regional.tirol

Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER September 2023

Inhalt

+ Innovatives Marketing - Lockpfosten

+ Sandl's Hof und Surerhof

+ Super food

+ Kreative Jausenbrot

+ Großes Weihnachtssingen in Imst

.

Sandl'S Hof

oder Mut wird belohnt

WO: In Absam

WAS: u.a. Leinöl, Leinsamen,

SURERHOF in THAUR

Erfolgreiche Strategie

Eine Marketingmaßnahme

Eine Verkaufsstelle

TWohlfühhlen

SUPERFOOD BIRNE

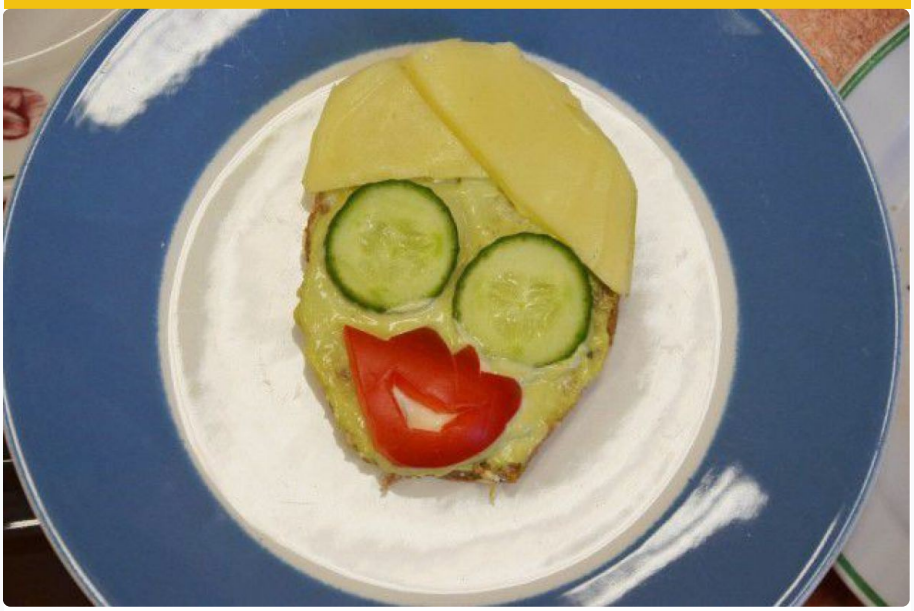
im Frühjahr hat sie uns mit der Blüte erfreut, jetzt wird sie endlich reif: die Birne! Wir genießen sie als frische Frucht, im Strudel und Kuchen, und besonders edel verarbeitet als Most und Brand. Die Birne ist ein wahrer Allrounder. Der große Sortenreichtum bringt unterschiedliche Früchte in jeder Region hervor. Noch dazu ist sie ein regionales Superfood.

Unterschätzen Sie niemals eine Birne

Die Frucht schmeckt nicht nur süß, sondern enthält auch viele wichtige Inhaltsstoffe, wie Kalium, Kalzium, Mineralstoffe und viele verschiedene Vitamine. Außerdem weist sie einen geringe Menge an Fruchtsäure auf, was sie sehr bekömmlich macht. Damit ist sie auch für Babys, Kinder sowie Menschen mit empfindlichen Magen gut verträglich.
Ein Großteil der Vitamine, Polyphenole und Pektine sitzt, wie bei anderem Obst auch, direkt unter der Schale. Deshalb sollten Birnen am besten ungeschält gegessen werden – vorher gründlich waschen und vorzugsweise unbehandeltes Obst kaufen.
Achtung vor unreifen Birnen, sie haben nicht nur weniger Geschmack und viel weniger wertvolle Inhaltsstoffe, sondern sind auch schwer verdaulich. Dies kann zu Bauchschmerzen und Blähungen führen. Um die Reifung zu beschleunigen sollten Birnen bei Zimmertemperatur im Obstkorb neben Äpfel oder Zwetschken gelagert werden.

