

Kost nix!  
Sommer 2022

# Griiaß di

bei Nah&Frisch

Ausgabe  
Nr. 25



## Zeit für Schönes

Feines genießen, Neues entdecken und  
die Seele baumeln lassen

Nah&Frisch

*Extras:*

### **Die Rosenburg**

Das Schloss der Geschichten  
und majestätischen Vögel.

### **Schillernde Pracht**

Ein Besuch der letzten Perlmutter-  
manufaktur Österreichs.

# WASSER IST NICHT GENUG!

Pflanzen brauchen Liebe.

Und  SUBSTRAL<sup>®</sup>

*Sichtbar  
schönere Pflanzen  
in 7 Tagen!*



SUBSTRAL<sup>®</sup> Flüssigdünger versorgen Pflanzen nicht nur mit lebenswichtigen Haupt- und Spurennährstoffen, sie enthalten auch natürliche Biostimulanzen. Diese verbessern neben der Nährstoffverfügbarkeit die Widerstandskraft bei Trockenheit und fördern das Wurzel- & Pflanzenwachstum.

# Griass eich!

**F**ür viele von uns waren die letzten Monate aus den unterschiedlichsten Gründen belastend – da kommt der Sommer mit seinen langen, strahlend schönen Tagen wie gerufen! Wir alle freuen uns auf das unbeschwerte Zusammensein mit Familie und Freunden im Freien und natürlich auf die Urlaubszeit. In der vorliegenden Ausgabe haben wir wieder Anregungen, Tipps und Gschichtn für einen traumhaften Sommer vorbereitet.

**Feine Sommergerichte:** Die Food-Bloggerin Verena Pelikan serviert uns gleich zu Beginn sommerliche Zucchini-Kreationen inklusive eines raffinierten Zucchini-Zitronen-Kuchens. Weiter geht es mit feinen Sommergerichten für heiße Tage von der Radieschenkaltschale über buntes Karottentatar bis zum luftigen Beerenauflauf.

**Adler und Muscheln:** Gemeinsam mit Kauffrau Daniela Effler begeben wir uns auf eine Zeitreise. Bei einem Besuch auf Schloss Rosenberg im Waldviertel erfahren wir nicht nur faszinierende Geschichten, die sich in den prachtvollen Gemäuern zugetragen haben, sondern erleben auch die majestätischen Flugkünste von Adlern, Geiern, Falken und Uhus. Anschließend weihet uns Rainer Mattejka in die Handwerkskünste der letzten Perlmuttermanufaktur Österreichs ein.

**Menschen und ihre Gschichtn:** Rudi Zotter erzählt, wie er vor 15 Jahren Kaufmann geworden ist, was ihm sein Beruf bedeutet und was seine Kunden an ihm schätzen. Und schließlich erfahren wir von Fred Engleder, wie er trotz eines schweren Unfalls seine Zuversicht bewahrt hat und immer wieder neuen Leidenschaften in seinem Leben gefolgt ist.

Vü Spaß beim Lesn!  
Die Griass di Redaktion



Radieschenkaltschale mit Brotwürfeln und Sprossen. Seite 18



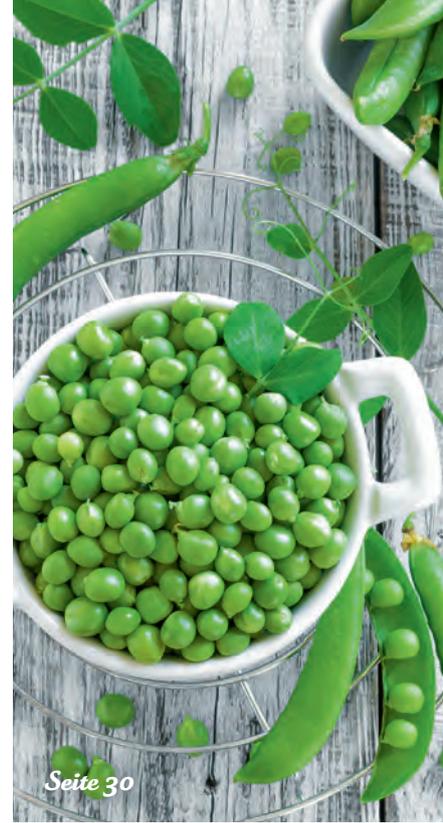
Schillerndes Handwerk: die letzte Perlmuttermanufaktur Österreichs. Seite 40



Seit 15 Jahren Kaufmann mit Freude und Elan: Rudi Zotter aus Irnfritz. Seite 87



Seite 32



Seite 30



Seite 44



Seite 68



Seite 18



Seite 72



Seite 12

# 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 **Sommer-Hit Zucchini**  
Feine Gemüsegerichte,  
serviert von Food-Bloggerin  
Verena Pelikan.

16 **Lieblingsrezepte**  
Kochideen unserer  
Leserinnen.

17 **Küchenklassiker**  
Forelle Müllerinart.

18 **Sonnige Sommergerichte**  
Leichte Gerichte von der  
Radieschenkaltschale bis  
zum luftigen Beerenauflauf.

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

29 **Die Zucchini**  
Alles über den  
„kleinen Kürbis“.

30 **Neues von der Hülsenfrucht**  
Klassiker und neue Sorten wie  
Spaghettibohne und Gemüse-  
Edamame.

## Z'Haus in da Region

32 **Alte Pracht und stolze Vögel**  
Zu Besuch auf der Rosenberg  
im Waldviertel.

40 **Schillerndes Handwerk**  
Rainer Matzejka führt uns  
durch die letzte Perlmutter-  
manufaktur Österreichs.

44 **Mei Wirtshaus**  
Gasthof Haudum im Oberen  
Mühlviertel.

46 **Mei Weg**  
Bürgermeister Bernhard  
Deutsch erzählt, wie er  
Geschäftsführer eines  
Nah&Frisch Geschäfts wurde.

48 **Das Gold des Mühlviertels**  
Leinöl aus der Mühlviertler  
Ölmühle – ein „aus'm Dorf“-  
Produkt von Kaufmann  
Gerhard Gierlinger.

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

## Guat leben

54 **Garteln im Sommer**

56 **Wenn die Musi kommt**  
Kirtagsbräuche von gestern  
und heute.

61 **Regionalrätsel**

63 **Narrische Seitn**  
Witze, Sprüche und Gschichtn  
unserer Leser.

67 **Leben 2.0**  
Apps und Web-Tipps für  
Sommer und Urlaub.

68 **Mei Summa**  
Ideen und Veranstaltungstipps  
für schöne Sommertage.

72 **Sommerduft im Glas**  
Rosenzucker selber machen.

74 **Der Mann der vielen  
Leidenschaften**  
Fred Engleder erzählt aus  
seinem Leben.

## Unsere Kaufleut

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

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

87 **Persönlich für euch da**  
Kaufmann Rudi Zotter aus  
Irnfritz.

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 Enzinger, Nora Hauptmann, Martina Krasa **Redaktion und Produktion:** Marcus Fischer (www.worthandlung.at) **Artredaktion:** Daniela Vallaster (www.vallaster.co.at) **Fotoredaktion:** Natascha Trimmel (www.fotoredaktion.at) **Autoren dieser Ausgabe:** Marcus Fischer, Ute Fuith, Alexandra Gruber, Margit Krapesch, Nadja Luze, Lisa Schöttel, Flora Seebenstein, Judith Welzl, Jürgen Zacharias **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-ndruck.com) **Erscheinungsweise:** 4x jährlich, erhältlich in allen Nah&Frisch Geschäften. Alle Informationen und Artikel dienen lediglich zu Informationszwecken sowie Zwecken der Meinungsbildung und sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Aktualität und Korrektheit der bereitgestellten Informationen. Wir verwenden aus Gründen der besseren Lesbarkeit generell das generische Maskulinum, wobei je nach Zusammenhang weibliche und andere Geschlechteridentitäten mitgemeint sind. Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Material.

# Liabe Leser, liabe Leit!



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

**D**er Sommer weckt ganz offenbar nicht nur den Appetit, sondern auch unsere lyrische Seite. So viele Rezepte für feine Sommergerichte und Gedichte, Sprüche und Anekdoten haben wir bekommen! Ein ganz herzliches Dankeschön dafür! Zuschriften, die es diesmal nicht ins Magazin geschafft haben, werden wir versuchen, in den nächsten Ausgaben zu veröffentlichen – bitte um Geduld.

Ganz besonders freuen wir uns, wenn wir im *Griafß di* Wünsche erfüllen können, die von Herzen kommen. Wie das Gedicht „Muatta“, das uns unsere Leserin Brigitte Veronika Z. zugesandt hat. Es stammt von ihrer verstorbenen Mutter und Frau Z. hat uns gebeten, es als Dank an ihre Mutter zu veröffentlichen. Sehr gern sind wir diesem Wunsch nachgekommen.

**Schreibts uns!** Für die Herbstausgabe wünschen wir uns wieder viele Beiträge – Sprüche, Gedichte oder kleine Gschichtn, die das Leben schreibt: von der Einschulung bis zu Schulstreichen oder Herbstserlebnissen in der Natur. 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: Gabriele B., Gertrud B., Sabine B., Sarah B., Michaela F., Christa H., Christoph H., Petra H., Carina K., Christiane K., Manuela M., Marianne O., Irmgard S., Anna W., Katharina W., Michaela W., Sabine W.-P., Brigitte Veronika Z.

## SCHREIBTS UNS!

Für die Herbstausgabe von **Griafß di** (Einsendeschluss: 30.06.2022) suchen wir:

**Gschichtn & Anekdoten**, z. B. witzige Erlebnisse rund um Schulbeginn, Herbst und Erntezeit.

**Sprüche, Witze, Lebensweisheiten**

**Rezepte**, die man im Herbst gern einmal ausprobiert.

**Kuchttipps** Ratschläge für mehr Nachhaltigkeit in Küche und Haushalt.

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

## Gschichtn aus'm Leben

### DA KANNST DU GLEICH DRÜBERMÄHEN!

Es war ein wunderschöner Tag im kleinen Leithaprodersdorf. Schulabschluss. Im Hause Drag-schitz wurde gerade der Rasen frisch gemäht. Das war Mutter Sissis Lieblingsbeschäftigung, die sie normalerweise für keinen so einfach unterbrochen hat.

Aber für ihren Sohn Bernhard, der gerade von der Schule mit seinem Zeugnis in der Hand nach



Hause kam, tat sie das sehr gerne. „Und wie schauts aus?“ Die Neugier stand ihr förmlich ins Gesicht geschrieben. Sohn Bernhard aber lächelte nur vergnügt, legte das Zeugnis vor den Rasenmäher in die Wiese und sagte nur: „Da kannst du gleich drübermähen!“

Sissi D., per E-Mail

### KINDERMUND

Unser Enkerl Daniel, 4 Jahre, wird von seinem Vater geschimpft. Ganz traurig steht er da und sagt dann zu ihm: „Der Friede sei mit dir.“

Katharina W.,  
4261 Rainbach, OÖ

## Lob & Anregungen



### FREUDE AUF DEN NAHVERSORGER

*Herzlich willkommen in unserem Eschenau! Ich freue mich, dass frischer Wind in unser Dorf kommt und werde als Nachbarin unterstützen, was ich nur kann! Besonders gut hat mir bereits der Markt in Rohrbach gefallen, und in Schrambach bin ich sowieso öfters einkaufen wegen meiner Tochter! Ich freue mich schon sehr auf das neue Geschäft – so wie viele andere Kunden auch! Die neue Chefin, habe ich gehört, soll auch recht fleißig sein, also was soll da noch schiefehen? Nur Mut und gute Werbung! Ich habe selber Verkäuferin gelernt – bin aber bereits in Pension. Ich wünsche Ihnen und euch, dem neuen Team, viel Kraft und alles Gute! Mit lieben Grüßen,*  
Gertrud B.

*P. S.: Wir sind sehr froh, dass wir wieder ein Geschäft bekommen – das wissen wir zu schätzen, weil es vielerorts in den kleinen Orten keine Nahversorgung gib!*

Gertrud B., per E-Mail

Liebe Frau B.,  
herzlichen Dank für Ihr freundliches Willkommens-Mail an das neue Nah&Frisch Geschäft in Eschenau, das am 21. April eröffnet wurde!  
Ihre „Griass di“-Redaktion

### DANK FÜR WILLI PRINZ & CO.

*Tolle Ausgabe! Schön, dass wir diesmal z. B. Willi Prinz „entdecken“ durften, er hat früher bei den Musikseminaren unterrichtet. Über diesen Beitrag haben wir uns sehr gefreut und wir werden dieses GRIASS DI auch unserem Kapellmeister (sie kennen sich gut, Willi und er) weitergeben. Danke für eure wertvolle Arbeit und bitte weiter so!*  
Christoph H., 3902 Vitis, NÖ

## Eine Hommage an die Essigwurst



*Wir in Österreich haben viel Hunger und viel Durst. Tradition hat bei uns die gute Essigwurst! Was braucht man zu dies tollem Gericht, hier fällt die „Speckknacker“ ins Gewicht.*

*Man bringt die Speckknackwurst in sehr dünne Scheiben und kann auch schon die Zwiebel schneiden.*

*Ob rot, gelb, weiß, gehackt oder Zwiebelringe, wichtig sind folgende Dinge:*

*Carpaccio von der „Speckknacker“ am Teller schön verteilen, die geschnittene Zwiebel darauf lassen verweilen. Essig und Öl je nach Belieben, mit der Dekoration wie Ei, Kräuter und so kann man sich selber spielen.*

*Egal ob Einladung zu Brunch, Jause oder Picknick, eine selbst gemachte Essigwurst ist immer ein Hit.*

*Fotos und Serviervorschläge auf [www.facebook.com/Essigwurst](http://www.facebook.com/Essigwurst), werdet Freunde und habt viel Hunger und Durst!*

Michaela F., 4851 Gampern, OÖ

# Kraut und Ruam

Kulinarische Feste, uralte Bräuche und Ausflüge ins Reich der Natur – der Sommer kann kommen!



Der Vogel des Jahres:

## DIE MEHLSCHWALBE

Ihre weiße Unterseite und ihr flatternder Flugstil zeichnen den flinken Flieger aus. Die einst häufigste Schwalbenart hierzulande findet allerdings immer weniger Raum für ihre Nester und fliegende Insekten. Ein guter Grund, sie zu unterstützen: zum Beispiel indem man schlammige Bereiche im Garten für den Nestbau belässt und keine Spritzmittel verwendet.

## „Scheitl“ fürs Sonnwendfeuer

Rund um den 15. Juni war es früher in Niederösterreich Brauch, um Holz für die nahende Sommerrunde zu bitten. Mit dem Spruch „Der heilige Sankt Veitl (15. Juni) tat bitten um a Scheitl. Wer uns koa Biadl und koa Scheitl gibt, hat des ganze Jahr koa Glück“ zogen junge Männer von Tür zu Tür, bis ein ansehnlicher Stapel beisammen war.

## MOZART FÜR DIE WADLN

Beim Mozart 100<sup>®</sup> Laufevent sind stramme Wadln und Durchhaltevermögen gefragt.

Die 108 km lange Ultrastrecke führt über 5.000 Höhenmeter von Salzburg bis zum Fuschlsee. Wer es lieber gemüthlicher angehen möchte, kann aus acht weiteren Strecken von 9 km bis 42 km Länge durchs Salzburger Land wählen. 18. Juni 2022. [www.mozart100.com](http://www.mozart100.com)



## DAS „HEILIGE KRAUT“

Seit dem Mittelalter gehört Ysop, hebräisch das „heilige Kraut“, zu den beliebtesten Gewürz- und Heilkräutern im Bauerngarten. Sein Geschmack ist intensiv bitter-herb. In kleinen Mengen verleihen die jungen Blätter Salaten, Fleisch- oder Kartoffelgerichten eine besondere Note und erhöhen deren Bekömmlichkeit.

Nirgends strapaziert sich der Mensch mehr als bei der Jagd nach Erholung.

Laurence Sterne  
(1713–1768)

## BAUERNREGEL

Ist der Juni warm und nass, gibts viel Frucht und grünes Gras.

## Die Kunst der Sensenmäh

Wer einmal beim Sensenmähen zugeschaut hat, wird die beeindruckenden Bewegungsabläufe nicht mehr vergessen. Diese Kunst kann man jetzt erlernen – garantiert nachhaltig, ohne Verletzungsgefahr und krummen Rücken. 11. Juni, Schiltern, NÖ. [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)



## WAS KNABBERT DENN DA?

Das natürliche Gleichgewicht im Garten ist Simone Kolbinger und Claudia Strobl-Lopez von „Natur im Garten“ ein großes Anliegen. So zeigen sie mit Spaß und Humor, wie man mit Bisspuren auf den Rosenblättern umgeht und wie man krabbelnde Nützlinge und Schädlinge erkennt. 11. Juni, Tulln an der Donau, NÖ. [www.diegartentulln.at](http://www.diegartentulln.at)

## FISCHFEST FELD AM SEE

Mitte Juli kommen Fischliebhaber in Kärnten auf ihre Kosten. Beim Fischfest kochen Gasthäuser, Restaurants und die Feuerwehr von Feld am See groß auf. Serviert werden traditionelle Gerichte vom Steckerlfisch über Fischnudeln bis zum Kärntner Laxn in der Ursalzkruste. 16. Juli, Feld am See, Ktn. [www.fischfest.at](http://www.fischfest.at)



## Nannerlfest St. Gilgen

Ende Juli wird alljährlich der Geburtstag von Mozarts Schwester Nannerl mit Kammermusik und Lesungen gefeiert. Obwohl sie bereits mit elf Jahren eine hervorragende Pianistin war, wurde sie von ihrem Vater nicht gefördert, sondern nach St. Gilgen verheiratet. Leider sind keine ihrer Kompositionen überliefert, dafür aber interessante Aufzeichnungen über das Leben der Familie Mozart. 29. und 31. Juli, St. Gilgen, Sbg. [www.wolfgangsee.salzkammergut.at](http://www.wolfgangsee.salzkammergut.at)

*Willst du glücklich sein im Leben, dann sei es!*

Leo Tolstoi  
(1828-1910)

### BAUERNREGEL

Juli schön und klar, gibt ein gutes Bauernjahr.

## WALD-AUSZEIT FÜR MICH

Dass Wald beruhigt, ist wissenschaftlich erwiesen. Darum lädt der Naturpark Obst-Hügel-Land Erholungssuchende ein, den Körper mit Waldluft zu stärken, in sich hineinzuspüren, seine Sinne zu schärfen und dabei den Alltag zu vergessen. 3. Juli, Scharthen, OÖ. [www.bluehendesoesterreich.at](http://www.bluehendesoesterreich.at)



## Wenn Igelbabys zwitschern

Wenn man im Garten Igelbabys wie Vogelkücken zwitschern hört, haben sie Hunger. Um den Igeltern zu helfen, stellt man am besten eine Schüssel voll Wasser, Katzenfutter, Igeltrockenfutter oder ungewürzter Eierspeise in die Nähe des Nests. So können die Kleinen ordentlich wachsen und Fett für ihren ersten Winterschlaf ansetzen. Obst bekommt Igeln übrigens nicht.



Pflanze des Monats:

## MELISSE

Wem die Hitze den Schlaf raubt, dem sei Melissentee empfohlen. Er hilft nicht nur bei Herz-Kreislauf-Beschwerden, sondern auch gegen Schlaflosigkeit. 2 TL getrocknete Melissenblätter mit 250 ml heißem Wasser übergießen, zudecken und nach 10-15 Minuten abseihen. Langsam trinken.



## Webermarkt Haslach

Handweber und heimische Webereibetriebe stellen bei diesem zweitägigen Markt in Haslach im Oberen Mühlviertel ihr Können zur Schau. Ein Pflichttermin für alle an traditionellem Textilhandwerk Interessierten! Im Ranking der österreichischen Kunsthandwerksmärkte rangiert der Webermarkt immer ganz oben. 23. und 24. Juli, Haslach, OÖ. [www.textile-kultur-haslach.at](http://www.textile-kultur-haslach.at)



## Wanderung zum Sura Kees

Montagfrüh startet eine Wanderung zur Alpe Nova und der Montafoner Sura-Kees-Erzeugung. Kundige Bergführer spornen die Wanderer bei dieser etwas steileren Tour an.

Die wunderschöne Aussicht vom Gantakopf und der regionale Sura Kees, der durch die Jahrhunderte hindurch das südlichste Tal Vorarlbergs geprägt hat, entlohnen für die Mühsal. Jeden Montag im August von 9.30 bis 15 Uhr.  
[www.montafon.at](http://www.montafon.at)



## PER SCHIFF IN DIE STEINZEIT

Bei einer Schifffahrt über den Attersee kann man die steinzeitliche Geschichte des Sees und der hier lebenden Perlfische und Armleuchteralgen erkunden. An Land finden sich Spuren der ersten Siedler, wie Pfeilspitzen und der faszinierende Steinzeit-Bohrapparat. Kids lernen Steinzeitmesser und Pfeile zu basteln. 12. und 26. August, Attersee, OÖ.  
[www.naturschauspiel.at](http://www.naturschauspiel.at) (Suchbegriff: Attersee)

## TIERE BEI VOLLMOND

Die Tierwelt Herberstein lädt zu einem mystischen Erlebnis bei Vollmond. Geführte Spaziergänge bieten Einblicke in die Vorlieben und Geheimnisse der nachtaktiven Zoobewohner von Gürteltier bis Stachelschwein. Wenn dann auch noch die Wölfe ihr Geheule anstimmen, ist Gänsehaut garantiert.  
12. August, Stubenberg am See, Stmk.  
[www.tierwelt-herberstein.at](http://www.tierwelt-herberstein.at)

## VILLACHER KIRTAG

Zum 77sten Mal ist die Villacher Altstadt Schauplatz des größten Brauchtumsfestes Österreichs.

