BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

Kulinarik

BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

KULINARIK

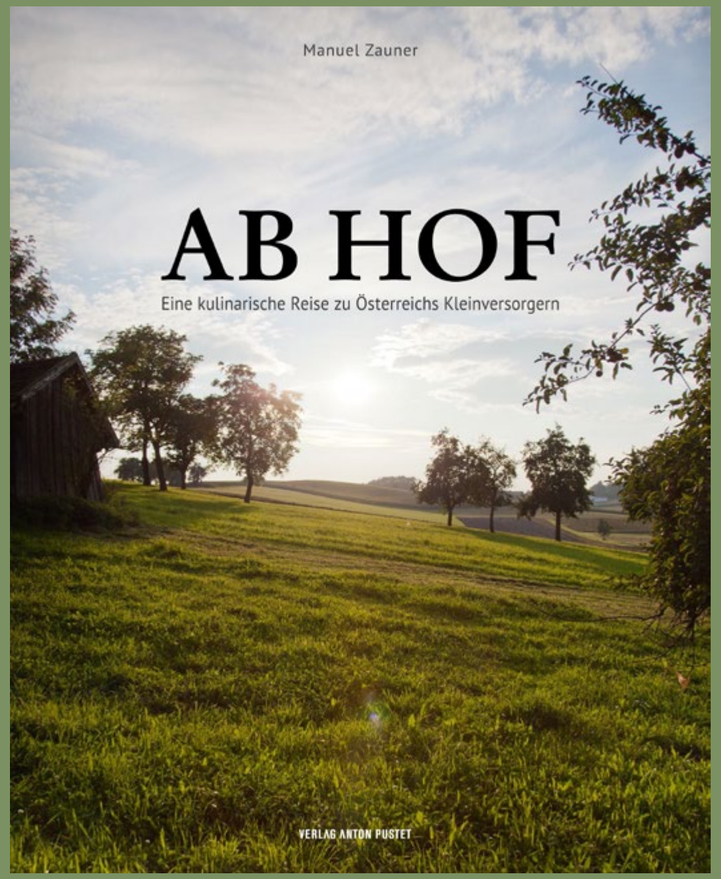
„Cooking is a craft, I like to think, and a good cook is a craftsman -- not an artist. There's nothing wrong with that: The great cathedrals of Europe were built by craftsmen -- though not designed by them. Practicing your craft in expert fashion is noble, honorable, and satisfying." - Anthony Bourdain

Was nach Anthony Bourdain für das Kochen zutrifft, ist meiner Meinung nach auch für die Fotografie richtig. Sie ist ein Handwerk. Man kann ein Leben lang daran arbeiten dieses Handwerk zu meistern - das Schöne daran: Es gibt hunderte Stile zu entdecken, unterschiedliche Zugänge und Ästhetiken, je nachdem worauf man hinarbeitet. Das gilt gerade wenn es um Kulinarik geht.

Hier zeige ich Euch einige meiner fotografischen Zugänge zum Thema:

BOOKS & MAGAZINES

storytelling


Manuel Zauner
AB HOF
Eine kulinarische Reise zu Österreichs Kleinversorgern
VERLAG ANTON PUSTET

Schlierbach und Pettenbach ist für das „Schlierbacher Geflügel" mittlerweile übrigens bekannt und zählt zu jenen Regionen, in denen es besonders viele Biobetriebe gibt. Zu einem kleinen Teil ist das vielleicht auch ein Verdienst der weit verzweigten Familie Tragler.

Vom Ei zum Huhn

Noch im 19. Jahrhundert galt Hühnerfleisch als Luxus. Ein Blick auf die Speisekarten um die Jahrhundertwende zeigt, dass der Kapaun, also der kastrierte Hahn, manchmal sogar höhere Preise erzielte als die Edelteile vom Rind. Auch Eier und das Fleisch von Hühnern waren nicht immer so billig wie heute und schon gar nicht in solcher Menge verfügbar.

