

Kost nix!
Sommer 2021

Griaaß di

bei Nah&Frisch

Ausgabe
Nr. 21

Dahoam

Gschichtn,
Ideen und Rezepte
für einen traumhaften
Sommer

Nah&Frisch

Extras:

Wien-Bummel

Von Hawelka bis Riesenkarussell:
ein Sommertag in Wien.

Bunte Pracht

„Eachtling“: buntfleischige
Erdäpfel aus'm Lungau.



Darbo Zuckerreduziert 1/3 weniger Zucker*



Wer an Zucker sparen will, ohne auf Genuss zu verzichten, liegt mit der neuen Fruchtaufstrich-Linie von Darbo goldrichtig. Die Fruchtaufstriche mit 1/3 weniger Zucker im Vergleich zu Konfitüren überzeugen nicht nur geschmacklich. Auch die Zutatenliste kann sich durchaus sehen lassen: Süßungsmittel sucht man vergeblich.

Dafür findet man noch mehr Früchte im Glas.

www.darbo.at

darbo
Zuckerreduziert

* im Vergleich zu Konfitüren



Griass eich!

Der Sommer macht den Menschen zum Träumer“, schrieb der Schriftsteller Paul Keller vor über hundert Jahren. In der vorliegenden Ausgabe haben wir Träume aller Art für euch vorbereitet: von feinen kulinarischen Kreationen über traumhafte Wanderungen bis hin zu Gschichtn von Menschen, die ihre Träume verwirklicht haben.

Sommerliche Gerichte: Den Auftakt unserer kulinarischen Träumereien machen bunte Sommersalate, die Augen und Gaumen bezaubern. In unserer zweiten Rezeptstrecke stellen wir raffinierte Gerichte mit sommerlichem Steinobst vor: Saibling mit Marille, warmer Camembert mit Kirschen, Hühnerfilet mit Salbei und Pflaumen. Dem Steinobst widmen wir uns im Übrigen auch in unserem Saisonkalender.

Unterwegs in Stadt & Land: Wir begleiten Kauffrau Sonja Schinhan und ihren Mann Fritz bei einem sommerlichen Bummel durch Wien – vom Café Hawelka über den Prater, die Alte Donau bis hin zum krönenden Abschluss im Maxingstüberl. Dass Erdäpfel im Salzburger Lungau „Eachtling“ heißen, knallbuntes Fleisch haben können und urig schmecken, erfahren wir bei unserem Besuch bei den Erdäpfelbauern Hans Moser und Andrea Bacher.

Gschichtn aus'm Leben: Seinen Traum vom eigenen Bier hat sich der Brauer Ingo Laska verwirklicht. Wie es dazu kam, schildert uns der Lieferant von Kaufmann Wolfgang Benischko in der Rubrik „aus'm Dorf“. Faszinierende Baugeschichten hat nicht nur Baumeister Peter Kaiser zu erzählen, sondern auch sein Haus. Denn bei Grabungsarbeiten im Zuge der Sanierung des „Nebelhauses“ stieß Kaiser auf dramatische Ereignisse in der Vergangenheit.

Vü Spaß beim Lesn!
Eure Griass di Redaktion



Bunt & gesund: frische Sommersalate.
Seite 12



Ein Sommertag in Wien. Seite 36



Was das „Nebelhaus“ erzählt. Seite 72



Seite 36



Seite 72



Seite 44



Seite 30



Seite 18



Seite 70



Seite 28

Griass di im Sommer

6 **Liabe Leser, liabe Leit!**

8 **Kraut und Ruam**
Gschichtn und Ideen für einen
schönen Sommer.

Kochen mit'm Jahr

12 **Bunt & gsund**
Frische Sommersalate.

17 **Küchenklassiker**
Wiener Backhendl.

18 **Feines mit Frucht**
Sommergerichte
mit Steinobst.

25 **Kuchltipps**
Großmutter's Küchen-
weisheiten und nachhaltige
Tipps von heute.

27 **Der Paprika**
Das missverständene
Sommergemüse.

28 **Weiche Schale, harter Kern**
Sechs Steinobstsorten
im Porträt.

Z'Haus in da Region

30 **Bunte Erdäpfel aus'm Lungau**
Ein Besuch bei den Erdäpfel-
bauern Hans Moser und
Andrea Bacher.

36 **Sommer in Wien**
Ein Stadtbummel mit Kauf-
frau Sonja Schinhan und
ihrem Mann Fritz.

44 **Mei Wirtshaus**
Das Gasthaus Beringer im
Mostviertel.

46 **Mei Weg**
Anni Röck aus Embach im
Pinzgau erzählt, wie sie Kauf-
frau wurde.

48 **Das Bier des Donnergotts**
Das „Thor Bräu“ von Ingo
Laska, „aus'm Dorf“-Lieferant
von Wolfgang Benischko.

51 **Gutes aus'm Dorf**
Lokale Spezialitäten unserer
Kaufleute aus ganz Österreich.

Guat leben

54 **Garteln im Sommer**
Was jetzt im Garten zu tun ist.

56 **Das „Brummeisen“**
Maultrommeln aus Molln
erfreuen sich weltweit wach-
sender Beliebtheit.

61 **Regionalrätsel**

63 **Narrische Seitn**
Witz und Tiefsinn
von unseren Lesern.

65 **Leben 2.0**
Apps und Web-Tipps.

66 **Mei Summa**
Tipps & Termine für
die neue Jahreszeit.

70 **Picknick ohne Plastik**
Bienenwachstücher ganz
einfach selber machen.

72 **Gschichtn aus'm Leben**
Baumeister Peter Kaiser
erzählt von den Schätzen und
Geschichten, die er bei der
Haussanierung entdeckte.

Unsere Kaufleut

78 **Geschäft mit Kaffeehaus**
Kauffrau Kerstin Paul berich-
tet von ihren Erfahrungen mit
„mei Eck“.

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

86 **Do samma dahoam**
Alle Stationen der aktuellen
Ausgabe.

88 **Persönlich für eich da**
Kauffrau Ilse Hofbauer
aus Röschitz.

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 Enzminger, Nora Hauptmann, Martina Krassa **Redaktion und Produktion:** Marcus Fischer (www.worthandlung.at) **Artdirektion:** Daniela Vallaster (www.vallaster.co.at) **Fotoredaktion:** Natascha Trimmel (www.fotoredaktion.at) **Autoren dieser Ausgabe:** Christine Fehring, Marcus Fischer, Ute Fuith, Alexandra Gruber, Martin Huber, Nadja Luze, Flora Seebenstein, Judith Welzl **Lektorat:** Sylvia Eisenreich, Karin Novak (www.textpertin.at) **Lithografie, Produktions-/Druckmanagement & Anzeigenbewirtschaftung:** A4 Media GmbH (www.a4media.at) **Druckerei:** Walstead NP Druck GmbH (www.walstead-npdruck.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. Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Material.

Coverfoto: Petra Rautenstrauch **Model:** Anja Strauß **Fotoassistenz:** Franziska Safranek **Styling:** Laura Magritzer **Make-up & Haare:** Pascale J. Sadler/Le Salon mobile **Location:** Herzlichen Dank an Imkerei Manninger und Wiesers Kamerun Schafe.

Liabe Leser, liabe Leit!



Hand aufs Herz: Wir sind überwältigt. So viele Zusendungen wie dieses Mal haben wir noch nie von euch bekommen! Ein herzliches Dankeschön für die vielen Witze, Lebensweisheiten und Gedichte genauso wie für die Haushalts- und Nachhaltigkeitstipps!

Und weil das *Griaf di* von Gschichtn lebt, haben wir uns über die Kindheitserinnerungen besonders gefreut. Auch dafür ganz herzlichen Dank! Drei davon haben wir gleich auf der Seite rechts abgedruckt. Manche Einsendung mussten wir aus Platzgründen zurückstellen, aber keine Bange, wir bringen sie in einer der folgenden Ausgaben.

Leider ist sich im aktuellen Heft die Seite mit den Lieblingsrezepten nicht ausgegangen, aber auch hier werden wir die besten Rezepte in die nächsten Ausgaben aufnehmen.

Schreibts uns! Für die nächste Ausgabe suchen wir Gschichtn und Erinnerungen rund um Schulanfang und alles, was mit dem Herbst zusammenhängt. Witzige Sprüche von Kindern, kleine Hoppalas oder große Überraschungen – alles ist willkommen! Natürlich freuen wir uns auch über andere Beiträge. Die aktuellen Themen stehen im grünen Kastl rechts. Für jeden abgedruckten Beitrag gibts wieder einen Nah&Frisch Einkaufsgutschein.

Symbolabbildung



Herzlichen Dank für eure Zusendungen! Nah&Frisch Einkaufsgutscheine gehen an: Maria A., Erika D., Christine G., Steffi L., Maria K., Martina K., Brigitte M., Eva M., Adolf P., Elisabeth P., Marianne P., Petra P., Poldi P., Elisabeth S., Johanna T., Anna W., Eleonora W.



Wir freuen uns über eure Zusendungen – egal ob per Brief, E-Mail, Postkarte oder Brieftaube.

SCHREIBTS UNS!

Für die Herbstausgabe von **Griaf di** (Einsendeschluss: 30.06.2021) suchen wir:

Gschichtn & Anekdoten, wie z. B. witzige Erlebnisse rund um den Schulbeginn.

Sprüche, Witze, Lebensweisheiten

Rezepte, die man im Herbst gern einmal ausprobiert.

Kuchltipps
Ratschläge für mehr Nachhaltigkeit in Küche und Haushalt.

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

Lob & Anregungen

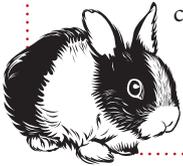


Gschichtn aus'm Leben

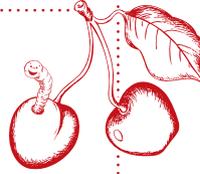
FERIENERLEBNIS

Mein schönsten Ferienerlebnis liegt schon einige Jahre zurück. Unsere Hasenmutter hatte unerwartet elf junge Häschen bekommen. Normalerweise bekamen unsere Hasen nur fünf bis sechs Junge. Meine Oma wusste nicht, warum wir so reichlich Nachwuchs in unserem Tierreich bekommen hatten.

Da unsere Häsin nicht so viel Milch geben konnte, beschlossen wir, die Häschen mit Puppenfläschchen aufzuziehen. Tag für Tag fütterten meine Oma und ich die Kleinen mit Milch. Als sie einige Wochen alt waren, fraßen sie schon Heu. Von den neun überlebenden Häschen war mir Hansi am liebsten, er war weiß und hatte schwarze Flecken. Wir verschenkten fünf Hasen und waren stolz, dass wir den gesamten



Nachwuchs zwar mühsam und mit großem Einsatz und Geduld aufgezogen hatten. Meine Oma sagte, dass die jungen Hasen genau so groß geworden seien wie die alten. *Eva M., 3671 Marbach, NÖ*



AUS DER SCHULZEIT

Es war gerade Kirschenzeit, im Religionsunterricht fragte ein Mitschüler den Pfarrer, ob man Kirschen mit Würmern an einem Freitag essen darf.

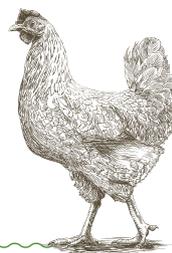
Damals (Ende 1950) gab es in der katholischen Kirche ein strenges Verbot, an Freitagen Fleisch zu essen! Der Pfarrer überlegte kurz und kam zum Schluss: Da Kirschenwürmer weiß sind und weißes Fleisch oder auch Fische gegessen werden dürfen, könne er sie bedenkenlos essen! *Erika D., 4533 Piberbach, OÖ*

Häslein & Henne

Ich hatte daheim ein sehr liebes Häslein. Meine kleine Schwester sah täglich nach, ob die Häsin schon Junge bekommen hatte. Ich hatte die Hasenmutter von meinem Onkel erhalten. Einmal ließ ich mein geliebtes Tierchen heraus, da kam eine Bruthenne gelaufen und peckte auf den Hasen ein. Als ich das sah, wollte ich die Henne gleich wegzagen. Da kam es zu einem dramatischen Zwischenfall. Die Bruthenne flog mir auf den Kopf. Ich

fing zu schreien an. Die Mutter kam mir zu Hilfe. Sie nahm die Henne und gab sie in ihr Nest und den Hasen in seine Kiste. Nachher hatte ich starke Kopfschmerzen. Ich kann mit meinen Hasen schon auf viele schöne Erlebnisse zurückblicken.

Poldi P., 3372 Blindenmarkt, NÖ



LIEBES NAH&FRISCH TEAM!

Heute habe ich Euren lieben Brief plus Gutscheine mit der Post erhalten – das freut mich sehr. DANKE! Auch dafür, dass es mein erster Beitrag in die nächste „Griß di“-Ausgabe geschafft hat und dass ich jetzt auch noch Einkaufsgutscheine dafür erhalten habe. Gerne werde ich Euch weitere Beiträge schicken. Alles Liebe aus Bad Loipersdorf! Bleibts alle gesund!

Martina K., per E-Mail

GRÜSS GOTT,

NAH&FRISCH TEAM!

Wir haben hier in Glödnitz auch einen Nah&Frisch Kaufmann. Als Corona angefangen hat und wir Alten zu Hause bleiben mussten, haben mich die Kaufleute Hugo und Maria Kraßnitzer gleich angerufen, wenn ich etwas brauche, soll ich mich melden, sie bringen die Sachen. Keine Gefahr, dass wir verhungern. Danke unserem Kaufmann in Glödnitz! Nah&Frisch Kaufleute sind besondere Leute.

Steffi L., 9346 Glödnitz, Ktn.



GESCHÄTZTE FIRMLEITUNG!

Es ist mir ein Anliegen, den Nah&Frischlern zu schreiben, weil es in unserem Haslach bei Nah&Frisch Gierlinger ein tolles Angebot gibt, nämlich das Brot von Bäckermeister Klaus und Christine Wiplinger, das ohne jegliche chemische Zusätze gebacken wird. Ein wunderbares Brot

– danke!

*Christine G.,
4170 Haslach, OÖ*



Kraut und Ruam

Endlich ist er da! Die langen Tage, die Wärme der Sonne auf unserer Haut und der blaue Himmel über uns lassen die Laune steigen. Tipps für die warme Jahreszeit.



Tier des Jahres:

DER SIEBENSCHLÄFER

Die putzigen Nager bewohnen am liebsten Buchen- und Eichenwälder mit dichten Baumkronen und vielen verschiedenen Sträuchern. Dort finden sie nicht nur Schutz, sondern auch ihre Leibspeisen wie kleine Knospen, Beeren und Pilze. Das Abholzen und „Aufräumen“ der Wälder gefährdet zusehends das natürliche Habitat der Tiere.



AM BRUNNEN VOR DEM TORE ...

Seit den Germanen wurde der Baum verehrt, einst zierte jeden Marktplatz eine Linde, darunter wurde gehandelt, getratscht und gefeiert. In der Naturheilkunde werden die getrockneten Lindenblüten als wohltuender Tee bei Erkältungen, aber auch vorbeugend zur Stärkung der Abwehrkräfte angewendet.

Fortuna lächelt, doch sie mag nur ungern voll beglücken; schenkt sie uns einen Sommertag, so schenkt sie uns auch Mücken.

Wilhelm Busch (1832–1908)

Die Liebe ist der Sommer im Herzen.

Franz von Baader
(1765–1841)

BAUERNREGEL

Wer auf Benno (16.6.) baut, kriegt auch viel Kraut.

Sonnwendfeuer am Wilden Kaiser

Die Tiroler Sonnwendfeuer sollen die Kraft der Sonne verstärken und Böses von Mensch und Tier fernhalten.

Am Wilden Kaiser wird diese Tradition am 19. Juni mit vielen kleinen Feuern entlang der Gipfel begangen. Den besten Ausblick auf die beeindruckende Lichterkette hat man vom gegenüberliegenden Hartkaiser-Gipfel.

www.wilderkaiser.info



Lostag: Der heilige Benno von Meißen

Der Legende nach gab er vor seiner Verbannung zwei Domherren die Schlüssel zum Dom. Sie verschlossen ihn und warfen die Schlüssel in die Elbe. Jahre später kehrte Benno zurück. Als er in einem Gasthaus einen Fisch bestellte, fand er in dessen Bauch die Schlüssel.



Almhütten-Festival am Wechsel

Wenn sich beim traditionellen Schwaigen-Reigen® am 12. Juni rund 200 Musikanten im gesamten Wechselgebiet treffen, wird gezupft, gestanzelt und gejodelt, was das Zeug hält. 16 Hütten und Schwaigen gilt es zu erwandern, um den Volksmusikern aus der Steiermark und aus Niederösterreich zuzuhören.

www.schwaigen-reigen.at

Vorsicht vor dem Seidelbast

Im Sommer macht das Sammeln von Beeren im Wald Freude, doch Vorsicht: Nicht jede Beere ist genießbar! So sind etwa die roten Früchte des Seidelbasts stark giftig, sie enthalten das Gift Mezerin. Schon die Berührung der Zweige kann Hautreizungen hervorrufen. Die Beeren schädigen Nieren und Zentralnervensystem.



{GEDICHT}

Sommer

Da fliegt, als wir im Felde gehen,
Ein Sommerfaden über Land,
Ein leicht und licht Gespinst der Feen,
Und knüpft von mir zu ihr ein Band.

Ludwig Uhland (1787–1862)

Heilpflanze des Monats:

HEILENDE MEISTERWURZ

Die Meisterwurz gilt seit Jahrhunderten als universales Heilmittel und pflanzliches Antibiotikum für Mensch und Tier. Auf jedem Hof gab es im Kräutergarten eine Meisterwurz. Bei blutenden Schnitten oder Kratzern riss man ein möglichst großes, sauberes Blatt ab und befestigte es auf der Wunde, so heilte diese rasch ab und Entzündungen konnten vermieden werden.



Ameisen bitte draußen bleiben

Damit es sich die kleinen fleißigen Insekten nicht im Haus gemütlich machen, wehrt man sie am besten mit stark riechenden Ölen oder Kräutern ab. Einfach Lavendel, Minze, Zitronenschalen, Essig, Zimt, Chili oder Gewürznelken vor den Ameisenbau oder auf die Ameisenstraße träufeln oder streuen.



BAUERNREGEL

St. Anna (26.7.) klar und rein, wird bald das Korn geborgen sein.

Sollen wir uns im Sommer laben, müssen wir auch Donner haben.

Deutsches Sprichwort

Lostag:

DIE HEILIGE ANNA

Der Gedenktag für die heilige Anna, Mutter Marias und Großmutter Jesu, ist der 26. Juli.

Ihr Name steht für Liebe, Gnade und Anmut. Obwohl sie in keinem der vier Evangelien erwähnt wird, begann man im 8. Jahrhundert Anna als Mutter Marias und als Großmutter Jesu zu verehren. So wird sie bis heute angerufen, wenn man um Reichtum bittet oder Verlorenes wiederfinden möchte.



FEURIGES FEST

Am 3. Juli steigt im steirischen Weindorf St. Anna am Aigen das feurigste Weinfest der Thermenregion: Terra Vulcania. Das ambitionierte Programm verspricht den Besuchern Speis und Trank, Musik und Unterhaltung – kurz: vielfältige Genüsse des Steirischen Vulkanlandes. Sogar ein feuriger Vulkanausbruch ist angekündigt.

www.terravulcania.at

*Ist's im August
recht drückend
schwül, dann ist's
im Schatten auch
nicht kühl.*

Spruch

BAUERNREGEL

*Macht der August
uns heiß, bringt der
Winter viel Eis.*



Lostag:

DIE HEILIGE KLARA

*Klara (11.8.) lässt die ersten Äpfel reifen
(der Name „Klaräpfel“ geht darauf zurück).*

*Als Tochter eines Grafen 1194 geboren, war Klara von
den Predigten des heiligen Franziskus' fasziniert. Sie verließ
ihre Familie und gründete mit ihm den Orden der Franzis-
kanerinnen, die in äußerster Strenge und Armut leben.
Sie bewirkte zahlreiche Wunder, sogar die Abwehr der
brandschatzenden Sarazenen. Von schwerer Krankheit
gezeichnet, warf sie sich vor das Kloster und betete,
daraufhin floh die Horde.*

Vielflieger Gartengrasmücke

*So unscheinbar der kleine Zugvogel ist, er leistet Groß-
artiges. Auf seinem Weg ins Winterquartier überfliegt
er die Sahara, manchmal erreicht er sogar Südafrika.*

Um für die ersten Etappen ge-
nügend Kraftreserven zu ha-
ben, fressen die Grasmücken
nach der Brutzeit anstelle von
Insekten nur mehr Früchte.
Kein Wunder, dass man sie im
August aus den heimischen
Holundersträuchern fröhlich
zwitschern hört.



