



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



„Italienischer Apfelkuchen“

Überraschender Besuch hat sich angesagt und sie haben noch 4 - 5 Stück (säuerliche) Äpfel zu Hause (oder am Apfelbaum im Garten) aber keine Mehlspeise?



Von Anna Lemberger

Dann ist dieses Rezept genau das Richtige: Schnell und besonders schmackhaft. Vor allem schmeckt der Kuchen lauwarm am besten.

Der "Schnelle" ist in nur einer Stunde fertig und kann sehr einfach hergestellt werden!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Die Zutaten:

5 Äpfel säuerlich / Saft einer Zitrone

100g Butter schmelzen lassen

2 mittelgroße Eier

250 g Zucker

1Pkg. Vanillezucker

100g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

100ml Milch

Butter zum Einfetten der Backform, Mehl zum Bestäuben,
bei Bedarf noch Staubzucker zum Bestäuben des fertigen Kuchens

Die Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, fein hobeln und mit Zitronensaft beträufeln.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Geschmolzene, lauwarmer Butter, ganze Eier, Zucker, Vanillezucker und die Milch auf niedriger Stufe mit Mixer, Küchenmaschine oder mit Schneerute gut mischen, am Schluss das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und noch einmal gut durchmischen.

Unter den dickflüssigen Teig die gehobelten Äpfel unterheben.

Eine kleine Backform gut mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Rohr (Ober/Unterhitze)° 45 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen und noch lauwarm (evt. mit einer Kugel Vanilleeis) servieren.

Wer es besonders süß liebt, kann noch Staubzucker über den fertigen Kuchen geben.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Viel Spaß bei Backen und guten Appetit!



Annis Roggenbrot

Im Zeitalter des um sich greifenden Bäckersterbens einerseits und dem Zunehmen der Backstationen in den Supermärkten



andererseits wird es immer interessanter, das Brot zuhause selbst zu backen.



Von Karl Traintinger

Das selbstgemachte Brot enthält nur bekannte Zutaten und es sind auch keine dubiosen Backhilfen (Enzyme, Bräunungshilfe, Emulgatoren, etc.) verarbeitet. Es durchläuft den ganz normalen Alterungsprozeß, das heißt, nach einigen Tagen wird es schön langsam trockener, schmeckt aber immer noch gut.

Allein der Geruch, wenn man es frisch aus dem Ofen nimmt, ist in der Regel umwerfend. Kaum ist es etwas abgekühlt, möchte man es schon mit einem kleinen Stück Butter darauf probieren. Da kann nichts Aufgebackenes mithalten!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Anni Lemberger's Rezept

650g Roggenmehl

350 g Weizenmehl

20g frische Germ

30g Salz

1 TL Honig

20g Brotgewürz geschrotet (evt. 1 EL Kümmel ganz)

700ml lauwarmes Wasser

Germteig zubereiten

Dazu zuerst das Wasser in die Rührschüssel, danach alle anderen Zutaten dazugeben, zuletzt die Germ hinein bröseln. Mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe (1-2) ca. 8-10 rühren. 1,5 - 2 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen, damit er nicht austrocknet.

Den aufgegangenen Teig noch einmal gut mit den Händen



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

durchkneten, in 2 Gärschüsseln geben (kann aber auch auf das Backblech gegeben werden, wenn keine Gärschüssel vorhanden ist.).

Die 2 Laibe noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 210° Heißluft vorheizen. Die Brotlaibe werden vor dem Backen mit kaltem Wasser angesprüht.

15 Minuten auf 210° backen, danach auf 180° reduzieren und 30 - 40 Minuten fertig backen lassen. Backen immer mit Dampf - idealerweise mit einigen Eiskwürfeln am Boden des Backofens.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Das Roggenbrot passt selbstverständlich hervorragend zur Innviertler Brettjause! Foto: Alois Lemberger

Gutes Gelingen!





Kulinarisches und Heiteres aus dem Pfarrhaus

Es ist ja hinlänglich bekannt, dass in den meisten Pfarrhäusern gut gekocht wird, frei nach dem Motto: “Essen hält Leib und Seele zusammen!” Als im Jänner 2017 in Anthering ein Wechsel bei der Pfarrhaushälterin anstand, wurde die Idee geboren die alten, bewährten Kochrezepte in einem Kochbuch quasi weiter am Leben zu erhalten. Man weiß ja nie genau, was nachkommt! Sicher ist sicher.