Musikkapellen aus dem gesamten Alpen-Adria-Raum spielen beim großen Trachtenfestzug am Samstag auf. Energie holen sich die Besucher bei den kulinarischen Genüssen wie Kirchtägssupm und Kokosbussalan, da steht dem fröhlichen Feiern bis in die Nacht nichts im Wege. 31. Juli bis 7. August, Villach, Kärnten.  
[www.villacherkirtag.at](http://www.villacherkirtag.at)



### BAUERNREGEL

Ist's in der ersten August-woche heiß, bleibt der Winter lange weiß.

## Geheimtipp gegen Juckreiz

Wenn die Quälgeister wieder zugestochen haben, lindern Gänseblümchenblätter schnell den Juckreiz. Einfach zwischen den Fingern zerreiben und den Saft auf die betroffene Stelle tupfen.

### {GEDICHT}

„Auch das ist Kunst, ist Gottes Gabe, aus ein paar sonnenhellen Tagen sich so viel Licht ins Herz zu tragen, dass, wenn der Sommer längst verweht, das Leuchten immer noch besteht.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832)

## Pflanze des Monats: LUISERLKRAUT

Der botanische Name der Zitronenverbene lautet *Aloysia citrodora* – auf gut Österreichisch Luiserlkraut, das wunderbar zitronig nach Sommer schmeckt. Für eine Tasse Tee brüht man 5 frische Blätter auf, die man 10 Minuten ziehen lässt. Mit gekühltem Apfelsaft gemischt, ergibt der Tee ein herrlich erfrischendes Sommergetränk.





# Rapsol<sup>®</sup>

## 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

# Sommer-Hit ZUCCHINI

Die Food-Bloggerin Verena Pelikan serviert uns das feine Kürbisgemüse in sommerlichen Variationen von pikant bis süß.

Fotos, Foodstyling & Rezepte: Verena Pelikan

**Zucchini-Röllchen mit Melone**

REZEPT: SEITE 15



Weitere  
kulinarische Ideen von  
Verena Pelikan unter:  
[www.nahundfrisch.at/de/  
kochideen/rezepte](http://www.nahundfrisch.at/de/kochideen/rezepte) und  
[www.instagram.com/  
sweetsandlifestyle](https://www.instagram.com/sweetsandlifestyle)

**Kalte Zucchini-Suppe**  
REZEPT: SEITE 15



**Zucchini-Zitronen-Kuchen**

REZEPT: SEITE 15

## Zucchini-Röllchen mit Melone



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN (CA. 20 STÜCK)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

2 Zucchini (mittelgroß), ca. 250 g  
200 g griechischer Käse  
½ Zuckermelone  
Basilikumblätter, frisch (nach Belieben)  
60 ml Weißweinessig  
45 ml Olivenöl  
1 Msp. Honig  
Pfeffer, frisch gemahlen

### ZUBEREITUNG

1 Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden entfernen und mit dem Gemüseschäler der Länge nach dünne Streifen abschälen.  
2 Einen Topf mit Wasser erhitzen – die Zucchini-Streifen 1 Minute darin kurz blanchieren, anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch auskühlen lassen.  
3 Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Den griechischen Käse in 1 cm breite und 3 cm hohe Stücke schneiden.  
4 Die Melone schälen und in gleich große Stücke wie den griechischen Käse schneiden.

5 Jeweils 2 Zucchini-Streifen versetzt übereinanderlegen. Je ein Stück griechischen Käse, ein Stück Melone sowie etwas gehacktes Basilikum darauflegen und zu Röllchen aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

6 Die Zucchini-Röllchen auf einem Teller nebeneinanderstellen. Für das Dressing den Weißweinessig mit dem Olivenöl und dem Honig vermengen und über die Zucchini-Röllchen träufeln, den frisch gemahlenen Pfeffer darüberstreuen und sofort servieren.

*Tipp: Zur Verfeinerung noch etwas Balsamico-Reduktion über die angerichteten Zucchini-Röllchen träufeln.*

## Kalte Zucchini-Suppe



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### FÜR DIE SUPPE:

1 ½ kg Zucchini  
2 EL Olivenöl  
1 weiße Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 EL Zitronensaft  
600 ml Gemüsesuppe  
350 g griechisches Joghurt

100 g griechischer Käse  
4 EL Kürbiskerne  
Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1 Zucchini waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.  
2 Olivenöl im Topf erhitzen, Zucchini-Würfel und Zwiebelstücke andünsten. Zum Schluss die Knoblauchscheiben dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen lassen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Die abgekühlten Zutaten im Topf mit einem Mixstab pürieren. Das Joghurt und den Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Zucchini-Suppe für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Zucchini-Suppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.

5 Die Suppe auf gekühlte Teller aufteilen. Den griechischen Käse zerbröseln und gemeinsam mit den Kürbiskernen darüberstreuen.

## Zucchini-Zitronen-Kuchen



### ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 1 Stunde

#### FÜR DEN KUCHEN:

450 g Zucchini  
3 Bio-Zitronen  
400 g Mehl  
1 Prise Salz  
15 g Backpulver  
2 Eier  
180 g Kristallzucker  
10 g Vanillezucker  
120 g Butter, geschmolzen  
40 ml Sonnenblumenöl

#### FÜR DEN ZUCKERGUSS:

1 Eiweiß  
200 g Staubzucker

3–4 Bio-Zitronen

### ZUBEREITUNG

1 Kastenform (35 cm Länge) fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
2 Zucchini waschen, abtrocknen und raspeln. Bio-Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Abrieb zu den Zucchini-Raspeln geben.  
3 Bio-Zitrone auspressen und mit den Zucchini-Raspeln vermengen.  
4 Eier mit Kristallzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren dazugießen. Zucchini-Raspeln hinzugeben. Mehl, Salz und Backpulver vermengen, unterheben.  
5 Die Masse in die vorbereitete

Kastenform geben, gleichmäßig verteilen, für ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe durchführen, aus dem Backofen nehmen. Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

6 Zuckerguss: Eiweiß in eine Schüssel geben, leicht schaumig schlagen, mit Staubzucker zu einer Masse verrühren.  
7 Zuckerguss über den ausgekühlten Kuchen verteilen, antrocknen lassen.

8 Die Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.  
9 Zitronenscheiben einschneiden, Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen, auf dem Zuckerguss verteilen.



# Lieblingsrezepte unserer Leserinnen

Herzlichen Dank an alle, die uns ihre Sommerrezepte geschickt haben!



## Erdbeer-Dinkel-Tarte

### ZUTATEN

FÜR DIE WIENER  
SANDMASSE:  
4 Eier  
120 g Zucker  
Prise Salz  
120 g Dinkelmehl  
40 g Butter, zerlassen



Tarteform 26 cm Durchmesser

50 g Erdbeermarmelade  
1 kg Erdbeeren  
1 ½ Pkg. Tortengelee, klar



### ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 165 °C (Heißluft) vorheizen.
- 2 Butter in einen Topf geben und schmelzen. Ein wenig von der Butter zum Einfetten der Tarteform verwenden.
- 3 Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
- 4 Mehl sieben und unter die schaumig gerührte Eiermasse heben, anschließend die zerlassene Butter einrühren.
- 5 Die Sandmasse in der Tarteform verstreichen und ca. 20 Minuten goldgelb backen.
- 6 Erdbeermarmelade auf der Sandmasse verstreichen, mit gewaschenen Erdbeeren belegen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 7 Tortengelee laut Anleitung zubereiten, etwas überkühlen lassen und die Erdbeeren gleichmäßig mit einem Pinsel gelieren.

Sabine W.-P.,  
4682 Geboltskirchen, OÖ



## Sommerfrische Kräuterlimo

### ZUTATEN

40 g Zucker  
1 Handvoll gemischter Kräuter  
wie Basilikum, Zitronenmelisse,  
Minze, Petersilie etc.  
Saft einer Zitrone  
750 g kaltes Wasser



### ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut mit einem Stabmixer verrühren.
- 2 Die Limonade durch ein feines Sieb gießen und gut gekühlt mit Eiswürfeln genießen.

Carina K., 4501 Neuhofen an  
der Krems, OÖ

## Himbeersenf

### ZUTATEN

5 dag Himbeeren  
2 EL Senf  
2 TL Honig  
1 EL Basilikum



### ZUBEREITUNG

- 1 Himbeeren mit Senf und Honig in einem hohen, schmalen Gefäß pürieren.
- 2 Durch ein feines Sieb streichen und mit Basilikum verrühren. Schmeckt perfekt zu Grilltem oder kaltem Roastbeef.

Manuela M., per E-Mail

## Mediterrane Teigtaschen

### ZUTATEN

1 Paprika  
150 g Frischkäse  
20 g Rucola  
8 Blätter Basilikum  
Knoblauch  
Salz & Pfeffer  
2 Pkg. Blätterteig



### ZUBEREITUNG

- 1 Paprika, Rucola und Kräuter zerkleinern, mit Frischkäse mischen und würzen.
- 2 Teig ausrollen und mit der Teigtaschenform ausstechen.
- 3 Teig in die bemehlte Form legen, andrücken, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und befüllen. Teig schließen, mit Ei bestreichen und im Backrohr bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 18 Minuten backen.

Petra H., 8720 St. Margarethen  
bei Knittelfeld, Stmk.

### SCHREIBTS UNS

In der nächsten Ausgabe gehts um Herbstgerichte. Schickts uns bis 30.06.2022 eure Rezepte an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein!

# Forelle Müllerin-Art

Dem „Mehlbad“ vor dem Braten verdankt diese Zubereitungsweise des schmackhaften Süßwasserfisches seinen Namen – nach Art der Müllerin.

Rezept: Christa Durstberger, Nah&Frisch Kauffrau in Baumgartenberg, OÖ

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Forellen  
4 EL Zitronensaft  
5 EL Öl  
100 g Butter  
2 EL Petersilie  
Salz  
Mehl  
Dille und Butter zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1 Ausgenommene Forellen kurz unter fließendem, kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Anschließend mit frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln, innen und außen salzen und in Mehl wenden.

2 Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Forellen dazugeben und bei mittlerer Temperatur ungefähr 5 Minuten lang braten, vorsichtig wenden und weitere 3 Minuten braten. Wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt, ist die Forelle gar, ansonsten noch ein paar Minuten weiterbraten.

3 Forelle auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen sehr gut Petersilerdäpfel.

# Sonnige Sommerküche

Feine Gerichte für heiße Tage – von der Radieschenkaltschale über ein raffiniert leichtes Hühnergericht bis hin zum luftigen Beerenauflauf.

Fotos: Melina Kutelas | Rezepte: Alexander Höss-Knakal



**Buntes Karottentatar mit  
Hüttenkäse und getoastetem Brot**

REZEPT: SEITE 21

18 *Griß di* bei Nahe&Frisch



**Radieschenkaltsole mit  
Brotwürfeln und Sprossen**

REZEPT: SEITE 21



**Hühnerbrust mit  
Süßkartoffelchips,  
Chimichurri\*, Radicchio**

REZEPT: SEITE 22

## Buntes Karottentatar mit Hüttenkäse und getoastetem Brot



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

300 g Karotten  
 3 EL Sojasauce  
 1 ½ EL Balsamicoessig  
 70 ml Wasser  
 1 EL Honig  
 1 EL Dijonsenf  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 1 Stange Jungzwiebel  
 1 TL kleine Kapernbeeren  
 4 Scheiben Weißbrot  
 1 Becher Hüttenkäse (150 g)  
 etwas Minze und Kresse zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

- 1 Die Karotten schälen, in ganz feine ca. 2–3 mm feine Würfeln schneiden. Soja-sauce, Balsamicoessig, Honig und das Wasser aufkochen. Die Karottenwürfel zugeben, ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.
- 2 1 Stunde darin ziehen lassen. Dijon-senf und das Olivenöl zugeben, salzen.
- 3 Die Jungzwiebel waschen, in feine Scheiben schneiden. Die Kapern fein hacken, beides unter die Karotten untermischen.
- 4 Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5 Das Weißbrot in hauchdünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.
- 6 Hüttenkäse mit dem Karottentatar, Kresse, Minze und den Weißbrotscheiben anrichten.

## Radieschenkaltschale mit Brotwürfeln und Sprossen



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

250 ml Buttermilch  
 Saft von 2 Zitronen  
 1 EL Olivenöl  
 100 ml Milch  
 1 Bund Radieschen  
 1 TL Staubzucker  
 Salz, Pfeffer  
 2 EL Radieschensprossen  
 2 Scheiben Schwarzbrot  
 1 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

- 1 Das Schwarzbrot in feine Würfel schneiden, eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel bei geringer Hitze darin braun anrösten.
- 2 Buttermilch, Zitronensaft, Olivenöl und Milch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Staubzucker abschmecken.
- 3 Radieschen waschen, putzen. 1 Radieschen in feine Scheiben schneiden und in kaltem Wasser 2 Minuten einlegen.
- 4 Die restlichen Radieschen in kleine Stücke schneiden, unter die Suppe mischen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 5 Suppe in den Tassen verteilen. Mit Radieschensprossen, Schwarzbrotwürfeln und Radieschenscheiben garnieren. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



## Hühnerbrust mit Süßkartoffelchips, Chimichurri\*, Radicchio



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 70 Minuten

#### FÜR DIE CHIMICHURRI:

1 kleine, rote Zwiebel  
200 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Korianderblätter  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
3 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen  
4 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
1 TL Staubzucker

4 Hühnerbrüste mit Haut  
1 Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
etwas Salbei  
2 EL Sonnenblumenöl

2 EL ganze Mandeln, ohne Schale

1 Süßkartoffel, ca. 250 g  
ca. 200 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren  
Salz

1 Stück Treviso oder Radicchio  
1 Bio-Zitrone

### ZUBEREITUNG

1 Für die Chimichurri die Zwiebel schälen, vierteln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit dem Cutter oder dem Stabmixer fein pürieren.

2 Süßkartoffel waschen und trocken tupfen. Dann in hauchdünne Scheiben



schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen, Süßkartoffelscheiben darin knusprig frittieren. Herausheben, abtropfen lassen, dann leicht salzen.

3 Haut von den Hühnerbrüsten mit den Fingern lockern, heiß gewaschene Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Salbeiblättern unter die Haut schieben, Haut wieder andrücken.

4 Backrohr auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

5 Den Treviso vierteln. Mandeln grob hacken. 1 Bio-Zitrone waschen, in Scheiben schneiden.

6 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerbrüste mit der Hautseite nach unten langsam anbraten. Mandelsplitter, Zitronenstücke und den Treviso zugeben.

7 Die Pfanne mit der Hühnerbrust im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten fertig garen.

8 Die Hühnerbrust aufschneiden, mit den Chips, Chimichurri, Treviso und gebratener Zitrone servieren.

\* Chimichurri ist eine argentinische Sauce.

## Clafoutis\* mit Beeren und Rosenzucker



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN/ 4 FEUERFESTE FÖRMCHEN MIT CA. 8 CM DURCHMESSER

Zubereitungszeit Rosenzucker: 3–4 Tage  
Zubereitungszeit: 35 Minuten

#### FÜR DEN ROSENZUCKER:

200 g Kristallzucker  
10 Rosenblätter

#### FÜR DEN TEIG:

2 Eier  
1 Eidotter  
60 g Kristallzucker  
200 ml Schlagobers  
80 g Haselnüsse, gerieben  
25 g Mehl, glatt  
250 g gemischte Beeren oder frische Kirschen

etwas Butter oder Öl zum Ausstreichen

### ZUBEREITUNG

1 Die Rosenblätter waschen, dann vorsichtig trocknen.

2 Die Rosenblätter auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen. Circa 3 bis 4 Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

3 Den Kristallzucker mit den Rosenblättern im Cutter fein pürieren/cuttern.

4 Für den Teig Eier, Eidotter, Kristallzucker und das Schlagobers verschlagen, die Haselnüsse und das Mehl zugeben.

5 Backrohr auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

6 Kleine Tarteförmchen mit Butter oder Öl großzügig einstreichen, die Beeren

darauf verteilen und den Teig darübergießen. Circa 20–25 Minuten backen, mit Rosenzucker bestreuen und sofort servieren.

Ganz wichtig: Für den Rosenzucker keine gespritzten Rosen verwenden! Nicht jede Rose ist zum Verzehr geeignet. Auf Seite 72 gibts eine detaillierte Anleitung zur Herstellung des Rosenzuckers.

\* Clafoutis ist ein Mittelding zwischen Auflauf und Kuchen und stammt aus Frankreich.



**Clafoutis\* mit  
Beeren und Rosenzucker**  
*REZEPT: SEITE 22*

**Manner**  
MAG MAN EBEN.

**NEU**



**FÜR DIE SCHOKOLADEN-  
SEITEN DES LEBENS.**



*Extra knusprig und schokoladig.  
Die neuen Manner Snack Minis Milch-Schoko. Denn:  
Rosa macht glücklich.*

...

# Kuchltipps

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



## Kein Verrutschen des Backpapiers mehr

So gehts

Um das Verrutschen des Backpapiers auf dem Backblech zu vermeiden, gebe ich etwas Wasser auf das Backblech. Dadurch haftet das Backpapier gut auf dem Blech und z. B. Teige können gut aufgestrichen werden.

Christiane K., 3910 Zwettl, NÖ

## ZU VIELE ZITRONEN GEKAUFT?

Alle auspressen, portionsweise in Eiswürfelbehältern einfrieren und später in einem kühlen Sommerdrink genießen.

Sarah B., per E-Mail

Knoblauch schälen geht ganz einfach, wenn man die Zecherln einzeln aufs Brett legt und andrückt ...

Anna W.,  
3325 Ferschnitz, NÖ

## STRUDELTEIG-TIPP

Ich bin eine leidenschaftliche (Apfel-)Strudelbäckerin, gelernt habe ich es von meiner Mama. Obgleich sie ihren Strudelteig „nach Gefühl“ macht, wiege ich alles ab.

Ich gebe zum Teigwasser etwas Essig dazu, den Tipp habe ich in einem alten Kochbuch gefunden. Meine Schwiegermutter sagte mir, das sei gut für das bessere Ausziehen des Teiges. Wunderbar, funktioniert. Und seit ich den Teig – eher aus Zeitgründen – am Vortag gemacht und dann die Laibchen mit Öl bepinselt und mit Frischhaltefolie eingewickelt, im Kühlschrank gelagert hab, weiß ich, dass sich der Strudelteig sagenhaft gut ziehen lässt. Ich bringe den Teig nur auf Zimmertemperatur und schon kann ich ihn ausrollen. Aber aufpassen, es könnte ein größerer Tisch notwendig sein ...

Michaela W., 4174 Niederwaldkirchen, OÖ



## DOPPELTER BROKKOLI

Brokkoli kann man zweimal ernten: Zunächst wird die Mittelblume geschnitten und ca. zwei Wochen später die Seitenblume.

Manuela M., per E-Mail



## EINKAUFSZETTEL-TIPP

Ich schreibe meinen Einkaufszettel immer genau so, wie mein Supermarkt die Waren eingeräumt hat. So steht einem bequemen Einkauf nichts mehr im Weg!

Gabriele B., 5145 Neukirchen an der Enknach, OÖ

## 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](mailto:griassdi@nahundfrisch.at) oder per Post an Nah&Frisch, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, KW **Griass di Leserpost**. Einsendeschluss: 30.06.2022

# Klassiker auf neuen Wegen

Die Klassiker von Inzersdorfer begleiten die Österreicher im Alltag wie im Urlaub mit schnellen, hochwertigen Gerichten. Mit Pure Beef Sughi und Suppen im Glas beschreitet die Traditionsmarke jetzt neue Wege.

1873 gründeten der Feinkostspezialist Ignaz Eisler und der Champignonzüchter Aldemar van Breden im alten Meierhof von Schloss Inzersdorf eine Fabrik zur Herstellung von Konserven und Suppenextrakten. Regional und nachhaltig: Seitdem werden für die Marke Inzersdorfer hochwertige Produkte in Österreich hergestellt. Damit bleibt die Wertschöpfung im Land, kurze Lieferwege und Produktionsketten sorgen für einen geringen CO<sub>2</sub>-Ausstoß und sichern regionale Arbeitsplätze.

