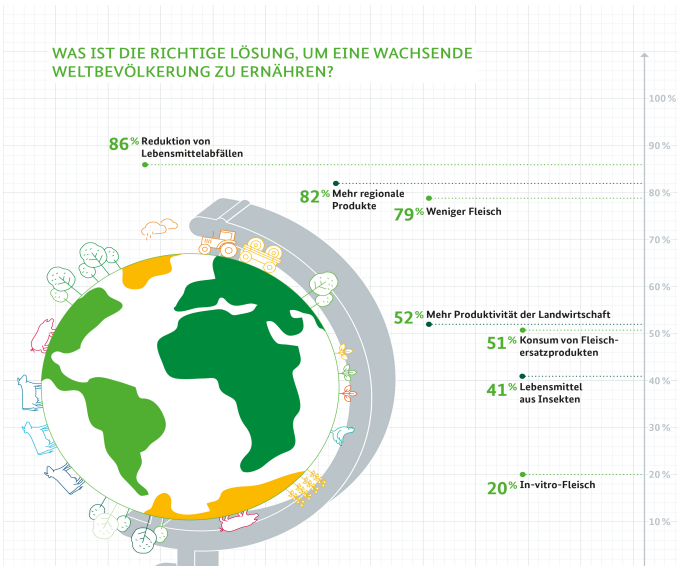
NEWSLETTER JUNI, 2020 regional.tirol



GEMÜSE	°C	HALTBARKEIT & HINWEISE	E-X
Aubergine[1]	10°–12°	nicht im Kühlschrank, ab Reife 2-3 Tage	-
Blumenkohl, Brokkoli	1°–4°	2-3 Tage	+
Blaukraut	1°–4°	im feuchten Tuch bis zu 10 Tage haltbar	+
Buschbohnen	1°–4°	3-4 Tage	o
Federkohl	1°–4°	feuchtes Tuch, etwa 5 Tage	+
Fenchel	4°–10°	im luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen, Kondenswasser regelmäßig abwischen	-
Frühlingszwiebeln	4°–8°	3-4 Tage	o
Gurken	10°–12°	kurzfristig gut bei Zimmertemperatur lagerbar	+
Karotten	1°–4°	Grün entfernen, im luftdichten Behälter bis zu 3 Wochen Kondenswasser regelmäßig abwischen oder Sand einfüllen	o
Kartoffel	10°–18°	trocken und dunkel, mehrere Wochen, Sprossen und grüne Stellen entfernen	o
Knoblauch		trocken und dunkel, mehrere Wochen	-
Knollensellerie	4°–8°	ganze Knolle etwa 5 Tage	-
Kohlrabi	4°–8°	feuchtes Tuch, vorher Blätter entfernen, 4-5 Tage	o
Kräuter	~ 4°	in einem Glas Wasser im Kühlschrank einige Tage	-
Kürbis[1]	10°–15°	trocken (angeschnittene Stücke im Kühlschrank)	-
Lauch	1°–4°	feuchtes Tuch, bis zu 7 Tage	o
Mairübe	1°–4°	bis zu 1 Woche	-

Ethylenempfindlichkeit (E-X): wenig: - / mittel: o / hoch: +
[1] Produziert viel Ethylen

GEMÜSE RICHTIG LAGERN

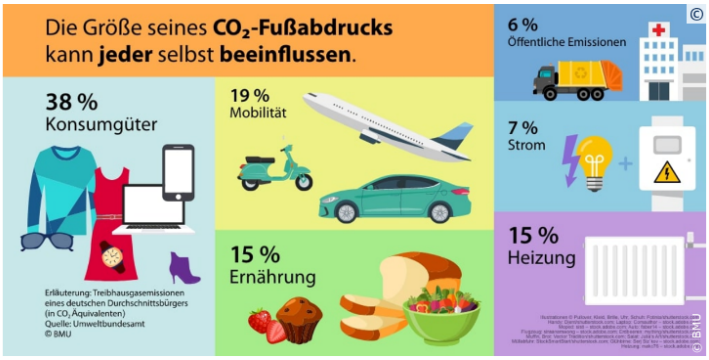
EIN TIPP VON Lisilis BIO HOF

Lagerung – und Tipps dazu

Der Landwirt und Klimaschutz

Der Landwirt als Klimabotschafter

In den nächsten 2 Jahren sind 6 Veranstaltungen geplant: es geht um die Vorreiterrolle der Landwirte zum Thema und um „Gute Beispiele". Imageänderungen, Reflexion, verschiedene Lebensstile und Produkte und Gerichte aus der Region mit CO2-Bilanzen, das werden die Ziele darstellen.



Copyright: Komposition: BMU, Illustrationen: Pullover, Kleid, Brille, Uhr, Schuh: Fotinia/shutterstock.com; Laptop: Comauthor – stock.adobe.com; Handy: Djent/shutterstock.com; Moped: sisti – stock.adobe.com; Auto: faber14 – stock.adobe.com; Flugzeug: siraanamwong – stock.adobe.com; Erdbeeren: mything/shutterstock.com; Muffin, Brot: Vector Tradition/shutterstock.com; Salat: Julia's Art/shutterstock.com; Müllabfuhr: StockSmartStart/shutterstock.com, Glühbirne: Sorj Siz'kov – stock.adobe.com; Heizung: mako76 – stock.adobe.com
- BMU

Freitag, 5. Juni 2020 | Nummer 154

Das Tierschutzvolksbegehren tritt auch für eine Stärkung der heimischen tiergerechten Landwirtschaft und gegen Billigfleisch ein.