**Kühlendes
Safranwasser**

*Bei großer Hitze kühlt
Safranwasser den Körper
von innen. Einfach ein bis
zwei Fäden Safran in einem
Liter Wasser 8 Minuten leise
köcheln lassen. Wahlweise
warm oder auf Zimmertem-
peratur abgekühlt trinken.*



{GEDICHT}

Sommernacht

*Guter Mond, du goldne Zwiebel,
Ach, ich seh dich äußerst gern,
Doch auch du bist gar nicht übel,
Hochgeehrter Abendstern.*

Johann Nepomuk Nestroy (1801–1862)

Goldener Vollmond am 22.8.

*Im Sommer sehen wir den Mond größer und
goldener als im Winter. Dieses Phänomen ist auf
die Neigung der Erdachse zurückzuführen.*

Das Mondlicht muss im Sommer mehr Atmosphäre
durchqueren, weil der Vollmond tief am Himmel steht.
Dabei werden die Blautöne absorbiert, nur der rötliche
Schimmer bleibt. Das Licht des hochstehenden Winter-
vollmonds durchdringt viel weniger Atmosphäre und
strahlt daher weiß.



**Blume des Jahres:
Der Große
Wiesenkнопf**

*Der über einen Meter hohe
Große Wiesenkнопf wächst
auf wenig genutztem Grün-
land. Allerdings werden
diese Flächen zusehends
zu Äckern umgebrochen.
Dies bedroht nicht nur den
Wiesenkнопf, sondern auch
Schmetterlinge wie den Wie-
senkнопf-Ameisenbläuling.*

Lenz Moser ist Österreichs Wein



Lenz Moser Selection –
Weine von höchster Qualität
und Güte.

 Weinkellerei Lenz Moser

 @weinkellerei_lenzmoser

 www.lenzmoser.at

» Sommergerichte «

Frische SOMMER- SALATE

Bunt & gesund: sommerliche Salate
mit überraschenden Noten.

**Knackiger Kräutersalat
mit Fenchel und Gurke**

REZEPT: SEITE 15



**Feigensalat mit Brombeeren,
Ricotta und Schinken**

REZEPT: SEITE 15



**Bunter Kirschtomatensalat
mit Chili und Kräutern**

REZEPT: SEITE 15

Knackiger Kräutersalat mit Fenchel und Gurke



ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

2 Bund Minze
2 Bund Koriandergrün
2 Bund Petersilie
1 Bund gemischte Kräuter (Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Dill)
2 Handvoll Selleriegrün
200 g Rucola
1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün
1 Mini-Gurke
1 EL Fenchelsamen
1 EL Pistazienkerne
1 EL Mandelkerne
1 EL Kürbiskerne
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Sesam
50 ml Kürbiskernöl
Saft von 1 Limette
1 EL Balsamessig
essbare Blüten zum Dekorieren
Salz & frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Kräuter waschen und abtropfen lassen. Die Blätter von den Stielen zupfen und große Blätter zerkleinern. Mit dem Rucola mischen.

2 Fenchel und Gurke waschen und bei beiden die Stiel- und Blütenansätze abschneiden. Den Fenchel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke mit dem Gemüseschäler in lange, dünne Streifen schneiden. Alles in einer großen Schüssel mischen.

3 Die Fenchelsamen ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften, dann im Mörser zerstoßen. Die Kerne und den Sesam in derselben Pfanne goldbraun rösten und grob hacken.

4 Für das Dressing Öl und Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat damit vermischen und mit Kernen und Samen bestreuen. Mit den essbaren Blüten dekorieren.

Dieser Salat schmeckt extrem frisch und passt zu fast allem.

Feigensalat mit Brombeeren, Ricotta und Schinken



ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

10 reife, frische Feigen
50 g Pekan- oder Walnusskerne
100 g Feldsalat
5 Scheiben Räucherschinken
100 g Ricotta
2 EL Balsamessig
50 ml Walnussöl
100 g Brombeeren
Salz & frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Die Feigen abbrausen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Sie können sie roh verwenden oder grillen, beides passt in diesem Salat gut.

2 Die Pekan- oder Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken.

3 Den Salat waschen, abtropfen lassen und auf einem großen Teller verteilen.

4 Feigen und Schinken auf dem Salatbett anrichten. Den Ricotta darüber zerkrümeln.

5 Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl und Essig beträufeln.

6 Zuletzt mit Brombeeren und Nüssen bestreuen. Der süß-säuerliche Balsamessig ergibt zusammen mit den Nüssen und den zarten Feigen, kombiniert mit der Brombeer-Fruchtsäure und dem salzig-rauchigen Aroma des Schinkens, eine wunderbare Geschmackspalette und ist gleichzeitig eine klassische Kombination, die nichts weiter braucht. *Aber Sie können damit natürlich immer noch experimentieren.*

Bunter Kirschtomaten-salat mit Chili und Kräutern



ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

1 kg Kirschtomaten in allen Farben (grün, gelb, orange, rot, lila)
2 rote Zwiebeln
4–5 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
1 Bund Minze, gehackt
1 Bund Koriandergrün, gehackt
1 Bund Basilikum, Blätter zerzupft
100 ml Olivenöl
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
1 EL Weißweinessig
einige Tropfen Honig
Salz & frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken, die Chili entkernen und in Scheiben schneiden und alles mit den Kräutern in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Öl, Zitronenabrieb und -saft, Essig und Honig mischen. Das Dressing über den Salat gießen und gut untermengen.

3 Den Salat eine Weile zugedeckt ziehen lassen, damit sich die Aromen entwickeln können. *Gegrilltes Fleisch, Fisch oder Käse werden ihn als Beilage lieben – genau wie Sie! Mit seinem schlichten, süßen und säuerlichen, frischen Geschmack und den prächtigen Farben ist dieser Salat ein wahrer Sommerhit.*

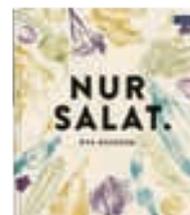
BUCHTIPP:

Nur Salat.

€ 39,95

Callwey Verlag

www.callwey.de





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

Wiener Backhendl

Seit dem 18. Jahrhundert ist das Backhendl fester Bestandteil der Wiener Küche. Damals noch den Adeligen vorbehalten, ist es heute in aller Munde.

Rezept: Ursula Korp-Eckart,
Nah&Frisch Kauffrau in St. Peter im Sulmtal, Stmk.

ZUTATEN

2 kleine Hühner, 200 g Mehl,
300 g Semmelbrösel, 5 Eier,
Sonnenblumenkernöl, Schmalz,
Salz, Petersilie, Zitronen

ZUBEREITUNG

1 Die Flügel und Haxerl abtrennen, bei Flügel und Bruststücken die Knochen belassen, Haxerl auslösen. Haut überall abziehen.

2 Hühnerstücke rundum gut salzen und zuerst in Mehl,

dann in verquirlten Eiern und zuletzt in Semmelbröseln panieren.

3 In einer Pfanne Schmalz und reichlich Öl erhitzen, anschließend die Hendlteile in das heiße Öl einlegen und schwimmend ca. 25 Minuten

herausbacken. Währenddessen einmal wenden. Hühnerstücke herausheben, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und nochmals salzen. Mit Zitronen und Petersilie garnieren.

Dazu passt Erdäpfelsalat.



Feines mit Frucht

Steinobst, raffiniert kombiniert mit warmen und kalten Gerichten, bringt den Sommer auf den Tisch.

*Fotos & Rezepte: Melina Kutelas
Foodstyling-Assistenz: Eva Miroslavova*

Marillen-Saibling-Ceviche

REZEPT: SEITE 20



**Hühnerfilet mit Pflaumen,
Salbei & Prosciutto**

REZEPT: SEITE 20

Marillen-Saibling-Ceviche



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten Kochzeit,
30 Minuten Garzeit

300 g Saiblingsfilet, Forelle oder anderer weißer Fisch
3 Limetten oder Zitronen
4 Marillen
½ rote Zwiebel
½ Bund Koriander
2 Stiele Dille
½ TL roter Pfeffer
Salz zum Abschmecken
½ EL Sonnenblumenöl
Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG

1 Die Saiblingsfilets vorsichtig häuten, in circa daumengroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Limetten auspressen und den Saft mit dem Fisch vermengen. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank beizen lassen.

2 Die Marillen und Zwiebel in kleine Stücke schneiden und mit dem Fisch vermischen.

3 Koriander und Dille hacken und ebenfalls zum Fisch hinzugeben.

4 Den roten Pfeffer im Mörser zerstampfen und mit dem Sonnenblumenöl zu den restlichen Zutaten geben.

5 Mit Salz abschmecken und dann mit etwas Brot servieren.



Hühnerfilet mit Pflaumen, Salbei & Prosciutto



ZUTATEN 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Stunde Ruhezeit,
30 Minuten Kochzeit

4 Hühnerfilets
Salz & Pfeffer
2 EL Olivenöl
8 Blätter Salbei
125 g Mozzarella
4 Scheiben Prosciutto oder Schinkenspeck
8 Blätter Salbei
4 Pflaumen

ZUBEREITUNG

1 Die Hühnerfilets mit Küchenrolle abtupfen. Dann mit einem Schnitzelklopfer (oder einem Nudelholz) flach klopfen, dicker als ein Schnitzel, aber dünner als ein Filet. Nun auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und für etwa eine Stunde kühl stellen.

2 Den Ofen auf Grillfunktion erhitzen.

3 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Salbei darin braten, bis dieser knusprig wird, und beiseite geben.

4 Die Pflaumen vierteln, entkernen und in der Pfanne anrösten, bis diese weich werden.

5 Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben und die Filets darin auf jeder Seite für 2 Minuten anbraten.

6 Die Filets in eine Ofenform und die Pflaumen dazwischen platzieren.

7 Mozzarella in 4 Scheiben schneiden und auf die Filets legen, Prosciutto darüber legen und den Salbei ebenfalls in der Ofenform verteilen. Das Ganze für 3–4 Minuten in den Ofen geben und dann servieren.

Warmer Camembert mit gerösteten Kirschen

REZEPT: SEITE 22



Warmer Camembert mit gerösteten Kirschen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 Stk. Camembert (ca. 200 g)
200 g Kirschen, entsteint und halbiert
1 TL Zucker
50 g Walnüsse
1 EL Honig
3 Zweige Thymian
Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- 2 Den Camembert auf ein Stück Backpapier legen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen.
- 3 Währenddessen die Kirschen halbieren und entkernen und in einer heißen Pfanne auf mittlerer Stufe gemeinsam mit dem Zucker anrösten.
- 4 Die Nüsse grob hacken und in einer separaten Pfanne anrösten. Dann den Honig hinzugeben, diesen schmelzen lassen und gut mit den Nüssen vermischen, dann auskühlen lassen.
- 5 Den Camembert auf einer Platte servieren, die Kirschen und die Nüsse darübergeben und mit Thymian garnieren.
- 6 Dann mit etwas Brot servieren.



Nektarinen mit Baiserhäubchen & Beeren



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30–35 Minuten

3 große Eier
2 EL Staubzucker
1 Msp. Vanille
4 Nektarinen
100 g Himbeeren & Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 120°C Umluft vorheizen.
- 2 Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, den Zucker und die Vanille unterrühren.
- 3 Die Nektarinen halbieren und entkernen.
- 4 Die Nektarinenhälften nun in einer Backform platzieren und mit dem Eischnee bedecken.
- 5 Die Beeren dazwischen verteilen und in den Ofen geben.
- 6 Die Temperatur auf 100°C reduzieren und für 15–20 Minuten backen. Den Eischnee dabei beobachten, damit dieser nicht zu braun wird.
Tipp: Sollten die Nektarinen noch etwas zu hart sein, diese ohne den Eischnee im Ofen vorweg ein wenig länger rösten.



**Nektarinen mit
Baiserhäubchen & Beeren**

REZEPT: SEITE 22



**Köstlich
pflanzlicher
Genuss!**



Rezept auf
joya.info



**ALL
PLANT
ALL
YOU**

Kuchltipps

Diese praktischen Haushalts- und Küchentipps unserer Leserinnen schonen Umwelt und Geldbörse. Wir freuen uns über eure Zusendungen!



ETIKETTEN LÖSEN

Etiketten von gekauften Gläsern lösen sich, wenn sie mit heißem Öl bestrichen werden. Nach wenigen Minuten Einwirkzeit lösen sich die Etiketten.

Elisabeth P.,
8382 Mogersdorf, Bgld.

FLECK WEG

**Frische Kaffee-
flecken wäscht
man am besten
mit reichlich
Salzwasser
aus.**

Petra P., 8230 Hartberg,
Stmk.

ZITRONENSCHALEN MACHEN SCHÖN

Ausgepresste Zitronenschalen nicht gleich entsorgen, sondern die Finger so richtig darin umherdrehen. Durch den Zitronensaft werden die Fingernägel schön und die Haut geschmeidig. Anschließend einige Minuten einziehen lassen und abspülen.

Die ausgepressten Zitronen kann man auch in den Besteckkorb des Geschirrspülers legen, das Geschirr wird glänzender. Nach einem Spülgang entfernen.

Erika D., 4533 Piberbach, OÖ



Nah
is
guat!

NACHHALTIG
HANDELN!

Zwiebelschalen für die Pflanzen

Zwiebelschalen nicht wegwerfen, sondern sammeln und zu einem Sud aufkochen. Diesen kann man gut als Spritzmittel gegen Schädlinge an Zimmer- oder Gartenpflanzen nutzen!

Maria A., 3925 Arbesbach, NÖ



Nachhaltigkeit in Küche & Haushalt



Wasserspar-Tipp

Den Sommer über habe ich immer einen Kübel in der Küche. Darinnen sammle ich das Wasser, wenn ich Salat, Kartoffeln, Gemüse und dergleichen wasche. Das Wasser verwende ich dann zum Blumengießen. So habe ich einiges an Leitungswasser gespart.

Anna W., 3325 Ferschnitz, NÖ

Nylonstrumpfhosen für den Garten

Alte Strumpfhosen sind eine ideale Hilfe im Garten. Ich schneide den Hosenboden in Streifen (ca. 4 cm breit) für die Tomaten zum Festbinden. Die Beine eignen sich sehr gut für Sträucher als Bindematerial. Diese Nylonstrumpfhosen sind sehr robust, sie halten mindestens eine Gartensaison durch.

Erika D., 4533 Piberbach, OÖ

HEILÖL AUS RINGELBLUMEN

HEILWIRKUNG: Mit Inhaltsstoffen wie ätherischen Ölen, Karotinoiden, Flavonoiden und Glykose ist das Öl eine Wohltat, z. B. bei Verbrennungen, Sonnenbrand und gereizter Haut.

ZUTATEN: 10–20 Ringelblumenblüten, kalt gepresstes Olivenöl

ZUBEREITUNG: Blütenblätter abzupfen, in ein Glasgefäß geben – dann so viel Olivenöl angießen, bis die Blätter gut bedeckt sind. Glas verschließen, für ca. 4 Wochen dunkel und kühl stellen. Blätter abseihen, sodass das reine Öl übrig bleibt. Bei Bedarf die betroffenen Hautstellen damit betupfen.

Eleonora W., 2092 Guntersdorf, NÖ



SCHREIBTS UNS!

Wir suchen auch fürs nächste Heft wieder Küchentipps aller Art. Für jede veröffentlichte Einsendung gibts einen Nah&Frisch Gutschein. Wir freuen uns auf eure Tipps – per E-Mail an griassdi@nahundfrisch.at oder per Post an Nah&Frisch, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, KW **Griass di Leserpost**. Einsendeschluss: 30.06.2021



*Spice up
my life*



FEUER & FLAMME

Auf einen Klick zu neuen Anregungen!
Machen Sie Ihr Grillfest zum kulinarischen Erlebnis
und verleihen Sie Ihren Speisen eine unwiderstehliche Note.
Näheres auf kotanyi.com



Der Verwandlungskünstler

Er ist reich an Vitamin C, verfeinert Salate und weckt Kindheitserinnerungen: der Paprika.

Es gibt sie in Rot, Orange, Gelb und sogar in Weiß, sie können kugelförmig, zylindrisch, kurz oder lang, dick oder dünn, mild, süß oder höllisch scharf sein – eines haben jedoch alle Mitglieder der Familie Paprika gemein: Sie stammen aus Südamerika und kamen mit Christoph Kolumbus nach Europa.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen dem länglichen, meist scharfen Gewürzpaprika (z. B. Chili) und dem rundlichen, milderem Gemüsepaprika. Letzterer wird gerne roh in Salaten gegessen, gedünstet, gebraten oder – ein Kindheitsklassiker – mit Reis und Faschiertem gefüllt. Gemüsepaprika ist kalorienarm und reich an Vitaminen (A, B, C) sowie an Mineralien wie Kalium, Magnesium und Calcium.



DER PAPRIKA

NAMEN: *der Paprika (Österreich), die Paprika (Deutschland), der/die Peperoni (Südtirol, Schweiz)*

SORTEN: unzählige
Die bei uns gängigen grünen, gelben und roten Gemüsepaprika sind Reifestadien ein- und derselben Sorte.

LAGERUNG: *Grüne Paprika halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks ca. 4 Tage.*

GRÜN – ORANGE – ROT

Ganz egal ob Gemüse- oder Gewürzpaprika: Grüne, violette oder schwarze Früchte sind immer unreif; einige Sorten verändern ihre Farbe im Laufe der Reifung, z. B. von Grün über Gelb zu Rot. Grüne Gemüsepaprika haben ein kräftiges, leicht bitteres Aroma. Sobald sie voll ausgereift und rot sind, schmecken sie leicht süßlich – und haben übrigens auch den höchsten Vitamin-C-Gehalt.



Feine Paprika-Rezepte gibts auf nahundfrisch.at.

{MEI TIPP}

„Wir lieben Paprika-Antipasti! Dafür Paprika ins Rohr legen, bis die Haut braun wird. Dann mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.“

Anita F., Kundin von Nah&Frisch Kaufmann Anton Wöber, 4160 Aigen, OÖ

„Wenn ich Paprika überhab, frier ich ihn ein. Er muss nicht blanchiert werden. Einfach waschen und klein schneiden. Aufgetaut ist er wunderbar zu verkochen.“

Heidemarie S., Kundin von Nah&Frisch Kauffrau Renate Wagner, 2151 Asparn a. d. Zaya, NÖ

„In grüne, gelbe und rote Streifen geschnitten ist Paprika das perfekte Fingerfood für Party-Aufstriche und Dips.“

Elisabeth H., Kundin von Nah&Frisch Kastner EH, 8282 Loipersdorf, Stmk.

Kurios:

*Kolumbus hielt Paprika für eine Art Pfeffer, deshalb heißt das Gemüse im Englischen heute noch „pepper“, auch unser „Paprika“ geht auf das serbokroatische Wort *pàpar* („Pfeffer“) zurück.*



1. SAUERKIRSCH
(LAT. PRUNUS CERASUS)



2. DIRNDL
(LAT. CORNUS MAS)



3. MARILLE
(LAT. PRUNUS ARMENIACA)

Weiche Schale, harter Kern

Zwei Dinge haben alle Steinobstsorten gemein:
den verholzten Kern und den Geschmack des Sommers.

Text: Christine Fehringer



4. ZWETSCHKE
(LAT. PRUNUS DOMESTICA
SUBSP. DOMESTICA)



5. MIRABELLE
(LAT. PRUNUS DOMESTICA
SUBSP. SYRIACA)



6. PFIRSICH
(LAT. PRUNUS PERSICA)

1. SAUERKIRSCHEN

Ernte: ab Ende Juni

Die in Österreich als Weichsel bekannte Frucht aus der Familie der Rosengewächse schmeckt direkt vom Baum etwas herber als die gewöhnliche Süßkirsche (*Prunus avium*). Verarbeitet zu Marmeladen, Aufstrichen und Säften entfaltet sie jedoch herrliche Aromen. Es wird vermutet, dass die Sauerkirsche aus einer Kreuzung aus Vogel- und Steppenkirsche hervorgegangen ist. In Österreich wachsen zahlreiche Sorten, besonders beliebt sind die Schattensmorelle, die süße Frühweichsel oder die diversen Glaskirschen.

Ein Weichselauflauf ist schnell gemacht. Dazu 5 Dotter mit 120 g Zucker und etwas Vanille und Zimt schaumig schlagen. 120 g Brösel und die gewaschenen (nach Belieben entsteinten) 700 g Weichseln dazurühren. Den Eischnee separat schlagen und unterheben. In eine gebutterte Auflaufform geben, mit Butterflocken bestreuen und bei 180 °C ca. 45 Minuten backen. Warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.

2. DIRNDL

Erntezeit: August bis September

Dirndl, eigentlich Kornelkirsche, nennt man im Volksmund die säuerlich-herben, dunklen bis schwarzroten Früchte aus der Familie der Hartriegelgewächse. Sie wächst seit rund 4.000 Jahren in unserer Region und wird gern zu Marmelade und Fruchtaufstrichen verarbeitet oder zu Hochprozentigem gebrannt.