## **Haltbarkeit durch Hitze**

Seit über 145 Jahren steht die Marke Inzersdorfer nunmehr für die hochwertige Küche. Das vielseitige Sortiment umfasst einen Mix aus klassischen und modernen Rezepturen in verschiedenen Produktkategorien. Ganz egal ob Fertiggerichte, Suppen, Aufstriche oder Sughi, mit den ungekühlt haltbaren Produkten bringt Inzersdorfer Geschmack und Qualität auf den Tisch. Alle Inzersdorfer Produkte werden in Österreich hergestellt und rein durch Erhitzen haltbar gemacht – eine traditionelle Art der Haltbarmachung, die viele Haushalte in ähnlicher Form beim Einkochen anwenden. Heimische Qualität kommt bei den Kunden gut an, bestätigen auch die Nah&Frisch Kauffrauen Gertrude und Marlene Baumgartner aus Wolfsbach (NÖ): „Inzersdorfer Produkte findet man bei uns immer öfter in Geschenkkörben, die für Geburtstage oder als Mitbringsel gekauft werden.“

## **Klassiker für Generationen**

Vom Klassiker Rindsgulasch bis hin zu exotischeren Speisen wie Hühnercurry mit Gemüse ist bei den Fertiggerichten in der Dose für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Ganz oben in der Beliebtheit stehen auch die gefüllten Paprika, die nur einmal jährlich zur Paprikaernte hergestellt werden. Wer nach einer kompletten Mahlzeit mit Beilage sucht, greift am besten zu den praktischen Inzersdorfer Menüs für die Mikrowelle. Ob zu Hause oder in der Arbeit – in nur drei Minuten sind Gerichte wie

**„Inzersdorfer  
Aufstriche sind bei  
unseren Familien-  
urlaube schon seit  
25 Jahren immer im  
Gepäck dabei.“**

die feine Rindsroulade mit Spiralnudeln oder das Champignonschnitzerl mit Gemüse fix und fertig. Und wer kennt nicht die Inzersdorfer Aufstriche seit seiner Kindheit? Zum Frühstück, als Jause auf der Wandertour, im Campingurlaub oder auf Festivals – Jagdwurst, Leberaufstrich und Co. sind seit Generationen ein fester Begleiter der Österreicher. „Inzersdorfer Aufstriche sind bei unseren Familienurlaube schon

seit 25 Jahren immer im Gepäck dabei und noch heute eine beliebte Jause bei uns“, schildert Nah&Frisch Kauffrau Eva Biedermann aus Eisgarn im Waldviertel (NÖ).

## **Pure Beef: Sugo mit 27 % Rindfleisch**

Ungekühlt haltbare und schnell zuzubereitende Produkte mit zeitgemäßen Rezepturen und hoher Qualität sind heute gefragter denn je. Mit Pure Beef Sughi und Suppen im Glas erweitert Inzersdorfer sein Sortiment um zwei neue Kategorien. Bei Pure Beef stehen Produkte aus hochwertigem Rindfleisch im Mittelpunkt. Das Inzersdorfer Pure Beef Premium Sugo setzt ganz neue Maßstäbe in puncto Qualität und Geschmack: Ein Anteil von 27 % Rindfleisch (ausschließlich aus Österreich) ist der Höchstwert der Kategorie und verleiht dem Sugo einen Geschmack wie hausgemacht. Selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

## **Neues aus dem Suppentopf**

Noch mehr Vielfalt bieten auch die neuen cremigen Suppen im Glas auf Basis regionaler Rezepturen. Die Geschmacksrichtungen „Bunte Gemüse Cremesuppe“, „Erdäpfel-Steinpilz Cremesuppe“ oder „Premium Gulaschsuppe“ werden im umweltfreundlichen Glasgebilde mit Schraubverschluss abgefüllt, regional hergestellt und nachhaltig verpackt – so löffelt Österreich am liebsten!



Inzersdorfer Produkte sind heute beliebter denn je, bestätigen die Nah&Frisch Kauffrauen Gertrude und Marlene Baumgartner (Bild links) sowie Eva Biedermann.





# 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.

**Jetzt mitmachen und gewinnen!**



DAS ORIGINAL  
**KinderHotels**  
www.kinderhotels.com



Weitere Infos auf [www.kaerntnermilch.at](http://www.kaerntnermilch.at)

Unsere Milch ist unser Leben.

# Feiner „kleiner Kürbis“

Sie gehört zur Kürbis-Familie, ist botanisch gesehen eine Beere und kann von der Blüte bis zur Frucht genossen werden: die Zucchini.

Text: Lisa Schöttel



## {MEI TIPP}

„Als Snack-Alternative bereite ich gerne Zucchini-Chips im Ofen zu – die sind gesünder und leichter als Erdäpfelchips.“

*Helga A., Kundin von Nah&Frisch Kaufmann Harald Berger, Niederkreuzstetten, NÖ*

„Ich verwende die Zucchini auch zur Hautpflege und lege mir die Scheiben einfach auf das Gesicht. Das ist angenehm und wirkt!“

*Erni Höftberger, Nah&Frisch Kauffrau in Edt bei Lambach, OÖ*

„Ich liebe Zucchini, habe aber keinen Garten. Darum baue ich sie am Balkon in einem großen Topf an. Bei meinem sonnigen Balkon brauchen sie viel Wasser, aber die Zucchini-Ernte war grandios.“

*Brigitte E., Kundin von Nah&Frisch Kaufmann Erich Freidl, Söding, Stmk.*



Vom italienischen „zucca“, also dem großen Kürbis abgeleitet, ist die „zucchini“ die kleine Schwester in der Familie der Kürbisgewächse. In Italien ist der kleine Kürbis sogar so beliebt, dass am 7. Mai der „giorno del zucchetto“, der Tag der Zucchini, gefeiert wird.

Wer seinen Sehsinn verbessern möchte, sollte auf jeden Fall zur Zucchini greifen. Sie enthält neben Kalzium, Magnesium und Eisen viel Vitamin A, das die Augen stärkt. Mit ihrem leicht nussigen Aroma – je früher geerntet, desto intensiver – verleiht sie jedem Gericht eine feine Note. Ein besonderer Leckerbissen sind die Zucchini-Blüten. Dafür Stiel, Kelch und Staubblätter der Zucchini-Blüte entfernen, mit Ricotta oder Ziegenkäse füllen, in einem Teig aus 200 g Mehl, 330 ml Bier, 1 Ei und Pfeffer wälzen und in Olivenöl herausbacken.

## DIE ZUCCHINI

**NAMEN:** Zucchini, Zucchetti

**BLÜTEZEIT:** von Juni bis Oktober

**ERNTEZEIT:** von Juni bis Oktober

**LAGERUNG:** Bei 15 Grad an einem dunklen, trockenen Ort aufbewahren und innerhalb einer Woche verbrauchen.

## ZOODLE-FREUDEN

Zoodles, also Zucchini-Nudeln, sind als Pasta-Alternative in aller Munde. Mit einem Spiralschneider die Zucchini in feine Streifen schneiden und in der Pfanne dünsten. Dazu passt eine mediterrane Zitronensauce aus gerösteten Pinienkernen, Chili und getrockneten Tomaten, die mit dem Saft einer Zitrone und einer Limette verfeinert wird.

## Gut & gesund:

Früher schätzten vor allem ärmere Bevölkerungsschichten die Zucchini. In der gehobenen Gesellschaft Italiens nannte man sie daher auch naserümpfend „das Schwein der Armen“.



**1. BUSCHBOHNE**  
(LAT. PHASEOLUS VULGARIS  
VAR. NANUS)



**2. KÄFERBOHNE**  
(LAT. PHASEOLUS COCCINEUS)



**3. SAUBOHNE**  
(LAT. VICIA FABA)

# Ein Hoch auf die Hülsenfrucht!

Dank ihres hohen Proteingehalts sind Hülsenfrüchte die ideale Alternative zu Fleisch und bereichern die regionale Küche mit feinen Gerichten. Neben den Klassikern gibt es faszinierende, neue Sorten zu entdecken.

Text: Lisa Schöttel



**4. GEMÜSE-SOJA-EDAMAME**  
(LAT. GLYCINE MAX L. MERR.)



**5. SPAGHETTIBOHNE**  
(LAT. VIGNA UNGUICULATA  
SSP. SESQUIPEDALIS)



**6. ERBSE**  
(LAT. PISUM SATIVUM)

### 1. BUSCHBOHNE

(lat. *Phaseolus vulgaris var. nanus*)

Die Buschbohne, hierzulande Fisole genannt, erstrahlt in bunter Vielfalt: Die grünen, violetten, schwarzen und gefleckten Schoten sind sich zwar geschmacklich ähnlich, verleihen aber jedem Fisolensalat ansprechende Farbtupfer. Ihren Ursprung hat die Buschbohne in Südamerika. In der peruanischen Guitarrero-Höhle entdeckte man sogar Hinweise darauf, dass es bereits 6000 v. Chr. Vorfahren der bekannten Gartenbohne gab. Mit ihrem hohen Eiweiß- und Vitamingehalt ist sie auch in der heimischen Küche sehr beliebt. Erntefrische Fisolen erkennt man an der saftig-grünen Farbe und am kräftigen Knacken, wenn man sie bricht.

Ein einfaches und geniales Rezept sind mediterrane Fisolen aus dem Ofen. Für dieses Gericht die Bohnen mit einem Gemisch aus Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer beträufeln und auf das Backblech legen. Mit Parmesan bestreut und im Ofen gebacken, ergeben sie ein wunderbares Sommergericht.

### 2. KÄFERBOHNE

(lat. *Phaseolus coccineus*)

Die hierzulande als Käferbohne bekannte Hülsenfrucht ist nicht nur sehr ertragreich und schmackhaft, sondern mit ihren Schmetterlingsblüten auch eine wahre Augenweide. Außerdem eignet sich die Kletterpflanze wunderbar als Sichtschutz und Schattenspender im eigenen Garten.

### 3. SAUBOHNE

(lat. *Vicia faba*)

Seltener landet die Saubohne auf unseren Tellern, denn sie wurde seit dem 17. Jhd. von Bohnensorten aus Amerika weitgehend vom Speiseplan verdrängt. Dabei handelt es sich bei der sogenannten Favabohne um eine der antiken Grundnahrungsmittel, da sie nicht nur äußerst widerstandsfähig ist, sondern auch wichtiges Protein, Ballaststoffe, Mineralien und Vitamine liefert.

Grün, jung und frisch geerntet erinnert die Saubohne geschmacklich an die Erbse und harmoniert hervorragend mit Küchenkräutern wie Dill, Basilikum und Petersilie. Die Hülsenfrucht lässt sich roh, blanchiert, gedämpft, gebraten oder getrocknet genießen. Vor dem Genuss muss die Bohne allerdings zweimal geschält werden: Dazu die Kerne der Bohne aus den Hülsen lösen und blanchieren. Erst dann kann die helle Haut der einzelnen Bohnkerne entfernt und die Saubohne genossen werden.

### 4. GEMÜSE-SOJA-EDAMAME

(lat. *Glycine max L. Merr.*)

Hierzulande gewinnt die proteinreiche Powerbohne aus Japan mehr und mehr an Bekanntheit. Viele Vegetarier und Veganer schwören auf die grüne Bohne – eine der wenigen Pflanzen, die alle neun essentiellen Aminosäuren enthält. Außerdem gehört sie zu den pflanzlichen Lebensmitteln mit dem höchsten Eiweißanteil. Ihr Geschmack ist dem der Erbse sehr ähnlich, verfeinert mit einem Hauch von Haselnuss.

Die Zubereitung von Edamame ist schnell und einfach: Die Schoten in Salzwasser 5 Minuten kochen, abseihen und mit etwas Salz bestreuen. Ein bisschen Knoblauch oder aromatisches Chiliöl gibt den Edamame-Schoten noch das gewisse Extra. Auch mit Limettensaft, Sesamöl, Sojasauce oder Tabasco harmonieren die Hülsenfrüchte gut. In jeder Hülse befinden sich zwei bis vier Bohnen, die nach dem Kochen mit dem Mund aus der Schale „gezuzelt“ werden können.

### 5. SPAGHETTIBOHNE

(lat. *Vigna unguiculata ssp. sesquipedalis*)

Die Spaghettibohne, auch unter dem Namen Schlangenbohne und Spargelbohne bekannt, ist eine Subspezies der Kuhbohne und hat ihren Ursprung im tropischen Afrika. Mit einer Kletterhilfe erreicht die windende, krautige Pflanze Wuchshöhen von bis zu drei Metern, ihre Früchte können bis zu einem Meter lang werden. Den besten Geschmack haben die „grünen Spaghetti“, wenn sie jung geerntet werden. Mit ihrem milden Aroma eignen sich die Bohnen für Curry oder, kurz blanchiert, im Salat.

Für einen sommerlichen Asia-Bohnensalat die Spaghettibohnen 15 Minuten kochen und mit einer Marinade aus Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Limettensaft, Zucker, Sonnenblumenöl und Sesamöl anmachen. Ein paar Cocktailtomaten und Zwiebeln untermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Basilikum und Minze fein hacken und zusammen mit Erdnüssen über den Salat streuen.

### 6. ERBSE

(lat. *Pisum sativum*)

Die kleinste unter den grünen Hülsenfrüchten wurde bereits 8000 v. Chr. in Vorder- und Mittelasien angebaut und bei den Römern hauptsächlich als Trockengemüse gegessen. Erst im 17. Jahrhundert breitete sich die uns heute bekannte Zuckerbse über Frankreich in ganz Europa aus. Die Erbse nimmt in der veganen Ernährung einen wichtigen Platz ein. Sie punktet mit zahlreichen gesunden Ballaststoffen, macht lange satt und ist eine wichtige Proteinquelle. Seit einigen Jahren werden auch vermehrt Fleischersatzprodukte auf Erbsenproteinbasis angeboten.

Als Erbsen-Walnuss-Pesto verfeinert die grüne Frucht zudem jede Art von Pasta. Dafür Walnüsse anrösten, die Erbsen kurz in Salzwasser kochen, abseihen, zusammen mit den Walnüssen, einem Schuss Zitrone, Basilikum, Minze und Knoblauch pürieren, Salz dazu und mit den Nudeln vermischen.



**Birgit Pekarek, Nah&Frisch  
Kauffrau in Engelhartstetten in der  
Region Marchfeld, NÖ, bezieht ihre  
Erbsen direkt aus dem Marchfeld.**

Unterwegs in der Region

# Alte Pracht und stolze Vögel

Kauffrau Daniela Effler begibt sich im Waldviertel auf eine Zeitreise ins Mittelalter und geht dabei auf Tuchfühlung mit Greifvögeln.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Nadja Meister







Das Renaissanceschloss ist eines der beliebtesten Ausflugsziele im Waldviertel. Daniela bestaunt den prachtvollen Rosengarten, das ritterliche Schlafgemach und die Schlosskapelle.



**B**urgführerin Isis rafft ihren bodenlangen, mittelalterlich anmutenden Rock hoch und lotst uns über die Außentreppe hinauf ins Schloss. Wir durchstreifen die herrschaftlichen Wohnräume der Waldviertler Rosenburg, Isis präsentiert wertvolle Exponate, öffnet geheimnisvolle Türen und erzählt Geschichten und allerlei Kuriositäten aus der Vergangenheit. Etwa, dass die Menschen im Mittelalter wochenlange Gelage feierten und dass sie im Sitzen schliefen, weil sie fürchteten, im Liegen zu sterben. „Sie hatten große Angst, dass die Seele aus dem Körper fällt oder dass sie in der Nacht der Teufel holt.“ Kauffrau Daniela Effler, die ihren freien Tag für einen Ausflug auf die Burg genutzt hat, kommt aus dem Schauen und Staunen nicht heraus.

#### ***Wo der Kaiser seinen Hut vergaß***

Im ritterlichen Schlafgemach erklärt Isis, welche Funktion der Betthimmel einst hatte. „Der Baldachin schützte gegen Zugluft und Kälte und fing auch das Ungeziefer auf, das von der Decke fiel.“ Hinter vielen Exponaten verbergen sich spannende Geschichten. So besuchte Kaiser Franz I. die Burg und vergaß seinen Zylinder, der heute in einer Vitrine zu besichtigen ist. In der Waffenkammer stehen die überdimensionalen Winterstiefel eines Kutschers mitten im Saal. „Er ist mit den Sommerstiefeln hineingestiegen und musste mit einer Art Fläschenzug auf den Wagen gehoben werden“, erklärt die Kulturvermittlerin.

#### ***Redewendungen und ihr Ursprung***

„In den Gemäuern war es anno dazumal sehr kalt, darum schoben sich die





Burgführerin Isis führt Kauffrau Daniela Effler durch die herrschaftlichen Räume und erzählt ihr allerlei kuriose Geschichten und Anekdoten aus der Vergangenheit.

Damen Steine aus dem Kamin unter den Rock“, berichtet Isis. Weil die rustikale Wärmflasche häufig Brandblasen verursachte, sei in der Folge die Drohung „Ich mach dir Feuer unterm Hintern“ entstanden. Als wir bei unserem Rundgang einen mittelalterlich gedeckten Tisch passieren, macht Burgführerin Isis uns auf das fehlende Besteck aufmerksam. Damals habe man nicht mit Messer und Gabel, sondern nur mit dem eigenen Löffel gegessen, den man ständig bei sich hatte, bis man starb. Daher komme der Spruch „den Löffel abgeben“. Die Bierkrüge mit Deckel hatten ebenso eine Schutzfunktion vor Gift wie das Zuprosten. „Man stieß mit den Tischnachbarn so heftig an, dass die Getränke ineinander überschwappten. Das waren die Ursprünge des Zuprostens.“

### **Die Kunst, mit Vögeln zu jagen**

Die Rosenberg thront umrahmt von Wäldern auf einem vorspringenden Felsen hoch über dem malerischen Kampthal. Sie wurde im Frühmittelalter als Wehrburg errichtet und später in ein Renaissanceschloss umgebaut. Seit 1681 ist sie im Besitz der Familie Graf Hoyos. Das Schloss ist heute unbewohnt und ein beliebtes Ausflugsziel. Bekannt ist es vor allem für die traditionellen Greifvögel-Flugshows, die auf der Aussichtsterrasse der Anlage stattfinden. Die Falknerei, auch Beizjagd genannt, ist eine rund 4.000 Jahre alte Jagdmethode, die ursprünglich aus Zentralasien kommt und im Hochmittelalter ein Statussymbol für Adel und Klerus war. Kaiser Friedrich II. (1194–1250) verfasste das Lehrbuch „De arte venandi cum avibus“ (Über die Kunst, mit Vögeln zu jagen) »



Der Spruch „den Löffel abgeben“ stammt aus dem Mittelalter. Diese überdimensionalen Winterstiefel (u.) trug einst ein Kutscher.





Der Falkner trägt während der Freiflugvorführungen historisches Gewand, die Vorführung wird von Renaissancemusik begleitet.



jagen). Bis weit in die Neuzeit galt es als das Standardwerk über die Beizjagd und enthält Anleitungen zur Aufzucht, Ausbildung und Verwendung von Falken und über 900 Illustrationen von etwa 80 verschiedenen Vogelarten. Die Abbildungen dienen auch als Vorlagen für die historischen Kostüme, die die Falkner auf Schloss Rosenberg tragen. Bereits in der Renaissance wurden hier solche Vorführungen abgehalten.

#### **Die schnellsten Tiere der Welt**

Nach der Burgführung freut sich Daniela auf die Greifvogel-Flugshow, die vom Team der Falkneri Garaj durchgeführt wird. „Ich war schon ein paar Mal dabei und mag die Tiere unheimlich gern“, so die Kauffrau. Die Vorstellung ist gut besucht, wir nehmen Platz und genießen den Ausblick ins Kamptal. Als die

Musik erklingt, betreten eine Falknerin und ein Falkner, gekleidet in historischem Gewand, die „Freiluftbühne“. Der Star des Events sitzt auf der Faust des Falkners. Es ist ein Sakerfalke, der kurz darauf mit einer beachtlichen Geschwindigkeit in den Himmel steigt. Das Publikum raunt anerkennend. Der Falkner dreht ein Federspiel (eine Beutetrappe aus Leder) und schleudert es in die Luft. Der Greifvogel folgt seinem angeborenen Jagdtrieb und versucht immer wieder, die Beute im Sturzflug zu schlagen. Mit einer Geschwindigkeit von über 300 km/h im Sturzflug sind Falken die schnellsten Tiere der Erde.

#### **Unter Geiern**

Rund eine Dreiviertelstunde lang holen die Falkner einen Vogel nach dem anderen aus den Volieren und führen vor,



Der Weißkopfgeier hat eine Flügelspannweite von über zwei Metern und besticht durch seinen majestätischen Flugstil (siehe auch Bild unten links).

was ihre geflügelten Schützlinge beim Training gelernt haben. Sie präsentieren Greifvögel wie Uhus, Kolkkraben, Stein- und Seeadler, Milane, Gänsegeier, Saker- und Turmfalken. Mehrfacher Fixpunkt der Darbietung ist der

ziehen gerne und ausgiebig knapp über den Köpfen der Zuschauer ihre Kreise. Es ist aufregend, aber ungefährlich. Die majestätischen Tiere mit dem stechenden Blick interessieren sich nicht für Lebewesen, die noch atmen.

## *Plötzlich schreit Daniela auf und duckt sich. Wir spüren den Flügelschlag eines Geiers hautnah.*

Faustappell, bei dem die Tiere mit einem Schmankerl auf die behandschuhte Faust gelockt werden. „Wow“, schreit Daniela plötzlich und duckt sich. Wir spüren den Flügelschlag eines Geiers hautnah. Die Aasfresser mit einer Flügelspannweite von über zwei Metern

**Uhu Kubo und der Eigensinn**  
Zum krönenden Abschluss wünscht sich Daniela ein Erinnerungsfoto mit einem der Tiere. Zunächst erhält sie eine Einschulung, wie man einen Greifvogel richtig auf der Faust hält, danach bringt ihr Falknerin Barbara einen »



Im malerischen Burghof zeigen die Falkner, was ihre Greifvögel beim Training von ihnen gelernt haben.





