

Eva und die Glücksbohnen

Rund 60 verschiedene Bohnensorten werden am Pressmayrhof im Oberen Mühlviertel vermehrt – für den Garten, den Balkon und für die Hosentasche.

Kipfler, Marmorierter Mond, Monstranzbohne, Ortner Speck, Wildschweinchin, ... Schon allein die klingenden Sortennamen machen Lust darauf, diese Bohnen im Garten und am Teller kennenzulernen. „Bohnen sind dank ihrer unerschöpflichen Farb-, Form- und Geschmacksvielfalt einerseits faszinierende Gewächse und andererseits Sammelobjekte, die den Weg in unsere Gärten und Töpfe verdient haben“, erzählt Eva Haselgruber-Muchwitsch, die auf ihrem Pressmayrhof nicht nur rund 60 verschiedene

Bohnenarten kultiviert und vermehrt, sondern es sich auch zur Aufgabe gemacht hat, den Menschen die Bohnen wieder schmackhaft zu machen. „Bohnen sind einfach faszinierend! Einerseits sind sie aufgrund ihrer Nährstoffe unverzichtbar in der gesunden Ernährung, andererseits leicht anzubauen und in wunderschöner Farb- und Formenvielfalt erhältlich.“

Bohnen für jedermann

Selbst für Einsteiger unter den Gärtnern oder für alle, die nur über einen Balkon

oder eine Terrasse als Garten verfügen, sind Bohnen optimal. Und es gibt als Einstiegshilfe ein Bohnen-Anfänger-Set, von Eva zusammengestellt. Dieses Set enthält alles, was man für den Start in den Bohnenanbau benötigt, also Saatgut sowie Zubehör und wertvolle Tipps. „Wichtig sind genügend große Pflanztöpfe mit Rankhilfen (Stangen, Schnüre, Zaun...)\", so die Expertin. Das Bohnensaatgut wurde am Pressmayrhof angebaut, ist samenfest und kann daher auch weitervermehrt und im kommenden Jahr wieder ausgesät werden.



© Eva Haselgruber-Muchwitsch, Pressmayrhof

Und die Glücksbohnen, also die Bohnen in der Hosentasche? Die Idee zu den Glücksbohnen hatte Eva, da die Geschichte zu Achtsamkeit gegenüber den schönen Dingen im Leben inspiriert.

BURGER – RUNDE SACHE

„Ein Burger kommt selten allein“

#burgerweisheiten

Weitere Zutaten für fantastische Burger auf bauernladen.at

BBQ Spezial Bio

liebe isst

Der Allrounder zum Grillen und Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse mit Tiefgang! Geschmacksnote: Rauchig-würzig, dezent scharf; Struktur: grob gemahlen.
50 g 6,49 €



© liebe isst



© Bio Hof Mayer

Burger Patties

Bio Hof Mayer

Angus Fleisch schmeckt intensiv und kräftig und weist eine zartfeine Fettmaserung auf. Das wiederum ist Folge der artgerechten Haltung und Aufzucht.
2 Stk. 7,90 €

Soja-Trockenmischung

„Burger-Mix“

VeggyStar

Für alle, die kein Fleisch im Burger wollen, ersetzt Burger-Mix das gemischte Fleischfaschierete. Einfach mit Wasser anrühren und wie Faschierete verarbeiten.
140 g 3,50 €



© VeggyStar

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

PRODUZENTEN

1.089

PRODUKTE

16.531

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Rosmarin-Fladenbrot mit Bohnen-Hummus

... auf bauernladen.at



© Andrea Knura



© Naturschatz

Fermentiertes Gemüse

Naturschatz*
Kräutermanufaktur
220 g 5,40 €

Speisebohnen

Pressmayr
200 g 4,- €



© Pressmayr