

*Kost nix!
Sommer 2023*

Griass di

bei Nah&Frisch

*Ausgabe
Nr. 29*



Den Sommer feiern

*Schöne Gschichtn & frische Ideen
für einen traumhaften Sommer*

Nah&Frisch




MIONETTO
FONDATA NEL 1887

*Mehr als nur ein
Prosecco.*



mionetto.at

Seit 1887 steht Mionetto für Qualität,
Tradition und italienische Lebensfreude.
Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe,
seinen intensiven Perlen und seinem
Apfelduft zählt er geschmacklich zu
den feinsten seiner Klasse.

Griass eich!



Hannes Wuchterl ist Geschäftsführer von Nah&Frisch und verbringt seine Freizeit am liebsten in den Bergen.

Schreibts uns!

Für die Herbstausgabe vom **Griass di** (Einsendeschluss: 30.6.2023) suchen wir:

Gschichtn & Anekdoten,
z. B. Erlebnisse rund um Schul-
anfang, Herbst und Erntezeit.

Witze, Gedichte, Sprüche

Rezepte,
die man im Herbst gern einmal
ausprobiert.

Kuchltipps

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

Für uns ist dies eine besondere Ausgabe von *Griass di*. 29 ist jetzt vielleicht keine Zahl, die unbedingt ins Auge springt. Aber da ist diesmal ganz vieles, was gerade jetzt besondere Beachtung verdient.

Beachtung verdienen unsere Nah&Frisch Kaufleute, die in dieser für uns alle herausfordernden Zeit genauso verlässlich da sind, wie sie es schon immer waren. Seit nunmehr 40 Jahren. Ja, Nah&Frisch wird heuer 40 Jahre jung. 40 Jahre, die uns sehr stolz machen auf all das, was unsere Kaufleute als Nahversorger in so vielen Gemeinden in Österreich leisten. Und wie sie für das Miteinander im Dorf da sind. Darauf sind wir am meisten stolz. Und dankbar.

Beachtung verdient, dass wir unser *Griass di* Magazin ein klein wenig überarbeitet haben. Nicht zu viel und sehr bedacht, denn wir berücksichtigen natürlich den Umstand, dass ihr, liebe Leser, das *Griass di* so liebt, wie es eben seit sieben Jahren ist. Entdeckt selbst, was sich da oder dort ein bisserl geändert hat. Schreibts uns, wie es euch gefällt, wir freuen uns auf eure Gedanken dazu.

Beachtung verdienen auch die Menschen, deren Geschichtn dieses *Griass di* ausmachen, wie etwa Franz Zimmermann aus St. Wolfgang oder die Familie Gärtner mit ihrer Straußenzucht, unsere Kauffrau Doris Feuchter aus Stadl/Mur und, und, und. Aber lest selbst!

Zu guter Letzt verdient Marcus Fischer, unser Chefredakteur, Beachtung. Der hat nämlich ein Buch geschrieben und damit prompt einen bedeutenden österreichischen Literaturpreis gewonnen. Für seinen Roman „Die Rotte“. Und weil das so beachtenswert ist, haben wir den Spieß diesmal umgedreht und er hat sich von mir für diese *Griass di* Ausgabe zu seinem Buch interviewen lassen.

Viel Spaß mit unserem neuen *Griass di* und danke für eure Treue.

Euer Hannes Wuchterl



Seite 46



Seite 38



Seite 88



Seite 40



Seite 26



Seite 76



Seite 16

Griass di im Sommer

3 **Griass eich!**

12 **Kraut und Ruam**

Gschichtn und Ideen für einen schönen Sommer.

Kochen mit'm Jahr

16 **Gutes aus'm**

Salzkammergut

Regionale Sommergerichte.

25 **Küchenklassiker**

Heidelbeernocken.

26 **Kunterbunte Sommerküche**

Feine Gerichte für heiße Tage.

32 **Lieblingsrezepte**

Einsendungen unserer Kundinnen.

35 **Für Kuchl & Klima**

Nachhaltige Haushaltstipps von gestern und heute.

37 **Die Heidelbeere**

Alles über die gesunde Sommernascherei.

38 **Alte Sorten, neu entdeckt**

Alte Obstsorten von der Blutbirne bis zum Spänling.

Z'Haus in da Region

40 **Gefiederte Riesen**

Besuch im „Straußenland“ von Familie Gärtner.

46 **Der Heilige und das Weiße Rössl**

Ein Spaziergang durch die Geschichte von St. Wolfgang.

54 **Mei Wirtshaus**

Das Gasthaus See am Mondsee.

56 **Persönlich für eich da**

Kauffrau Doris Feuchter aus Stadl an der Mur, Stmk.

60 **Wo der Bartl schon lange den Most herholt**

Das Obstgut Scherzer im Innviertel.

63 **Aus'm Dorf**

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.

Guat leben

66 **Garteln im Sommer**

Was jetzt in unserem Garten zu tun ist.

68 **Himmlische Boten**

Die Taube als Symboltier der Liebe und als „Rennpferd des kleinen Mannes“

72 **Mei Summa**

Veranstaltungstipps für einen schönen Sommer.

76 **Frühstück mit Filz**

Ein Brotkörberl aus Filz zum Selbermachen.

79 **Digitale Helferlein**

Nützliche Apps und Websites für den Sommer.

80 **Nasen, die Leben retten**

Hundetrainer Daniel Oeler und sein Trümmerhund Russell.

88 **Griass di, die Rotte und die Wahrheit**

Chefredakteur Marcus Fischer im Interview über seinen Roman „Die Rotte“.

94 **Post von unseren Lesern**

97 **Narrische Seitn**

99 **Regionalrätsel**

Unsere Kaufleut

100 **Wos tuat si bei Nah&Frisch?**

Nachrichten von Kaufleuten aus ganz Österreich.

104 **Do samma dahoam**

Alle Stationen der aktuellen Ausgabe auf einen Blick.

106 **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 Fuiith, Alexandra Gruber, Martin Huber, Margit Krapesch, Lisa Schöttel, Flora Seebenstein, Judith Welzl **Lektorat:** Sylvia Eisenreich (www.eisenreich.at), Karin Novak (www.textpertin.at) **Lithografie, Produktions-/Druckmanagement & Anzeigenbewirtschaftung:** A4 Media GmbH (www.a4media.at) **Druckerei:** Walstead NP Druck GmbH (www.walstead-npdruck.com) **Erscheinungsweise:** 4x jährlich, erhältlich in allen Nah&Frisch Geschäften. Alle Informationen und Artikel dienen lediglich zu Informationszwecken sowie Zwecken der Meinungsbildung und sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Aktualität und Korrektheit der bereitgestellten Informationen. 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.

*Blick vom Fuß des Bürglsteins
auf St. Wolfgang. Mehr über
den Wallfahrtsort, seinen
Heiligen und das Weiße Rössl
ab Seite 46*







Foto: Sebastian Feiler



*Russell ist nicht nur ein
herziger Vierbeiner, sondern
ein echter Lebensretter. Mit
seiner feinen Nase spürt er
Verschüttete, z. B. nach Erd-
beben auf. Mehr ab Seite 80*

*Im niederösterreichischen
Schönberg am Kamp leben
rund 500 Strauße. Mehr
über die gefiederten Riesen
und das „Straußenland“
von Familie Gärtner ab
Seite 40*



Foto: Sebastian Freiler



Kraut und Ruam im Sommer



Wissenswertes über Erdkröten, Rehe und Störche
sowie Bräuche, Tipps und Termine
für einen schönen Sommer!



Fruchtiger Kirsch-Smoothie

Aus heimischen, reifen
Kirschen lassen sich
feine Smoothies machen:
20 dag Kirschen entker-
nen und gemeinsam mit
25 dag Joghurt, 2 EL Ho-
nig und 5 EL Milch in ein
hohes Gefäß geben, gut
mixen und in zwei Gläser
füllen. Wohl bekomms!

40 JAHRE NAH&FRISCH

Im Jahr 1983 schlossen sich rund 400 selbstständige Kauf-
leute unter der gemeinsamen Dachmarke Nah&Frisch
zusammen. In Hunderten Orten in ganz Österreich sichern
sie seither die Nahversorgung und tragen damit wesentlich
zur Lebensqualität am Land bei. Am 3. und 4. Juni wird das
40-jährige Jubiläum in St. Wolfgang gebührend gefeiert.
www.nahundfrisch.at

„Blumen sind die schönen Worte
und Hieroglyphen der Natur,
mit denen sie uns andeutet,
wie lieb sie uns hat.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832)

BAUERNREGEL

Hat Margaret kein
Sonnenschein, kommt das
Heu nie trocken rein.
(10. Juni)

ERDKRÖTE

Die Erdkröte liebt saftige
Nacktschnecken! Ein Na-
turgarten mit schattigen,
feuchten Plätzchen, Laub
und Totholz ist ihr Paradies.
Einen Teich benötigt sie nur
einmal im Jahr, um ihren
Laich abzulegen.

SEEPROZESSION IN HALLSTATT

Vor knapp 400 Jahren wurde die Fronleichnams-
prozession von den engen Gassen Hallstatts auf
den See verlegt.

Unter Gesang und Gebet
gleiten an diesem Festtag die
mit frischem Buchenlaub
und Blumen geschmückten,
traditionellen Boote, die
„Fuhren“, zu den vier
Segensstationen auf dem
Hallstättersee.
8. Juni, Hallstatt, OÖ.



Vom Attersee zum Wolfgangsee

Wer gerne wandert und dabei öffentlich unterwegs
ist, sollte diese Wanderung ab der Bushaltestelle Burg-
graben am Attersee ausprobieren.

Sie führt 13 km lang über den Valeriesteig zum Schwarzensee
und über den Wirersteig weiter nach St. Wolfgang. Wunder-
schöne Ausblicke erleichtern den Auf- und Abstieg.
www.bahn-zum-berg.at



HONIG, DER STARK MACHT

Für einen das Immunsystem stärkenden Honig zupft man von einer Handvoll Blüten der *Echinacea purpurea* die Blüten ab und viertelt die Blütenköpfe. Diese gemeinsam mit 500 g Honig in ein großes Schraubglas geben und sechs Wochen im Dunklen ziehen lassen. Abseihen und kühl aufbewahren. Kinder können einen ½ TL, Erwachsene 1 TL dreimal pro Tag zu sich nehmen.

BAUERNREGEL

Wenn sich die sieben Brüder (10. Juli) sonnen, kommen sieben Wochen Wonnen.

Vorsicht Brunftzeit

Sobald weibliche Rehe (Ricken) einen besonderen Duftstoff absondern, beginnt die Brunft. Die Ricke flieht erst vor dem Bock – oft kilometerweit. Autofahrer sollten jetzt vorsichtig sein, Rehe sind es zu dieser Zeit nicht.

„Unkraut ist die Opposition der Natur gegen die Regierung der Gärtner.“

Oskar Kokoschka (1886–1980)

ALM-MUSI-ROAS

Bläsergruppen begleiten die Wanderer auf der Zwieselalm im Zuge der „Alm-Musi-Roas“. Bei fünf Hütten sind Schmankerl-Stoppis geplant, wo bekannte Musikgruppen für alle Volksmusikbegeisterten spielen. Die letzte Gondel geht um 19 Uhr, damit bleibt genügend Zeit für musikalische und kulinarische Köstlichkeiten auf der Alm. 2. Juli ab 11 Uhr, Feichteck, Gosau, OÖ. www.dachstein.at (Suchbegriff: Alm Musi Roas)



{GEDICHT}



Kannst hier nur auf der Erde decken,
hier unterm Apfelbaum;
Da pflegt es abends gut zu schmecken,
und ist am besten Raum.

Matthias Claudius (1740–1815)

Straßentheater-Festival in Lienz

Für sechs Tage verwandelt sich die Stadt in eine große Open-Air-Bühne, auf der internationale Künstler mit Akrobatik, Musik, Straßenzirkus, Spielen und märchenhaften Lichtinstallationen für Staunen und Lachen beim großen und kleinen Publikum sorgen. 25. bis 30. Juli, Lienz, Osttirol. www.olala.at



ALMKOCHKURSE AUF DER RETTENBACHALM

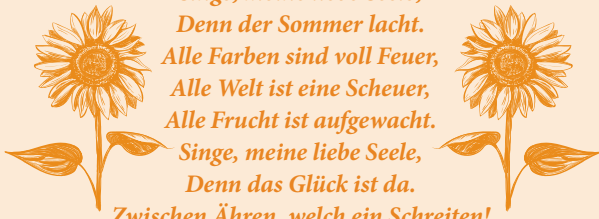
Der Schmarrn-Workshop mit der Seminarbäuerin Sabine Langer startet nach dem Almfrühstück auf der Hoisn Hütte bei Bad Ischl. Ganz ohne Strom werden typisch österreichische Almgerichte zubereitet. Dazu gibt es viel Spaß und Wissenswertes über das Leben auf der Alm. 23. Juli ab 8 Uhr, ca. 3,5 Stunden. www.hoisnhuetterettenbachalm.at



Wie schwitzt ein Storch?

Gar nicht, Vögel können nicht schwitzen, daher suchen sie in flachen Tränken Abkühlung. Der Storch beschmiert bei großer Hitze seine langen Beine mit seinem eigenen, hellen Kot. Die Verdunstung aufgrund der Sonneneinstrahlung lässt diesen trocknen und kühlt dabei Meister Adebar ab.

Sommer



Singe, meine liebe Seele,
Denn der Sommer lacht.
Alle Farben sind voll Feuer,
Alle Welt ist eine Scheuer,
Alle Frucht ist aufgewacht.
Singe, meine liebe Seele,
Denn das Glück ist da.
Zwischen Ähren, welch ein Schreiten!
Flimmernd tanzen alle Weiten,
Gott singt selbst Hallelujah.

Otto Julius Bierbaum (1865–1910)

Der Gewöhnliche Gilbweiderich

Die Pflanze mit den schönen, gelben Blüten steckt voll Vitamin C, Kieselsäure und Gerbstoffen. Ihre entzündungshemmenden Eigenschaften werden als Tinktur für die Behandlung von Parodontitis, Durchfall und Erkältungen genutzt. Außerdem gehört sie zu den wenigen Pflanzen, die mit ihrem Öl statt Nektar Insekten anlockt.



WALDVIERTLER KRIECHERL

Die Ernte der kleinen, gelben Ringlottenart ist aufwendig, doch lohnt sich die Mühe für den süßen, fein säuerlichen Geschmack. Seit 6.000 Jahren gibt es diese Kulturpflanze, die im Klima des Waldviertels zu einer Spezialität reift. Mit rund 20.000 km² wurde ihr eine der größten Genussregionen Österreichs gewidmet.



LANGE FREUDE MIT KRÄUTERN

Wer Kräuter richtig trocknen möchte, hängt sie zu Sträußchen gebunden kopfüber auf. Nur ein wenig Geduld, bis sie vollständig trocken sind und rascheln, dann mit den Händen zerkleinern. Möglichst luftdicht und dunkel in einem Schraubglas, einer Teedose oder einer Gewürzmühle aufbewahren.



Wallfahrt und Kirtag in Loretto

25.000 Menschen machen sich jährlich auf den Weg, um zu Maria Himmelfahrt das Hochamt zu feiern. Danach geht es zum Großkirtag vor der Kirche, wo rund 200 Stände ihre Waren anbieten. 15. August, Loretto, Bgl.

BAUERNREGEL

Um die Zeit von Augustin (28. August), gehn die warmen Tage hin.

Kammermusikfestival Mondsee

Seit 1989 verheißten die von András Schiff gegründeten Musiktage Mondsee hochkarätige Kammermusik und zeitgenössische Kompositionen.

Heuer stehen Werke des Barocks im Mittelpunkt, das Schlosskonzert léger bietet mit Jazz und Kabarett einen hörenswerten Kontrapunkt. 25. August bis 2. September in Mondsee, OÖ.

www.musiktage-mondsee.at





**AUFDREHEN
& GENIEßEN!**

TOP NEUHEIT VON EFKO KARTOFFEL JAUSE



Griß di bei Nah&Frisch 15

Lauwarmer Schaffrischkäse mit Molkesauce und Rhabarberchutney

REZEPT: SEITE 17



Gutes aus'm Salzkammergut

Die Region zwischen Fuschl-, Traun- und Hallstätter See
hat nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch einiges zu bieten!

Fotos: Thomas Apolt

Lauwarmer Schaffrischkäse mit Molkesauce und Rhabarberchutney



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS RHABARBERCHUTNEY:

300 g Rhabarber
2 kleine Äpfel (100 g Apfelmwürfel)
150 g Zwiebeln
20 g frischer Ingwer
80 g Gelierzucker 2:1
2 EL neutrales Sonnenblumenöl
8 Wacholderbeeren
50 ml Himbeeressig (alternativ Rotweinessig)
Salz
4 Schaffrischkäsegupferl mit Molke (à 100 g und insg. 400 g Molke)

FÜR DIE MOLKESAUCE:

400 g Molke von den Schaffrischkäsegupferln
je 1 TL Anis, Koriander und Fenchel (ganz)
1 Lorbeerblatt
1 EL Maisstärke, mit 2 EL Wasser angerührt
150 g eiskalte Butter (in Stücken)
Salz
20 g Crème fraîche

SONSTIGES:

Taubnesselblüten (alternativ Wildkräuter oder Rucola)
Estragonöl (alternativ Olivenöl)

ZUBEREITUNG

1 Für das Chutney Rhabarber putzen (schälen nicht nötig), Stangen je nach Dicke längs vierteln oder achteln und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Ingwer mit einem kleinen Löffel abschaben/schälen und fein hacken.

2 In einen Topf mit dickem Boden Zucker einstreuen, auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, bis der Zucker schmilzt und hellbraun karamellisiert, dabei nicht rühren. Zwiebelwürfel mit dem Sonnenblumenöl dazugeben, kurz anschwitzen. Ingwer, Äpfel und Rhabarberwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und zugeben. Mit Himbeeressig ablöschen, falls nötig etwas Wasser zufügen. 10 Minuten köcheln lassen. Leicht salzen und eventuell noch mit etwas Essig

nachsäuern. Heiß in ein sauberes Rex- oder Schraubglas abfüllen und gut verschließen.

3 Für die Molkesauce Molke mit Gewürzen und Lorbeer in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Mit der angerührten Maisstärke abbinden und einmal aufkochen. Zur Seite ziehen. Die eiskalte Butter langsam Stück für Stück zufügen und mit dem Spiralbesen emulgieren. Mit Salz und Crème fraîche abschmecken.

4 Für die Gupferl den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Gupferl darin ca. 10 Minuten leicht erwärmen (nicht zu lange und nicht zu heiß, sonst zerfallen sie). Auf Teller umheben, mit der heißen Sauce übergießen. Etwas Rhabarberchutney auf den Tellern verteilen. Mit Wildkräutern und Estragonöl garnieren.

Hechtbrat mit 7-Kräuter-Spinat und Dirndl



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN LACK:

0,33 ml Schwarzbier
250 ml Apfelsaft
250 ml Kürbiskern-Shoyu
(Luvi Fermente, alternativ Sojasauce)
30 g dunkles Miso

FÜR DAS SPINATGEWÜRZ:

5 g Sesam
5 g Koriander
3 g Kreuzkümmel
Msp. Kurkuma, gemahlen

FÜR DAS HECHTBRATL:

30 g frischer Ingwer
4 Knoblauchzehen
2 EL Apfelessig
1 gestr. TL Kümmel, ganz
800 g Hechtfilet, entgrätet oder geschöpft (vom Fischhändler)
griffiges Weizenmehl zum Mehlieren
4 EL neutrales Sonnenblumenöl
1 EL Butter

FÜR DEN 7-KRÄUTER-SPINAT:

12 Dirndl-Oliven
insgesamt 500 g Blattspinat und grüne Kräuter (Brennnesseln, Taubnesseln, Dill, frischer Koriander, Petersilie, Schafgarbe insg. ¾ Spinat, ¼ Kräuter)
25 g neutrales Sonnenblumenöl
Salz
Spinatgewürz

ZUBEREITUNG

1 Für den Lack Bier mit Apfelsaft und Shoyu aufkochen und auf ein Viertel reduzieren. Mit der Misopaste mit dem Stabmixer aufmixen.

2 Für den Hecht Ingwer mit einem kleinen Löffel abschaben/schälen und reiben, ebenso 2 Knoblauchzehen. Beides mit Essig und Kümmel verrühren und den Hecht damit 2 Stunden nur auf der Fleischseite marinieren.

3 Für das Spinatgewürz Sesam, Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie zu duften beginnen. Mit Kurkuma im Universalzerkleinerer mixen. Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.

4 Hecht auf der Hautseite mehlieren und im Öl in einer Pfanne nur auf der Hautseite 3–4 Minuten knusprig braten, dabei darauf achten, dass der Fisch roh bleibt. Filet mit der Haut nach oben in ein mit Butter ausgestrichenes Reindl geben, restliche 2 Knoblauchzehen halbieren und dazulegen. Mit dem Lack bestreichen, restlichen Lack in die Pfanne geben. Hecht im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten fertig braten, dabei immer wieder mit dem Bratensaft-Lack bestreichen.

5 Dirndl-Oliven entsteinen, grob hacken. Spinat und Kräuter waschen und abtropfen lassen. Eine Pfanne (nicht beschichtet) sehr heiß erhitzen. Öl hineingeben, Spinat und Kräuter darin zusammenfallen lassen und 3 Minuten weich garen. Mit Salz und 1 Prise Gewürzmischung abschmecken, mit den gehackten Dirndl mischen.