Kauffrau Daniela posiert mit Uhu Kubo auf der Faust für die Fotografin. Es dauert eine Weile, bis das imposante Tier aus seinem 270-Grad-Blickradius genau den Winkel ausgesucht hat, in dem es ebenfalls in die Kamera schaut.

Fausthandschuh („Sonst könnte es wehtun“) und setzt ihr Turmfalkendame Cassy auf die Hand. Die Kauffrau posiert fidel für Fotografin Nadja. Im Anschluss darf Uhu Kubo auf ihre Faust, er wiegt drei Kilo. „Jetzt bin ich nicht mehr so entspannt“, sagt Daniela zaghaft lächelnd. Kubo zeigt indes, was seine Spezies so alles draufhat: Federohren aufstellen, mit riesigen Augen intensiv schauen, den Kopf um bis zu 270 Grad drehen. Zum Leidwesen von Nadja, die nur einen Uhu-Hinterkopf im Bild hat. „Was können wir machen, damit er in die Kamera schaut?“, fragt sie die Falknerin. „Gar nix, der tut, was er will“, antwortet diese schmunzelnd. Ist ein Tier nicht domestiziert, heißt es für den Menschen, geduldig bleiben. Das Warten lohnt sich, Kubo gewährt uns einen kurzen Blick in die Kamera und Nadja

drückt rasch mehrmals auf den Auslöser. Daniela hat das Fotoshooting bravourös gemeistert, als Belohnung gibt es jetzt ein Kalbsgulasch im lauschigen Schanigarten des Schlossgasthofs.

#### ADRESSEN

Renaissanceschloss Rosenberg, 3573 Rosenberg 1. Von April bis Oktober hält die Falknerei Garaj täglich Flugshows ab.  
[www.rosenburg.at](http://www.rosenburg.at)  
[www.falknerei-garaj.com](http://www.falknerei-garaj.com)

**Zusatzangebote:** Falknerei-Museum, Foto im Falknerkostüm mit einem Greifvogel auf der Faust, Falknertag erleben, Fotoworkshop. Der Schlossgasthof bietet Übernachtungsmöglichkeiten und regionale Speisen.

*Nah&Frisch Kauffrau Daniela Efler*

Wie bist du zu deinem Nah&Frisch Geschäft in Niederfladnitz gekommen?

**Daniela:** Ich bin gelernte Verkäuferin und habe diesen Beruf immer ausgeübt. Ursprünglich stamme ich aus Sitzendorf an der Schmida, bin aber später nach Niederfladnitz gezogen. Als die Gemeinde 2018 jemanden für das Geschäft suchte, habe ich mich beworben.

Wie wichtig ist dein Kaufhaus für die Dorfbewohner?

**Daniela:** Die Leute sind begeistert. Bei mir kaufen alle Altersgruppen ein, nicht nur die Senioren. Meine Kaffee-Ecke ist auch so etwas wie ein sozialer Treffpunkt.



Wie sind deine Erfahrungen mit „aus'm Dorf“-Produkten?

**Daniela:** Ich biete viele Produkte direkt aus dem Ort an, zum Beispiel Honig, Wein und Traubenkernöl. Die Leute nehmen das gut an, oft kennen sie den Produzenten ja persönlich.

Wie gefällt es dir auf der Rosenburg?

**Daniela:** Ich finde diese alte Burg wunderschön. Vor ein paar Jahren war ich schon einmal hier und habe die Flugshow gesehen. Ich mag Greifvögel sehr gerne und hab auch die Show heute wieder genossen. Die Führung war neu für mich, die fand ich ebenfalls unglaublich interessant und spannend. Und der Rosengarten in der Burg ist traumhaft.

**Nah&Frisch Efler, Niederfladnitz 127, 2081 Niederfladnitz, NÖ**  
[www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/effler](http://www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/effler)



*„Willst Sommersüße du im Glas,  
dann koch sie ein -  
doch nur mit Haas!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

[www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)



# Schillerndes Handwerk

Die einzige Perlmuttermanufaktur Österreichs produziert seit 111 Jahren Knöpfe aus dem edlen Material. Rainer Mattejka führt den Betrieb in fünfter Generation und hat das alte Kunsthandwerk noch von seinem Großvater gelernt.

*Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler*

**D**ie mäandrierende Thaya ist das Herzstück einer idyllischen Tal-landschaft und Namenspatronin des kleinsten Nationalparks Österreichs. Ein beliebtes Ziel für Wanderer ist hier eine Aussichtsplattform, auf der bei klarer Sicht ein fantastischer Blick auf das Städtchen Hardegg und die mächtige gleichnamige Burg gewährt wird. Mit ihren rund 80 Einwohnern ist Hardegg die kleinste Stadt des Landes und die einzige Ortschaft im Nationalpark Thayatal.

## *Einst lieferte die Thaya ...*

Einst war diese Region ein Dorado für Sommerfrischler, das warme Wasser der Thaya zog Badegäste in Scharen an. Aus dem Fluss wurden jedes Jahr zwischen sechs und acht Tonnen Muscheln gefischt, an sonnigen Tagen glitzern ihre Schalen bis heute auf seinem Grund. Mitte der 1930er-Jahre eröffnete in Tschechien das Frainer Kraftwerk, das von da an regelmäßig Tiefenwasser in die Thaya abließ. Ihr Wasser wurde immer kälter. Bald blieben die Sommerfrischler aus und auch die Schalentiere verschwanden mehr und mehr.

## *... 25 Tonnen Muscheln pro Jahr*

„Meine Vorfahren verwendeten zur Knopferstellung bis zu Beginn der 1950er-Jahre die Muscheln aus der Thaya, darum sind wir auch in dieser Region angesiedelt“, erzählt Rainer Mattejka, Inhaber der einzigen Perlmuttermanu-

faktur Österreichs. Seither wird der Rohstoff importiert. In Felling werden heute rund 25 Tonnen Muscheln pro Jahr verarbeitet, das in Farmen gezüchtete Material stammt aus Australien, Indonesien und Neuseeland. Die wenigen Schalentiere, die es heute noch gibt, stehen unter Naturschutz.

*Einst gab es  
in Österreich  
knapp 100 Perlmutter-  
manufakturen.  
Heute sind es in ganz  
Europa noch drei.*

## *Der letzte Perlmutterdrechsler*

Der Betrieb wurde 1911 von Rainers Urgroßvater Rudolf Marchart gegründet und liegt rund sechs Kilometer von Hardegg entfernt in dem kleinen Ort Felling. „Mein Großvater war der Letzte in Österreich, der den Beruf des Perlmutterdrechslers noch offiziell gelernt hat. Es gibt schon lange keine Ausbildung mehr.“ Rainer ist noch durch die alte Schule des Großvaters gegangen, den Betrieb übernahm er 2005 nach der Pensionierung seiner Mutter in fünfter Generation. Einst gab es knapp 100

heimische Perlmuttermanufakturen. Ab den 1970er-Jahren überschwemmten immer mehr billige Kunststoffknöpfe den Markt. Auch Rainers Großvater hatte damals mit wirtschaftlichen Widrigkeiten zu kämpfen, doch der Betrieb überlebte als einziger seiner Art in Österreich. Europaweit gibt es nur mehr drei Perlmuttermanufakturen.

## *Schimmerndes Bösendorfer-Logo*

Das Waldviertler Unternehmen exportiert 80 Prozent seiner Produkte und kann an einem Tag dank moderner Technologie mit rund acht Mitarbeitern bis zu 47.000 Knöpfe herstellen. Rainer hat den Betrieb modernisiert, ein Vollautomat mit Lasereinheit erledigt die nötigen Arbeitsschritte. Zu den Kunden zählen bekannte Marken, die ihr Logo auf die Knöpfe eingravieren lassen. „Die Lasermaschine macht das in Sekundenbruchteilen möglich“, erklärt Rainer. Ein Logo des Klavierherstellers Bösendorfer oder der Schriftzug und der Kopf von Ludwig van Beethoven werden zum Beispiel in Felling angefertigt. Das Unternehmen produziert auch Schmuck und Spezialanfertigungen für die Inneneinrichtung von Privatjets, Luxusyachten und Kreuzfahrtschiffen.

## *Wie einst gearbeitet wurde*

In der Produktionshalle erinnern noch alte Geräte und Werkzeuge an die Zeit vor der Modernisierung. Die Besucher sollen durch die Ausstellung eine »



In der Waldviertler Manufaktur werden rund 25 Tonnen Muscheln pro Jahr verarbeitet, dank moderner Technologie kann das Unternehmen an einem Tag 47.000 Knöpfe herstellen. Der einzige Arbeitsschritt, der noch immer wie früher durchgeführt wird, ist die Endkontrolle.

Ahnung bekommen, wie damals gearbeitet wurde. Vorarbeiter sortierten die Schalen und Gehäuse nach Stärke, Größe und Schäden aus. Die Handwerker betrieben Maschinen mit Pedalen oder Kurbeln, schliffen die Rohlinge mit der Hand in Form, bohrten manuell Löcher in Knöpfe und Schmuck. In einer mit Sägespänen gefüllten Holztrommel trockneten und polierten sie die Muscheln, um das Perlmutter zum Glänzen zu bringen. Doch nicht bei allen historischen Gerätschaften handelt es sich lediglich um Ausstellungsstücke. „Einige der Maschinen, die rund 90 Jahre alt sind, verwenden wir noch immer für kleinere Aufträge. Wenn jemand 100 Knöpfe bestellt, bin ich manuell um einiges schneller, als wenn ich einen modernen Apparat umstelle“, erklärt Rainer.

### **Spiegelnde Endkontrolle**

Der einzige Arbeitsschritt, der noch immer wie anno dazumal durchgeführt wird, ist die Endkontrolle. Die Knöpfe liegen auf einer Spiegelplatte, damit man beide Seiten gleichzeitig sehen kann, Mitarbeiterin Brigitte überprüft ihre Qualität. „Die schiachen sortiere ich aus. Der hier ist ausgerissen, der hat drei Löcher und die sind verkehrt gedreht“, sagt sie. Wir fragen nach, wie viel Stück sie an einem Arbeitstag abfertigt. „Zwischen 32.000 und 35.000“, lautet die erstaunliche Antwort. Zählen müsse sie die Knöpfe nicht, diese Aufgabe erledige im Anschluss eine Zählwaage.

### **Der größte Perlmutterknopf der Welt**

Mittlerweile ist die Perlmuttermanufaktur in Felling ein beliebtes Ausflugsziel. Rund 15.000 Besucher, die mehr über

das alte Kunsthandwerk erfahren wollen, steuern den Betrieb jährlich an. Sie nehmen an einer Filmvorführung teil und machen einen Rundgang durch die Produktionshalle samt integrierter Ausstellung. Im hauseigenen Shop, den Rainers Ehefrau Anita führt, wird eine große Auswahl an Knöpfen und Silberschmuck angeboten. Auch der Außenbereich wurde vor ein paar Jahren für Ausflügler adaptiert und mit Liegestühlen, einem Gastgarten und Spielgeräten für Kinder ausgestattet. Auf einer kleinen Anhöhe schillert das Wahrzeichen der Manufaktur, der mit einem Durchmesser von 5,3 Meter „größte Perlmutterknopf“ der Welt.

*Erlebnis Perlmutter Manufaktur,  
Nr. 37, 2092 Felling, NÖ  
[www.perlmutter.at](http://www.perlmutter.at)*



Perlmutterdrechsler Rainer Mattejka übernahm den Betrieb 2005, Ehefrau Anita führt den hauseigenen Shop, in dem die Besucher Perlmutter in allen seinen Formen erwerben können – von der einfachen Muschel bis zum kostbaren Designerschmuck.



### DIE MUSCHELARTEN

**PERLMUTT:** Als Perlmutter bezeichnet man die innere, perlenartige Schicht von Muschel- und Schneckenschalen. Das glänzende und schillernde Material kommt in der Natur in unzähligen Farben und Mustern vor und wird seit jeher zu Kunst- und Ziergegenständen verarbeitet.

**MAKASSAR-MUSCHEL:** Die verbreitetste Perlmuschelart kommt im Indischen Ozean vor und wird am häufigsten für die Herstellung von Knöpfen und Schmuck verwendet. Die Makassar-Muschel muss 13 Jahre alt werden, bevor man sie für die Produktion einsetzen kann.



**IRISMUSCHEL:** Die grün-schillernde Irismuschel stammt vom Golf von Mexiko und eignet sich hervorragend für die Schmuckproduktion. Bei ihr handelt es sich eigentlich um eine Meeresschnecke, doch in ihrer Form gleicht sie einer Ohrenmuschel.

**TROCAS-SCHNECKE:** Sie kommt aus Australien und wird zu 90 Prozent für die Knopferzeugung verwendet. Sie hat einen weißen Farbton mit rötlichem Akzent.



### Der hats



**Knöpfe**  
der Perlmuttermanufaktur gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Robert Schmid in 2084 Weitersfeld, NÖ.

Fotos Muschelarten: 123rf; Foto Klavier: Bösendorfer; beige stellt



700 Jahre alt: In dem uralten Gebäude befand sich fast immer ein Wirtshaus. Auch in der gemütlichen Atmosphäre der Gaststube ist das Alter des Hauses spürbar.



## Speisen, Spiel und Speckgenuss

Mit viel Einfallsreichtum hat Peter Haudum sein Gasthaus zu einer Institution gemacht.

*Text: Jürgen Zacharias Fotos: Sebastian Freiler*

**W**as tun, wenn das eigene Gasthaus abseits der großen Touristenströme bzw. Pendler Routen liegt und der Ort nur wenige Einwohner hat? „Zusperrern oder sich voll reinhauen und kreativ sein“, sagt Peter Haudum. Das oberösterreichische Original hat 1988 den elterlichen Gasthof in Helfenberg im Mühlviertel übernommen und seitdem keine Chance ausgelassen, um Gäste zu werben. Ihn als Hansdampf in allen Gassen zu bezeichnen, wäre eine Untertreibung.

### **Granitpilgern & Speckwerkstatt**

Er hat in der Region Wanderwege und Ausflugspakete wie das Granitpilgern initiiert und im 700 Jahre alten Gebäude Gästezimmer eingerichtet. Seinen Fleischerbetrieb hat er zur modernen Speckwerkstatt mit preisgekrönten Sorten ausgebaut: Karreespeck, Rinderspeck, geräuchertes Rib-Eye vom Salzburger Alpenrind und Diätspeck gehören zum Angebot, aber auch Bauchspeck, Pastrami oder Knoblauchspeck. „Eher aus einem Zufall heraus“ hat er außerdem einen Geschenkshop gestartet, der heute von der Eichenbox mit

geräuchertem Bauchspeck, Nusslikör und Steaksalz bis zur Birkenbox mit Schlägler Bier aus der Region alle Stückeln spielt. „Den Großteil stellen wir selbst her“, sagt der Wirt, bevor er auf seine wohl beste Idee zu sprechen kommt: Tarock.

### Tarock als Gästemagnet

Der Oberösterreicher hat das Kartenspiel natürlich nicht erfunden, die Wurzeln von Tarock reichen bis ins 15. Jahrhundert zurück. Peter Haudum hat dem Spiel aber hierzulande einen Wettbewerbsmodus und ein einheitliches Regelwerk verpasst. Seit Jahrzehnten kommen Spieler zu dem von ihm organisierten Tarock Cup und dem Promi-Tarock nach Helfenberg. Bisher haben mehr als 70.000 Spieler an seinen im ganzen Bundesland veranstalteten Turnieren teilgenommen.

### Feines vom Kopf bis zum Schwanz

Und die Küche? „Ohne die wäre alles natürlich nichts“, sagt Peter Haudum. „Was hilft das beste Drumherum, wenn das Essen nicht schmeckt?“ Auf der Karte findet sich Traditionelles wie Rindsuppe, Wiener Schnitzel vom Kalb, Ochsenchwanz, Rinderbacken, Rahmbeuschel, Kalbskopf und Blunzn. „Vom Kopf bis zum Schwanz – alles wird bei uns verarbeitet.“ Daneben werden aber auch Lasagne und Carpaccio serviert, aus dem Zapfhahn kommen Linzer Bier und vier weitere Biersorten aus der Umgebung. Wichtig ist Peter Haudum neben dem Geschmack die Regionalität der Zutaten.

### Nächste Generation übernimmt

Vor rund einem Jahr hat er das Gasthaus seinem Sohn Lukas und dessen Frau Fina übergeben. „Soweit gewünscht, arbeiten meine Frau Christl und ich aber gerne mit.“ Der „Quasi-Pensionär“ genießt es, morgens zur Arbeit zu fahren und am Abend alles hinter sich lassen zu können. „Die Zeit im Gasthaus macht Spaß, zehrt aber auch an den Kräften. Da ist es gut, dass die Jungen übernehmen und man selber verschnaufen kann.“ Und wie könnte das besser funktionieren als mit eigenem Speck und selbst gemachtem Brot bei einer Runde Tarock mit Freunden? Peter Haudum lächelt: „Stimmt.“  
*Gasthof Haudum, Rohrbacher Straße 2, 4184 Helfenberg, OÖ, Tel.: +43 7216 62 48, [www.haudum.at](http://www.haudum.at)*

#### {MEI TIPP}

„Den ‚Haudum‘-Speck haben wir schon einige Jahre. Er ist eine echte Spezialität – herrlich aromatisch, genau so wie Speck schmecken soll!“

**Gertrude Greul, Nah&Frisch Kauf-  
 frau in Rainbach, OÖ**



Spezialitäten des Hauses Haudum: selbst gemachter Speck, Tarock-Turniere und liebevoll zubereitete Köstlichkeiten wie Rinderbacken mit Pastinakenpüree.





# Ein Stremer für alle

Bernhard Deutsch sorgt nicht nur als Bürgermeister für das Wohl seiner Gemeinde. Als Geschäftsführer des hiesigen Nah&Frisch Geschäfts erledigt er auch die Hauszustellung persönlich.

Text: Alexandra Gruber Foto: Sebastian Freiler

**B**ernhard Deutsch ist ein umtriebiger Mann. In der Früh ist der Bürgermeister der südburgenländischen Gemeinde Strem auf dem Gemeindeamt aktiv, danach bricht er zu seiner Arbeit beim Burgenländischen Müllverband auf. „Ich betreue als Abfallberater alle 32 Gemeinden im Nachbarbezirk Oberwart“, erzählt er. Nach der Arbeit fährt er zurück nach Strem und erledigt die Hauszustellungen für das hiesige Nah&Frisch Geschäft. Gegen Abend widmet er sich wieder dem Bürgermeisteramt und den Vereinen, denen er ehrenamtlich vorsteht.

## Aktiv für die ökologische Wende

Der gebürtige Stremer arbeitete im Anschluss an die Handelsschule im Schlossereibetrieb seines Vaters und später im kaufmännischen Bereich. Danach fand Bernhard seinen Traumjob im Europäischen Zentrum für erneuerbare Energie Güssing. „13 Jahre lang war ich dort zuständig für den Ökotourismus und führte Gäste aus der ganzen Welt durch die Alternativenergie-Anlagen. Ich bin rund um den Erdball gereist und habe unter anderem in Japan, China und Brasilien Vorträge über erneuerbare Energie gehalten“, schwärmt er. Vor zwei Jahren wechselte er in seinen heutigen Beruf, seit 2007 ist er auch Ortschef von Strem.

## Selbst ist die Region

„Als 2010 der letzte Greißler im Ort zugesperrt hat, haben wir die Bevölkerung nach ihren Wünschen in puncto Nahversorgung befragt – mit einem klaren Ergebnis“, erinnert sich der Bürgermeister. Die Suche nach einem selbstständigen Kaufhausbetreiber blieb allerdings

erfolglos. „Auch größere Supermarktketten winkten ab, Strem war als Standort nicht interessant, weil es klein und nahe bei Güssing ist.“ Schließlich wurde unter dem Motto „Selbst ist die Region“ ein Verein gegründet, der sich um die Nahversorgung im Ort kümmert. Rasch

**„Das Schönste für mich ist der tägliche, persönliche Kontakt mit Menschen.“**

konnte ein geeigneter Standort gefunden werden, und so wurde im November 2012 das Nah&Frisch Geschäft eröffnet. Die Geschäftsführung teilt sich Bernhard bis heute mit einer engagierten Bio-Bäuerin. Der Ortschef erledigt die Behördenwege und Hauszustellun-

gen, im Geschäft stehen fünf Mitarbeiterinnen. „Wir haben sogar schon drei Lehrlinge ausgebildet“, ergänzt Bernhard. Derzeit gibt es rund 150 Vereinsmitglieder, die einen jährlichen Beitrag von € 10 zahlen. „Sie sind dadurch auch auf besondere Weise mit dem Kaufhaus verbunden. Die Nahversorgung läuft bei uns wirklich toll.“

## „Ein Tag hat ja 24 Stunden“

Bleibt dem Bürgermeister noch Zeit für Hobbys? „Natürlich, ein Tag hat ja 24 Stunden“, sagt er und lacht. „Ich gehe gerne wandern und walken.“ Wenn sie gerade nicht wegen einer Pandemie abgesagt wird, nimmt Bernhard an der „24 Stunden Burgenland Extrem Tour“ teil, bei der jeden Jänner der Neusiedler See umrundet wird. Außerdem kickt er in der Österreichischen Fußballnationalmannschaft der Bürgermeister. „Wir treffen uns sechsbis achtmal jährlich und spielen meistens für karitative Zwecke. Ich liebe den länderübergreifenden Austausch, es ist eine Riesenhetz.“

## Hand aufs Herz

### Bernhard Deutsch

Als Kind wollte ich ... **Profifußballer werden.**

Am meisten schätze ich ... **offene, ehrliche Diskussionen mit Gemeindebürgern.**

Am meisten stört mich ... **Unehrllichkeit.**

Das Schönste an meinem Beruf ist ... **der tägliche, persönliche Kontakt mit Menschen.**

Wenn mir alles zu viel wird, dann ... **gehe ich in die Natur und genieße die Ruhe.**

Manchmal fällt es mir schwer, ... **alles unter einen Hut zu bringen.**

Was ich in diesem Leben noch erleben möchte, ist ... **ein Enkelkind in meinen Händen zu halten.**



# Das Gold des Mühlviertels

Kaufmann Gerhard Gierlinger verkauft in seinem Geschäft im oberösterreichischen Haslach einen ganz besonderen Schatz: Leinöl aus der traditionsreichen Mühlviertler Ölmühle.