Von Karl Traintinger

Katharina Loiperdinger schrieb unter Mithilfe von Annemarie Harner die Rezepte auf und Pfarrer MMag. Erwin Klaushofer (Pfarre Anthering und Nußdorf) verlegte das Buch im Eigenverlag. Das Kochbuch enthält zahlreiche Rezepte zu Suppen, Hauptspeisen (auch vegetarische!) und Nachspeisen. Gedichte der Autorin lassen den Leser beim Schmökern oft schmunzeln. Das Titelbild stammt von Heidi Humer.

Im Folgenden zwei Beispiele:

Kalbsschnitzel mit Gemüse gefüllt



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Zutaten:



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

4 Kalbsschnitzel

Fülle:

2 Karotten, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 1 Ei, 125 ml Schlagobers, 2 EL Butter, 1 Bund Petersilie, 125 ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Öl zum Braten

Zubereitung:

Karotten, Sellerieknolle und Lauch kleinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen, Petersilie und 70 ml Obers zugeben, salzen, pfeffern und stark cremig einkochen. Von der Herdplatte nehmen, Ei einrühren und die Masse erkalten lassen.

Schnitzel damit belegen, zusammenklappen, mit einem Zahnstocher verschließen in Öl beidseitig braten.

Gebratene Schnitzel aus der Pfanne heben und warmstellen. Bratensatz mit Rindssuppe und restlichem Obers aufgießen, cremig einkochen und mit Salz, Pfeffer sowie geriebener Muskatnuss abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Beilagenvorschlag: Nudeln, Spätzle, Reis

Gebackene Mäuse



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Zutaten:



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

700 g Mehl, 3 Eier, 30 g Hefe, 30 g Zucker, 3 EL Öl, 100 g Rosinen, 1 ungespritzte Zitrone, 500 ml Milch, etwas Rum, 1 EL Salz, Fett zum Backen

Zubereitung:

Das gesalzene Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und die zerbröselte Hefe hineingeben und den Zucker darauf streuen. Etwas lauwarme Milch darüber leeren und nach einigen Minuten die Eier und die in Rum eingeweichten Rosinen, Öl und Zitronenschale hinzufügen. Das Ganze zu einem mittelweichen Teig zusammenrühren und zugedeckt eine Viertelstunde rasten lassen.

Erst dann den Teig richtig einrühren. Zweimal aufgehen lassen und mit einem Löffel, den man in das heiße Fett taucht, kleine Nocken abstechen und bei mittlerer Hitze schwimmend herausbacken. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Kaufhinweis:

Das Buch ist um 15€ zum Beispiel in der Bäckerei Schmidhuber in Anthering erhältlich.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Zederhauser Fleischkrapfen

Diese deftige Spezialität wird in der ganzen Tauernregion zubereitet und in der Regel mit Sauerkraut oder auch Speck-Krautsalat serviert.



Im Folgenden ein bewährtes Rezept der gebürtigen Lungauerin *Anni Lemberger*, die heute in Moosdorf im Innviertel lebt.

Die Rezepte sind im Prinzip überall sehr ähnlich und doch für die jeweilige Region typisch. Der Geschmack ist in jeder Variation einzigartig.

Die Zederhauser Bauern, die in den 50/60/und 70er Jahren ja richtige "Kraftlackeln" sein mussten in Anbetracht der schweren körperlichen Arbeit, haben mit den Kalorien noch einmal "nachgebessert". Die Krapfen wurden mit den Händen "aufgrissn" und mit zerlassener Butter, Zucker und „säbabrennt´n“ Hochprozentigem getränkt.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Germteig:

1/2 kg Weizenmehl T700, 1 Würfel Germ, 15g Salz, 20g Zucker, 2 Eier, 30g weiche Butter, 1/4l lauwarme Milch, 1 Stamperl Korn (geschmacksneutraler Alkohol - ich habe Weinbrand genommen)

Fülle:

75 dag Geselchtes (habe ich mit Speck gemischt) feinwürfelig geschnitten (nicht faschiert), 1 Msp. gemahlener Kümmel, gehackte Petersilie, 3 kleine Schalotten, etwas Knoblauch (habe Knoblauchpaste genommen) mit 50g zergangener Butter vermischt.

