

# Nicht nur Äpfel haben einen Stammbaum

## Von der Herkunft unserer Lebensmittel

Jedes Lebensmittel hat einen Stammbaum oder ein Stamm-pflänzchen. Die Frage ist nur, wie weit ist mein Essen schon von diesem Stammbaum weg? Ist es der Apfel, den ich vom eigenen Baum pflücke oder von einem Obstbauern in meiner Umgebung kaufe, oder ist es ein ausländischer Apfelsaft aus Konzentrat mit allerlei Zusatzstoffen?

Bei Rohprodukten ist der Stammbaum noch relativ leicht zu finden. Viele Konsumentinnen und Konsumenten haben auch schon den Bauernladen oder den Bauernmarkt als Einkaufsquelle entdeckt. Hier ist die Herkunft leicht nachzuvollziehen. Bei einem Besuch auf dem Bauernhof kann man sich von der Herkunft der Lebensmittel überzeugen.

Beim Einkauf im Supermarkt muss man der Kennzeichnung Glauben schenken und darauf vertrauen, dass das Herkunftsland richtig angegeben wird. Und steht dort „Paprika aus Spanien“, weiß

man bei weitem noch nicht, ob der spanische Bauer auch dieselben strengen Auflagen in der Produktion hat wie die österreichischen Landwirte. Denn für Lebensmittelimporte gilt jeweils das Lebensmittelgesetz des Erzeugerlandes.

Es ist für unsere Bauern mit viel Aufwand verbunden, die strengen Richtlinien in der Produktion und Verarbeitung einzuhalten. Für die Konsumenten ist das jedoch die Garantie, dass sie frisches Obst und Gemüse aus Österreich mit gutem Gewissen essen können.

### Einkufen, wo der Pfeffer wächst?

Erdbeeren, Marillen, Kirschen, Radieschen, Frühlingszwiebel, Zuckerkirschen: Das ist kein Angebot aus einem Juni-Flugblatt, sondern ein Supermarktangebot im November. Dem Kunden steht das ganze Jahr über die gesamte Obst- und Gemüsepalette zur Verfügung. Doch zu welchem Preis? Entweder mit hohem Energieverbrauch bei der Erzeugung in heimischen Glas-



Fotos: ZMG

häusern oder mit großen Umweltbelastungen durch weite Transportwege, hohes LKW-Verkehrsaufkommen und großen Chemieeinsatz in den Erzeugerländern. Es wird viel von Umweltschutz und gesunder Lebensweise gesprochen. Umweltschutz fängt aber bei den eigenen Einkaufsgewohnheiten an.

### Einkufen, dort wo's wächst!

Die burgenländischen Bauern bieten auf Bauernmärkten, in Bauernläden und natürlich direkt ab Hof frisches Obst und Gemüse, Frischfleisch und Selchwaren, Milch und Milchprodukte, Bauernbrot und Gebäck, Eier, Honig und viele weitere Schmankerln aus der burgenländischen Bauernküche an. Als Ergänzung dazu empfehlen sich ausgezeichnete Weine, Apfelmost, natürliche Fruchtsäfte und sortenreine Edelbrände.



Das Angebot ist so vielfältig wie die burgenländische Landschaft, unterschiedlich auch der Jahreszeit entsprechend. Dadurch gibt es in der bäuerlichen Küche eine natürliche, gesunde Abwechslung auf dem Speiseplan, im Kreislauf mit der Natur.

Weitere gute Gründe, direkt beim Bauern einzukaufen, sind die Frischegarantie durch kurze Transportwege und die „Herkunftsgarantie“, die jederzeit direkt auf dem Hof überprüfbar ist.

Die besten Betriebe Österreichs sind mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ ausgezeichnet. Dieses Gütesiegel garantiert:

- Regionale Herkunft der Urprodukte
- Dokumentierte Herstellung
- Einhaltung der Hygiene-Richtlinien
- Hohe Qualität
- Professionelles Marketing
- Schulung und Ausbildung

Das Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ gibt Ihnen Sicherheit in der Auswahl der Anbieter und garantiert dem Produkt die bäuerliche Herkunft!

Kaufen Sie nicht dort, wo der Pfeffer wächst, sondern ohne große Umwege direkt beim burgenländischen Bauern!

### Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel „mit Stammbaum“

#### Verkauf direkt ab Hof

Die burgenländische Landwirtschaft war in den 50er Jahren sehr klein strukturiert. Die Bauern hatten oft nicht mehr als 5-10 ha. Da wurden schon sehr viele landwirtschaftliche Erzeugnisse ab Hof verkauft: Milch, Topfen, Eier, Fleisch, Wein, Most, Obst, Gemüse.

In den 70er Jahren kamen die großen Supermärkte und das Einkaufen direkt beim Bauern war

nicht mehr notwendig. Die Bauern im Burgenland änderten ihre Betriebsstruktur und wurden Nebenerwerbsbauern.

In den 80er Jahren wurden die Lebensmittel direkt vom Bauern wieder „modern“. Viele Betriebe kamen den Wünschen der Konsumenten nach und entschieden sich für den Direktverkauf. So öffnete sich für die Bauern eine Möglichkeit, sich auch auf einem kleinen burgenländischen Hof den eigenen Arbeitsplatz zu schaffen.

#### Einkaufen auf dem Bauernmarkt

Im Burgenland gibt es sieben regelmäßige Bauernmärkte, die von fünf bis zehn Bauern beliefert werden:

- Jennersdorf (gegenüber Altenwohnheim):  
Freitag 13.00 - 15.30 Uhr
- Güssing (Marktplatz):  
Freitag 9.30 - 11.30 Uhr
- Oberwart (Badgasse):  
Samstag 7.00 - 11.00 Uhr
- Oberwart (Kulturpark):  
Mittwoch Vormittag
- Oberpullendorf (Hauptplatz):  
Freitag, 12.00 - 17.00 Uhr
- Mattersburg (Veranstaltungsplatz) Freitag, 8.00 - 12.00 Uhr
- Neusiedl am See (vor dem Rathaus):  
Freitag 11.00 - 15.00 Uhr

#### Einkaufen im Bauernladen

Die Bauernläden sind Verkaufsstellen für mehrere Bauern, mit dem Vorteil für den Konsumenten, dass wetterunabhängig und zu fixen Öffnungszeiten eingekauft werden kann.

- Bauernladen St. Martin an der Raab (Hauptplatz)
- Bauernladen Rudersdorf (Hauptstraße 31)
- Bauernladen Stegersbach (Hauptplatz 18)
- Bauernladen Stegersbach (Herrengasse 4)
- Bauernladen Gerersdorf (im Freilichtmuseum)

- Stremtaler Schmankerleck (Güssing – beim Landwirtschaftlichen Bezirksreferat)
- Burgaubergler Bauernladen (Burgauberg 15 / Fam. Eder)
- Dorfladen Rechnitz (im Naturparkbüro)
- Riedlingsdorfer Bauernladen (Sägegasse 6 / Fam. Zapfel)
- Bauernladen Pinkafeld (Hauptplatz 10)
- Oberwarter Bauernladen (Ambrosigasse 10)
- Bauernladen Ehrenhöfer (Neustift an der Lafnitz 34)
- Spezialitätenladen „Bauernmarkt Bad Tatzmannsdorf“ (Joseph Haydnplatz)
- Bäuerlicher Genussladen Nikitsch (in der Energiemühle)
- Bauernladen Eisenstadt (am Parkplatz Möbel Lutz)
- Bauernladen Podersdorf (Seestraße 50)

Maria Thek

Zur Autorin:

Ing. Maria Thek ist Geschäftsführerin des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarktung Burgenland mit Sitz in Oberwart.

Die besten Adressen finden Sie in der neuen Broschüre „Genießen Sie die Spezialitäten der burgenländischen Bauern“.

Sie enthält ca. 100 Direktvermarkteradressen mit ihrem Produkt- und Dienstleistungsangebot.

Weiters gibt es ein Verzeichnis der Bauernmärkte, Bauernläden und weiterer Gemeinschaftsaktivitäten. Spezialangebote für Bauernbuffets, Plattenservice, Geschenkkörbe und einige Schmankerlrezepte runden das Angebot ab.

Die Broschüre ist kostenlos erhältlich im Landwirtschaftlichen Bezirksreferat Oberwart, Prinz Eugenstr.7, 7400 Oberwart, Tel. 03352/32308

[www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at)