Text: Jürgen Zacharias Fotos: Sebastian Freiler

**P**lötzlich Kaufmann! Als sich Gerhard Gierlinger Anfang der 2000er-Jahre beruflich verändern wollte, war er für vieles offen. „Einen eigenen Nahversorger hatte ich dabei allerdings nicht auf der Rechnung“, sagt er und lächelt. Da es aber oft anders kommt, als man denkt, feiert der Mühlviertler heuer bereits sein 20. Jubiläum als Nah&Frisch Kaufmann. Bereut hat er diesen Schritt nie. „Im Gegenteil, mir macht das hier nach wie vor Spaß und es ist toll zu sehen, wie sich alles entwickelt hat. 2009 haben wir größer umgebaut und den Markt um ein Café erweitert. Damit sind wir noch mehr zu einem regionalen Treffpunkt geworden.“



Vom Samen zum Öl: Schon die alten Ägypter wussten den Wert der Leinpflanze zu schätzen und gewannen daraus Leinenfaser, Leinsamen und das wertvolle Leinöl.

## Gut fürs Immunsystem – seit 1379

Auf lokale und regionale Produkte legt der 51-jährige Oberösterreicher in seinen Verkaufsregalen besonderen Wert. Das wohl „lokalste“ Produkt im Sortiment wird einen Kilometer entfernt von seinem Geschäft in der Mühlviertler Ölmühle hergestellt. Der Traditionsbetrieb wurde im Jahr 1379 erstmals als „Mühle mit Saag und Ölgang“ erwähnt und ist heute für sein kaltgepresstes und naturbelassenes Leinöl bekannt. Vor allem der hohe Anteil der essentiellen Omega-3-Fettsäuren macht es zu einem „Nahrungs- und Heilmittel erster Güte“, wie Mühlen-Geschäftsführerin Theresa Koblmiller zu berichten weiß. Damit der Schatz auch einer bleibt, kommen Theresa Koblmiller nur ausgesuchte Rohstoffe in ihre Öle. Die benötigten Leinsamen kommen aus dem Mühl-, dem

## WIR MACHEN UNS STARK FÜR

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



Inn- und dem Waldviertel. Zudem wird immer frisch gepresst und gleich abgefüllt. „Ein täglicher Löffel Leinöl stärkt das Immunsystem, hat positiven Einfluss auf Magen, Darm und Verdauung und wirkt cholesterinsenkend“, sagt die Mühlen-Chefin und erzählt von ihrem Vater Gunther Koblmiller, der dem Leinöl zu einer Renaissance verholfen hat. „Da ihm die gesundheitliche Bedeutung hochwertiger Öle bewusst war, entschloss er sich vor rund 50 Jahren, neben der Produktion von Leinöl weitere Öle im Kaltpressverfahren herzustellen.“

## Geröstet oder kaltgepresst ein Genuss

Heute verarbeitet der Betrieb 40 bis 50 Tonnen Leinsamen pro Jahr. Diese werden sowohl noch traditionell leicht geröstet und hydraulisch gepresst sowie mittels Schneckenpressen kaltgepresst. Die so erzeugten, hochwertigen Pflanzenöle landen dann zum Teil auch im Geschäft von Gerhard Gerlinger, der freilich auch noch andere Produkte der Mühlviertler Ölmühle führt: Distelöl und Leindotteröl beispielsweise. Aber auch Kürbiskernöl, Sesamöl, Hanföl und Mohnöl. „Tolle Produkte“, sagt der Kaufmann, der sich auch selbst einen Löffel Leinöl täglich gönnt. „Für das Immunsystem – und weils schmeckt!“

## Der hats

## Leinöl ...

... und andere Produkte der Mühlviertler Ölmühle ([www.oelmuehle-haslach.at](http://www.oelmuehle-haslach.at)) gibts u. a. bei Nah&Frisch Gierlinger, Sternwaldstraße 15, 4170 Haslach, OÖ.





# HAFERVOLL

Das Müsli für die Hosentasche!



Jetzt neu  
in der  
Hafervoll-  
Familie!  
Porridge2go

 IM OFEN GEBACKEN

 OHNE ZUSATZSTOFFE

 HANDMADE

# Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.



## BIO-SEIFEN AUS DEN KALKALPEN

„Da unsere Haut leider nicht zwischen Pflege- und Schadstoffen unterscheiden kann, hat uns der Spruch ‚Gib nichts

auf deine Haut, was du nicht auch essen würdest‘ nachdenklich gemacht“, meint Elmar Pröll. „Daher habe ich mit meiner Frau Barbara begonnen, Pflanzenöle, Kräuter und Gewürze zu verseifen. Das Ergebnis sind unsere schadstofffreien Bio-Seifen aus Produkten der Nationalpark Kalkalpen Region.

Natürlich sind sie auch völlig gentechnik-, palmöl- und (mikro)plastikfrei.“

[www.reinseiferei.at](http://www.reinseiferei.at)



Die Bio-Seifen der ReinSeiferei gibts unter anderem bei Nah&Frisch Pranzl, Kaufmann Robert Rußmann, Im Dorf 21, 4591 Molln, OÖ.

## VOLLFRUCHTIGER DURSTLÖSCHER

Vor rund 35 Jahren begannen Maria und Andreas Samm Süßmost für den Eigenbedarf aus Obst des elterlichen Betriebs zu pressen. Der Geschmack überzeugte zahlreiche Freunde und mit reichlich „Mund“-Propaganda – im wahrsten Sinn des Wortes – war der Erfolg nicht aufzuhalten. „Nun ist es wesentlich mehr als ein Stecken-

perferd“, lächeln die beiden und empfehlen für den Sommer als idealen Durstlöcher ihren 100 % echten Traubensaft mit Soda gemixt.

[www.obstbau-samm.at](http://www.obstbau-samm.at)



Traubensaft der Familie Samm gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauf-frau Martina Hönlingsberger, Eisenstädter Straße 42, 2485 Wimpassing/Leitha, NÖ.

## BUCHWEIZEN AUS'M WALDVIERTEL

Leuchtend weiß blüht der Buchweizen auf den Feldern rund um Drösiedl im nördlichen Waldviertel. „Seit Jahrhunderten war der Buchweizen ein wichtiger Lieferant von Vitaminen und Mineralstoffen“, sagt Stephan Lauscher von der Erzeugergemeinschaft KultURkorn, „jetzt ist er wieder voll im Trend. Er ist noch dazu glutenfrei und sein Mehl eignet sich gut zum Backen, für Palatschinken und zur Herstellung von Nudeln.

Mit seinem nussigen Geschmack überzeugt er einfach.“

[www.droesiedler-kulturkorn.at](http://www.droesiedler-kulturkorn.at)



KultURkorn-Produkte gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Petra Bauer, Pfaffenschlag 39, 3834 Pfaffenschlag, NÖ.





ALL  
PLANT  
ALL  
YOU

GENUSS  
GANZ AUF  
DEINE ART



Rezept auf [joya.info](http://joya.info)

## BIO-BERGLINSEN, GOLDHIRSE & CO.

Und da sag noch einer, dass beim Heurigen nicht die besten Geschichten entstehen. Fünf Halbe lang philosophierten Hans und Josef beim Mostheurigen über ihre jeweilige Bio-Landwirtschaft und wie man gemeinsam mehr erreichen könnte. Bei der sechsten war eine neue Idee geboren – das Bio G'schichtl Hans Josef. Seitdem werden gemeinsam beste Berglinsen, Buchweizen, Dinkelreis und Goldhirse in Bio-Qualität angebaut und erfolgreich vermarktet.

[www.biogschichtl.at](http://www.biogschichtl.at)



Die BIO G'SCHICHTL Hans Josef Produkte gibts u. a. bei Nah&Frisch Kaufmann Martin Freiler in Markt 20, 2842 Edlitz, sowie Hohegger Straße 25, 2840 Grimmenstein, beides NÖ.



## FLEISCH & WURST AUS'M VULKANLAND

Selbst in einer kulinarisch reichen Gegend wie dem steirischen Vulkanland ist die seit 1834 bestehende Fleischerei Turza eine Ausnahmerecheinung. Seit Generationen überlieferte Rezepte und handwerkliches Können machen wohl den besonderen Geschmack ihrer vielfach international prämierten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus. Stolz ist man auch auf die fairen Bedingungen und Preise, zu denen nur Tiere aus artgerechter Haltung von engagierten Bauern aus der Region gekauft werden.

[www.turza.at](http://www.turza.at)



Turza Produkte gibts in den Nah&Frisch Geschäften Spörk von Kauffrau Carina Krenn in 8313 Breitenfeld, 8362 Übersbach, 8361 Hatzendorf und 8263 Großwilfersdorf, Stmk.

## BIO-DINKELPRODUKTE AUS'M MÜHLVIERTEL

„Auf unserem kleinen Bio-Bauernhof in der schönen Region Mühlviertler Alm steht Qualität eindeutig vor Quantität“, erklärt Sabine Buchmayr. Unter dem Motto „klein, aber besonders fein“ bewirtschaften sie und ihr Mann Markus ein Bio-Dinkelfeld. Den geernteten Bio-Dinkel verarbeiten sie dann zu sechs verschiedenen Sorten Dinkelpasta, erstklassigem Dinkelreis und Dinkelmehl, ausgemahlen oder in der Vollkornvariante.

<http://sabiene.at>

Die Bio-Dinkelprodukte vom Biohof Buchmayr gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Elke Wurm, Hauptstraße 9, 4294 St. Leonhard b. Freistadt, OÖ.





Die schönste Zeit des Jahres erwartet uns jetzt im Garten. Genießen wir, was der Sommer für uns bereithält.

Zum Ausschneiden und Sammeln



## JUNI



**Kartoffeln im Dunkeln**  
Kartoffeln anhäufeln! So wird verhindert, dass die Knollen Licht bekommen und grün und ungenießbar werden.



**Blumenaussaat an Ort und Stelle**  
Einjährige Sommerblumen wie Wicken, Elfenspiegel, Kalifornischer Mohn, Schmuckkübchen, Kapuzinerkresse und Ringelblumen jetzt direkt im Garten aussäen!



**Direktsaat**  
Viele Gemüsesorten können ab Juni direkt ins Beet gesät werden: Busch- und Stangenbohnen, Erbsen, Karotten, Rote Rübe, Spinat und Zuckermais.



**Regen bringt Segen für Zimmerpflanzen**  
Topfpflanzen bei Regen rausstellen. So werden die Blätter von Staub befreit und können wieder durchatmen.



**Ein Jahr Wartezeit**  
Stiefmütterchen, Bartnelken, Vergissmeinnicht, Stockrosen und Marienglockenblumen sind zweijährige Sommerblumen. Sie werden jetzt für die nächste Saison vorgezogen. Einfach Saat ins Beet streuen und ein Jahr warten!



**Mehr Erdbeeren**  
Gut entwickelte Ableger in eingegrabene Töpfe pflanzen. Nach 4–6 Wochen haben sich Wurzeln gebildet und die jungen Pflanzen können in ein neues Beet übersiedeln.



**Pfirsichbäume ausdünnen**  
Pro 10cm Trieb eine Frucht entfernen, das hilft dabei, den Baum nicht vorzeitig altern zu lassen, und sorgt für eine bessere Qualität der Früchte.



**Schneckenbremse und Bodendünger**  
Schafwolle, trockenes Sägemehl und Asche sind Schnecken zuwider, denn sie bleiben an ihnen kleben. Nebeneffekt: Diese Stoffe bilden gleichzeitig einen guten Dünger für den Boden.

*Wer einen Garten hat, lebt schon im Paradies.*

Aba Assa, Essayistin (1974\*)

### {SCHREIBTS UNS}

Jeder hat so seine Gartelticks. Für unsere nächste Ausgabe suchen wir persönliche Tipps für die Monate September bis November. Schreibts uns an: [griassdi@nahundfrisch.at](mailto:griassdi@nahundfrisch.at). Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein! Einsendeschluss: 30.06.2022

### ZAUBERHAFTE SCHMETTERLINGE

Schmetterlinge in den Garten zu locken und einen Lebensraum für sie zu schaffen, stellt einen aktiven Beitrag zum Artenschutz dar. Verlockende Pflanzen: Färberkamille, Karthäusernelke, Wiesensalbei, Alpen-Steinquendel, Schafgarbe, Wilde Malve, Gundelrebe, Blutweiderich, Sumpfdotterblume und Schnittlauch (blühen lassen!)



JULI



**Regenwasser ist besser**  
Regenwasser für den Garten zu sammeln, hat Vorteile: Es spart wertvolles Trinkwasser und die Pflanzen erhalten weiches, kalkfreies Wasser. Regentonnen direkt unter einem Fallrohr aufstellen!



**Mangold wächst wieder nach**  
Beim Ernten die Blätter über dem Herz abschneiden.



**Beim Rasen Wasser sparen**  
Auch wenn der Rasen bei Trockenheit braun wird, ist wässern unnötig. Nach dem ersten Regenguss erholt er sich schnell wieder.

**Bei Unkraut hilft Sonne**  
Je früher gejätet wird, umso besser. Unkraut an einem sonnigen Tag ausreißen und die Wurzel in der Sonne austrocknen lassen. Tipp: Ausdauernde Unkräuter mit dem gesamten Wurzelsystem ausgraben. Verbleibt nur ein kleiner Rest, beginnt bald wieder zu sprießen.

**Dass man an Rosen glaubt, das bringt sie zum Blühen.**

Deutsches Sprichwort

**Weniger Arbeit durch Mulchen**  
Ein lebendiger Boden, der mit Kompost und Mulch gepflegt wird, erspart Extraarbeiten. Deshalb nach dem Jäten gut mulchen!

**Robuste Geranien**  
Keine Scheu vor drastischem Rückschnitt nach der Blüte. Schon bald zeigt sich wieder neues Grün.

AUGUST



**Aussaat im August**  
Für eine vitaminreiche Ernte im Winter kann jetzt ins Beet gesät werden. Gut eignen sich Mangold, Rettich, Rucola, Spinat, Vogerlsalat sowie alle Pflück- und Schnittsalate.



**Schoten bleiben hängen**  
Wer von Bohnen- und Erbsensorten Saat für die nächste Saison gewinnen möchte, lässt einfach einige Schoten an der Pflanze ausreifen (bis sie vollständig eingetrocknet sind). Das ist praktisch und spart Geld.

**Blühfaule Schwertlilien**  
Wenn die Blühleistung von Schwertlilien nachlässt, ist eine Teilung der unterirdischen Stängel (Rhizome) zu empfehlen. So gehts: Rhizome vorsichtig ausgraben, mit einem scharfen Messer ca. handgroße Stücke abtrennen und wieder einpflanzen.

**Fingerhutsamen mit Sand**  
Die feinen Samen des zweijährigen Fingerhuts lassen sich gleichmäßiger ausstreuen, wenn sie mit Sand gemischt werden. Erde gut anfeuchten und die Samen nur leicht andrücken, denn zum Keimen brauchen sie Licht! Nach einigen Wochen die jungen Pflanzen vereinzeln. Abstand ca. 40 cm.

Nah ist gut!

NACHHALTIG HANDELN!

Der nachhaltige Garten

**Moore – für das Weltklima unabdingbar**

Moore sind Lebensräume für unzählige Tier- und Pflanzenarten und unverzichtbar im Kampf gegen die Klimakrise, denn sie binden weltweit doppelt so viel Kohlenstoff als alle unsere Wälder zusammen. Doch die Moore sterben, auch weil die Industrie Torf als Zusatz für Blumenerde verwendet. Der rasante Abbau der Moore hat bereits jetzt gravierende Auswirkungen auf unser Klima.

**Auf Torf verzichten!**

Für den Garten gibt es im Handel hochwertige, torffreie Produkte, deren Inhaltsstoffe, wie z. B. Kokosfaser, Rindenkompost oder Holzfaser aus heimischen Rohstoffen, alle Eigenschaften besitzen, die eine gute Erde braucht.

**Im Garten aktiv werden für den Klimaschutz**

Wir können in unserem Garten zu Klimaaktivisten werden, indem wir:  
1. eigenen Kompost aus dem Garten verwenden,  
2. ausschließlich torffreie Blumenerde kaufen, damit torfhaltige Erden aus den Sortimenten genommen werden!



# Wenn die Musi ins Dorf kommt

Kirtage werden in Österreich seit dem Mittelalter am Weihetag einer Kirche oder am Tag ihres Patrons gefeiert. Im Zentrum dieser Volksfeste stehen Geselligkeit, Genuss, Musik und Tanz. Im Weinviertel hat sich eine ganz eigene Kirtagskultur entwickelt.

Text: Ute Fuith

**D**as Fest der „Kirchweihe“, das in Deutschland „Kirmes“ und in der Schweiz „Chilbi“ heißt, wird in Österreich seit Jahrhunderten mit einem Jahrmarkt, reichlich Speis und Trank, Musik, Tanz und Brautschau gefeiert. In ländlichen Regionen waren Kirtage eine lang herbeigesehnte Veranstaltung und ein Pflichttermin für Jung und Alt.

## Eine wahre Kirtagsgeschichte

So auch für Annamaria Pfundner: An einem heißen Augusttag um das Jahr 1850 machte sie sich auf, um den jährlichen Kirtag in ihrem Heimatort, dem Weinviertler Stronsdorf, zu besuchen. Gemeinsam mit ihren Freundinnen schlenderte sie vorbei an Schaustellern mit Schaukeln, Ringelspiel und Schießbuden, an denen die Burschen Rosen für ihre Liebsten schießen konnten. Der süße Duft von Zuckerwatte und Lebzelten hing in der Luft. Unweit des Kirtagsbaums mit seinen bunten Bändern – dem weithin sichtbaren Zeichen der Feierlichkeit – entdeckten die jungen Mädchen ein orientalisches Zelt. Neugierig gingen sie hinein.

## Verschlungene Wege des Schicksals

Drinnen las eine Wahrsagerin Annamaria aus der Hand: „Du wirst jemanden kennenlernen, der übers Feld kommt, und du wirst ihn heiraten. Aber dieser Mann wird kurz nach der Heirat sterben.“ Annamaria und ihre Freundinnen verließen kichernd das Zelt und glaubten nicht so recht an die Weissagung. Doch einige Jahre später sollte sich diese tatsächlich erfüllen.

Annamarias erster Ehemann verstarb kurz nach der Geburt ihrer ersten Tochter an Cholera. „Damals durften Frauen nicht lange allein bleiben. Außerdem sorgte sich Annamaria um ihr Kind. Doch sie hatte Glück: Die junge Witwe verliebte sich in den Kirtagsmusikanten Josef Krickl. 1869 kam der gemeinsame Sohn Josef auf die Welt“, erzählt Michael Staribacher. Er ist der Urenkel von Annamaria und hat 2013 ein Buch über die Geschichte des Josef Krickl junior geschrieben, der als „Walzerkönig“ in

## Organisiert wurden die Weinviertler Kirtage von den Irkenburschen, unverheirateten, jungen Männern.

die Musikgeschichte des Weinviertels einging. Seine Bühne waren die Kirtage im Viertel unter dem Manhartsberg. Im Laufe seines Lebens komponierte Krickl um die 300 Musikstücke. Zu seinen bekanntesten zählen „Wo die Eichen rauschen“ und „Frisches Grün“. Die beiden Walzer wurden bis in die 1970er-Jahre auch im Radio gespielt.

## Eine eigene Musiktradition entsteht

Die Kirtagssaison dauerte üblicherweise von Mai bis September. Am Donnerstagsabend packten die Musikanten ihre Sachen zusammen, um dann am Freitag

– zu Fuß oder per Rad – in die nächste Kirtagsgemeinde aufzubrechen, wo sie dann bis Montag im Einsatz waren. Josef Krickls Frau Marie, die er 1902 geheiratet hatte, führte währenddessen die kleine Landwirtschaft und kümmerte sich um die Kinder. Gespielt wurde in der damals angesagten Walzertradition. „Speziell im Raum der Leiser Berge entstanden um die Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert zahlreiche Kirtagsorchester“, erklärt Michael Staribacher. Das Besondere daran war, dass der Kapellmeister gleichzeitig „Stehgeiger“ war. Die übrige Besetzung umfasste eine zweite Geige, Viola, Kontrabass, Flöte, Klarinetten, Trompeten, Waldhorn und Posaune. Das Schlagzeug kam erst später dazu. Gekleidet war das Orchester in abgelegte Uniformen, denn die meisten Musiker waren – wie Josef Krickl – ehemalige Militärmusiker.

