ist einer der wenigen reinen Bio-Fleischhacker in Österreich und beliefert Michaela Zach in Gars am Kamp.

Text: Marcus Fischer Fotos: Lukas Ilgner

Seit acht Jahren führt Michaela Zach das 800 m² große Nah&Frisch Geschäft in Gars am Kamp. „In der Pandemie sind viele junge Leute hereingekommen, weil sie in der Nähe einkaufen wollten. Die waren begeistert von der Vielfalt an regionalen bzw. lokalen Produkten und dem großen Sortiment!“, so die Marktleiterin. Zu den wichtigsten Lieferanten aus'm Dorf zählt seit Jahren Roman Schober.

WIR MACHEN UNS STARK FÜR

- Lebensmittel aus der Nähe
- unsere Umwelt
- den Zusammenhalt im Dorf
- unsere Bauern und Familienbetriebe



Neben dem aromatischen Kamptaler Schinken (Bild links) bietet Roman Schober ein breites Sortiment an Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Einzeltrieb in die Betäubungsbox geführt. Das ist was ganz anderes als der Masseneintrieb auf Großschlachthöfen.“

FLEISCH ALTER RASSEN

„Wir verarbeiten zum Großteil Fleisch alter Schweinerassen wie Schwäbisch-Hällisch, die haben von Haus aus einen kräftigeren Geschmack.“ Neben der Qualität des Fleisches komme es natürlich auch auf die Veredelung an. „Ich gebe zu, ich bin ein Geschmacksfanatiker“, sagt Roman, „wir entwickeln laufend neue Produkte. Der Kamptaler Schinken ist unser Klassiker, genauso wie der Babenberger Schinken, ein Rohschinken vom Turopolje-Schwein. Ich arbeite bei neuen Spezialitäten viel mit Kräutern und Gewürzen und probier viel aus. Das dauert, aber es lohnt sich!“ Dem kann Michaela nur zustimmen: „Wir schrauben auch laufend herum am Sortiment, bis es perfekt passt. Und der Roman mit seinen Produkten hilft uns sehr dabei“, sagt sie lachend.

GUTE GRÜNDE FÜR BIO

Keine fünf Autominuten entfernt, treffen wir den Bio-Fleischermeister, der uns durch seinen Betrieb führt. „Mütterlicherseits bin ich Fleischhacker in siebter Generation, 1999 hab ich den Betrieb von den Eltern übernommen und auf Bio umgestellt“, beginnt er zu erzählen. Am Anfang sei es nicht einfach gewesen, aber bald hätten die Kunden gemerkt, was sie von Bio-Fleisch haben. Ein bissl Aufklärungsarbeit sei auch nötig gewesen. Zum Beispiel die Information, dass das typische „Schweindln“ von Fleisch auf die Intensivhaltung der Tiere auf Spaltböden zurückzuführen sei, da die Schweine dort den ganzen Tag in ihren Ausdünstungen leben würden. „Bei Bio gibts das nicht, die Tiere haben mehr Platz und außerdem Auslauf im Freien.“ Auch die Schlachtung ist für Roman ein wichtiges Thema: „Bei uns kommen die Tiere am Vortag auf den Hof, übernachten hier und werden dann im

Die hats

Bio-Wurst- und -Fleischspezialitäten ...

... von Roman Schober
(www.bio-schober.at)
gibts u. a. bei Nah&Frisch
Kiennast, Hauptplatz 7,
3571 Gars, NÖ.

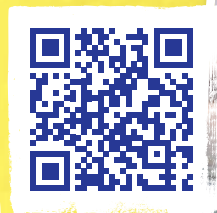




SOMMERFERIEN VORBEI -
**JETZT GÖNNT IHR EUCH
ENDLICH EINE AUSZEIT!**

**JETZT
SELBST
BELOHNEN &
WELLNESSURLAUB
GEWINNEN**

- 1** 1 Produkt von MILKA, OREO, TUC oder MIKADO kaufen
- 2** Rechnung hochladen auf kekse-als-auszeit.at
- 3** Mit etwas Glück
1 von 11 Wellnessurlaube für 2 im Alpina Alpendorf***** in St. Johann in Salzburg gewinnen!



Weitere Infos zur Teilnahme und den Teilnahmebedingungen auf kekse-als-auszeit.at

Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.



BESTE MOSTE, SÄFTE & MEHR

Frisch, saftig, ehrlich – unter diesem Motto stellen Silvia und Martin Schurm auf ihrem Obsthof in Lichtenberg nördlich von Linz ihre vielfach ausgezeichneten Produkte her:



Säfte, Obstweine, Most-, Cider- und Perlweinvariationen, Sirupe, Essige, Fruchtaufstriche, Destillate und vieles mehr. Die Früchte des eigenen Obsthofes werden ausschließlich von Hand geerntet, schonend verarbeitet und zu authentischen Produkten veredelt – selbstverständlich ohne künstliche Aromastoffe und Zuckerzusatz.
www.schurms.at



Apfelmost, Apfelessig und Apfel-Marille-Fruchtsäfte von Schurm's gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Harald Lackinger, Gissstraße 2, 4040 Linz-Urfahr, OÖ.

HONIG VOM FEINSTEN

In einer Zeit, in der Bienenpopulationen rasant schrumpfen und umgekehrt die Mengen importierten Honigs von zweifelhafter Qualität zunehmen, ist ein Imker aus dem Ort ein wahres Geschenk. Der Honig von Imker Walter Weilharter zeichnet sich nicht nur durch seine besondere Qualität, sondern auch durch seinen einzigartigen Geschmack aus. „Und meine Kunden kennen den Walter und wissen, dass bei ihm auf Qualität und Aroma zu



100 % Verlass ist“, so Kauffrau Doris Feuchter.



Den Honig von Imker Walter Weilharter gibts u. a. bei Kauffrau Doris Feuchter in Stadl an der Mur 118a, 8862 Stadl-Predlitz, Stmk.

MOSTKOMPOSITIONEN AUS'M INNVIERTEL

Auf dem Obstgut Scherzer wird bereits in vierter Generation Most aus selbst geklaubten Äpfeln gemacht. Hier im Innviertel eignen sich Boden und Witterung ideal zum Obstanbau. Beim Obstmost legt man Wert auf eine harmonische Zusammenstellung der Sorten: Er wird aus der steirischen Birne und den typischen Mostäpfeln wie Bohnapfel, Krummstiel, Boskoop und Brünnerling gepresst. Die Äpfel geben dem Most Körper und die nötige Säure, die Birnen wiederum verleihen ihm durch den Gerbstoff einen vollmundigen Geschmack.
www.obstgut-scherzer.at



Den Most vom Obstgut Scherzer gibts u. a. bei Nah&Frisch Kauffrau Sandra Peham in Lambrechten Nr. 1, 4772 Lambrechten, OÖ.



ECHTE RIESEN-SCHOKOLADE

In der Innviertler Gemeinde Lengau lebte Ende des 19. Jahrhunderts ein Mann namens Franz Winkelmeier, der im Alter von 14 Jahren übermäßig zu wachsen begann und als Erwachsener beinahe 2,60 Meter groß war.

Für die Arbeit am Hof unbrauchbar, reiste der damals größte Mensch der Welt mit Schaustellern durch ganz Europa bis nach London, wo er anlässlich des Thronjubiläums von Königin Viktoria dem gesamten europäischen Adel vorgestellt wurde. Wenig später verstarb er im Alter von 27 Jahren in Lengau. Ihm sind nicht nur ein Museum im Ort gewidmet, sondern auch zahlreiche Produkte wie die handgeschöpfte Riesen-Schokolade.

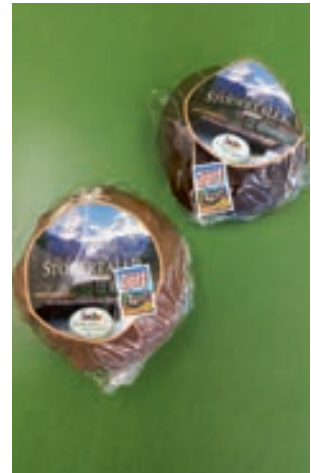


Die Riesen-Schokolade gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Peter Kappacher, Salzburger Straße 3, 5211 Friedburg, OÖ.

LEBKUCHENSPEZIALITÄTEN AUS MOLLN

Seit 1985 verwöhnt die Konditorei-Lebzelterei Illecker aus Molln am Nationalpark Kalkalpen ihre Kunden mit außergewöhnlichen Lebkuchenkreationen. Für die handgefertigten Spezialitäten werden ausschließlich österreichische Rohstoffe verwendet.

Vom klassischen, mit Nüssen und Früchten belegten und mit Zuckerguss glasierten Honiglebkuchen bis hin zu gefüllten geistigen und in Schokolade gehüllten Meisterstücken bietet die Lebzelterei ein vielfältiges Sortiment. Eine besondere Spezialität ist der Stodertaler, ein mit Powidl oder Preiselbeeren gefüllter Honiglebkuchen mit heller oder dunkler Schokolade.



www.konditorei-illecker.at



Die Stodertaler der Lebzelterei Illecker gibts u. a. bei Kauffrau Renate Klinser im Bergladen Vorderstoder, Dorf 183, 4574 Vorderstoder, OÖ.

LIKÖR VOM STRAUSSENEI

Am Straußenhof von Familie Halmer in Oberndorf an der Melk im Mostviertel (NÖ) kann man die majestätischen Vögel im Rahmen von Führungen hautnah erleben und allerlei Lehrreiches über sie erfahren. Natürlich werden auch die feinen Produkte angeboten, die aus den Eiern der Tiere gewonnen werden – von Straußeneiernudeln, Straußeneierlikör und Straußeneierlikörschokolade bis hin zu den beeindruckenden kleinen Kunstwerken, die Familie Halmer aus den Schalen herstellt.

Den Straußeneierlikör von Familie Halmer gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Agnes Halmer in St. Georgen/Leys 67, 3282 St. Georgen/Leys, NÖ.



PAUSE NACH MEINEM GESCHMACK!





Wenn das Gartenjahr ausklingt, werden die Tage immer kostbarer. Zeit, den Garten Herbst-fit zu machen.



SEPTEMBER



Neuer Schwung für Bart-Iris
Wird Bart-Iris im Staudeninneren kahl, kann sie durch Teilung ihrer Rhizome (verdickte Stängel knapp unter der Erde) verjüngt werden: Teilstücke abtrennen und an gewünschter Stelle einsetzen. Nur leicht mit Erde bedecken!



Bruchtest für Buschbohnen
Wer Bohnen erst im Juni gesät hat, kann sich jetzt über die Ernte freuen. Die Bohne ist reif, wenn sie sich glatt durchbrechen lässt und die Bruchstelle grün und saftig ist. Tipp: Nur an trockenen Tagen ernten, denn nasse Bohnen schimmeln schnell!



Astern blühend pflanzen
Die meisten Astern-Sorten sind winterhart und können noch bis November gepflanzt werden. Empfehlenswert sind ungefüllte, spätblühende Sorten, z. B. Raublatt- und Bergaster. Diese sind für Bienen eine wichtige Nahrungsquelle.



Gute alte Quitte
Sie wurde schon vor 6.000 Jahren in Babylon kultiviert. Ihr Duft ist aromatisch, Feinschmecker schätzen sie als Marmelade, Gelee oder Kompott. Früchte vor dem ersten Frost ernten und im Haus nachreifen lassen. Reif sind sie, wenn sie ihren flaumigen Pelz verlieren und ihre Farbe von Goldgelb auf Zitronengelb wechselt.



REIFEPROBE FÜR KÜRBISSE
Verschiedene Kürbissorten reifen zu unterschiedlichen Zeiten. Hinweise auf den richtigen Erntezeitpunkt: ein hohles Geräusch beim Klopfen und ein verholzter Stiel.

Frisches Grün für kalte Tage
Die Aussaat von Feldsalat, Schnittsalat und Rucola ab Mitte des Monats bringt im Winter frisches Grün auf die Teller.



Winterspinat
Spinat, der jetzt gesät wird, überwintert im Beet und kann im nächsten Jahr früher geerntet werden. Mit Laub und Reisig vor Kälte schützen.

PESTO-TIPP
Im Juli gesätes Basilikum jetzt ernten. Selbst gemachtes Pesto hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Wochen. Wichtig: Ganz mit Öl bedecken!



Gründüngung nicht vergessen
Abgeerntete Flächen über Winter mit schnellaufwachsender Gründüngung, z. B. Gelbsenf oder Phacelia, versorgen.



{SCHREIBTS UNS}

Jeder hat so seine Gartelticks. Für unsere nächste Ausgabe suchen wir persönliche Tipps für die Monate Dezember bis Februar. Schreibts uns an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein! Einsendeschluss: 30.09.2023

„Was der August nicht tut, macht der September gut.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832)



OKTOBER



Clematis aus Samen
Clematis-Saat braucht eine Kälteperiode (ideal sind 5°C), um zu keimen. Jetzt absammeln und aussäen. Die gewöhnliche Waldrebe (*Clematis vitalba*) wird zwischen drei und zehn Meter hoch. In der freien Natur kann sie sogar 30 Meter hohe Bäume erklimmen.



Vorsprung durch Herbstpflanzung
Rosen und Obstbäume, die jetzt gepflanzt werden, haben im Frühjahr schon Wurzeln gebildet und somit einen deutlichen Wachstumsvorsprung.



Lila Sensation
Zierlauch ist als Frühblüher aus unseren Gärten nicht mehr wegzudenken. Besonders beliebt: die leuchtende und ausdauernde Sorte Purple Sensation. Jetzt Zwiebeln setzen!



Guter Wuchs bei wenig Wasser
Neue Gehölze für den Garten sollten Trockenheit vertragen können. Bei Bäumen bieten sich Vogelbeere, Feldahorn und Birke an, bei den Sträuchern sind Sanddorn und Schlehe zu empfehlen.

An Maria Namen (12. September) sagt der Sommer Amen.

Bauernweisheit



Gute Standorte
Beim Pflanzen von Rosen sonnige, luftige Plätze auswählen, dann haben Rosenkrankheiten weniger Chancen. Tipp: Pflanze vor dem Einsetzen gut wässern.



Teichputz
Regelmäßig Laub entfernen und Seerosen und Schwimmpflanzen zurückschneiden. Die Uferbepflanzung über Winter stehen lassen, denn sie bietet Insekten Unterschlupf.

Einem Ort, an dem kein Unkraut wächst, darfst du nicht trauen.

Gartenweisheit

NOVEMBER



Igel-Quartier
Gärten sind für die stacheligen Tiere wichtige Lebensräume. Ideales Winterquartier: ein Haufen aus totem Holz, Reisig und Laub.



Gesund durch den Winter
Kübelpflanzen bevorzugen zum Überwintern einen hellen Raum mit einer Temperatur zwischen 2°C und 12°C. Dunkle, enge und zu warme Räume begünstigen u. a. Blattlausbefall.



Schnittlauch nach Frost eintopfen
Im Winter muss nicht auf den eigenen Schnittlauch verzichtet werden. Pflanze vor Beginn der Frostperiode ausgraben und liegen lassen. Ist sie einmal durchgefroren, eintopfen und bei ca. 18 Grad im Haus weiter kultivieren.



Zartere Pastinaken
Bis ins 18. Jahrhundert in jedem Garten zu finden, wurde die Rübe zunehmend von Karotten und Kartoffeln verdrängt. Derzeit erlebt sie eine Renaissance. Erntetipp: Jung ernten, kleine Wurzeln sind zarter! Sie sollten sich fest anfühlen und keine runzelige Schale haben.

Nah ist gut!

NACHHALTIG HANDELN!

Nachhaltig handeln, Saatgut tauschen!

Werbung statt Wissen

Wir beziehen unsere Kenntnisse über Pflanzen viel zu oft von Gebrauchsanleitungen auf gekauften Samenpäckchen. Kein Wunder, dass Pflanzen oft nicht gedeihen, angesichts der oft sehr allgemeinen und (zu) vielversprechenden Beschreibungen.

Bewährtes Saatgut

Aber welche Sorten sind robust, ergiebig und auf den genauen Standort abgestimmt? Früher wurde dieses Wissen von Generation zu Generation weitergegeben – und auch das bewährte Saatgut. Das ist uns jedoch leider verlorengegangen.

Saatgut-Tausch

Mit dem Bedürfnis nach Nachhaltigkeit im Garten wächst auch der Wunsch, sich wieder das alte Wissen anzueignen. In vielen Gemeinden werden daher Saatgut-Tauschkisterln an öffentlichen Orten aufgestellt oder Tauschbörsen ausgerichtet. Hier kann man seine Erfahrungen einbringen und von dem Wissen anderer profitieren. Die Vorteile:

1. Die lokale biologische Vielfalt wird unterstützt.
2. Alte Sorten werden bewahrt und wiederbelebt, denn diese sind widerstandsfähiger und an die regionalen Klimabedingungen angepasst.
3. Die Freude am Gartln kann im sozialen Austausch mit Nachbarn und Gemeindemitgliedern geteilt werden.



Oben und rechts: Hiata-einzug in Perchtoldsdorf, ein traditioneller Umzug, der jedes Jahr am Sonntag nach Leonhardi (6. November) stattfindet.

Geschenk der Götter

Die Geschichte des Weinbaus in Österreich reicht weit zurück bis ins 10. Jahrhundert v. Chr. Im Laufe der Zeit haben sich viele Bräuche rund um den Rebsaft entwickelt. Einige davon gibt es heute noch.

Text: Ute Fuith

Der Wein stammt ursprünglich aus Vorderasien. Im zweiten Jahrtausend v. Chr. gelangte er über Handelswege nach Griechenland. Dort eroberte er sehr schnell alle Lebensbereiche und wurde etwa bei den Symposien – den antiken Männerstammtischen – gereicht. Wein war auch Bestandteil vieler ritueller Feste. Besonders ausschweifend waren die Feiern zu Ehren von Dionysos, dem Gott des Weines und der Fruchtbarkeit.