Zubereitung:

Germteig zubereiten (gut abschlagen) 45min gehen lassen. Eine Rolle formen, ca. 50-55g Teigstücke abschneiden, Kugeln schleifen. Die Kugeln ziehen und mit 2 EL Fülle bestreichen. vorsichtig zusammendrücken und leicht rollen. 15 min gehen lassen.

Währenddessen das Fett auf 150-160 Grad erhitzen . Die aufgegangenen Krapfen vorsichtig mit einem Brett auf ca. 1-1,5 cm zusammendrücken (sonst kippen sie im Fett). Mit Deckel auf jeder Seite 3-4 Minuten zugedeckt backen lassen.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Abtropfen und mit Sauerkraut servieren. Gutes Gelingen.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Infos:

[Ennstaler Fleischkrapfen >](#)

[Pongauer Fleischkrapfen >](#)



Marlene Lobis: Südtirol schmecken



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

FOLIO
SÜDTIROL
ERLEBEN

Marlene Lobis

Südtirol schmecken

45 kulinarische Geschichten

Mit Rezepten,
Einkehr- und
Einkaufstipps

FOLIO VERLAG

Autor: Marlene Lobis

Titel: Südtirol schmecken

ISBN: 978-3-85256-763-1

Erschienen: 2018

Verlag: Folio Verlag Wien - Bozen



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Klappentext:

45 Gaumenfreuden, die Sie in Südtirol unbedingt probiert haben sollten.

Wahrscheinlich sind Sie dem Südtiroler Speckknödel und den Schlutzkrapfen schon begegnet, aber kennen Sie auch Schneemilch, Sarner Striezl oder Muas?

Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die kulinarische Landschaft Südtirols.

Der charakteristische Geschmack dieses Landes ist geprägt von Gerichten und Produkten, die häufig nur in bestimmten Landesteilen zu finden sind oder nur zu bestimmten Anlässen aufgetischt werden: die Palabirne im Vinschgau, die Tirtlen und Nigilan im Pustertal, der Zelten rund um Weihnachten.

Manche Gaumenfreuden wie die Polenta oder der Wein haben eine lange interessante Geschichte; andere wie der Stockfisch sind erst über Umwege oder durch politische Veränderungen heimisch geworden: Aber gibt es eigentlich ein typisch südtirolerisch-italienisches Gericht?

Rezension

Haben Sie gewusst, dass der *Hugo* (Prosecco, Zitronenmelisse, Soda) ein echter Südtiroler ist? Roland Gruber kreierte ihn als Alternative zum Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda) der Venezianer im Jahre 2005 und heute ist er aus der sommerlichen Barszene zwischen Salzburg und Berlin nicht mehr wegzudenken.



Der Graukäse, einst ein typischer Almkäse aus den Bergen, ist schon seit geraumer Zeit in der feinen, bodenständigen Gastronomie zu finden, aber auch beispielsweise im Müllner Bräustübl beim Kammeringer Käsestand.

Das sind nur zwei Beispiele von Spezialitäten, die in diesem Südtirolbuch beschrieben sind. Marlen Lobis weiß, wovon sie schreibt, stammt sie doch aus einem bäuerlichen Betrieb, der auch eine Hofkäserei betreibt. Interessant sind auch die geschichtlichen Hintergründe der einzelnen Produkte.

Informative Bilder und eine Übersicht darüber, wo man die einzelne Schmankerl bekommt und wie sie optimal verarbeitet werden, ergänzen das sehr informative und schön gemachte Buch. Nach einigen Geschichten möchte man am liebsten, gleich nach Südtirol aufbrechen!





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Obstsortenbestimmung

Bramberg. Ich bedanke mich herzlich bei Susanna Vötter-Dankl und Christian Vötter vom Kulturverein TAURISKA für die Einladung einen Vortrag beim Kohr-Cafe am Bramberger Wochenmarkt zum Thema Obstsorten zu halten. Ich wurde sehr herzlich aufgenommen und ich war begeistert über das große Interesse.

Von DDI Elisabeth Schüller, ARCHE NOAH Obstexpertin

Das Angebot zur Sortenbestimmung wurde von einigen Mitgliedern und Gästen genutzt und viele alte Sorten konnten identifiziert werden. Die Sorten, die wir als Obst-Experten der ARCHE NOAH nicht sicher bestimmen konnten, sind umso interessanter.