6 Hechtbrat im Reindl mit Spinat servieren, Spinat mit ein wenig Spinatgewürz bestreuen.

BAD ISCHLER



250 MIO. JAHRE VOM BERG BEWAHRT.

*Österreichs
liebster Salz.*



Hechtbrat mit
7-Kräuter-Spinat
und Dirndl

REZEPT: SEITE 17



» Sommergerichte «



**Soufflierter Grißschmarrn
mit Himbeer-Rhabarber &
Waldmeistereis**

REZEPT: SEITE 22

Sommergefühle kann
ich mit einem Einkauf

AUFKOCHEN

lassen.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at

WIENER
ZUCKER®


EINE MARKE VON AGRANA

Soufflierter Grießschmarrn mit Himbeer-Rhabarber & Waldmeistereis



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS WALDMEISTEREIS:

100 ml Milch
75 ml Obers
100 ml Waldmeistersirup
3 Dotter
30 g Kristallzucker

FÜR DEN GRIESSCHMARRN:

500 ml Milch
60 g Butter
gute Prise Salz
90 g Weizengrieß
4 Eier
20 g Maisstärke
80 g Kristallzucker
Butter und Kristallzucker
für die Form

FÜR DEN RHABARBER IN HIMBEERSAFT:

400 g Rhabarber
250 ml Himbeersirup
100 g TK-Himbeeren
1 EL Maisstärke, in 2 EL kaltem Wasser
angerührt
Abrieb und Saft von 2 unbehandelten
Limetten
evtl. Zucker nach Geschmack

Staubzucker zum Bestreuen

BUCHTIPP:

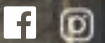
Salzkammergut, Lukas Nagl,
Katharina Seiser, €35,
Brandstätter Verlag,
www.brandstaetter-verlag.com



ZUBEREITUNG

1 Für das Waldmeistereis Milch mit Obers und Waldmeistersirup aufkochen, zur Seite stellen. Dotter mit Zucker mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen und mit einem Schöpfer der aufgekochten Mischung zur Rose abziehen (in einem Schneekessel über Wasserdampf mit dem Schneebesen ständig rühren und auf 82°C erhitzen, bis eine leichte Bindung entsteht). Mit der restlichen Milch-Obers-Sirup-Mischung verrühren, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.
2 Für den Grießschmarrn Milch mit Butter und Salz aufkochen. Grieß einrieseln lassen, mit dem Schneebesen schnell durchrühren, mit einem Kochlöffel weiterrühren. Gut 2–3 Minuten durchkochen, bis sich die Grießmasse vom Boden löst und etwas von der Butter aus der Masse austritt. Zur Seite stellen.
3 Eier trennen, Dotter mit dem Schneebesen mit der Maisstärke glattrühren.
4 Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
5 Abgekühlte Grießmasse mit dem Rührbesen der Küchenmaschine

schaumig aufschlagen. Dotter-Stärke-Mischung langsam dazugeben und weiterschlagen. Eiweiß mit dem Schneebesen anschlagen, Zucker in 3 Portionen dazugeben, Eiweiß zu festem Schnee ausschlagen. Zuerst mit dem Schneebesen (Konsistenz der Massen angleichen), dann mit dem Teigschaber unter die Grießmasse heben.
6 Ein Reindl mit Butter ausfetten und mit Kristallzucker austreuen. Masse in die Form geben und ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
7 Rhabarber putzen (schälen nicht nötig) und quer zur Faser in 1 cm dicke Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Himbeersirup und Himbeeren mischen und einmal aufkochen lassen. 2 Minuten köcheln und mit der angerührten Maisstärke abbinden, einmal aufkochen. Zur Seite stellen, mit Limettenabrieb und -saft, evtl. Zucker abschmecken.
8 Grießschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Palette in grobe Stücke zerreißen, anzuckern, mit Himbeer-Rhabarber und Waldmeistereis servieren.



www.tostmann.at

TOSTMANN TRACHTEN
4863 Seewalchen
Hauptstraße 1
+43 (0) 7662/2304

1010 Wien
Schottengasse 3a
+43 (0) 1/533 53 31

office@tostmann.at

GENIESSE DEINEN BUONGIORNO MOMENT

Egal, welcher Frühstückstyp du bist,
mit unserem Caffè Crema Classico gelingt
jeder Morgen nach deinem Geschmack.



Abb. ähnlich



**GEWINNE DEINEN
BUONGIORNOMOMENT**

Jetzt QR-Code scannen und mehr erfahren!

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Heidelbeernocken

Wenn im Juli die ersten Heidelbeeren reifen, heißt es: Raus in den Wald und die kleinen, blauen Beeren brocken! Was nicht gleich vernascht wird, kann für diesen Klassiker der Salzburger Küche verwendet werden.

Rezept: xxxx xxxxx, Nah&Frisch Kaufmann in xxxxx, xxxx.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Heidelbeeren
1 EL feiner Kristallzucker
250 ml Milch
100 g Mehl
2 EL Butterschmalz oder Butter
4 EL Staubzucker

ZUBEREITUNG

1 Die Heidelbeeren waschen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker, Milch und Mehl gut vermengen.
2 Dann die Heidelbeeren unterheben. Butterschmalz oder Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen.

3 In die Pfanne je einen Esslöffel von der Masse geben und flach drücken. Die Nocken von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und dann mit Staubzucker bestreuen.

► Kochideen ◄

Kunterbunte Sommerküche

Food-Bloggerin Verena Pelikan serviert uns
feine Gerichte für heiße Tage.

Fotos, Foodstyling & Rezepte: Verena Pelikan



Eingelegte rote Zwiebeln

REZEPT: SEITE 29



Paprika-Ziegenkäse-Terrine

REZEPT: SEITE 29



Tomatentarte
REZEPT: SEITE 30

Eingelegte rote Zwiebeln



ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

3 mittelgroße rote Zwiebeln
 300 ml Weißweinessig
 300 ml Apfelessig
 75 g Rohrzucker
 1 EL Meersalz
 6 schwarze Pfefferkörner
 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

- 1 Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in vorbereitete Einmachgläser (insgesamt ca. 750 ml Fassungsvermögen) geben.
- 2 In einem Topf den Weißwein- und den Apfelessig erhitzen.
- 3 Den Rohrzucker, das Meersalz, den schwarzen Pfeffer und das Lorbeerblatt hinzugeben.
- 4 Sobald sich der Rohrzucker aufgelöst hat, die Mischung vom Herd ziehen und über die Zwiebelringe gießen.
- 5 Die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Tipp: Für die mildere Variante der eingelegten roten Zwiebeln den Weißweinessig durch Wasser ersetzen.

Tipp: Die eingelegten roten Zwiebeln schmecken gut in Tacos zu gebratenem Faschierten mit Frühlingszwiebeln, frischer Petersilie, Limettensaft und Cocktailsauce.

Sie passen aber auch zu einem Schinkenbrot und zu einem Brot mit frischer Avocado.

Paprika-Ziegenkäse-Terrine



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN TERRINENFORM MIT 1,3 LITER INHALT

Zubereitungszeit: 30 Minuten (exkl. Kühlzeit)

3 große Paprika (Tricolor)
 5 Blatt Gelatine
 250 g Ziegenfrischkäse
 1 Spritzer Zitronensaft
 200 ml Schlagobers
 1 EL Honig (oder anderes flüssiges Süßungsmittel)
 Salz
 Pfeffer
 1 EL gehackte Petersilie, frisch
 1 TL Thymianblättchen, frisch
 frischer Thymian zum Garnieren
 frische Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Paprikaschoten waschen, halbieren sowie die Kerne entfernen. Die Paprikahälften mit der Hautseite nach oben auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und im Backofen circa 20 Minuten auf mittlerer Schiene rösten. Sobald sich schwarze Blasen bilden und sich die Haut aufbläht, das Backblech aus dem Backofen nehmen. Ein feuchtes Geschirrtuch über die Paprika legen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- 3 Die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen.
- 4 Den Ziegenfrischkäse mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, dem Honig und 4 EL Schlagobers verrühren. Die Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Das restliche Schlagobers steif schlagen.
- 6 Die Gelatine gut ausdrücken und bei kleiner Hitze in einem Topf langsam

schmelzen lassen. 2 EL Käsecreme unterrühren und anschließend in die restliche Käsecreme rühren.

7 Das steif geschlagene Schlagobers unterheben.

8 Die Paprikaschoten mit einem Messer häuten.

9 Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.

10 Als erste Schicht den gelben Paprika in die Form legen. Darauf die Hälfte der Käsecreme verteilen. Auf der Käsecreme den roten Paprika verteilen. Anschließend die zweite Hälfte der Käsecreme auftragen und den grünen Paprika darauflegen und leicht andrücken.

11 Die Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und die Masse im Kühlschrank mindestens 5 Stunden fest werden lassen.

12 Mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

Tipp: Zur Paprika-Ziegenkäse-Terrine passt gut frisches Baguette.

Tomatentarte



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 50 Minuten

FÜR DEN MÜRBTTEIG:

250 g Mehl
1 Prise Salz
150 g kalte Butter
1 Ei
45 ml eiskaltes Wasser

FÜR DEN GUSS:

150 g Frischkäse
150 g Crème fraîche
2 Eier
1 TL getrocknetes Basilikum
Salz & Pfeffer

400 g (Cocktail-)Tomaten
frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Mürbteig die kalte Butter zügig in kleine Stücke schneiden und mit allen anderen Zutaten vermengen, rasch zu einem Teig verkneten.
- 2 Den fertigen Mürbteig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Guss: Für den Belag den Frischkäse mit der Crème fraîche, den Eiern und dem getrockneten Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Tarteform (28 cm Durchmesser) fetten.
- 5 Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Mürbteig ca. 3 mm dick ausrollen. Die Tarteform damit auslegen, die Seiten gut andrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden.

- 6 Die Tarteform für 10 Minuten kalt stellen.
- 7 Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 8 Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und halbieren. Größere Tomaten vierteln.
- 9 Den Guss auf den gekühlten Tarteteig gießen und die Tomatenstücke darauf verteilen.
- 10 Die Tomatentarte für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 11 Nach der Backzeit die Tarte aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten in der Form lassen. Anschließend mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

Heidelbeer-Cheesecake (ungebacken)



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

FÜR DEN BODEN:

180 g Butterkekse
90 g Butter

FÜR DIE CREME:

700 g Topfen
500 g Frischkäse, natur
1 EL Vanillepaste
Abrieb und Saft einer ½ Bio-Zitrone
120 g TK-Heidelbeeren, aufgetaut
10 Blatt Gelatine
100 g Staubzucker (bzw. nach Belieben)
2,5 TL Spirulina-Pulver (optional)

400 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Boden die Butter schmelzen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und anschließend mit einem Nudelholz die Butterkekse zerbröseln. Die zerbröselten Butterkekse mit der geschmolzenen Butter vermengen.
- 2 Die Brösel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 24 cm) gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Für 15 Minuten kalt stellen.
- 3 Für die Creme die Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die aufgetauten Heidelbeeren pürieren.
- 4 Den Topfen mit dem Frischkäse, der Vanillepaste, dem Staubzucker sowie dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft verrühren. Anschließend die Masse dritteln.
- 5 In ein Drittel der Masse 75 g Heidelbeerpüree und 1,5 TL Spirulina-Pulver einrühren.
- 6 In ein weiteres Drittel das restliche Heidelbeerpüree und 1 TL Spirulina-Pulver einrühren.

- 7 Die Gelatine gut ausdrücken und bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. 2 EL der weißen Masse einrühren.
- 3 EL der Gelatinemasse in die weiße Masse einrühren. Die restliche Gelatinemasse je zur Hälfte in die beiden anderen Massen mit dem Heidelbeerpüree einrühren.
- 8 Auf dem gekühlten Butterkekseboden die dunkelblaue Masse gleichmäßig verteilen.
- 9 Auf der dunkelblauen Masse vorsichtig die hellblaue Masse gleichmäßig verteilen und auf dieser anschließend die weiße Masse auftragen.
- 10 Die Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und auf der weißen Masse verteilen.
- 11 Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Tipp: Das Spirulina-Pulver sorgt für die blaue Farbe. Wenn es weggelassen wird, werden die Creme-Schichten dank des Heidelbeerpürees violett.



**Heidelbeer-Cheesecake
(ungebacken)**

REZEPT: SEITE 30

Lieblingsrezepte unserer Leserinnen

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



Salattorte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

- 1 Kopfsalat
- 14 Scheiben Tomaten
- 14 Scheiben Salatgurke
- 1 kleine Dose Kapern
- 1 Handvoll Oliven
- 7 Blätter Schmelzkäse
- 7 Blätter Geselchtes oder Schinken
- 1 Handvoll geschnittener Schnittlauch
- 1 Handvoll gehacktes Basilikum
- 1 Handvoll gehackter Kerbel

FÜR DIE MARINADE:

- 1 Becher Sauerrahm
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Staubzucker
- 2 Zehen gehackter Knoblauch
- Saft von einer Zitrone

Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

- 1 Salat und Gemüse waschen, laut Zutatenliste zerkleinern bzw. den Salat als große Salatblätter belassen.
- 2 Tortenring auf einen großen Teller stellen. Mit Frischhaltefolie auslegen.
- 3 Erste Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben. Etwas Kerbel drüber und dann eine Schicht Käse. Wieder eine Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben, darauf Kapern und Oliven verteilen.

- 4 Nun den Schinken oder das Geselchte in den Tortenring. Es folgt die letzte Schicht mit grünem Salat, darauf eine Schicht Tomatenscheiben und dann Gurkenscheiben.
- 5 Zum Abschluss noch eine Schicht Salatblätter; der Tortenring sollte bis zum Rand belegt sein, wenn nicht, einfach noch eine Schicht drauf.
- 6 Diese Salattorte soll nun für 12 Stunden verpackt in Frischhaltefolie in den Kühlschrank.

- 7 Für die Marinade alle Zutaten zusammenmixen, nochmal abschmecken und je nach Bedarf verfeinern.
- 8 Salattorte von der Folie und Tortenring befreien, in Tortenstücke schneiden und die Marinade schön darübergießen. Gerne mit Eiern garnieren.

Tipp: Das Fleisch kann man durch Tofu, Thunfisch, Scampi etc. ersetzen. Der Fantasie sind bei dieser Torte keine Grenzen gesetzt ...

Michaela Maria F., 4851 Gampern, OÖ

Kräuterpalatschinken-Cordon-bleu

ZUTATEN 4 PERSONEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN:

- 25 dag Mehl
- ca. ½ l Milch
- etwas Mineralwasser
- 3 Eier
- Salz
- 1 große Handvoll Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Vogelmilch ...)

FÜR DIE FÜLLE:

- 8 große dünne Scheiben Schinken
- beliebige Käsescheiben
- Kräuter

FÜR DIE PANIER:

- Mehl
- Ei
- Brösel
- Öl zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

- 1 Die Kräuter mit etwas Milch und Mineralwasser fein pürieren.
- 2 Mit Mehl, Eiern und der restlichen Milch sowie Salz vermischen.
- 3 Eine halbe Stunde ziehen lassen, dann dünne Palatschinken backen.
- 4 Palatschinken mit Schinken, Käsescheiben und Kräutern belegen und einrollen.

- 5 In Mehl, Ei und Brösel panieren und in etwas heißem Öl goldgelb backen. Dazu passt grüner Salat.

Gutes Gelingen!

**Christine K.,
4653 Eberstallzell, OÖ**

**SCHREIBTS
UNS**

*Schickts uns bis
30.09.2023 eure Rezepte
an: griassdi@nahundfrisch.
at. Für jede Veröffentlichung gibts einen
Nah&Frisch
Gutschein!*





d'arbo Fruchtsirup

Citrus Limon



Zitrusnote: Sehr gut

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

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*



100 % NATÜRLICH ECHT IM GESCHMACK



Die größte Inspiration kommt direkt aus der Natur.
Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse mit dem natürlichen Grillgewürzsatz von
Kotányi verleihen Sie Ihrem Gegrillten eine ganz besondere Note!

Spannende Rezepte finden Sie auf www.kotanyi.com



Für Kuchl & Klima

Nachhaltige Haushaltstipps,
eingeschickt von unseren Leserinnen und Lesern.
Wir freuen uns über eure Zusendungen!

FRÜCHTETEE SELBST GEMACHT

Wenn ich mit dem Dampfentsafter Beerensaft mache (Ribisel, Holunder, Brombeere ...), werfe ich den übrig gebliebenen Trester nie weg, sondern streiche die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und trockne es auf dem Kachelofen bei etwa 40°C.

Sobald die Beeren gut durchgetrocknet sind, breche ich die Fruchtmasse in handliche Stückchen und bevorräte sie in einem Schraubglas. Der Trester wird so zu einem herrlichen Früchtetee (in Teesäckchen geben). Die Herstellung von Beerensirup lege ich mir immer auf kühlere Tage, weil ich dann die Hitze meines Holzofens nutzen kann. Bis es so weit ist, werden geerntete Beeren einfach eingefroren.

Sabine E., 4294 Unterniederndorf, OÖ

WEINTRAUBEN-EISWÜRFEL:

Gefrorene Weintrauben sind tolle Eiswürfel und verwässern dabei den Wein nicht!

Manuela M., per E-Mail



Zitronensaft immer verfügbar

Da ich nicht immer alle Zitronen aus einem Netz verbrauche, presse ich sie aus und fülle den Saft in Eiskugelbeutel ein, die ich dann einfriere. So kann man zugleich auch sparen, wenn man Zitronen kauft, die gerade in Aktion sind.

Elisabeth W., 8076 Vasoldsb-berg, Stmk.



ZITRONEN LÄNGER HALTBAR:

Zitronen halten am längsten, wenn man sie einzeln in ein Blatt Küchenrolle einwickelt und im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt.

Mag. Eva B., 3972 Bad Großpertholz 193, NÖ

133 kg Lebensmittel

werden pro Jahr und Haushalt weggeworfen. Was kann man dagegen tun? Tipps & Ideen an: griassdi@nahundfrisch.at

„Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.“

Marie von Ebner-Eschenbach (1830–1916)



DIE GUTE NACHRICHT:

148 Tonnen Lebensmittel gerettet

Viele Lebensmittel, die fast abgelaufen oder optisch „angeschlagen“ sind, können nicht mehr verkauft werden. Damit sie nicht im Müll landen, arbeitet das Großhandelshaus Kastner, einer der Handelspartner von Nah&Frisch, mit Vereinen oder Initiativen wie den soogut Sozialmärkten, der Flotten Lotte oder der Wiener Tafel zusammen. So konnten im vergangenen Jahr fast 150 Tonnen Lebensmittel gerettet werden.

RAUCH NEUHEITEN 2023



HAFER DRINK WITH ME

FRUCHTSAFT
VERFEINERT MIT
HAFERDRINK



NEU AUS DER
RAUCH JUICE BAR!



ERFRUCHT DICH
FRISCHEND



Die Heidelbeere

Die fruchtig-süßen Beeren sind eine rundum gesunde Nascherei – ganz besonders die wild wachsende Variante.

Die Heidelbeere ist eine Wildpflanze, die in Europa in lichten Nadelwäldern und Mooren wächst. Sie ist reich an Vitaminen und Zink. Der Farbstoff der Heidelbeere, die Anthocyane, wirkt außerdem zellschützend und entzündungshemmend.

Immer öfters trifft man im Handel auf die aus Nordamerika stammenden Kulturheidelbeeren. Diese besitzen aber nur ein Zehntel der gesunden Wirkstoffe ihrer wilden Verwandten.

DIE HEIDELBEERE

Namen: Heidelbeere, Blaubeere, Schwarzbeere, Moosbeere

Erntezeit: Anfang Juni bis September

Lagerung: Vor dem Aufbewahren mit klarem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Im Kühlschrank am besten in einem Behälter mit kleinen Löchern oder in ein Papiertuch gewickelt lagern.

SOMMERLICHER HEIDELBEER-DRINK

1 reife Banane, 200 g Heidelbeeren (tiefgekühlt oder frisch), 120 g Sojajoghurt, 120 ml Hafer- oder Mandelmilch und 1 EL Agavendicksaft in einen Mixer geben und pürieren. Ein paar Minzblätter dazu und der Sommerdrink ist perfekt.



Historisches

Laut dem römischen Schriftsteller Plinius der Ältere wurde der Farbstoff der Heidelbeere in Gallien zum Färben der Kleider von Sklaven verwendet.



2.300 Meter

Bis zu dieser Höhenlage wachsen die wilden Heidelbeeren.

1900

wurde aus der wilden Heidelbeere die Kulturheidelbeere gezüchtet.



Eine blaue Zunge

bekommt man nur von der wilden Beere, die Kulturheidelbeere ist innen weiß und färbt nicht.

MEI TIPP

„Mit Heidelbeeren lassen sich Stoffe schön lila färben. 300 g zerstampfte Heidelbeeren in 4 l Wasser und 1 EL Essig 30 Min. köcheln lassen, Sud durch ein Sieb abgießen, Stoff mind. 6 h im Sud färben, danach mit Essigwasser durchwaschen.“

Alexander B., Kunde von N&F Mairleitner, Polling, OÖ

„Nach dem Heidelbeerpflücken die Hände mit Zahnpasta und Zitronenschale abreiben. Damit ist die blaue Farbe schnell verschwunden.“

Kauffrau Doris Kögel, Kernhof, NÖ

„Getrocknete Heidelbeeren beruhigen den Magen. 3 EL zerdrückte Beeren mit ¼ l Wasser ca. 10 Minuten kochen und bei Problemen mehrmals täglich eine Tasse trinken.“

Iris Z., Kundin von N&F Kastner EH, Sierndorf, NÖ



1. MAULBEERE
(LAT. MORUS)



2. SPÄNLING
(LAT. PRUNUS DOMESTICA SUBSP. POMARIORUM)



3. BLUTBIRNE
(LAT. PYRUS COMMUNIS)



4. KLARÄPFEL
(LAT. MALUS DOMESTICA)

Alte Sorten, neu entdeckt

Alte Obstsorten erleben eine Renaissance. Zu Recht, denn sie sind nicht nur gesund, sondern bringen auch geschmackliche Vielfalt zurück.

Text: Lisa Schöttel

1. MAULBEERE

Die Maulbeere zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und überzeugte mit ihrem zarten, süßlichen Geschmack bereits die Griechen. Letztere bezeichneten die Beere gar als „Speise der Götter“. In Europa sind drei von insgesamt 20 Sorten bekannt: die Weiße, Schwarze und Rote Maulbeere, wobei die Früchte der Weißen relativ neutral, die der Schwarzen und Roten Maulbeere intensiv fruchtig schmecken.

Die den Brombeeren sehr ähnlichen Früchte enthalten viel pflanzliches Eiweiß, sind reich an Vitaminen und halten durch ihren hohen Kaliumanteil den Flüssigkeitshaushalt des Körpers optimal in Balance. Sie können entweder sofort verascht oder zu Saft, Smoothies und Sirup verarbeitet werden und eignen sich außerdem zur Herstellung von süßen Snacks wie dem „Fruchtleder“. Dafür die Maulbeeren zu einem Mus vermischen, mit ein wenig Honig und Zimt verfeinern und die Masse dünn auf einem Backpapier verstreichen. Das Backrohr auf 55°C vorheizen und die Paste dann bei 45°C circa 6 Stunden lang trocknen. In Streifen schneiden, den Snack vom Backpapier abziehen und genießen.

2. SPÄNLING

Beim Spänling, auch Spenling oder in Deutschland Spilling genannt, handelt es sich um eine Zwetschkensorte, die in Österreich schon vor rund 200 Jahren als Obst genutzt wurde. Das Wort „Spänling“ entstammt dem Wort „abspänen“, im Sinne von „entwöhnen“ oder „abstillen“. Tatsächlich bildet der Spänling erst eigene Faserwurzeln, wenn die Ausläufer von der Mutterpflanze abgetrennt wurden. Neben dem „Blauen Spenling“ in Tirol findet man in der Steiermark und in Nieder- und Oberösterreich auch den „Gelben Spenling“ und „Roten Spenling“, wobei die letztere Sorte selten geworden ist.

Die ca. 3 cm langen Früchte sind in der Vollreife saftig, angenehm säuerlich-süß und vor allem für die Verarbeitung zu Marmeladen und Edelbränden geeignet. Für ein besonderes Sommerdessert, das Spänlingsorbet, die Kerne aus 1 kg Spänlingen entfernen und die Früchte fein pürieren. Danach 200 g Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf vermischen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, das Spänlingsmus untermischen und für etwa 5 Stunden in den Tiefkühler stellen. Jede halbe Stunde sollte die Masse mit einem Schneebesen durchgerührt werden.

