



Blühstreifen dienen dem Schutz von Insekten und Tieren.

Blühflächen und Mähroboter

Die Landwirtschaft setzt sich für die Steigerung der Biodiversität ein. Mit Blühflächen, Zwischenfruchtanbau, vielfältigen Fruchtfolgen sowie innovativen Mulch- und Direktsaatverfahren und hohen Teilnehmeraten am Österreichischen Umweltprogramm (ÖPUL) zeigen die Bäuerinnen und Bauern vor, wie es gehen kann. Die Blühstreifenaktion, eine Aktion von Bienenzentrum OÖ und Maschinenring wird breit angenommen. Dabei werden Blühstreifen entlang von Straßen, Wegen und Feldern angelegt. In vielen Hausgärten herrscht hingegen Aufholbedarf, denn Thujenhecken, Mähroboter und Kiesflächen schaffen Ödland anstatt Biodiversität.



Mähroboter geben Lebewesen keine Chance. Foto: eferding.com

Erdäpfel – klassisch, bunt und süß

Österreich ist bei Speiseerdäpfel fast zu 100 Prozent Selbstversorger

Die Agrarmarkt Austria stellt 2020 bei Speiseerdäpfel gegenüber dem Vorjahr eine bundesweite Flächenausdehnung von drei Prozent auf insgesamt 15.755 Hektar (ohne Stärkekartoffel) fest. Gut die Hälfte der geernteten Speiseerdäpfel trägt das AMA-Gütesiegel.

Die Anbaufläche in Oberösterreich weist den höchsten Bioanteil aller Bundesländer auf. Ein Teil der Erdäpfel wird der Verarbeitung zum Beispiel von Erdäpfelsalat zugeführt. Hauptanbaubereich ist das Eferdinger Becken mit ca. 350 Hektar, die vier Mühlviertler Bezirke bepflanzen rund 300 Hektar, im Innviertel inklusive der Sauwald Region sind es rund 150 Hektar, im Salzkammergut und im Bezirk Linz-Land werden je fast 100 Hektar angebaut.

„Heurige“ als Spezialität

Der Heurige ist eine Spezialität von den Eferdinger Erdäpfelbauern. Ausgesuchte Sorten, frühzeitige Pflanzung, das Abdecken mit Folie und die Möglichkeit zur Bewässerung bewirken einen wesentlichen Erntevorsprung. Zu dem hilft auch das feucht-warme Eferdinger Kleinklima.

Einmalins der Sorten

Speisekartoffeln werden nach ihren Kocheigenschaften unterschieden.

Die **Festkochenden** oder Speckigen behalten auf Grund ihres niedri-



Aus Erdäpfeln lassen sich viele Köstlichkeiten zubereiten. Die gesunden Knollen harmonieren mit vielen Zutaten und bringen Vielfalt auf den Tisch.

gen Stärkegehaltes beim Garen ihre Struktur und eignen sie sich für Beilagen wie Salz- und Bräterdäpfel oder Erdäpfelsalat sowie für Hauptspeisen von Aufläufen bis zu Grätins. Beliebte Sorten sind Ditta, Linzer Delikatesse, Nicola, Evita und Kipfler.

Die vorwiegend Festkochenden sind auf Grund ihres Stärkegehaltes zwischen den Mehligigen und Festkochenden angesiedelt und sind echte Allrounder. Sie behalten nach dem Kochen ihre angenehm mehlig Struktur und werden für unpürierte Suppen, Pommies, Chips bis oder Desserts verwendet. Beliebte Sorten sind Impala, Bintje, Desiree und Tosca.

Die Mehligigen werden zu Knödeln und Nockerln, cremigen Suppen und Püree verarbeitet. Sie werden beim

Kochen weich und zerfallen leicht. Beliebte Sorten sind Berber, Gala, Agria und Melody.

Zu den bunten Erdäpfeln zählen die festkochende Sorte Trüffel und die

vorwiegend festkochenden Sorten Blauer St. Galler und Rote Emma.

Bewährtes Hausmittel

Die Knolle hilft bei Magenbeschwerden, Verspannungen, Verbrennungen, Zahnschmerzen und bei grip-palen Infekten.

Schlemmen mit gutem Gewissen

Von ihrem Image als „Dickmacher“ haben sich Erdäpfel längst befreit. Sie enthalten weniger Kalorien als Brot, Reis oder Nudeln und werden auf Grund des hohen Vitamin-C-Gehalts als „Zitron des Nordens“ bezeichnet. Sie bestehen überwiegend aus Wasser, den Rest bilden leicht verdauliche Stärke, hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Kaum ein anderes Lebensmittel ist so kaliumreich und zugleich natriumarm. Das wirkt sich günstig auf das Herz-Kreislaufsystem aus.

Informationen:
www.gemueselust.at;
www.facebook.com/gemueselust/

REZEPT-TIPP: ERDÄPFEL-RADI-KÄSE

Zutaten: 200 g mehlig Erdäpfel, 125 g Sauerrahm oder Crème fraîche, 125 g Topfen, 1 kleine fein gehackte Zwiebel, 2-3 Esslöffel geriebener Bierrettich, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung: Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß pressen, die restlichen Zutaten beigebeugen und gut verrühren. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und gekühlt servieren.



Foto: Eferdinger Gemüse

WERBUNG

Rapso®
DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsoöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich

100% reines Rapsoöl
Aus kontrolliertem Anbau

ÖKOLOGISCH
GÜTEGEWÄHR
GAP

Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei:
VOG AG, Bäckermühlweg 44, A-4030 Linz oder unter www.rapso.at

BioKiste
Alles für den Wocheneinkauf im
Online-Bioladen
www.biohof.at

Mit der BioKiste in den Herbst starten...

Wir vom Biohof Achleitner sind überzeugt: biologisch erzeugte Lebensmittel sind nicht nur die beste Grundlage für unsere Ernährung, sondern auch das Beste für die Umwelt. Deshalb legen wir uns tagtäglich gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben für BIO-Produkte von höchster Qualität ins Zeug, die mit der BioKiste nach Hause geliefert werden – ganz ohne Versandkosten!

Unkompliziert, regional und vielfältig.
www.biohof.at

Achleitner