___STEADY_PAYWALL___

Hier, in der Gegend von Bramberg gibt es noch viel zu entdecken und bestimmt auch einige Lokalsorten, die nur hier vorkommen. Ich bewundere das Engagement, mit dem in Bramberg für die Nutzung der alten Obst-Bestände gearbeitet wird. Nur durch die Nutzung kann auch die Erhaltung



der alten Sorten sinnvoll betrieben werden.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Obstsorten können nicht einfach in einem Museum erhalten werden; sie müssen als Bäume gepflanzt, gepflegt und immer wieder erneuert, also veredelt werden. Mit der Obstpresse hat Bramberg ein wertvolles Werkzeug für die Erhaltung der Streuobst-Bestände.

Hier wird die reiche Ernte zu herrlichem Saft gepresst, der sich sogar mehrere Jahre hält. Begeistert haben mich auch die innovativen Ideen zum Beispiel das Apfel-Trester-Pulver oder die Wohlfühlplatten.

Auch die Press-Rückstände werden so zu einem wertvollen Produkt, das die Wertschöpfung aus den alten Sorten und Streuobst-Beständen noch deutlich erhöhen kann.

Das macht es attraktiv, die Bäume und damit auch die alten Sorten wieder zu pflegen und zu erhalten. Wenn ich im Namen der ARCHE NOAH hier einen Beitrag leisten konnte freut mich das ganz besonders.

Wir werden weiter zusammenarbeiten für die Obstvielfalt.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Kraut einschneiden beim Samplhaus in Bramberg

Handwerkstechniken wieder beleben!

Man braucht einen Krauttopf, einen Holzstößel, einen Krauthobel, frisches Weißkraut (am besten Bio), Salz und wer noch will kann Lorbeerblätter, Wacholder und Kümmel dazugeben.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Jetzt, wo schön langsam der Herbst in unser Land einzieht wird auch das Kraut einschneiden von den Gartenbesitzern nachgefragt. Der Verein TAURISKA hat im heurigen Festivalprogramm die Ernährung in den Mittelpunkt gestellt. Der wöchentliche Wochenmarkt beim Samplhaus in Bramberg ist eine gute Plattform für die Vorführung alter Handwerkstechniken. Redet man vom Kraut einschneiden kommt bei den älteren Leuten immer wieder die Erinnerung hoch, wie sie in der Jugendzeit barfuß das Kraut in einen großen Holzbottich gestampft haben. Das Sauerkraut war ja eine wichtige Beilage in der ländlichen Hausmannskost sowie heute noch eine gesunde Zutat für die altösterreichische Küche. Gerade in der kalten Jahreszeit, wurde es wegen des hohen Vitamin C Gehaltes oft und gerne gegessen.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Die vielen Besucher und Besucherinnen waren sehr angetan, dass dieses Projekt wieder mehr und mehr belebt wird. Überrascht waren wir über das Interesse und über das Wissen der Gäste aus Deutschland. Dort wird es nach wie vor gepflegt und bei den Krautfesten, die sehr beliebt sind, kann man sich informieren, mitwirken und sogar schon Kostproben mit nach Hause nehmen.

__STEADY_PAYWALL__

Wie wird's gemacht?

Zuerst schneidet man das Kraut in der Mitte durch und entfernt den Strunk, der bitter schmeckt. Dann wird das Kraut mit dem Krauthobel bearbeitet. Jetzt kommt die erste Schicht in den schweren Steinguttopf, etwas Salz (nach Gefühl) wird hineingestreut, dann mit einem Holzstößel so lange gestampft bis Flüssigkeit austritt. Nun wird Schicht für Schicht gesalzen, gestampft und eingearbeitet bis der Topf dreiviertel voll ist. Man bedeckt das Kraut nun mit ein paar Blätter und beschwert es mit einem Stein. Mit einem Deckel wird das Gefäß zugedeckt und in die Rinne wird Wasser gefüllt, damit kein Sauerstoff hineinkann. Der Krauttopf wird für ca. 7-14 Tage in die warme Küche gestellt bis es zum „Blubbern“ beginnt, dann wird der Topf für ca. 6-8 Wochen in den kühlen Keller gebracht. Jetzt heißt es warten!