3. BLUTBIRNE

Die Blutbirne, auch Sommerblutbirne oder Granatbirne genannt, ist eine Besonderheit, da ihr Fruchtfleisch rötlich marmoriert ist. Die kleinen, süßen, knackigen Birnen reifen bereits Ende Juli heran und eignen sich zum Frischverzehr wie auch als Dörr- und Kompottobst. Die roten Farbstoffe in den Blutbirnen sind nachweislich gesundheitsfördernd und wirken sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System aus. Wichtig ist, die Sommerblutbirnen nach der Ernte rasch zu verzehren, da sie sonst bald teigig werden.

Für einen fruchtig-scharfen Birnensenf 1 kg Blutbirnen schälen und würfeln. 200 ml ungesüßten Birnensaft mit 150 ml Weinessig und 150 g Zucker mischen und aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Dann die gewürfelten Birnen in die Zuckerlösung geben und bei kleiner Flamme 45 Minuten köcheln lassen. 3 g Senfpulver mit 3 EL des Kochsuds anrühren, in die Birnenmasse geben und unter weiterem Rühren langsam eindicken lassen. Sobald die Masse ganz eingedickt ist, vom Herd nehmen und in Gläser füllen.

4. KLARAPFEL

Der Klarapfel, je nach Region auch als Jakobiapfel, Kornapfel oder Augustapfel bekannt, ist ein säuerlicher Sommerapfel, der ursprünglich aus dem Baltikum stammt. In der Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte er aus Lettland nach Frankreich und breitete sich von dort über ganz Europa aus. Im deutschsprachigen Raum nannte man die saftige, leicht säuerliche Frucht auch Weißer Transparentapfel. Für seinen guten Geschmack ist allerdings der richtige Erntezeitpunkt entscheidend: Zu früh ist der Apfel sehr sauer, zu spät bereits mehlig. Am besten pflückt man den Apfel, wenn das Grün gerade in helles Gelb übergeht.

BLUTBIRNEN GESUCHT

„In meiner Kindheit hats zwischen zwei Äckern einen Blutbirnenbaum mit süßen, hellroten Früchten gegeben. Leider steht er nicht mehr. Wer kennt noch Blutbirnenbäume? Schreibt uns an griassdi@nahundfrisch.at!“

Marcus Fischer, Griaß di Redaktion



■ *Nah is guat* ■

Gefiederte Riesen im Kamptal

In der Gemeinde Schönberg am Kamp züchtet Familie Gärtner seit 30 Jahren Strauße. Ein Besuch im Waldviertel samt vorsichtiger Annäherung an die imposanten Tiere.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler







» Nah is guat «



Ein Straußenei wiegt etwa 1,6 kg und entspricht rund 25 Hühnereiern. Es ist das größte Ei eines heute lebenden Tieres.

Die herzigen Küken sind nicht scheu und watscheln sofort zum Gatter, wenn man sich ihnen nähert.



Wolfgang Gärtner hat vor einigen Jahren den Betrieb seines Vaters Rainer übernommen. Rund 700 Vögel, davon 500 Strauße, leben auf der Farm in Schönberg am Kamp auf einer Freifläche von rund 20 Hektar. Der größte und schwerste Laufvogel der Welt hat viel Bewegungsdrang und erreicht Spitzengeschwindigkeiten von 70 km/h.

Die hier sind im April geschlüpft“, sagt Wolfgang Gärtner, während er ein Bündel Beifuß über das Gatter hält, um die Küken anzulocken. Scheu sind die Jungtiere nicht, sie drängen sich am Zaun und schauen uns aus kürzester Distanz mit ihren großen Glupschaugen an. Mit rund 700 Vögeln, davon 500 Strauße, und einer Freifläche von 20 Hektar ist der Betrieb heute die größte Straußenfarm Österreichs. Die Weitläufigkeit ist nötig, um die Exoten zu halten. „Sie sind Laufvögel, die kann man nicht einsperren“, so Wolfgang.

Der Strauß ist mit dem Tyrannosaurus Rex enger verwandt als jedes lebende Reptil, was sich auch an seiner „Bewaffnung“ zeigt.

TIER DER SUPERLATIVE

Der größte und schwerste Laufvogel der Welt wird bis zu 3,2 m groß und wiegt um die 150 kg. Er erreicht Spitzengeschwindigkeiten von 70 km/h bei Schrittlängen bis über vier Meter. Der Zweibeiner hat Muskeln wie ein Boxer und die größten Augen (5 cm Durchmesser) aller Landwirbeltiere.



Sie sind seitlich am Kopf angeordnet und sorgen gemeinsam mit seinem langen Hals für einen idealen Rundumblick. Auch das Straußenei ist riesig, ist es doch das größte Ei eines heute lebenden Tieres (Gewicht ca. 1,6 kg). Es entspricht rund 25 Hühnereiern und reicht, je nach Appetit, für sechs bis zehn Portionen Eierspeise. Der Strauß ist ein Herdentier, der stärkste Hahn hat eine Haupt- und mehrere Nebenhennen, die jeweils rund 40 Eier im Jahr legen.

EIN TRITT MIT FOLGEN

Der Strauß ist mit dem Tyrannosaurus Rex enger verwandt als jedes lebende Reptil, was sich auch an seiner „Bewaffnung“ zeigt. Als einziger Vogel besitzt er nur zwei Zehen, die mit einer scharfen Krallen ausgestattet sind. Er nutzt sie, um Feinde und Konkurrenten in die Flucht zu schlagen und um sein Revier zu verteidigen. Dass das auch für Menschen gefährlich werden kann, erfuhr Seniorchef Rainer Gärtner am eigenen Leib. 2014 hatte der Züchter eine Autopanne im Gehege. Er stieg aus und ging zu Fuß weiter. Ein Strauß fühlte sich von ihm bedroht und trat ihm heftig ins Gesicht. Rainer war so schwer verletzt, dass er 17 Tage im Krankenhaus verbrachte und bei dem Angriff ein Auge verlor.

EINE DUSCHE ZUR BERUHIGUNG

„Heute verhalte ich mich im Gehege viel vorsichtiger“, erzählt er, während Sohn Wolfgang die Tiere im Stall inspiziert. Er hat vor einigen Jahren den Betrieb vom Vater übernommen, Rainer hilft aber noch immer bei der Brut und bastelt aus Straußenfedern Staubwedel für den Hofladen. Wolfgang entdeckt einen Hahn, der am Hals verletzt ist. Als er sich die Wunde anschauen will, reagiert der Strauß gestresst, läuft wütend im Stall herum und stößt bedrohliche Laute aus. Der Juniorchef geht auf Abstand und bespritzt ihn mit einem Wasserschlauch, dadurch beruhigt sich das aufgebrachte »

Während der Führung durch das Gehege inspiziert Juniorchef Wolfgang auch den Stall. Dabei entdeckt er einen verletzten Hahn, der auf seine Annäherungsversuche äußerst gestresst reagiert. Ein anderer Vogel, der zutrauliche Blacky, lässt sich hingegen gerne vom Juniorchef streicheln.



STECKBRIEF: AFRIKANISCHER STRAUSS

Lateinisch: *Struthio camelus*

Gewicht: 70–150 kg

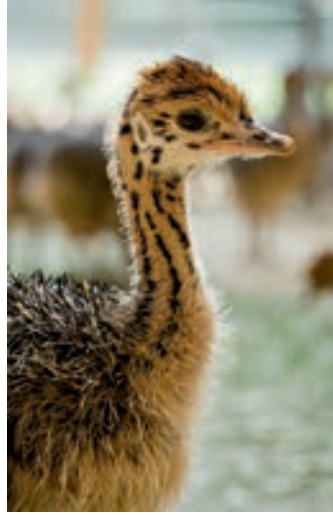
Lebensdauer: 35 bis 50 Jahre

Ernährung: zu 90 % Pflanzenfresser

Sozialverhalten: lebt in Gruppen

Merkmale: Er hat die größten Augen aller Landwirbeltiere und erreicht im Lauf eine Geschwindigkeit von 70 km/h.

Fleisch: mager (Jungstrauß), cholesterinarm, reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Elektrolyten



Auch wenn die Verwandtschaft nicht einfach erkennbar ist: Der T-Rex ist ein Vorfahr der Riesenvögel.

Der Strauß hat die größten Augen aller Landwirbeltiere und dank seines langen Halses einen idealen Rundumblick.



Für die Zubereitung einer Straußeneierspeise benötigt man bis zu acht Gäste, einen Knicktrinkhalm und eine Bohrmaschine.

Tier wieder. Ein anderer Vogel, der zutrauliche Blacky, lässt sich hingegen gerne von Wolfgang streicheln. „Vor einigen Jahren pflegten wir ihn gesund, als er verletzt war. Das hat er uns bis heute nicht vergessen.“

SCHWIERIGE ANFÄNGE

Der mittlerweile achtzigjährige Rainer hat 1966 mit einer Truthahnzucht begonnen und war damit viele Jahre erfolgreich, doch in den 1980ern brach der Umsatz stark ein – immer schon von großen Vögeln fasziniert, kam ihnen der Strauß in den Sinn. Rainer und seine Frau Ingrid, damals zwei passionierte Weltenbummler, fuhren nach Südafrika, um die Laufvögel in ihrer Heimat zu begutachten, und sie waren begeistert. Da die Ausfuhr von Lebeltieren aus Südafrika verboten war, holte Rainer 1993 zunächst besagte zehn Straußeneier. Doch nach dem ersten Erfolgswurf blieb der zweite enttäuschend. Aus 34 Eiern schlüpften lediglich vier Küken, die bald darauf starben. „Also bestellte ich um ein kleines Vermögen 21 lebende Tiere bei einem steirischen Händler.“ Die Zucht glückte und bald war im südlichen Kamptal ein neues Ausflugsziel geboren, das bis heute mehrere Tausend Besucher pro Jahr anzieht.



Nah is guat

STRAUSS-PRODUKTE FÜR AUGE UND GAUMEN

Die Führung durch das Gehege ist der jeweilige Höhepunkt einer „Straußenland“-Besichtigung. Hier können die Besucher nicht nur Strauße, sondern auch Emus und Nandus bewundern. Im Hauptgebäude in Schönberg, das rund sechs Kilometer vom Gehege entfernt liegt, wird Brut und Aufzucht betrieben. Die herzigen Küken watscheln gleich beim Eingang hinter einer Umzäunung herum. Bei einer Filmvorführung erfahren Ausflügler Wissenswertes vom Straußenland und bestaunen das Skelett eines Riesenvogels. Im Hofladen, den Wolfgang's Frau Sonja betreut, werden Strauß-Produkte angeboten. Das Sortiment reicht von Federn und ausgeblasenen Eiern über Artikel aus Straußenleder bis hin zu Fleisch, Wurst und dem prämierten Straußen-Eierlikör.

EIERSPEISE MIT BOHRMASCHINE

Was die Zubereitung einer Straußeneierspeise betrifft, so benötigt man bis zu acht Gäste, einen Knicktrinkhalm und eine Bohrmaschine. Das Ei wird aufgebohrt, die Eihaut weggeschnitten und der Inhalt mit dem Halm ausgeblasen, während man es über eine große Schüssel hält. Außerdem sollte der Koch aufpassen, dass ihm das Ei nicht auf die Füße fällt, er könnte sich dabei verletzen. Immerhin wiegt ein Straußenei im Durchschnitt 1,6 kg. Der Rest des Rezepts unterscheidet sich nicht von einer herkömmlichen Eierspeise. Die Zubereitung von Straußenfleisch klingt dagegen recht profan, es wird wie Rindfleisch von allen Seiten scharf angebraten. Allerdings: „Ein Straußensteak darf man nie völlig durchbraten, sondern nur rare oder medium zubereiten“, betont der Seniorchef. Straußenfleisch ist eine Delikatesse, es ist nahezu fettlos und der Geschmack mit Wild oder Rind zu vergleichen. „Außerdem ist es sehr gesund“, sagt Rainer.



Seniorchef Rainer Gärtner hat in den 90er-Jahren den Grundstein für das Straußenland gelegt.

Im Hofladen, den Sonja Gärtner (unten links) führt, werden Strauß-Produkte wie Staubwedel aus Straußenfedern, Fleisch und der prämierte Straußen-Eierlikör angeboten.



Der hats



Straußen-Eierlikör vom Straußenland Gärtner

(www.straussenland.at) gibts u. a. bei Nah&Frisch Riederich Sch. in 3562 Schönberg am Kamp, NÖ.



Der Heilige und das Weiße Rössl

Zwei Ereignisse prägen die Geschichte von St. Wolfgang.
Im Mittelalter machte die Legende vom hl. Wolfgang den Ort zu einem
der wichtigsten Wallfahrtsziele Europas. Und der auf einer Operette basierende
Film „Im Weißen Rössl“ zieht bis heute Besucher aus aller Welt an.

Text & Fotos: Martin Huber







„788 wurde der Wolfgangsee erstmals urkundlich erwähnt – als ‚Abriani lacus‘, ‚Abersee‘.“



Oben: Franz Zimmermann führt uns durch Geschichte und Gegenwart von St. Wolfgang.
Links: Der mehr als 500 Jahre alte Pilgerbrunnen in St. Wolfgang wird auch „Wolganibrunnen“ genannt. Das Brunnenwasser gilt seit jeher als Heilquelle.

Ein Sommermorgen in St. Wolfgang. Noch ist es sehr ruhig hier am Seeufer. Schwäne gleiten fast lautlos über das spiegelglatte Wasser, ein paar Vögel zwitschern. Die Morgensonne taucht die hölzernen Bootshütten in weiches Sommerlicht. „Griß di!“ Flotten Schrittes kommt Franz Zimmermann zum vereinbarten Treffpunkt. Ein fester Händedruck, ein freundliches Lächeln und schon nach wenigen Gesprächsminuten ist klar: Dieser Mann ist ein wandelndes St.-Wolfgang-Lexikon. Mit Blick auf den See beginnt Franz zu erzählen: „Urkundlich erwähnt wurde er zum ersten Mal im Jahr 788 als ‚Abriani lacus‘. Der Name geht auf das keltische Wort ‚abria‘, Flussmündung, zurück. In der Blütezeit der Wallfahrt im 13. und 14. Jahrhundert tauchte vermehrt der Name ‚St. Wolfgangsee‘ auf. Nach dem Anschluss des ‚Wolfganglandes‘ an Österreich im Jahr 1506 wurde die Bezeichnung ‚Wolfgangsee‘ offiziell als zweiter Name eingeführt. Bis in die 1960er-Jahre hieß der See auf Landkarten ‚Aber- oder Wolfgangsee‘ – seither ist er unser Wolfgangsee.“

EIN BRUNNEN AUS GLOCKENMETALL

In sportlichem Gehtempo legen wir den kurzen Weg vom Seeufer zum Pilgerbrunnen zurück. So nebenbei erzählt



Der gotische Flügelaltar von Michael Pacher gilt aufgrund seiner künstlerischen Qualität und seines guten Zustands als schönster erhaltener Flügelaltar. Er wurde in zehnjähriger Arbeit in Bruneck (Südtirol) geschaffen und 1481 per Schiff und auf Wagen nach St. Wolfgang gebracht.

Mitte links: Ein Detail des Pilgerbrunnens: das Wappen des Errichters Abt Wolfgang Haberl (im Bild links oben).

Rechts: Ein Fenster der Pfarr- und Wallfahrtskirche St. Wolfgang ist genau so angeordnet, dass es einen Lichtstrahl auf ein geöffnetes Buch fallen lässt.

Unten: Ein weiteres Juwel in der St. Wolfgangener Kirche ist die Orgelempore mit dem von Hans Waldburger 1629 im Stil der Spätrenaissance geschaffenen Orgelgehäuse.

Franz, dass er einst den Wolfgangseelauf erfand und die erste Auflage des 27-Kilometer-Klassikers sogar gewann. Der Wolfgangseelauf gehört zu den landschaftlich beeindruckendsten und zugleich beliebtesten Läufen in Europa, etwa 100.000 Laufsportbegeisterte haben bisher daran teilgenommen. Am 1515 errichteten Pilgerbrunnen angekommen, erläutert Franz mit beeindruckendem Wissen die kunsthistorische Bedeutung des aus Glockenmetall gegossenen Brunnens, der einst sowohl Hausbrunnen für die umliegenden Häuser war als auch Wallfahrer mit Wasser versorgte. Dass sich die Pilger nicht nur am Wasser labten, zeigt die Darstellung von vier nackten Männern am Brunnensockel, die vor den Folgen übermäßigen Weingenußes warnen.

WALLFAHRER UND DAS „ERBSENZÄHLEN“

Direkt hinter dem Brunnen ragt die imposante Wallfahrtskirche empor, von der entscheidende Impulse für die Geschichte St. Wolfgang's ausgingen. Ortsgründer Wolfgang von Regensburg (siehe Kasten Seite 50), auf den die Vorgängerkirche zurückgehen soll, wurde im Jahr 1052 heiliggesprochen und löste Pilgerströme aus, die im 13. und 14. Jahrhundert ihren Höhepunkt erreichten. Damals bildete St. Wolfgang »





Blick vom Südufer über den See zum markanten Schafberg (Bildmitte) sowie zum Ortszentrum von St. Wolfgang samt Kirche mit dem dahinter aufragenden Vormauerstein.

Bild S. 51 oben: Das Hotel Weißes Rössl ist nach wie vor ein Besuchermagnet und gesellschaftlicher Treffpunkt in St. Wolfgang – wie zum Beispiel bei abendlichen Platzkonzerten.

Bild S. 51 unten: Ralph Benatzky, Komponist der Operette „Im Weißen Rössl“, verstarb 1957 in Zürich und wollte in St. Wolfgang begraben werden. Die Gemeinde erfüllte ihm seinen Wunsch mit einem bis heute liebevoll gepflegten Ehrengrab.



Wolfgang, der Teufel und die Hacke

Der heilige Wolfgang wurde 973 zum Bischof von Regensburg geweiht, bevor er sich an den Abersee zurückzog. Einige Jahre lebte er als Einsiedler auf dem Falkenstein, einer felsigen Waldgegend oberhalb des Sees. Den Teufel störte sein gottgefälliges Leben und er beschloss, den Heiligen zu töten, indem er die Felsen zusammenschob, um ihn so zu zermalmen. Wolfgang aber lehnte sich gegen die Felsen und betete inständig, wobei sich sein Kopf und die Hände im Stein abgedrückt haben sollen, wie man heute noch sehen kann.

Die Legende besagt weiters, dass Wolfgang seine Hacke vom Falkenstein ins Tal warf, mit dem Gelöbniß, dort, wo er sie wiederfinden werde, eine Kirche zu bauen. An der Stelle der heutigen Kirche von St. Wolfgang fand er sie und errichtete mit eigenen Händen eine Kapelle mit Einsiedlerklause. Der Teufel bot ihm an zu helfen und verlangte als Lohn das erste lebende Wesen, das die Kirche betreten sollte – es war ein Wolf. Der Teufel fuhr daraufhin voller Wut durch die Decke davon.





gemeinsam mit Rom, Einsiedeln und Santiago de Compostela das Spitzenquartett der europäischen Wallfahrtsorte. Aufzeichnungen berichten davon, dass bis zu 70.000 Wallfahrer jährlich zum Heiligen pilgerten. Als sie die Kirche betraten, warfen sie als symbolischen Dank für die geglückte Wallfahrt eine Erbse in einen Behälter. Danach stellten dann sogenannte „Erbsenzähler“ die Zahl der Pilger fest. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Pilgerbrunnen steht das ehemalige Pilgerhaus, das

„Im Weißen Rössl am Wolfgangsee, da steht das Glück vor der Tür – und ruft dir zu: „Guten Morgen, tritt ein und vergiss deine Sorgen!““

Franz liebevoll als „möglicherweise ersten österreichischen Beherbergungsbetrieb“ bezeichnet.

PACHER-ALTAR UND ANDERE SCHÄTZE

An diesem Gebäude vorbei führt uns Franz in die berühmte Wallfahrtskirche. Das ortsbildprägende Gebäude ist in seinem Inneren kostbar ausgestattet wie kaum eine andere Kirche Österreichs. Schon beim Betreten des Sakralgebäudes ist man hin- und hergerissen, welchem Kunstschatz die erste Aufmerksamkeit gelten soll: dem von Michael Pacher errichteten Flügelaltar, dem Doppelaltar von Thomas Schwanthaler, der Kanzel von Meinrad Guggenbichler oder der Orgelempore von Hans Waldburger? Franz erzählt vom großen Ortsbrand 1429, dem auch die Kirche zum Opfer fiel, und den darauffolgenden wesentlichen Phasen ihres Wiederaufbaus: „Die gotische Hallenkirche stammt aus dem 15. Jahrhundert, die barocken Anbauten und die Wolfgangkapelle aus dem frühen 18. Jahrhundert und der glockenförmige Turm aus dem 18. Jahrhundert.“ Die Details zu allen Kunstschätzen in der Wallfahrtskirche füllen viele Bücher. Doch keine Wörter oder Fotos können die Magie dieses besonderen Ortes so transportieren wie ein persönlicher Besuch. »



DER WOLFGANGSEE

Gesamtfläche: 12,4 km²

Länge: 11.900 m

engste Stelle: 240 m

Tiefe: bis 114 m

höchste je gemessene

Wassertemperatur: 28,3 °C

Wasserinhalt: 667 Mio. m³

ST. WOLFGANG

Bundesland: Oberösterreich

Einwohner: 2.800

Gästebetten: ca. 2.650

Gemeindefläche: 56,55 km²

Seehöhe: 548 m

Luftkurort: seit 1972

Abendstimmung am Wolfgangsee –
Blick von der Seepromenade in Strobl
in Richtung St. Wolfgang.

IM WEISSEN RÖSSL ...

Nur wenige Meter von der Kirche entfernt befindet sich jenes Gebäude, das unmittelbar mit dem zweiten großen Tourismuspuls für den Ort verbunden ist: das Hotel Weißes Rössl. Wir bleiben vor dem Hoteleingang mit Blick auf den See stehen. Kaum beginnt Franz von der Entstehungsgeschichte der Operette zu erzählen, hat man gleich die berühmte Melodie im Ohr: „Im Weißen Rössl am Wolfgangsee, da steht das Glück vor der Tür ...“ Franz bezeichnet den 8. November 1930 als „Schicksalstag“ für den Tourismus am Wolfgangsee. Damals wurde Ralph Benatzkys Revueoperette „Im Weißen Rössl“ uraufgeführt und zu einem vollen Erfolg. Hunderte Aufführungen in London und am Broadway sowie legendäre Heimat- und Musikfilme verhalfen der Region um den Wolfgangsee zu internationaler Bekanntheit. Und heute

noch galoppiert das Weiße Rössl um die Welt: Die Operette wurde mittlerweile in 21 Sprachen übersetzt und wird nach wie vor in vielen Orten rund um den Globus aufgeführt.

DAS LEBZELTERHAUS

Nach so viel Geschichte lassen wir den Vormittag bei einem Kaffee im Lebzelterhaus ausklingen. Familie Wallner betreibt hier seit dem 15. Jahrhundert die drei Gewerbe der Lebzelterei, Wachszieherei und Met-Erzeugung. Auch aus einem anderen Grund ist das Gebäude interessant, kam doch hier die Urgroßmutter von Wolfgang Amadeus Mozart zur Welt. Doch das ist eine andere Geschichte ...

Infos & Kontakt:

www.stwolfgang.at

www.salzkammergut.at

www.wolfgangsee.salzkammergut.at



Rapso®

DAS ORIGINAL

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



Natürlich aus Österreich



Schön zum Draußensitzen: Der Schanigarten (großes Bild) und die Terrasse vom Gasthof See mit Blick auf den Mondsee. Unten: An der Einrichtung der Gaststube hat Michael Meindl bewusst nichts verändert.



Wo die Reinanke daheim ist

Der Gasthof See besticht durch seine idyllische Lage direkt am Mondsee – und durch seine ausgezeichneten Fischgerichte.

Text: Marcus Fischer Fotos: Markus Wenzel

„Aliahs, oids Wirtshäusl“, nennt Wirt Michael Meindl seinen Gasthof. Darum habe er auch nichts an der Inneneinrichtung verändert, als er ihn 2020 von der Familie Reichl gepachtet habe. Zu diesem Zeitpunkt hatte der 34-Jährige schon eine spannende Karriere hinter sich. „Mein erster Beruf war Landwirt, mein zweiter Gastronom, mein dritter Binnenschiffahrtskapitän“, erzählt Michael. Wobei er das Kapitäns-patent nur gemacht habe, um auf der elterlichen Mondsee-Schiffahrt auch die Gastronomie führen zu können. 2013 übernahm er das Seerestaurant in Mondsee, das er sieben Jahre erfolgreich führte, vor drei Jahren folgte der Gasthof See.

FANGFRISCHE FISCHE DER MONDSEE-FISCHER

„Der Start im Corona-Jahr 2020 war schwierig, aber mittlerweile läuft sehr gut“, so der Wirt. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: die idyllische Lage des Gasthofs direkt am See,

der gemütliche Schanigarten unter alten Linden und Kastanien – und natürlich die kulinarischen Künste seines Teams. Spezialität des Hauses sind frische Seefische. „Bei uns steht zu Mittag auf der Karte, was uns die Mondsee-Fischer in der Früh gebracht haben.“ Hauptfisch sei die Reinanke, die so ihre Eigenarten habe. „Wer bei Vollmond a frische Reinanke anbietet, der schwindelt!“, lacht Michael. Weder bei Vollmond noch bei zu warmen oder zu kalten Wassertemperaturen gehe die Reinanke ins Netz. „Im August und im September ist dann die Zeit für die Seesaiblinge, das ist ein kleiner, besonders delikater Fisch.“

GEHEIMNIS DES HAUSES

„Einen Fisch wirklich gut zuzubereiten, ist eine Kunst, da kommts auf Kleinigkeiten an“, meint der Wirt. In seinem Haus werde der rohe Fisch erst innen und außen mit einer hausgemachten („natürlich geheimen“) Gewürzmischung eingerieben, anschließend kurz in eine besondere Brösel-Mehl-Mischung getaucht, 10 Minuten gebraten und schließlich mit einem Esslöffel geschmolzener Butter und Petersilerdäpfeln angerichtet. „Der muss sofort raus, dass er frisch und heiß am Tisch steht!“, erklärt Michael. Wir machen die Probe aufs Exempel. Der servierte Bachsaibling ist außen knusprig heiß, das Fleisch zergeht auf der Zunge, eingetunkt in ein wenig Butter entfaltet es ein köstlich zartes Aroma.

ZUTATEN AUS DER UMGEBUNG

Während der Schonzeit bezieht Michael Forellen, Bachsaiblinge und Lachsforellen von der nahe gelegenen Fischzucht Seeache. Auf die Herkunft seiner Produkte achtet er aber nicht nur beim Fisch. Seinen Ziegenkäse bezieht er vom Tremelhof aus Unterach am Attersee, wo auch Brot und Gebäck herkommen, der Most kommt von der „Apfelwerkstatt“ im Bezirk Schärding und das Schweinefleisch aus dem Hausruckviertel. „Nicht alle Gäste mögen immer Fisch, drum bieten wir natürlich auch Fleisch-Klassiker wie Zwiebelrostbraten an, aber auch fleischlose Gerichte wie Limetten-Risotto mit frischem Salat.“ Auch ein veganes Gericht stehe immer auf der Karte. „Die Vorlieben unserer Gäste ändern sich – und das ist gut so, dann wird uns nie fad“, lacht der Wirt. *Gasthof See, See am Mondsee 1, 4866 Unterach am Attersee; Tel.: 07665 20569; www.gasthof-see.at*

MEI TIPP

„Wenns guten Fisch essen wollts in gemütlichem Ambiente zu vernünftigen Preisen, dann seids beim Gasthof See genau richtig! Und die Lage am See ist sowieso ein Traum.“

Heli Muraier, Nah&Frisch Kaufmann in 4851 Gampern, OÖ



Oben: Das gemütliche Salettl im Schanigarten. Mitte: Michael Meindl ist auch Binnenschiffahrtskapitän und servierte schon auf den Ausflugsschiffen der Mondsee-Schiffahrt.





► *Persönlich für eich da* ►

Doris Feuchter

Alles, was sie anpackt, macht Doris Feuchter mit ganzer Kraft. Das gilt für ihren Beruf als Kaufrfrau ebenso wie für das Theaterspielen.

Ein Besuch im steirischen Murtal.

Text: Marcus Fischer Foto: Simone Attisani



Doris Feuchter hat immer schon gewusst, was sie will. Tischlerin werden zum Beispiel. „Mir hätte auch Mechanikerin getaugt“, sagt sie lachend. Und strahlt dabei eine Zuversicht aus, dass man ihr auf der Stelle jeden Beruf zutraut. Aber in Männerdomänen vorzudringen, war für junge Frauen damals, 2001, als sie einen Lehrberuf suchte, noch schwierig. So hat sie sich gemeinsam mit zwei Freundinnen für eine Lehre als Lebensmittelkaufrfrau im 20 km entfernten Tamsweg entschieden. Der Umgang mit Lebensmitteln war Doris vom elterlichen Bauernhof seit jeher vertraut. Als dann 2018 in Stadl an der Mur eine Mitarbeiterin im Nah&Frisch Geschäft gesucht wurde, stellte sie sich vor – und wurde mit Handkuss genommen, schließlich war sie mit allen Geschäftsbereichen vertraut und brachte auch noch eine gute Portion Lebensfreude ins Geschäft.

„VON NULL AUF HUNDERT“ ZUR CHEFIN

Ein Jahr später fragte die damalige Marktleiterin, ob sie sich zutraue, das Geschäft zu übernehmen. „Ich hab erst einmal geschluckt. Eigentlich wollte ich ja nur ein paar Stunden mehr arbeiten, weil meine Kinder, die Laura und der Lorenz, jetzt schon größer waren“, erinnert sich Doris. Nach einer zweiwöchigen Bedenkzeit sagte sie zu und wurde von der Mitarbeiterin zur Chefin. „Von null auf hundert“, meint sie und zieht dabei die Augenbrauen in die Höhe. „Ich hab gewusst, es wird zack, aber die ersten zwei Monate waren echt hart. Ich war Tag und Nacht im Geschäft. Nachdem ich dann eine zusätzliche Mitarbeiterin eingestellt hab, ist es langsam gegangen.“ Was ihr damals geholfen hat? „Die Familie – und die Leute im Ort. Die haben sich so gefreut, dass ich jetzt das Geschäft führe, alle sind sie gekommen, da ist es rundgegangen, da herinnen!“

Rechts: Seit vier Jahren führt Doris ihr Geschäft in Stadl an der Mur – unterstützt von neun Mitarbeiterinnen, die „Gold wert sind“, so die Kauffrau.

Unten: Produkte aus'm Dorf wie der Honig von Walter Weilharter aus Einach kommen bei den Kunden gut an, die Partybrezn sind der Renner im Geschäft.



„Die Leute im Ort haben sich so gefreut, dass ich jetzt das Geschäft führe, da ist es rundgegangen, da herinnen.“

GUTE STIMMUNG, FEINE BREZN

Auch heute noch, in ihrem vierten Jahr als Chefin, steht Doris mit ihren neun Mitarbeiterinnen den ganzen Tag im Geschäft. „Ich hab mein Team zum Teil von der Vorgängerin übernommen und zum Teil neu eingestellt und bin sehr, sehr froh darüber. Wie verstehen uns einfach super.“ Und das spürt man. Es wird gewitzelt, gelacht, geplaudert – und natürlich gearbeitet. Das Steckenpferd der Kauffrau sind die Feinkostplatten und Partybrezn. „Die gehen das ganze Jahr, das ist a Wahnsinn, fast jeden Tag machen wir eine fertig. Die Brezn selber kommen von unserem Bäcker in Tamsweg. Der macht uns die in drei Größen und mit Laugen-, Kornspitz- oder Weißbrotteig. Und den Aufschnitt können sich unsere Kunden auch aussuchen.“

EIN TAG MIT DORIS FEUCHTER

Dass so ein Arbeitstag als Chefin mehr als acht Stunden dauert, war Doris von vornherein klar. „Am Anfang ist mir das frühe Aufstehen – um 4.15 Uhr klingelt der Wecker zum ersten Mal – schwergefallen. Aber da gewöhnst dich schnell dran“, so die Kauffrau. Um 5.30 Uhr sperrt Doris das Geschäft auf, startet den Computer, räumt die Feinkosttheke ein. Um 6.30 Uhr beginnt der Arbeitstag für ihre Mitarbeiterinnen, es wird alles für die Öffnung des Geschäfts vorbereitet. Um 7.15 Uhr ist es so weit. „Als Erstes holen sich die Schüler und Arbeiter ihre Jause, auch ein paar Stammkunden kommen schon recht früh – zwei Damen besuchen uns fast jeden Morgen und sind dann immer überrascht, dass die andere auch schon da ist“, schmunzelt die Kauffrau. Am Vormittag erledigen Doris und ihr Team dann die Arbeit im Lager, schlichten Waren nach, richten Brötchenplatten her und bereiten Salate sowie Fleischspezialitäten (Rindsrouladen, Grillspieße, »



Nah is guat!

NACHHALTIG
HANDELN!





Ferdinand Nagele, Obmann des Kunstvereins Stadl-Predlitz: „Wir wollen nicht den Einheimischen ‚zeigen, wie’s geht‘, sondern gemeinsam mit ihnen und Kulturschaffenden von außen Neues entwickeln.“

Rechts: Doris in ihrer zweiten großen Rolle als Gretchen in Goethes „Faust“.

Unten: Ein Ort der Begegnung und der Kultur – der 250 Jahre alte Griessner Stadl.



RADIKALE HEIMATKUNST

Seit 2015 bringen Ferdinand Nagele und Anita Winkler im 250 Jahre alten Griessner Stadl „gegenwärtige Kultur“ auf die Bühne. Die Idee: Kulturschaffende von außerhalb arbeiten mit Laiendarstellern aus dem Ort zusammen. Die Inszenierungen stießen nicht nur in der Gemeinde, sondern auch bei Gastspielen auf ein begeistertes Publikum. Am 10. August feiert das nächste Stück – „Protestanten. Vertreibung aus der Heimath“ – Premiere.
www.griessner-stadl.at



Doris und die Liebe zum Theater

Angefangen hat alles 2015 mit einer Anzeige in der Gemeindezeitung. Da wurden Leute gesucht, die Lust hatten, Theater zu spielen. „Ich hab mich am Anfang nicht getraut – drum hab ich dem Papa gesagt, er soll anrufen“, sagt Doris schmunzelnd. Dabei hatte sie immer schon einen Hang zur Kunst. „Ich hab Klassik gehört, wollte Klavier spielen oder Geige, auch das Theater hat mir getaugt, aber dafür war am Bauernhof keine Zeit.“

SCHWAB, GOETHE, JELINEK

Drei Frauen melden sich auf die Anzeige, ein Jahr später stehen sie als „Die Präsidentinnen“ von Werner Schwab auf der Bühne des Griessner Stadls. Für Doris geht ein Lebenstraum in Erfüllung. 2018 stellt sie als Gretchen in Goethes „Faust“ abermals ihr Talent unter Beweis, 2020 feiert sie mit Elfriede Jelineks Einpersonenstück „Hallo Mama“ ihren bislang größten Erfolg. „Ich bin so dankbar, dass ich das machen darf. Vor allem dem Ferdinand Nagele, der hat mir den Zugang zu einer ganz anderen Art von Theater eröffnet“, so Doris.

Rechts: Die Pfarrkirche des rund 1.000 Einwohner zählenden Ortes Stadl an der Mur in der Weststeiermark.

Mitte: Wenn sie allein ist, singt Doris in ihrer Küche Lieder von Frank Sinatra über die Cranberries bis Miley Cyrus mit Karaoke-Begleitung.

Unten: Doris mit ihrem Lebensgefährten Christian und den Kindern Laura (15) und Lorenz (13).



„Mich hättens auch gern im Kirchenchor und im Gemeinderat, aber es macht ka Freud, wenn man alles nur halb macht.“



Fleischlaberl etc.) vor. Zwischen 10 und 12.30 Uhr brummt das Mittagsgeschäft: Viele hungrige Mägen müssen gefüllt werden. Burger, Schnitzsemmeln und der Leberkäs, den Doris von der Fleischerei Schader in Tamsweg bezieht, sind die Renner. „Ab 13 Uhr wirds ein bissl ruhiger, da kümmer ich mich um die Büroarbeit, Bestellungen und Zustellungen.“ Aber viel Zeit bleibt nicht, denn zwischen 16 und 18 Uhr folgt die Nachmittagsspitze: „Im Winter kommen die Skifahrer, im Sommer die Wanderer, dazu natürlich die Einheimischen, die noch was brauchen.“ Um 18.30 Uhr schließt das Geschäft, eine Stunde später ist Doris zu Hause. „Da schau ich mit dem Lorenz die Aufgaben durch und koch auch noch vor. Außer am Montagabend – der ist für meinen Lebensgefährten Christian reserviert. Er arbeitet auch viel und irgendwann haben wir gemerkt, dass wir uns Zeit freihalten müssen – nur für uns.“

SINGEN UND KOCHEN ALS AUSGLEICH

Neben ihrer Arbeit als Kauffrau und ihrer großen Leidenschaft, dem Schauspiel, setzt sich Doris in der Gemeinde ein. Sie ist Vertreterin der Bauernschaft („Ortsbäuerin“), war im Elternverein ebenso aktiv wie im Pfarrgemeinderat. „Mich hättens auch gern im Kirchenchor und im Gemeinderat gehabt, aber es macht ka Freud, wenn man alles nur halb macht.“ Und was macht sie, wenn ihr einmal alles zu viel wird? Doris überlegt. Schließlich lacht sie: „Dann koch ich, am liebsten über Mittag, wenn ich Ruhe hab. Das hab ich von der Oma übernommen, die war Köchin. Außerdem sing ich gern. In der Küche hab ich Mikro und Verstärker, den schalt ich auf Karaoke und dann gehts los – Frank Sinatra, die Cranberries, Miley Cyrus, ich sing alles, was mich gerade freut!“



Nah&Frisch Feuchter e. U.

8862 Stadl-Predlitz, Stadl an der Mur 118a, Stmk.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 7.15–18.30 Uhr; Samstag: 7.15–12.30 Uhr
www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/feuchter



Kauffrau Sandra Peham
(Mitte) besucht die
Doblingers auf ihrem
Obstgut. Die drei kennen
sich schon lange, Sandras
Opa hat bereits bei
Christines Großvater den
Most geholt.



Wo der Bartl schon lange den Most herholt

Auf dem Obstgut Scherzer im Innviertel wird in vierter Generation Most aus selbst geklaubten Äpfeln gepresst.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Markus Wenzel

Mein Uropa hat den Hof in den 1920er-Jahren gekauft und für den Eigenbedarf Most hergestellt. Aber erst mein Großvater hat sich ab den 60er-Jahren auf Obst- und Mostpressen spezialisiert und seine Produkte auch vermarktet“, erzählt Christine Doblinger, gebürtige Scherzer. Der Familienbetrieb, der nun in vierter Generation geführt wird, liegt in der Innviertler Gemeinde Utznaich im westlichen Zipfel Oberösterreichs. Hier ist der Boden fruchtbar, die Landschaft sanft gewellt und der Most ein Kulturgut.



Das Tafelobst wird sowohl verkauft als auch weiterverarbeitet. Der Scherzer-Most hat ein für die Region typisches, fruchtig-herbes Aroma.

TYPISCHE APFEL-BIRNEN-OBST-MISCHUNG

Der Hof der Doblingers ist umgeben von weitläufigen Streuobstwiesen und Apfelbaumplantagen, jedes Jahr im September und Oktober wird geerntet. Den genauen Zeitpunkt bestimmt der Wettergott. „Im Herbst sind wir besonders drawig“ (viel beschäftigt), „da helfen die Eltern und Geschwister mit, manchmal auch Nachbarn“, sagt Christines Ehemann Norbert. Das Tafelobst, sieben Apfel- und eine Birnensorte, wird in Kisten gelegt und verkauft oder zu Säften und Most gepresst. Frisch und unvergoren entsteht „Süßmost“, der als alkoholfreie Alternative getrunken wird. Bei der Weiterverarbeitung zu Most wird der Saft für mehrere Wochen in Gärtanks gelagert und danach filtriert und abgefüllt. „Wir produzieren eine Apfel-Birnen-Obst-Mischung,

WIR MACHEN UNS STARK FÜR

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



diese Sorte ist mit ihrem fruchtig-herben, leicht säuerlichen Aroma ganz typisch für unsere Region“, erklärt Norbert.

BELIEBT IM „AUS'M DORF“-REGAL

Die Naturprodukte der Doblingers sind in der Umgebung beliebt, sie verkaufen den Großteil ihrer Erzeugnisse an Stammkunden ab Hof. Seit 2020 sind sie auch bei Nah&Frisch Kauf-frau Sandra Peham in der Nachbargemeinde Lambrechten erhältlich. „Den Betrieb kenn ich schon lange. Mein Opa hat schon bei Christines Großvater den Most geholt“, so die Kauf-frau. „Meine Kunden schätzen Regionalität wieder mehr als früher und kaufen sehr gerne Waren aus der Umgebung ein.“ Die Doblingers freuen sich wiederum über den Nahversorger im Nachbarort, denn in ihrer eigenen Gemeinde hat das letzte Geschäft schon vor Jahren geschlossen. „Das Einkaufen macht viel mehr Spaß, wenn man kein anonymer Kunde ist“, sagt Norbert. Eine Überzeugung, die Sandra von ganzem Herzen teilt: „Und umgekehrt kaufen meine Kunden viel lieber Produkte, deren Hersteller sie kennen!“

Die hats

Obst, Säfte und Most ...

... vom Obstgut Scherzer (www.obstgut-scherzer.at) gibts u. a. bei Nah&Frisch Kauf-frau Sandra Peham, 4772 Lambrechten 1, OÖ.



SOMMERLICHER GENUSS



Der Kärntnermilch Drautaler und die feinen Butterspezialitäten aus 100 % Bergbauernmilch eignen sich hervorragend für sommerliche Gerichte, zum Grillen oder als purer Genuss auf Brot und Gebäck.

Fusilli mit Gemüse und Steinpilzbutter



Kärntnermilch
Rezept-Tipp

Zutaten (für 4 Pers.): **Zubereitung:**

800 g Fusilli
Nach Belieben:
Porree, Paprika,
Tomaten,
Zucchini etc.
100 g Kärntnermilch
Steinpilzbutter
Petersilie

Das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Nun die Steinpilzbutter in einer beschichteten Pfanne zergehen lassen. Das Gemüsejulienne in der Steinpilzbutter anschwitzen, die Nudeln untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie servieren.



Garnelen in Kräuterbutter



Kärntnermilch
Rezept-Tipp

Zutaten (für 4 Pers.): **Zubereitung:**

6 Stk. küchenfertige
Riesengarnelen
2 EL neutrales
Speiseöl
40 g Kärntnermilch
Kräuterbutter
1 Rosmarinzweig

In einer beschichteten Pfanne das Speiseöl erhitzen (nicht zu heiß) und die gut abgetrockneten und gesalzenen Garnelen darin auf beiden Seiten kurz anbraten. ACHTUNG: Nur so lange bis Sie rosa werden. Die Pfanne mit den Garnelen vom Herd nehmen und die Kräuterbutter darin zergehen lassen. Mit Salat servieren.



Brandteigtascherln mit Topfen und Drautaler



Kärntnermilch
Rezept-Tipp

Zutaten: **Zubereitung:**

Teig:
1 Tasse Mehl
1 Tasse Wasser
1 EL Butter, 1 Prise Salz
Fülle:
250 g Kärntnermilch
Topfen
100 g Kärntnermilch
Drautaler, gerieben
1 Ei, Salz, Pfeffer
Mehl, Ei, Brösel und
Öl zum Backen

Wasser mit Butter und Salz einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Mehl dazugeben und verrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Abkühlen lassen. Topfen glattrühren, würzen und Käse untermengen. Teig durchkneten, dünn ausrollen, Kreise ausstechen, je einen EL Füllung aufbringen und zusammenklappen. Die Teigtaschen vorsichtig mit Mehl, Ei und Bröseln panieren. Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen und die Teigtaschen goldgelb herausbacken.



Unsere Milch ist unser Leben.

Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.



MODERNE KÜHE

Selbstständigkeit wird bei den Kühen der Familie Hölzl großgeschrieben. Bei Schönwetter „verköstigen“ sie sich auf der 6 Hektar großen Weide selbst oder warten im Stall auf Heu und Mais. Wenn sie Lust haben, traben sie zum Melkroboter und lassen sich melken. Etwa 1.700 Liter Milch pro Tag werden so gewonnen, die zu einem Teil in Milch in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen sowie zu Frucht- und Naturjoghurts verarbeitet wird. In Gläsern oder Bechern verpackt, werden die Milchprodukte auf schnellstem Wege zu den Abnehmern in Schulen und Geschäften gebracht.

www.hoelzl-milch.at



Joghurt vom Hof der Familie Hölzl gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Christa Durstberger, 4342 Baumgartenberg 30, NÖ.



WEINE AUS DEM KAMPTAL

In den besten Lagen des Kamptals besteht der Familienweinbaubetrieb der Familie Hufnagl bereits seit 200 Jahren. Traditionelles Winzerhandwerk trifft dabei auf moderne Kellertechnik für ein Höchstmaß an Qualität. Die Weine lagern je nach Sorte in Edelstahltanks oder Eichenfässern im historischen Gewölbekeller, wo diese bei konstanter Temperatur ideal reifen können. Die langjährige Erfahrung entscheidet, wann sie in die Flasche dürfen.

www.weingut-hufnagl.at



Die Weine des Weinguts von Nah&Frisch Kaufmann Erich Hufnagl gibts unter anderem in seinem Nah&Frisch Geschäft, Langenloiser Straße 67, 3552 Lengfeld, NÖ.



DIE GEMÜTLICHEN RIESEN

Das hügelige Mostviertel scheint wie geschaffen für den gemütlichen Trott der Wasserbüffel.

