



PRODUKTE DER WOCHE



**Wurzelmax
Kräuter-Badeöl**
Mit Lavendel, Melisse
und Baldrian. Bei innerer
Unruhe und Stress.

Wurzlers Spezialitäten
Manufaktur
200 ml 12,90 €

**Grüner Veltliner
Fliegentanz 2017**

Guter Trinkfluss, natur-
trüber Apfelsaft im
fruchtigen Finale

Weingut Martin Obenaus
0,75l 18,- €



Noan „Triple“

Das Noan-Geschenkset mit dem
vollen Noan-Geschmack

Noan GmbH
1 Packung (3 St. Inhalt) 35,90 €

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

PRODUZENTEN

804

PRODUKTE

5.820

auf www.bauernladen.at

Paradeiser-Bredouille

Auch im Winter die heißgeliebten Paradeiser essen: Ja? Nein? Nur aus Österreich?



••• Von Andrea Knura

Haben Sie Gewissensbisse, wenn Sie auch im Jänner zu Paradeisern greifen? Nicht mehr? Schließlich kommen die jetzt auch im Winter aus dem Wiener Umfeld oder dem steirischen Bad Blumau? Stimmt. Tatsächlich sind die Paradeiser längst auch im Winter zu einem regional verfügbaren Produkt geworden. Ein Wintermärchen ist sozusagen wahr geworden. Aber ist die Frage, ob wir zu dieser Jahreszeit ein so wärme- und lichtliebendes Fruchtgemüse konsumieren sollten, wirklich so leicht zu beantworten? Geht das überhaupt, ein nachhaltiger Paradeiseranbau im Winter in Österreich?

Verkehrte Welt?

Es klingt zu schön, um wahr zu sein, sagt Humanökologe und VKI-Nachhaltigkeitsexperte Raphael Fink: „In Österreich ist es für den Paradeiseranbau im Winter prinzipiell zu kühl und wegen der kurzen Tageslänge zu dunkel.“ Ergo könne man heimische Freiland-Paradeiser nur im Sommer ernten: „In den Supermärkten kommen sie aber auch da entweder aus Folientunneln oder Glashäusern.“ Letztere würden in den kühleren Monaten zwischen März und November beheizt. „So wird die

Saison bereits um mehrere Monate ausgedehnt. Tomaten aus Folientunneln werden zwischen Juni und September geerntet.“ Wer aber Tomaten zwischen November und März ernten möchte, der müsse neben der Temperatur vor allem ein weiteres Problem lösen: den Lichtmangel: Das geht dank Hochleistungslampen, die die Pflanzen mit Licht und Wärme versorgen, ist aber teuer und sehr energieintensiv. Auch Geothermie und Ökostrom ändern an dieser Tatsache nichts.

Ein weiteres Problem: Diese Form der Paradeiserproduktion ist erst ab einer gewissen Größe der Glashäuser rentabel. „Die kleinbäuerliche Struktur gerät unter Druck“, erläutert Fink. „Die kleineren Tomatenbauern schauen durch die Finger; für deren Gemüse besteht kein Bedarf mehr. Oder nur mehr zur Überbrückung sporadischer Lieferengpässe.“ Das Fazit des Nachhaltigkeitsexperten ist klar: Jeder, der im Winter Paradeiser aus Österreich kauft, trägt ein Stück dazu bei, dass die kleinstrukturierte, heimische Landwirtschaft unter Druck gerät und nebenbei auch riesige Mengen an Energie dafür aufgewendet werden, weil wir für vier Monate nicht auf unserer Lieblingsgemüse verzichten wollen.

*Diese Woche auf
www.bauernladen.at*



Krapfen

Zugegeben, es braucht ein wenig Übung. Aus besten Zutaten und frisch gebacken schmecken Krapfen, gefüllt mit Marillenmarmelade, einfach göttlich und das nicht nur in der Faschingszeit.



Schützen statt Schmusen

Warum gerade Lamas, die kuscheligen Nutztiere aus Südamerika, unsere heimischen Schafherden künftig vor Wölfen bewahren könnten.



Mehr Wert

Hochwertiges, kaltgepresstes Öl gibt es in unzähligen Varianten und schmeckt nach dem jeweiligen Saatgut. Es ist aber nicht nur gut auf dem Teller, sondern auch die ideale Pflege für unsere Haut.



Der Bauernladen-Ausflugstipp



FEUER UND WEIN AM EISENBERG

„Wenn die stille Zeit vorbei ist, dann wird es auch endlich wieder ruhiger“, meinte schon Karl Valentin. Doch schon bald endet mit Maria Lichtmess das alte Bauernjahr und das neue beginnt. Das wird mit Feuer & Wein am Eisenberg festlich eingeleitet. Acht Winzer öffnen am Samstag, dem 1. Februar 2020, ihre Kellertüren. Bei einer gemütlichen Wanderung kann man nicht nur köstliche Speisen, sondern ausgezeichneten Wein – und was man sonst noch daraus machen kann – genießen.

www.weinidylle.at