Das Sauerkraut ist voll hoch wirksamer und lebenswichtiger Mikroorganismen, die einen Großteil des menschlichen Immunsystems bilden. Es



schützt den Organismus vor chronischen Krankheiten, Parasiten, Viren und schädlichen Bakterien. Ein natürliches Probiotikum, das durch kein anderes Mittel ersetzt werden kann.

Weitere Infos:

TAURISKA in der [Dorfzeitung](#) >

[OPEN SPACE - eine jazzig literarische Annäherung an die Stille Nacht](#)

Eine Veranstaltung, in der es auch um Nachhaltigkeit geht.

[Dorfradio, das Radiomagazin der Dorfzeitung.com](#)

Für Freunde von Radiounterhaltung, etwas abseits vom Mainstream. Hören Sie hinein!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Nachhaltige, regionale Ernährungswirtschaft

Die Kohr'sche Philosophie („Small is beautiful“), soll anspornen, auch aus dem „Kleinen“ heraus aktiv zu werden und neue Wirtschaftsformen zu kreieren. Den Aufbau regionaler Versorgungsstrukturen fördert [TAURISKA](#) seit 30 Jahren, wie das Beispiel „Obstpresse Bramberg“ eindrucksvoll zeigt.

Das Festival 2018 soll Lust auf den eigenen Anbau und die Verwendung biologischer Zutaten machen. Anregungen sollen ein Kochkurs mit Apfelreststoffen - dem „Epfö-Trester-Pulver“, eine Obstsortenerhebung, Krauteinschneiden und Gemüse einlegen wie zu Großmutter's Zeiten und



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Gesundes aus der Region liefern.

Im Bramberger Samplhaus von Christine Hochwimmer, der Trägerin des Salzburger Volkskulturpreises 2017, finden Wochenmärkte voll mit regionalen Köstlichkeiten statt. Hier wird auch altes Handwerk vorgeführt. Ein „Arche Noah“-Kunstwerk aus Ton steht symbolisch für den Aufbruch zu neuen oder wieder entdeckten Möglichkeiten. Ein Getreide-Schaufeld zeigt, wie man im bayerischen Laufen den Anbau des historischen Landweizens mit großem Erfolg reaktiviert hat.

Das Buttern

Da passt gut das Projekt „Wir essen ein Butterbrot - selber Butter herstellen“. Zahlreiche Besucher und Besucherinnen nutzen die Gelegenheit um im Rahmen des Bramberger Wochenmarktes dieses „Handwerk“ anzuschauen.

___STEADY_PAYWALL___



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Kathi Seifriedsberger, Hedwig Hofer, Andrea Astl und Bäckermeister Fritz Daxenbichler gaben viele Anregungen und Tipps. Hervorragend schmeckt das neue Brot - OimLoab - aus der regionalen Bäckerei Daxenbichler. Ein [TAURISKA-Projekt](#) das man nachmachen kann, wenig Aufwand, etwas Zeit und Geduld und das Wissen von Menschen die noch selber Butter hergestellt haben.

Wie wird's gemacht:

Butterherstellung: Kuhwarme Vollmilch wird direkt nach dem Melken mit der Zentrifuge in Magermilch und Rahm getrennt. Ebenso ist es traditionell üblich, die Milch in Gebsen (ein traditionelles flaches Holzgefäß) über Nacht stehen zu lassen, der Rahm steigt auf und kann abgeschöpft werden.

Zwei Formen der Butterherstellung sind bekannt: Entweder wird der Rahm frisch verarbeitet, sodass Süßrahmbutter entsteht, oder man lässt den Rahm säuern und stellt daraus Sauerrahmbutter her. Beim Buttern wird der Rahm im Butterfass mechanisch gerührt - zuerst entsteht Schlagobers, dann verfestigen sich die Fettteilchen und es entstehen Butterkörner. Als Nebenprodukt fällt Buttermilch an.

Aus den kleinen Schlagobers wird mit Hilfe von Wasser die restliche Buttermilch ausgewaschen. Anschließend wird das restliche Wasser mit den Händen aus der Butter geknetet. Zum Schluss wird die Butter mit Hilfe von Modeln in wunderschöne Formen gebracht.



