

## Knödel, Honig, Brot und Wein...

Utl.: Kulinarisches im ORF-Landwirtschaftsmagazin "Land und Leute" =

St. Pölten (OTS) -

Das sind die Themen der nächsten Ausgabe des ORF-Landwirtschaftsmagazins "Land und Leute" am Samstag, 23. September um 16.25 Uhr in ORF 2:

### \* Ein Leben als Sennerin

Die 77jährige Anna Kiedl bewirtschaftet mit ihrer 86jährigen Schwester Grete die Großenalm bei Hirschegg in der Steiermark. Da es dort noch keinen Strom gibt, müssen viele Arbeiten noch von Hand erledigt werden. Zu den Aufgaben der Sennerin Anna Kiedl zählen auch die Bewirtung der Wanderer und die Sorge für 120 Stück Vieh der Agrargenossenschaft Hirschegg.

### \* Weinviertel jung und reif

In den meisten Weinbaugebieten Niederösterreichs hat die Weinlese bereits begonnen. Der Witterungsverlauf hat die Trauben gut reifen lassen und hohe Erwartungen bei den Winzern geschürt. Während vom neuen Jahrgang erst einmal nur Traubenmost und Sturm verkostet werden kann, kommen gereifte Weine des Jahrgangs 2005 jetzt in den Verkauf. Auch im Weinviertel, das bisher durch den Veltliner DAC eher als Jungweingebiet galt, haben sich einige Winzer auf kräftige, reife Weine verlegt und können mit diesen Produkten die Weinfreunde begeistern.

### \* Das tägliche Brot

Die Bio-Hofbäckerei Mauracherhof in Sarleinsbach im Mühlviertel hat es sich zum Ziel gesetzt, "das beste Brot" zu backen. Das Getreide dafür stammt entweder direkt vom Hof oder aus der Region und die gesamte Verarbeitung findet in einem nachvollziehbaren Kreislauf, von der Aufbereitung bis zur Verpackung, direkt am Hof statt.

### \* Treibstoff aus Pflanzenöl

In Oberösterreich haben sich mehrere Landwirte mit dem Ziel zusammengeschlossen, Kulturen zu pflanzen, aus denen Treibstoff gewonnen werden kann. Die Bauern betreiben dazu auch eine eigene Öl-Mühle. "Land und Leute" zeigt das am Beispiel des Raps, darüber hinaus aber auch die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten des Rapsöls

und seiner Abfallprodukte: Öl als Treibstoff, Öl als Nahrungsmittel und Rapskuchen als Futter für die Tiere.

\* Knödelland Oberösterreich

So wie die Wiege der Linzer Torte in Oberösterreich steht, so stammen auch die Knödel ursprünglich aus dem Gebiet des heutigen Oberösterreich. Schon seit der Steinzeit nämlich werden sie hier zubereitet und in den letzten drei Jahrhunderten hat sich jene besondere Vielfalt dieser runden Köstlichkeiten entwickelt, wie wir sie heute kennen. Ob gekocht, gebacken, gebraten oder geröstet, ob als Suppeneinlage, Hauptgericht, Beilage oder Dessert. Knödelwochen im Genussland Oberösterreich, an denen ausgewählte Gastronomen teilnehmen, rücken den Knödel in seiner Ursprünglichkeit und Vielfalt wieder ins Zentrum des Genusses. "Land und Leute" schaut mit einem Beitrag aus der Serie Bauer & Wirt in die Knödelkochtöpfe und macht sich auf die Spurensuche nach den schmackhaften Füllungen der Knödel.

\* Bio-Honig

Bio-Lebensmittel finden sich mittlerweile in fast jeden Supermarkt. Selten freilich ist auch biologisch erzeugter Honig dabei. Doch es gibt ihn -und Bioimker und ihre Kunden sind überzeugt davon, dass es einen Unterschied macht, von welchen Wiesen die Bienen den Nektar holen, ob die Luft rein oder verschmutzt ist oder ob die Bienenstöcke aus naturreinen Materialien oder womöglich billigem Kunststoff gemacht sind. Bioimker haben viele Auflagen zu erfüllen und Kontrollen zu akzeptieren - daher ist Bio-Honig auch teurer als gewöhnlicher Honig.

Rückfragehinweis:

ORF Hörfunk Niederösterreich

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0010 2006-09-15/08:14

150814 Sep 06

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20060915\\_OTS0010](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20060915_OTS0010)