Tipps für Ernte und Lagerung

Reife Birnen verderben relativ schnell. Am besten wird das Kernobst an sonnigen Tagen, nachdem der Tau getrocknet ist, geerntet.
Nur Pflückobst einlagern – Fallobst hat meist Druckstellen oder Verletzungen, dort beginnt die Frucht früher zu faulen. Fallobst also lieber sofort zu Saft, Kompott, Strudel, etc. verwerten.
Birnen reifen schnell nach und sind daher im Keller oder an einem kühlen und dunklen Ort gut aufgehoben.
Vor dem Einlagern im Keller, sollten Raum und Stellagen gründlich gereinigt werden. Seifenlauge oder warmes Essigwasser sind dafür ideal.
Wenn möglich, sollte das Lager nach Sorten und Reifezeit getrennt angelegt werden. Frühsorten produzieren das Reifegas Ethylen und beschleunigen dadurch auch die Alterung von anbei gelagerten Winteräpfeln.
Obst und Gemüse nicht gemeinsam lagern. Ethylen lässt auch Gemüse vorzeitig altern.
Im Lagerraum sollte ein Luftaustausch stattfinden können. Frische Luft verhindert Schimmelbildung und Fäulnis.
Einmal pro Woche sollte das Lagergut kontrolliert werden. Eventuell gefundene faulige/schimmlige Früchte gleich weg schmeißen bzw. die gefaulten Stellen großzügig ausschneiden und verarbeiten.
Lassen Sie den Mistkübel mit fauligen Früchten nicht im Lagerraum stehen.Quelle: nachhaltiges Speisen- und Getränkeangbeot in der Hotellerie und Gastronomie



KREATIVE JAUSENBROTE

Belegte Brote schmecken besser, wenn sie farbenfroh gestaltet sind. Plötzlich gefällt Kindern auch das Gemüse.
Obst und Gemüse gehören zu einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung. Ihr Kind isst keine Karotten, Gurken oder Paprika? Dann kommt die Rohkost als Lieblingsmotiv aufs Jausenbrot.

So funktioniert's
Einen würzigen Topfen- oder Frischkäseaufstrich auf das Pausenbrot streichen.
Dann mit vorgeschnittenem Obst und Gemüse das gewünschte Motiv auflegen. Ausgefallene Ideen bringen Sie am besten vorher zu Papier.
Aus eingelegtem Gemüse oder Gurkenscheiben werden Kulleraugen. Roter Paprika eignet sich für Lippen und geriebene Karotten für eine Pumuckl-Frisur.
Für Details verwenden Sie Ketchup, Senf oder Tafelkren (scharf). So entstehen schnell Landschaften auf dem Brot.
Tipp: Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse der Saison. Schnittlauch, Paprika, Karotten oder Äpfel sind vitaminreich, knackig, g'schmackig und vielseitig einsetzbar.
Kinder mithelfen lassen
Kindern macht es Spaß, die Zutaten für ihr Lieblingsmotiv in Form zu bringen. Ein Haus aus Paprikastreifen oder ein verschneiter Käse-Tannenwald auf Kürbiskernaufstrich sind schnell fabriziert.
Mithelfen hat noch einen wichtigen Nebeneffekt: Kinder kosten gerne. Sie lernen beim Brotebelegen, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat und wie die verschiedenen Sorten schmecken. Die unterschiedlichen Aromen, Texturen und Farben sprechen alle Sinne an.

Setze 2023 einen Schwerpunkt: Die LOCKPFOSTEN in TIROL

Tafeln mit QR Code werden von folgenden Stellen kostenfrei für die Direktvermarkter ausgegeben:
Jungbauernschaft in allen Bezirken,
Landwirtschaftskammer Innsbruck und
Gemeinnützige Verein Ökozentrum, 6460 Imst

BODENSCHUTZ ? !

Ein Plädoyer für mehr Bodenschutz

Der tägliche Bodenverbrauch in Österreich beträgt 11,5 ha (=die Fläche von elf Fußballfelder), das offizielle Nachhaltigkeitsziel der österreichischen Regierung beträgt 2,5 ha. 2022 wurde das österreichische Bodenverbrauchsziel bereits am 21.März überschritten. Fruchtbarer Boden ist unsere Lebensgrundlage und schwindet dennoch weiter.
Gesunde Böden haben eine wichtige Puffer-, Filter und Speicherfunktion. Böden sind Kohlenstoffspeicher, sie stehen Wiesen, Weiden und dem Wald um nichts nach. Kohlenstoff gelangt in Form von Humus in den Boden. Durch Abbauprozesse wird zwar Kohlenstoff in Form von CO_2 an die Atmosphäre abgegeben, in Summe wird jedoch mehr Kohlenstoff gespeichert, sodass die Böden als Kohlenstoffsenke angesehen werden. Natürlich spielt für diese Bedeutung auch die Art der Bewirtschaftung (auf extensiv genutzten Flächen wird mehr Kohlenstoff gespeichert) und der Wasserhaushalt noch eine große Rolle.