RITUELLES GETRÄNK

Wein spielt auch in der Bibel eine große Rolle: Im Alten Testament pflanzt Noah nach der Sintflut als Erstes einen Weinstock und betrinkt sich. Bis heute kommt im Judentum kein jüdischer Feiertag ohne Wein aus: „Ein Becher Kiddush-Wein wird zu Beginn des Schabbat und dann zur Havdala getrunken, ein weiterer Becher bei der Beschneidung, zwei Becher bei der Hochzeit, vier Becher zu Pessach und so viele Becher zu Purim, bis man die Namen der Kontrahenten Mordechai und Haman nicht mehr unterscheiden kann“, schreibt der Kulturhistoriker Hannes Etlzstorfer in „Wein in Österreich“ (Brandstätter Verlag, 2019).

DAS IST MEIN BLUT

Im Neuen Testament reicht Jesus beim letzten Abendmahl seinen Jüngern Brot und Wein. Daran erinnert bis heute die christliche Eucharistiefeier. „Nehmet und trinket alle daraus: Das ist der Kelch des neuen und ewigen Bundes, mein Blut, das für euch und für alle

vergossen wird zur Vergebung der Sünden. Tut dies zu meinem Gedächtnis“, lauten die Wandlungsworte. Wein hat also im Judentum und Christentum große kultische Bedeutung. Im Islam, der jüngsten der drei großen monotheistischen Religionen, gilt dagegen ein striktes Alkoholverbot.

WEIN IN ÖSTERREICH

Die Geschichte des Weinbaus in Österreich reicht weit zurück bis ins 10. Jahrhundert v. Chr. Die erste Hochblüte erlebte die heimische Weinproduktion am

Karl der Große ordnete im 8. Jhd. an, Wein nicht mehr in Schläuchen, sondern in Fässern zu lagern.

Beginn des ersten Jahrtausends mit den Römern. Sie brachten nicht nur ihre Sprache und ihre Schrift in die eroberten Gebiete, sondern auch ihr Wissen um den Anbau von Wein. Nachweise dafür finden sich im Donaauraum, rund um den Neusiedler See, im Südburgenland und in der Südsteiermark.

KARL UND DER NEUE WEINBAU

Auch im Mittelalter wurden die römischen Grundsätze des Weinbaus weiter befolgt. Zu einer Erneuerung des Weinbaus kam es unter Kaiser Karl dem

Großen im 8. Jahrhundert. „Sein ‚Capitulare de villis vel curtis imperii‘ enthält sehr genaue Angaben zu Anbau, Weinpflege und Weinrecht, erfasst verschiedene Rebsorten und gibt praktische Anordnungen, wie etwa, dass der Wein in Fässern und nicht in Weinschläuchen aufzubewahren ist und die Trauben nicht mit den Füßen zu entsaften sind“, erzählt der Historiker Karl Vocelka. Auch von der Kennzeichnung des Ausschanks von Wein durch einen Strauß, Kranz oder Buschen liest man in diesem Gesetz.

WEINKULTUR AUS BURGUND

Eine wichtige Rolle bei der Verbreitung neuer Techniken des Weinbaus hatten die mittelalterlichen Klöster. Mit Stift Heiligenkreuz und dem Freigut Thallern in der Thermenregion brachten die Zisterzienser burgundische Weinkultur nach Österreich. An der Donau begannen vor allem bayrische Bistümer und Klöster mit der Urbarmachung von Flusstälern, wie etwa der Anlage der Terrassenkulturen in der Wachau. Als 1170 die Residenz der Babenberger nach Wien verlegt wurde, erfährt auch der Weinbau in der neuen Hauptstadt einen enormen Aufschwung.

NIEDERGANG UND NEUANFANG

Vom 15. bis zum 16. Jahrhundert erreicht die Rebfläche in Österreich ihre größte Ausdehnung: Die Weingärten erstrecken sich entlang der Donau bis nach Oberösterreich und in der Steiermark bis zum Semmering, aber auch in Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg »



Zehentwein und Fassrutschen

Eine Theorie besagt, dass der Brauch des Fassrutschens aus feudaler Zeit stammt, als die abgabepflichtigen Bauern auf der einen Seite des Fasses mit dem Zehentwein hinaufstiegen, diesen über das Spundloch einfüllten und dann auf der anderen Seite über ein Brett hinunterrutschten. Einen historischen Beweis dafür gibt es aber nicht. Statt des Holzbretts macht heute eine Holzbalustrade das Fassrutschen sicherer.

wurde Wein angebaut. Damals waren die heimischen Rebflächen vermutlich dreimal so groß als heute. Im 17. Jahrhundert ging der Weinbau durch Religionskriege, Türkenbelagerungen und den Aufschwung des Bieres stark zurück. Mit der Einschleppung der Reblaus wurden ab 1872 auch in Österreich die Weinkulturen weitgehend zerstört. Nach dem Zerfall der Habsburgermonarchie schrumpfte die Weinfläche in Österreich bis in die 1930er-Jahre von rund 48.000 Hektar vor dem 1. Weltkrieg auf etwa 30.000 Hektar. In Folge des „Glykolweinskandals“ 1985 erfuhr der Wein in Österreich eine deutliche Aufwertung – in puncto Qualität als auch im Ansehen –, die bis heute anhält.

BRÄUCHE RUND UM DEN WEIN

„Kein anderer Zweig der Landwirtschaft brachte punkto Brauchgeschichten eine derartige Dynamik und Vielschichtigkeit hervor“, erklärt der Historiker Johann Werfring. Er hat ein Buch über heimische Weinbräuche geschrieben (Edition Lex Liszt, 2021). Bräuche dienten bei der schweren Arbeit im Weingarten als Auflockerung

und verschafften im Arbeitsalltag Erholungspausen. Es wurde auch allerlei Schabernack getrieben, wie etwa beim „Fleißigtaufen“: Dabei wurden allzu gemütliche Arbeitskräfte mit einem Becher Traubenmost „getauft“. Weibliche Weinleserinnen konnten sich davon mit Küssen freikaufen. Der Brauch des „Gebirgsaufschießens“ wird noch in manchen Gemeinden Niederösterreichs begangen, wo man den Beginn der Weinlese mit Böllerschießen ankündigt. Damit wird auch der Weinleseebann verhängt: Nach dem Böllerschießen dürfen Unbefugte den Weingarten aus Angst vor Traubenraub nicht mehr betreten.

HIATA IN PERCHTOLDSDORF

Im November, wenn der junge Wein erstmals verkostet werden kann, gibt es ebenfalls noch lebendige Bräuche, wie etwa den Perchtoldsdorfer Hiataeinzug, der am Sonntag nach Leonhardi (6. November) stattfindet. Er geht auf jene Zeiten zurück, als die „Hiata“, also Weingartenhüter, die reifen Trauben vor diebischen Zugriffen schützen mussten. Der Ablauf des Festes folgt einem genauen Schema: Zwei oder drei Hüter

reiten auf aufgeputzten Pferden voran, dahinter folgt die Hauernmusik mit klingendem Spiel, zu dem sich der Festzug tänzelnd vorwärts bewegt. Immer wieder geben die Hiata bei ihrem Einzug kreischende Laute von sich – das sogenannte Kirren. Den Abschluss bildet der geschmückte Wagen mit dem „Staubigen“, der später auf dem Marktplatz kostenlos ausgeschenkt wird.

NAPOLEON UND DAS FASS

Ein weiterer Brauch ist das „Klosterneuburger Fassrutschen“ am Leopolditag (15. November). Das Riesenfass mit einem Fassungsvermögen von 56.590 Litern befindet sich heute im Binderstadl des Stiftes Klosterneuburg. Der Legende nach wurde es 1809 von den Soldaten Napoleons in einer einzigen Nacht ausgetrunken. Erstmals erwähnt wurde der Brauch 1814. Darüber hinaus gibt es heute noch zahlreiche Weinlesefeste, das Martiniloben (die Verkostung des jungen Weins), Weintaufen u. v. m. Auch wenn viele dieser Bräuche heute mit kommerziellen Interessen verbunden sind, schaffen sie doch ein Bewusstsein für den Alltag unserer Vorfahren.

Griass di, güldener Herbst!

App- und Web-Tipps für die vielleicht
APPSolut schönste Jahreszeit.



HEURIGEN-KOMPASS

A Glaserl beim Heurigen geht immer – aber wo? Einen feinen Überblick und viel Drumherum in Sachen regionale Schmanckerln bietet die Seite www.top-heuriger.at. Die Betriebe erfüllen mehr als 50 Qualitätskriterien, die regelmäßig überprüft werden. Spritzer, Most oder Sturm, dazu eine zünftige Jause – ein kulinarisches Kulturgut mit Geschichte. Ausgesteckt ist!

WAS BISTN DU FÜR EIN SCHWAMMERL?

Diese App erkennt 108
essbare und weniger be-
kömmliche Exemplare
im Handumdrehen.
Dazu gibts Zuberei-
tungstipps und viel
Wissenswertes.

Bei Google Play kostenlos als
Basisversion, um € 2,29 er-
weiterbar (Suchbegriff:

Mushtool-Pro –
Mushroom)



Dieser GEO-Podcast rund
um den Zauber der Wildnis
lässt keine Fragen offen:
Haben Bäume Gefühle?
Können sie kommunizieren?
Deutschlands bekanntester
Förster Peter Wohlleben
erläutert kurzweilig alle
Aspekte mit Experten.
[www.peter-wohlleben.de/
podcast](http://www.peter-wohlleben.de/podcast)

WEIN- WIKI!

Österrei-
che Wein-
Wikipedia,
erstellt von
der Branche
selbst. Kurz-
weilig und
für Anfänger und Fort-
geschrittene gleicherma-
ßen spannend. Inklusive
Veranstaltungstipps!
www.oesterreichwein.at



STIMMENFANG

Nachtigall oder Lerche? Der
Zwitschomat identifiziert
Vogelstimmen wie Shazam®
Musik. Wenn man einen
gefiederten Freund hört,
schnell das Gerät zücken –
und aufnehmen. Zwölf
Sekunden braucht die App,
um die besten Ergebnisse
mit Fotos und vielen Details
zu liefern.

Im App Store für
€ 3,99 (Suchbe-
griff: Zwitscho-
mat)



ERLEBNIS WALD FÜR KINDER

Hörvergnügen mit Mehrwert! Ein Waldspa-
ziergang als besonderes Erlebnis: Es knarrt,
raschelt und zwitschert überall. Wer tummelt
sich denn hier? Wie hört sich ein Dachs,
Rothirsch oder Siebenschläfer an? Liebevoll
gestaltetes Klangvergnügen für alle
Altersgruppen.

[www.appverlag.com/apps-ipad/erlebnis-
wald](http://www.appverlag.com/apps-ipad/erlebnis-
wald)





Mei Herbst

Schön langsam schließt sich wieder der Kreis. Doch bevor die Natur zu Ruhe kommt, erfreuen wir uns noch an ihrer herbstlichen Vielfalt und Fülle – mit Wanderungen, Festen und künstlerischen Inspirationen.

Text: Judith Welzl

Weisenblasen am Weinberg

Das „Klöcher Weisenbläserfest“ der Weinlandkapelle Klöch hat sich über die Jahre vom Geheimtipp zum Volksfest gemausert. Die besondere Atmosphäre mit Weitblick, die bunt gefärbten Weingärten und der Klang der traditionellen Weisen machen den Charme des Bläserfests aus. Jung und Alt können an diesem Tag ihre Volksmusik zum Besten geben. 7. und 8. Oktober ab 13 Uhr am Klöchberg, Klöch, Stmk. www.steiermark.com

JODELN LERNEN IM GESÄUSE

Jodeln ist ein Lebensgefühl. Einmal so richtig tief Luft holen, um die Stimme über die Almen erklingen zu lassen, befreit ungemein. Worauf es dabei zu achten gilt, erfährt man beim Jodelkurs am „schönsten Ende der Welt“ im Nationalpark Gesäuse. Teilnehmen können Anfänger genauso wie jene, die ihre Stimme schon erprobt haben. 30. September ab 9 Uhr im Gasthof Kölblwirt in Johnsbach/Admont, Stmk. www.steiermark.com

DURCH DIE KLAMM ZUR ALM

Am Fuße des Stoderzinkens beginnt die Notgasse von Gröbming zu den Almen im UNESCO Welt-naturerbe Hallstatt–Dachstein–Salzkammergut.

Früher häufig von Almleuten und den Arbeitern der Köhlerei begangen, beeindruckt die Klamm heute mit bis zu 60 m hohen Felswänden. Fünf Stunden dauert der Aufstieg durch die mystische Felskluft bis zum Parkplatz Lend in den Öfen, von wo ein Taxi die Wandergruppe wieder nach Gröbming bringt. 5. Oktober um 8.50 Uhr, Treffpunkt beim Infobüro Gröbming, Stmk. www.schladming-dachstein.at



MÄRCHENHAFTES BODENTAL

Wundersame Wege führen im idyllischen Talschluss der Kärntner Karawanken zum verborgenen Bodental. Das türkisblaue Meerauge, die Märchenwiese und die mächtige Felswand der Vertatscha sind nur einige der Höhepunkte auf diesem Rundweg. Jeden Freitag im September 9.30 Uhr, Treffpunkt Familienhof Sereinig, Ferlach, Ktn. www.familienhof.at

LEOPOLDISCHIESSEN IN GOSAU

Seit 1858 halten die Gosauer Stahelschützen das Brauchtum des Armbrustschießens im Salzkammergut lebendig. Am 11. November sind Interessierte zum Leopoldischießen in Gosau (OÖ) eingeladen. Nach dem Wettkampf und der Siegerehrung steht vor allem das gemütliche Beisammensein im Vordergrund. www.stahelschuetzen.werbegams.at »





Kirchenführung mit Humor & Musik

Kirchenführungen mit dem Volkskundler Norbert Hauer sind ein Fixpunkt bei „Wachau in Echtzeit“. Beindruckendes Wissen gepaart mit launigen Anekdoten lassen vergangene Epochen wiederaufleben.

Dieses Mal führt die Reise in die – dem Patron der Schiffer gewidmeten – St.-Nikolaus-Kirche im niederösterreichischen Emmersdorf an der Donau. Mit spannenden Geschichten und humorvollen Liedern erwecken Norbert Hauer und Organist Florian Neulinger die Geschichte rund um dieses architektonische Juwel zu neuem Leben. Am 19. November um 14 Uhr und 16 Uhr in der Pfarrkirche St. Nikolaus in Emmersdorf a. d. Donau, NÖ.
www.donau.com

GOASS-ALMABTRIEB

Im Salzburger Gasteiner Tal führen Hausziegen ein geruhsames Leben auf Bauernhöfen. Im Sommer gehts für die vierbeinigen Landschaftspfleger auf die Alm. Dort fressen sie Unkraut und kleine Sträucher und sorgen so für gesunde Almwiesen.

Ende Oktober, kurz vorm ersten Schnee, werden die rund 80 Tiere wieder zusammengetrieben, um gemeinsam ins Tal zu steigen. Heuer werden sie mit einem ausgelassenen Fest mit Musik und Tanz am Schmaranzgut in Bad Hofgastein willkommen geheißen. 26. Oktober ab 13 Uhr am Bio-Bauernhof Schmaranzgut, Wieden 52, Bad Hofgastein, Sbg.
www.schmaranz.at



MINI-MARATHON IN ST. GILGEN

Wem die Teilnahme an der 51. Auflage des Salzkammergut-Marathons zu anstrengend wird, kann am Tag davor aus Laufbewerben mit 8,5 km, 14 km, 18,5 km oder 27 km Länge wählen. Start für diese „Walk the Lake“ genannten Veranstaltungen ist in St. Gilgen (Sbg.). Die 27 km lange Strecke endet auch wieder dort, während als besonderes Zuckerl bei den drei kürzeren Distanzen eine Schiff-Retourfahrt nach St. Gilgen inkludiert ist. 14. und 15. Oktober ab 9 Uhr, St. Gilgen am Wolfgangsee, Sbg. www.wolfgangseeauf.at

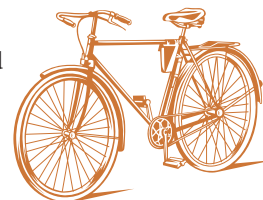
SCHAUSCHWEMMEN IM BÖHMERWALD

Tief im Böhmerwald verbirgt sich ein heimliches Weltwunder – der Schwarzenbergische Schwemmkanal. Lange Zeit war er vergessen, erst mit dem Fall des Eisernen Vorhangs konnte er in seiner ganzen Länge wieder zugänglich gemacht werden. Das letzte Schauschwemmen des Jahres findet am 2. September statt. Schwemmer Gerhard Stockinger begleitet die Besucher 2,5 km bis zum Iglbach, wo bereits ein buntes Programm der Folkloregruppen aus Südböhmen auf sie wartet. Treffpunkt 12.30 Uhr in Oberhaag, OÖ.
www.boehmerwald.at



MURTALER WAFFENRADTREFFEN

Freunde strammer Wadeln holen ihr Waffenradl hervor und treffen sich im Murtal zur Rundfahrt. Ob in der Originalkleidung oder in Tracht – es sind alle willkommen. Gestrampelt werden 10 km auf einer Rundfahrt durch das wunderschöne Aichfeld. Beim Ausklang sind Fachsimpeln und Tanzen ausdrücklich erwünscht, wozu auch „Nicht-Radler“ eingeladen sind. 2. September, Dorfplatz Kobenz, Stmk. www.fdwk.at





Soft, Softer, Softis!





hinzul: „Aber der Zahn tut mir wirklich weh, Tante. Sieh nur, wie er wackelt.“
„Dann muß er heraus“, entschied Tante Polly streng.
„Sid, bring einen Bindfaden und ein glühendes Stück Kohle.“
„Sid lief, Tom bettelte: „Bitte Tante, reiß mir den Zahn nicht heraus. Bitte nicht.“
„Bitte Tante, reiß mir den Zahn weh. Er wackelt nur — ein kleines bißchen... ich reiße ihn selber aus — bitte, Tante.“
Da kehrte Sid mit den gewünschten Dingen zurück, Tante Polly schlang trotz Toms Bitten ein Ende des Bindfadens um den Zahn und das andere in den Berpfosten. Jetzt hob sie jäh die Hand, Tom war glühendes Kohlestück vor seiner Nase, zuckte zurück und war den Boden an. Jedoch er auch etwas Gutes.

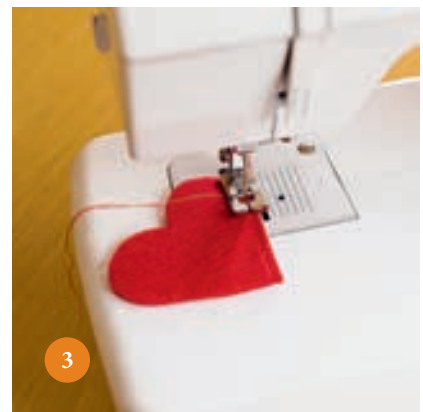
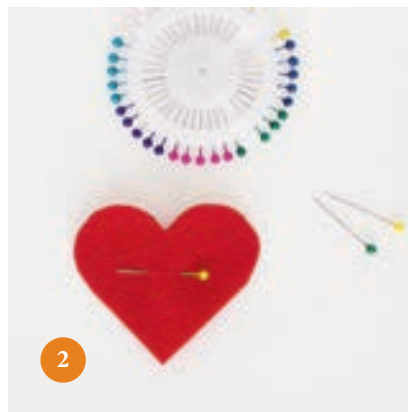
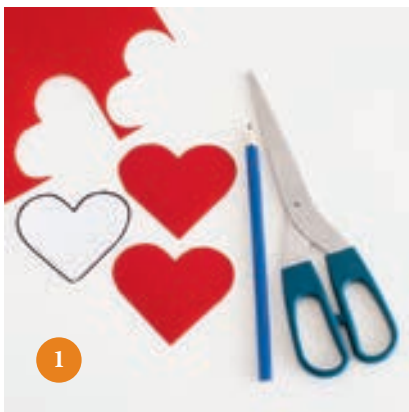


TIPP
Die Herzen sind so schnell genäht, dass man am besten gleich mehrere davon in einem Rutsch anfertigt.

Herzlich herbstlich

Wenn die Tage kürzer werden, macht man sich gerne mit einem schönen Buch zu Hause gemütlich. Mit unserem Lesezeichen aus Filz findet man nach jeder Unterbrechung schnell die gewünschte Seite wieder.

Text & Fotos: Margit Krapesch



MEI TIPP

„Wenn ich die Lesezeichen an liebe Freunde verschenke, sticke ich noch ein Monogramm in den Filz.“

Andrea Steingruber, Marktleiterin „Unser Kaufhaus in Ehrenhausen“ in 8461 Ehrenhausen, Stmk.



Lesezeichen aus Filz – so wirds gemacht!

MAN BRAUCHT

Bastelfilz (1–2 mm stark)
„Griß di“-Herzvorlage
Schere
Bleistift
Stecknadeln
Nähgarn
Nähmaschine

SO WIRDS GEMACHT

- 1 Mithilfe der Vorlage zwei Herzen aus dem Filz ausschneiden.
- 2 Die beiden Herzen aufeinanderlegen und mit einer Nadel feststecken.
- 3 Nun entlang der Außenkante an den geraden Seiten zusammennähen.

Diese Bastelidee lässt sich natürlich auch ohne Nähmaschine umsetzen, indem man die Teile mit einem Steppstich oder Schlingstich per Hand zusammennäht.



Die Hausen von Waldhausen

Gottfried Hader züchtet seit über 30 Jahren den vom Aussterben bedrohten Hausen („Beluga-Stör“) und sucht nun ein neues Zuhause für die urzeitlichen Fische.

Text: Marcus Fischer Fotos: Lukas Ilgner

Waldhausen werdnds net kennen“, beschreibt der Kabarettist Josef Hader im Programm „Privat“ seinen Geburtsort im Unteren Mühlviertel. Auch wir besuchen heute einen Herrn Hader, Herrn Gottfried Hader, den Schlüsselwirt von Waldhausen. Mit dem Kabarettisten verwandt ist er „höchstwahrscheinlich nicht“, sagt er zur Begrüßung. Ein paar Mal sei Josef Hader bei ihm im Gasthof gewesen, da hätten sie ein bissl Ahnenforschung betrieben. „Es gibt da mögliche Berührungspunkte bei den Vorfahren, aber die hast ja bald einmal“, so der Wirt, den wir an seinem „Zweitwohnsitz“ treffen, seinen Fischteichen am Ortsrand von Waldhausen. Wir folgen ihm, vorbei an einem runden, steinernen Becken, in dem sich die Jungfische tummeln, zum Teich für die größeren Hausen. Auf dem Steg über dem dunklen Wasser beginnt Gottfried zu erzählen.

FASZINIERENDES FOSSIL

„Der Europäische Hausen, also der Beluga-Stör, ist im Schwarzen Meer zu Hause und ist früher zum Laichen die Donau heraufgekommen, bis nach Österreich, manchmal sogar bis Passau. Als ich mit der Zucht angefangen hab, hats ihn praktisch nicht mehr gegeben“, schildert Gottfried die Situation Anfang der 90er-Jahre. „Ich weiß noch, damals

ist ein Limnologe zu mir heraufgekommen, ein Süßwasser-Ökologe, das war damals schon ein älterer Herr, ein pensionierter Wissenschaftler. Der hat fast geheult, wie er diese wunderschönen Kreaturen gesehen hat, weil sie ja fast vor dem Aussterben standen. Der war total verzweifelt. Da schau, da kommt ein Kandidat!“, sagt Gottfried und deutet auf einen dunklen Fleck im Teich.

„Damals ist ein Wissenschaftler zu mir heraufgekommen, der hat fast geheult, wie er diese wunderschönen Kreaturen gesehen hat, weil sie ja fast vor dem Aussterben standen.“

Die Wasseroberfläche kräuselt sich, schemenhaft sehen wir den spitz zulauenden Kopf unter Wasser, der markante, reptilienhafte Rücken des rund zwei Meter langen Tieres ragt heraus, am Ende zieht die steile Rückenflosse an uns vorbei. Fasziniert schauen wir dem urtümlichen Fisch nach, der langsam wieder im tieferen Wasser verschwindet.

„Habts die Rückenplatten gesehen? Der Hausen ist ein Knochenfisch, der hat ein Exoskelett. Oben am Rücken sitzen Knochenplatten, die trägt er wie einen Panzer. Das ist ja eine uralte Spezies, 200 Millionen Jahre alt, die hats schon zur Zeit der Dinosaurier gegeben.“ Wieder taucht eines der majestätischen Tiere auf und schwimmt am Steg vorbei. „Stress haben die keinen“, kommentiert Gottfried die gemächlichen Schwimmbewegungen. „Wenn ich Futter reinschmeiß, gibts kein Gewurl wie bei Forellen. Einer nach dem anderen schwimmt über den Grund und holt sichs. Über Elektrorezeptoren vorn im Kopf nehmen sie die kleinsten Bewegungen wahr und finden ihre Beute, meist Kleintiere im Bodenschlamm.“ Als ein besonders großes Tier vorbeischwimmt, meint Gottfried: „Die meisten da herinnen sind 30 Jahre alt, der Hausen wächst sein Leben lang, jetzt könnts euch vorstellen wie groß die Tiere mit 100 sind! So alt werden sie nämlich – wenn man sie lässt.“

EINEN VOGEL WEGEN DER FISCHER

„Gekriegt hab ich sie 1991 in einer PET-Flasche von einem Stör-Experten an der Budapester Universität, da waren sie ein paar Millimeter groß. Ich wollte sie vermehren, um die Art zu erhalten und später, wenn ich einen soliden »



Oben: Wenn Gottfried Futter in den Teich wirft, holen es sich die Fische ganz gemächlich vom Grund. Unten: Ein etwa eineinhalb Meter langer Hausen schwimmt vorbei.





Im großen Steinbecken züchtet Gottfried die Jungfische. Nach etwa einem Jahr erreichen sie bereits das Gewicht von einem Kilo, danach wachsen sie rasch weiter. Oben rechts: Bei Gefahr sondern die Fische eine schleimige Flüssigkeit ab, die es fast unmöglich macht, sie zu halten. Nach dem Foto entlässt Gottfried den Fisch rasch wieder ins Becken.

Bestand hab, an jemanden zu verkaufen, der die Tiere weiterzüchtet.“ Über Jahrzehnte habe der Hausen niemanden interessiert, erzählt Gottfried weiter. Erst in letzter Zeit habe sich das geändert. Trotzdem habe sich niemand gefunden, der sich das antun wolle. Denn die Zucht sei eine Herausforderung. „Die Fische haben ja ein ordentliches Gewicht, das musst umrechnen in Sauerstoffbedarf. Ständig muss man die Sauerstoffwerte messen und schauen, dass nix passiert. Was ist, wenn sich ein Rohr über Nacht verlegt und der Zufluss verstopft ist? Oder es wird zu warm. Da hab ich schon viele schlaflose Nächte gehabt, grad im Sommer. Und die Fische wachsen schnell, sobald sie ein Jahr alt sind, haben sie schon einen Kilo, da könnt's euch vorstellen, was die Futter brauchen. Na, du musst schon

einen Vogel haben, wennst sowas machst“, sagt Gottfried, schüttelt den Kopf und lacht.

DER HAUSEN ALS YOGA-LEHRER

„Das Haus des Meeres ist gerade dabei, ein Süßwasseraquarium einzurichten. Der zuständige Herr hat gemeint, das wäre super mit den Fischen. Aber das dauert noch! Und was soll ich machen – ich kann die Tiere ja nicht ins Grab mitnehmen, verstehtst mich?“ Wir nicken und meinen zu dem kräftigen Mann in seinen 70ern, dass das ja jetzt noch kein Thema sei. „Was weiß man“, erwidert Gottfried und grinst schelmisch. „Mein größter Wunsch wäre, dass die Fische irgendwo hinkommen, wo sie ein schönes Leben haben. Vielleicht nimmt sie ja auch ein Liebhaber. Solche Leut gibts ja, die haben einen Gartenteich mit

japanischen Koi drinnen, von denen kostet einer allein schon 20.000 Euro. So jemanden mit einem großen Aquarium bräuchst ich, da gehts den Fischen gut, du schaust ihnen zu und kannst abschalten. Der Hausen ist ja ein wahrer Yoga-Lehrer in seiner Ruhe und Gelassenheit, der zieht seine Runden, das ist Balsam für den gestressten Menschen, da legst dir einen Beethoven dazu auf und fertig ist die Wellness!“

SIGHTSEEING IN WALDHAUSEN

Zum Abschied führt uns Gottfried noch eine Runde durch den Ort, auf den er sichtlich stolz ist: „Wir haben ein herrliches Stift da oben, ein barockes Juwel, wennst da reingehst, hauts dich aufn Scheißer, wie man bei uns sagt.“ Allerdings sei Waldhausen ein bissl schwerfällig, wenn es um Neues gehe. „Den



Waldhausen im Strudengau liegt wenige Kilometer oberhalb der Donau im südöstlichsten Zipfel des Mühlviertels. Neben der lieblichen Landschaft bietet der Ort Sehenswürdigkeiten wie die prachtvolle Stiftskirche und die „luftgeselchten“ Mumien in deren Kellergewölbe.

„luftgeselchten Pfarrer“ aus St. Peter am Blasenstein kennt jeder, mir scheint, da war schon jede Schulklasse aus Österreich dort, und jetzt, wo das niemanden mehr interessiert, kommen die Waldhausener drauf, dass wir auch Mumien in der Kirche haben!“ Wir besichtigen die imposante Stiftskirche und den Stiftshof, genießen die Aussicht und statten auch den Mumien einen Besuch ab, die tatsächlich erstaunlich gut erhalten sind. Zum Abschluss bedanken wir uns für diese Zeitreise zu lebenden Fossilien und zeitlosen Toten und wünschen Gottfried viel Erfolg bei seiner Suche nach einem würdigen Zuhause für seine faszinierenden Tiere.
Gottfried Hader, Gasthof Schlüsselwirt, Markt 10, 4391 Waldhausen im Strudengau, OÖ; www.waldhausen.at (Suchbegriff: Schlüsselwirt)



EUROPÄISCHER HAUSEN („BELUGA-STÖR“)

Größe und Alter: Der Hausen zählt zu den größten Süßwasserfischen der Welt, kann bis zu 1.500 Kilo schwer und fünf bis sechs Meter lang werden. Seine natürliche Lebenserwartung liegt bei 100 Jahren und mehr.

Lebensraum: Er lebt im Schwarzen und im Kaspischen Meer und wandert zum Laichen u. a. die Donau flussaufwärts – ursprünglich bis nach Österreich, was heute durch Kraftwerksbauten, v. a. in Serbien und Rumänien, nicht mehr möglich ist.

Bedrohung: Durch Überfischung („Beluga-Kaviar“), Wilderei, Wasserverschmutzung und Verlust der natürlichen Lebensräume gilt der Hausen heute als vom Aussterben bedroht. Schutzinitiativen (z. B. Programme des WWF <https://danube-sturgeons.org/> und der BOKU Wien www.boku.ac.at, Suchbegriff „Life Boat“) versuchen, die Art zu retten.

Liabe Leser!

Ein herzliches Dankeschön für eure Zusendungen!
Wir freuen uns auf eure Beiträge und versuchen wie immer,
so viele wie möglich ins *Griaf di* aufzunehmen.

Mei liabstes Gschäft

Wir möchten heute einmal lobende Worte an unseren Nahversorger Zotter Rudolf aus 3754 Irnfritz übermitteln. Wir sind fast täglich zum Einkauf dort und fühlen uns durch ihn und seine tollen Mitarbeiterinnen optimal versorgt. Auch das Warenangebot lässt nicht zu wünschen übrig. Und wenn man mal was außerhalb des Sortiments benötigt, wird es rasch organisiert.



während der COVID-Zeiten, z. B. mit Hauszustellungen etc. Rudi handelt immer fair und respektvoll mit seinen Kunden und versteht es, eine vertrauensvolle Beziehung aufzubauen.

Rudi und sein Team zeichnen sich durch ihre Fachkenntnisse und ihr Geschick im Umgang mit Kunden aus. Sie sind immer auf dem neuesten Stand der Produkte und Dienstleistungen, die sie anbieten, und beraten die Kunden kompetent.

*Er ist nicht nur ein Verkäufer, sondern auch ein Berater und Freund, dem die Bedürfnisse seiner Kunden am Herzen liegen! Auch für Kinder gibts immer ein offenes Ohr! Wir wünschen ihm und seinem Team noch viele erfolgreiche Jahre. DANKE!
Familie K., Irnfritz, NÖ*

Als Kaufmann gehen er und seine Kolleginnen auf die Bedürfnisse und Wünsche ihrer Kunden ein und bieten ihnen eine maßgeschneiderte Lösung an. Vor allem

Lob & Anregungen



*Liebe Redaktion!
In der letzten Ausgabe hat das Druckfehlerteufelchen arg zugeschlagen. In der Reportage über Doris Feuchter liest man unter anderem „Stadl an der Mur in der Weststeiermark“. Stadl an der Mur liegt im Bezirk Murau im oberen Murtal und nicht in der Weststeiermark.
Mit freundlichen Grüßen
Ihre Leserin Gerlinde S.*

*Liebe Frau S.,
Sie haben vollkommen recht, Stadl an der Mur liegt zwar im Westen der Steiermark aber nicht in der „Weststeiermark“, da diese nur den südwestlichen Teil des Bundeslandes bezeichnet.
Die Griaf di Redaktion*

*Sehr geehrte Redaktion,
ich muss Ihnen zu dem Foto auf der Titelseite in der 29. Ausgabe „Griaf di“ gratulieren! Zwei so liabe Freundinnen haben Sie vor die Kamera bekommen. Eine davon brachten Sie so zum Lachen, dass sie sogar die Augen schließt vor Gaudi. Ich warte schon immer auf die nächste Ausgabe Ihrer Zeitung, da sie sehr interessant und unterhaltsam ist.
Mit freundlichem Gruß Ilona R.,
4100 Ottensheim, OÖ*

*Liebe Frau R.,
herzlichen Dank für Ihre Rückmeldung! Wir haben auch andere, sehr positive Reaktionen auf das Titelbild bekommen.
Die Griaf di Redaktion*



Gschichtn aus'm Leben: Schulanfang

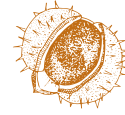
Gerald, ein aufgeweckter kräftiger Bub, verbrachte viel Zeit im Gasthaus seiner Eltern. Da diese auch eine Landwirtschaft betrieben, war der Sechsjährige oft mit den Gästen zusammen, die manch Späßchen mit ihm trieben. „Na, Gerald, gfreist di scho auf di Schui?“, fragte man ihn.

Nachdem die ersten Schultage vorbei waren, fragten die Gäste erneut: „Wie is es in der Schui? Gfollts dir?“ Verzagt antwortete er: „Wonn i gwusst hätt, wos do auf mi zuakummt, des hätt i mir sicher net onfgang!“ Dabei schlug er auf den Wirtshaustisch.
Sylvia D., 3571 Gars, NÖ



Witz & Weisheit

Sprüche, Anekdoten und Gedichte unserer Leserinnen und Leser – herzlichen Dank für die Einsendungen!



ABSCHIED VOM SOMMER

Wehmütig sieht man allerorten,
wie der Sommer Abschied nimmt.
Sachte schließt er seine Pforten,
zieht mit dem Septemberwind.
In den bunt belaubten Wäldern
spürt man Herbstes Atem schon
und die Bauern auf den Feldern ernten
ihrer Arbeit Lohn.

Gerti P., 7563 Königsdorf, Bgld.

Ein Advokat ließ sein Haus färbeln.
„Herr Malermeister“, sprach er,
„wissen Sie mir einen schönen
Spruch für das Haus?“
Darauf der Malermeister:
„Hier ist guter Rat teuer ...“

Ing. Karl B., 3862 Eisgarn, NÖ

SONNTAGMORGEN

Ob sonntags wieder Sonne scheint?
Ich kann es kaum erwarten,
dann steig ich früh aus meinem Bett
und geh in unseren Garten.
Ich hör zuerst der Vögel Sang
vom nahen Wald herüber
und atme tief der Wiese Duft,
denn nichts fast ist mir lieber.
Dann schau ich, wie die Rosen blühh,
und gieße schnell ein bisschen;
in Nachbars Garten nebenan,
da singt auch schon das Lieschen.
Das Suppengrün wird dann gepflückt
und rote Paradeiser,
denn in der Zucht von eigener Frucht,
da bin ich längst der Kaiser.
Ein Körbchen noch mit frischem Obst
zum Frühstückstisch getragen
und dann wird gleich Kaffee gekocht,
denn mir knurrt schon der Magen.
Schon hör ich Schritte hier und dort,
verlassen werden Betten,
und alle freun sich heute schon
auf nächsten Sonntag, wetten?

Marie S., 3932 Kirchberg am Walde, NÖ

BEIM CHINESN

Amoil bin i voller Planga
Essn zum Chinesn ganga.
Hot ma geschmeckt, wos is gwen?
Kellner sagt, nix verstehn.
Zoag afs Teller, follt ma ein:
Wird do net a Katzerl gwesn sein?
Zoag afs Teller, sog miau,
Sagt da Kellner drauf: Wau wau!

Maria u. Adolf P., 4263 Windhaag, OÖ

GROSSES GLÜCK

In uns selbst liegen die Sterne des Glücks.
Lasse sie funkeln,
mache dir damit eine kleine Freude,
lege sie zu all den anderen
kleinen Glücksmomenten,
dann wird daraus etwas Großes.

Maria K., 7563 Königsdorf, Bgld.





Stark gegen Schmutz,

sanft zur Umwelt.



PALMÖL
FREI



MIKROPLASTIK
FREI



VEGAN

Regionarätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort bezeichnet eine niederösterreichische Weißweinsorte.



aroma- tische Pflanzen	auf- stellen	▼	dicker Wollstoff	Stadt im Osten Hollands	Abk.: Rechts- anwälte	Zaren- erlass Abk.: Zentral- dienst	▼	▼	Wiener Sozial- autorin, ilse †	Sommer, franz.	Zeit- messer	Hinter- gedanke	▼	freudig Init. des Moderators Nagiller
▶	▶		▶	▶	▶	▶		11		▶	▶	▶		▶
Abk. für rechts Salat- pflanze	▶		span. Ten- nispieler, Rafael	▶	6				dt. Adels- haus (... und Taxis)	▶			4	
▶						unter- brechen	▶			10				eh. Bischof von St. Pölten, Kurt †
▶		8	dt. Schla- gerstar (Rex) †						gelb- braune Erdfarbe		Muschel, ital.		Bewah- rer	▶
Hautfalte zum Schutz d. Auges			Abk.: Gasthof	▶										
Meeres- raub- fische	▶								skand. Münze	▶				
offene Land- schaft			Abk.: ledig südäm. Indianer	9					Welt- meer			Anrede, Abk.: Herren		7
▶	3										1			
▶				griechi- scher Buch- stabe	▼	frz. Mode- schöpfer Abk.: Neupreis	▼	Kletter- tier, Primat	Musik- träger (Mz.)	Besitz (... und Gut)		Mutter d. Nibel- ungen		helles eng- lisches Bier
im Jahre (latein.)	Abk.: Euro-Star		primitiv Kfz.Kz.f. Holland	▶	2							Abk. Un- typische Alterung		
ver- mengtes, gekochtes Gericht	▶							5	Palmen- frucht	▶				
die Sonne be- treffend	▶					Rosen- gewächs, Baum des Jahres 2012	▶							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11				



Symbolbild

NahUndFrisch-23663

Das Lösungswort per E-Mail an griassdi@nahundfrisch.at (Betreff: „Rätsel“) oder per Post an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien (Kennwort: „Griass di Rätsel“) schicken. **Preis:** Edelkastanien-Genusskorb mit feinen Maroni-Produkten im Wert von € 150,- und Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss:** 30.09.2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.

Das Lösungswort der Sommerausgabe 2023: JAUKEN. Der Gewinner des Wolfgangsee-Schecks: Stefan E., 5511 Hütttau, Sbg. Die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 60,-: Christa S., 4443 Maria Neustift, OÖ; die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 30,-: Edeltraud E., 3462 Absdorf, NÖ

Wos tuat si bei Nah & Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Bad Blumau wieder gut versorgt (v. l.): Edmund Bauer, Roswitha Lieb, Kauffrau Juliana Mild samt Team und Familie Mild (Bruder von Juliana mit Frau und Kind), Christian Fraß.

1. WIEDERERÖFFNUNG IN BAD BLUMAU

Bad Blumau liegt mitten im Oststeirischen Hügelland am kleinen Flüsschen Safen, kurz bevor dieses in die Lafnitz mündet. Aufgrund seiner Lage an der Thermenlinie, welche auf die frühere vulkanische Tätigkeit in diesem Bereich zurückzuführen ist, ist Bad Blumau vor allem als Kurort bekannt. Ursprünglichkeit und Herzlichkeit zeichnen die idyllische Region inmitten des Thermen- und Vulkanlands Steiermark aus. Und ausgesprochen herzlich feierte Familie Mild auch die Wiedereröffnung ihres Geschäfts. Neben speziellen Eröffnungsangeboten, Schaubackens der Bäckerei Mild und Verkostungen konnten sich die Kunden über ein Vöslauer Würfelgewinnspiel und ein Kassabon-Gewinnspiel freuen.

Ab sofort bietet Nah&Frisch Mild auf rund 450 m² eine Produktvielfalt mit rund 5.000 Artikeln des täglichen Bedarfs. Darunter finden sich zahlreiche regionale Produkte und Spezialitäten aus'm Dorf, eine Auswahl an selbst gebackenem ofenfrischen Gebäck aus der hauseigenen Bäckerei, Feinkostplatten, Jausensackerl, die Eigenmarken „Jeden Tag“, „UNIpur“ und „natürlich für uns“ sowie Artikel der Bio-Marke „Alnatura“. Als Extras bietet Familie Mild Partybrezen, Geschenkkörbe, Wertkarten und vieles mehr. Eine Lotto-Toto-Annahmestelle, Tabakwaren, Post Partnerschaft und eine gemütliche Kaffee-Ecke sowie ausreichend Parkmöglichkeiten runden das umfangreiche Leistungsangebot ab. Am Eröffnungstag fanden sich zahlreiche Gratulanten ein, um den Kaufleuten Glück zu wünschen.

Seitens der UNIGRUPPE wurde das Team tatkräftig vom Gebietsverkaufsleiter Edmund Bauer unterstützt. Er gratulierte am Eröffnungstag gemeinsam mit Vertriebsleiter Christian Fraß und der Genussmanagerin Roswitha Lieb Familie Mild persönlich.

2. NEUERÖFFNUNG „UNSER G'SCHÄFT FÜR LÖLLING“

Die Lölling ist ein Tal und ein ehemaliges, historisch bedeutendes Eisenabbau- und -verarbeitungsgebiet in der Marktgemeinde Hüttenberg in Kärnten. Der Ort gehört dem Regionalverein „Norische Region“ an, einer Interessengemeinschaft mit dem Ziel, die Region ökonomisch und ökologisch zu stärken und die vorhandenen Ressourcen für nachfolgende Generationen zu erhalten. In zahlreichen Projekten kooperieren die einzelnen Wirtschaftsbereiche miteinander, um die Marktfähigkeit der Klein- und Mittelbetriebe zu erhalten und auszubauen. Die wichtigsten Anliegen sind dabei das harmonische Zusammenspiel von Kultur und Tradition sowie wirtschaftliche und technische Innovation und der schonende Umgang mit Ressourcen und Umwelt. Diesem Kerngedanken entsprechend wird ein umfassendes Energie- und Umweltprogramm entwickelt und umgesetzt.

Ganz in diesem Sinne wurde nun auch von Fritz Pirolt und Walter Neugebauer ein Verein gegründet, um die Nahversorgung für Einheimische und Urlauber sichern zu können. „Unser G'schäft für Lölling“ bietet Kunden auf rund 75 m² Verkaufsfläche ein Vollsortiment mit rund 2.300 Artikeln des täglichen Bedarfs. Darunter finden »



Bekämpfen Sie die Ursache von Zahnfleischbluten*



Hilft vor wiederholtem Auftreten zu schützen*

*Bekämpft Plaquebakterien, bevor Zahnfleischbluten entsteht, bei regelmäßiger Anwendung.

sich Feinkostplatten, Partybrezen, Geschenkkörbe, die Eigenmarken „Jeden Tag“, „UNIpur“, die Bio-Marken „natürlich für uns“ sowie „Alnatura“. Eine Lotto-Toto-Annahmestelle, Tabakwaren, ein Post Shop und eine gemütliche Kaffee-Ecke runden das Angebot ab.

Am Eröffnungstag verwöhnte der Verein seine Kunden mit attraktiven Angeboten sowie einem Kassabon-Gewinnspiel. Vertriebsleiter UNI Großhandel Süd Christian Fraß und Gebietsverkaufsleiter Oliver Pörtsch sowie Genussmanagerin Roswitha Lieb gratulierten dem Verein persönlich.

3. NEUERÖFFNUNG IN PFAFFENSCHLAG

Pfaffenschlag bei Waidhofen an der Thaya ist eine rund 1.000-Einwohner-Gemeinde im nördlichen Waldviertel und trägt den längsten Namen aller österreichischen Gemeinden. Neben dieser Kuriosität ist der Ort für seine hohe Erholungsqualität aufgrund der Lage inmitten einer waldreichen Landschaft bekannt. Der Ort eignet sich ausgezeichnet als Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren, den Proviant hierfür findet man im Herzen von Pfaffenschlag bei Nah&Frisch Kaufmann



„Romans Dorfladen“ in Pfaffenschlag feierlich eröffnet: Roman Hengst (mit Schlüssel) und sein Team inmitten von Gratulanten.

Roman Hengst, der das Geschäft von Jürgen Bauer übernommen hat.

Im Zuge einer kurzen Umbauphase wurden Modernisierungsmaßnahmen durchgeführt und das Geschäft auf den neuesten Stand gebracht, seither sorgt Roman Hengst gemeinsam mit seinem Verkaufsteam für die Nahversorgung in Pfaffenschlag und Umgebung. Neben einem gut

sortierten Lebensmittelvollsortiment bietet „Romans Dorfladen“ Fleisch- und Wurstwaren der Fleischerei Bauer, ausgesuchte regionale Produkte sowie Spezialitäten aus'm Dorf. Eine Lotto-Toto-Annahmestelle, Tabakwaren, Post Partner Services sowie Extras wie Brötchenplatten und Partyservice runden das Sortiment ab. Am Eröffnungstag feierten zahlreiche Gratulanten mit Roman Hengst und seinem Team und wünschten viel Erfolg.



Der Verein sichert Nahversorgung in Lölling (v. l.): Christian Fraß, Vereinsgründer Fritz Pirolt und Walter Neugebauer, Mitarbeiterinnen, Oliver Pörtsch.

4. NEUERÖFFNUNG IN SULZ IM WIENERWALD

Sulz im Wienerwald ist eine Katastralgemeinde im Bezirk Mödling mit rund 3.000 Einwohnern. Weil der Ort zwar über ein historisches Ortsbild mit zahlreichen Jugendstilvillen, ein aktives Vereinsleben sowie über ausgezeichnete Gastronomie verfügt, aber kein Nahversorger vorhanden war, entschloss sich die Gemeinde, ein Lebensmittelgeschäft zu errichten. Nach achtmonatiger Bauzeit wurde der Nah&Frisch Standort von Kaufmann Manfred Kühmayer fertiggestellt, der über eine Verkaufsfläche von 240 m² und modernste Ausstattung verfügt. Der Kaufmann bietet seinen Kunden ein abgestimmtes Sortiment mit Gütern des täglichen Bedarfs sowie

Unsere Kaufleute



Neuer Nahversorger in Sulz (v. l.): Wolfgang Weitzenböck, Prok. Elmar Ruth, MSc, Vzbgm. Karl Breitenseher, Andreas Blauensteiner, MBA, KR Christof Kastner, Bgm. Michael Krischke, Kaufmann Manfred Kühmayer, Bezirkshauptmann Dr. Philipp Enzinger, Brigitte Koizar, Mag. Adam Christian, Mag. Wolfgang Fuchs, Mag. Andrea Lautermüller, Franz Winter (Bgm. von Heiligenkreuz).

Post Partner Services, eine Lotto-To- und eine Tabakverkaufsstelle. Auch Schulutensilien finden im breiten Sortiment Platz. Ein Highlight ist die stilvolle „mei Eck“-Kaffee-Ecke inklusive Sonnenterrasse mit Teichblick.

Die Eröffnungsfeier fand bei herrlichem Wetter im Beisein zahlreicher Gäste statt, die sich bei Würsteln, Bier und alkoholfreien Getränken über den neuen Nahversorger im Ort freuten. Vertreter aus Politik und Wirtschaft wie Bürgermeister Michael Krischke und Bezirkshauptmann Dr. Philipp Enzinger überbrachten Glückwünsche. Als Vertreter des Großhandelshauses Kastner gratulierten KR Christof Kastner und Andreas Blauensteiner, MBA dem neuen Kaufmann persönlich. Pater Thomas rundete die Feierlichkeiten mit der Segnung des Gebäudes ab.



Jetzt zugreifen!



Knorr. Gutes, einfach köstlich!

Do samma dahoaam!

Wo züchtet Gottfried Hader den vom Aussterben bedrohten Hausen?
 Wo liegt der Heurige Stegschandl? Wo das Habachtal mit seinen
 Smaragden? Und wo haben unsere Kaufleute neue Geschäfte eröffnet?
 Ein kleiner Wegweiser zur aktuellen Ausgabe.



Z'Haus in da Region

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 Die Kraft der Kastanie
Bei den „Kaestnklauban“ in Klostermarienberg, Bgld. (Seite 36)</p> <p>2 Im Tal der Smaragde
Eine Wanderung durchs Habachtal, Sbg. (Seite 42)</p> <p>3 Mei Wirtshaus
Der Heurige Stegschandl in Pöttelsdorf, Bgld. (Seite 50)</p> | <p>4 Kauffrau des Jahres
Sabine Holzer, Wang, NÖ. (Seite 52)</p> <p>5 Die besten Kaufleute
Platz 2 (ex aequo): Barbara Kager, Bad Schönau, NÖ. (Seite 56)</p> <p>6 Die besten Kaufleute
Platz 2 (ex aequo): Herbert Sientschnig, Schäffern, Stmk. (Seite 57)</p> | <p>7 Aus'm Dorf
Die Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur in Gars, NÖ. (Seite 58)</p> |
|---|---|---|

Guat leben

- 1 **Die Hausen von Waldhausen**
Gottfried Hader und seine Störzucht in Waldhausen, NÖ. (Seite 76)



NOCH MEHR

Griass di

gibts auf nahundfrisch.at,
Facebook und Instagram.

Griass di online

In der Online-Ausgabe vom **Griass di** gibts die schönsten Artikel aus dem aktuellen Heft – z. B. die Wanderung durchs „Tal der Smaragde“.



Mehr Rezepte

Alle unsere bisherigen und viele zusätzliche Rezepte gibts auch online – zum Nachlesen, wenn man das Heft nicht mehr zu Hause hat, oder einfach zum Stöbern.

Griass di Nachlese

Auf der Website stehen die bisherigen Ausgaben als PDF. So lassen sich Artikel aus früheren Nummern einfach finden.



Griass di auf Facebook & Insta
Besuchs uns auf Facebook und auf Instagram, da gibts das Beste aus'm Heft, Tipps, Gewinnspiele und Mitmachaktionen!

www.nahundfrisch.at/griass-di
www.facebook.de (Suchbegriff: Griass di Magazin)
www.instagram.com/griassdi_nahundfrisch

Unsere Kaufleut

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Wiedereröffnung in Bad Blumau (Seite 84) | 3 | Neueröffnung in Pfaffenschlag (Seite 86) |
| 2 | Neueröffnung „Unser G'schäft für Lölling“ (Seite 84) | 4 | Neueröffnung in Sulz im Wienerwald (Seite 86) |

Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!



Festliche Serviettenringe

Ein Augenschmaus für die Festtage:
Stilvolle Serviettenringe, einfach und
ohne großen Aufwand selber gemacht!



Rot, bitter & gesund

Radicchio verfeinert Salate und ist
auch gebraten ein gesunder Genuss.

Auf den Spuren des Luchses

Seit über 20 Jahren ist der Luchs (*Lynx lynx*) im Nationalpark
Kalkalpen wieder heimisch. Eine Wanderung auf seinen Spuren.



Spitzbuben

Die süßen Klassiker verdanken ihren Namen dem „roten Auge“
in der Mitte – oder doch ihrem verführerischen Geschmack?



Das nächste **Griass di** gibts ab 21.11.2023 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!

FruchtZwerge

Für kleine große

Helden

Calcium
+
Vitamin D



J. HORNIG



DIE GUTEN SACHEN ÄNDERN SICH NIE.

Was der Uhrturm für Graz und der Panther für die Steiermark – das ist der rote Spezial für J. Hornig. Unser Aushängeschild für J. Hornig. Unser Aushängeschild begeistert schon seit Jahrzehnten mit seinem einzigartigen mild-würzigen Aroma.

Für diese spezielle Mischung verwenden wir ausschließlich Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Durch die Langzeitröstung, ergeben sie einen eleganten, geschmeidigen Kaffee.