



PRODUKTE DER WOCHE



Nr. 10 Lauterach Dry Gin
Tiefe und Vielschichtigkeit.
44 % Vol
Richard Dietrich KG
0,50 l 34 €

Heidehof Gin „Klassik“
„Der Altbewährte“
41,5 % Vol.
Vielseitige Zitrusnase wird durch Wiesenkräuter unterstützt, Ingwer, zitronige Süße und komplexe Würznoten ergeben eine kräftige Mischung, die bis ins lange Finish anhält.
Heidehof Rupp KG
0,20 l 17 €



GIN K01
Limited Edition,
44,8 % Vol.
Dry Gin mit Wacholder, Koriander, Veilchen, Zimtrinde sowie Biozitrone und -orange
Weingut D & R Koch
0,50 l 25 €

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

554 **PRODUZENTEN**
&
2.548 **PRODUKTE**
auf www.bauernladen.at

Biogastronomen & Albiwirte

Nur drei Prozent der Lebensmittel in der Gastronomie sind aktuell bio.



Diese Woche auf www.bauernladen.at



Zitrone und Gin

Klar kann man daraus ein wunderbares Sommergetränk machen. Oder man nimmt noch Fenchel und Frühlingszwiebel dazu und kocht ein Gemüse. Passt super zu Topfennockerln, Pasta oder auch Fisch.

•• Von Alexandra Binder

An Restaurants mangelt es hierzulande nicht: 41.974 unterschiedliche Chancen gibt es im Land, außer Haus zu essen. Aber nur rund 400 Gastronomie-Betriebe sind biozertifiziert – laut eigenen Angaben der Kontrollstellen. Das ist weniger als ein Prozent. Von allen in der Gastronomie verarbeiteten Lebensmitteln sind etwa drei Prozent aus biologischem Anbau. „Relativ überschaubar“, resümiert Bio Austria die Bio-Gastrozene. Und trifft es damit auf den Punkt. An den Konsumenten, oder sagen wir besser an den Konsumentenwünschen, kann's nicht liegen. Die konsumieren hierzulande 2,5 Mio. Mahlzeiten täglich außer Haus und rund 80% davon würden laut ORF- und Marktforschungsumfragen zumindestens gern über die Herkunft ihrer Mahlzeiten Bescheid wissen und eine Kennzeichnung begrüßen.

Lifestyle und Selbstfürsorge als Potenzial

Wie sensibel auch Restaurantgäste mittlerweile für die Wertschöpfungskette und den eigenen Konsum sind, zeigt auch eine aktuelle Umfrage von Bookatable by Michelin im D-A-CH-Raum. Für ganze 90% der rund 1.000

Befragten ist das ein wichtiges Thema. Aber sind sie dann auch so konsequent und gehen bevorzugt in Restaurants essen, die sich dem Thema Nachhaltigkeit zugewandt haben? 73% sagen, ja sie besuchen gern Lokale, die darauf achten.

Wer's allerdings belegt haben will, was er da so isst, wird in heimischen Restaurants oft nicht fündig. Denn die Kennzeichnung der Produkte ist freiwillig. Das öffnet Tür und Tor für Gastronomen, die auf den nachhaltigen Zug aufspringen, aber keine Herkunft angeben. Und die haben gerade den Unmut der AMA-Gastrosiegel-Betreiber hervorgerufen. Wer das Siegel erhält, muss die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf der Speisekarte angeben, verpflichtet sich zur frischen Zubereitung und lässt sich von unabhängigen Stellen kontrollieren. 1.300 Gasthäuser und Restaurants tragen es. Wer mit regional und nachhaltig wirbt, aber keine Herkunft angibt, der ist für AMA-Vertreter Rudolf Stadler ein „Albiwirt“. „In meinen Augen – und auch vom Gesetz her – ist das eine Täuschung, unlauterer Wettbewerb.“ Tatsächlich ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit dem Ziel der vorsätzlichen Täuschung zwecks höheren Gewinns sogar Lebensmittelbetrug.



Tierschutz per Begehr

Die Anbindehaltung von Kühen, das Schreddern von Küken oder die Kasstration von Ferkeln ohne Betäubung – das Tierschutzvolksbegehren will all das ändern. Wir haben uns die Forderungen näher angesehen.



Stadtmarkt in Linz

Dienstag und Freitag ist Wochenmarkt in Linz: 30 bis 35 Anbieter stehen zwischen Dreifaltigkeitssäule und Brunnen; auch die Sankt Leonhardter Bio-Käserei bietet hier Käsespezialitäten an.



Der Bauernladen-Ausflugstipp

GÖNN DIR EIN PÄUSCHEN!

Chillen mit Kühen: Hinter dem Kirnbauer Hof nahe Gloggnitz, auf der Wiese, wo die Kühe schmatzen, ist den ganzen Sommer Programm angesagt. Kulinarisch wird man mit hofeigenen Köstlichkeiten verwöhnt; zwischendurch werden sogar Yoga-Einheiten angeboten. Oder man tut einfach gar nichts und genießt. Ein Ausflug nach Gloggnitz zu Mostbau Kirnbauer auf die Päuschen-Wiese.

Termine für Yoga und Foodtruck: www.paeuschen.at oder www.bauernladen.at/produzenten