3. MARILLE

Erntezeit: Juli

In der Antike schon wurden Marillen in Armenien kultiviert, später fanden sie den Weg nach Westen. Größere Marillen-Anbaugebiete in Österreich befinden sich heute in der Wachau und im burgenländischen Kittsee. Doch auch in vielen Hausgärten darf ein Marillenbaum nicht fehlen, gibt es doch kaum etwas Köstlicheres als fruchtige Marillenmarmelade.

Hier gilt beim Einkochen: Weniger ist mehr. Die reine Frucht wird entkernt und mit halb so viel Zucker und Geliermittel nach Wahl sowie etwas Zitronensaft zehn Minuten eingekocht. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren und nochmal kurz aufkochen. Wer gerne für den Winter eine molligere Note möchte, kocht bei der Hälfte der Masse für ein paar Minuten eine Zimtstange mit und entfernt sie wieder. In gut ausgespülte Gläser ein paar Tropfen Rum geben, ebenso in den Deckel und die noch heiße Masse einfüllen. Twistgläser verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

4. ZWETSCHKE

Erntezeit: Juli bis September

Zwetschken sind eine Unterart der Pflaumen (lat. *Prunus domestica*). Die Steinfrüchte sind bei der Reife blau bis blauschwarz, das Fruchtfleisch löst sich dann ganz leicht vom Kern. Beliebt sind sie als Schnapsobst (Zwetschkenwasser), für Marmeladen und Kompotte. In Ostösterreich werden die Früchte auch gerne zu Powidl verarbeitet.

Echter Powidl wird durch stundenlanges Einkochen ohne Zugabe von Zucker hergestellt. Dazu die reifen Früchte entsteinen und in eine große Form legen. Bei 160–180 °C im Backrohr langsam einkochen. Sind sie nach 10 bis 12 Stunden fast schwarz, ist die Masse fertig und kann in Gläser abgefüllt werden. Wer es etwas süßer will, streut nach ein paar Stunden etwas Zucker auf die Masse, welcher karamellisiert und am Ende untergehoben wird.

5. MIRABELLE

Erntezeit: Juli bis September

Die kugelförmige, kleine, gelbe Steinfrucht wird oft mit der hierzulande als Kriecherl bekannten Art verwechselt. Beide sind Unterarten der Pflaume. Mirabellen kamen über Frankreich nach Österreich. Der Mirabellgarten in Salzburg hat seinen Namen von den Bäumen, die einst dort wuchsen. Die Früchte haben wenig Säure und sind sehr süß. Die verschiedenen Sorten tragen klingende Namen wie Mirabelle von Nancy, Miragrande oder Bellamira. Für die Schnapsbrennerei sind die Früchte beliebt, aber auch für fruchtige Kuchen eignen sie sich, dafür am besten entkernen.

Ein feiner „Mirabellenaufstrich mediterran“ wird so hergestellt: 1 kg Mirabellen mit 400 g Gelierzucker (1:2), 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin ein paar Minuten sprudelnd aufkochen. Wenn die Früchte sich vom Kern lösen, die Masse durch ein Passiersieb drücken, noch einmal aufkochen, die Gelierprobe machen und in sterilisierte Gläser abfüllen. Schmeckt wunderbar auf einem Stück frischen Striezel!

6. PFIRSICH

Ernte: ab Ende August

Es gibt kaum etwas Besseres, als in einen direkt vom Baum gepflückten, saftigen, reifen Pfirsich zu beißen. In Österreich ist vor allem der Weingartenpfirsich sehr beliebt, der traditionell in vielen Weingärten wächst und zu deren Biodiversität beiträgt. Von China, wo der Pfirsich schon vor 4.000 Jahren kultiviert wurde und als Symbol der Unsterblichkeit gilt, kam er über den Mittelmeerraum in unsere Breiten. Der Kern des Weingartenpfirsichs kann übrigens jahrelang in der Erde liegen, bevor er zu keimen beginnt.

Pfirsiche können zu Chutneys oder Marmeladen verarbeitet werden. Besonders köstlich schmecken sie in frischer, gekühlter Bowle, gemacht aus Weißwein, Sekt, Zucker und etwas Vanille. Ein perfekter Sommer-Aperitif!



Andrea Wagner, Kauffrau in Rappottenstein und Großgöttfritz, NÖ, bekommt Steinobst von Nachbarn und macht daraus Marmeladen.

Im Reich der bunten „Eachtling“

Erdäpfel werden im Salzburger Lungau „Eachtling“ genannt.
Auf dem Anthofer-Hof gedeihen kostbare Raritäten und buntfleischige Sorten.

Text & Fotos: Martin Huber







Sophie freut sich mit ihrer Mama über ein violettes Erdäpfelherz, das sie gefunden und anschließend im Zederhausbach gewaschen hat.

LUNGAUER BLAUE



Mehlig, blaue Schale, weißes Fleisch und ein Püree, das man nie wieder vergisst. Früher wurde diese Sorte im ganzen Lungau angebaut, doch sie verschwand. Hans und Andrea machten sich auf die Suche nach ihr und fanden sie – in Schottland. Nun lassen die Lungauer Blauen Püree-Erinnerungen an alte Zeiten wieder aufleben.

Schau, Mama, schau – i hob a großes violettes Herz gfundn!“ Aufgeregt läuft ein kleines Mädchen über den Acker. Barfuß. Die Mutter freut sich über den Herz-Fund ihrer Tochter: „Wosch es drüben im Zederhausboch ob, Sophie. Donn kimmt die violette Forb no besser heraus.“ Das Mädchen nimmt das Erdäpfel-Herz, läuft zum Bach und reinigt ihr Fundstück im glasklaren, kalten Wasser. Stolz kehrt sie zurück und sucht in der frisch gepflügten Erde weiter. Währenddessen arbeiten ihre Mutter und vier weitere Personen auf einer Maschine, die ein blauer Traktor langsam über den Acker zieht.

Die ganze Familie klaubt mit

Es ist ein Spätsommerabend Ende August. In Oberweißburg, einem Ortsteil

von Sankt Michael im Lungau, nutzt eine Bauernfamilie die Abendstunden für die Erdäpfelernte. Hans Moser und Andrea Bacher bauen auf einem nicht einmal einen Hektar großen Acker Besonderes an: Sie widmen sich alten, seltenen und buntfleischigen Erdäpfel-sorten. Heuer haben sie rund 30 verschiedene angebaut. Mit einem Vollernernter heben sie diese Schätze aus der Lungauer Erde. Altbauer Hans senior zieht die Erntemaschine mit dem Traktor über den Acker, die Familie samt einem Freund arbeiten auf dem Vollernernter. Tochter Sophie sucht und findet in der frisch aufgegrabenen Erde den einen oder anderen besonderen Erdäpfel. Normalerweise wird sie beim „Eachtling-Klauben“ von ihrer Schwester Marie unterstützt, doch die besucht



Viele Hände machen der Arbeit ein schnelles Ende. Beim abendlichen „Eachtling“-Ernteeinsatz auf dem Acker in Oberweißburg bei Sankt Michael im Lungau hilft die ganze Familie zusammen.

„Mei, das Püree von den Lungauer Blauen schmeckt genau so wie früher“, schwärmen viele ältere Kunden.

heute ihre Großeltern in Kärnten. Dafür „helfen“ die Hof-Hündinnen Tessa und Lana mit und stecken ihre Spürnasen in die duftende Erde. Ihre Aufmerksamkeit gilt jedoch in erster Linie den Wühlmäusen ...

Wie alles im Waldviertel begann ...
„Erdäpfel wurden auf unserem Hof für den Eigenbedarf eigentlich immer schon angebaut“, erklärt Hans. „Früher hab ich mir darüber keine großen Gedanken gemacht, aber irgendwann kam das Bedürfnis, etwas anderes auszuprobieren.“ Konkret war es im Winter 2013, als Hans in einer Zeitung auf die hohe Qualität von Waldviertler Erdäpfeln aufmerksam wurde. Er begann, sich ins Thema zu vertiefen, entdeckte immer mehr interessante Sorten und

bestellte da und dort Saaterdäpfel. Für den Eigenverbrauch reichten jahrelang rund 70 Kilogramm Saatgut aus. „Im Frühling 2013 waren dann plötzlich 120 Kilo am Hof. Mein Vater hat kurzerhand den Acker vergrößert – und alle Sorten sind tatsächlich gewachsen.“ Nach der Ernte gab es also einen Erdäpfelüberschuss am Anthofer-Hof. Andrea und Hans verschenkten einige an Nachbarn und Freunde. Beim Erntedankfest in Sankt Michael betrieben sie erstmals einen Verkaufsstand. Von Anfang an gab es großes Interesse an ihren besonderen „Eachtling“, das bis heute anhält.

Erhalt der Vielfalt

„Mei, das Püree von den Lungauer Blauen schmeckt genau so wie früher!“ Solche und ähnliche Rückmeldungen »

BAMBERGER HÖRNCHEN (KIPFLER)



Festkochend, speckig, länglich, klein und oftmals ein wenig krumm. Diese alte Sorte stammt aus Franken und beeindruckt Erdäpfelgenießer durch ihr nussiges Aroma mit einem intensiven Eigengeschmack – genial als Salaterdäpfel.



Bunte „Eachtling“-Vielfalt (von links oben im Uhrzeigersinn): Lungauer Blaue, Blaue Anneliese, Highland Burgundy Red, Shetland Black, Mayan Twilight, Salad Blue, Rote Emmalie, Trüffelkartoffel und im Zentrum Bamberger Hörnchen .

BLAUE ANNELIESE



Festkochend, speckig, dunkelblaue bis violette Schale und Fleisch in gleicher Färbung. Optisch ein Augenschmaus, geschmacklich angenehm kräftig, maronenähnliches Aroma. Die Blaue Anneliese ist universell einsetzbar und immer ein Hingucker.

Woher die Farbe kommt
Je mehr die Erdäpfelpflanze durch Temperaturschwankungen (warme Tage, kalte Nächte) angeregt wird, umso mehr lagert sich Farbstoff in den Knollen ein. Aufgrund der geografischen Lage sind die Temperaturschwankungen im Lungau sehr groß. Daher weisen in dieser Region die Erdäpfel meist mehr Farbtintensität als das Saatgut auf.

von ihren Kunden hören Andrea und Hans immer wieder. Speziell die ältere Generation fühlt sich beim Genuss alter Sorten an frühere Zeiten erinnert. Besonders hoch im Kurs stehen neben den mehligten Lungauer Blauen, die sich bestens für Püree eignen, zum Beispiel Ackersegen, Sieglinde, Bintje oder Kipfler. Aber auch Andengold, eine südamerikanische Gattung, ist begehrt. Die Begeisterung ihrer Kunden motiviert die Anthofer-Leut' ebenso wie ihre Grundeinstellung zur Landwirtschaft. Hans betont: „Uns ist Biodiversität sehr wichtig. Wir wollen uns einfach nicht damit abfinden, dass alte Erdäpfelsorten vom Markt verschwinden. Als Bauern haben wir es doch in der Hand einen Beitrag zu leisten, dass das nicht passiert.“ Mehr noch: Andrea und Hans düngen ihren

Acker im Herbst ausschließlich mit hofeigenem Mist, der von den verschiedenen Tierarten auf ihrem Hof stammt. Das sind neben den hellbraunen Jersey-Rindern Pferde, Geflügel, Schweine, Ziegen und Hasen.

Troadkasten als Verkaufsraum

Feierabend! Der Tag geht zur Neige, die Arbeit auf dem Anthofer-Acker ist für heute getan. Hans verlädt die Säcke mit der Tagesernte auf einen zweiten Traktor und tuckert gemütlich zurück zum Hof. Dort fällt ein Gebäude besonders auf: ein alter Troadkasten, der auch zum Lagern der Erdäpfel und als Verkaufsraum dient. Die Jahreszahl 1687 ist außen groß aufgemalt. Andrea merkt an: „Eine Replik unseres Troadkastens steht im Salzburger Freilichtmuseum



Andrea Bacher und Hans Moser widmen sich mit viel Hingabe dem Anbau alter und buntfleischiger Erdäpfelsorten. Ein besonderes Schmuckstück auf ihrem Hof ist ein alter Troadkasten aus dem Jahr 1687, der heute zum Lagern der Erdäpfel und als Verkaufsraum genutzt wird.

„Als Bauern haben wir es doch in der Hand, einen Beitrag zur Artenvielfalt zu leisten.“

Großmain. Das macht uns schon etwas stolz.“ Man nimmt an, dass das sehenswerte Gebäude von Wandermauern aus Oberitalien, die auf dem Weg zu Großbauten der Salzburger Erzbischöfe waren, errichtet wurde. Besonders bemerkenswert ist die angewandte Sgraffito-Technik, bei der in den nassen Putz Muster eingeritzt und danach ausgemalt werden. Der Hof selbst ist noch deutlich älter als der Troadkasten – er wurde bereits 1101 erstmals urkundlich erwähnt. Hans, der hauptberuflich bei der Gemeinde Sankt Michael arbeitet, und Andrea übernahmen ihn Ende 2015.

Auf den Boden kommts an

„Ich bin schon gespannt, wie lange es heuer dauert, bis der letzte Eachtling den Hof verlassen hat“, sagt Hans

lächelnd beim Einlagern der frisch geernteten Erdäpfel. Im Vorjahr war Anfang November alles ausverkauft. Hauptsächlich sind es private Kunden, die vorbeikommen und direkt ab Hof einkaufen. Aber auch in der Gastronomie sind Erdäpfel vom Anthofer mehr und mehr gefragt. So gehören zum Beispiel die „Köche des Jahrzehnts“ Rudi und Karl Obauer aus Werfen seit fünf Jahren zu den Stammkunden. Kein Wunder: „Eachtling“ aus dem Lungau schmecken unvergleichlich gut. Ein kleines Geheimnis, warum das so ist, verrät Hans zum Ausklang des Tages: „Ein Eachtling schmeckt nicht nur nach der Sorte. Seinen Geschmack prägt vor allem der Boden, in dem er gewachsen ist. Und der ist bei uns im Lungau halt einzigartig gut.“

Die hats



Lungauer Eachtling

gibts u. a. bei Nah&Frisch
Kauffrau Petra Rossmann,
Schulgasse 151, 5581 Sankt
Margarethen im Lungau, Sbg.



Ein Sommertag in Wien

Zwei Weinviertler in Wien:
Kauffrau Sonja Schinhan und ihr Mann
Fritz entdecken an nur einem Tag bekannte
und verborgene Facetten der Hauptstadt.

Text: Alexandra Gruber

Fotos: Sebastian Freiler





Die Patina des legendären Cafés Hawelka zieht Wienbesucher magisch an. Kauffrau Sonja und ihr Mann Fritz stärken sich im Gastgarten des Innenstadt-Lokals mit einem klassischen Wiener Frühstück, bevor sie in einen erlebnisreichen Tag starten.



Eine Buttersemmel mit Schnittlauch, Apfelstrudel, dazu eine Tasse gefüllt mit dampfender Melange. Das Frühstück, das der Ober im Schanigarten des Cafés Hawelka serviert, ist der Auftakt für einen Kurzurlaub in der Hauptstadt. „Ist schon eine Zeit lang her, dass wir einen Tag in Wien verbracht haben“, erzählt Kauffrau Sonja Schinhan. Die Weinviertlerin und ihr Mann Fritz wollen den strahlend schönen Sommertag nutzen, um durch Wien zu strawanzen. Die Programmpunkte des Ausflugs haben die beiden im Vorfeld geplant. Sie starten mit einer kleinen Stärkung im legendären Innenstadt-Café, das in keinem Wien-Reiseführer unerwähnt bleibt: dem Hawelka.

Kein Nackerter im Hawelka

Es wurde vom mittlerweile im hohen Alter verstorbenen Ehepaar Josefine und Leopold Hawelka 1936 gegründet und ist noch immer in Familienbesitz. Herr und Frau Hawelka achteten

akribisch darauf, dass in ihrem Lokal jahrzehntelang stets alles beim Alten blieb. Sie haben einiges richtig gemacht, denn Touristen lieben die Patina des Künstler-Cafés. In den 1950er- und 60er-Jahren klang die Liste der Stammgäste wie das Who's Who der heimischen Künstlerszene: Friedrich Torberg, Heimito von Doderer, H. C. Artmann, Helmut Qualtinger und Oskar Werner pflegten damals im Hawelka regelmäßig den Einkehrschwung. Populär ist auch der Hit aus den 1970er-Jahren von Liedermacher Georg Danzer („Jö schau, so a Sau, jössas na, was macht a Nackerter im Hawelka?“).

Süße Tradition

Nach dem klassischen Wiener Frühstück schlendert das Ehepaar über den Graben und den Michaelerplatz Richtung Herrengasse, wo sie einen zucker-süßen Stopp einlegen. In der kleinen Bonbon-Manufaktur „Zuckerwerkstatt“ werden Zuckerl in Handarbeit





Das Ehepaar schlendert in Begleitung der Griaß di Redakteurin pomali durch den ersten Bezirk und genießt die Sehenswürdigkeiten am Wegesrand. Ein Hingucker ist der Donau-nixenbrunnen im Durchgang des schmucken Palais Ferstel (Bild rechts).



nach alten Rezepten hergestellt, die zum Teil aus dem 18. Jahrhundert stammen. Ganz ohne Maschinen, sondern mit Schere, Spachtel und Muskelkraft. Dieses Handwerk hatte in Wien sehr lange Tradition, starb aber in den 1960er-Jahren aus. Sonja und Fritz verfolgen fasziniert die Produktion, die direkt im Geschäft stattfindet. Zuschauen ist aus-

macher-Meistern bekommen“, erzählt eine der beiden. Auf Weichmacher, wie in der industriellen Produktion üblich, werde verzichtet. Die Spezialität der Werkstatt ist das Wiener Seidenzuckerl, eine Süßigkeit mit Tradition. Die Form der Klassiker erinnert an Kopfpolster, gefüllt werden sie mit Schokolade. Sonja und Fritz sind von der Wiederauferste-

„Die Spezialität der Werkstatt: das Wiener Seidenzuckerl. Die Form erinnert an einen Kopfpolster, gefüllt mit Schokolade.“

drücklich erwünscht. Die Mitarbeiterinnen färben die Zuckermasse vor dem staunenden Publikum und kühlen sie auf Granit. Dann kneten, ziehen, schneiden und formen sie, bis bunte Lollis und Bonbons mit unterschiedlichen Motiven entstehen. „Die Rezepte hat mein Chef von alten Zuckerl-

hung des alten Handwerks begeistert und erstehen süße Mitbringsel.

Prominente aus Wachs mit Echthaar
Vier U-Bahn-Stationen und 15 Minuten später stärken sich die beiden beim Würstelstand Bitzinger am Eingang des Praters mit Bratwurst und »



Eine Spezialität der „Zuckerlwerkstatt“ sind die traditionellen Wiener Seidenzuckerl (unteres Bild).





In schwindelerregender Höhe zieht Sonja im Wiener Prater fidel ihre Runden. Fritz bevorzugt festen Boden unter den Füßen und verzichtet auf die Fahrt mit dem höchsten Kettenkarussell der Welt.



Käsekrainer, danach steuern sie das Wachsfigurenkabinett Madame Tussauds an. Über 80 internationale und österreichische Promis bevölkern die Wiener Niederlassung der berühmten Ausstellung mittlerweile. Der Herstellungsvorgang der exakten Nachbildungen ist immer noch derselbe wie bei Gründerin Madame Tussaud vor mehr

zu vier Monate dauert: Die Herstellung einer Puppe kostet etwa 250.000 Euro. Die Promi-Doubles tragen echtes Haar, von dem jedes einzelne mit einer Nadel am Kopf angebracht wurde. „Mozart finde ich besonders cool“, sagt Fritz. Das Musikgenie teilt sich mit Falco einen Raum und trägt wie in dem Musikvideo „Rock me, Amadeus“ eine bunt gefärbte



Im Wachsfigurenkabinett Madame Tussauds trifft Sonja auf das wächsere Double von Udo Jürgens.

„Die Promi-Doubles in Madame Tussauds tragen echtes Haar, jedes einzelne wurde mit einer Nadel am Kopf angebracht.“

als 200 Jahren. Neben zeitgenössischen Prominenten sind auch zahlreiche historische Persönlichkeiten wie Maria Theresia, Marie Antoinette, Napoleon Bonaparte und Bruno Kreisky mit einem Alter Ego aus Wachs vertreten. Jede dieser Figuren wird in einem aufwendigen Verfahren produziert, das bis

Perücke. Sonjas persönliches Highlight ist „Bergdoktor“ Hans Sigl, der lässig vor seinem Mercedes ausharrt. „Ich bin ein Riesenfan dieser Serie.“ Da müssen gleich ein paar Schnappschüsse neben dem Sigl-Double gemacht werden – aber auch Udo Jürgens wird fleißig fotografiert.



Auch für Schreckhafte geeignet: Wirklich gruselig ist die Fahrt in der Geisterbahn Roter Adler nicht, dafür werden wunderschöne Kindheitserinnerungen wach.