## Der Robisch: Kreditkarte aus Holz

Organisiert wurden die Weinviertler Kirtage von den Irkenburschen, den unverheirateten, jungen Männern des Dorfes – mancherorts auch Komitee genannt. Sie engagierten das Orchester und kümmerten sich um deren Verpflegung und Unterkunft. Mitveranstalter waren die örtlichen Wirtshäuser. Dort wurde auch der Robisch ausgegeben. Das war eine Art Registrierkassa, die gleichzeitig als Würdezeichen und Zeremonienstab der Irkenburschen diente. In das mit Bändern geschmückte, zweiteilige Kerbholz wurde die Konsumation an Bier und Wein eingeschnitzt – ein Teil blieb an der Schank, der andere »



**KIRTAGSORCHESTER**  
Um 1900 entwickelten sich im Weinviertel zahlreiche Kirtagsorchester. Geleitet waren die Musiker zumeist in alte Uniformen, denn die meisten von ihnen waren ehemalige Militärmusiker.

beim Burschen. Am Ende des Kirtags wurden die beiden Stäbe zusammengeführt und die Rechnung beglichen.

**„Einschaun“ und Brautschau**

Ein erster, wichtiger Auftritt des Kirtagsorchesters war das sogenannte „Stückblasn“ um die Mittagszeit. Dafür stellten sich die Musikanten im Kreis vor dem Kirtagsgasthaus auf. Gespielt wurden hauptsächlich Märsche zur Einstimmung der schon anwesenden Gäste auf den bevorstehenden Nachmittag. „Für die Kinder war es eine besondere Ehre, wenn sie den Musikern das Notenheft halten durften, man musste aber einige Minuten ganz ruhig stehen, was für manche gar nicht so einfach war“, erzählt Ernst Gepperth aus Stronsdorf, der die alten Kirtagsbräuche eingehend erforscht hat. Die Kirtage waren auch eine ideale Gelegenheit dafür, sich eine Braut oder einen Bräutigam zu suchen. Beim „Einschaun“ wurde das Geschehen auch von außen beobachtet. „Dafür wurden Sessel, Bänke und sogar Leitern

herbeigeschafft, um einen guten Überblick zu haben, ohne Tanzgebühr zu bezahlen“, erzählt Herr Gepperth. Der Kirtagsratsch wurde am nächsten Morgen weitererzählt, lange bevor die Betroffenen aufgewacht waren.

**Kegeln auf Lehm und Stierblut**

Bei jedem Kirtag gab es auch das traditionelle Maschn-Kegeln. Der Boden der Kegelbahn wurde für den Kirtag eingeebnet und gewässert. Dafür wurde nicht nur Wasser, sondern auch Stierblut verwendet, das den Boden besonders elastisch machte. Gekegelt wurde auf den „Bock“. „Das waren drei hintereinander aufgestellte Kegel und es bedurfte schon einiger Kraft und Geschicklichkeit, sie zu treffen“, erklärt Gepperth. Der „Einleirer“ stellte die geworfenen Kegel wieder auf und bestätigte mit dem Ruf „Bock-auf“ den erfolgreichen Wurf. Der Sieger des Kegelturniers bekam als Preis ein Weinfass, manchmal auch einen lebenden Schafbock oder auch ein Preisgeld und als Draufgabe noch einen Solotanz mit seiner Partnerin.

**Kirtag „eingraben“ als Schlussritual**

Das Ende der zwei bis drei Tage dauernden Kirchweihfeste markierte das traditionelle Kirtagseingraben. Das wird teilweise auch heute noch praktiziert. Bei einer Variante wird die „Frau Kirtag“ in Gestalt eines jungen Mädchens auf einer Leiter vom Festplatz weggetragen und symbolisch beerdigt. Auch das sogenannte Durchjuchzn findet man heute noch, etwa beim Kirtag in Hörsersdorf bei Mistelbach. Nach der heiligen Messe marschieren die Hörsersdorfer Kirtagsburschen in Begleitung der Blasmusik laut juchzend in den Wirtshausgarten ein, wo nach dem Bierstich jede Menge Krügerl getrunken werden.

**QUELLEN**

Michael Staribacher: „Josef Krickl/ Der Walzerkönig des Weinviertels“, Verlag Günther Hofer, 2013

Helga Maria Wolf: „Verschwundene Bräuche“, Brandstätter Verlag, 2015

# HOCHGENUSS, TIEFENENTSPANNNT.

Höchstes Geschmackserlebnis  
mit Wasser aus den Tiefen Österreichs.



**EIN HOCH  
AUF DIE  
TIEFEN.**

# VEGAN & SUPER CREMIG!



## Jetzt mitmachen und gewinnen!

Gewinnen Sie **1 Familienurlaub** (3 Nächte) für 2 Erwachsene und 2 Kinder in einem gemütlichen Chalet mit Privat-Sauna in der **AlpenParks Hagan Lodge** in **Altaussee**.

**GEWINNSPIELFRAGE:** Was macht die neue Cremissimo Variante so besonders?

- **vegan & supercremig**
- **süßes Wassereis**
- **Fruchtstückchen**

**So einfach geht's:**

1. Gewinnspielfrage auf [www.cremissimo.at/gewinnspiel](http://www.cremissimo.at/gewinnspiel) beantworten.
2. Teilnahmeformular ausfüllen und absenden.
3. Mit etwas Glück gewinnen!



[www.haganlodge.at](http://www.haganlodge.at)

# Cremissimo

# Regionarätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort bezeichnet einen Zeremonienstab beim Weinviertler Kirtag.

2x2 Familien-Eintrittskarten für die Rosenburg und Nah&Frisch Gutscheine gewinnen!

Schauder	▼	engl. Längenmaß	Südeuropäerin manchmal, ... und zu	▼	3	englisch: Rindfleisch Abk.: Non Interlaced	3, ital.	▼	israel. Politikerin (Golda †)	Abk. für Alpen - Donau - Adria	Sohn von Bruder oder Schwester	▼	geistl. Betreuung	▼			
▼	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	brit. Pop-Sängerin	▼	▼	▼	▼	▼			
Geflügel vom Rost	▶	▼	Rippenstück	▶	1	▼	▼	▼	Abk.: Edition	▼	Revisor	▼	Fanatiker	▼			
Lamm	5	▼	▼	▼	▼	Kartoffel	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼			
▼	▶	▼	Windfächer	▼					Speisenbeilage	▶	▼	4	▼	▼			
scheues Waldtier	▶	Kfz.Kz.f. Wels/OÖ	▶	▼					▼	▼	▼	öst. Hauskoch, Reinhard	▶	▼	Init. des Journalisten Orter	▶	▼
Untiefe	▶	▼	▼	▼					▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
Laubbäume	Tadel	Abk.: Dienstag	▶	▼					▼	▼	▼	▼	Fruchtbrei	▶	▼	Initialen Gildos †	▶
▼	▶	▼	US-Automarke	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼			
▼	▶	▼	▼	nicht, ital.	▼	See-notruf	weibliches Rind	australischer Strauß	Gattin des Ägir	selten	▼	▼	unweit	▼			
Rock-Sänger (Jethro)	▶	▼	Spätzle, Klumpen (Dialekt)	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼	röm. Zahlzeichen für 101	▼	Initialen Chaplins	▼			
Init. der Ott †	▶	▼	Abk.: rechts	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼			
griechisches Fleischgericht	▶	▼	▼	2	▼	Vorn. der Thurman	▶	▼	▼	ein Limonade Getränk (Kw.)	▶	▼	▼	▼			
Garten Gottes	▶	▼	▼	▼	▼	Hochseespeisefisch	▶	7	▼	▼	▼	▼	▼	6			
1	2	3	4	5	6	7	NahUndFrisch-22488										

Das Lösungswort per E-Mail an [griassdi@nahundfrisch.at](mailto:griassdi@nahundfrisch.at) (Betreff: „Rätsel“) oder per Post an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien (Kennwort: „Griass di Rätsel“) schicken. **Preis:** 2x2 Familien-Eintrittskarten (2 Erwachsene und 2 Kinder) für die Rosenburg inkl. Greifvogelschau und Nah&Frisch Einkaufsgutscheinen im Wert von € 40 für ein Jausenpaket; Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss: 30.06.2022.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.

**Das Lösungswort der Frühlingausgabe 2022: ROSMARIN.** Die Gewinnerin des Gartenwerkzeug-Sets: Mathilde L., 4922 Geiersberg, OÖ. Die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 60,-: Sandra M., 3900 Schwarzenau, NÖ; der Gewinner des Einkaufsgutscheins im Wert von € 30,-: Wilhelm F., 2154 Kleinbaumgarten, NÖ

Foto: Nadja Meister



# #LIFEISCRAZY

NEU



@RAUCH\_EISTEE  
#LIFEISCRAZY

# Witz & Weisheit

Diese und viele andere Sprüche, Gedichte und Gedanken  
haben uns erreicht – herzlichen Dank für die  
zahlreichen Einsendungen!



## DIE NACHBARIN

Die Nachbarin, die kriagt a Kind,  
sie is schon über d' Zeit,  
jeden Tag die Passerei,  
vielleicht ists heut so weit.  
Wanns nur endlich kumma tät,  
schön langsam wärs schon rah.  
Do fohrt in aller Fruah die Rettung  
mit Tatü und mit Trara.

Mein Mann und i schaun aus'm Fenster,  
wo fohrn de jetzt schon hin,  
und weil sie bei uns einbiagn,  
wiss ma's: „Jessas, zur Nachbarin.“  
Mein Mann sagt: „Machen de an Wirbl,  
de san jo sonst net gar so laut“,  
und dabei haben wir noch immer  
beim Fenster aussigschaut.

I sag: „Vielleicht is Wasser brochn,  
dass es gar so gnädig ham,  
denn normalerweise machns  
bei sowas net so viel Tamtam.“

Dass unser Klana in der Stubn war,  
auf des hom ma gaunz vergessen,  
der is vor lauter Schaun und Hurchn  
ganz still auf seinem Sessel gsessn.  
Doch wia er des hört, wird er munter,  
denn des interessiert eam sehr.  
„Wasser brochn?“, fragt er,  
„Mama, kummt jetzt da Installateur?“

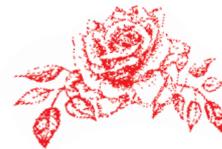
Irmgard S., 2754 Waldegg, NÖ



Der Juli hats in sich,  
wer schwitzt da nicht!  
Es schmilzt das Eis,  
der Asphalt ist heiß,  
das Wasser ist lau,  
der Himmel ist blau.  
Im Brunnen ists noch gut  
und unter dem Sonnenhut.



Anneliese F.,  
3233 Kilb, NÖ



## DIE ROSEN, DIE ROSEN

Meine Großmutter hat ihre Rosen hoch in Ehren  
gehalten. Oft standen wir im Obstgarten neben  
dem Rosenstock und bewunderten die wunder-  
schönen Blüten und ihren Duft.

„Weißt, Dirndl“, sagte sie, „mit den Rosen ist es  
wie mit den Menschen:

Ein Rosengarten sei dein Leben,  
die Dornen sind schon mit darin,  
auf rechter Bahn ein ernstes Streben,  
es bringt dir Freude und Gewinn.“



Dann drückte sie mir einen Zettel mit dem  
Gedicht in die Hand, zum Auswendiglernen.  
Leider ist sie früh verstorben, da war ich erst  
zehn Jahre alt.

Marianne O., 8862 Allgau  
am Kreischberg, Stmk.





MUATTA

Mit diesem Gedicht sage ich „Mama, danke für all deine Liebe“ und sende dir ein „Ich hab dich lieb“ in den Himmel! In Erinnerung an meine Mutter Maria S., die dieses Gedicht schrieb:



A glücklichs Brautpaar hat sich vor Jahren d' Liab und Treu auf ewig geschworn. Se ham auf Gott den Herrn vertraut und mit Glück und Segen die Eh aufbaut. Den Lebensweg hat der Herrgott gelenkt und hats a mit Kindersegn beschenkt. Muattagluck und Muattaleid haben ogwechselt oft mit da Zeit. Weil hätt's d' Muatta ned gebm, wa auf da Welt a koa Lebm. De Kinda wern größa, se wochsn her, des kost Sorgn und Opfer ollweil mehr. Große Kummer, große Schmerz drückt oft schwer das Muattaherz. Sie muuß oft goar vü ertragen, soll tapfer bleibm und ned verzogn. Und gehen Kinda aus dem Elternhaus, die Muatta teilt den Segen aus. D' Muatta arbeit gaunzen Tag, oft bis in da Fruah,

und hot oft ned amoil an Dank dafür. Drum solln olli Kinda a bissl denga, ihr am Muattatog a Liab nu schenga. A Sträußal Blumen, a freundlichs Wort als Dank und Ehr, hilft ihr erleichtern 's Herz oft sehr. Daun kimt die Zeit, wo d' Enkelkinda mochan ihr a Freud. Da tuats a für de ois richtn und erfüllt ois Oma ihre Pflichten. So viele Mütter lebm bescheiden, verlassen, still, gebückt vom Leiden. Doch ist vollbracht ihr Lebenslauf, nimmt Gott sie hoch zu sich hinauf. Wos tat oft a Kind dafür, waun d' Muatta nuamoil kam zu ihr. Erst wauns d' Engal haum im Himmel droben, mechten viele nu „Vergelts Gott, Muatta“ sogn.

Brigitte Veronika Z., 3340 Waidhofen/Ybbs, NÖ

{MEI GEDICHT}

Vo vos de Leit lebm

I kau da sogn, vo vos de Leit lebm, sogt da Baua zan Städter amoi. Von Troad auf de Acka, von Obst i de Gadn, von de Viecha in Woid und in Stoi.

's gibt oba Leit, sogt da Städter zan Bauan, de vo aundaure Dinga a lebm, vo Handel und Banken, vo Industrie, Technik und no aundre Berufe danebm.

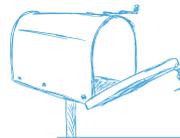
Des kau ned stimma, du redst vo vos aundan, de vodeanan damit eana Göd. Nur lebm tuid do koana vo soichane Sochan, ned a oanziga Mensch auf da Wöd.

Christa H., 2020 Hollabrunn, NÖ

BAUERNREGEL

St. Anna (26. Juli) im Sonnenschein, Segen für Korn und Wein.

Sabine B., 7563 Königsdorf, Bgld.



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: 30.06.2022

NEU

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

## BEWÄHRTE QUALITÄT IN NEUER VIELFALT!



GENIESSEN SIE ECHT  
ITALIENISCHEN  
GESCHMACK IN PADS!



NEUES  
DESIGN  
INTENSO

NEUE  
SORTE

NEUES  
DESIGN  
LEGGERO

[www.lavazza.at](http://www.lavazza.at)

Milka

NEU

MMMAX



Nussini

knusprig, cremig, nussig



JETZT MILKA-NEUHEITEN ENTDECKEN

# Digitale Sommer-Helferlein

Campen, musizieren oder mit der neuen besten Freundin das Land unsicher machen – diese Apps und Websites helfen dabei.



## Die Tiroler Berge rufen!

Die kostenlose Almenrausch Touren-App weiß alles über Outdoor-Aktivitäten in den Tiroler Alpen.

[www.almenrausch.at/almenrausch-app](http://www.almenrausch.at/almenrausch-app)



## MAMA, MIR IS FAAAAAD!

LENA findet einfach und schnell Aktivitäten für Groß und Klein! Aus Tausenden Ausflugszielen, Veranstaltungen, Workshops und Restaurants filtert die App jene heraus, die perfekt zu den jeweiligen Interessen passen. Kostenlos.

Bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: LENA Family App)

## SINGEN WIE GE-DRUCKT

Der Liebsten ein Lied singen – und zwar richtig? Die App [mystage.fm](http://mystage.fm) hilft dabei. Jede Melodie, ob gesungen oder am Instrument zum Besten gegeben, wird hier automatisch in Musiknoten umgewandelt. Ob zum Nachspielen oder zur Kontrolle, wenn man nach Gehör intonieren möchte.

Kostenlose Testversion bei Google Play, für €3,99 erweiterbar.



## Die günstigste Zapfsäule

Wer soll das bezahlen? Die günstigsten aktuellen Spritpreise von über 60.000 Tankstellen in Deutschland, Österreich und fünf weiteren Ländern werden hier schnell und gratis angezeigt. Bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: Benzinpreis-Blitz Tanken App)



## BÜRGER-SERVICE-APP

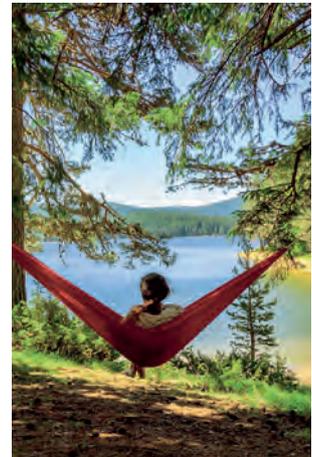


Österreichs einzige mobile Bürgerservice-App vereint alle Gemeinden des Landes. Übersichtliche Informationen und Neuigkeiten: schnell, bequem und mit einem Klick abrufbar. Kostenlos. [www.gem2go.at](http://www.gem2go.at)

## WOHNWAGEN-GLÜCK

[camping.info](http://camping.info) findet aus mehr als 23.000 Campingplätzen in ganz Europa den passenden nach Kriterien wie Verfügbarkeit oder Lage. Mit mehr als 190.000 Bewertungen aus erster Hand und Fotos von vor Ort. Kostenlos.

[www.camping.info/de/info/camping-app](http://www.camping.info/de/info/camping-app)



**EINE FREUNDIN, EINE GUTE FREUNDIN ...**  
Neu in der Gegend und noch niemanden kennengelernt, mit dem man nach Herzenslust dem Lieblingshobby frönen kann? Auf dieser Website findet man beste Freundinnen ganz in der Nähe.

[www.beste-freundin-gesucht.at](http://www.beste-freundin-gesucht.at)

Badefreuden inmitten  
idyllischer Natur bietet  
der auf 930 m Seehöhe  
gelegene Weißensee (Ktn.).



# Mei Summa

Die Berge und Seen Österreichs laden zum Sporteln, Feiern oder einfach Entspannen ein. Auf in einen wunderschönen Sommer!

Text: Judith Welzl

## Orchideenspaziergang im Gesäuse

Im steirischen Nationalpark Gesäuse befindet sich eines der reichhaltigsten Orchideenvorkommen Österreichs. Rund 40 verschiedene Sorten fühlen sich hier so richtig wohl. Welche Gründe es dafür gibt, erklärt Nationalpark-Ranger Reinhard Thaller anschaulich allen Interessierten. Der langjährige Leiter von Orchideenwanderungen gewährt faszinierende Einblicke in die Welt der zauberhaften Pflanze. 4. Juni, Admont. [www.nationalpark-gesaeuse.at](http://www.nationalpark-gesaeuse.at)

## WEINBLÜTENFEST GAMLITZ

Bereits zum 11. Mal findet das Weinblütenfest samt Wanderung durch den Naturpark Südsteiermark statt. Entlang der Strecke gibts südsteirische Spezialitäten, frische Weine, Weinbergjodeln u. v. m. 11. Juni. [www.suedsteiermark.com](http://www.suedsteiermark.com)

## Südmährerkirtag in Niedersulz

Bis 1945 bildeten Südmähren und das nördliche Weinviertel einen gemeinsamen Kulturkreis. Mit dem Südmährerkirtag wird diese Verbindung wieder lebendig. Typische Trachten und die dargebrachten Volksweisen und Tänze erinnern an diesem Tag an die alten Bräuche der einstigen Heimat. 14. August. [www.museumsdorf.at](http://www.museumsdorf.at)



## KIRTAGSFLAIR AM GRUNDLSEE

Der Gemeindepark von Grundlsee im steirischen Salzkammergut verwandelt sich jedes Jahr in ein stimmungsvolles Festgelände. Musikkapellen, ein Trachtenflohmart, Tontaubenschießen und Stände mit Speis und Trank verbreiten Kirtagsflair. Bei einer Nachtfahrt mit dem Motorschiff „Rudolf – Traun – Gössl“ kann man von Bord aus das Feuerwerk bewundern. 14. August, bei Schlechtwetter 15. August. [www.grundlsee.at](http://www.grundlsee.at)



## Ötzis Welt erleben

Im tirolerischen Umhausen eröffnet der archäologische Freilichtpark Ötzi-Dorf im Sommer wieder seine Pforten. Alle Besucher sind eingeladen, beim jungsteinzeitlichen Dorfleben mit Felleggerben, Bogenschießen oder Feuermachen aktiv mitzumachen. Es empfiehlt sich auch ein Spaziergang durch den benachbarten Greifvogelpark mit vielen seltenen Vögeln. [www.oetzi-dorf.at](http://www.oetzi-dorf.at)

## KLINGENDES KAUNERTAL

Ein Wochenende lang verwandelt sich die Gemeinde Kaunertal im Tiroler Oberland in einen riesigen Klangkörper. Gastkapellen aus ganz Österreich, Südtirol und Deutschland spielen mit der Musikkapelle Kaunertal groß auf. Dann heißt es, mitwippen, singen, tanzen und feiern bis in die frühen Morgenstunden. 12. bis 14. August. [www.kaunertal.gv.at](http://www.kaunertal.gv.at)

»



## **MUSIK, TANZ & ADRENALIN AM ZELLERSEE**

Das Sommerfest in Zell am See ist eine Institution. Als vor fast 150 Jahren das erste Fest zur Einweihung der Giselabahn zwischen Salzburg und Tirol stattfand, konnte noch keiner ahnen, welche Tradition damit gegründet wurde. Obwohl schon damals das großartige Feuerwerk in allen Gazetten Erwähnung fand. Heute sorgen Kunstflieger mit ihren waghalsigen Manövern für Adrenalinschübe, bevor bei Musik, Tanz und einem immer noch beeindruckenden Feuerwerk der Abend am Ufer des Sees ausklingt. 16. Juli und 6. August.  
[www.zellerseefest.at](http://www.zellerseefest.at)



## **Klangfeuerwerk über dem Attersee**

Das beliebte Seefest im Strandbad von Unterach in Oberösterreich bietet Spaß für Groß und Klein: Spielefest, Schnupperklettern und Hüpfburgen bringen Kinderaugen zum Leuchten. Für die Großen gibt es jede Menge Musik und Kulinarik zur Unterhaltung. Den krönenden Abschluss bildet ein Klangfeuerwerk, bei dem die Pyrotechnik Musikstücke untermalt. 13. August, bei Schlechtwetter 14. August.  
[www.attersee.at](http://www.attersee.at)



## **ThierSeefest in Tirols Bergen**

Dass sich Romantik und ausgelassenes Feiern nicht ausschließen, beweist das ThierSeefest im Strandbad Vorderthiersee. Direkt am grünen Natursee vor der Kulisse der Tiroler Berglandschaft beginnt das Fest mit dem Einmarsch der Musikkapelle. Danach sorgen feine Schmankerln und mitreißende Livemusik für Partylaune bei den zahlreichen Besuchern. 29. und 30. Juli.  
[www.thiersee.tirol.gv.at](http://www.thiersee.tirol.gv.at)



## **Höllentrip im Salzkammergut**

Die Jubiläumsausgabe der 25. Salzkammergut Trophy wartet heuer mit besonders infernalischen Strecken auf. „Einmal Hölle und zurück“ ist das Motto auf den wahlweise 37, 58, 76, 121 und 205 Kilometer langen Marathons, die Material, Kondition und Durchhaltevermögen jedes Einzelnen an seine Grenzen bringen. Fahrkünstler hingegen beweisen ihr Können beim technisch anspruchsvollen „All-Mountain“-Bewerb. Kein Wunder, dass diese spektakuläre Trophy jährlich Tausende in die oberösterreichische Weltkulturerbe-Region Hallstatt-Dachstein lockt. 16. Juli.  
[www.salzkammergut-trophy.at](http://www.salzkammergut-trophy.at)

## **Mountainbike-Marathon im Montafon**

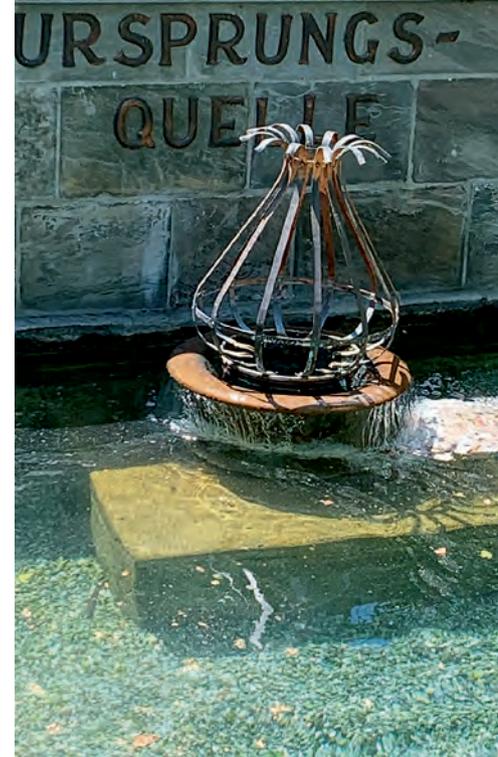
Mit einer E-Bike-Genuss-Tour beginnt ganz gemütlich das „M3 Bike“-Wochenende. Bergauf und bergab werden 30 Kilometer zu Montafoner Schmankerlstationen geradelt.

Die Kalorien gilt es dann am Samstag zu verbrennen. Vier Distanzen durch das beeindruckende Bergpanorama Vorarlbergs stehen zur Auswahl – aktive 29 km, sportliche 45 km, anspruchsvolle 65 km oder extreme 130 km. 28. bis 30. Juli.  
[www.montafon.at/m3](http://www.montafon.at/m3)

## **Mountainbike extrem in Saalbach**

Wenn sich die Free Mountainbike Rider zur FMB World Tour im Juli in Saalbach Hinterglemm treffen, bedeutet das Adrenalin pur. Bei den Wettbewerben preschen die Athleten steile Pisten hinunter oder beeindruckend mit ihren Sprüngen das Publikum. Training-Sessions, „Ride with the Pros“ und viel Musik runden das Programm ab. Dieses GlemmRide Bike Festival ist definitiv nichts für Stützrad-Biker. 7. bis 10. Juli.  
[www.saalbach.com](http://www.saalbach.com)

— Vöslauer —



## Dem Durst eine Wellenlänge voraus

Vöslauer, das beliebteste Mineralwasser der Österreicher:innen, schafft Wohlbefinden und löscht den Durst der Zeit. Und das nachhaltig.

**F**ür das wertvolle Wasser, wie wir es heute kennen, nahm sich die Vöslauer Ursprungsquelle alle Zeit der Welt. 15.000 Jahre lang ist das Wasser durch Hunderte Meter Gestein gesickert und sprudelt heute aus 660 Meter Tiefe an die Oberfläche. Die Quelle ist Ursprung, Lebensader und Ausgang für die prickelnden

Ideen des österreichischen Marktführers am Mineralwassermarkt. Im Mittelpunkt steht neben einem gesunden Lebensstil der Kreislaufgedanke, welcher sich durch alle Unternehmensbereiche zieht. Denn Vöslauer ist überzeugt: Wer im Kreislauf denkt, denkt weiter. Und das Endprodukt? Reinstes, natürliches und gut schmeckendes Mineralwasser aus einer der tiefsten Quellen Europas in nachhaltigen Gebinden.

### Die neue Sommerfrische

Das Thermalbad Vöslau – vor den Toren Wiens und in rund einer halben Stunde zu erreichen – ist nicht nur ein Bad mit Geschichte und vielen Geschichten, hier entspringt auch die Ursprungsquelle. Die vier wunderschönen Becken bieten eine Auszeit mit einzigartigem und unvergleichlichem Charme. Bei einem Besuch im Thermalbad wird garantiert jeder Sprung ins kühle Nass zu einem wahren Vergnügen.

### Nachhaltig vordenken

Bereits vor mehr als 15 Jahren hat sich Vöslauer dem Umweltschutz und der Nachhaltigkeit verschrieben. So besteht das gesamte PET-Einweg-Sortiment aus 100 % rePET (recycelte Flaschen) und Vöslauer ist als Unternehmen und mit seinen Produkten CO<sub>2</sub>-neutral. Das bedeutet, dass – verglichen mit 2005 – 50 % der CO<sub>2</sub>-Emissionen aus eigener Kraft reduziert und 50 % kompensiert wurden. Mit April 2022 hat Vöslauer zudem die einzige PET-Mehrwegflasche Österreichs auf den Markt gebracht und auch das Glas-Mehrweg-Sortiment wird stetig weiter ausgebaut. Obwohl schon einige große Nachhaltigkeitsziele geschafft sind, steht Vöslauer – genau wie die Quelle – niemals still und hat sich für 2030 neue, ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele gesetzt.

*Guter Geschmack ist eben nachhaltig.  
Nachhaltig #jungbleiben*



# Sommer im Glas

Den sommerlichen Duft der Rosen das ganze Jahr genießen? Unser Rosenzucker machts möglich!

Text & Fotos: Margit Krapesch



## TIPP

Die Rosen am besten an einem sonnigen Tag ernten, wenn der Tau getrocknet ist und die Blüten stark duften.

**I**m Sommer überschlägt sich der Garten in Farben und Fülle – überall gedeihen prächtige Rosen in voller Blüte und verströmen ihren herrlichen Duft. Eine einfache Methode, den Rosenduft einzufangen und in feinen Getränken und Süßspeisen das ganze Jahr über zu genießen, ist die Herstellung von Rosenzucker.

## Rezept für unseren Rosenzucker

### MAN BRAUCHT

Feinkristallzucker  
 Duftrosen (unbehandelt)  
 Glas mit Deckel  
 Mörser  
 Backpapier  
 buntes Papier (für den Deckel)  
 weißes Papier (für das Etikett)  
 Garn  
 Stift  
 Schere

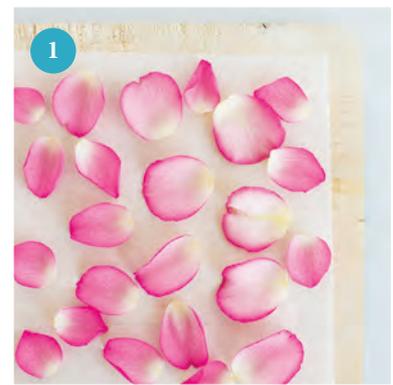
### SO WIRDS GEMACHT

- 1 Die Rosenblütenblätter abzupfen und auf Backpapier nebeneinander auflegen. Einige Tage an einem dunklen Ort trocknen lassen. Wenn es schneller gehen soll, können die Blütenblätter auch im Backrohr bei 50 Grad schonend getrocknet werden.
- 2 Die trockenen Blütenblätter im Mörser fein zerreiben und mit dem Zucker verrühren. Den Zucker mit den Blüten vermischen und zerstoßen. Für 200 g Zucker benötigt man circa 30 g getrocknete Rosenblüten.
- 3 In ein Glas füllen, Deckel luftdicht verschließen. Einen Papierstreifen als Etikett beschriften. Das bunte Papier schneidet man kreisrund zurecht, stülpt es über den Deckel und fixiert es gemeinsam mit dem Etikett mithilfe von Garn.

### {MEI TIPP}

„Rosenzucker ist eine einfache, aber raffinierte Mischung aus Kristallzucker und getrockneten Rosenblütenblättern. Er eignet sich zum Aromatisieren von Tee und Süßspeisen: So verleiht der aromatisierte Zucker geschlagenem Obers oder selbst gemachtem Eis eine besondere Note und ist das i-Tüpfelchen auf jedem sommerlichen Kuchen.“

**Sabine Holzer, Nah&Frisch Kauffrau in Wang, NÖ**



# Der Mann der vielen Leidenschaften

Mit 18 Jahren verlor Fred Engleder ein Bein – an seiner Lebensfreude und seiner Begeisterungsfähigkeit hat das nichts geändert.

Text: Jürgen Zacharias Fotos: Sebastian Freiler

Nur nicht direkt vors Flugloch stellen“, rät uns Fred Engleder und lächelt. In Jeans und warmer Jacke statt im Imkerschleier tritt er von hinten an seine Bienenvölker heran. Während es vor den neun Beuten (Bienenhäusern) an sonnigen Tagen summt und brummt, was das Zeug hält, herrscht heute Ruhe. Es nieselt, die Temperaturen liegen irgendwo knapp unter zehn Grad – in jedem Fall zu niedrig für diese Jahreszeit. Jedes der Völker zählt an die 50.000 Bienen, vorsichtig zieht Fred die Bodeneinlage aus einem Haus. Das Gemüll (Material, das aus den Waben fällt) darauf verrät viel über den Zustand des Volkes – wo die Bienen brüten, wo das Brutnest liegt oder wo im Winter die Bienenraube sitzt.

**Was die Fluglochbeobachtung verrät**  
Fred hebt oben den Deckel an und blickt durch eine durchsichtige Folie in den Stock. „Da sind ja meine Ment-scha“, sagt er in breitestem Oberösterreichisch und grinst. „Eine regelmäßige Kontrolle ist wichtig“, sagt er. „Dazu gehört auch die sogenannte Fluglochbeobachtung.“ Lange und still steht er dann am Rand seiner Beuten und starrt auf die kleinen Öffnungen. Was er an der Startrampe alles sieht? Mehr als man meinen könnte. „Tragen die Tiere ordentlich Pollen in den Bau, ist davon auszugehen, dass es drinnen Brut gibt,

die von den Kolleginnen versorgt wird. Bienenrauben vor dem Loch wiederum könnten ein Zeichen für Platzmangel sein.“

## **Familie, Kirchenchor & Heavy Metal**

Keine Frage, die Imkerei ist für Fred mehr als nur ein Hobby. „Das ist eine Leidenschaft“, sagt der Mühlviertler, der seit frühester Kindheit in der zweieinhalbtausend Einwohner zählenden

*„Ich hab immer das gemacht, was ich machen wollte. Das gibt einem schon eine enorme Befriedigung.“*

Marktgemeinde Haslach lebt. Was er in diesem Moment nicht sagt: dass er noch viele andere Leidenschaften hat. „Die Imkerei steht für mich gleich nach meiner Familie“, sagt er und beginnt von seinen zwei Töchtern und vier Enkeln zu schwärmen, mit denen er gerne Zeit verbringt. Den Sechsjährigen nimmt er sogar schon mit zum Fischen. „Er wirft die Rute bereits besser aus als die meisten Erwachsenen.“ Gemeinsam mit

seiner Frau Resi singt er im Haslacher Kirchenchor und bei den Chor-i-feen in Rohrbach. Seine Musikbegeisterung beginnt irgendwo bei AC/DC, Iron Maiden und Metallica und zieht sich bis zu Klassik. Immer wieder besucht er auch Konzerte, auf den Auftritt der Heavy-Metal-Band Judas Priest auf der Burg Clam freut er sich seit zwei Jahren. „Wegen Corona wurde das Konzert immer wieder verschoben – heuer im Juli soll es aber so weit sein.“

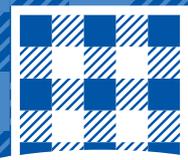
## **Begeisterung für Außergewöhnliches**

Dann kommt er auf die Schnapsbrennerei zu sprechen – noch so eine Leidenschaft, die ihn seit vielen Jahren zu begeistern weiß. Wie zuvor schon bei den Bienen spricht Fred auch jetzt ohne Punkt und Beistrich. Von den Anfängen Ende der 1990er-Jahre, als er einen „wirklich nicht guten, aber sehr teuren“ Vogelbeerschnaps gekostet hat und sich dachte, das muss besser gehen. Vom Ankauf einer kleinen Tischbrennerei mit Freunden. Vom Umstieg auf eine größere Brennerei, den Auszeichnungen, die seine Obstbrände und Kräuterliköre eingeheimst haben. Und von seiner Begeisterung für außergewöhnliche Sachen. „Schon mal von einem Ròaschnaps gehört?“, fragt er, lächelt und erklärt dann. „Als Ròa wird hier bei uns im Mühlviertel die Hecke zwischen Feldern bezeichnet, in denen »



Zwei von Freds Leidenschaften: die Imkerei und das Schnapsbrennen. Im Winter bereitet er u. a. die Rahmen vor, in denen die Honigbienen später ihre Waben bauen.





Schärdinger



GRILLGENUSS

VON

SCHÄRDINGER



JETZT NEU!



Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



Zu einem Bienenvolk gehören bis zu 50.000 Bienen, die allesamt eine bestimmte Funktion oder Aufgabe übernehmen. Mit dem Smoker (Bild oben links) hält sich der Mühlviertler bei Bedarf „seine Mentscha“ vom Leib. Das Bild stammt von Freds Enkerl Maximilian.

*„Ich denke oft an meine Geschwister. Ihr früher Tod zeigt mir, dass man das Leben genießen und sich auch an den kleinen Dingen erfreuen muss.“*

auch allerhand Fruchtiges wächst. Ich habe irgendwann begonnen, diese Früchte zu sammeln und zu brennen.“ Das Ergebnis wusste durchaus zu überzeugen – heute führen auch einige andere Schnapsbrenner die Sorte. Böse ist ihnen Fred deswegen nicht. „Nein, keinesfalls. Es ist doch die schönste Bestätigung, wenn ich mit meinem Schnaps andere inspiriert habe.“

**„Gemacht, was ich machen wollte“**

Fast beiläufig stellt er einige Gläser auf den Tisch und schenkt ein. Eine Kostprobe? „Eine Qualitätskontrolle“, sagt er und grinst schon wieder. Der 68-Jährige scheint überhaupt viel zu lachen, in sich

zu ruhen, mit sich und seinem Leben zufrieden zu sein. „Ja, warum denn auch nicht? Ich habe immer das gemacht, was ich machen wollte. Mit der Familie passt es, das Drumherum stimmt. Das gibt einem schon eine enorme Befriedigung. Wandern, Radfahren und Leichtathletik. Ich hatte und habe so viele Hobbys, für die ich mich begeistern kann und die mir so viel gegeben haben. Da wäre es vermessend, jetzt unglücklich zu sein.“

**Ein Unfall und seine Folgen**

An dieser Sichtweise kann auch ein Blick zurück ins Jahr 1972 nichts ändern. Damals wäre ihm beinahe ein

lauer Spätsommerabend zum Verhängnis geworden. Fred war damals gemeinsam mit drei Freunden unterwegs – „zu viert auf dem Moped von Freund Helmut, nicht mehr ganz nüchtern und unser Licht war ausgefallen“. Als dann auf der Gegenfahrbahn auch noch ein Auto ein Überholmanöver startete („dem Fahrer mache ich keinen Vorwurf, der konnte uns einfach nicht sehen“), war es um das Quartett geschehen. „Wir hatten Glück im Unglück, mich hat es mit dem Bein noch am schwersten erwischt.“ Das Bein musste ab dem Oberschenkelansatz amputiert werden, Fred verbrachte mehrere Wochen im Krankenhaus. Groß aus der Bahn geworfen hat »



Vielseitig interessiert. Fred Engleder kann sich für Musik und Sport ebenso begeistern wie für Autos. Im Bild links unten ist sein erstes Fahrzeug, ein Opel Coupé, zu sehen. „Über allem steht aber meine Frau Resi, wir sind mittlerweile seit mehr als 40 Jahren verheiratet.“

ihn der Unfall aber nicht. „Ich habe mich sehr schnell mit der neuen Realität abgefunden, im Rückblick war das keine große Lebenskrise.“ Seine Lehre als Elektroinstallateur und Motorwickler habe er zwar beenden müssen, aber der Lehrgang für kaufmännische Büroberufe in Bad Ischl, den er stattdessen besuchte, „war auch ganz interessant“. Danach begann Fred im Büro der einst renommierten Textilfabrik Vonwiller in Haslach zu arbeiten, ein paar Jahre später wechselte er zur Gemeinde, wo er bis zu seiner Pensionierung 33 Jahre blieb. Es habe sich also alles ganz gut gefügt. Nur die Phantomschmerzen machen dem 68-Jährigen zu schaffen. „Das

ist manches Mal kaum auszuhalten“, sagt er, „und scheint mit dem Alter schlimmer zu werden.“

#### **Lebensglück ist ...**

Was für ihn Lebensglück ist? „Da gibt es so vieles“, sagt Fred und beginnt dann wieder von den Enkeln zu erzählen, von seinen Hobbys und seiner Frau, die ihn immer unterstützt hat und mit der er jetzt schon mehr als 40 Jahre verheiratet ist. Die Rede kommt dann aber auch auf seine vier Geschwister, von denen zwei bereits nicht mehr leben. Eine Schwester starb mit 60 Jahren an einer Krebserkrankung, ein Bruder im Alter von 21 Jahren nach einem Arbeitsunfall. „Ich

denke immer wieder an sie und ihr früher Tod zeigt mir, dass man das Leben genießen und sich auch an den kleinen Dingen erfreuen muss“, sagt er und gibt uns ein Beispiel. „Etwa hier bei den Bienen. Die Stöcke stehen auf dem Grund eines Freundes, der mir manchmal bei der Arbeit hilft. Ich inspiriere ihn umgekehrt mit meinen Ideen. Danach setzen wir uns dann bei ihm in den Stadt, das Tor nach draußen ist offen, die Sonne scheint rein und wir trinken gemeinsam einen Krug Most. Da braucht es gar nicht viele Gespräche. Da gemeinsam zu sitzen und rauszuschauen auf die Natur und den blühenden Birnbaum. Da gibt es nicht viel Schöneres.“

# Garantiert gutes Grillen mit Grillprofi:

**Gleichmäßige  
Wärmeabgabe**

**Sehr lange  
Brenndauer**

**Natürlicher  
Rohstoff**



**Grillprofi®**

ETWAS BESSERES KANN IHREN  
GRILLWÜRSTELN NICHT PASSIEREN.



Ohne  schmeckt's nach nix.