Bewusstsein schaffen, Gemeinden als Vorreiter
Versiegelte Flächen in Grünzonen –„Park" statt Parkplatz
Der enorme Bodenverbrauch, fortschreitende Versiegelung und der Klimawandel machen den Boden zu schaffen. Der Boden bildet sich über lange Zeiträume, Probleme durch äußere Einflüsse werden meist erst nach Jahren erkannt. Eine nachhaltige und effiziente Nutzung von Böden ist also unabdingbar. Dazu braucht es verschiedene Maßnahmen auf unterschiedlichen Ebenen. Stärkung von Ortszentren, Nutzung von leerstehenden alten Gebäuden, Entsiegelung, Bewusstseinsbildung bei der Bevölkerung. Auch in der Landwirtschaft gibt es viel Potential, um den Boden zu schonen und zu schützen.

So sind in den Gemeinden wohl alle Ausschüsse angesprochen der Natur bereits verbrauchte Böden wieder zurück zu geben. Ein erster Schritt wäre die Verhinderung der Versiegelung, ein weiterer die Entsiegelung von Flächen. Bodenentsiegelung hat vor allem auf das Mikroklima positive Effekte. Auf den „befreiten" Flächen kann Regenwasser versickern, die Kanalisation wird bei Starkregenereignissen nicht überlastet, die Hitzebildung

ist geringer. Eine standortgerechte Bepflanzung bringt Biodiversität ins Spiel, sorgt für Beschattung und durch erhöhte Staubindung verbessert sich die Luftqualität. Klimafitte (Park)Plätze oder Klimafitte (Wohn)Straßen“ könnte gerade ein Motto in Tirol sein. Dabei scheint die Einbindung der BürgerInnen eine wichtige Voraussetzung zu sein. Klimafitte (Park)plätze müssen verstanden werden.
Klassische asphaltierte (Park)plätze sind ein ökologisches Niemandsland. Imst hat nicht nur in der Innenstadt hier viel zu bieten. Versickerungsfähige Oberflächenbefestigungen, Samenmischungen mit heimischen Wildkräutern- und Gräsern ansäen, die Wärme, Trockenheit und mechanische Belastungen vertragen, sowie standortgerechte Bäume sollten nach dem Schwammstadtprinzip gepflanzt werden. Das sind die wirksamsten Klimaanlagen für den öffentlichen Raum und erhöhten den die Aufenthaltsqualität aber auch die Biodiversität. Weitere Maßnahmen wären Informationsunterlagen mit Praxisbeispielen sowie Workshopangebote für BürgerInnen in den Gemeinden, mehr Wohnstraßen gemeinsam mit den BürgerInnen umzusetzen. Für letzteres sollten durch die Zuerkennung von Förderungen für Materialien Anreize geschaffen werden.

Die Basis für die Landwirtschaft

Die Lockpfosten in der Landschaft

Mach mit bei der Aktion der Landeslandwirtschaftskammer Tirol und dem Verein Ökozentrum

Vielen Dank

BIO Seidemann

SPARKASSE

Was zählt, sind die Menschen.

15.12. ab 18.00 Uhr am Sportplatz in Imst

Imst verbindet----15.12. -Ein Abend voller Musik, Gemeinschaft und Inspiration
Tauchen Sie ein in eine magische Nacht, die Herzen vereint und die Seele berührt. Wir heißen Sie herzlich willkommen zu "Ganz Tirol singt" in der SC Velly Arena Imst Tirol. Dieses besondere Event bringt Menschen aus allen Teilen Tirols zusammen, um gemeinsam zu singen, zu lachen und die festliche Stimmung der Weihnachtszeit zu erleben. Tauchen Sie ein in ein Programm, das Ihre Sinne anspricht, Ihre Seele erhebt und Ihre Verbundenheit mit der Gemeinschaft stärkt.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum
tirol Unser Land
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Impressum: Bergstraße 24, 6460 Imst; Mag Gottfried Mair, 0676 73 58 167-info@regional.tirol