Höchstes Kettenkarussell der Welt

Nach der Wachsfigurenausstellung verbringen die Weinviertler noch zwei ausgelassene Stunden im Vergnügungspark. Sie werfen auf Dosen und schießen mit Pfeilen auf Luftballons, fahren mit der ältesten Wiener Hochschaubahn, besser bekannt unter ihrem zweiten Namen, der Zwergerlbahn. Über Berg und Tal geht es vorbei an Flüssen, liebevoll gestalteten Dörfern und den namensgebenden Gartenzwerge. Ebenfalls mehr nostalgisch als gruselig ist die Fahrt in der Geisterbahn Roter Adler; danach genießt Sonja auf dem 117 Meter hohen Praterturn, dem höchsten Kettenkarussell der Welt, die phänomenale Aussicht über Wien. Fritz verzichtet lieber auf die schwindelerregende Fahrt.

Reif für die Insel

Irgendwann ist der Trubel im Wurstelprater doch genug. Das Ehepaar lässt den Tag beschaulich auf der Alten

Donau ausklingen. Sie ist Wiens größtes stehendes Stadtgewässer und das Resultat der Donauregulierung im 19. Jahrhundert. Das Naherholungsgebiet für stressgeplagte Großstädter verströmt den Charme von betulicher Sommerfrische. Sonja und Fritz besteigen ein Elektroboot, das einer schwimmenden Insel nachempfunden wurde, beim Schinakl-Bootsverleih am Laberweg. Die Plattform ist mit Couch und Palme ausgestattet. Fritz darf Kapitän spielen und steuert das Boot mit einem Joystick über das ruhige Wasser, Sonja chillt derweil auf dem Sofa und knipst Erinnerungsfotos mit dem Smartphone. Motive gibt es genug, das Ufer wird von bunten Wochenendhäuschen, altgedienten Strandbädern und Restaurants gesäumt, auf dem „Binnensee“ ziehen Boote und Stand-up-Paddler ihre Kreise.

Dinieren wie ein Kaiser

Zum Abschluss fahren Sonja und Fritz mit dem Taxi nach Hietzing ins »



Die Zwergerlbahn im Vergnügungspark ist ein romantisches Gustostückerl für Nostalgie-Fans.



Nach dem Prater-Trubel entspannen Sonja und Fritz auf der Alten Donau und drehen ein paar Runden auf einem Elektroboot, das einer schwimmenden Insel nachempfunden wurde.



Maxingstüberl. Der Lokal-Tipp stammt aus einer vorangegangenen *Griß di* Ausgabe.

ihren Wien-Tag wie ein Kaiser: mit einem Schnitzel, herausgebacken in Butterschmalz, und einem Kaiserschmarrn.

Essen, wo einst der Kaiser verkehrte

Das Restaurant, gegründet 1805 und quasi in die Schlossmauer von Schönbrunn integriert, war einst eine Taverne, in der das Gesinde des Kaisers verköstigt wurde. Seit 2019 wird das urige Wirtshaus vom leutseligen Werner Wendt betrieben, der seine Gäste gerne mit Anekdoten über das Lokal versorgt. „Kaiser Franz Joseph hat sich im Maxingstüberl häufig mit seiner Geliebten, der Schauspielerin Katharina Schratt, getroffen. Auch die Mitglieder der Strauß-Familie kehrten hier einst gerne ein, und in den 1960er-Jahren beehrten Hans Moser, Vico Torriani und Rennfahrer Jochen Rindt das Stüberl regelmäßig“, erzählt er. Gekocht werde nach dem populären Kochbuch von Marie von Rokitsansky, das erstmals 1897 publiziert wurde. Sonja und Fritz beenden

ADRESSEN

Café Hawelka

Dorotheergasse 6, 1010 Wien
www.hawelka.at

Zuckerwerkstatt Wien

Herrengasse 6, 1010 Wien
www.zuckerwerkstatt.at

Madame Tussauds

Riesenradplatz 5–6, 1020 Wien
www.madametussauds.com/wien

Geisterbahn Roter Adler, Zwergerlbahn, Praterturn etc.

www.praterwien.com/Attraktionen

Maxingstüberl

Maxingstraße 7, 1130 Wien
www.maxingstuberl.at



Das Ehepaar lässt den Tag mit Schnitzel und Kaiserschmarrn im urigen Maxingstüberl ausklingen.

Nah&Frisch Kauffrau Sonja Schinhan

Wie bist du Kauffrau geworden?

Sonja Schinhan: Ich hab im Nah&Frisch Geschäft in Herrnbaumgarten meine Lehre gemacht und danach 33 Jahre lang gearbeitet. 2017 konnte ich das Kaufhaus in Schratzenberg übernehmen, seitdem bin ich selbstständig. Mir macht die Arbeit unglaublich Spaß, ich habe den Wechsel noch keine Minute bereut.

Was zeichnet dein Geschäft aus?

Sonja Schinhan: Ich verkaufe selbst gemachte Mehlspeisen, die mein Mann Fritz, ein gelernter Bäcker, zubereitet. Er macht regelmäßig Kardinal-, Creme-, Topfen- und Bananenschnitten für mein Geschäft.



Können deine Kunden die Süßspeisen auch vor Ort mit Kaffee bei dir genießen?

Sonja Schinhan: Ja, es gibt eine abgeschlossene Kaffee-Ecke mit Stehpulsten.

Was magst du besonders an der Hauptstadt?

Sonja Schinhan: Fritz und ich fahren manchmal zum Shoppen nach Wien, am liebsten besuchen wir den Naschmarkt. Als die Kinder noch kleiner waren, haben wir öfters Ausflüge in die Stadt gemacht. Mir taugt vieles an Wien, aber leben möchte ich hier, ehrlich gesagt, nicht. Bei uns gehts gemütlicher zu. Auf die Dauer wäre mir die Großstadt doch zu hektisch.

Nah&Frisch Schinhan, Große Zeile 33, 2172 Schratzenberg bei Poysdorf, NÖ
www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/schinhan



*„Mit den Zutaten von Haas,
kochst den Sommer dir ins Glas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at



Küchenchefin Alexandra Labenbacher-Konecny und Wirt Joachim Beringer setzen auf regionale Zutaten, egal ob bei klassischen oder exotischen Speisen.



Regionalität mit Raffinesse

Im Mostviertler Traditionswirtshaus Beringer veredelt die Küchenchefin klassische Gerichte mit überraschenden Zutaten.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

Der Orangen-Safran-Milchreis ist für mich wie eine schöne Kindheitserinnerung“, erzählt Küchenchefin Alexandra Labenbacher-Konecny, während sie uns das Dessert im Schankraum serviert. „Ich habe es geliebt, wenn mir meine Oma Milchreis gekocht hat. Wir veredeln ihn mit Orangensaft, Safran und Granatapfelkernen.“ Tatsächlich, das Seelenfutter aus Kindheitstagen mundet wie damals – und überrascht mit einer süß-säuerlichen Note. Dazu passt der kühle Hollersaft mit frischem Ingwer, Honig und Limetten perfekt.

Zwei Generationen zaubern in der Küche

Im Traditionswirtshaus Beringer in Mank trifft klassische Hausmannskost auf moderne Küchenkreationen. Das 400 Jahre alte Haus ist seit 1927 in Familienbesitz und wird heute in vierter Generation als Wirtshaus geführt. Als Gast kann man zwischen rustikalen Gewölben, gemütlichen Stüberln, dem modernen Wintergarten oder einem idyllischen Innenhof wählen. Küchenchefin Alexandra – „Xandi“ – zaubert gemeinsam mit ihrer Mama Roswitha Labenbacher kulinarische

Gustostückerl, Roswithas Bruder Joachim Beringer ist der Dirigent im Gastraum. Die Seniorchefin bereitet ofenfrisches Bratl zu, ihre Tochter überlegt sich neue Kreationen. Das gebackene Ei auf Spinat wickelt Alexandra in Frühlingsrollenteig ein, Wachteleier serviert sie mit Misosuppe und Algen. „Diese Mischung aus klassisch und modern macht uns aus.“

Reis aus St. Pölten, Safran aus Dürnstein

Doch einerlei, ob gutbürgerliche oder exotische Speisen, beim Beringer wird auf regionale Zutaten Wert gelegt. Dabei geht es weniger um die ursprüngliche Herkunft von Lebensmitteln, sondern um die Produktionsstätte. Im Manker Wirtshaus wird mit Reis aus St. Pölten, Spirulina-Algen aus dem Bezirk Tulln und Safran aus der Wachau gekocht. Auch längst vergessene heimische Ingredienzien kommen auf den Tisch. Die Haferwurzel, eine alte Gemüserarität, wird zur Suppe verarbeitet. „Das ist ein steiles Gemüse, nur der Anbau ist schwierig. Aber ich habe einen Bauern gefunden, der das für mich macht“, erzählt Alexandra. Sie ähnelt optisch der Petersilienwurzel und „blutet“, wenn man sie schält. Manche behaupten, ihr Geschmack erinnere an Austern.

Regionale Küche ohne Kompromiss

Viermal pro Jahr findet beim Beringer das Event „Brutal Lokal“ statt. Bei dieser Veranstaltung bewirten Alexandra und ihr Team rund 30 Gäste an einer langen Tafel. Das sechs- bis achtgängige Menü bereiten sie ausnahmslos aus regionalen Zutaten und Gewürzen zu. Importierte Lebensmittel wie Olivenöl, Zitrusfrüchte, Schokolade oder Meeresfisch sind gestrichen, Pfeffer wird durch Kren ersetzt. Safran ist erlaubt, weil der beim Beringer glücklicherweise aus der Wachau kommt. „Alle Gäste bekommen die exakt gleichen Speisen, die wir nicht herkömmlich, sondern kreativ zubereiten.“ Auch Schmankerl abseits der Kulinarik intensivieren das Erlebnis. Durch Projektoren wird die Tischdecke bei jedem Gang durch Lichtspiele der Firma Wiewerk aus Pöchlarn optisch verändert. Die Küchenchefin lacht. „Dann schwimmen während des Fischgerichtes Fische auf dem Tisch vorbei.“

Wirtshaus Beringer, Schulstraße 4, 3240 Mank, NÖ
Reservierung: Tel: 02755 2220, www.beringer-mank.at

{MEI TIPP}

„Ich freu mich schon so auf die Zeit, wenn man wieder nach Herzenslust beim Beringer sitzen und essen kann. Es war immer ein Genuss!“

**Julia Gansberger, Nah&Frisch
Kauffrau in Kirnberg a. d. Mank, NÖ**



Das Haus ist seit 1927 in Familienbesitz und wird in vierter Generation als Wirtshaus geführt. Das gebackene Ei wird in Frühlingsrollenteig gewickelt und mit Spinat serviert (unten).





Nah&Frisch

ganzem Herz
unsere Kunden

Dahoam glücklich

Das Kaufhaus Röck ist seit einem halben Jahrhundert fester Bestandteil des Ortslebens in Embach im Pinzgau. Anni Röck führt es seit 23 Jahren – mit viel Engagement und Liebe zur Heimat.

Text & Foto: Martin Huber

Mitten im Nationalpark Hohe Tauern liegt das malerische Dorf Embach. Im Herzen des Ortes, gleich neben der Kirche, führt Anni Röck seit 1998 ihr Geschäft.

Wie bist du Kauffrau geworden?

„Ich habe meinen schönen Beruf von der Pike auf gelernt und 1981 als Lehrling in einem Textilwarengeschäft in Bad Hofgastein angefangen. Diesem Betrieb bin ich auch nach der Lehrzeit treu geblieben. In Bad Hofgastein hab ich auch meinen Mann kennengelernt. 1992 kam Tochter Theresa auf die Welt, 1995 Sohn Michael und im Jahr 2000 die zweite Tochter Martina. Zwischendrin, und zwar 1994, haben wir geheiratet und sind nach Embach übersiedelt, wo ich 1998 das Kaufhaus Röck von meiner Schwiegermutter Marianne übernommen habe. Unser Kaufhaus war am 17. April 1971 als kleine Greißlerei eröffnet worden, in der es so gut wie alles gab – von Lebensmitteln über Haushaltswaren bis zu Nägeln und Klampfern für die Bauern. Das Sortiment hat sich seither natürlich enorm verändert – so wie die Bedürfnisse unserer Kunden. Doch eines ist gleich geblieben: Wir geben täglich unser Bestes, um DER Nahversorger für die Menschen in Embach zu sein.“

Was gefällt dir an deiner Arbeit?

„Ich würde mich als gesellige Frau bezeichnen und mag die täglichen Gespräche mit unseren Kunden. Wir wohnen im Obergeschoß des Kaufhauses und ich finde es nach wie vor toll, im gleichen Haus zu leben und zu arbeiten. ‚Arbeiten dahoam‘ betrachte ich als Privileg. Es sind auch die langjährigen

Verbindungen zu unseren Kunden, die unser Geschäft besonders machen. So ist mein ältester Kunde heuer im Jänner 100 Jahre alt geworden. Er kommt regelmäßig zu uns, um sich Rätselhefte zu kaufen. Das hält ihn geistig fit. Den Weg hierher legt er übrigens nach wie vor zu Fuß zurück, ohne Rollator oder andere

„Arbeiten dahoam‘ betrachte ich als Privileg.“

Gehhilfen. Besonders freut mich auch, dass unsere Kaffee-Ecke ein beliebter Treffpunkt im Dorf geworden ist.“

Welche Rolle spielst du im Ort?

„Ich bin natürlich nicht nur Nahversorgerin, sondern fast so etwas wie eine Vereinsmeierin (lacht). Im Kirchenchor

singe ich als hoher Sopran mit, im örtlichen Tourismusverband bringe ich mich im Vorstand ein. Außerdem bin ich Marketenderin beim Kameradschaftsbund sowie Mitglied bei der Frauenschaft beim Eisschützenverein und unterstütze den Seniorenbund. Die letzten Monate waren in dieser Hinsicht natürlich traurig, weil das Vereinsleben genauso wie der Tourismus fast völlig eingebrochen ist. Allerdings hat sich auch gezeigt, wie wertvoll gerade in Krisenzeiten ein Nahversorger im Ort ist.“

Wo findest du Ausgleich zum Beruf?

„Ich wandere gerne – zu jeder Jahreszeit, meistens gleich direkt vom Kaufhaus weg. Meine Lieblingswanderung führt zur Wallfahrtskapelle Maria Elend, die für mich ein echter Kraftplatz ist. Im Sommer bin ich auch gerne mit dem E-Bike in unserer Gegend unterwegs. Ich schätze mich glücklich, ein Juwel wie Embach meine Heimat nennen zu dürfen. In Sachen Urlaub zieht es mich nicht in die Ferne. Für mich ist Österreich meine erste Wahl – i brauch koan Grünen Pass ...“

Hand aufs Herz

Anni Röck

Als Kind wollte ich ... **Floristin oder Bäuerin werden.**

Am meisten schätze ich ... **meine Familie.**

Am meisten stören mich ... **Hektik und Stress.**

Das Schönste an meinem Beruf ist, ... **mit Menschen zu arbeiten, selbst und ständig.**

Wenn mir alles zu viel wird, ... **tanke ich Energie in der Natur.**

Menschen, denen ich sehr dankbar bin, ... **sind meine Verkäuferin Erika Schwab, die mich seit mehr als 20 Jahren unterstützt, mein Mann Walter und das ganze Nah&Frisch Team.**

BRAUHAUS OTTENSHEIM



Handgebrautes vom Donnergott

Kaufmann Wolfgang Benischko führt in seinem Geschäft ein Bier, das handwerkliches Können, regionale Zutaten und Mühlviertler Wasser aufs Feinste vereint: Thor Bräu.

Text: Marcus Fischer Fotos: Sebastian Freiler



Wolfgang Benischko weiß, was er will. Viele Jahre hat er im Lebensmittelhandel in Führungspositionen gearbeitet, seit 2003 ist er selbstständiger Kaufmann. In seinen beiden Geschäften in St. Agatha und Ottensheim (OÖ) legt er großen Wert auf Kundennähe. „Das Operative überlasse ich meinen Mitarbeiterinnen, ich bin im Geschäft präsent, rede mit den Kunden und bringe ihnen unsere Philosophie näher.“

WIR MACHEN UNS STARK FÜR

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



Die Klassiker von Thor Bräu: Zaubertaler Altbier, Mühlviertler Vierkorn, Ottensheimer Spezial, Mühlviertler Landbier und Mühlviertler Weißbier.

Bio-Produkte und lokale Lebensmittel stehen im Zentrum dieser Philosophie. „Wennst dich gut und gesund ernähren willst, dann nimm Bio und lokale Produkte“, so das Credo des Kaufmanns. In seinem Biersortiment führt Benischko neben Bio-Bieren auch alle Sorten von „Thor Bräu“, einer kleinen Brauerei, keine fünf Minuten vom Geschäft entfernt.

Lieblingsbier selber gebraut

„Ich hab während des Studiums im Elternhaus angefangen zu brauen“, erzählt Gründer und Geschäftsführer Ingo Laska. „Man darf nicht vergessen, in den 90er-Jahren gabs eigentlich nur zwei Biersorten: Märzen und Dunkles, wobei Letzteres recht süß war. Ich wollte ein dunkles Bier, das trocken, aber malzig ist – das war die Geburtsstunde vom ‚Zaubertaler Altbier‘, das wir auch heute noch führen.“ Das Bier kam so gut an, dass Ingo das Studium schmiss, die Lehrabschlussprüfung zum Brauer und Mälzer absolvierte und bei einem Wirt in der Nähe eine kleine Brauerei einrichtete. Damals wurde auch

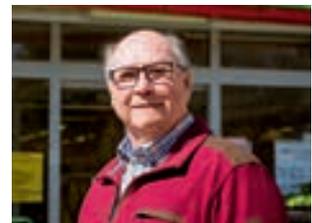
der Name „Thor Bräu“ geboren. Nicht nur, weil Thor der Gott der Brauer war. „Thor steht auch für Tradition, Handwerk, Originalität und Reinheit“, so der Brauer. 2004 erwarb er die ehemalige Fleischhauerei am Marktplatz von Ottensheim und baute sie zum „Ottensheimer Brauhaus“ um. Anfangs gab es neben dem „Zaubertaler Altbier“ ein Märzenbier mit hopfigem, vollmundigem Geschmack – das „Ottensheimer Spezial“. „Meine Kunden wollten aber immer öfter eine Mischung, also helles und dunkles Bier in einem Glas. So eine Panscheri am Zapfhahn mag ich nicht“, lacht Ingo, „drum hab ich das halbdunkle ‚Mühlviertler Vierkorn‘ gebraut.“

Auch aufs Wasser kommts an

Neben den regionalen Zutaten spielt auch das Wasser eine wichtige Rolle. „Große Brauereien neutralisieren ihr Wasser und mineralisieren es anschließend, damit es weltweit gleich schmeckt. Als kleine Brauerei wollen wir genau das Gegenteil: den speziellen, ortstypischen Geschmack. Wir arbeiten mit Rohstoffen, die vor Ort vorhanden sind, und verwenden unser Leitungswasser.“ „Genau das schätzen unsere Kunden“, bestätigt Wolfgang Benischko, „das ist wie beim Wein. Da will man die Böden rausschmecken und kein 08/15-Aroma.“

Die haben

„Thor Bräu“-Biere gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Wolfgang Benischko, Hostauerstraße 15, 4100 Ottensheim, OÖ. Alle Infos zum Bier gibts hier: www.thor-braeu.at.



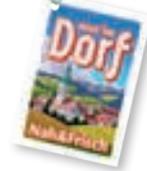
*Wir feiern den
Geschmack Österreichs.*



**MAUTNER
MARKHOF**
1841

Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.



JUZZZ: VEGAN, FRECH UND ERFRISCHEND

Wenn die junge Generation einer Winzerfamilie ein alkoholfreies Getränk kreiert, besinnt sie sich auf ihre Wurzeln und mixt junge Lebensfreude dazu.

So entstand JUZZZ nach dem Vorbild von edlen Weinen als naturnahes, veganes Erfrischungsgetränk mit Jahrgangscharakter. Verjus, Holunderblüten und Zitronenmelisse ergeben einen extrem erfrischenden Geschmack mit feinem Kräuteraroma. Kalt mit Eiswürfeln und frischer Melisse in einem Weinglas serviert, eignet sich JUZZZ wunderbar als Aperitif oder zu leichten Gerichten!

www.weinguttuerk.at



JUZZZ gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Gerald Ebner, Obere Hauptstraße 2, 3495 Rohrendorf bei Krems, NÖ.

WAHNSINNS-BIO-PORRIDGE AUS'M WALDVIERTEL

Wenn einem das Waldviertler Blondvieh friedlich entgegenrottet, Bienen summen und auf den Feldern nach Demeter-Regeln gewirtschaftet wird, ist man am Meierhof Peigarten der Familie Apeltauer-Haumer angekommen. Auf den Äckern gedeiht eine Vielzahl alter Getreidesorten wie Emmer und Einkorn. Fürs Frühstück besonders beliebt sind die bio-dynamischen Haferflocken, die liebevoll von Hand zu „Bio Pures Waldviertel Porridge“ und „Der nackte Wahnsinn Bio Porridge“ verarbeitet werden.

www.meierhof-peigarten.at



Haferflocken und Porridge vom Meierhof Peigarten gibts unter anderem im Nah&Frisch Dorfladen, Hauptstraße 2/1, 3852 Gastern, NÖ.