# Wos tuat si bei Nah & Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Feierliche Eröffnung in Höhnhart (v. l.): Manfred Feichtinger, Stefan Feichtenschlager, Vzbgm. Ing. Ferdinand Bernhofer, Kauffrauen Eva Pieringer, Petra Stockinger (Café), Maria Bauchinger, Norbert Fessl, Ernst Richtsfeld, Rudolf Manhartsgruber.

## 1 Neueröffnung in Höhnhart

Höhnhart ist eine rund 1.450 Einwohner zählende Gemeinde im Bezirk Braunau (OÖ). Hier wurde im Frühjahr der neue Nahversorger Nah&Frisch „z’Henhart“ eröffnet. Auf 308 m<sup>2</sup> bietet das Geschäft neben einem abgestimmten Sortiment regionale Artikel und Spezialitäten aus’m Dorf sowie Genussland-Produkte und ein breites Spektrum an Geschenkartikeln. Die moderne Geschäftsausstattung mit großzügigem MoPro- und Feinkost-Angebot, einer voll elektronischen Preisauszeichnung sowie einem Brotpender in Selbstbedienung zeichnen den neuen Standort aus. Ein Automatengeschäft mit ca. 400 Produkten, das sieben Tage die Woche täglich 16 Stunden für die Höhnharter geöffnet ist, ergänzt das Angebot des Nahversorgers. Als nächster Schritt wird der Standort noch um Tabak-,



Kirchham wieder gut versorgt (v. l.): Christian Brunner, Günter Hartleitner, Bgm. Ingo Dörflinger, Kaufmann Michael Mugrauer, Ernst Richtsfeld, Rudolf Manhartsgruber, Anton Pühringer, Alfred Platzer-Reingruber.

Lotto/Toto-Produkte sowie um Post Partner Services erweitert. Die zahlreichen Besucher aus dem Ort machten die Eröffnungsfeier bei Grillhendl und Getränken zu einem vollen Erfolg.

## 2 Neueröffnung in Kirchham

Die rund 2.200 Einwohner zählende Gemeinde Kirchham gehört zum Bezirk Gmunden und liegt im Traunviertel. Nachdem im Oktober 2021 das Lebensmittelgeschäft im Ort geschlossen hatte, setzten die Gemeinde und die Unigruppe gemeinsam mit Kaufmann Michael Mugrauer alles daran, die Nahversorgung im Ort zu sichern. Mitte Februar war es dann so weit: Gemeinsam mit seinen zwei Mitarbeiterinnen eröffnete Michael Mugrauer das 129 m<sup>2</sup> große Nah&Frisch Geschäft. Seine Kunden können aus einem rund 3.000 Artikel »



Glückwünsche in Katzelsdorf (v. l.): Vzbgm. Anna Haider, Bgm. KR Thomas Buder, Mag. Julius Kiennast, Kaufmann Josef Heidenbauer, Johannes Heidenbauer, Peter Hink.

des täglichen Bedarfs umfassenden Sortiment wählen, dessen Schwerpunkt im Frischebereich liegt. Darüber hinaus werden auch Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region angeboten. „Mir liegt besonders am Herzen, das handelsübliche Sortiment mit den Produkten aus der Umgebung zu erweitern“, so Kaufmann Michael Mugrauer. Die Begeisterung der Kunden an den Eröffnungstagen bestätigt den mutigen Schritt des Quereinsteigers aus der Personalbranche. Umgekehrt war den Kirchhamern die Freude über die gesicherte Nahversorgung anzusehen.

### 3 Neueröffnung in Katzelsdorf

Katzelsdorf bei Tulbing ist eine Marktgemeinde mit rund 3.500 Einwohnern im niederösterreichischen Bezirk Tulln. Hier eröffnete der engagierte Kaufmann Josef Heidenbauer Ende März die Pforten seines neuen Standortes. Auf 150 m<sup>2</sup> bietet das Geschäft ein Lebensmittelvollsortiment sowie ofenfrisches Gebäck bis Ladenschluss, regionale Produkte und Spezialitäten aus'm Dorf. Tabakwaren, Zeitschriften, Lotto/Toto sowie ein großes Bio-Sortiment mit den

Marken Alnatura und „natürlich für uns“ runden das Angebot ab. Vertreter des Großhandelshauses Julius Kiennast und der Gemeinde gratulierten Kaufmann Josef Heidenbauer und seinem Team zur gelungenen Eröffnung.

### 4 Neueröffnung in St. Radegund

St. Radegund liegt 15 Kilometer nordöstlich von Graz am Fuße des Schöckl. Anfang März übernahm Kauffrau Elisabeth Weiss feierlich das Nah&Frisch Geschäft in der rund 2.100 Einwohner zählenden Gemeinde. Der neue Nahversorger bietet auf rund 310 m<sup>2</sup> eine Produktvielfalt mit über 4.000 Artikeln des täglichen Bedarfs sowie Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region wie Gemüse aus der Nachbarschaft sowie zahlreiche regionale Schmankerl. Als Extra bietet die Kauffrau Brötchenservice, Geschenkkörbe sowie Bestellservice mit Hauszustellung und Post Partner Services. Zusätzlich erleichtern ausreichende Parkplätze direkt beim Geschäft das Einkaufen. Am Eröffnungstag verwöhnte Elisabeth Weiss ihre Kunden mit attraktiven Eröffnungsangeboten, einem Kassabon- sowie einem Vöslauer Würfel-Gewinnspiel. Zusätzlich erhielt jede Dame eine Rose gratis. Neben zahlreichen Ehrengästen aus Wirtschaft und Politik gratulierten Christian Fraß, Johann Lehner und Edmund Bauer persönlich im Namen der Unigruppe.



Freude in St. Radegund (v. l.): Edmund Bauer, Christian Fraß, Johann Lehner, Kauffrau Elisabeth Weiss, MBA Stefan Helmreich, Rainer Prott, Herbert Ebner, Bgm. Hannes Kogler.

mei Eck

Nah&Frisch

## Kaffee & Kunst in Dürnstein

Kauffrau Barbara Hartl begeistert ihre Kunden mit Kaffee, feinen Frühstücksvariationen und Kunst.

Mitten im Lockdown hat Barbara Hartl im Oktober 2020 ihr Geschäft übernommen. „mei Eck‘ war von Anfang an dabei und ist super gelaufen“, so die Kauffrau. In der Früh kommen die Stammgäste: „Da weiß ich schon, was sie wollen, viele frühstücken auch hier.“ Eine Auswahl aus Barbaras Angebot – Kleines Frühstück (Kipferl und Kaffee), Wachauer Frühstück süß (2 Wachauer, selbst gemachte Marillenmarmelade, Butter, Kaffee) und das Karl-Frühstück, benannt nach einem Stammgast (2 Kaffee, 1 Semmel mit Putenschinken und



Stammgast Karl A. genießt das nach ihm benannte „Karl-Frühstück“.

Gurkerl und die Kronen Zeitung). Von den Kaffeezubereitungen geht der Verlängerte am besten, den sie mit warmer Milch serviert. „So kann jeder selber entscheiden, wie hell er ihn haben will.“ Auch auf die Gestaltung des Café-Bereichs legt die Kauffrau hohen Wert. „Jedes halbe Jahr stellen hier andere Künstler aus, das sind echte Kunstwerke. Gerade hat mich unser derzeit ausgestellter Maler angerufen und gesagt, er möchte sein Bild zum Verkauf anbieten und den Erlös der Ukraine spenden. Das organisieren wir gerade.“

DEIN LIEBLINGSESSEN?  
DAS GEHT  
NOCH BESSER!



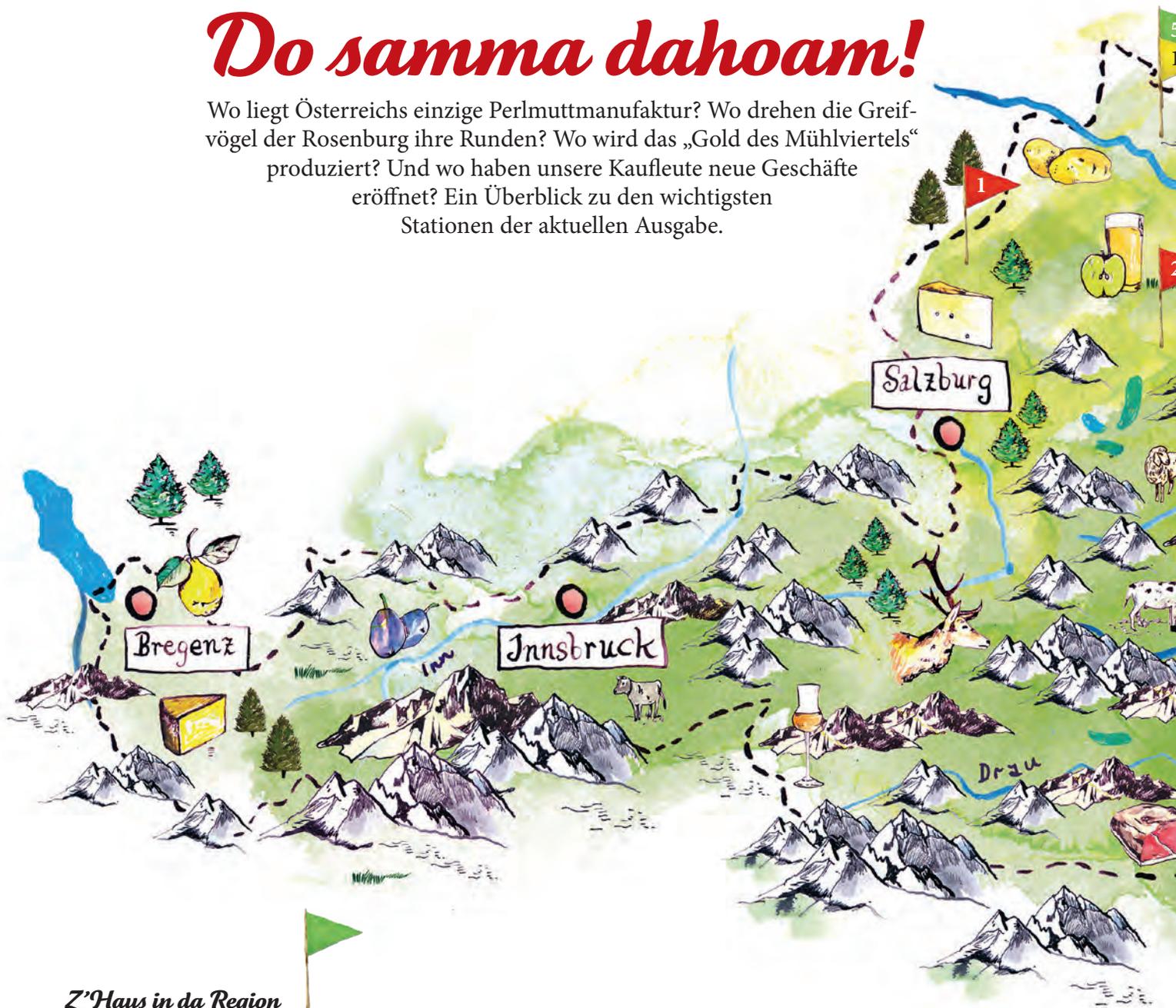
Kuner®

Die Saucen  
zum Drücken.

www.kuner.at

# Do samma dahoam!

Wo liegt Österreichs einzige Perlmuttermanufaktur? Wo drehen die Greifvögel der Rosenberg ihre Runden? Wo wird das „Gold des Mühlviertels“ produziert? Und wo haben unsere Kaufleute neue Geschäfte eröffnet? Ein Überblick zu den wichtigsten Stationen der aktuellen Ausgabe.



## Z'Haus in da Region

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 <b>Besuch auf Schloss Rosenberg</b><br/>Rosenburg, NÖ. (Seite 32)</p> <p>2 <b>Österreichs einzige Perlmuttermanufaktur</b><br/>Felling, NÖ. (Seite 20)</p> <p>3 <b>Mei Wirtshaus</b><br/>Gasthof Haudum in Helfenberg, OÖ. (Seite 44)</p> | <p>4 <b>Mei Weg</b><br/>Bürgermeister Bernhard Deutsch in Strem, Bgld. (Seite 46)</p> <p>5 <b>Leinöl aus'm Mühlviertel</b><br/>Kaufmann Gerhard Gierlinger in Haslach, OÖ. (Seite 48)</p> |
|--|---|

## Guat leben

- 1 **Gschichten aus'm Leben**  
Fred Engleder in Haslach an der Mühl, OÖ. (Seite 74)



Illustrationen: Gina Müller/carolineessler.com, 123rf

### Unsere Kaufleut

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Neueröffnung in Höhnhart (Seite 81)</p> <p>2 Neueröffnung in Kirchham (Seite 81)</p> <p>3 Neueröffnung in Katzelsdorf (Seite 82)</p> | <p>4 Neueröffnung in St. Radegund (Seite 82)</p> <p>5 „mei Eck“ in Dürnstein (Seite 83)</p> |
|---|---|

NOCH MEHR

## Griass di

gibts auf [nahundfrisch.at](http://nahundfrisch.at),  
Facebook und Instagram.

### Griass di online

In der Online-Ausgabe vom **Griass di** gibts die schönsten Artikel aus dem aktuellen Heft – z. B. die Geschichte des Imkers und Schnapsbrenners Fred Engleder.



### Mehr Rezepte

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

### Griass di Nachlese

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



### Griass di auf Facebook & Insta

Besucht uns auf Facebook und auf Instagram, da gibts das Beste aus'm Heft, Tipps, Gewinnspiele und Mitmachaktionen!

[www.nahundfrisch.at/griass-di](http://www.nahundfrisch.at/griass-di)  
[www.facebook.de](https://www.facebook.de) (Suchbegriff:  
Griass di Magazin)  
[www.instagram.com/griassdi\\_nahundfrisch](https://www.instagram.com/griassdi_nahundfrisch)

# ZUHAUSE IST, WO WIR ZUSAMMEN SIND



**NEU**  
**WIRKSAMKEIT  
AUS DER NATUR\***



**100%  
REINIGUNGSKRAFT**



**100% RECYCELTE  
PLASTIKFLASCHE**



**RECYCELBARE FLASCHE  
UND VERSCHLUSS**

\*99% Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs: Wasser und natürlich gewonnene Inhaltsstoffe mit minimaler Verarbeitung

# Rudi Zotter

## Irnfritz, NÖ

Kaufleute  
im Porträt



Kaufmann Rudi Zotter führt das Nah&Frisch Geschäft in seiner Heimatgemeinde seit 2007. Nebenbei engagiert er sich im Dorfleben, ist Landwirt und beschäftigt sich mit Naturheilkunde.

**S**atte grüne Wiesen, dunkle Wälder und endlos scheinende Wanderwege locken Ruhesuchende in den Norden des Waldviertels. Mitten in dieser idyllischen Umgebung liegt die 1.500-Seelen-Gemeinde Irnfritz, der Heimatort von Kaufmann Rudi Zotter. Auf die Frage, warum er 2007 das Nah&Frisch Geschäft im Dorf übernommen hat, antwortet er lachend: „Das war jugendlicher Leichtsin. Ich bin gelernter Landwirt und hatte in Wirklichkeit keine Ahnung vom Verkauf, fing damals bei null an“, erzählt der Waldviertler. „Aber es ist halt einmal so, dass ich Herausforderungen mag.“

### Arbeitsplätze im Dorf erhalten

„Meine Schwester hat hier ihre Lehre gemacht und auch danach weiter-

gearbeitet. Als die Betreiber in Pension gehen wollten, haben sie sich auf die Suche nach einem Nachfolger gemacht. Da hab ich mich entschlossen, den Betrieb zu übernehmen.“ In seiner Funktion als Gemeinderat waren ihm die Infrastruktur und der Erhalt der Arbeitsplätze im Ort besonders wichtig. Rudis Schwester ist nach wie vor im Kaufhaus angestellt, auch seine Mama hilft im 170 m<sup>2</sup> großen Geschäft mit, das zahlreiche Extras wie Feinkostplatten, Partyservice und Catering, Geschenkkörbe und einen Buchbestellservice bietet. Besonderen Wert legt der Kaufmann beim Sortiment auf biologische und regionale Produkte sowie auf Spezialitäten aus'm Dorf wie Honig, Joghurt, Nudeln, Säfte, Essig, Schnäpse und Brände.

### Geschäft feiert 15. Geburtstag

Am 1. Februar 2022 feierte der Waldviertler sein 15-jähriges Firmenjubiläum. Obwohl er absolutes Neuland betrat, sei ihm die Arbeit von Beginn an leichtgefallen – vor allem aus einem Grund: „Ich mag Menschen einfach und kommuniziere sehr gerne, das gibt mir immens viel.“ Im Vorjahr hat der 40-Jährige zusätzlich zum Geschäft auch die Landwirtschaft seiner Eltern übernommen. „Beide Betriebe zusammen sind schon ein bisschen anstrengend“, gibt er zu. „Zweimal pro Woche komme ich gar nicht ins Geschäft. Aber der Laden rennt eh von alleine, meine Angestellten brauchen mich gar nicht“, meint er augenzwinkernd. Der Nahversorger beschäftigt fünf Mitarbeiterinnen, vier davon in Teilzeit. »



Der Waldviertler Nahversorger legt Wert auf biologische und regionale Produkte sowie auf Spezialitäten aus'm Dorf wie Joghurt und Honig.

Im Vorjahr hat Rudi auch die Landwirtschaft seiner Eltern übernommen.



*„Was meine Kunden an mir schätzen? Dass ich immer lustig bin!“*



**Aktiv bei der Feuerwehr und im Chor**  
Etwa 50 Prozent seiner Arbeitszeit widmet Rudi dem Geschäft, 50 Prozent der Landwirtschaft. Außerdem engagiert er sich ausgiebig im Dorfleben. Er ist Mitglied bei der Freiwilligen Feuerwehr, als Dorferneuerungsobmann kümmert er sich zudem um das optische Erscheinungsbild des Ortes und organisiert Veranstaltungen. „Früher war ich auch noch im Pfarrgemeinderat, aber ich musste ein bisschen reduzieren.“ Auf die Frage, ob bei so viel Engagement noch Zeit für Freizeitaktivitäten bleibe, schüttelt er den Kopf. „Meine Landwirtschaft und mein Geschäft sind meine Hobbys,“ sagt er, dann überlegt er noch kurz. „Doch, da gibt es noch etwas, das mir sehr wichtig ist. Ich singe in einem Chor. Wir treten bei

verschiedenen Veranstaltungen auf, das macht mir riesigen Spaß.“

#### **Fröhliches Naturell**

Weil gegen fast alles ein Kraut gewachsen ist, befasst sich der Landwirt und Kaufmann auch gerne mit Naturheilkunde. Für altes Brauchtum wie Räuchern hat er ebenfalls ein Faible, darüber unterhält er sich auch gerne mit den Leuten. Rund 30 Prozent seiner Kunden sind Laufkundschaft, den Rest, also die Stammkunden, kennt Rudi persönlich. Was sie an ihm schätzen? „Dass ich immer lustig bin“, kommt es, wie aus der Pistole geschossen. „Auch wenn ich einmal schlechte Laune habe, bleibe ich freundlich. Es kann ja keiner was dafür, wenn mir eine Laus über die Leber gelaufen ist“, lacht Rudi.

#### **DAS GESCHÄFT**

**Rudi Zotter, 3754 Irnfritz,  
Bahnstraße 5, NÖ**

#### **Öffnungszeiten:**

Montag, Dienstag: 6.30–12.00 Uhr,  
15.00–18.00 Uhr

Mittwoch, Samstag: 6.00–12.00 Uhr

Donnerstag, Freitag: 6.30–12.00 Uhr,  
14.30–18.00 Uhr

Telefon: 02986/6226

[www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/zotter](http://www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/zotter)





*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](http://kotanyi.com)



# Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!



## Edle Nuss

Die Maroni oder Edelkastanie stärkt die Nerven, fördert die Entspannung, gibt Kraft und schmeckt Groß und Klein.



## Der Maronibrater

Er hat Literaten wie Alfred Polgar und Joseph Roth inspiriert und gehört zu Österreich wie der Walzer: der Maronibrater.

## Weltnaturerbe Wald

Eine Rangerin des Nationalparks Kalkalpen führt Kaufmann Robert Rußmann und sein Team durch das beeindruckende UNESCO Weltnaturerbe Buchenwälder.



## Das Kürbis-Zauberland im Waldviertel

Auf dem Thayaland-Bauernhof der Familie Trautenberger dreht sich alles um die vielfältige Feldfrucht. Ein Lokalausweis bei Butternuss-, Hokkaido-, Pattison- und Gorgonzolakürbis.



Das nächste **Griß di** gibts ab 29.08.2022 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!



**d'arbo**  
*Fruchtsirup*

*Citrus Limon*



Zitrusnote:  
*Sehr gut*

Der neue Darbo Sirup „Sizilianische Zitrone“ mit Zitronen aus Sizilien, der sonnenverwöhnten Insel Italiens, sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

[www.darbo.at](http://www.darbo.at)



**d'arbo**  
*Fruchtsirup*



Sirup  
**SIZILIANISCHE  
ZITRONE**

*Im Jahr 1879 hat die  
Familie Darbo begonnen,  
Früchte zu veredeln.  
Damals wie heute werden  
nur ausgewählte Früchte  
auf schonende Weise  
verarbeitet. Dadurch*

BAD ISCHLER



# SALZ KÖNN MA GUAD *im Salzkammergut*



Entdecke uns auf   badischler.at