„Mit der Entscheidung, diese Tiere zu halten, wechselten wir bewusst von der kommerziellen hin zur naturbelassenen Landwirtschaft. Diese Urtiere verdienen eine große Weide, hier können sie sich ausleben und in ihrer Schlammsohle abkühlen. Ihre Begeisterung fürs Wasser macht uns einfach Freude“, sagt Bernhard Hörmann. Das Fleisch der langsam wachsenden Rasse gilt als besonders fett-, cholesterin- und kalorienarm und schmeckt trotzdem saftig und zart.

Das Mostviertler Wasserbüffelfleisch gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kaufmann Franz Gegenhuber, 4441 Behamberg 33, NÖ.





VIELE BUNTE EIER

„Ich finde, auf unserem Hof fehlen noch Hühner“, meinte Johannes, der 12-jährige Sohn von Landwirtin Birgit Welk vor ein paar Jahren. Sie erfüllte ihm den Wunsch gerne und so ergänzten bald an die 40 Grünleger, Maran- und Moorhühner die Landwirtschaft. Fröhlich pickend beschränken sie sich heute nicht auf ihr 1.000 m² großes Gehege, sondern haben den ganzen Hof erobert. Bei Dämmerung kommen sie selbstständig in den Stall zurück, um ihre bunten

Eier in den Farben Grün, Türkis und Oliv zu legen.



Eier und Eiaufstrich von Landwirtin Birgit Welk gibts exklusiv bei Nah&Frisch Kaufrau Kerstin Paul, Dr.-Gunzer-Straße 15a, 2265 Drösing, NÖ.

GSCHMACKIGES GLUTENFREIES BROT

Glutenfreie Spezialitäten erobern derzeit die Regale, doch ein Bäcker, der ausschließlich glutenfrei bäckt, ist eine Besonderheit. Mitten im Waldviertel, jener Region, in der die Menschen seit jeher ein feines Gespür für natürliche Qualität besitzen, befindet sich Österreichs erste glutenfreie Bäckerei.

Dort duften Brot und Gebäck wie Körni und Co. um die Wette mit Kuchen und Mohnzelten. Rascher Verbrauch ist bei den mit viel Können und frei von chemischen Konservierungsmitteln gebackenen, glutenfreien Produkten ange- raten. Aber wer kann solch feinen Köstlichkeiten schon widerstehen?

www.richter-glutenfrei.at



Seine glutenfreien Brotspezialitäten vertreibt Nah&Frisch Kaufmann Edwin Richter unter anderem im Nah&Frisch Geschäft, 3971 St. Martin 6, NÖ.

BESTE WÜRSTE

Wer Produkte der Familie Steibl kauft, kann sich darauf verlassen, dass die Schweine im eigenen Betrieb nur mit natürlichem Futter, ohne Antibiotika und Gentechnik aufgewachsen sind. Zuletzt achtet die Familie auch auf eine stressfreie Schlachtung ihrer Tiere. Die hohe Qualität der Produkte der Metzgerei Steibl sind weithin in der ganzen Region bekannt. So verkaufen sich die erstklassigen lokalen Produkte wie Grillfleisch, Bratwürstel, Käsekrainer, Knacker, Weißwürste, Leberkäse, Speck und Blunzn bestens.

<https://fleisch-wurst-steibl.business.site>



Die vielfältige Produktpalette der Metzgerei Steibl gibts unter anderem bei Nah&Frisch Wipplinger, Hauptstraße 14, 4716 Hofkirchen an der Trattnach, OÖ.



LENZ MOSER
ist Österreichs
Wein



Weingenuß für besondere Momente.

Erhältlich in den acht beliebtesten Rebsorten Österreichs. Egal ob solo oder zu einem guten Gericht, die „Selection“-Weine bescheren Ihnen gewiss genussvolle Momente. Gekellert durch erfahrene Kellermeister. Mehr unter [lenzmoser.at](https://www.lenzmoser.at)

*Mundus Vini-Gold für JG 2022, L 23026, AWC-Gold für JG 2020, L22116





Jetzt ist es Zeit, den Garten in vollen Zügen zu genießen – von der Hollerblüte bis zur ersten Tomatenernte.

Zum Ausschneiden und Sammeln



JUNI



Unkräuter sind Wildblumen
Der Rasen sollte nicht kürzer als 5 cm geschnitten werden, damit auch Wildblumen zur Blüte gelangen. Tipp: Wer auf seinen englischen Rasen nicht verzichten will, kann alternativ eine Ecke im Garten „verwildern“ lassen.



Hollerblüte
Jetzt ist die Zeit für Schöberl, Sirup und Gelee. Tipp: Wer Holler am Vormittag erntet, wird mit dem vollen Aroma belohnt.



Höchste Eisenbahn für Setzlinge!
Letzte Setzlinge, wie z. B. Sellerie, Kohlsprossen, Salate und Lauch, sollten spätestens jetzt ausgepflanzt werden.



Fanggürtel für Puppen
Der Wurm im Apfel ist die Raupe des Apfelwickler-Falters. Abhilfe schaffen Wellpappe-Fanggürtel, die an den Baumstämmen befestigt werden.



Erdbeer-Ernte
Die druckempfindlichen Früchte können nur kurz gelagert werden und sollten deshalb so frisch wie möglich verzehrt werden. Tipp: Marmelade aus eingefrorenen Erdbeeren schmeckt intensiver.



Knackige Erbsen
Sobald sich die Samen in den Hülsen fühlen lassen, kann geerntet werden. Je jünger und zarter sie sind, desto besser schmecken sie.



Aus für Rhabarber
Bis 24. Juni (Johannestag) kann Rhabarber geerntet werden. Danach bildet er Oxalsäure, die in hohen Dosen die Nieren schädigen kann.



Bienen-Blumen
Noch können Blumen direkt ins Freiland gesät werden. Nachhaltig: Heimische Sorten wie Goldlack, Klatschmohn, Ringelblume und Sonnenblume tragen zur Arterhaltung bei, denn sie liefern Nahrung für Bienen, Schmetterlinge und viele andere Insekten.



Formschnitt-Skulpturen
Je öfter die äußeren Triebspitzen von Buchsbaum, Eibe und Liguster gekappt werden, desto dichter wachsen sie. Geeignetes Werkzeug: scharfe Gartenschere und Akkuscheren mit kurzer Schneide.



MEI TIPP: AUSSAAT AN LICHTTAGEN

Karfiol, Brokkoli, Kohl, Kohlsprossen und andere Blütengemüse sollten im Juni an Lichttagen bei zunehmendem Mond gesät werden. Auch Kräuter werden geschmackvoller, wenn man sie an diesen Tagen sät!

Birgit H., 3293 Lunz am See, NÖ

Regnets am Siebenschläfertag, es sieben Wochen regnen mag.

Bauernregel 27. Juni



JULI

Kräftige Bodendecker
Bodendecker wie Johanneskraut und Efeu zurückschneiden. Ihre Triebe verzweigen sich dann besser und das Unkraut hat weniger Chancen, die Oberhand zu gewinnen.

Petersilie braucht Wärme
Petersilie erst jetzt im Garten aussäen, denn sie braucht viel Wärme, um sich gut zu entwickeln.

Blüten ohne Ende
Durch einen Rückschnitt gleich nach der Blüte wird die Samenbildung verhindert und somit die weitere Blütenbildung gefördert.

Tomatenpflege
Wässern: Tomaten regelmäßig und langsam wässern. Wichtig: Im Bodenbereich gießen, um Pilzbefall vorzubeugen.
Ausgeizen: Für eine größere Ernte junge Triebe mit den Fingern abknipsen.
Kappen: Den Haupttrieb oberhalb der fünften Fruchttraube kappen, damit die verbleibenden Blüten und Früchte schön ausreifen können.

Ist St. Anna erst vorbei, kommt der Morgen kühl herbei.

Bauernregel 26. Juli

AUGUST

Vergessene Sorte: Portulak
Das vitaminreiche Wildgemüse mit angenehm nussigem Aroma schmeckt gut im Salat und als Pesto. Jetzt aussäen, im Winter ernten.

Grün in den Winter
Gründüngung im Herbst säen und über Winter stehen lassen. Sie aktiviert das Bodenleben und fördert den Humusaufbau. So gehts: Unkraut grob entfernen und Boden aufhacken. Saatgut breit ausstreuen, flach einarbeiten und gießen.

Jahresmahd für Trockenwiesen
Bei einer Mager- oder Trockenwiese reicht eine einzige Mahd im August. Schnitthöhe ca. 8 cm. Tipp: Schnittgut zunächst etwas liegen lassen (Selbstaussaat), dann restlos entfernen.





Erdbeer-Erde
Beim Anlegen eines neuen Erdbeerbeets gilt: Gute Erde bedeutet reiche Ernte. So gehts: Boden umgraben, Kompost, Laubkompost und Hornmehl einarbeiten. Nach ca. zwei Wochen die neuen Pflanzen setzen. Pflanzenabstand ca. 25 cm, Reihenabstand mind. 60 cm.

Nah ist gut!

NACHHALTIG HANDELN!

Insekten-Helferlein gegen Schädlinge

Chemische Schädlingsbekämpfungsmittel stören das natürliche Gleichgewicht der Natur. Sie gefährden alle Insektenpopulationen im Garten (auch die Bienen) und töten nicht nur Schädlinge, sondern auch deren natürliche Fressfeinde. Welche Nützlinge sind aber gegen welche Schädlinge wirksam und welche Lebensräume können wir für sie schaffen, um sie in unsere Gärten zu locken?

Marienkäfer	Marienkäfer und ihre Larven fressen Blattläuse, Schildläuse und Spinnmilben. Sie bevorzugen Naturwiesen, Heckensträucher und Wildkräuter.	
Florfliege	Florfliegenlarven vernichten neben Blattläusen (ca. 500 pro Tag) auch Thripse und Wollläuse. Ihr idealer Lebensraum sind Blumenwiesen.	
Schwebfliege	Die frisch geschlüpften Maden vertilgen massenhaft Blattläuse. Auch sie lieben Naturgärten mit viel Pollen und Nektar.	
Laufkäfer	Die großen Käfer (bis 4 cm) fressen Eier und Larven von Insekten, Würmern und Schnecken. Sie leben zurückgezogen in Hecken, Laubstreu oder vermodertem Holz.	
Ohrwurm	Ohrwürmer gehen nachts auf die Jagd nach Blatt- und Schildläusen, Spinnmilben, Raupen, Larven und Blutläusen (häufig im Obstanbau zu finden). Sie verstecken sich tagsüber gerne zwischen Laub, Brettern oder Steinen.	



In früheren Zeiten
waren Tauben nicht
nur Symboltiere der
Liebe und Treue,
sondern – als Brief-
tauben – auch
Liebesboten (Bild r.)



Himmliche Boten

Als Symbolfigur für Frieden, Liebe und Treue sind Tauben fest in unserer Kulturgeschichte verankert. Beim Weitflug sowie beim „Jauken“ leisten sie Außergewöhnliches.

Text: Ute Fuith

Seit Ende April herrscht Hochbetrieb im Taubenschlag von Franz Marchat. Grund dafür ist die „große Reise“, auf die 80 seiner rund 200 Täubchen bis September gehen werden. An zwölf aufeinanderfolgenden Wochenenden werden seine gefiederten Athleten dabei beweisen können, wie gut ihr Orientierungssinn ist. Ziel eines jeden Wettflugs ist es, dass die Brieftauben wieder in den heimischen Schlag in Zagging bei St. Pölten zurückkommen.

ZIELSICHER UND SCHNELL

„Meine Tauben fliegen durchschnittlich 3.000 bis 4.000 Kilometer im Jahr“, sagt der Präsident des Österreichischen Verbands der Brieftaubenzüchter. In den Wettbewerben zählt neben Orientierungssinn auch Geschwindigkeit. Im Durchschnitt fliegen Brieftauben ungefähr 80 km/h. Die Taube, die aufgerechnet auf die Distanz am schnellsten wieder im Heimschlag ist, hat gewonnen. Die Distanzen steigern sich im Verlauf der Wettflugsaison und gehen von 160 bis 650 Kilometer. „Es gibt auch außertourliche Wettflüge, die noch weiter sind, zum Beispiel nach Belgien ins Mutterland des Brieftaubensports“, erklärt Marchat. Die Flugentfernung von seinem Heimatort bis nach Brüssel beträgt 850 Kilometer. Dafür brauchen die Vögel einiges an Energie. „Das schaffen nur junge Tauben“, erklärt der Niederösterreicher. Sportliche Wettbewerbe fliegen seine Schützlinge deshalb lediglich bis zum sechsten Lebensjahr, danach werden sie ausschließlich für die Zucht eingesetzt. Im Schnitt werden

Tauben 14 Jahre alt, der Methusalem in Marchats Schlag zählt allerdings schon 21 Jahre. Während in Belgien oder den Niederlanden der Brieftaubensport professionell ausgeübt wird, ist er in Österreich nur ein Hobby. „In Wien, Niederösterreich und dem Burgenland gibt es rund 100 Züchter, die regelmäßig an Wettbewerben teilnehmen“, so Marchat.

RÄTSELHAFTER ORIENTIERUNGSSINN

Tauben reagieren sehr sensibel auf den Pfiff oder Zuruf des Züchters. Was allerdings bis heute nicht vollkommen geklärt werden konnte, ist das nahezu

Unklar ist immer noch, woher die Tauben wissen, wo sie sich befinden, wenn sie an einem unbekanntem Ort abgesetzt werden.

perfekte Orientierungsvermögen der Luftakrobaten. „Man geht davon aus, dass sie sich einerseits nach der Sonne richten, solange sie scheint. Ist der Himmel bedeckt, nutzen sie wahrscheinlich das Erdmagnetfeld“, so Marchat. Erst wenn die Tauben wieder in der Nähe des heimischen Schlages sind, orientieren sie sich an Landmarken, um nach Hause zu finden. Unklar ist aber immer

noch, woher die Tauben wissen, wo sie sich befinden, wenn sie an einem völlig unbekanntem Ort abgesetzt werden.

TAUBEN ALS BOTEN

Bevor es Telegramme oder Telefone gab, konnten Brieftauben schneller als jeder menschliche Bote Nachrichten überbringen. Das wurde vor allem in Kriegen genutzt. So wurde der Sieg in der Schlacht von Waterloo der britischen Regierung per Brieftaube mitgeteilt. Auch im Ersten Weltkrieg waren Brieftauben im Einsatz. Kaiser Franz Josef galt als großer Förderer der Brieftaubenzucht. Im Vereinsarchiv von Franz Marchat findet sich ein Foto des Monarchen aus dem Jahr 1890. Darauf ist der Kaiser mit einigen Brieftaubenzüchtern zu sehen. Nicht zufällig trägt Marchats Lieblingstaube den Namen „Sissi“. Die blaue Täubin wurde 2014 zur schönsten Brieftaube Österreichs gekürt. Für sie wurde dem Züchter schon viel Geld geboten. Aber er will sich nicht von ihr trennen und nutzt sie lieber für die eigene Zucht. Im Schnitt kosten Brieftauben hierzulande um die 50 Euro pro Tier. Weltweit erzielen die Vögel aber Höchstpreise bis zu 250.000 Euro. Die momentan teuerste Taube der Welt heißt „New Kim“. Sie stammt aus der belgischen Provinz Antwerpen und wurde 2020 für 1,6 Millionen Euro nach China verkauft.

500 JAHRE „JAUKEN“

Während es beim Brieftaubensport um Flugweiten geht, dreht sich beim Jauken alles um die Flughöhe. Die Ursprünge »



Drei Tauben zur Hochzeit

„Hochzeitstauben sind reinweiße Tauben, die extrem zahm und zutraulich sind“, erklärt Züchter Franz Marchat. Nach einer Trauung bekommt das Brautpaar die Tauben in die Hand und lässt sie fliegen. „Eine Taube steht für Treue, eine für Liebe und die dritte für Frieden“, beschreibt Marchat den Hochzeitsbrauch. „Den Brautleuten soll das Glück bringen. Tauben leben übrigens monogam und haben so auch eine gewisse Vorbildwirkung“, schmunzelt Marchat.

dieser Tradition reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück. In Wien hat der Brauch um 1850 seine Hochblüte erfahren. Besonders beliebt war das Hobby in den Arbeiterbezirken. „Es war eine relativ günstige Freizeitbeschäftigung und man konnte sich im Wettbewerb messen“, erklärt der niederösterreichische Tierarzt Berthold Traxler. Er hat selbst jahrelang Hochflugtauben gezüchtet und erforscht nun die Geschichte und Gegenwart des Jaukens: „Bei Wettfliegen, dem sogenannten Preisfliegen, wird eine Gruppe Hochflugtauben – ein ‚Stich‘ – aufgejaukt.“

TAUBEN ALS „RENNPFERD DES KLEINEN MANNES“

Der Stich muss dann möglichst geschlossen in die Höhe fliegen. Dabei beschreiben die Tauben – meist sind es um die 12 Stück – einen Achter. „Das sieht dann so aus, als würden sie Walzer tanzen“, beschreibt Traxler. Sobald man den Flügelschlag nicht mehr sehen kann – bei ungefähr 1.000 Metern – ist die Preishöhe erreicht. Der Stich bleibt dann ungefähr eine Stunde lang auf dieser Höhe und fliegt anschließend

geschlossen in den Taubenschlag zurück. „Zu den Wettbewerben reisen Kampfrichter zu den teilnehmenden Züchtern an. Mitte des 19. Jahrhunderts konnte man an wolkenlosen Sommertagen bis zu 200 Stiche am Himmel sehen. Weil dabei auch gewettet wurde, wird die Wiener Hochflugtaube auch als ‚Rennpferd des kleinen Mannes‘ bezeichnet“, erzählt Traxler weiter.

RÖSERLSHECKEN UND WEISSCHILDER

Einer der letzten Wiener Jauker ist Alfons Rückl. In seinem Garten in Liesing gurr und gackert es. In der Wiese tummeln sich weiße Maltesertauben und bunte Zwerghühner. Die gestreifte Katze Minki hat es sich auf der Gartenbank gemütlich gemacht. Gleich dahinter befinden sich die Flugschläge Rückls. Hier züchtet er neben der Wiener Hochflugtaube auch Wiener Röserlschecken, altösterreichische Tümmeler oder Wiener Weißschilder. An Wettbewerben ist Alfons Rückl allerdings nicht mehr interessiert. „Mit Tieren schachert man nicht“, meint Rückl. Er lässt seine Tauben lieber ohne Wettkampfdruck

fliegen. Von Mai bis Oktober öffnet er jeden Morgen kurz vor sieben seinen Taubenschlag und lässt seine Vögel frei. „Das Faszinierende dabei ist ja, dass sie immer wieder zurückkommen“, beschreibt Rückl. Sein Ehrgeiz ist es, einen möglichst großen Stich hochzujagen. Das Schauspiel sieht sich der 80-Jährige am liebsten von seiner Gartenliege aus an. „Es gibt nichts Schöneres, als wenn die Tauben in der goldenen Morgensonne tanzen“, meint der Jauker.

SEIT 2019 IMMATERIELLES KULTURERBE

Fast alle seine Tauben stammen aus dem Tiergarten Schönbrunn, wo die Tauben seit 2006 professionell gehalten, gezüchtet, trainiert und gejaukt werden. Der dortige Taubenschlag war ein Geschenk an den ehemaligen Zoodirektor Helmut Pechlaner, der selbst ein begeisterter Jauker ist. Betreut wurde das Taubenhaus vom Tierfilmer Peter Heindl. Auf das Engagement von Pechlaner, Heindl und Berthold Traxler geht auch die Aufnahme des Jaukens in das immaterielle Kulturerbe der Unesco im Jahr 2019 zurück.



Diese Hakle®
Verpackung besteht
aus **30%** rezykliertem
Plastik und ist **100%**
recyclebar.



KOMPAKTE, LEICHTE SAUBERKEIT

JETZT NEU
in der „easy to go“
8er Packung



Nationalpark Gesäuse:
Blick auf das Hochtor, den
mit 2.369 m höchsten Gipfel
der Ennstaler Alpen.



Mei Summa

Endlich wieder aus dem Vollen schöpfen und die warmen Tage genießen! Nationalparktouren, Nachtwanderungen, Freiluftlesungen, bunte Sommerfeste und allerlei andere Attraktionen laden jetzt dazu ein.

Text: Judith Welzl

IMPOSANTE BÄUME IM GESÄUSE

Diese Wanderung im Nationalpark Gesäuse führt tief in den Wald, wo uralte Vertreter heimischer Baumarten ihren Lebensraum gefunden haben. Der ehemalige Direktor der Steiermärkischen Landesforste Andreas Holzinger begleitet die Besucher zu beeindruckenden Baumpersönlichkeiten, die seit vielen Jahrhunderten der Witterung und den klimatischen Extremen des Gesäuses trotzen und zu beeindruckenden Bäumen herangewachsen sind. Warum sie hier so alt werden können, ist nur eine der Fragen, die er gerne beantwortet. 16. Juni oder 7. Juli von 10 bis 16 Uhr, Nationalpark Pavillon Gstatterboden, Admont, Stmk.
www.nationalpark-gesaeuse.at



Fliegende Edelsteine

Über 1.500 bunte Schmetterlingsarten sind im Nationalpark Kalkalpen zu Hause, nirgendwo in Österreich flattern mehr Arten. Hier finden sie ihren idealen Lebensraum – blütenreiche Wiesen und lichte, naturnahe Wälder. Was einen Schmetterlings-Liebblingsplatz ausmacht und welche Ansprüche die Tagfalter an Lebensraum und Nektarpflanzen stellen, erklärt Nationalpark-Rangerin Maria Felbauer bei dieser vierstündigen Tour. 15. Juli von 13 bis 17 Uhr, Molln/Bodinggraben, OÖ.
www.kalkalpen.at



BLÜTENMEER IM SEEWINKEL

Der Frühsommer zaubert ein unvergleichliches Farbenspiel in die Landschaft des Seewinkels. So weit das Auge reicht, kann man das knallige Gelb des Echten Labkrauts und das satte Lila des Steppensalbeis sehen. Bei einer geführten Tour lernt man die Kräuter auf den Weideflächen des Seewinkels kennen. 16. Juni um 15.30 Uhr, Nationalparkzentrum Illmitz, Bgld.
www.nationalparkneusiedlersee.at

DUFTENDE KRÄUTERWELT

Gemeinsam eintauchen in die geheimnisvolle Welt der Kräuter mit all ihren Wohlgerüchen und Wirkungen auf Körper, Geist und Seele, verspricht diese Tour im Nationalpark Hohe Tauern.

Nach einer einstündigen, leichten Wanderung kann man sich die gesammelten Kräuterschätze in einem Smoothie schmecken lassen. Wie man selbst einen Lippenbalsam oder wohltuenden Erkältungssirup zaubert, lernt man ebenfalls in der Kräuterküche. Jeden Dienstag von 20. Juni bis 5. September von 10 bis 13 Uhr, Gemeindeamt Malta, Ktn.
www.hohetauern.at »



POETRY SLAM IN LEIBNITZ

Beim Poetry Slam wird ein fünfminütiger, selbst verfasster, poetischer Text dargeboten. Ohne Requisiten, ohne Kostüm, dafür aber mit viel Emotion, Charme und Wortgewandtheit. Bei der slamWAVE in Leibnitz, die vom charismatischen Dancing-Star Omar Khir Alanam moderiert wird, treffen sich neben österreichischen Poetry-Slam-Größen auch Newcomer, Poesiebegeisterte und Wortkünstler. Das Publikum entscheidet mittels Applaus und Bewertungstafeln über die gesehene und gehörte Darbietung. 2. Juni um 18.30 Uhr, im Alten Kino, Leibnitz, Stmk. www.leibnitzkult.at



Nachtwanderung durch die Schlucht

Eine Nachtwanderung durch die Groppensteinschlucht ist ein einmaliges Erlebnis. Eine eigens entwickelte Illumination der Schlucht lässt Felsen, Wasserfälle, Wurzeln, Bäume und Flechten magisch erscheinen, während das Wasser tost.