GUT GEWÜRZT GENIESSEN

Matthias Mündler ist mit Leib und Seele Wirt, Koch und Tüftler. Immer auf der Suche nach dem besseren Geschmack, kreierte er als Gastronom unzählige Gewürzmischungen für seine Gerichte, von rauchig-würzig bis aromatisch-krautig. Die Gäste waren so begeistert, dass sie um die Rezepte baten – so wurde „Mündlers 13“ geboren. 13 besondere Gewürzmischungen für eine Vielzahl von Gerichten wie Omas Brat'l, Gemüse, Grillhendl und exzellente Spareribs. Selbst ein Brotgewürz umfasst die Palette. Für den optimalen Erhalt des Aromas sind sie in einer dekorativen Dose mit Spezialdeckel verpackt.

Mündlers Gewürze gibts u. a. bei Nah&Frisch Kauffrau Sandra Sadjak in Lassing 4, 8903 Lassing, Stmk.





DRAUTALER

Der edel-milde Schnittkäse aus der Drautaler Traditionskäserei.

Die Kärntnermilch Meisterkäser stellen mit Sorgfalt, Know-how, traditionellem Handwerk und der weltbesten Rohmilch unvergleichbar g'schmackige Käsespezialitäten her.

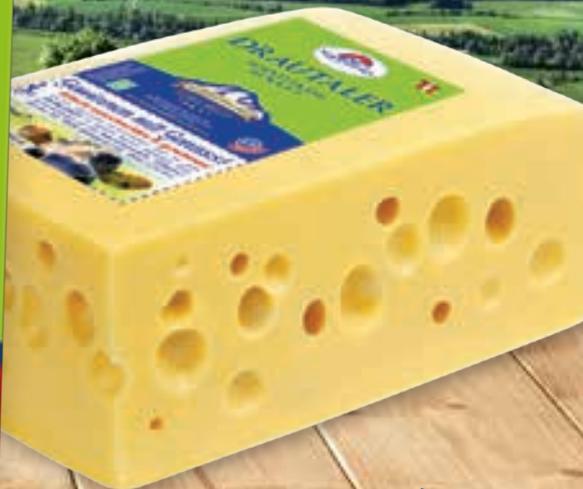
Gewinnen mit Genuss! *Etikett ausschneiden & gewinnen!*

Diesen Abschnitt ausschneiden und bis zum **30.06.2021** in einem Kuvert inklusive Ihrer Kontaktdaten an die Kärntnermilch, Villacher Straße 92, 9800 Spittal an der Drau schicken.



Weitere Infos: www.kaerntnermilch.at

Teilnahme-Etiketten finden Sie auf allen Drautaler-Scheiben und Stücken.



Weitere Infos auf www.kaerntnermilch.at

Unsere Milch ist unser Leben.

Zum Vernaschen & Verschenken

Doris Kirchmayr hat ihre Leidenschaft fürs Backen zum Beruf gemacht. Beste Mostviertler Zutaten werden in der Backstube von Hand zu feinen Kuchen gemischt und ins Glas gefüllt.

Liebevoll etikettiert sind die Kuchen ideal zum Verschenken oder zum Selbervernaschen. Sieben Sorten stehen zur Auswahl – für jeden Wochentag eine. Man muss sich nur entscheiden, ob der Montag nach dem Nougat-Traum oder dem Eierlikör-Stracciatella-Vergnügen verlangt. Dann steht einem guten Start in die Woche nichts entgegen.

www.vernasch.es



Die „vernasch.es“-Kuchen im Glas gibts u. a. bei den Nah&Frisch Kauffrauen Daniela Lindorfer und Jennifer Gruber, Vestenthal 6, 4431 Haidershofen, NÖ.



Bio-Schafprodukte für Gourmääähs

Vier Böcke und hundert Schafe der französischen Rasse Lacaune nennen Barbara und Markus Strobl ihr Eigen. Ihre wunderschönen Border Collies hüten die Herde auf ausgedehnten Weiden.

Ein friedlicher Eindruck, der nur von ein paar Mähs und Wuffs unterbrochen wird. Voll Stolz führen Barbara und Markus durch ihren Biohof, der heuer sein 25-jähriges Bestehen feiert. Das Prunkstück ist die neue Käserei, in der die beiden in bester Handwerkstradition eine Vielzahl an

Produkten aus frischer Bio-Schafsmilch erzeugen, wie Butter, Topfen und Frischkäse bis hin zum besonders cremigen Schafmilchreis.

www.schafzucht-strobl.at



Strobls Bio-Schafprodukte gibts u. a. bei Nah&Frisch Kauffrau Nadin Kases, 3763 Japons, Nr. 3, NÖ.

NOOM: DAS KREATIVBIER

Die Brüder Johannes und Jakob Marn betreiben eine Kleinbrauerei in der Genussregion Riegersburg. Noom heißt ihr „Craft Beer Planet“, von dem aus man die unendlichen Weiten des Bier-Universums erkunden kann. Kein Wunder, dass ihre Kreationen Namen wie MOTHER EARTH, PLUTO oder COSMIC LAGER tragen. Als ein Fass, in dem bereits Whiskey und Rum reiften, auf den Planeten kam, füllten sie es mit traditionellem Gose, einer ursprünglich aus Goslar stammenden Biersorte. Nach zwei Monaten Reifung war ihr erstes, streng limitiertes Kreativbier mit ausgeprägtem Rum- und Holzfassaroma geboren.

www.noom.at



Die Noom-Biere gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Christoph Ulz, 8333 Riegersburg 34, Stmk.



Das lange Warten auf den Sommer hat sich gelohnt. Die Energie des Gartens erfüllt uns mit Tatkraft und Lebensfreude.

Weitere Garteltipps gibts auf nahundfrisch.at.

JUNI

Juni-Riss

Apfel- und Birnbäume, die im Spätwinter geschnitten wurden, treiben viele Wasserschosse aus. Die noch nicht verholzten Triebe gegen die Wuchsrichtung (kräftig) ausreißen!

Bienen lieben sie ...

Die Blüten der meisten Gartenhortensien wurden zu sterilen Schaublüten hochgezüchtet – für Bienen leider uninteressant. Ausnahme: die großblütige, stark duftende Rispenhortensie Kyushu. Ein wahrer Bienenmagnet.

Köstliche Wilde Malve

Sie gilt als eine der ältesten Gemüsepflanzen. Aus ihren dekorativen, zartvioletten Blüten (Mai bis Oktober) und jungen Blättern lassen sich feine Salate zubereiten. Die kräftigeren Blätter schmecken gut als gekochtes Gemüse.

Zitruspflanzen umtopfen

Zitrone, Orange, Kumquat oder Bergamotte können nun in größere Gefäße (max. fünf Zentimeter größer) umgetopft werden. Jetzt wurzeln sie besonders gut an.

Bart-Iris-Verjüngung

Wenn Bart-Iris nach einigen Jahren blühfaul wird, Wurzelstöcke nach der Blüte teilen und an anderer Stelle wieder einpflanzen. Tipp: Vor dem Einpflanzen Wurzeln und Blattwerk einkürzen.

Hainbuchen in Form

Nach dem Johannistag am 24. Juni ist der zweite Schnitt der Hainbuchenhecke fällig (erster Rückschnitt vor dem Austrieb im Frühjahr).

Kein Unkraut unter Obstbäumen

Unkraut konkurriert mit dem Baum um Nährstoffe und kann Kragenfäule fördern. Nach dem Jäten Hornspäne streuen und gut mulchen!

Ringelblumen müssen sein!

Die orange-gelbe, essbare Zier- und Heilpflanze Calendula officinalis fördert auch die Bodengesundheit (wirkt gegen Nematoden) und darf in keinem Biogarten fehlen. Direkt ins Beet säen!

Pankraz, Servaz und Bonifaz machen erst dem Sommer Platz.

Bauernweisheit

{SCHREIBTS UNS}

Jeder hat so seine Garteltricks. Für unsere nächste Ausgabe suchen wir persönliche Tipps für die Monate September bis November. Schreibts uns an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein! Einsendeschluss: 30.06.2021

APFEL OHNE WURM

Die Raupe des Apfelwicklers (kleine Schmetterlingsart) ist der sogenannte „Wurm im Apfel“. Wirksame und natürliche Bekämpfung: Im Fachhandel erhältliche Schlupfwespen (*Trichogramma cacoeciae*) legen ihre Eier in die Eier des Schädlings und verhindern so dessen Entwicklung. Bester Zeitpunkt für die Maßnahme ist Anfang Juni.



JULI



Delikatesse Kapuzinerkresse
Kapuzinerkresse blüht wunderschön in Orange-, Gelb- oder Rottönen. Ihre Blüten, Blätter und Samenkapseln sind eine echte Delikatesse. Tipp: Unter Rosengewächsen hilft sie gegen Schädlinge. Aussaat bis Ende Juli.



Petersilie: Ab ins Beet!
Petersilie braucht zum Keimen höhere Temperaturen. Jetzt aussäen! Tipp: Reihen in 10 cm Abstand, feucht halten!



Gelsen, nein danke!
In Regentonnen sammelt sich nicht nur Wasser. Schon nach wenigen Tagen schlüpfen Gelsen und machen uns das Gartenleben schwer. Tipp: Regentonne abdecken.



Vorsprung für Fenchel
Jetzt Knollenfenchel in Saatschalen vorziehen, um ihn im August auszupflanzen. Ernte: nach sechs bis elf Wochen.

OREGANO RICHTIG TROCKNEN

Oregano, auch Wilder Majoran genannt, lässt sich durch Trocknen für den Winter konservieren. Triebe nah am Boden abschneiden (treibt wieder aus), kopfüber schattig und luftig aufhängen.

Extraportion für Kübelpflanzen
Pflanzen in Gefäßen brauchen ab jetzt regelmäßig (1 x pro Woche) zusätzliche Nährstoffe, z. B. Biodünger.

Nicht täglich wässern
Pflanzen gewöhnen sich daran, auch einmal ohne Wasser auszukommen, und überstehen Trockenzeiten dann leichter.

Im Juli muss vor Hitze braten, was im September soll geraten.

Bauernweisheit

AUGUST



Wunderwuzzi Spinat
Im Gemüsegarten leistet Spinat als essbare Bodendecker- und Gründüngungspflanze gute Dienste. Saattiefe 3 cm, Erde fest anklöpfen!

Sommer-Mahd für Blumenwiesen
Jetzt ist eine gute Zeit, um Blumenwiesen den Sommerschnitt zu verpassen, denn die Samenstände sind ausgereift und damit ist die Selbstsaat gewährleistet. Schnittgut einige Tage liegen lassen, dann restlos entfernen!



Gut gegen Mehltau
Der unschöne weißliche Belag auf Blättern tritt gern bei schwül-warmer Witterung auf. Ein altes Hausmittel hilft: Pflanze mit einer Mischung aus 1 Päckchen Backpulver, 1 Liter Wasser und einem Tropfen Speiseöl besprühen.



Kürbisse auf der Sonnenliege
Kürbisse in der Wachstumsphase sollten keinen direkten Kontakt zur Erde haben. Eine Unterlage aus Stroh oder einem Stück Holz verhindert Fäulnis – und außerdem bekommen sie so mehr Sonne. Ernte vor dem ersten Frost!

Nah ist gut!

NACHHALTIG HANDELN!

Der nachhaltige Garten



Unser Freund, der Regenwurm

Sein ganzes Leben lang gräbt sich der Regenwurm metertief durch den Boden. Dabei nimmt er organische Abfälle auf und scheidet am anderen Ende fruchtbare Humushäufchen aus. Damit leistet er einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Qualität unserer Gartenerde, denn sein Kot enthält eine hohe Konzentration an Stickstoff, Phosphor, Kali, Magnesium und Kalk. Einen natürlicheren und gleichzeitig preiswerteren Düngerfabrikanten kann sich niemand wünschen.

Regenwurm-Kiste

1. Eine Holzkiste mit einer Schicht Stroh oder Laub auslegen. Abwechselnd mit Kompost und organischen Abfällen aus Garten und Küche befüllen.
2. Mit Regenwasser überbrausen und abdecken (z. B. mit einem Jutesack oder einem Holzbrett).
3. Nach 4–6 Wochen kann der Inhalt der Kiste, bestehend aus Würmern und Wurmeiern, im Garten verteilt werden.

Was Würmer lieben

Besondere Leckerbissen für Würmer sind Lauch und Zwiebelreste, Kaffeesatz, Obst- und Weintrester und feuchte zerleinerte Wellpappe!



Die „Brummeisen“ von Molln

Das Spiel auf der Maultrommel hat in Österreich eine jahrhundertlange Tradition. Weltberühmt für seine „Brummeisen“ ist der kleine oberösterreichische Ort Molln.

Text: Ute Fuith

Molln im oberösterreichischen Steyrtal gilt seit über 400 Jahren als Mittelpunkt der europäischen Maultrommelproduktion. Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in dem oberösterreichischen Ort an der Eisenstraße 35 Familienbetriebe, die pro Jahr 2,5 Millionen Maultrommeln produzierten und weltweit vertrieben. Heute sind es nur noch zwei. Einer der Hersteller ist Franz Wimmer, dessen Vorfahren 1770 mit der Maultrommelerzeugung begonnen hatten. Von Molln aus hat er seine „klingende“ Botschaft in die ganze Welt hinausgetragen und auch viele Menschen in seiner Werkstatt empfangen.

Der Dalai Lama besuchte Molln

2002 war sogar der Dalai Lama gemeinsam mit dem Bergsteiger Heinrich Harrer bei ihm zu Besuch. Mit ihnen und vielen anderen Experten hat sich Wimmer Gedanken über die Herkunft des „Brummeisens“ gemacht. „Heute wird der Ursprung der Maultrommel in der Mongolei, in Nord-China und Sibirien vermutet“, sagt Wimmer. Wahrscheinlich ist die Maultrommel mit den Mongolenstürmen nach Europa gekommen. In Österreich erlebte die Maultrommelkultur im 18. Jahrhundert ihre Hochblüte. Unter Maria Theresia wurde sie eine Zeit lang verboten, weil das Maultrommelspiel beim „Fensterln“ verwendet wurde und als „unsittlich“ galt.

Wie ein „Brummeisen“ entsteht

Franz Wimmer hat das Handwerk von seinem Vater gelernt. „Das Ausgangsmaterial für die Maultrommeln

ist Eisendraht. Bei der Herstellung sind viele Handgriffe notwendig. Die drei wichtigsten sind das Biegen des Rahmens, das Stanzen und Einsetzen der Feder in den Rahmen und das Anpassen des Rahmens und Ausformen der Feder“, erklärt Wimmer. Der letzte Arbeitsschritt wird „Justieren“ genannt. Dabei wird die Feder so ausgerichtet, dass der gewünschte Klang entsteht.

Der Kopf als Resonanzraum

Gespielt wird das Obertoninstrument, indem man es zwischen die Zähne legt und die Stahlfeder zupft. Der Kopf des Spielenden dient als Resonanzraum. Die Tonhöhe wird – wie beim Pfeifen – mit

*„Vo Molln bin i
außa, a lustiga Bua,
und wann i mei
Trummel schlog, lost
ma alls zua.“*

der Zunge gesteuert. Je höher der Ton sein soll, desto kleiner muss die Mundhöhle werden – dafür bewegt sich die Zunge nach oben (siehe auch die Erläuterungen von Nah&Frisch Kaufmann Robert Rußmann auf der Folgeseite).

Renaissance in den 1990er-Jahren

Im 19. Jahrhundert geriet die Maultrommel durch den Siegeszug der Mundharmonika ein wenig in Vergessenheit. Im 20. Jahrhundert gab es aber

ein Comeback des Instruments. Die Maultrommel wurde mit dem wachsenden Interesse an echter Volksmusik wiederentdeckt. Ein Meilenstein dabei war das 3. Internationale Maultrommelfestival 1998 in Molln, organisiert vom Österreichischen Maultrommelverein, der 1992 von Franz Kumpl gegründet wurde. Der Oberösterreicher ist heute Präsident der Internationalen Maultrommelgesellschaft. „Alle Länder, von Österreich über Norwegen, Indien oder Jakutien, haben ihre eigene Art, Maultrommel zu spielen. Diese Stile sind historisch gewachsen und in die jeweilige Kultur eingebettet“, erklärt Kumpl. Während in Jakutien nur auf einer Maultrommel gespielt wird und die Musik schamanistischen Trance-Charakter hat, ist das traditionelle österreichische Maultrommelspiel charakterisiert durch den Wechsel unterschiedlich gestimmter Instrumente, um mit den Obertönen alle in der Volksmusik wie in der klassischen Musik benötigten Töne produzieren zu können.

Große Nachfrage – auch nach Kursen

Als ältester Betrieb in Molln produziert die Familie Schwarz bereits seit 1679 Maultrommeln. Karl Schwarz hat das Handwerk schon als Schulbub gelernt, indem er dem Opa in der Werkstatt geholfen hat. Bis heute begeistert ihn die Vielfalt an Tönen, die man einer Maultrommel entlocken kann. „Das Klangspektrum ist sehr groß und reicht von mystischen bis zu konzertanten Tönen“, sagt Schwarz. Seine Frau bietet Interessierten Kurse im »



MAULTROMMELN – SO GEHTS!

„Man legt die Maultrommel so leicht zwischen die Zähne, dass die Feder frei schwingen kann. Auf keinen Fall zubeißen! Die Lippen schließt man so um das Instrument, dass so wenig Luft wie möglich in die Mundhöhle

kann. Die Tonhöhe wird mit der Zunge gesteuert: Je kleiner der Resonanzraum, den die Mundhöhle bildet, umso höher ist der Ton. Je größer, umso tiefer. Man muss sich das so vorstellen wie beim Pfeifen: Will man tiefe

Töne pfeifen, liegt die Zunge ganz unten in der Mundhöhle. Bei höheren Tönen bewegt sie sich rauf in die Mitte.“
Nah&Frisch Kaufmann
Robert Rußmann (rechts) und sein Bruder Manfred.

Maultrommelspiel an – derzeit auch online. Die Pandemie selbst hat sich nicht negativ auf das Geschäft ausgewirkt, im Gegenteil. „Wir konnten unseren Umsatz sogar um 10 % steigern. Das könnte an der coronabedingten neuen Häuslichkeit liegen“, meint Schwarz. Mittlerweile startet im Unternehmen Schwarz bereits die junge Generation durch. Lisa-Maria Schwarz gilt als einzige Harmonikamacherin Österreichs, ihre Schwester Michaela ist nach dem Abschluss ihres BWL-Studiums auch in den Betrieb eingestiegen.

Volks- und Weltmusik: die Mollner Maultrommler

International bekannt sind nicht nur die Maultrommeln aus Molln, sondern auch die Musik, die in dem Ort an der Eisenstraße gespielt wird. Nah&Frisch Kaufmann Robert Rußmann und sein Bruder Manfred gründeten vor über 25 Jahren die Mollner Maultrommler, deren Sound vom Zusammenspiel von Tuba (Robert) und Maultrommel

(Manfred) geprägt ist. Mit von der Partie sind Herbert Walter an Gitarre und Zither und Volker Klein mit seiner Knöpferlharmonika. „Angefangen haben wir mit alpenländischer Volksmusik. Später haben wir auch Stile aus anderen Teilen der Welt kennengelernt und in unserer Musik eingebaut“, beschreibt Robert Rußmann die musikalische Entwicklung der Mollner Maultrommler. „Vor der Pandemie haben wir uns regelmäßig zum Proben getroffen. Das fehlt mir jetzt schon sehr“, gesteht Rußmann. Gespielt wird „nach Gefühl und nicht nach Noten“.

Weltkulturerbe seit 2012

2012 wurde das österreichische Maultrommelspiel, 2014 die Erzeugung der Mollner Maultrommel ins UNESCO-Verzeichnis als immaterielles Kulturerbe aufgenommen. „Das hat dem Maultrommelspiel einen großen Kick gegeben“, freut sich Robert Rußmann. Vielleicht sind die begehrten Maultrommeln auch bald im Sortiment seines

Geschäfts zu finden. Nachfrage gäbe es jedenfalls genug.

Tipp: Unter dem Suchbegriff „Mollner Maultrommler“ finden sich auf YouTube viele Videos und Konzertmitschnitte.

ADRESSEN

Wimmer-Bades Maultrommeln
Ilse und Roman Bades/Franz Wimmer
Im Sperrboden 1, 4591 Molln
Tel.: 07584/2831
www.maultrommel.at

**Maultrommel- und
Harmonikamanufaktur**
Karl Schwarz
Waldeggstraße 1, 4591 Molln
Tel.: 07584/240 70
www.maultrommel-schwarz.at

Robert Rußmann
Nah&Frisch Kaufhaus Pranzl
4591 Molln, Im Dorf 21
Tel.: 07584/2238
E-Mail: russmann.molln@pfeiffer.at

MIT REINEM GEWISSEN!