Tierschutz und Klima: zwei Umwelt-Volksbegehren 2020

Bis 29. Juni kann eine Unterstützungserklärung für das Tierschutzvolksbegehren unterzeichnet werden. Das Klimavolksbegehren startet am 22. Juni.

Gleich zwei Volksbegehren mit Verbindung zum Umweltschutz können heuer unterzeichnet werden. Das Tierschutzvolksbegehren sammelt noch bis 29. Juni Unterstützungserklärungen, die Eintragungswoche findet dann im Winter statt. Viele Forderungen der Initiatoren betreffen die Landwirtschaft, etwa Haltung, Zucht, Futter und Tiertransporte.

Auch transparente Kennzeichnungen von Nahrungsmitteln und anderen tierischen Produkten sind im Forderungskatalog enthalten. Nicht nur das Wohl von Nutztieren, auch jenes von Hunden und Katzen wird bei Themen wie der „Qualzucht" und der „Streunerproblematik" eingefordert.

Das Klimavolksbegehren ist bereits einen Schritt weiter: Die Eintragungswoche findet vom 22. bis 29. Juni statt. Gefordert wird unter anderem eine klimafreundliche Mobilitäts- und Energiewende, die Reduktion der CO_2-Emissionen, der Abbau von klimaschädigenden Subventionen und das Recht auf Klimaschutz in der Verfassung.

Die Unterstützung der Volksbegehren kann am Gemeindeamt oder über Handysignatur erfolgen.

Einheitliches Marketing von regional.tirol

Marke regional.tirol deutlich machen: dazu liegt ein Konzept vor-Holzstele mit Schildern. Ein toller Preis wurde mit Tischlern ausgehandelt. Nun liegt das Konzept auch bei der Landesregierung und wir hoffen noch zusätzlich auf eine Förderunge. Das wäre dann für die Umsetzung bei euch optimal. Im nächsten Newsletter dazu genaueres.

Emotionale Alltagsgeschichten

Ein Lehrer aus dem Pitztal hat mir erst kürzlich erzählt: Sogar meine Schüler kennen die meisten Früchte und Gemüsesorten nur mehr aus dem Supermarkt. Er erläuterter mir noch weitere Geschichten. Ergebnis: Die REALT WELT trifft VIRTUELLE Welt. Und hier möchten wir ebenfalls ansetzen. 8 emotionale Alltagsgeschichten sind geplant. Welchen Mehrwert hat die Gesellschaft durch die Landwirte ? 8 Themenschwerpunkte. **Fragen, die u.a. in Form von Kurzfilmen mit euch aufbereitet werden.**

DIGITALISIERUNG

Für manche Landwirte ist es eine große Herausforderung, die Produkte auf die App regional.tirol zu stellen. Deshalb gab es Gespräche mit der Landwirtschaftskammer (Grüner Ferdinand) und hier scheint es eine Unterstützung und Betreuung für die nächsten 2 Jahre zu geben. Wir sind zuversichtlich. Die Direktvermarkter in den Bezirksstellen könnten interessierte Landwirte hier aktiv unterstützen, so der Plan.

Noch ein paar Tipps:

Gesundes Grün! Frische Kräuter in aller Munde.

Jetzt, wo es draußen wieder grünt und blüht, haben frische Kräuter Saison. Egal ob aus dem Garten, vom Balkon oder aus dem Supermarkt: die grünen Frischmacher peppen viele Gerichte auf oder bringen erst die richtige Würze in die Speisen. Doch wie kann diese Frische lange konserviert werden? Kräuter haben richtig viel zu bieten: Neben gesundheitsfördernden ätherischen Ölen, Enzymen, Bitter- und Gerbstoffen enthalten Kräuter auch Mineralstoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe, die unter anderem den Cholesterinspiegel und das Herzkreislaufsystem positiv beeinflussen können. Je frischer, desto intensiver das Aroma und die Wirkung der Inhaltsstoffe. Sollte es nicht möglich sein die frischen Kräuter sofort zu verwenden, bieten sich folgende Konservierungsmöglichkeiten an:

Trocknen:

Locker gebundene Sträuße an dunklen, warmen, luftigen Orten (beispielsweise der Dachboden oder Heizungskeller) kopfüber aufhängen. Nicht geeignet für Kräuter mit weichen Blättern wie Petersilie, Dill, Zitronenmelisse und Schnittlauch.

Einfrieren:

Diese Methode bietet sich besonders für Kräuter wie Petersilie, Dill, Zitronenmelisse und Schnittlauch an. Kräuter dazu hacken und in kleinen Portionen, z. B. im Eiswürfelbehälter mit etwas Wasser gefrieren lassen und anschließend in Gefrierbeutel umpacken.

Einlegen in Öl:

Nur geschmacksneutrale Öle wie raffiniertes Raps- oder Sonnenblumenöl verwenden. Einfach die Kräuter als Ganzes oder geschnitten dazugeben und dieses Öl etwa zwei bis drei Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen.