



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Guat drauf beim Kohr-Café

Regionale Lebensmittel boomen. Immer mehr Kühlschränke, auch von Gästen, füllen sich mit Produkten von heimischen Betrieben. Ein regionaler Frühstückskorb könnte ein weiteres attraktives Angebot sein.

Regionalität und nachhaltiger Genuss sind Begriffe, die fast täglich und vor allem in der Coronazeit, an Bedeutung gewonnen haben. Viele Menschen greifen verstärkt auf regionale Produkte zurück, da sie wissen wollen, wer diese produziert hat bzw. woher sie kommen. Doris Oberlechner und ihrem Team vom Naturkostladen „Guat drauf“ in Neukirchen ist es gelungen, dass sie für den Gast aber auch für Einheimische eine Einrichtung geschaffen haben, wo es ermöglicht wird gesund und frisch einzukaufen.

Letzten Freitag (31. Juli) wurde im Rahmen eines Tauriska Kohr-Cafés über die Entwicklung eines Frühstückskorbes gesprochen und wie man dieses Angebot für Gäste nutzen kann. Im Gespräch zwischen „Guat drauf“, dem Tourismusverband Neukirchen und der Salzburger Privatzimmerversbands-Obfrau-Stv. Christl Stotter wurden zahlreiche Ideen ausgetauscht.



Anreiz dazu lieferte der Tiroler Privatvermieterverband, der seit längerer Zeit eine „Einkaufstasche“ mit regionalen Produkten fürs Frühstück anbietet. Im Pinzgau gibt es eine Vielzahl von heimischen Köstlichkeiten, die nur darauf warten in einen Frühstückskorb zu wandern. Im Naturkostladen Guat drauf könnte der Einkaufskorb geordert, zusammengestellt und abgeholt werden. Es braucht dazu jetzt nur noch Vermieter, die diesen anbieten und den Gästen schmackhaft machen, ihre Kühlschränke mit regionalen Produkten für den Urlaub zu füllen.

Florian Gantner (Künstlerischer Leiter des Literatur findet Land - Festivals) war auf kurzem Heimatbesuch bei seinen Eltern und schaute beim Kohn-Cafe vorbei und so wie am rechten Bild könnte ein regionaler Frühstückskorb aussehen - ein Genuss für alle Sinne.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Produzenten und Multiplikatoren: V.l.: Obmann und Vize-Bgm. Robert Möschl (Tourismusverband Neukirchen), Christl Hochwimmer (Samplhaus Bramberg), Imker Günter Leiter (Krimml), Susanna Vötter-Dankl (Tauriska), Florian Gantner (Festival: Literatur findet Land), Renate Altenberger (Nationalparkgärtnerei Stuhlfelden), Doris Oberlechner (Guat drauf), Karin Breuer (Räuchermanufaktur), Obfrau-Stv. Christl Stotter (Salzburger Privatzimmerverband), Bürgermeister a.D. Peter Nindl (Neukirchen), GF Ingrid Maier-Schöppl (Tourismusverband Neukirchen und Bramberg) und Christian Vötter (Tauriska)





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

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.



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.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Weiterführende Infos:

TAURISKA in der [Dorfzeitung](#) >

Bramberger [Obstpresse](#) >

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



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.



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



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

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.



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.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

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

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



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

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.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Salzburger Schranne

Am schönsten ist ein Besuch der Schranne ganz früh am Morgen, am besten um 6 Uhr herum. Die meisten Standler haben schon aufgebaut. Alle Waren sind bestmöglich präsentiert. Noch sind sehr wenige Kunden unterwegs und die meisten Verkäufer haben Zeit für einen kurzen "Ratscher".

✘ *Von Karl Traintinger*

Das Angebot an frischen saisonalen Produkten ist grandios, Eierschwammerl und Marillen gibt es an zahlreichen Ständen. Einige übriggebliebene Nachtschwärmer teilen sich friedlich die Plätze an den Würstelständen mit den Frühaufstehern, manche Arbeiter stärken sich



nach dem Standlaufbau und starten dann in den normalen Arbeitstag und kommen erst mittags wieder zum Zusammenräumen. Der Wochenmarkt rund um die Salzburger Andräkirche ist für den Besucheransturm der nächsten Stunden gerüstet.

Infos:

[Am besten sind die Kalamata Oliven mit Stein](#)

[Ein lauer Sommerabend zuhause im Dorf](#)

[Frisches Brot von der Schranne](#)

[Ein Ziegenkäse, der auf der Zunge zergeht](#)





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Éclairs, Macarons, ...

Die Suche nach speziellen Gaumenfreuden hat mich dieser Tage in die Panzerhalle in Salzburg geführt. In der dortigen Markthalle präsentiert Martin Studeny in seiner Patisserie & Confiserie M PASSIONE den Kunden bunte Macarons, luftig-leichte Éclairs und exquisite Pralinen.