**NACHHALTIG IN
ÖSTERREICH
-PRODUZIERT-**



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

Unsere Flüssigprodukte werden im eigenen Henkel-Werk in Wien hergestellt – für eine ökologisch höchst effektive Produktion in Österreich mit kurzen Transportwegen



NACHHALTIGE PRODUKTION IN WIEN

Das geprüfte Umweltmanagement mit unabhängiger EMAS Zertifizierung sichert eine ressourcenschonende Herstellung, zuverlässigen Umweltschutz und Transparenz.



BIS ZU 100% RECYCELTES PLASTIK*

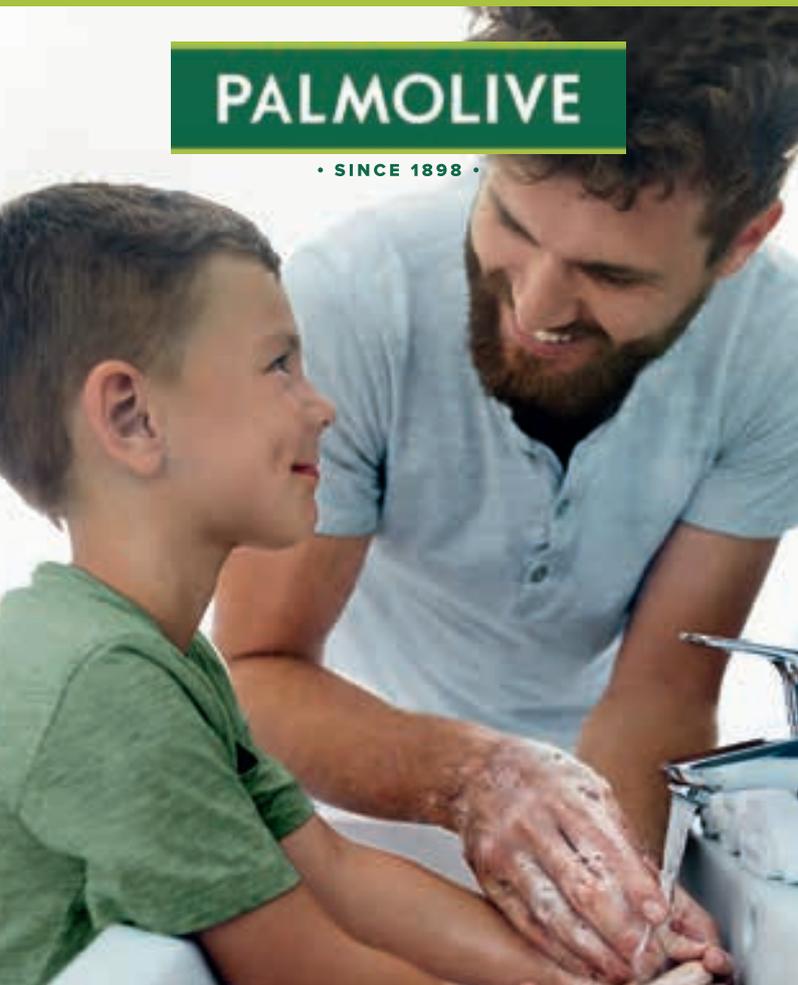
Unsere Verpackungen bestehen bis zu 100% aus recyceltem PET. Durch konzentrierte Produkt-Formeln fällt grundsätzlich viel weniger Verpackungsmaterial an.

* Silan, Fewa, Pril & Clin mit 100% rPet



PALMOLIVE

• SINCE 1898 •

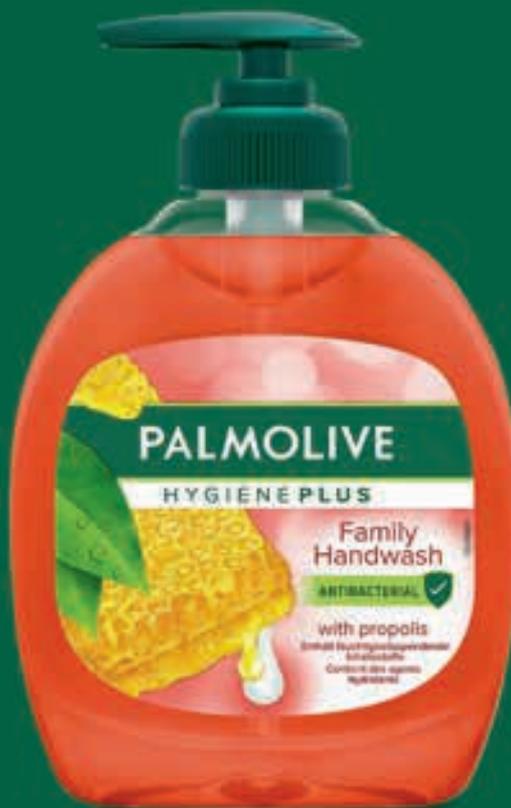


Teile Freude, keine Keime

Händewaschen schützt dich
und deine Mitmenschen



**CLEAN HANDS.
SAVE LIVES.**



Regionarätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort ergibt die mundartliche Bezeichnung für ein Musikinstrument.



an keine Tonart gebunden	▼	Kinderkrankheit Abk. für Rechtsanwalt	▼	▼	heftige Aufregung	▼	Blutgefäß	Römisch: 250	▼	Filmszenenteil Abk. für rechts	winzige Wassermenge	Schutzpatron Norwegens	fischen	▼				
Fruchtstand der Weinrebe	▶			○ 3			Comicstrip Abk.: Off Hook	▼		▼	▼	▼						
	▶				Spätzle, Klumpen (Dialekt)	▶					○ 2		Impfstoff					
geröstete Brot-scheibe		italienische Geheimgesellschaft		vorderer Halsteil				○ 9		fruchtbare Wüstenstelle	▶							
Abk.: Adaptive Multi Rate (GSM)	▶			raffiniert						▶								
	▶			▼										Kernobst		Init. von Nadal geistliches Chorstück	▶	○ 10
Geräusch, Schall	ungeborenes Leben		Hautaus-schläge											Laufvogel	▶			musikalisches Übungsstück
Backzutaten von Hühnern	▶	○ 7																○ 4
japan. Gericht, gerollte Sushi	▶													Kobolde	Vorn. d. Sängers Carreras			gefeierte Künstlerin
Tiroler Hausmannskost		Abk.: Zeitschrift		○ 8	Uhrengräusch: ... Tak	▼	ergo	▼	Ab-scheu-gefühl	Reli-gions-stifter		○ 6						
	▶						gelbe Rübe Initialen v. Heuss	▶										
grünes Gemüse mit viel Vitamin C		Jahres-sieger beim Sport		○ 5						ugs.: ruhig	▶							
	▶								Strauch-frucht	○ 1				⊗				
<small>NahUndFrisch-21529</small>																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									

Schicken Sie das Lösungswort an griassdi@nahundfrisch.at, **Kennwort: Rätsel**, oder **per Post** an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, Kennwort: „Griass di Rätsel“. Preise: Ein „aus'm Dorf“-Geschenkkorb im Wert von € 250,- und Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss: 30.06.2021**. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.
Das Lösungswort der Frühlingsausgabe 2021: PHILIPPELN. Die Gewinnerin des Tramontina Grillsets: Silvia Z., 3242 Texing; die Gewinnerin des € 60,- Einkaufsgutscheins: Ingrid B., 6076 Bürs; der Gewinner des € 30,- Einkaufsgutscheins: Klaus M., 5572 Niedernsill.



Fotos: 123rf, Nah&Frisch

nachhaltig #jungbleiben

GLASSE LIMONADE

*Nur die besten handgepflückten Früchte
kommen in unsere Bio-Limonade.*



CO₂ neutral



bei Natur

Witz & Weisheit

Einsendungen unserer Leserinnen und Leser –
von heiter bis philosophisch.



PETRI-HEIL-SPRUCH

Kommt der Wind von Osten,
Angler, lass den Haken rosten.
Kommt der Wind von Westen,
beißt der Fisch am besten.

Petri Heil!

Brigitte M.,
2305 Eckartsau, NÖ



Arbeiten kannst du von früh bis spät,
sonst wird dir nichts geraten.
Der Neidige sieht nur das Blumenbeet,
aber nicht den Spaten.

Maria K., 8422 St. Veit i. d. Südsteiermark

{MEI GEDICHT}

Beim Frisör



Unlängst kimm i zum Frisör,
sitz gräd hin, frägt schon wer:
„Lieber Herr, wia derfs denn sein?“,
und es fällt mir ah glei ein.



„Oa Ohrwaschl, däs mäch mir frei,
beim ändern lass die Håar dabei,
Stufn mäch mir ah a paar,
verschieden lang das ganze Haar.“



Mittelscheitl gänz an broatn,
muß i hålt auf Náchwuchs wårtn!“
„Um Gottes Wülln, såg, wås denn nou?“
„Du, vorigs Mål wårs gräd asou!“



Adolf P., 8591 Maria Lankowitz, Stmk.

FAMILIE!

Karli fragt Vati: „Darf ich die Omi heiraten?“
„Nein, das geht nicht, sie ist ja meine Mutter!“
Voll Zorn sagt Karli: „Das ist gemein, du hast ja
auch meine Mutter geheiratet.“

Marianne P., 7131 Halbturn, Bgld.



Der Stein, der in mein Leben fiel,
hat einen tiefen Sinn.

Wo ich ihn nicht versetzen kann,
muss ich ihn überblühen.

Johanna T., 2422 Pama, Bgld.



Heiteres aus der Schule

„Bist du verletzt?“
„Nein, ich glaube nicht, ich habe mir
nur das Bein gebrochen!“

„Er hatte einen Grazer
im Gesicht.“

„Gegen drei Uhr früh
brach das Feuer aus der
Wohnung aus.“

Gesammelt von Elisabeth S.,
4190 Vorderweißbach, OÖ

SCHREIBTS UNS!

Wir freuen uns über Witze, Anekdoten,
Sprüche, Gschichtn, Lebensweisheiten usw.
Einfach mit Namen, Ort und Nah&Frisch Geschäft an
griassdi@nahundfrisch.at schicken. Für jede
Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein!
Einsendeschluss: 30.06.2021



SERVUS SOMMER!



#mitankaiserzucker!

 /bonbonmeister

www.bonbonmeister.at

Digitale Sommergaudi

Apps und Web-Tipps für den Sommer – vom eigenen Honig bis zu Touren in schwindelnden Höhen.



IN DIE BERG BIN I GERN ...

Grenzenlose Outdoor-Aktivitäten direkt in und um unsere schöne Alpenrepublik bietet „alpenvereinaktiv“. Einzigartige Berg-, Ski-, Hochtouren, Klettersteige, topografische Karten in zwei unterschiedlichen Darstellungen: Sommer und Winter. On- und offline verfügbar. Plus: Notruffunktion! *Kostenlose Basisversion im App Store und bei Google Play* (Suchbegriff: alpenvereinaktiv)



DIE SEITE FÜR GROSSELTERN

Diese Seite richtet sich ausschließlich an Großeltern und steht ihnen mit Tipps (Enkel, Familie, Finanzen, Leihoma/-opa, Recht, Reisen, Technik u. v. m.) zur Seite. Wer will, vernetzt sich in einer Facebook-Gruppe. www.grosseltern.de

ABENTEUER FÜR DIE KLEINSTEN

Was gibt es Spannenderes, als den ganzen Tag durch Wald und Wiesen zu streifen und sich draußen mit eigenen Händen einen Unterschlupf zu basteln? Oder Pfeil und Bogen zu schnitzen? Viele praktische Ideen und Tipps für kleine Überlebenskünstler findet man bei: www.kinderoutdoor.de

Hausmusik einmal anders

Das Online-Schlagzeug: Unzählige vorinstallierte Beats können gemixt, eingebunden und individuell verändert werden. Einfach zum Spaß oder zum weltweiten Zusammenspielen von zu Hause aus! Kostenlos im Apple Store (Suchbegriff: MusEDLab Groove Pizza)



Und diese Biene, die ich meine ...

Es ist keine Hexerei, die fleißigen Insekten mit dem herzigen Pelzpopo dazu zu bekommen, Honig für uns herzustellen. Mit dieser kostenlosen App kann man die alte Kunst der Imkerei von der Pike auf lernen! Tipps und praktische Infos für Hobby-Imker warten auf Google Play (Suchbegriff: Biene Österreich)

DA HAMMA DEN SALAT!

Raus aus der Salat-Routine! Unzählige Salatrezepte zwischen klassisch und kreativ mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch bringen frischen Schwung auf den Tisch und verfeinern jedes Garten- oder Grillfest! Genuss garantiert. Und gesund ist es auch noch. Kostenlos bei Google Play (Suchbegriff: Salat Rezepte App)



RECYCLING TRIFFT DESIGN

Gummistiefel oder eine Gießkanne als Blumentopf und viele andere kreative Beispiele für drinnen und draußen: Mit ein bisschen Fingerspitzengefühl lassen sich im Handumdrehen aus Einmachgläsern, Plastikflaschen und anderen Alltagsgegenständen praktische Deko- und Gebrauchsgegenstände herstellen. Kostenlos bei Google Play (Suchbegriff: DIY & Bastelideen)



Mei Summa

Märchen versüßen den Kleinen das Wandern,
Wettbewerbe spornen die Großen zu Höchstleistungen an.
Tipps für einen aktiven Sommer.

Text: Judith Welzl

Ob Berglauf oder Familienwanderung – dieser Sommer bietet vielfältige Möglichkeiten, sich auszutoben.

Der „Hochkönigman“

Das beliebteste Trailrunning Event Österreichs lädt jedes Jahr zum Lauf durch das Hochkönigmassiv. Die fünf herausfordernden Strecken starten in Maria Alm am Steinernen Meer (Sbg.) und führen auf 5.000 Höhenmeter. 4. bis 6. Juni.
www.hochkoenigman.run

Aufi muas i: Stubai Ultratrail

Immer bergauf und das 67 km lang? Der Stubai Ultratrail am 3. Juli startet wie jedes Jahr in Innsbruck (T) und führt auf den 3.150 m hohen Stubaier Gletscher.
www.stubai.at



DER KLASSIKER: GROSSGLOCKNER BERGLAUF

Die legendäre Strecke des Großglockner Berglaufes am 11. Juli führt von Heiligenblut (Ktn.) hinauf durch alle alpinen Vegetationsstufen – von der typischen Kulturlandschaft bis in die hochalpine Gletscherregion. Beim Zieleinlauf auf der Kaiser-Franz-Josefs-Höhe haben die Teilnehmer 13 km und 1.265 Höhenmeter zurückgelegt.
www.grossglocknerberglauf.at

Berg-Gaudi für Frauen

Bei diesem rein weiblichen Trailrun am 28. August stehen die Freude an der Bewegung und das atemberaubende Bergpanorama im Vordergrund. Entlang des legendären Schmugglerpfads laufen die Teilnehmerinnen 8,5 km auf einem Rundkurs von Gargellen (Vbg.) über das Gafierjoch in die Schweiz und wieder retour zur Bergstation der Schafbergbahn. Alle sportlichen, höhen- und trittsicheren Frauen sind eingeladen.
www.frauenberggaudi-sommer.com



FUCHS-„JAGD“ AM FAAKER SEE

Rund um den Faaker See gibt es viele lohnenswerte Wanderziele. Familienspaß verspricht die Fuchsfährte von Oberaichwald bis zum Aichwaldsee.

Durch den Wald, über Stock und Stein folgen große und kleine Wanderer der Fährte, um Fuchs Fidelius zu helfen, die Gans Frida wiederzufinden. Während die Kleinen lustige Rätsel an den Erlebnisstationen lösen, erfahren die Großen Informatives über die Umgebung. Am besten holt man sich vorweg in den Tourismusbüros der Region das Büchlein zur Geschichte – und nach der Wanderung eine kleine Überraschung.

www.visitvillach.at »



Kraft tanken & feiern im Joglland

Elf Gemeinden der Region Joglland-Waldheimat (Stmk.) haben sich zu den Kraftspendedörfern zusammengeschlossen. Sanfter Tourismus und reichlich Gelegenheit, die Seele baumeln zu lassen, stehen im Mittelpunkt. Dazu gehört auch entspanntes Feiern beim Kraftspendekirtag im August. Nach dem Frühschoppen folgt ein vielfältiges Programm rund um die Themen Landwirtschaft, Kulinarik und Handwerkskunst. www.kraftspendedoerfer.at



SPANNENDE EINSICHTEN, SCHÖNE AUSSICHTEN

Der 801 m hohe Buchberg bei Mattsee ist einer der beliebtesten Familienwanderberge im Salzburger Seenland. Sechs rund einstündige Themenwanderungen stehen am Weg zum Hochplateau zur Auswahl. Fantasie anregend und leicht zum Gruseln ist der Sagenweg mit seinen Geschichten von „Mooskaiwö“ und „Toifischroa“. Oben erwartet die Wanderer eine herrliche Aussicht über die Seen und Gipfel der Alpen. www.mattsee.at



La Shoe

10€*
GESCHENKT
CODE
0158-8051

((HALLUX COMFORT))



Ballerina mit Cut-Out
ART. 1827 129,90 €



Pantolette mit Kreuzriemen
ART. 1873 99,90 €



Mule Spitz mit Kroko
ART. 1856 129,90 €



Sneaker Retro mit Kontrastferse
ART. 1926 99,90 €

STYLISH OHNE KOMPROMISSE – AUCH FÜR ANSPRUCHVOLLE FÜSSE

Wir finden, Frauen sollten endlich unbeschwert ihre Leidenschaft für Mode ausleben, bis hinunter zu ihren anspruchsvollen Füßen. Dafür vereinen wir aktuelle Schuhtrends mit besonderem Komfort und Qualität. Wir verwenden ausschließlich hochwertiges Comfort-Leder, das in einem aufwendigen Fertigungsprozess speziell bearbeitet und gepolstert wird. Es passt sich butterweich an – wo immer es Ihre Fußform am meisten braucht. Für wunschlos glückliche Füße. **Entdecken Sie das LaShoe-Gefühl!**

Jetzt bestellen auf www.lashoe.at oder per ☎ 05572 400 220



Schärdinger

DA WIRD

DIE BEILAGE

ZUM HAUPTGENUSS!



DIESE GRILLSAISON IN ALLER MUNDE.

Als Grillmeister alle zufrieden zu stellen ist jetzt noch einfacher: Die neuen Schärdinger Grillkäse-Stücke in der umweltfreundlichen Verpackung schmecken als Beilage oder als Alternative zu Fleisch einfach köstlich ... Rezeptideen auf schaerdinger.at Also: fertig, Feuer – los!

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

TIPP
Wenn das
Wachstuch mit Öl
oder Fett in Berührung
kam, einfach in kaltem
Wasser mit Ge-
schirrspülmittel
waschen.



Picknick ohne Plastik

Bienenwachstücher halten frisch,
schonen die Umwelt und sind
ganz einfach selber zu machen.

Fotos: Petra Rautenstrauch
Setstyling: Susanna Schaden

Bastelanleitung für Bienenwachstücher

MAN BRAUCHT

Stoff/Stoffreste

Bio-Bienenwachs in Pastillenform (ca. 15 g für 30 x 30 cm)

Schere/Zackenschere

Backpapier

Bügeleisen

SO WIRDS GEMACHT

1 Stoff waschen und am besten mit einer Zackenschere zuschneiden. Das schaut nicht nur schöner aus, sondern hat auch den Vorteil, dass der Stoff nicht so leicht ausfranst.

2 Ein Stück Backpapier auf die Bügelunterlage legen. Es ist wichtig, dass das Backpapier größer ist als das zugeschnittene Stoffstück, damit kein Wachs auf die Unterlage rinnen kann. Den Stoff auslegen und das Bienenwachs gleichmäßig verteilen, darüber wieder ein Stück Backpapier legen.

3 Bügeleisen auf heißeste Stufe stellen und gleichmäßig über das Backpapier bügeln, bis das geschmolzene Wachs das Backpapier dunkel gefärbt hat. Wenn das Wachs schmilzt und sich gleichmäßig verteilt hat, kann man das obere Backpapier abziehen.

4 Das Tuch trocknen lassen.

{MEI TIPP}

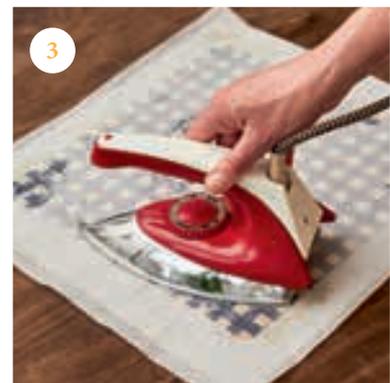
„Man kann ein Bienenwachstuch auch im Backofen machen. Auf 80 °C vorheizen und das Stoffstück auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bienenwachspellets gleichmäßig darauf verteilen und für ein paar Minuten backen. Sobald sich das Wachs aufgelöst hat, kann man das Tuch herausnehmen und zum Trocknen auflegen.“



*Katharina Maußer, Nah&Frisch
Kauffrau in Oberzeiring, Stmk.*



Zubehör



Gschichtn aus'm Leben

Peter Kaiser hat ein baufälliges Haus saniert, weil er vermutete, dass in dem Gebäude unzählige Geschichten stecken. Und er wurde fündig.

Text: Marcus Fischer Fotos: Nadja Meister

Wenn Peter Kaiser vom „Nebelhaus“ in Kleinfeld erzählt, denkt man, es kann kein Zufall sein, dass er ausgerechnet diesen Hof zu seinem Herzensprojekt auserkoren hat. Denn beide, den Vorbesitzer Georg Nebel, der das Haus um 1800 besaß, und den gelernten Baumeister, der in dem kleinen Ort aufgewachsen ist, verbindet eine Charaktereigenschaft: ein Wille, der an Widerständen wächst.

„Besser Neider als Mitleider“

Die Geschichte von Kleinfeld reicht bis ins Mittelalter zurück. Nachdem in der ersten Türkenbelagerung das gesamte Dorf 1532 ausgerottet worden war, siedelte man 14 steirische Waldarbeiter an, um die Köhlerei in der Gegend voranzutreiben. Es wurden 14 Höfe errichtet, Felder und Waldbesitz wurden in 14 gleich große Abschnitte geteilt. Das spätere „Nebelhaus“ lag allerdings an der tiefsten Stelle des kleinen Dorfes – und hier sammelte sich das Wasser. „Der Herr Nebel muss ein recht unternehmungslustiger Mann gewesen sein – und er war einer, der allen Widerständen getrotzt hat“, erzählt Peter Kaiser. Geplagt von Nässe und Feuchtigkeit, stockte Georg Nebel sein Haus 1802 mit einem voll ausgebauten Obergeschoß auf. Von den Spannungen, die dieser erste Stock bei den 13 ebenerdig wohnenden Familien im Ort auslöste, zeugt der Hausspruch am Giebel des Gebäudes. „Besser Neider als Mitleider. Sind der Neider noch so viel, so geschieht doch, was Gott haben will“, steht da in großen Lettern auf der Fassade.

Die Seele des Gebäudes

Fast 300 Jahre später, 1997, kaufte Peter Kaiser das „Nebelhaus“. „Reiß die Hütten nieder!“, wurde ihm damals von allen Seite geraten. Das Gebäude befand sich tatsächlich in einem erbärmlichen Zustand. Über 25 Jahre nicht mehr bewohnt, waren die Böden im Erdgeschoß verfault, das Mauerwerk bis in den Oberstock feucht, in den Innenräumen fiel der Putz von den Wänden, Schimmel und Moder hatten sich in den Ecken eingenistet. „Ich bin ein ‚Jetzt-erst-recht-Typ‘“, lacht Peter Kaiser, „wenn mir neun von zehn Leuten sagen,

„Besser Neider als Mitleider. Sind der Neider noch so viel, so geschieht doch, was Gott haben will.“

reiß es ab, reizt es mich, das Gegenteil zu machen.“ Neben der Lust am Widerspruch war es aber auch das alte Gebäude selbst, das ihn faszinierte. Schon als Kind hatte das „Nebelhaus“ eine unheimliche Anziehung auf ihn ausgeübt. Geheimnisvoll erschien es dem Baumeister, der in Wien arbeitete und mit dem Projekt in sein Heimatdorf zurückkehrte, auch 1997 noch. „Ich hab gespürt, in dieser Schachtel steckt etwas, das Haus hat eine Seele, da sind Geschichten drinnen verborgen“, schildert Peter Kaiser.

Das „Nebelhaus“ erzählt

Der Baumeister sollte recht behalten. Mit jedem Baufortschritt im Zuge der Sanierung stieß er auf neue Geschichten. Die ersten zwei Jahre war ausschließlich Entrümpelung angesagt. Aber schon beim „Gerümpel“ schieden sich die Geister. „Für die meisten war es Krempel. Für mich waren es Schätze. Von alten Bauernmöbeln über Geschirr, Küchenwerkzeuge, Lampen bis hin zur Volkskunst – das Haus war voll davon. Und ich hab vieles davon aufgehoben und wieder hergerichtet.“ Nachdem die Schätze geborgen waren, ging es in die Tiefe. Über einen Meter grub der Baumeister das Erdreich des nicht unterkellerten Hauses ab. Dabei stieß er auf Geschirr, Knochen und Hausrat, die ältesten Gegenstände stammten aus dem 12. Jahrhundert. Gemeinsam mit einem archäologischen Experten entzifferte er schrittweise, was sich im Laufe der Jahrhunderte im Haus und in dem davor an dieser Stelle stehenden Gebäude abgespielt hatte.

Fenster in die Vergangenheit

Mehrmals wechselten sich beim Graben schwarzgraue Erdschichten mit helleren ab. In den dunklen Schichten fanden sich große Schalen, in denen zerbrochene Eier und andere Lebensmittel lagen, Knochen, Teller mit Essensresten und ein vollkommen erhaltenes Hundeskelett. Mit jedem neuen Fund kristallisierte sich ein dramatisches Szenario heraus: Hier hatte ein Überfall stattgefunden, Hals über Kopf waren die Bewohner aus dem brennenden Haus »



Bei der Sanierung des Hauses stieß Peter Kaiser auf mittelalterliche Fundstücke (l.) und kam den dahinter liegenden Geschichten auf die Spur.





italienisch
kochen

DEIN REZEPT, UNSERE SPENDE.

Jetzt mitmachen!

Koche und poste dein Thunfischrezept
für den guten Zweck.



Symbolbild

Poste dein
Thunfischrezept
oder Foto mit #gutesthun
auf Facebook oder Instagram.

Für jedes Foto, Like, Kommentar
oder Share mit #gutesthun spendet
Rio Mare 1 Dose Thunfisch an die
Team Österreich Tafel.

Mitmachen und
#gutesthun

www.gutesthun.at



Mehr Rezeptinspirationen auf www.riomare.at/rezepte



Der von Josef Nebel verfasste Hausspruch (Bild oben links) an der Fassade. Das Sammeln und Restaurieren von bäuerlichem Hausrat zählt zu Peter Kaisers Leidenschaften. Besonders stolz ist er auf den Holzbalken aus 1688 mit mehreren Lebensblumen als Schutzzeichen.

Als die Gemeinde ihm ein Bauvorhaben untersagte, kam dem Baumeister die Idee der „heimlichen Kapelle“.

geflohen und hatten alles zurückgelassen. Das Essen auf dem Tisch, die Eier in den Schalen wurden ebenso unter der einstürzenden Decke begraben wie der Hund, der im hintersten Winkel der Küche Zuflucht gesucht hatte. Um diesen Geschichten auch im Haus Raum zu geben, hat Peter Kaiser ein großes Sichtfenster in den Boden eingelassen. Wie an einer archäologischen Grabungsstätte kann man durch das dicke Glas die Fundstücke in der Erde betrachten und so einen Blick in die Vergangenheit des Hauses werfen.

Ein Haus wird aufgesägt

Nachdem die Grabungsarbeiten beendet waren, wurde das gesamte Haus mit einer Seilsäge nach und nach durch-

geschnitten – eine Herausforderung bei Wandstärken von bis zu einem Meter. Die rund einen Zentimeter dicke Fuge wurde mit Bitumen aufgefüllt, um die Feuchtigkeit am Aufsteigen zu hindern. Unzählige Bauschritte folgten. In der Innengestaltung konnte Peter Kaiser wieder seine Sammelleidenschaft ausleben. Den Holzboden besorgte er sich von einem alten Bauernhaus, das gerade abgerissen wurde, die Fliesen – original „Kehlheimer Platten“ – rettete er vor der Entsorgung, als die Kapelle im Ort renoviert wurde, ein Balken aus dem Jahre 1688 mit mehreren Lebensblumen als Schutzsymbol schmückt die Stube. Dass er nach sieben Jahren Arbeit am Haus den Niederösterreichischen Dorferneuerungspreis bekam,

war für ihn eine schöne Bestätigung eines Projektes, an das anfangs kaum jemand geglaubt hatte.

Die „heimliche“ Kapelle

Nur wenige Monate ruhte Peter Kaisers Schaffensdrang. Fasziniert vom Ziegelgewölbekonstruktion errichtete er wenig später einen Arkadengang zwischen Garten und Wohnhaus, um dem Hof einen geschlossenen Charakter zu geben. Die beiden Gänge münden in einem Kuppelbau, den Peter Kaiser nach alter Handwerkstechnik frei aus der Hand mauerte. „Da hat der eine oder andere schon drauf gewartet, dass die Kuppel einstürzt. Aber sie hält felsenfest“, lacht der Baumeister. Als die Gemeinde ihm ein neues Bauprojekt im Garten »

Milka

Im Herzen zart
seit

120
Jahre



Die zartschmelzende
Weiße Mandel Kokos
Tafel bringt Urlaubs-
feeling in dein
Zuhause.



Im weiträumigen Stadl des Hofes errichtete der Baumeister seine neun Meter hohe „heimliche Kapelle“ mit einem gotischen Kreuzrippengewölbe. (Bild rechts:) Die Register der fußbetriebenen Orgel der Kapelle mit aktivierter „voix celeste“ („himmlischer Stimme“).

verwehrte, trat sie wieder zu Tage, die „Jetzt-erst-recht-Haltung“ von Peter Kaiser. Im hohen, geräumigen Stadl seines Hofes errichtete er in traditioneller Ziegelbauweise eine fünf mal fünf Meter große, neun Meter hohe Kapelle im gotischen Stil. Den Altar erstand er von einer Pfarre. Statuen, Heiligenbilder und alle anderen Ausstattungsobjekte stammten aus seinem Fundus oder von Besuchern. In einem eigenen Sakristeikasten werden liturgische Gewänder aufbewahrt, selbstverständlich besitzt die Kapelle auch eine – fußbetriebene – Orgel. Neben der baulichen Faszination hat die „heimliche Kapelle“, wie Peter Kaiser sie nennt, eine wichtige persönliche Bedeutung. „Ich stehe sehr früh auf, arbeite gern viel und

lang, und wenn ich erschöpft bin, setz ich mich in die Kapelle, leg mir eine CD auf oder mach einfach nur die Augen zu. Nach einer Stunde sind meine Batterien dann wieder aufgeladen.“

Seltene Hölzer & Heuriger im Juli

Zum Abschluss stellt uns der Baumeister sein jüngstes Projekt vor: ein Sägewerk für seltene Hölzer. Neben bestimmten Buchenarten verarbeitet er hier u. a. auch Elsbeere oder Mehlbeere. „Die meisten Kunden zimmern sich daraus ein Möbelstück, das es mit diesem Holz und diesen ‚Tintenlinien‘, so wird die Zeichnung des Holzes genannt, nur einmal auf der Welt gibt.“ Er hätte noch viel zu erzählen – von den Geheimnissen und der Schönheit

des Holzes und von der Dankbarkeit der Kunden, wenn sie „ihr“ Stück gefunden haben. Aber das ist eine andere Geschichte. Vorerst setzen wir uns an den Heurigentisch im gemütlichen Arkadengang und genießen die frisch gemachten Mehlspeisen von Peter Kaisers Cousine Christine Wagner. Die Zutaten stammen von Nah&Frisch Kaufmann Stefan Marsteurer aus Waldegg, das Rezept von der Großmutter. „Anfang Juli machen wir unseren Heurigen, da müsst's vorbeikommen“, lädt uns Peter Kaiser ein. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und werfen zum Abschied noch einen Blick auf das „Nebelhaus“, das so viele Geschichten in sich birgt.

www.buschenschank.bmst-kaiser.at



Mei Eck

Kauffrau Kerstin Paul aus Drösing im Weinviertel setzt das neue Gastro-Konzept „mei Eck“ seit der Eröffnung ihres Geschäfts um und berichtet von ihren Erfahrungen.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler



Kauffrau Kerstin Paul genehmigt sich in ihrer Kaffee-Ecke „mei Eck“ während einer wohlverdienten Arbeitspause einen Verlängerten.

Kerstin Paul sitzt in ihrem Büro und streichelt ihren italienischen Wasserhund Emma. „Mein Tag fängt damit an, dass ich mit ihr zu Fuß ins Geschäft spaziere.“ Bevor sie das Kaufhaus in ihrer Heimatgemeinde eröffnet hat, sei sie jeden Wochentag mit dem Auto nach Wien gependelt. „Eine Stunde hin, eine Stunde zurück. Das war eine Belastung.“ Die kleine Gemeinde Drösing an der March liegt im Osten des Weinviertels und ist umgeben von weiten Feldern, Auen und Wäldern. „Jetzt habe ich mehr Lebensqualität und das Gefühl, dass ich angekommen bin.“

Kaffee „besser als daham“

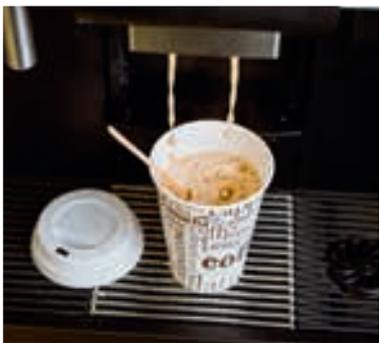
Seit Mai 2020 betreibt Kerstin das Nah&Frisch Geschäft und die Kaffee-

Ecke „mei Eck“, die in der Pandemiezeit leider viele Monate leer stehen musste. Obwohl es in Drösing ein Wirtshaus und ein Kaffeehaus gibt, wird dieses Angebot von den Kunden gerne in Anspruch genommen. „Die Leute sagen: ‚Mir schmeckt der Kaffee bei dir besser als daham‘“, erzählt Kerstin. „Ein alleinstehender älterer Herr trinkt bei uns sechs bis sieben Tassen am Tag. Das erste Mal kommt er in der Früh, das letzte Mal am späten Nachmittag.“ Nach zehn konsumierten Tassen ist eine gratis. Die Stammkunden holen sich daher regelmäßig den Stempel im Kaffee-pass. „Da sind vor allem die Männer ganz genau und erinnern uns, wenn am Vortag nicht abgestempelt wurde“, sagt sie schmunzelnd.

Männerkränzchen am Samstag

„mei Eck“ befindet sich neben der Feinkostvitrine, von hier aus hat man einen guten Überblick über das Geschäft. Die Älteren treffen sich hier zum Kaffeeklatsch, die Jüngeren kommen zum Frühstück. Angeboten wird Pikantes wie Wurst und Käse oder Schinken-Käse-Toast und Mehlspeisen, etwa Esterházy-Schnitten. Verlängerter, Melange und Cappuccino seien die Lieblingssorten der Einheimischen, den Caffè Latte holen sich eher Arbeiter von den nahen Großbaustellen, so Kerstin. Ein Fixpunkt sei mittlerweile der Kaffee-Stammtisch am Samstag in der Früh. „Das ist unser Männerkränzchen. Die verabreden sich gar nicht mehr, weil sie eh wissen, dass die anderen da sind.“

Die neue Kaffee-Ecke



Die Kaffee-Ecke ist gemütlich und hell, die Profi-Kaffeemaschine von WMF und hochwertige Bohnen sorgen für volles Aroma. Ein Winzer überraschte Kerstin zur Kaufhaus-Eröffnung mit Nah&Frisch Etiketten auf den Weinflaschen.

*„Dein Kaffee
schmeckt besser
als daham.“*

Tolle Unterstützung

Die junge Kaufrau ist eine Quereinsteigerin, der berufliche Wechsel ergab sich zufällig. „Die Gemeinde war gerade auf der Suche nach jemandem, der das Geschäft übernimmt“, erinnert sie sich. „Mach du es, wenn du möchtest“, habe der Bürgermeister gesagt. Kerstin konsultierte ihre Mutter, ohne die sie sich nicht auf das Abenteuer Selbstständigkeit einlassen wollte. „Sie war sofort dabei“, erzählt Kerstin. Ihre Mama sitzt meistens an der Kassa, so auch heute. Mit den Kunden wechselt sie stets ein paar freundliche Worte, schließlich kennt hier jeder jeden. „Die Mama ist eine wichtige Stütze für mich und ich mag die Zusammenarbeit mit ihr sehr. Außerdem habe ich zwei tolle

Mitarbeiterinnen gefunden, die hoffentlich bis zur Pension bei uns bleiben.“

„Schön, dass ihr da seid“

Kerstin wusste vor der Eröffnung nicht, ob genügend Kunden kommen würden. Heute ist sie rundum zufrieden mit der guten Frequenz und freut sich über die positiven Rückmeldungen ihrer Kunden. Vor Kurzem hatte sie beim Spazierengehen ein ganz besonderes Erlebnis. „Ich bin bei zwei älteren Ehepaaren vorbeigegangen.

Eine Frau hat die andere gefragt, wer ich bin.“ Die Dame habe geantwortet: „Das ist unsere neue Geschäftsfrau. Wir sind so froh, dass wir sie haben.“ Kerstin strahlt. „Solche Rückmeldungen tun der Seele einfach gut.“

DAS GESCHÄFT

**Kerstin Paul, Bahnstraße 34,
2265 Drösing, NÖ**

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 7:00 bis 12:00 Uhr
und 16:00 bis 18:00 Uhr
Samstag: 7:00 bis 12:00 Uhr

Telefon: 02536/224 97



Wos tuat si bei Nah&Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Erster „Land-Partner“-Standort in NÖ eröffnet (v. l.): Mag. Karl Wilfing, Alfred Riedl, Mag. Julius Kiennast, Bgm. Christoph Veit, Obmann Bundessparte Handel WKÖ Rainer Trefelik, GD Österr. Lotterien Bettina Glatz-Kremsner, Vorstandsdirektorin A1 Natascha Kantauer-Gansch, BM Elisabeth Köstinger, GF Monopolverwaltung Hannes Hofer, DI Dr. Georg Pözl.

1 „Unser G’schäft“ in Ebenthal mit viel Prominenz eröffnet

Um die Attraktivität ländlicher Gemeinden zu erhöhen, wurde die Initiative „Land-Partner“ gegründet. Insgesamt 17 Partner sind an der Kooperation beteiligt (u. a. Nah&Frisch, Post AG, A1, Österr. Lotterien), deren Ziel es ist, eine hochwertige Nahversorgung der Gemeinden sicherzustellen. Als erster Land-Partner-Standort in Niederösterreich wurde nun „Unser G’schäft“ in der Marktgemeinde Ebenthal am nördlichen Rand des Marchfeldes eröffnet. Zahlreiche Prominente aus Wirtschaft und Politik (u. a. Bundesministerin Elisabeth Köstinger, Landtagspräsident Mag. Karl Wilfing, der Präsident des Österreichischen Gemeindebundes Alfred Riedl, Kiennast Geschäftsführer Mag. Julius Kiennast, Generaldirektor der Post AG DI Dr. Georg Pözl) wohnten der feierlichen Eröffnung bei.

Bürgermeister Christoph Veit brachte seine Freude über den neuen Nahversorger im Ort zum Ausdruck und bedankte sich sehr herzlich für die Zusammenarbeit mit dem Großhandelshaus Kiennast. Neben dem Lebensmittelvollsortiment bietet „Unser G’schäft“ ofenfrisches Gebäck bis Ladenschluss, eine einladende Kaffee-Ecke, Tabakwaren und Zeitschriften, Lotto/Toto, eine umfangreiche Feinkosttheke sowie Spezialitäten „aus’m Dorf“. Am Standort werden sich vier Mitarbeiter um die Wünsche der Ebenthaler kümmern.

2 Neuübernahme in Vestenthal

Vestenthal gehört zur 3.700 Einwohner zählenden Gemeinde Haidershofen im Bezirk Amstetten (NÖ). Als im vergangenen Jahr die anstehende Pensionierung der bisherigen Nahversorgerin im Ort die Runde machte, fassten Kauffrau Jennifer Gruber und Daniela Lindorfer

den Entschluss, die Nahversorgung in Vestenthal weiterzuführen und mit neuen Ideen zu bereichern. Mit Unterstützung der Gemeinde und des Großhandelshauses Pfeiffer wurde das Projekt verwirklicht. Auf 240 m² bietet das topmoderne Geschäft ein umfassendes Sortiment mit Schwerpunkt auf Frische. Eine große Obst- und Gemüseinsel mit eigener Kühlung, die Molkereiabteilung mit energiesparenden Flügeltüren sowie eine ansprechende Feinkostabteilung mit Frischfleisch, kalter Theke samt Schnellgarofen zum Erwärmen, eine offene Käsevitrine und eine große Brotabteilung lassen keine Wünsche offen. Regionale und „aus’m Dorf“-Produkte werden in einer eigenen „Regionalitätsecke“ präsentiert, das „mei Eck“-Café lädt zum Genießen feiner Kaffeespezialitäten und Mehlspeisen ein. Zum weiteren Angebot zählen Geschenk-, Haushalts- und Schularartikel, die Postpartnerstelle sowie Tabakwaren, Lotto/Toto und eine Putzerei-Annahmestelle. Die Kunden waren vom neuen Geschäft begeistert und freuten sich, dass die Nahversorgung in Vestenthal dank des mutigen Schrittes der beiden Kauffrauen gesichert ist.