Die Wanderung führt vorbei an Samson, dem steinernen Wächter der Schlucht, zu grandiosen Wasserfällen hinein in den Bergwald. Am Rückweg gibts als Abschluss der Wanderung eine kleine Stärkung am Lagerfeuer. Jeden Dienstag von 27. Juni bis 26. September, Obervellach, Raufen 3, Ktn. www.groppensteinschlucht.at

GRENZÜBERSCHREITENDES FREUNDSCHAFTSFEST

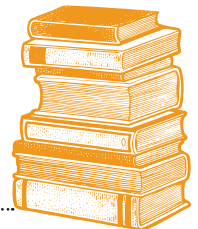
Bereits zum 21. Mal jährt sich das steirisch-slowenisch-italienische Freundschaftsfest in der Kulturstadt Bärnbach. Der ganze Stadtpark steht im Zeichen von Folklore, Musik und Kulinarik – ganz im Sinne von Friedensreich Hundertwasser, dessen bunt gestaltete Stadtpfarrkirche ebenfalls einen Besuch lohnt. 10. und 11. Juni, Stadtpark, Bärnbach, Stmk. www.baernbach.gv.at

LITERATEN-TOUR BAD ISCHL

Als man noch auf Sommerfrische fuhr, weilte nicht nur der Kaiser in Bad Ischl, sondern auch eine Vielzahl an Schriftstellern.

Karl Kraus, Arthur Schnitzler, Robert Musil, Johann Nestroy, Adalbert Stifter u. v. a. verbrachten hier die Sommermonate. Bei dieser geführten Tour erfährt man amüsante Anekdoten über diese Literaten. 31. August, Bad Ischl, OÖ.

www.badischl.salzkammergut.at



Das Haslacher Webereimuseum

Mit allen Sinnen textile Materialien begreifen, ist das Ziel der Führungen durch das Museum. Die Besucher erhalten Einblick in alle Verarbeitungsschritte der Flachsauflbereitung sowie in die Entwicklung vom Handwebstuhl bis hin zur Jacquardmaschine. Dabei kann man in die Welt der Muster eintauchen und selber welche entwickeln. Führungen von Donnerstag bis Sonntag, Stahlmühle 4, 4170 Haslach, OÖ. www.textiles-zentrum-haslach.at

DANIELFEIER IM BERGWERK

Am Gedenktag des Schutzpatrons der Bergleute, dem heiligen Daniel, findet am Bartholomäberg ein großes Fest statt. Musik, Schmankerln und Führungen durch das beeindruckende historische Bergwerk sind die Höhepunkte der Feier.

Rund 135 Meter des St.-Anna-Stollens können besichtigt werden. 22. Juli von 12 bis 18 Uhr, im Bergwerk Knappagruaba 1, Bartholomäberg, Vbg. www.montafon.at



WILD UNSERE NATUR. ECHT UNSER GESCHMACK.



Purer Genuss für deine Brotzeit!

Wilde Wälder, einzigartige Pflanzenwelt und saftige Wiesen, das ist die GOLDSTEIG Wald- & Bauernregion vom Bayerwald bis zum Böhmerwald. Das schmeckt man in allen GOLDSTEIG Käsespezialitäten – im milchig-feinen Mozzarella, im nussig-feinen Emmentaler und im cremig-sahnigen Mascarpone. Mehr entdecken auf www.goldsteig.bayern

OHNE ANWENDUNG
VON GLYPHOSAT

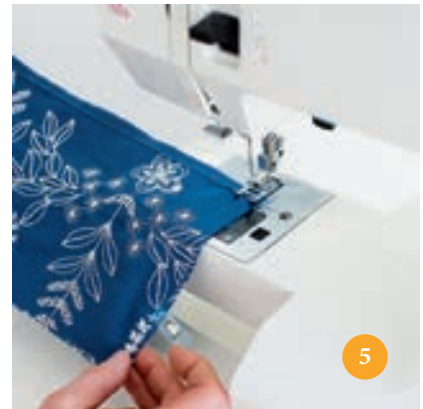
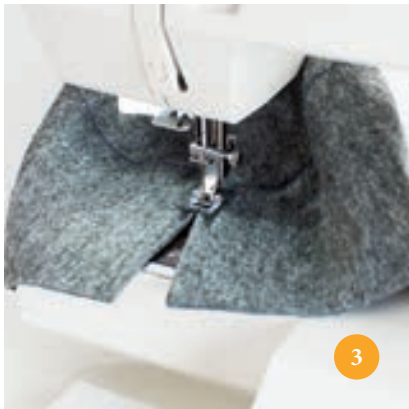
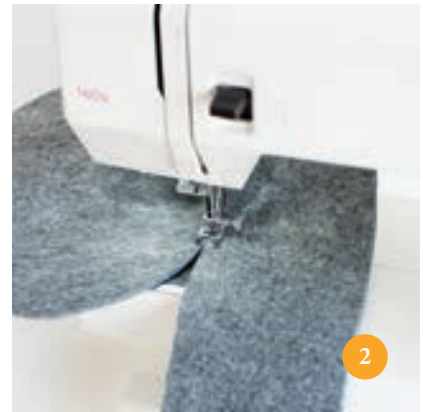
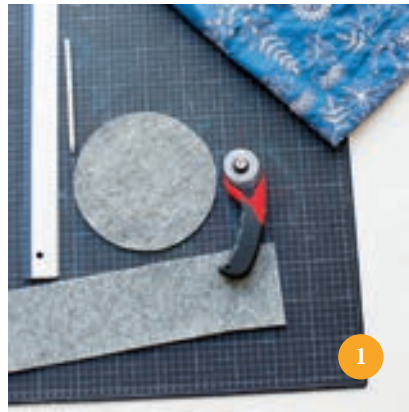


Frühstück mit Filz

Unser Brotkörberl aus Filz hält nicht nur den Toast warm, sondern ist auch ein echter Blickfang am Frühstückstisch.

Text & Fotos: Margit Krapesch Nähen: Martina Liegle

TIPP
Eignet sich nicht nur als Brotkorb, sondern auch als Utensil oder Geschenkverpackung.



Bastelanleitung für unser Brotkörberl

MAN BRAUCHT

Nähmaschine
 Filz
 Blumenstoff (Baumwolle)
 Nähgarn
 Schere
 Rollschneider
 Stecknadeln oder Klammern
 Stift
 Lineal
 Schneidunterlage

SO WIRDS GEMACHT

1 Ein Rechteck aus Filz mit den Maßen 58 x 10 cm zuschneiden. Den Kreis mithilfe eines Tellers (18 cm Durchmesser) vorzeichnen und ausschneiden. Der Kreis ergibt den Boden des Korbes, das Rechteck den Rand. Aus dem Blumenstoff werden ebenfalls Kreis und Rechteck mit 1 cm Nahtzugabe ausgeschnitten. Für den Umschlag 4 cm dazurechnen. Das ergibt folgende Maße: 60 x 16 cm für das Rechteck und einen Kreisdurchmesser von 20 cm.

2 Kreis- und Rechteckform aus Filz werden an der Kante zusammengelegt und mit einem breiten Zickzackstich zusammengenäht. Die Mitte des Nähfußes soll dabei immer genau auf dem Spalt zwischen beiden Filzteilen liegen.

3 Um den Rand zu schließen, näht man die beiden offenen Enden mit einem Zickzackstich zusammen. Das geht am besten von außen. »

4 Nun zum Blumenstoff: Die lange Seite des Rechtecks, also die Oberkante des künftigen Innenkörbchens, wird an einer Seite 1 cm nach hinten umgeschlagen, mit Stecknadeln festgesteckt und mit einem Geradstich genäht.

5 Nun legt man die kurzen Seiten des rechteckigen Teils rechts auf rechts aufeinander und vernäht sie mit 1 cm Nahtzugabe miteinander, sodass ein Tunnel entsteht.

6 Anschließend wird der Bodenkreis in den eben genähten Tunnel eingnäht: Man legt den Kreis rechts auf rechts auf

die Unterkante des Tunnels und steckt ihn fest.

7 Die beiden Teile zusammennähen.

8 Den Blumenstoffkorb in den Filzkorb geben und Kante außen umschlagen.

Dieser Korb ist so schnell genäht, dass man am besten gleich mehrere Exemplare in verschiedenen Größen anfertigt. Die Länge des Seitenteils bzw. der Umfang des Bodens lässt sich ganz einfach ermitteln, indem man den Durchmesser (des Tellers) mit 3,14 multipliziert. Viel Spaß beim Nachnähen!

MEI TIPP

„Ich vernähe Innenkorb und Filzkorb nicht miteinander, damit ich den Baumwollstoff jederzeit herausnehmen und waschen kann. Kombiniert man den Filzkorb mit unterschiedlichen Innenkörben, passt der Brotkorb in jede Jahreszeit.“

*Nah&Frisch Miravita, 4924 Waldzell, OÖ,
Marktleitung Ursula Scherfler*



Foto: Nicole Enzinger



THURNER

FRISCH
GEBACKENE
STRUDEL AUS
UNSERER

Manufaktur

IN ZWEI
FEINEN SORTEN
Mohn & Nuss



Da Summa kann kumma!



Wo liegen die schönsten heimischen Badeseen, wie viel Sonne vertrage ich und wie zaubere ich einen feinen Sommer-Cocktail? Mit diesen Apps und Websites wird der Sommer noch schöner!



Zauberhaftes Salzkammergut

Sie denken, Sie wissen schon alles über das Salzkammergut? Bestimmt erfahren auch Sie hier noch etwas Neues: www.kultursommer-ooe.at



EHRENAMT FÜR ALLE!

Ohne die unzähligen Freiwilligen ginge hierzulande gar nichts. Im Idealfall macht es allen Beteiligten eine große Freude – wenn es das Richtige für einen ist. Finde dein Ehrenamt, heißt es bei „Flex-Hero – der digitale Ehrenamtsvermittler“. Kostenlos bei Google Play und im App Store.



ROBOTER-KUNST

Von künstlicher Intelligenz erstellte Texte und Kunstwerke sind in aller Munde. ChatGPT etwa schreibt tadellose Texte, „Imagine“ erstellt Kunst nach Wunsch. Und das Ganze lässt sich kinderleicht ausprobieren.

Kostenlos bei Google Play und im App Store. (Suchbegriffe: Imagine – AI Kunstgenerator; ChatGPT)



Fit mach mit, Omi!

Bis ins hohe Alter gesund und aktiv bleibt man mit der App „Senioren Fitness – Seniorengym“. Speziell für die Generation 50+ entwickelt, warten hier abwechslungsreiche Übungen für jeden Tag. Kostenlos bei Google Play und im App Store. (Suchbegriff: Senioren Fitness – Seniorengym)



UV-ALARM

Sonne macht glücklich, die Haut freut sich, aber wann ist es zu viel? Die Sonnenschutz-App „SunSmart Global UV“ gibt rund um die Welt Tipps für die ideale UV-Dosis. Kostenlos bei Google Play und im App Store. (Suchbegriff: SunSmart Global UV App)



ÖSTERREICHS SEEN

Wenn ich den See seh, brauch ich kein Meer mehr: Alles rund ums Schwimmen und Baden in Österreich gibts auf der Bergfex-Seite. Auch für Schlechtwetterprogramm finden hier Jung und Alt eine Vielzahl von Inspirationen. www.bergfex.at (Suchbegriff: Badeseen Österreich)



Sommer gerührt, nicht geschüttelt

Sommer-Cocktails gehen immer – und es muss nicht immer die Piña Colada sein! Die App „Meine Cocktailbar“ verspricht Neues und Liebgewonnenes für jeden Geschmack. Einfach Zutaten eingeben – und shake it, baby!

Kostenlos bei Google Play und im App Store. (Suchbegriff: Meine Cocktailbar)



Feine Nasen, die Leben retten

Daniel Oeler lebt und arbeitet in der Weinviertler Gemeinde Großharras als Hundetrainer. Mit seinem Jack Russell Terrier suchte er im türkischen Erdbebengebiet nach Überlebenden.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

Auf Kommando dreht sich Russell im Kreis, macht Männchen oder läuft zwischen den Beinen seines Herrchens Slalom. Nach jeder erfolgreich absolvierten Übung belohnt Hundetrainer Daniel Oeler den Jack Russell Terrier mit Lob, Streicheleinheiten, Leckerlis oder einem Spielzeug. „Positive Verstärkung“ nennt man diese Herangehensweise im Fachjargon. „Die Methoden des Hundetrainings haben sich im Laufe der letzten Jahrzehnte stark verändert und sind viel moderner“, erklärt Daniel. „Früher hat man beim Fehlverhalten des Hundes an der Leine gerissen, die Besitzer und Trainer verhielten sich dem Tier gegenüber oft autoritär und dominant. Heute ist es üblich, dass man viel mit den Tieren redet und sie ermutigt, gewisse Handlungen selbstständig zu erarbeiten.“ Das sei auch seine Philosophie: „Ich möchte, dass die Hunde nachdenken und von sich aus auf Ideen kommen.“

MIT HUNDEN AUFGEWACHSEN

Der gebürtige Wiener Daniel zog vor ein paar Jahren der Liebe wegen aufs Land. Nun lebt, arbeitet und trainiert er mit seinen beiden Vierbeinern, dem Jack Russell Terrier Russell und dem Belgischen Schäferhund Kieran, in der Weinviertler Gemeinde Großharras. 2021 hat er sich seinen Traum erfüllt und sich als Hundetrainer selbstständig

gemacht. „Ich bin in einer Familie mit vielen Hunden aufgewachsen“, erzählt der 35-Jährige. Meine Eltern beschäftigten sich mit Hundesport, wir hatten verschiedenste Rassen.“ Als Jugendlicher bekam er den ersten eigenen Hund, einen Golden Retriever, und absolvierte die erste Trainerausbildung. Den Präsenzdienst leistete er im Militärhundezentrum. Danach folgten drei

*Die Arbeit als
Trümmerhund ist
extrem schwierig, denn
das Tier muss den
Menschen unter einer
Vielzahl von Gerüchen
wittern.*

hundelose Jahre, bis 2014 zunächst Welpen Russell bei ihm einzog, ein perfekter „Partner“ für den Trainer. Denn die Rasse gilt als lernfähig, loyal, lebhaft, intelligent und ausdauernd.

EINSATZ IM ERDBEBENGEBIET

Mittlerweile ist Russell neun Jahre alt und hat bereits eine ordentliche

Karriere hingelegt. Seit November 2022 ist er ein ausgebildeter Rettungshund und hatte im Februar seinen ersten großen Einsatz. „Wir sind im Rahmen der Katastrophenhilfe des österreichischen Bundesheeres im Februar in die Türkei geflogen und haben zehn Tage lang im Erdbebengebiet zwischen den Trümmern nach Überlebenden gesucht“, erzählt Daniel. „Ihr könnt euch das nicht vorstellen. Die eingestürzten Häuser, der Staub, der Lärm, die Kälte, die Angst vor Nachbeben und die Menschen, die alles verloren hatten.“ Bis zu 14 Stunden täglich waren Hund und Herrl im Einsatz, die restliche Zeit erholten sie sich im Zeltlager. Auf die Frage, ob Russell Überlebende erschnüffelte, schüttelt Daniel den Kopf: „Aber ich weiß, dass er immer wieder verschüttete Tote registriert hat.“ Die Arbeit als Trümmerhund ist extrem schwierig, denn das Tier muss den Menschen unter einer Vielzahl unterschiedlichster Gerüche wittern. Nach Gasexplosionen oder Erdbeben liegen die Opfer meistens unter einer meterdicken Schicht aus Schutt begraben.

DIE KLEINE RAKETE

Daniel ist sehr stolz auf seine „kleine Rakete“, wie er den Rüden liebevoll nennt. „Es ist unglaublich, was er in seinem kurzen Leben schon alles geschafft hat.“ 32 unterschiedliche Prüfungen »



Daniel und sein Jack Russell Terrier sind ein perfektes Team. Die Rasse gilt als loyal und lernfähig. Seit November 2022 ist Russell ein ausgebildeter Rettungshund.



ETWAS BESSERES KANN IHREN
GRILLWÜRSTELN NICHT PASSIEREN.



**MAUTNER
MARKHOF**

1841

Ohne  schmeckt's nach nix.



Russell hatte im Februar seinen ersten Einsatz als Rettungshund, er und sein Herrl flogen mit der Katastrophenhilfe des österreichischen Bundesheeres in die Türkei. Bis zu 14 Stunden täglich war das sechsbeinige Team im Einsatz, geschlafen wurde im Zeltlager. Bild links unten: Trainings-, Spiel- und Lerngeräte von Daniels Vierbeinern.

„Der eine Hund zieht ständig an der Leine oder springt Leute an, ein anderer frisst zu wenig oder reagiert aggressiv auf Menschen. Jede Rasse, jedes Tier ist anders. Darum gibt es bei mir kein Schema F.“

hat Russell bereits absolviert, in den Jahren 2018 und 2022 ist das Team aus Großharras Vizestaatsmeister in der Sparte „Trümmersuche“ geworden. Er war der vierbeinige Star in einem Werbespot und hatte einen Kurzauftritt in einem Film. Sein zweiter Hund, der sechsjährige Belgische Schäfer Kieran, hat ebenfalls die Begleithundeprüfung abgeschlossen und wird derzeit als Rettungshund ausgebildet. „Mein Schäfer hat es faustdick hinter den Ohren, sein Nervenkostüm ist schwach und ich muss bei der Arbeit mit ihm sehr konsequent sein“, sagt Daniel. „Aber auch er leistet trotz seines schwierigeren Charakters tolle Arbeit.“

JEDER HUND EIN INDIVIDUUM

Daniel ist seit 2014 ausgebildeter tierschutzqualifizierter Hundetrainer, im ÖRV (Österreichischen Rassehundeverein) Ebreichsdorf sitzt er im Vorstand und hält dort ehrenamtlich Basis-kurse ab. Hier lernen die Hunde in der Gruppe den Umgang mit Artgenossen und Menschen. Als Privattrainer unterrichtet er Welpen in Kleingruppen, ansonsten geht er auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse des jeweiligen Zwei- und Vierbeiner-Teams in Einzelstunden ein: „Jede Rasse, jedes Tier, jede Person ist anders. Darum gibt es bei mir kein Schema F.“ Die Probleme seien so vielfältig wie seine Klientel:

„Der eine Hund zieht ständig an der Leine, der andere springt Leute an oder fährt nicht gerne mit dem Auto. Andere Tiere lassen keine Besucher ins Haus, fressen zu wenig oder reagieren aggressiv auf Artgenossen oder Menschen.“ Deshalb sei es schwer, Hundebesitzern allgemeine Tipps zu geben. Doch genau diese Individualität fasziniert Daniel an Hunden und ihrer Ausbildung: „Außerdem lernen sie schnell und haben unglaublich viel drauf.“

BESUCH VON DEN NACHBARN

Gegen Ende unseres Gesprächs gesellen sich die Nah&Frisch Kaufleute Andrea und Bernhard Langer zu uns. Das »



Hundetrainer Daniel liebt die Individualität und Lernfähigkeit von Hunden. Darum gibt es für ihn keine allgemeingültigen Tipps im Umgang mit Hunden – denn jeder einzelne Vierbeiner spricht auf andere Lernmethoden an.

Ehepaar betreibt ihr Geschäft in Gehweite des Hundetrainers, der zu ihren Stammkunden zählt. „Wir haben selber einen Hund, der ist dreieinhalb Jahre alt“, erzählen sie. Um Russells Training zu demonstrieren, hockt sich Bernhard auf den Boden und versteckt einen Ball in seiner Hand. Daniel gibt dem Hund ein Kommando, und der Kleine stürmt bellend auf den Kaufmann zu. Der wartet wenige Sekunden, bis er die Faust öffnet. Nun darf Russel mit dem Ball spielen. „So üben wir zum Beispiel das Anzeigeverhalten“, erklärt Daniel. Damit ist gemeint, dass das Tier dem Herrchen oder Frauchen anzeigt, wo ein gesuchter Gegenstand versteckt ist. Eine

Fähigkeit, die für die Arbeit als Trümmerhund Voraussetzung ist. An diesem Tag wartet auf das sechsbeinige Rettungsteam noch eine besondere Aufgabe in Hollabrunn, denn Russell wird gerade zum Flächensuchhund ausgebildet, also auf die Suche nach Personen auf einem größeren Gelände. „Heute simuliert das Rote Kreuz die Suche nach älteren Menschen, die aus dem Altersheim oder Spital weggelaufen sind“, erzählt Daniel. Der Einsatztest läuft zuerst in der Nacht und dann am darauffolgenden Tag. Russell wird wieder die Fährte aufnehmen und üben, mit seiner feinen Nase Leben zu retten.
www.dogtrainerdaniel.com

Mei Kunde

Daniel Oeler

kauft im Nah&Frisch Geschäft von Andrea und Bernhard Langer in 2034 Großharras, NÖ, ein.



BURGER MIT GRILLKÄSE, GEMÜSE UND SALSAS



Schärdinger



45 MINUTEN



5 PORTIONEN

Zum Rezept:



OFEN-RATATOUILLE

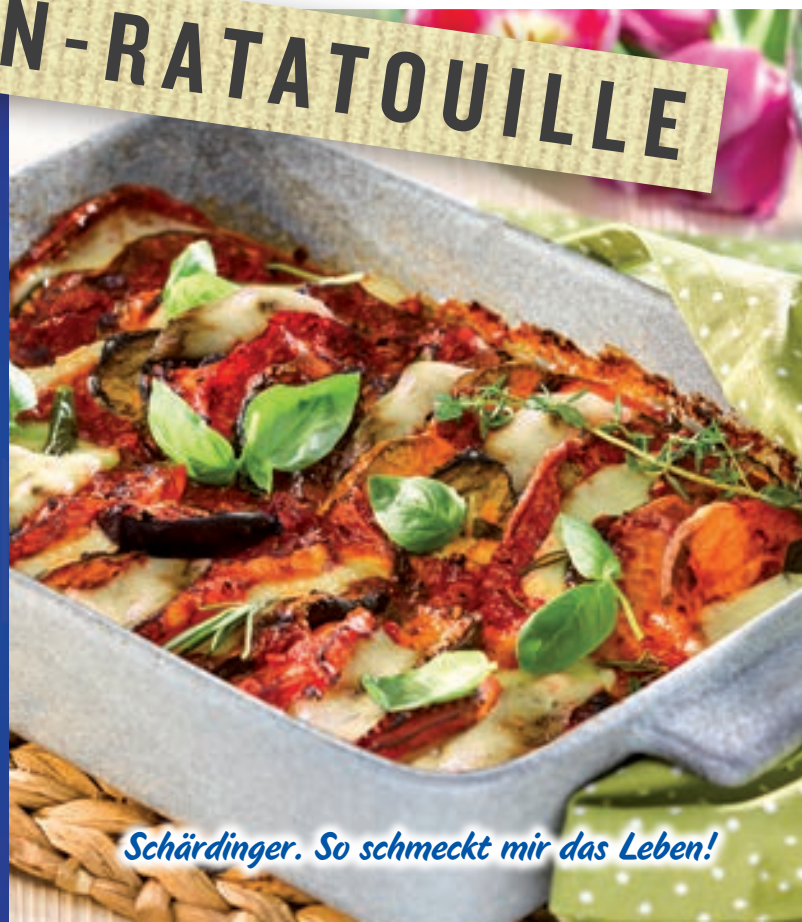


60 MINUTEN



4 PORTIONEN

Zum Rezept:



Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

GEHÖRT AUCH ZU DEN REICHS.

Manus Alu

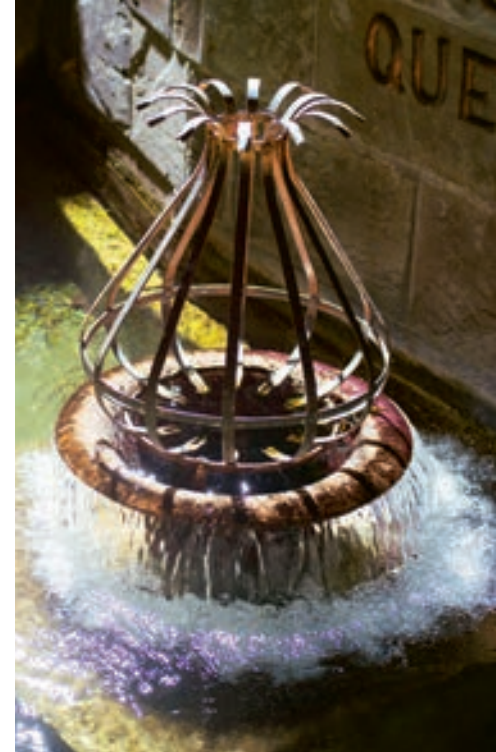
GEHÖRT ZUR
FAMILIE ...

...WIE DAS SHAMPOO,
DAS WIR UNS TEILEN.

AUS BIS ZU
100%
RECYCELTEM
PLASTIK*



*Prozentsatz im Flaschenkörper variiert je nach Produkt, Kappen aus 25% recyceltem Plastik



Wir schaffen Wohlbefinden und löschen den Durst der Zeit

Vöslauer Mineralwasser ist nicht nur eine köstliche Erfrischung an heißen Sommertagen, im traditionsreichen Thermalbad in Bad Vöslau kann man sogar darin baden.

660 Meter tief und 15.000 Jahre jung ist die Quelle, aus der das beliebte Vöslauer Mineralwasser artesisch sprudelt. Die Quelle ist Tradition, Lebensader, Naturschatz und Grundlage aller Vöslauer Produkte und Konzepte. Sie ist Vorbild für sprudelnde Ideen sowie Anreiz und Inspiration, sich täglich zu erneuern. Als österreichi-

chischer Marktführer ist sich Vöslauer dieser Verantwortung bewusst und setzt auf Innovationen in Verbindung mit Lifestyle, Design und Nachhaltigkeit.

Wer im Kreislauf denkt, denkt weiter
Nachhaltigkeit wird bei Vöslauer besonders großgeschrieben, das Credo lautet, jedes Produkt nachhaltiger als seinen Vorgänger zu gestalten. Ein zentraler Schwerpunkt liegt deshalb auf der ständigen Weiterentwicklung des Mehrweg-Angebotes. Neben der 8x1 l Glas-Mehrweg Split-Box und der 0,5 l Glas-Mehrwegflasche hat Vöslauer daher als erstes Unternehmen vor etwas mehr als einem Jahr die bisher einzige PET-Mehrwegflasche Österreichs wieder auf den Markt gebracht. Auch an den PET-Einwegflaschen werden kontinuierlich Materialeinsparungen vorgenommen, wie beispielsweise bei der neuen 1 l Flasche aus 100 % rePET,

die gleichzeitig auch ein frisches Design erhalten hat. Ob natürliches Mineralwasser oder die beliebten Flavours mit Geschmack und ohne Kalorien – die neue Flaschenform macht es noch einfacher, das Lieblingswasser der Österreicher:innen immer dabei zu haben.

Baden in reinstem Quellwasser

Im Thermalbad Vöslau entspringt die Ursprungsquelle von Vöslauer. Geschützt vor allen Umwelteinflüssen und Verunreinigungen konnte es zu dem werden, was es heute ist: klares, reines Wasser mit vielen wertvollen Mineralstoffen. So wird jeder Sprung ins kühle Nass zu einem wahren Vergnügen und lässt pure Sommerfrische ins Herz. Die vier wunderschönen Becken bieten eine Auszeit mit einzigartigem und unvergleichbarem Charme. Nachhaltiger Genuss ist eben facettenreich.



A photograph of a wood-paneled room. On the wall, there is a large wooden crucifix. Below it, three framed pictures are hanging. The leftmost picture shows a man in a suit, the middle one shows a woman in a long dress, and the rightmost one shows a woman in a headscarf and a patterned vest. A lamp with a white shade is visible in the upper right corner. The text is overlaid on the bottom right of the image.

Griass di, die Rotte und die Wahrheit

Marcus Fischer ist *Griass di* Chefredakteur und hat einen Roman über ein Dorf in den 70er-Jahren geschrieben: „Die Rotte“. Nah&Frisch Geschäftsführer und *Griass di* Herausgeber Hannes Wuchterl fühlt ihm auf den Puls.

Fotos: Sebastian Freiler Interview: Hannes Wuchterl



Lieber Marcus, wir sitzen hier im Maxingstüberl, einem der ältesten Wirtshäuser Wiens. In deinem Roman gibt es den Brückenwirt. Wodurch unterscheiden sich die beiden Gasthäuser?

Der Roman ist zwar nicht autobiografisch, aber natürlich fließen Kindheitserinnerungen ein. Und die Wirtshäuser am Land, an die ich mich erinnere, waren anders als das Maxingstüberl, das ja ein altherwürdiges Lokal ist und auch ein bissl edel. Die Wirtshäuser meiner Kindheit waren immer voll, es war laut, es wurde viel gelacht, es wurde getrunken, vor allem Bier und Wein, aber keine Achterln, sondern Vierteln, meist burgenländischen Blaufränkisch, es war eine urige und gemütliche Stimmung.

In deinem Roman geht es nicht ganz so gemütlich zu. Wie würdest du deine Dorfgemeinschaft beschreiben?

Es ist eine abgeschiedene, kleine Siedlung, eine so genannte Rotte, in der nur fünf Höfe stehen. Es herrscht eine ganz klare Hierarchie und es regiert das Gesetz des Stärkeren. Als an einem Hof dann der einzige Mann stirbt und nur noch Mutter und Tochter alleine übrig sind, brechen die Konflikte auf. Vor allem der mächtige Nachbar setzt alles daran, den beiden Frauen ihren Grund abspenstig zu machen.

Wo spielt „Die Rotte“? Es ist an einer Stelle davon die Rede, dass der Wind vom Hochschwab herüberweht.

Die Rotte Ferchkogel am Ferchkogelsee ist ein erfundener Ort. Irgendwann ist mir der Name eingefallen und ich hab nur gedacht, hoffentlich gibts den nicht in Wirklichkeit. So wars dann zum Glück auch. Er ist irgendwo im Grenzland zwischen Niederösterreich und der Steiermark angesiedelt.

Wie bist du auf die Geschichte von der Elfi gekommen?

Ich hab meine Kindheit zum Teil in einem Dorf in der Buckligen Welt verbracht. Da haben wir, mein Bruder und ich, oft mit den Nachbarskindern gespielt. Eines Tages hat sich die Nachbarin in ihrem Hof eingesperrt, ist nicht mehr herausgekommen und hat auch niemanden mehr hereingelassen. Das nimmt man als Kind dann einfach so hin. Aber später beginnt man sich Gedanken zu machen, mit den Leuten zu reden. Es gab da viele Vermutungen, aber richtig erklären hat das keiner können. Und so ein Rätsel ist natürlich ein spannender Stoff für einen Roman. Aber das war sozusagen nur die biografische Wurzel für den Roman – der Rest ist Fiktion.

„Die Rotte“ spielt in den 70er-Jahren, aber geht es nicht auch um die heutige Zeit? Vom Krieg bis zur Energiekrise und Inflation kommen viele aktuelle Themen vor – Absicht?

Ich hab ungefähr 2018 mit dem Roman begonnen. Da gab es von diesen Problemen noch keine Spur. Die sind erst mit der Zeit gekommen und ich hab immer wieder gestaunt, welche Parallelen sich auftun. Obwohl die „Seuche“ – die Maul- und Klauenseuche – aus heutiger Sicht harmlos war im Vergleich zur Covid-Pandemie, aber die Nahost-Kriege, Ölkrise und Inflation waren damals genauso bedrohlich wie heute.

Im Buch spielt das Brotbacken eine große Rolle – auch das eine zufällige Parallele zu heute?

Naja, vielleicht nicht ganz. Meine Lebensgefährtin bäckt seit vielen Jahren ihr Brot im Holzofen, das hat mich schon beeinflusst. Auf der anderen Seite fließen da auch wieder Kindheitserfahrungen ein – ich erinnere mich an die Großmutter auf dem Nachbarsbauernhof, die immer ihr eigenes Brot gebacken hat. Das hatte für mich etwas Geheimnisvolles mit den vielen Kreuzzeichen, die sie dabei gemacht hat.

Die Männer kommen in deinem Roman insgesamt nicht sehr gut weg – es gibt keinen ehrenhaften Mann. Welche Reaktionen hast du darauf bekommen – z. B. bei Lesungen?

Da muss man ein bisschen differenzieren. Es gibt zwei positive männliche Figuren, den Vater und den Sohn der Nachbarin, den Walter. Nur spielen die beiden eine sehr untergeordnete Rolle. Der Grund dafür ist, dass ich die Elfi den Kampf gegen die Machtstrukturen alleine kämpfen lassen wollte. Ich hatte zwischenzeitlich überlegt, ob ich dem Walter eine Rolle als Unterstützer zuschreiben sollte, aber das hat für mich nicht gestimmt. Im Übrigen wird nicht nur das männliche Machtgefüge in der Rotte aufgezeigt, sondern auch die nicht weniger harten Machtmechanismen unter Frauen. Die Reaktionen bei den Lesungen waren eigentlich nur positiv – jeder kennt diese kalten Machtmenschen, ihre Härte und Rücksichtslosigkeit, ganz egal ob das im Dorf ist oder in einem Unternehmen.

Du hast einen Literaturpreis für den Roman gewonnen – kam das überraschend?

Absolut. Es war der Rauriser Literaturpreis für den besten deutschsprachigen Debütroman. Es gibt Preise, für die reicht man ein Buch oder einen Text ein. Beim Rauriser Literaturpreis ist es anders, da entscheidet eine Jury von sich aus. Darum war das eine totale Überraschung. Und zugleich das Schönste, was einem als Autor passieren kann.

Du machst das *Griß di* seit 2016, also sieben Jahre. Wieviel *Griß di* steckt in deinem Roman?

Das ist eine spannende Frage. Natürlich ist manches aus unseren *Griß di* Reportagen auch in den Roman eingeflossen. Ich erinnere mich an den Ratschenbauer aus der Steiermark, der mir vom „harten Spaß“, also Streichen und kleinen Bösarbeiten in seiner Jugendzeit erzählt hat, die damals ganz normal waren. Und an sehr beeindruckende Gespräche mit einer Frau, die wir damals in „Gschichtn aus'm Leben“ vorgestellt haben. Sie ist in den 80er-Jahren von einem Tag auf den anderen in eine schwere Depression gefallen, die sie mithilfe eines jungen Arztes, der von vornherein auch ihren Mann eingebunden hat, nach vielen Jahren überwunden hat. Ihr war es wichtig, davon zu erzählen, dass Depression eine Krankheit ist und nicht ein „Sich-Gehenlassen“, wie das damals oft geglaubt wurde. Und dass es dafür Behandlungen gibt, die zum Erfolg führen. Sie hat mir viel aus ihrem Erleben dieser sehr dunklen Zeit erzählt, davon ist einiges in die »



Eine Dorfgeschichte aus den 70er-Jahren mit Parallelen zur heutigen Zeit. Im Mittelpunkt steht der Kampf der Elfi Reisinger gegen den mächtigen Nachbarbauern Firnbichler, der nach dem Tod von Elfis Vater versucht, ihr Grund und Hof zu nehmen.

Figur der Elfi eingeflossen, die ja auch zwischenzeitlich in einen Zustand der „Schwere“ verfällt.

Wie lange schreibt man an so einem Roman?

Insgesamt ungefähr vier Jahre. Wobei das relativ ist. Ich kenne Autoren, die vor ihrem Debüt ein oder zwei Romane geschrieben haben, die dann in der Schublade gelandet sind, sozusagen ihre Gesellenstücke. Bei mir hat sich das alles innerhalb „der Rotte“ abgespielt. Das heißt, ich habe im Laufe des Schreibens viele Versionen entwickelt und wieder verworfen, die auch inhaltlich ganz anders waren. So gesehen hab ich innerhalb des Romans eigentlich mehrere Romane ausprobiert.

Wie kann man sich die Entwicklung der Handlung vorstellen – hat man ein Ziel vor Augen, auf das man hinschreibt, oder schreibt man von Szene zu Szene?

Ich brauch schon den großen Bogen, muss wissen, worauf es hinausläuft. Wobei lange Zeit auch nicht klar war, obs die Elfi schafft oder nicht. Aber es gab Schlüsselszenen, wo ich genau gewusst hab, die müssen drin sein – wie zum Beispiel die Szene am zugefrorenen See. Dafür bin ich dann auch zum „Lokalausganschein“ im Februar 2019 nach Lunz am See gefahren, um zu schauen, wie das ist, wie man das beschreiben kann, wenn jemand mitten in der Nacht auf den zugefrorenen See rausgeht.

Schreibt man so einen Roman in einem durch oder gibts dazwischen auch kreative Pausen?

Es gibt Zeiten, in denen ich gar nicht oder sehr wenig zum Schreiben komme, das sind immer die Wochen vor der Drucklegung vom aktuellen *Griaf di*. Aber interessanterweise sind die Tage, in denen ich danach wieder ins Schreiben eintauche, oft besonders ergiebig. Als wenn sich da was angesammelt hätte, das jetzt geschrieben werden will.

Wie oft schreibt man Szenen eigentlich um?

Man hat ja als Leser oft den Eindruck, Texte fließen direkt aus der Feder bzw. Fantasie des Autors oder der Autorin. Das ist ein großer Mythos. Hemingway hat die letzte Seite von „Wem die Stunde schlägt“ angeblich 36 Mal überarbeitet. Jeder literarische Text ist ein Konzentrat aus Rohtext und mehrmaliger Überarbeitung. Sicher gibt es Passagen, die gelingen mehr oder weniger beim ersten Mal. Aber das ist die Ausnahme. Gerade die See-Szene hab ich sicher fünfmal überarbeitet, sprachlich, aber auch inhaltlich. Es gab eine Fassung, die für die zweite Person auf dem Eis nicht gut ausgegangen ist ...

Was war die schönste und was die verstörendste Reaktion des Publikums bisher bei Lesungen?

Die schönste fällt mir sofort ein: Eine Frau kam in Rauris nach der Lesung auf mich zu und sagte, sie sei so froh, dass der Roman letztlich gut ausgeht. Ihre Großmutter habe in



Marcus Fischers Debütroman wurde mit dem Rauriser Literaturpreis 2023 ausgezeichnet. Erschienen ist er 2022 bei Leykam.

ähnlichen Verhältnissen gelebt wie die Elfi – und sei daran zerbrochen, sie habe sich umgebracht. Dass die Geschichte der Elfi glücklich endet, sei für sie ein Trost und eine Art Wiedergutmachung gewesen. Das hat mich sehr berührt und natürlich gefreut. Verstört hat mich nur eine Rezension, die den Roman als eine Art Dorfkrimi missverstanden hat. Natürlich gibt es Krimi-Elemente im Buch, aber letztlich ist es egal, ob es sich bei den ungeklärten Todesfällen um Verbrechen gehandelt hat, weil diese Frage für die Geschichte der Elfi eigentlich keine Rolle spielt.

Beim Lesen hab ich mir irgendwann die Frage gestellt, ob die Elfi eigentlich auch Täterin ist.

Ein klares Ja. Auch wenn wir ihre Beweggründe verstehen und sie unsere Sympathien hat, überschreitet sie natürlich eine Grenze. Sie hätte in der offenen Konfrontation mit den Mächtigen in der Rotte keine Chance. Darum muss sie andere, heimlichere Wege finden, die natürlich alles andere als legal sind.

Im Roman schilderst du Intrigen, offene und versteckte Gewalt, die beiläufige Brutalität in so einer Gemeinschaft. Im *Griaf di* erzählst du ganz andere Geschichten. Welche sind näher an der Wahrheit?

Im Roman gehts für mich nicht um Wahrheit im Sinne der faktischen Ereignisse, sondern um Wahrhaftigkeit in Hinblick

auf die Figuren und das Thema. Die Handlung muss glaubwürdig sein. Und die Literatur lebt von Zuspitzung und Übertreibung. Ich wollte nie bestimmte reale Personen oder Geschehnisse eins zu eins darstellen. Das wäre wahrscheinlich auch langweilig. Im *Griaf di* dagegen geht es um die Geschichten unserer Gesprächspartner, die wir möglichst wahrheitsgetreu schildern wollen.

Das *Griaf di* ist sehr beliebt bei unseren Lesern. Woran liegt das aus deiner Sicht?

Da knüpf ich gleich an die letzte Frage an. Es gibt nämlich auch Überschneidungen zwischen Roman und Reportage. In den Geschichten im *Griaf di* versuchen wir, auch die Höhen und Tiefen zu beleuchten. Reine Erfolgsgeschichten zu lesen, ist langweilig. Aber wenn jemand auch erzählt, woran er gescheitert ist, was eine besonders schwierige Zeit in seinem Leben war und wie er sie gemeistert hat, werden wir als Leser hellhörig, weil wir uns darin wiederfinden.

Gehen euch nie die Themen aus?

Bis jetzt nicht. (lacht) Es gibt so viele faszinierende Lebensgeschichten, so viele Leute, die tolle Produkte herstellen und so viele schöne Flecken, die kaum bekannt sind, ich glaube, da gibt es noch sehr viel zu entdecken.

Lieber Marcus, herzlichen Dank für das Gespräch.



JEDE DOSE EIN GEWINN*

Jede Dose Pringles im Aktionsdesign enthält die Chance, Einkaufsgutscheine im Wert von

€ 300,-
zu gewinnen!

Einfach den QR-Code scannen,
mitspielen und gewinnen!



*Die vollständigen Teilnahmebedingungen und Einzelheiten zur Teilnahme findest du auf MindPopping.Pringles.com.

www.pringles.com

Liabe Leser!

Herzlichen Dank für die vielen, vielen Zusendungen!
Wir freuen uns über eure Post – und bitten um ein bissl Geduld,
wenn euer Beitrag diesmal nicht dabei ist.

Mei liabstes Gschäft

*Liebe Gestalter
der Kundenzeitschrift „Griaß di“!*

Immer wenn ich mir von meinem Kaufmann Ihre Kundenzeitschrift mitnehme, hoffe ich ein wenig, dass diesmal die Familie Andexlinger, die sich in unserem historischen

Marktflecken redlich bemühen, den Bewohnern Neufeldens trotz starker Konkurrenz in nahen Orten ein breites Angebot und gute Serviceleistung zu bieten, mit einem kleinen Report über ihr Engagement bedacht werden.

*Bei dieser Gelegenheit möchte ich dem Redaktionsteam ein Kompliment zur Gestaltung der Zeitschrift ausdrücken, zumal es sicher ein Balanceakt ist, für eine bestimmt sehr unterschiedlich anspruchsvolle Leserschaft die gewünschten Themen zu berücksichtigen. Es grüßt euch mit dem dazu passenden Pfiat eich,
Franziska L., per E-Mail*

Lob & Anregungen



Liebe Redaktionsmitglieder!

Ich möchte Ihnen meine Anerkennung zu dieser Zeitschrift kundtun. Die Inhalte sind informativ, anregend und nett zu lesen. Besonders gefallen hat mir der Artikel vom Pammer Wirt in Guttenbrunn (ich wohn ja in der Nähe und bin auch ab und zu dort). Bei dieser Gelegenheit möchte ich Sie auf die Waldinsel in der Nähe von Oberneukirchen aufmerksam machen. Dieses Lokal ist in eine sehr schöne, abgelegene Umgebung eingebettet und einen Besuch wert.

Liebe Grüße

Regina G., per E-Mail

*Liebe Frau G.,
herzlichen Dank für Ihre freundlichen Worte und den Wirtshaus-Tipp. Wir werden bei Gelegenheit darauf zurückkommen!
Ihr Griaß di Team*

Himbeerbrocken mit der Oma



Gleich zu Beginn der Sommerferien (ca. 1967–1970) verbrachte ich jedes Jahr viel Zeit mit meiner Oma beim Himbeerpflücken. Mit langärmliger Kleidung – damit ich nicht ganz zerkratzt heimkomme – habe ich in der Julihitze ganze Stunden lang im Wald die herrlich süßen Himbeeren gepflückt.

Ich liebte die Ruhe im Wald, genoss das Zwitschern der Vögel und lernte außerdem Geduld und Ausdauer, bis mein Kübel voll war! Schön war das Plaudern mit meiner Oma und das Gefühl, etwas Sinnvolles geleistet zu haben! Zuhause wurde Saft gemacht, der Rest in Eimern an das Lebensmittelgeschäft im Heimatort verkauft.

Dort wurden die Früchte von der Fa. Spitz zur Safterzeugung abgeholt.

Das war mein erstverdientes Geld, ein paar 5-Schilling-Stücke, die ich als wertvollen Schatz in meinem Nachtkasterl hütete!

Elfriede R., 4921 Hohenzell, OÖ

10X STÄRKERES HAAR*

GESUNDES HAAR VON KOPFHAUT BIS IN DIE SPITZEN

NEU



GRAPEFRUIT-EXTRAKT



VITAMIN B6 + NIACINAMIDE

GARNIER
FRUCTIS
KRAFT
& GLANZ

* Instrumenteller Test: Shampoo + Conditioner

GARNIER

UNSER NACHHALTIGKEITS-
ENGAGEMENT

ANERKANNT VON



Cruelty Free
INTERNATIONAL

VEGANE
FORMEL

* ohne Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs



ENTDECKE UNSEREN
UMWELT SCORE
AUF GARNIER.DE

Obstgarten

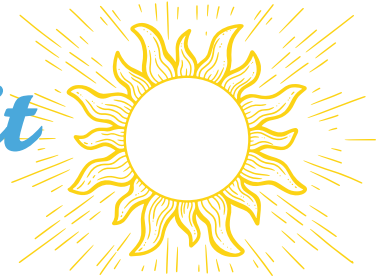
**FRUCHTIG LEICHTER GENUSS
FÜR WARMER TAGE**



NUR FÜR KURZE ZEIT

Witz & Weisheit

Sprüche, Anekdoten und Gedichte
unserer Leserinnen und Leser, die zu Herzen gehen
und zum Nachdenken anregen.



Paradox ist,
wenn jemand seine
Hungerkur satt hat.

Franz B., 3533 Friedersbach, NÖ



1

SEHR GUT

Im Standesamt gehts hin und her,
weil Sehr gut doch kein Name wär
und a in koam Kalender steht
und außerdem des gar net geht.
Songs amoi, muafß denn des sei,
foit Ehna da nix Bessas ei,
hams den junga Vata gfragt
und der hat dann sei Meinung gsagt.
Wissns warum i Sehr gut wui,
wenn mei Bua moi in da Schui
bei den Fächern Deutsch und Kunst,
sein Aufsatz mordsmäßig verhunzt,
rügt man auch seine Wörterfetzen
dann hoafßts trotzdem, Sehr gut, setzen.

Maria K., 7563 Königsdorf, Bgld.

DE SUN

De Sun scheint endlich woam,
da geht ma ned so gern glei hoam.
Ma sitzt im Café auf da Terrassn,
am Bankal in da Seitngossn:
trinkt an Sommerspritzn, ganz an seichtn,
owa noch a poa hot ma a an Leichtn ...
A laues Lüfterl geht,
wos schwere Gedanken afoch verweht.
Gaunz leicht fühlt sichs an im Summa,
wenn immer mehr Insekten brumma.
Im Goatn grill ma jetzt echt oft,
die Oma mocht an Opfesoft.
Kinder spün draußt bis de Gösn kumman,
in da Nocht heat ma de Viecher a no summen.
Bienen fliegen fleißig umanand,
wir brauchn imma weniga Gwand,
wenns haß is draußn, geh ma schwimma
oda eine ins klimatisierte Zimmer.
Fröhlich in da Sonne liegen,
im Idealfall ohne Sonnenbrand zu griegen.
Urlaubsstimmung da und dort,
manche bleiben, vü foan fort.
Entspannung is jetzt angesagt,
an jedem schönen Sommertag!
„Griaß di“ lesen, dazu ein Eis,
i nix Besseres grad weiß.

Sonja S., 2095 Drosendorf, NÖ

D' OMA



Die Oma is wohl überall
a unersetzlichs Ideal.
Sie is ollweil rührig, kennt nur Pflicht,
ans Rastn denkt die Oma nicht,
und haperts mitn Göd im Haus,
daun hüft de Oma meistens aus.
Sie putzt de Fenster, woscht und bacht,
is fost nie grantig, singt und lacht.
Mit weiße Hoar und dicke Brühn –
wia in de Märchen, in de vühn –

des is de Omama von heit
längst nur in da Vergonganheit.
A Kind, des woafß heit jeda schon,
hot nötig a Bezugsperson,
und dafür – samma si(h) gaunz ehrlich –,
do is die Oma unentbehrlich.
Des gült am Laund und in da Stodt:
Wohl dem, der no(h) a Oma hot!

Waltraud S., 3462 Absdorf, NÖ





SOMMER

Die Erinnerungen sind sehr klar,
 Als ich damals noch ein Schulkind war.
 Das Schuljahr war schon lang und schwer,
 Man sehnte sich das Zeugnis her.
 Morgens ins Sommerkleidchen schlüpfen,
 In den Pausen Gummihüpfen –
 Barfuß oder mit Sandalen,
 Im Schulhof mit den Kreiden malen.
 Warme Luft und Sonnenschein,
 Ach, was konnte schöner sein.
 Wenn die Schulglocke erklang,
 Und durchs Fenster Hitze drang –
 Ja, dann wollten alle raus,
 Denn das hieß – die Schul ist aus.
 Endlich Sommer, er ist da –
 Ich freu mich noch immer,
 So wie jedes Jahr.

Anita K.,
 4531 Neuhofen/Krems, OÖ

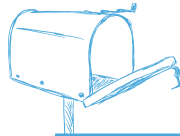


Die Dame an der Kinokasse fragt:
 „Haben Sie nicht schon dreimal
 eine Karte gekauft?“



Antwortet der Kunde:
 „Was bleibt mir denn anderes übrig?
 Am Eingang steht ein Kerl,
 der zerreißt sie mir
 immer wieder!“

Anneliese F., 3233 Kilb, NÖ



SCHREIBT'S UNS!

Herzlichen Dank für eure Zusendungen! Nah&Frisch
 Einkaufsgutscheine gehen an: Eva B., Franz B., Sabine
 E., Anneliese F., Michaela Maria F., Regina G., Anita
 K., Christine K., Maria K., Franziska L., Manuela M.,
 Elfriede R., Sonja S., Waltraut S., Elisabeth W.

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



Mit Haas gelingt's immer!

Regionalrätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort bezeichnet einen sportlichen Brauch mit Tauben.



gefüllte Mehlspeise	Bauwerk in Innsbruck	Vorname der Sängerin Rajter	▼	Vorname Gabins † französisch: ich	▼	▼	Napoleons Exil (Insel)	kontinuierliches Heilverfahren	Abk. Electronic Networking Association	frühere Brillenform	▼	Ausdruck d. Überraschung	Ertrag	antikes Zupfinstrument																					
▶	▼						flüssiges Fett vom Kürbis	▶	▼		○ 6	▼		▼																					
russ. Frauenname		Holzbalken (Dialekt)		gering erachten	▶					hohe Anerkennung	▶																								
▶		▼	○ 1				kleine ital. Nudelpasteten	▶																											
▶				Gewürzkorn						Innerei, gebraten oder paniert		Umlaut afrikan. Völkergruppe	▶																						
Lichtkranz Kfz.Kz.f. Tamsweg			höchst	▼												○ 5																			
Keimträger		○ 2	▼										Rock-Festival am Bodensee, Abk.	▶			nicht diese, sondern ...	▼																	
Großmütter													Benzinqualitätseinheit		Echsenleder (Kw.)		negatives elektrisches Teilchen	▼																	
kleine Krabbe, Speisekrebs		röm. Zahlzeichen: 4990	▶																																
▶						musik.: ein wenig Abk. für Rechnungshof	Wortteil: Billion	▼	nicht gebraucht		kreisförmig	▶																							
Fleischgericht aus Ungarn		Abk.: Leichtathletik		lokalisieren Initialen Dalis †	▶						manchmal, und zu		Abk.: im Entwurf Initialen v. Heuss	▶																					
▶	○ 3	▼		▼			Atommeiler	▶			▼	○ 4		Ⓜ																					
Kontenausgleich						große Hülsenfrucht	▶																												
1						2						3						4						5						6					

NahUndFrisch-23500

Das Lösungswort per E-Mail an griassdi@nahundfrisch.at (Betreff: „Rätsel“) oder per Post an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien (Kennwort: „Griass di Rätsel“) schicken. **Preise:** Wolfgangsee-Schecks im Wert von € 200,- und Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss:** 30.06.2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.
Das Lösungswort der Frühlingausgabe 2023: VIANOVA. Die Gewinnerin des Thermengutscheins: Bettina P., 8665 Langenwang, Stmk. Der Gewinner des Einkaufsgutscheins im Wert von € 60,-: Alfred S., 7000 Eisenstadt, Bgd.; der Gewinner des Einkaufsgutscheins im Wert von € 30,-: Fritz K., 4653 Eberstalzell, OÖ

Foto: Martin Huber

Wos tuat si bei Nah & Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Ein großer Tag für Großraming (v. l.): Helmut Haider, 1. Vzbgm. Hildegard Höretzauer, Ernst Richtsfeld, Lisa Mandl, Andreas Haider, 2. Vzbgm. Bernhard Maier, Kaufleute Melanie und Thomas Mandl, Roland Hörmaier, Sonja und Willibald Mandl, Rudolf Manhartgruber, Bgm. Günther Großbauer, MBA.

1. NEUERÖFFNUNG IN GROSSRAMING

Mit fünf Mitarbeiterinnen eröffnete Familie Mandl ihr 350 m² großes und modern eingerichtetes Nah&Frisch Geschäft in Großraming im oberösterreichischen Ennstal. Mit großem Engagement seitens der Kaufleute und tatkräftiger Unterstützung durch den UNIGroßhandel sowie die Gemeinde Großraming konnte das Nahversorgerzentrum verwirklicht werden. Neben dem bewährten Sortiment sorgt Familie Mandl mit den Qualitätsprodukten aus der eigenen Fleischhauerei für einen hohen lokalen Frischeanteil, der durch viele weitere Lieferanten aus der Umgebung ergänzt wird. Im angeschlossenen Café & Bistro „Mandls“ werden die Kunden mit Kaffeespezialitäten,

Mehlspeisen sowie Snacks verwöhnt. Bei erlesenen Weinen oder Bier vom Fass lässt sich der Blick von der Terrasse aus in das Reichraminger Hintergebirge genießen.

Die Begeisterung der Kunden an den Eröffnungstagen sowie der gute Geschäftsverlauf seither bestätigen den mutigen Schritt der Familie Mandl, die Nahversorgung in Großraming die nächsten Jahre aktiv mitzugestalten.

2. NEUER „HYBRID-MARKT“ IN PABNEUKIRCHEN

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Und wer seine Zukunft nicht aktiv steuert, steuert in eine ungewisse Zukunft. Unter diesem Motto eröffnete der neu renovierte Nah&Frisch



Mit neuen Ideen in die Zukunft – Eröffnung des „Hybrid-Markts“ in Pabneukirchen (v. l.): Promotorin, Ernst Richtsfeld, Moritz Aschauer, Kaufleute Gerhard und Hermine Aschauer, Irene Willfort, Promotorin.

„Hybrid-Markt“ Aschauer in Pabneukirchen im Mühlviertel (OÖ). Die Geschichte des Geschäfts reicht über 120 Jahre zurück, als der Urgroßvater von Kauffrau Hermine Aschauer hier eine Bäckerei gründete. Derzeit führen sie und ihr Mann Gerhard das Geschäft in vierter Generation, und auch die fünfte Generation steht mit Sohn Moritz schon in den Startlöchern.

Im Zuge des Umbaus wurde das Geschäft mit einer ansprechenden modernen Holzoptik und einem einladenden Marktplatz für Obst und Gemüse ausgestattet. Zudem wurden neue, energiesparende Kühl- und Tiefkühlssysteme eingebaut. Im neuen „Hybrid-Markt“ ist es zudem möglich, mit Bankomatkarte bzw. per App zu verlängerten Öffnungszeiten (unter der Woche bis 20 Uhr, samstags bis 18 Uhr) in Selbstbedienung einzukaufen. Neben Brot, Gebäck und Mehlspeisen aus der hauseigenen Bäckerei erwartet die Kunden ein reiches Sortiment, das von der Bio-Eigenmarke „natürlich für uns“ über die Preis-Leistungs-Marke UNIPUR und der Preiseinstiegsmarke „Jeden Tag“ bis hin zu regionalen Produkten und Spezialitäten „aus'm Dorf“ reicht.



Freude in Röschitz (v. l.): Reinhard Litschauer, Bgm. Christian Krottendorfer, Bgm. Franz Göd, Ilse Hofbauer, Abg. z. NR Martina Diesner-Wais, Vzbgm. Alfred Quirtner, Johann Gartner, Laura Stift, Franz Linsbauer, Margarete Jarmer, Thomas Makarewicz, Julius Kiennast.

3. ERÖFFNUNGSFEIER IN RÖSCHITZ

Mitten im ersten Corona-Lockdown setzte Kauffrau Ilse Hofbauer den mutigen Schritt, ihr Nah&Frisch Geschäft in Röschitz im Bezirk Horn (NÖ) zu eröffnen. Nachdem die ehemaligen Betreiber, die Familie Holzer, den wohlverdienten Ruhestand angetreten hatten,

war es der gebürtigen Röschitzerin eine Herzensangelegenheit, die Nahversorgung in ihrem Heimatort zu sichern.

Das Geschäft wurde von Beginn an sehr gut angenommen, schließlich finden die Kunden alle Annehmlichkeiten einer modernen Nahversorgung: Post, Lotto-Toto, Zeitschriften, Tabakwaren, ofenfrisches Gebäck, Produkte regionaler Fleischer und Bäcker sowie eine Auswahl an Spezialitäten „aus'm Dorf“. Darüber hinaus lädt eine gemütliche Kaffee-Ecke zum Plaudern, Verweilen und Genießen ein.

Im Zuge der 3-Jahres-Feier wurde nun die feierliche Eröffnung des Geschäfts nachgeholt. Dazu konnten neben vielen Kunden auch zahlreiche Vertreter aus Wirtschaft und Politik begrüßt werden – wie Abg. z. NR Martina Diesner-Wais, Bgm. Ing. Christian Krottendorfer, Bgm. Franz Göd, Vzbgm. Alfred Quirtner und Mag. Julius Kiennast vom Großhandelshaus Kiennast.

4. NEUÜBERNAHME IN WALDENSTEIN

Waldenstein ist eine Gemeinde mit 1.174 Einwohnern im Bezirk Gmünd »



Neue Kauffrau in Waldenstein (v. l.): Elmar Ruth, MSc, Andreas Blauensteiner, MBA, Bgm. Alois Strondl, Kauffrau Nicole Oberbauer mit Lebensgefährtem, Kindern und Eltern, Silvia und Hartwig Tauber, Thomas Grill; hinten: Mitarbeiterinnen Claudia Wunsch und Eva Pichler.

in Niederösterreich. Im Herzen des Ortes, mitten am Dorfplatz, hat die gebürtige Waldensteinerin Nicole Oberbauer nun die Nahversorgung übernommen. Auf 100 m² bietet die Kauffrau ihren Kunden Produkte des täglichen Bedarfs, regionale Schmankerl und Spezialitäten „aus'm Dorf“ sowie Extras wie Geschenkkörbe, ofenfrisches Gebäck, Platten- und Brötchenservice und eine gemütliche Kaffee-Ecke.

Die feierliche Eröffnung wurde von der Bläserklasse der Volksschule Waldenstein musikalisch untermalt, während die Kauffrau ihre Kunden mit Würsteln und Gebäck, frischem Popcorn aus der Maschine sowie Bier und alkoholfreien Getränken verwöhnte. Bürgermeister Alois Strondl gratulierte Nicole Oberbauer persönlich zu ihrem mutigen Schritt, seitens des Großhandelshauses Kastner überbrachten Andreas Blauensteiner, MBA, Elmar Ruth, MSc und

Thomas Grill Glückwünsche. Abschließend nahm Vikar Dr. Herbert Weissensteiner die Segnung vor.

5. NEUERÖFFNUNG IN ZEILLERN

Unter dem Motto „Fahr nicht weiter, kauf beim Leitner“ hat Marco Leitner seinen Nah&Frisch Standort in Zeillern eröffnet. Der Traum von der Selbstständigkeit hat den Kaufmann schon sein ganzes Leben lang begleitet. Mit Nah&Frisch als Partner konnte er ihn sich nun endlich erfüllen.

Auf einer Verkaufsfläche von 190 m² bietet der Kaufmann seinen Kunden ein breites Sortiment mit frischem Brot und Gebäck (Semmeln, Kornspitz, Flesserl u. a.) in Selbstbedienung, einem umfangreichen Bio-Sortiment der Eigenmarke „Natürlich für uns“ und „Alnatura“, regionalen Produkten und Spezialitäten „aus'm Dorf“ sowie einer Selbstbedienungs-Fleischtheke.

Bei der feierlichen Eröffnung war die Freude der Kunden groß – zum einen natürlich darüber, dass es endlich wieder einen Nahversorger im Ort gibt, zum anderen aber auch über das besondere Einkaufserlebnis im Geschäft von Kaufmann Marco Leitner.



Zeillern wieder gut versorgt (v. l.): Ernst Richtsfeld, Kaufleute Ingrid und Marco Leitner, Irene Willfort.



KÖSTLICH
BRUNCHEN
MIT
RAMA

Weitere Inspirationen für deinen Osterbrunch
findest du unter rama.at



DER GESCHMACK, DEN ALLE LIEBEN



BASILIKUM AUS



NACHHALTIGER
LANDWIRTSCHAFT



EIN ZEICHEN DER LIEBE

Do samma dahoaam!

Wo liegt das „Straußenland“ der Familie Gärtner? Wo kommt der Most vom Obstgut Scherzer her? Wo liegt der Gasthof See? Und wo haben Kaufleute ein neues Geschäft eröffnet? Ein kleiner Wegweiser zur aktuellen Ausgabe.

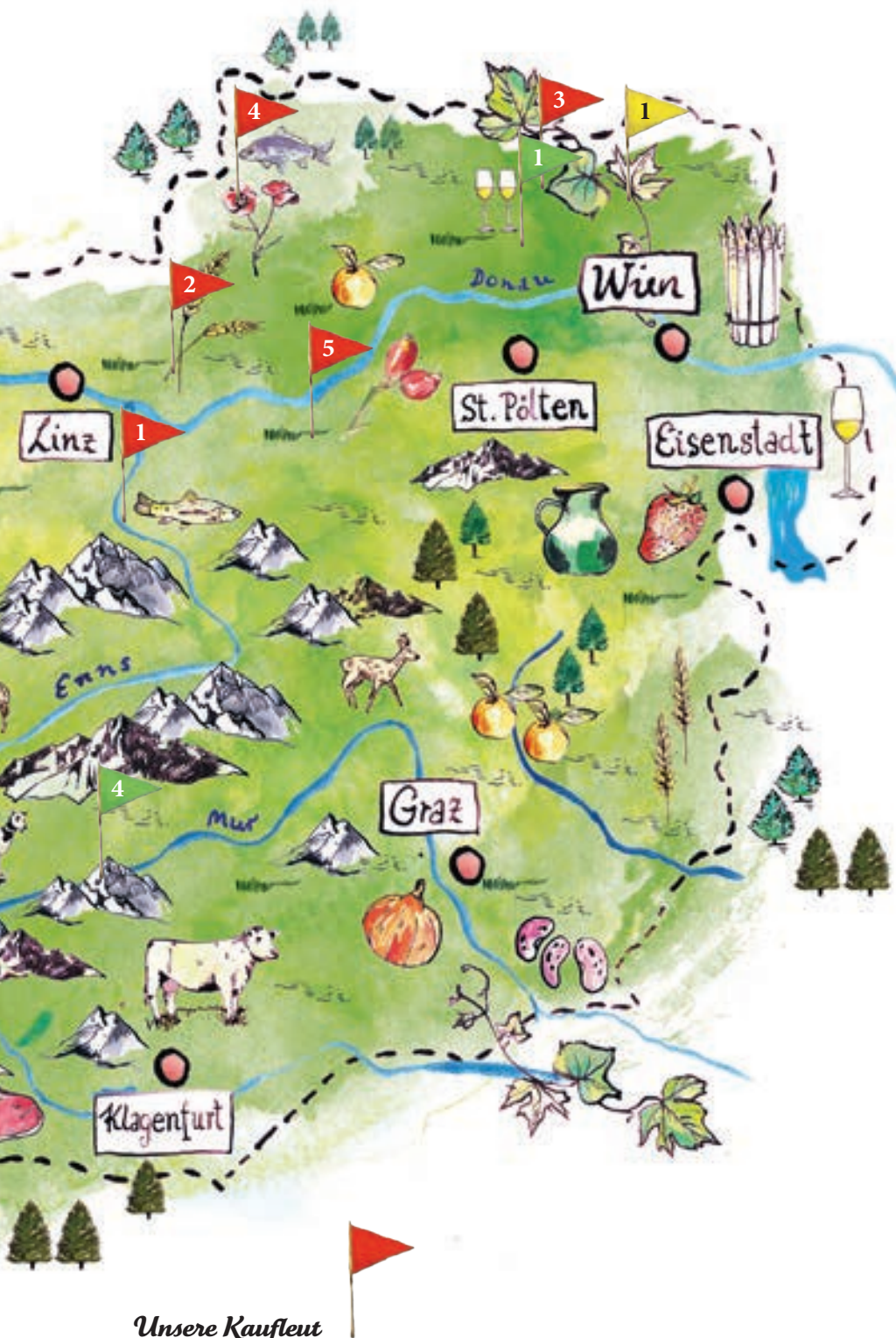


Z'Haus in da Region

- | | |
|---|---|
| <p>1 Gefiederte Riesen
Besuch im „Straußenland“ in Schönberg am Kamp, NÖ. (Seite 40)</p> <p>2 Der Heilige und das Weiße Rössl
Ein Spaziergang durch St. Wolfgang, OÖ. (Seite 46)</p> <p>3 Mei Wirtshaus
Der Gasthof See am Mondsee, OÖ. (Seite 54)</p> | <p>4 Persönlich für eich da
Kaufrfrau Doris Feuchter in 8862 Stadl-Predlitz, Stmk. (Seite 56)</p> <p>5 Aus'm Dorf
Obstgut Scherzer in Utzenaich, OÖ. (Seite 60)</p> |
|---|---|

Guat leben

- 1 **Gschichtn aus'm Leben**
Hundetrainer Daniel Oeler und sein Trümmerhund Russell in Großharras, NÖ. (Seite 80)



Unsere Kaufleut

- | | |
|---|--|
| <p>1 Neueröffnung in Großraming (Seite 100)</p> <p>2 Neuer „Hybrid-Markt“ in Pabneukirchen (Seite 100)</p> <p>3 Eröffnungsfeier in Röschitz (Seite 101)</p> | <p>4 Neuübernahme in Waldenstein (Seite 101)</p> <p>5 Neueröffnung in Zeillern (Seite 102)</p> |
|---|--|

NOCH MEHR Griass di

gibts auf [nahundfrisch.at](https://www.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. den Spaziergang durch die Geschichte von St. Wolfgang.



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
www.facebook.de (Suchbegriff: Griass di Magazin)
www.instagram.com/griassdi_nahundfrisch

Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!



Den Wein feiern

Die Geschichte des Weins ist mit zahlreichen Arbeits- und Feierbräuchen verbunden, die z. T. heute noch gepflegt werden.



Kohlsprossen

Sie sind robust, reich an Vitaminen und Väterchen Frost verleiht ihnen Süße.

Im Tal der Smaragde

Das Habachtal im Nationalpark Hohe Tauern ist berühmt für seine Smaragdorkommen – und für seine landschaftliche Schönheit.



Die Kraft der Kastanie

Bei einem Besuch im Mittelburgenland zeigt uns Herta Pichler, was man aus Edelkastanien („Kaestn“) alles machen kann.



Das nächste **Griass di** gibts ab 29.08.2023 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!

NEU



≡ MONSTAAH-MÄßIGER SCHLECKSPAß ≡

AUFREGEND VERDREHTES WASSEREIS MIT ZITRONEN-,
APFEL- UND HEIDELBERGESCHMACK

Twister
MONSTAAH

SAUER!
& SÜSS



✓ MIT NATÜRLICHEN AROMEN OHNE FARBSTOFFE