✖ *Von Karl Traintinger*

Individuelle nach Kundenwunsch gefertigte Torten zu jedem Anlass ergänzen das süße Angebot in dem kleinen Geschäft in der [Panzerhalle](#).

Martin Studeny hat bei den weltbesten Köchen und Pâtissiers gelernt und fertigt in handwerklicher Perfektion seine kleinen Kunstwerke. Es ist ihm neben der höchsten Qualität seiner Grundstoffe auch die Regionalität und Saisonalität wichtig. Die Grundstoffe, die in Österreich nicht wachsen, wie zum Beispiel Schokolade, werden ausschließlich aus Fair-Trade-zertifizierten Quellen bezogen.

Martin Studeny | M Passione

Es hat sehr viel Spaß gemacht, als ich letzten Samstag bei einem Kaffee im Nebengeschäft sitzend zuschauen durfte, wie Martin Studeny in seinem Auftragsbuch für eine Kundin eine Torte entwarf!

Homepage: [M PASSIONE](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Der Laufener Landweizen, ein Projekt mit Zukunft

Weizen gehört neben Gerste zu den ältesten uns bekannten Kulturgetreidearten. Man geht davon aus, dass er schon über 8000 Jahre angebaut wird. Der aktuelle Trend nach immer mehr Hektarertrag ist genauso zu hinterfragen wie die Anmeldung von [Patente für Pflanzen und Tiere](#).

✘ *Von Karl Traintinger*

Über Generationen hat die Versorgung mit dem Grundnahrungsmittel Weizen ganz einfach funktioniert: Ein Drittel der Ernte wurde zum neuerlichen Anbau genutzt, ein Drittel konnte gegessen und ein Drittel verkauft werden. Die neuen, ertragreichen Züchtungen können ihr Potenzial nur mit Düngern und Pflanzenschutzmitteln ausschöpfen. Wohin das letztendlich führt, möchte ich mir lieber gar nicht ausmalen. Wenn man mit offenen Augen durch das Land fährt, kann man immer häufiger das Verschwinden der bunten Vielfalt auf unseren Wiesen und Feldern



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

beobachten. Sicher, der Bedarf an Lebensmitteln wird immer größer, es steigt aber ebenso deren maßlose Verschwendung. Mangelnder Umweltschutz und Tierleid werden häufig für augenscheinlich billige Lebensmittel in Kauf genommen. Hinterfragt wird das selten, es wird schon alles passen, heißt es dann bequemerweise.



Umso erfreulicher sind daher Initiativen, die diesem Trend zur hemmungslosen Gewinnmaximierung und der damit verbundenen Entwicklung hin zu Monokulturen entgegenwirken. So werden wieder historische Getreidesorten gesucht, gefunden und teilweise wieder angebaut.

___STEADY_PAYWALL___



Laufener Landweizen, eine regionale Sorte

Vor mehreren Jahren haben Heinz Marschalek und Simon Angerpointner federführend begonnen, zusammen mit der ANL Bayern, der Biosphärenregion Bayern, und einigen anderen Pionieren sich der Rekultivierung des Laufener Landweizens zu widmen. Nach den ersten erfolgreichen Anbauversuchen mit gerade einmal einer Handvoll Saatkörnern aus der Gendatenbank Gatersleben ist man heute soweit, den nächsten Schritt zu gehen. Der Laufener Landweizen soll zukünftig im zertifizierten ökologischen Landbau Verwendung finden. Dazu ist eine Sortenzulassung als Saatgut notwendig. Die erforderlichen Anträge wurden von Manfred Eisl, Esserbauer in St. Georgen, bereits eingereicht.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Winterweizen

Was zeichnet den Laufener Landweizen aus? Er ist ein Winterweizen und wurde/ wird im Salzburger Alpenvorland und im bayrischen Rupertiwinkel angebaut, rund um Laufen eben. Der Weizen ist winterhart, hochwüchsig, begrannt, hat eine hohe Standfestigkeit und kommt auch mit den für diese Gegend typischen, hohen Niederschlägen gut zurecht, das heißt, er verpilzt nicht. Einige Bäcker, die ihn bereits in Kleinmengen verarbeiten, sind vom guten Geschmack und den hervorragenden Backeigenschaften begeistert. So nimmt das Mehl sehr gut Wasser auf und das ist eine gute Voraussetzung für das Brotbacken.

Fruchtfolge im Biolandbau

Den Laufener Landweizen in ausreichender Menge anbieten zu können, ist die nächste Herausforderung. Erstens sind die Hektarerträge mit knapp 2000 Kilo eher bescheiden, zweitens verträgt er außer dem klassischen Strohmist keinen Dünger und drittens darf er erst nach 5-6 Jahren auf Grund der im Biolandbau vorgeschriebenen Fruchtfolge wieder am gleichen Feld angebaut werden. Es ist eine spannende, begrüßenswerte Entwicklung, die da in kleinen Teilen der Landwirtschaft passiert.