Mathias Kinberger LFS-Bruck



Apfeltresterpulver aus Bramberg

Vor einigen Tagen habe ich Susanna und Christian Vötter im Kammerlanderstall in Neukirchen am Großvenediger besucht. Die beiden entwickeln mit dem Verein [TAURISKA | KULTUR.REGIONAL.ENTWICKLUNG](#) zahlreiche interessante Projekte auf lokaler Ebene.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Von Karl Traintinger

Vor einigen Jahren wurde unter massiver TAURISKA Beteiligung die Produktpalette der Bramberger Obstpresse überarbeitet. Neben dem Apfelsaft wird nun auch ein Apfeltresterpulver hergestellt. Dieses interessante, eigentlich aus einem Abfallprodukt hergestellte Pulver, entwickelte sich zu einem echten "Schmankal".

Es wird nach dem Pressen gewonnen und ist ideal zum Backen und Kochen geeignet und zeichnet sich durch seinen intensiven Apfelgeschmack aus. Man kann es auch roh zum Beispiel einem Müsli zusetzen. hergestellt wird es ohne irgendwelche Zusatzstoffe.

Die Produkte der Marke "Naturprodukt Bramberger Epfö-Genuss" werden alle vom Verein der Obstpresse Bramberg hergestellt. Die Grundprodukte liefern die Vereinsmitglieder aus dem Oberpinzgau der Gemeinden Bramberg, Hollersbach, Krimml, Neukirchen und Wald. Bodenständiger geht fast nicht.

Weiterführende Infos:

TAURISKA in der [Dorfzeitung](#) >

Bramberger [Obstpresse](#) >

Bramberger [Epfö-Genuss mit Rezepten und einem Shop](#) >



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



BIO-Hendl aus Lamprechtshausen

Der Kauf von Fleisch ist Vertrauenssache und das gilt natürlich auch für Hühnerfleisch. Was liegt also näher, als direkt im Dorf bei einem Produzenten, dessen Arbeitsweise man gut kennt, einzukaufen.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Von Karl Traintinger

In Lamprechtshausen hat sich die Familie Gangl, [Kollmannbauer in Braunsberg](#), neben der Rinderhaltung auch auf die Haltung von [BIO-Weidegänsen](#) und BIO-Masthühner spezialisiert.

Bei den Hühnern handelt es sich um die "[Schlierbacher Biowildhendl](#)", die in etwa 9-10 Wochen auf ungefähr 1,6 bis 2 kg heranwachsen. Sie werden als Eintageskücken eingestallt und dürfen im Winter mit einem Alter von 4 Wochen, im Sommer bereits ab einem Alter von 14 Tagen auf die Weide. Seit einigen Jahren werden beim Kollmannbauern jährlich etwa 3-4 Partien zu etwa 50 bis 60 Stück gefüttert. Die auf den folgenden Fotos abgebildeten Tiere kamen Ende Juni auf den Hof. Sie werden in den nächsten Tagen am [Geflügelhof Tiefnig](#) in Gildenberg im angrenzenden Oberösterreich geschlachtet und kommen anschließend gekühlt wieder zurück nach Braunsberg zum Verkauf. Als Konsument ist man gut beraten, wenn man rechtzeitig vorbestellt, um ein Lamprechtshausener Biowildhendl kaufen zu können.

Mir gefällt die Überschaubarkeit am Betrieb und mir ist es wichtig, dass es den Tieren, die ich esse, ihr kurzes Leben lang gut gegangen ist. Das ist mir auch den etwas höheren Preis wert.

Normalerweise leben [Masthühner](#) etwa 5-6 Wochen in Mastbetrieben, die tausende Tiere pro Partie füttern. Die Hühner haben während ihres



kurzen Lebens nie Tageslicht gesehen. Letztendlich kommen sie dann auf Schlachthöfe, die täglich 100.000 Tiere und mehr verarbeiten.

