



Alle Produkte unserer
Gut-Schein-Partner auf
www.bauernladen.at



Gailtaler Weinkäse Kracker
Bäckerei Matitz
4,30 €

Weissburgunder
Weingut Hirschmugl
10,50 € / 0,75 l



Pinova Apfelsaft
Alles Apfel
Obstbau Familie Leeb
2,50 € / 1 l

**Löwenzahnblütengelee
mit grünem Veltliner**
Langenloiser Eingelegetes &
Eingemachtes
6,50 € / 212 ml



NOAN Lemon
NOAN GmbH
11,90 € / 0,25 l

314

PRODUZENTEN

PRODUKTE

1.078

auf www.bauernladen.at

Ausgrabungsarbeiten

Die Heimkehrerin und der Außenseiter. Oder: Wie Margit Holzer und einige Knoblauchsorten den Kärntner Boden gemeinsam für sich entdecken.



© Norbert Janesch

... Von Andrea Knura

Angebaut wurde er in Kärnten schon immer. Oder zumindest seit den Römern. Weil Knoblauch nämlich eine allseits beliebte und gesunde Knolle ist. Irgendwann kam die Erkenntnis: zu schwierig im Anbau, zu arbeitsintensiv, nicht rentabel. Der Handel gab den Importen aus dem Mittelmeerraum den Vorzug. Und dann waren da die noch günstigeren, weiß kolorierten, mit Keimhemmungsmitteln versetzten Knollen aus China. Auf Kärntner Boden wurde die besondere Lauchpflanze nunmehr lediglich für den Eigenbedarf und von Liebhabern gezogen.

Erfolgreicher Einstieg

2013 begann man, oder vielmehr Frau, am Holzer Hof im Kärntner Lavanttal mit der Kultivierung von Knoblauch. Margit Holzer hat sich was getraut, wurde als Quereinsteigerin zur wahren Expertin. Die Jahre zuvor arbeitete sie in Rom und Mailand. Sie kehrte zurück auf den elterliche Hof in St. Margarethen, brachte jede Menge Kreativität, Unternehmmergeist und den Geschmack Italiens mit. Modisch wurden High Heels allerdings gegen Gummistiefel getauscht. Seit über drei Generationen hatte auf dem Hof die Erdbeere das Monopol. Aber Margit wollte etwas Neues ausprobieren. So fand sie im Knoblauch

eine Marktnische mit großem Potenzial. Heuer baut sie elf verschiedene Sorten auf rund 4,5 ha an.

Knoblauch braucht Abwechslung

„Nur alle fünf Jahre wird auf einem Feld Knoblauch angebaut.“ Margit setzt auf naturnahen Anbau und gibt dem Boden Zeit, sich zu erholen. Es folgen Erdbeeren, Rhabarber, Kiwano und sogar Chili. „Gesetzt wird der Knoblauch so spät wie möglich, im Oktober oder November.“ Im April und Mai startet die Ernte des Grünknoblauchs. Welche Knoblauchsorte eignet sich am besten für den Lavantaler Boden? Eine Lektion, die Holzer gelernt hat: „Eine Sorte, die in einem Jahr eine gute Ernte eingebracht hat, muss nicht unbedingt auch im nächsten Jahr funktionieren.“ Der Anbau hat so seine Tücken, er gleicht einem Lotteriespiel. Experimentiert wird auch nach Jahren noch.

Noch mehr Außenseiter

Seit 2016 hat man sich auch auf den Anbau von Holsteiner Blut-Rhabarber spezialisiert. Ein Exote ist seit Kurzem mit von der Partie, die afrikanische Hornmelone namens Kiwano. Seit letztem Jahr läuft am Holzer Hof der Versuch, Okraschoten anzubauen. Noch mehr Interessantes und Angebote von Holzer's Lavantaler Knoblauch auf www.bauernladen.at.

Diese Woche auf
www.bauernladen.at

Most-Flammbröte

Frisch gebacken, kreativ belegt. Schmeckt herrlich zu einem Glas Most.



© Andrea Knura

Selbst gartelt der Großstädter

Eigenes Gemüse kultivieren, pflegen und ernten, das geht auch in Wien. Die Idee der Selbsternte entstand in den späten Achtzigern des vorigen Jahrhunderts.



© selbsternst.at

Most aus dem Vulkanland

Mit dem Caldera wurde im Jahr 2004 die erste steirische Obstweingemeinschaft ins Leben gerufen. Sieben Obstbauern aus dem steirischen Vulkanland haben sich mit einem gemeinsamen Motto zum Ziel gesetzt, dem Apfelmost ein neues Image zu verpassen.



© Manuel Flor



© Sonnberg Fleisch

Der Bauernladen-Ausflugstipp

BLOCKBUSTER BIOFLEISCH – WURSTKINO IM MÜHLVIERTEL

Unterweißenbach in der Region Mühlviertler Alm: Im Sonnberg Biofleisch-Schaubetrieb bekommt man nicht nur ein geschmackvolles Fleisch- und Wurstsortiment, sondern auch Antworten. Und zwar im Wurstkino. Ein Filmbeitrag über die Grundsätze der biologischen Landwirtschaft und die Erzeugung von 100%-Bio-Fleisch- und Wurstwaren.

Weitere Tipps und events auf www.bauernladen.at