Vestenthal ist dank Daniela Lindorfer (l.) und Jennifer Gruber wieder gut versorgt.

GROSSARTIGER
GESCHMACK
SAHNOCHE
SO GUT AUS.

Jetzt entdecken!



RÖMERQUELLE®

EMOTION



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

DIE NEUEN LAVAZZA PADS. ECHT ITALIENISCHER GESCHMACK, JETZT IM PAD.



INTENSO
KÖRPERREICH UND
VOLLMUNDIG



CLASSICO
AROMATISCH UND
AUSGEWOGEN



LEGGERO
MILD UND
AUSGEGLICHEN



FÜR ALLE
KAFFEEPAD-
MASCHINEN
GEEIGNET.



Kaufmann Martin Freiler aus Edlitz spendet Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, dem „Team Österreich“.

3 Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung!

Viele Nah&Frisch Kaufleute setzen sich aktiv gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein und arbeiten mit entsprechenden Initiativen zusammen. Für Martin Freiler, Kaufmann in Edlitz in der Buckligen Welt (NÖ), ist das eine logische Konsequenz seiner Tätigkeit als Nahversorger.

„Wer bei lokalen Kaufleuten einkauft, hilft automatisch mit, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Denn hier gibt es viele Aktionen auch in Kleinmengen – dadurch ist man als Kunde nicht so leicht versucht, zu viel zu kaufen. Darüber hinaus sind viele Produkte auch offen erhältlich, d. h. man kann z. B. Zwiebel oder Knoblauch auch stückweise kaufen. Und weil wir es uns als Kaufleute einfach nicht leisten können, Lebensmittel wegzuschmeißen, bieten wir sie unseren Kunden schon vorher vergünstigt an. Sollte noch immer etwas übrig bleiben, werden die Lebensmittel entweder selbst bzw. in der Familie verbraucht oder an karitative

Einrichtungen abgegeben.“ Martin Freiler arbeitet dafür regelmäßig mit dem „Team Österreich“ (Rotes Kreuz und Ö3) zusammen oder gibt die Lebensmittel an Bauern im Ort und in der Umgebung weiter, die damit wiederum ihre Tiere füttern.

Einen anderen Weg geht Kauffrau Katharina Dangl in Gastern im nördlichen Waldviertel (NÖ). Sie hat sich der Initiative „Too Good To Go“ angeschlossen, deren Ziel es ist, durch eine eigens entwickelte App der Lebensmittelverschwendung ein Ende zu bereiten. Die Idee dahinter: Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden dürfen, aber noch völlig in Ordnung sind, werden von Betrieben gespendet und an Interessenten in der Umgebung zu deutlich günstigeren Preisen weitergegeben – als „Überraschungstüte“. Die Kauffrau ist von der App begeistert. „Ich bringe nicht übers Herz, Lebensmittel wegzuschmeißen. Irgendwann einmal bin ich auf „Too good to go“ gestoßen. Das Ganze ist einfach, tut der Umwelt gut und alle freuen sich“, so die Kauffrau.

4 Neuübernahme in Halbtorn

Halbtorn ist eine Gemeinde mit 1.930 Einwohnern im burgenländischen Bezirk Neusiedl am See. In den vergangenen Monaten wurde das Nah&Frisch Geschäft im Ort direkt vom Großhandelshaus Kastner geführt.

Vor kurzem übernahm Kauffrau Manuela Frischauf nun die Nahversorgung in der burgenländischen Gemeinde. Nach wenigen Tagen Umbauzeit wurde das Geschäft feierlich eröffnet. Bürgermeister und Landtagsabgeordneter Markus Ulram überbrachte persönliche Glückwünsche, Nah&Frisch Fachberater Thomas Grill gratulierte im Namen des Großhandelshauses Kastner herzlich zur Eröffnung.

Das Geschäft bietet auf 200 m² ein ganz auf die Bedürfnisse der Halbturner abgestimmtes Sortiment. Besondere Extras sind ein Platten- und Brötchenservice, ofenfrisches Gebäck, Geschenkkörbe, regionale Schmankerl sowie lokale Spezialitäten „aus'm Dorf“ und eine eigene Kaffee-Ecke. »



Nahversorgung in Halbtorn gesichert (v.l.n.r.): Thomas Grill, Kauffrau Manuela Frischauf, Hannes Frischauf, Bgm. und LAbg. Markus Ulram.



Ein starkes Team für Oberzeiring (v. l.): Alexandra Hochreiter, Kauffrau Katharina Maußer, Marianne Taferner, Melanie Cermak.

5 Neuübernahme in Oberzeiring

Im schönen Murtal liegt der 500 Einwohner zählende Ort Oberzeiring, der vor allem durch seine Sagen um das ehemalige Silberbergwerk berühmt geworden ist. Damit der einzige Nahversorger im Kurort erhalten werden konnte, hat Kauffrau Katharina Maußer vor Kurzem das Nah&Frisch Geschäft übernommen und damit ihren Traum von der Selbstständigkeit verwirklicht. Als Mitarbeiterin ihrer Vorgängerin Michaela Moser konnte sie in dem Geschäft bereits viele Jahre Erfahrungen sammeln.

Die Kauffrau bietet ihren Kunden ein Gesamtsortiment von rund 4.500 Artikeln, das eine umfangreiche Auswahl an Bio-Produkten, eine große Backstation mit offenfrischem Gebäck, Frischfleisch und Feinkost in Bedienung und SB sowie eine große Obst- und Gemüseabteilung umfasst. Serviceleistungen wie Feinkostplatten, Geschenkkörbe und Hauszustellungen auf Vorbestellung werden ebenfalls angeboten. Eine Lotto/Toto-Annahmestelle, Tabakwaren, ein Imbiss und eine gemütliche Kaffee-Ecke, die vor dem Lockdown zu

einem beliebten Treffpunkt geworden sind, runden das Leistungsangebot ab. Am Eröffnungswochenende verwöhnte die Kauffrau ihre Kunden mit attraktiven Angeboten sowie einem Kassabonngewinnspiel, dem Vöslauer Würfelgewinnspiel sowie Haribo Süßigkeiten für die Kinder. Christian Fraß, Johann Lehner sowie Claus Kreuzer gratu-

lierten der Kauffrau persönlich im Namen des Großhandelshauses Pfeiffer.

6 Neueröffnung in Antau

Antau ist eine Gemeinde mit rund 750 Einwohnern im Bezirk Mattersburg (Bgl.). Im Ort gibt es nicht nur viele Angehörige der burgenlandkroatischen Minderheit, sondern auch einen weit über die Grenzen des Ortes bekannten Nahversorger. Anfang des Jahres übernahm Kauffrau Eva-Maria Panner die Nahversorgung vom vorherigen Betreiber Markus Schöll.

Nach nur wenigen Tagen Umbauzeit wurde das Nah&Frisch Geschäft feierlich eröffnet. Bürgermeister Adalbert Endl und Vizebürgermeister Frank Wiemer überbrachten persönliche Glückwünsche. Im Namen des Großhandelshauses Kastner gratulierte Nah&Frisch Fachberater Thomas Grill herzlich zur Eröffnung. Das Geschäft bietet auf 71 m² ein ganz auf die Bedürfnisse der Antauer abgestimmtes Sortiment, besondere Extras sind ein Platten- und Brötchenservice, offenfrisches Gebäck, Geschenkkörbe, regionale Schmankerl sowie „aus'm Dorf“-Spezialitäten und die Hauszustellung.



Neue Nahversorgerin für Antau (v. l.): Thomas Grill, Vbgm. Frank Wiemer, Kauffrau Eva-Maria Panner, Bgm. Adalbert Endl.



#LIFEISTASTE



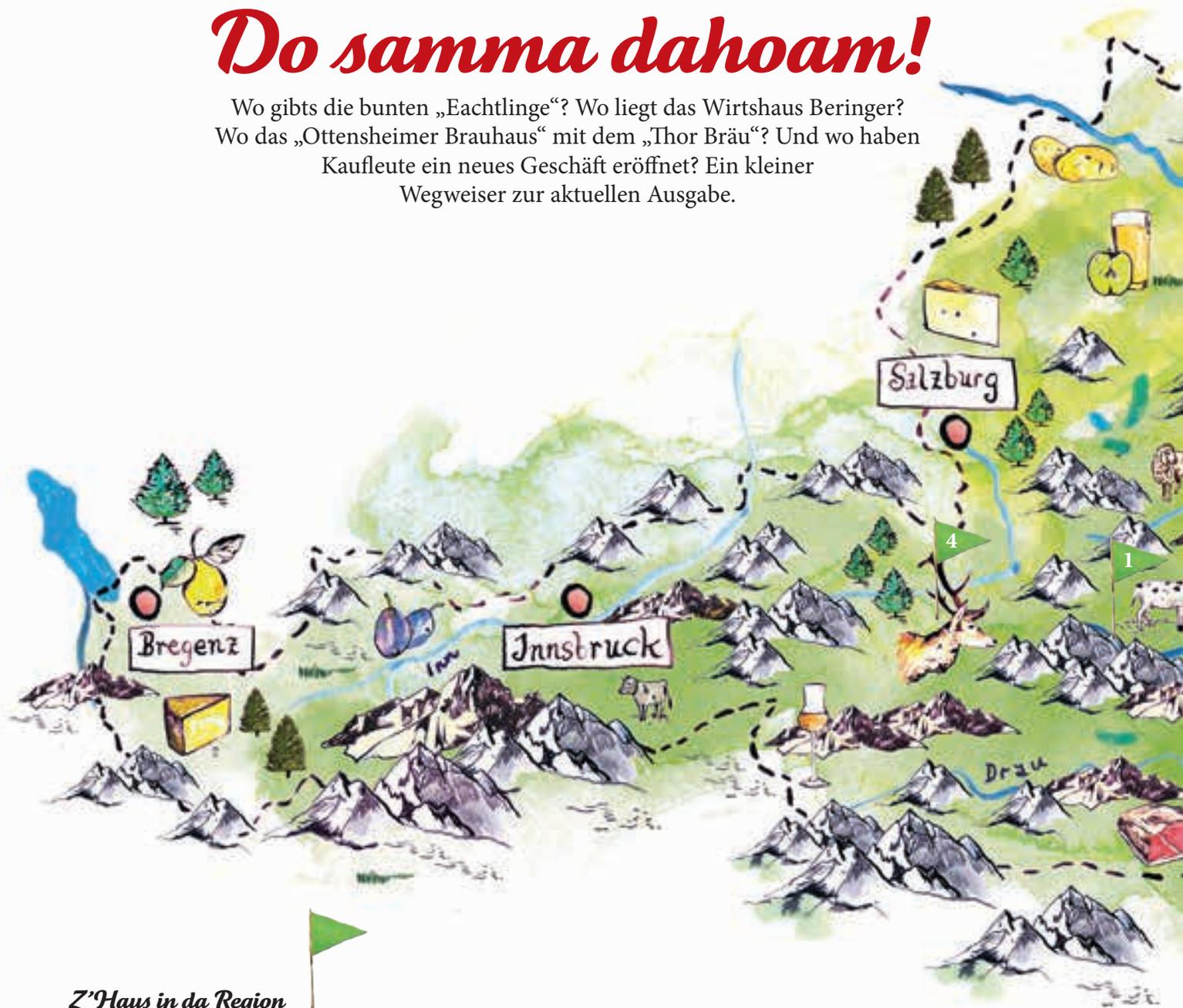
KÜHLE
ERFRISCHUNG



@RAUCH_EISTEE
#LIFEISTASTE

Do samma dahoam!

Wo gibts die bunten „Eachtlinge“? Wo liegt das Wirtshaus Beringer?
Wo das „Ottensheimer Brauhaus“ mit dem „Thor Bräu“? Und wo haben
Kaufleute ein neues Geschäft eröffnet? Ein kleiner
Wegweiser zur aktuellen Ausgabe.



Z'Haus in da Region

- | | |
|---|---|
| <p>1 Bunte Erdäpfel
Ein Besuch bei Hans Moser und Andrea Bacher im Salzburger Lungau. (Seite 30)</p> <p>2 Sommer in Wien
Ein Stadtbummel mit Sonja und Fritz Schinhan. (Seite 36)</p> <p>3 Mei Wirtshaus
Gasthaus Beringer in Mank, NÖ. (Seite 44)</p> | <p>4 Mei Weg
Anni Röck aus Embach im Pinzgau, Sbg. (Seite 46)</p> <p>5 Das Bier des Donnergotts
Ingo Laska und sein „Thor Bräu“ in Ottensheim, OÖ. (Seite 48)</p> |
|---|---|

Guat leben

- 1 **Gschichtn aus'm Leben**
Baumeister Peter Kaiser aus Kleinfeld (NÖ) erzählt vom Abenteuer Haussanierung. (Seite 72)



Unsere Kaufleut

- | | |
|--|--|
| <p>1 „Unser G’schäft“ in Ebenthal eröffnet mit viel Prominenz (Seite 80)</p> <p>2 Neuübernahme in Vestenthal (Seite 80)</p> <p>3 Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung: Martin Freiler aus Edlitz und Katharina Dangl aus Gastern (Seite 83)</p> | <p>4 Neuübernahme in Halbtorn (Seite 83)</p> <p>5 Neuübernahme in Oberzeiring (Seite 84)</p> <p>6 Neueröffnung in Antau (Seite 84)</p> |
|--|--|

Fotos: Martin Huber, Sebastian Freiler

NOCH MEHR

Griass di

gibts auf nahundfrisch.at,
Facebook und Instagram.

Griass di online

In der Online-Ausgabe vom Griass di gibts die schönsten Gschichtn aus dem aktuellen Heft – z. B. den Bericht über die „Eachtling“-Ernte im Lungau.



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.

Mehr Service

Viele Artikel sind verlinkt – so kommts ihr z. B. vom Bericht über den Wientag direkt auf die Website mit allen Infos.



Griass di auf Facebook & Insta

Besuchts 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

Ilse Hofbauer

Röschitz, NÖ

Kaufleute
im Porträt



Kauffrau Ilse Hofbauer eröffnete ihr Nah&Frisch Geschäft im Vorjahr während des ersten Lockdowns. Trotz der widrigen Umstände hat sie ihre Entscheidung noch keinen Tag bereut.

Über 40 Jahre lebte die geborene Röschitzerin Ilse Hofbauer als „Zuagraste“ in Wien und wollte auch in der Großstadt bleiben. Doch als in ihrer Heimatgemeinde ein Nahversorger gesucht wurde, warf sie ihren Lebensplan komplett über den Haufen und zog zurück ins Weinviertel. „Meine drei Kinder waren erwachsen und ich gerade alleinstehend.“ Der perfekte Zeitpunkt für einen Neustart. Eigentlich. „Wir eröffneten mitten im ersten Lockdown“, erzählt die 56-Jährige. „Am Kar Samstag wollten wir unseren einjährigen Geburtstag feiern, doch Corona hat uns wieder einen Strich durch die Rechnung gemacht.“ Die Kaffee-Ecke blieb aufgrund der Pandemie monatelang verwaist, Maskenpflicht und Abstandsregeln erschwer(t)en den Berufsalltag.

Trotz der widrigen Umstände habe sie ihre Entscheidung noch keinen Tag bereut, so die leutselige Neo-Kauffrau. Hinter der Feinkostvitrine steht eine blaue Tafel mit ihrem Leitspruch: „Wo Liebe ist, wird das Unmögliche möglich.“ Diese Einstellung ist eine gute Voraussetzung für ihr Nah&Frisch Geschäft, denn ihre Arbeit liebt sie sehr.

„Ich kann mich hier entfalten“

„Ich mag alles an meinem Job. Einerseits rede ich gern mit Leuten, andererseits brauche ich viel Abwechslung, und die habe ich hier“, erklärt sie. „Ich backe Brot und Mehlspeisen, schlichte Regale, putze, mache Ein- und Verkauf und die Buchhaltung. Drein redet mir auch niemand, ich kann mich hier entfalten.“ Bevor sie Nahversorgerin wurde, sam-

melte Ilse ausreichend Erfahrung in unterschiedlichen Branchen. Sie ist gelernte Friseurin und arbeitete viele Jahre in einem Büro und als selbstständige Bäckerin. Für eine Kauffrau beginnt der Tag zeitig. „Um fünf komme ich her und backe Brot, um sechs sperren wir auf.“

Flexibilität beim Sortiment

„Meine Stammkunden sind meist ältere Herrschaften, viele kenne ich seit meiner Kindheit. Sie sind froh, dass sie in der Nähe einkaufen können.“ Ilse probiert in ihrem Sortiment oft Neues aus, spezielle Kundenwünsche werden berücksichtigt. „Wenn die Leute Blumenerde oder Salatpflanzler brauchen, bestell ich diese Waren. Für die Vereine besorge ich oft größere Mengen. Wir



Beim Nahversorger der Winzergemeinde Rösschitz werden nur Weine von Weinbauern aus dem Ort verkauft.

Im Regal stehen Hanf- und Kürbiskernöl aus der unmittelbaren Umgebung, das Brot kommt von einer regionalen Bäckerei.



Nah ist gut!

NACHHALTIG
HANDELN!

„Viele meiner Stammkunden kannte ich schon, als ich noch ein Kind war.“



sind flexibel.“ Hauszustellungen werden ebenfalls angeboten. „Einen Herrn beliefern wir fix, der ist ein bisschen weh bei einander.“ Auch die wenigen Corona-Infizierten im Ort habe sie während der Quarantänezeit versorgt. Das Geschäft sei zudem ein sozialer Treffpunkt. „Hier trifft man immer wen zum Tratschen.“

Wein aus der Winzergemeinde

Regionalität ist für die Weinviertlerin wichtig, auf die Produkte in ihrem „aus'm Dorf“-Regal ist sie besonders stolz. Honig, Kürbiskern- und Hanföl, Eier, Wurst und Wein aus der unmittelbaren Umgebung werden beim Nahversorger in Rösschitz angeboten. „Wir sind eine Winzergemeinde, daher verkauf ich nur Weine aus dem Ort“, erzählt Ilse. Ein Brotwecken mit einem

„Weinviertel“-Schriftzug sticht uns ins Auge. „Das ist ein Mischbrot von einer regionalen Bäckerei.“

Ruhe und persönliche Kontakte

Als Ilse mit ihren Eltern nach Wien gezogen ist, war sie 10 Jahre alt und lebte den Großteil ihres Erwachsenenlebens in der Hauptstadt. Die Kauffrau ist froh, dass sie wieder auf dem Land wohnt. „Ich genieße die Ruhe und die persönlichen Kontakte. In Wien ist es so hektisch und oft kennt man nicht einmal seine Nachbarn.“ Ihre Freizeit verbringt sie mit ihrem Lebensgefährten und ihrer Familie oder geht mit ihrem Hund spazieren. „Hobbys habe ich sonst keine, aber das stört mich nicht. Ich lebe für das Geschäft, das ist jetzt mein Baby. Das muss man hegen und pflegen.“

DAS GESCHÄFT

**Ilse Hofbauer, 3743 Rösschitz,
Lange-Zeile 13, NÖ**

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 6:00–12:30 Uhr,
15:00–18:00 Uhr

Samstag: 6:00–12:00 Uhr

Telefon: 02984/216 70

www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/hofbauer-ilse



Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!



Die Brombeere

Ob frisch verzehrt, als Kuchenbelag oder als Gelee: Die auch „Kratzbeere“ genannte Frucht ist ein Geschenk des Waldes.



Die Kunst der Falknerei

Gegenwart und Geschichte der Falknerei, die auch heute noch als tiergerechte Jagdart betrieben wird.

Weinlese in der Steiermark

Kaufmann Martin Wacker aus Kirchberg an der Raab (Stmk.) besucht „seinen“ Winzer Florian Monschein und begleitet ihn bei der Weinlese.



Kärntner Brillenschafe im Mostviertel

Ein Besuch beim Mostviertler Biobauern Franz Reiterlechner, der Kärntner Brillenschafe züchtet – eine alte Nutztier rasse, die bereits fast ausgestorben war.



Das nächste **Griaf di** gibts ab 27.08.2021 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!

Manner
MAG MAN EBEN.

**JETZT
NEU!**



BELOHNUNGS- SNACKERL



Im Leben läuft nicht immer alles nach unserem Geschmack. Umso mehr verdienen wir uns eine köstliche Belohnung. Besser gesagt: ganz viele. Genieße jetzt die neuen Manner Snack Minis in den Sorten Milch Schoko oder Milch Haselnuss im praktischen Beutel. Denn:

Rosa macht glücklich.

...

SO PRICKELND KANN
TROCKEN SEIN



HENKELL