Wolfram Adelman von der Bayrischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege fasst treffend zusammen: "Der Laufener Landweizen ist die Kombination von Naturschutz, Landschaftsästhetik und regionaler Angepaßtheit von Getreide."





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Weiterführende Informationen

[Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege >](#)

[Biosphärenregion Berchtesgadener Land >](#)

[wild und kultiviert - Regionale Vielfalt säen >](#)

[Manfred Eisl - Aglassinger BIO-Bauernmarkt >](#)

[Roggenes Brot vom Esserbauern >](#)

[Ute Woltron: Aktion Grünes Licht für die Sortenvielfalt >](#)

[Obst und Gemüse aus dem Plastikland >](#)

[Biologisch aus Salzburg >](#)

Dazu passende Rubriken in der Dorfzeitung

[NAHversorger >](#)

[Dorfschlaraff >](#)

Fotos von Laufener Landweizen gibt es bei [Dorfbild >](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Roggenes Hausbrot vom Esserbauern

Am Esserhof von Heidi und Manfred Eisl in Wimpassing, einem Ortsteil von St. Georgen bei Salzburg, wird seit längerer Zeit wieder im alten Brotbackofen Hausbrot gebacken. Das benötigte Brotgetreide wird auf den eigenen Feldern in Bioqualität angebaut.

 Von Karl Traintinger

Das Brot wird sowohl in der länglichen Struzenform, als auch klassisch rund gemacht und ist ein Sauerteig-Roggen-Dinkel-Mischbrot, das dann im eigenen "[Aglassinger Hofladen](#)" zum Kauf angeboten wird. Es schmeckt herzhaft gut und hat den großen Vorteil, dass genau bekannt ist, welche Inhaltsstoffe verwendet wurden.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Backvormischungen, nein danke

__STEADY_PAYWALL__

Da ist nichts drinnen, das man nicht selber hineingegeben hat, keine Backhilfen, technischen Hilfsstoffe oder gar diese neumodernen Fermente, die angeblich alles können. Da gibt es auch keine Backvormischungen. Es ist ganz einfach ein gut schmeckendes, handwerklich solide hergestelltes Bauernbrot aus Getreide, Sauerteig, Wasser, Salz und Gewürzen. Nicht mehr und nicht weniger.

Laufener Landweizen

Manfred Eisl engagiert sich für die Erhaltung alter, bodenständiger Getreidesorten, wie der [“Laufener Landweizen”](#) eine ist. Diese Getreidesorte ist perfekt an unser Klima angepasst, bringt allerdings deutlich weniger Ertrag als die modernen hochgezüchteten Sorten. Sie verträgt Spritzmittel und Dünger eher gar nicht und das ist letztendlich für uns Konsumenten von Vorteil.



Am biologisch geführten Esserhof werden auch Schweine gemästet und Rinder gehalten und die daraus erzeugten Lebensmittel im [“Aglassinger-Hofladen”](#) zum Verkauf angeboten.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Ein lauer Sommerabend zuhause im Dorf

Im Laufe der letzten 30 Jahre hat sich im häuslichen “Weinkeller” so manches angesammelt: Jahrgangsweine für die Kinder, Geschenke von Freunden zu besonderen Anlässen, Urlaubserinnerungen, und so weiter. Was lag also näher, als die alkoholischen “Schätze” gemeinsam im Rahmen eines Familienfestes zu verkosten.

✘ *Von Karl Traintinger*

Damit das Ganze auch wirklich Sinn macht, haben wir uns einen Freund eingeladen, der neben seinem aktuellen Beruf als [freischaffender Künstler in Salzburg](#) zufällig auch Diplom-Sommelier ist und der viele Jahre in diesem Beruf auch gearbeitet hat. Es ist schon beruhigend und



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

zudem hochinteressant mit einem "Berufsvorkoster" am Tisch zu sitzen, der genau weiß, wie etwas schmecken muss und der zudem erklärt, warum der eine oder andere Wein wie bewertet wurde. Auch die Geschacks- und Riechnerven freuen sich, wenn die einzelnen Eindrücke benannt werden können und man nicht nur vom "großen Potential" sprechen muss.

Der kulinarische Teil des Abend wurde von der Laufener Firma Medousa-Feinkost bestritten, die neben der Belieferung diverser Märkte seit einiger Zeit auch Caterings macht. Wir waren begeistert, wie herrlich fleischloses Essen zubereitet sein kann! Einzig einige Riesengarnelen waren dabei und die mundeten, trotz anfänglicher Skepsis, vorzüglich.

Es war ein herrlicher Sommerabend zuhause im Kreise der eigenen Familie und er hätte das Potential für eine Wiederholung im nächsten Jahr! □



Infos:

Thomas Selinger in der [Dorfzeitung](#)

Homepage [Thomas Selinger](#)

Karl Traintinger: [Am besten sind die Kalamata Oliven mit Stein.](#)

Homepage [Medousa Feinkost](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Am besten sind die Kalamata Oliven mit Stein.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Freilich ist es Geschmacksache, welche Oliven die besten sind, mir sind am liebsten die schönen, fleischigen, griechischen Kalmata mit Stein. Und dann die kleinen marokkanischen. oder die schwarzen zerwuzelten, etwas würzigeren, von denen ich immer vergesse, woher sie kommen. Dazu vielleicht der schön cremige, korsische Schafskäse und ein Stück Ciabatta-Brot vom Itzlinger aus der Faistenau.

✘ *Von Karl Traintinger.*

Kennengelernt habe ich die Medousa Feinkost von Ernst Stöger aus Laufen vor vielen Jahren auf der Salzburger Schranne. Schon damals sind die bunten mediterranen Spezialitäten in mitten der traditionellen Wurstmeile aufgefallen. Das Angebot war noch nicht so groß wie heute, die beste Olivenauswahl des berühmten Salzburger Wochenmarktes hatte er schon damals. Ich sehe ihn noch vor mir, wie er nach dem Aufbau seines Standls zeitig in der Früh, abseits seiner Verkäuferinnen genüsslich ein Weckerl mit frischem Dolcelatte verdrückte.

Wenn möglich, dann BIO

Im Lauf der Jahre wurde die Angebotspalette größer, das Pesto ist noch immer eines der besten, das es zu kaufen gibt. Mittlerweile reicht sein Angebot von BIO-Parmesan, Zucciniröllchen gefüllt mit BIO-Schafskäse, getrockneten Biotomaten, Riesengarnelen bis hin zum Humus, den es in 2 herrlich schmeckenden Varianten gibt. Ein Geheimnis von Medousa ist sicherlich die Tatsache, dass die Produkte hausgemacht sind und auch so schmecken, die Bio-Qualität der Grundprodukte kommt noch dazu.

✘

Medousa ist für mich auch durch das Engagement für die klein strukturierten Olivenölbauern im Süden Griechenlands sympathisch. Das Öl der Marke Silver Leaf, das vom Olivenölsommelier Amadeus Löw als gut eingestuft wurde, hat bei uns in der Küche alle anderen Ölsorten abgelöst.



Oberndorfer Wochenmarkt

Erfreulich ist auch die Tatsache, dass Medousa Feinkost am Oberndorfer Wochenmarkt vertreten ist. Bei einer Olivenölverkostung darauf angesprochen, meinte Firmengründer Ernst Stöger stolz lächelnd: unsere Kathi macht das. ☐



Weiter Infos zu Medousa (Märkte, Catering, Lieferanten, etc.) gibt es auf der [Homepage](#)>



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Gemüse und Erdäpfel direkt vom Bauern, genau wie ich es mag.

Robert Zeilinger vom Demeterhof in Tittmoning steht mit seinem Gemüsestand jeden Samstagvormittag am Oberndorfer Wochenmarkt im nördlichen Flachgau. Er verkauft die Produkte, die auf seinem Hofes im angrenzenden Bayern von ihm



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

produziert werden.



Von Karl Traintinger

Es wird wenig geschönt, nicht einmal die Kartoffeln, ich habe vier verschiedene Sorten ([Sortenbeschreibung_Kartoffel](#)) gesehen, sind gewaschen. Vielleicht sind sie mir deshalb aufgefallen. Tatsache ist, dass sie hervorragend schmecken und ähnlich aussehen wie die, die mein Schwiegervater zu seinen Lebzeiten im NÖ Weinviertel aus seinem Kartoffelkeller geholt hat. Er hat immer gesagt, kühl und dunkel müssen sie lagern, dann halten sie gut. Und er hatte recht. Es ist auch kein Aufwand, die Erdäpfel vor dem Kochen zu waschen. Es ist nicht notwendig, dass sie irgendwo hintransportiert werden müssen, wo günstig gewaschen wird.

__STEADY_PAYWALL__



Etwas störend sind vielleicht an seinem Stand die vielen [Plastiksackerl](#), ich hoffe es sind solche, die sich abbauen. Da wird wohl der Demeterverband dafür sorgen, dass es so ist. Ansonsten ist es ein sympathisches Standl mit regionalen und jahreszeitlich korrekten Produkten.



Wir werden in der Dorfzeitung ab jetzt regionale Produkte aus dem Dorf vorstellen, die uns gefallen und gut geschmeckt haben. Auch bei dieser Serie wird der Begriff Dorf, wie er bei der Blattlinie definiert wird, verwendet.