Hühner in der Dorfzeitung:

[Chlorhuhn und Genmais >](#)

[Das Hendl, ein weihnachtlicher Festtagsbraten! >](#)

[Was haben Hühner und nackte Perchten mit Heimat zu tun? >](#)



Dieser Artikel wird von der Tierarztpraxis Lamprechtshausen unterstützt und kommt daher nicht hinter die [Paywall!](#) >



BIO-Gemüse vom Bauern ums Eck

Das Schustergut liegt in der Gemeinde St. Georgen bei Salzburg. Fährt man mit dem Auto zum Hof, sieht man als erstes das große Gemüsefeld mit dem dahinter stehenden Gewächshaus und gleich daneben den Bauernhof.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Von Karl Traintinger

Inge und Johann Spitzauer haben im Jahre 1991 den Hof übernommen und ihn zuerst im Nebenerwerb bewirtschaftet. Damals standen noch 5 Kühe im Stall und das war auch schon zu dieser Zeit viel zu wenig, um davon leben zu können. Johann Spitzauer arbeitete daher als Postbeamter, der im Postwagen von ÖBB Zügen die Briefe sortierte. Nachdem dieser Job wegrationalisiert wurde, überlegten die Schusterbauernleut', wie es mit dem 6 ha großen Hof weitergehen könnte.

Sie entschieden sich für den Gemüsebau in Bioqualität, und es war gut so. Die letzten Kühe verließen 2001 den Betrieb. Heute wird der Hof im Vollerwerb geführt, Sohn Anton wird den Hof zukünftig weiterführen. Zur Zeit wird auf etwa 2 ha Gemüse angebaut, es leben auch an die 80 Legehühner am Hof.

___STEADY_PAYWALL___



Das Wohnhaus am Spitzauergut



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Die Produkte werden im [Aglassinger Biobauernmarkt](#) verkauft, die Familie Spitzauer ist dort einer der beiden Gesellschafter. Da dieser Markt gerade eine 14-tägige Urlaubspause hatte, das Gemüse aber auch in dieser Zeit reifte, wurde kurzerhand ein Ab-Hof-Verkauf organisiert.



Mutter Inge und Tochter Martina am Aglassimnger Bauernmarkt

Ich nutzte die Gelegenheit zum Einkauf und es machte ungemein Spaß, wie Johann Spitzauer seine Kunden voller Stolz durch den Betrieb führte. Er erläuterte geduldig, wie beispielsweise die unterschiedliche Bewässerung von Tomaten und Paprika im Gewächshaus funktioniert oder wie man unter dem Mulch die Bodenfeuchtigkeit messen kann. Wie es aussieht, können sie heuer wahrscheinlich bis in den Dezember hinein heimische Tomaten anbieten, meinte er. Am Feld erklärte er uns auch, wie Mangold wächst und geschnitten wird.



Aglassinger Biobauernmarkt



Es macht sehr viel Freude zu beobachten, mit wieviel Liebe und Handwerkskönnen bei uns im Salzburger Flachgau hochwertiges Gemüse angebaut und geerntet wird. Man kann zuschauen, was aktuell gerade wächst und demnächst zum Verkauf anstehen wird und das alles ohne lange Transportwege und ohne [Plastikverpackung](#).

Weitere info:

[Roggenes Hausbrot vom Esserbauern >](#)

[Der Laufener Landweizen, ein Projekt mit Zukunft >](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Die Kölbl-Semmel

Es ist mir schon klar, dass man aus gesundheitlichen Gründen wahrscheinlich auf ein sogenanntes Gabelfrühstück verzichten sollte. Trotzdem, immer dann, wenn ich es einrichten kann zieht es mich zum Kölbl in die Theatergasse.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Von Karl Traintinger

Leider geschieht das viel zu selten, aber wenn, dann gibt es nichts besseres als einen Espresso von [Hausbrandt](#) aus Triest und dazu eine sogenannte Kölbl-Semmel. Das ist eine kleine Handsemmel, knusprig und frisch mit einer Scheibe vom vorzüglichen Schinken, dazu eine Scheibe Käse, ein Stück Ei, etwas Mayonaise und für die frischen Vitamine noch etwas Tomate und Paprika. Nach so einer Stärkung ist, kulinarisch gesehen, der Vormittag gerettet.



Heinrich Kölbl

___STEADY_PAYWALL___

Das ausgezeichnete Angebot in diesem Feinkostladen lädt dazu ein, noch die eine oder andere Spezialität mitzunehmen. Es gibt zahlreiche Produkte, die man in der angebotenen Qualität in der Stadt Salzburg vergeblich suchen wird. Dazu kommt noch die ausgezeichnete Beratung, das Team ist bestens über die im Geschäft geführten Deliziosen informiert und gibt gerne Auskunft. Man geht zum Kölbl immer dann, wenn etwas Besonders gefragt ist! Leider sind ähnliche Geschäfte aus der Stadt schon fast verschwunden.