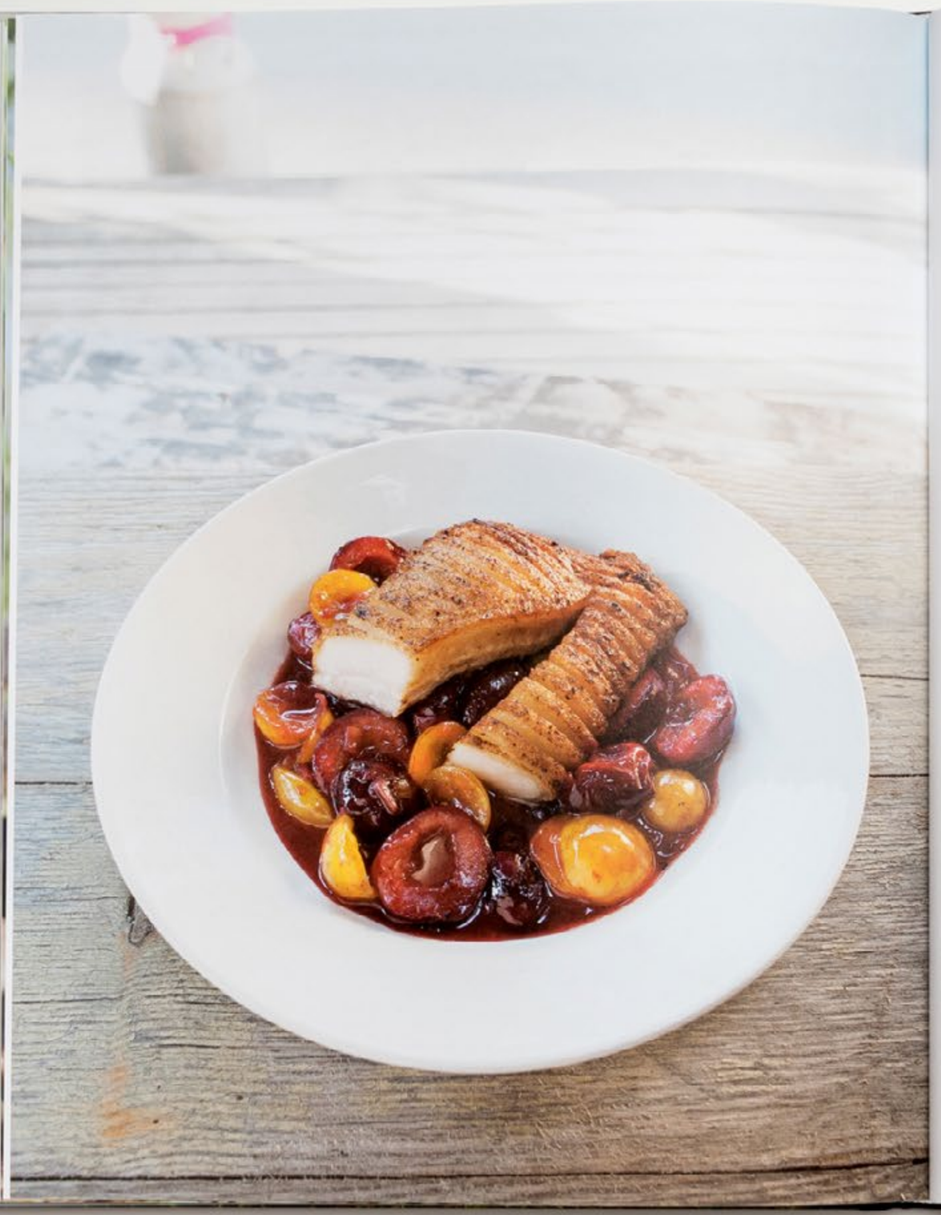
Im Gespräch mit Christine Tragler wurde mir langsam klar, dass meine Vorstellung davon, wie Hühner „produziert" werden, wohl am ehesten dem alten Mischbetrieb von früher entsprach. Ich war ziemlich erstaunt darüber, wie stark meine Vorstellungen von der Wirklichkeit abwichen. So hatte ich zum Beispiel keine Ahnung, was genau ein Aufzuchtbetrieb ist und worin der Unterschied zur Zucht oder zur Tierhaltung besteht.

m Verlauf der Zucht eines Huhns gibt es n modernen Betrieben heute insgesamt unf Stationen, die oft aus ganz unterhiedlichen Firmen und Bauernhöfen stehen. Diese Arbeitsteilung hat damit tun, dass landwirtschaftlich genutzte hner mittlerweile fast ausschließlich bridzuchtungen sind. Man kreuzt die e also, um bestimmte Eigenschaften, Beispiel ihre Legeleistung, zu stei- Genau wie bei Saatgut verdankt diese Leistungssteigerung der He-, jenem genetischen Effekt, der t, wenn die Tiere nach einem been Verfahren in Inzucht gekreuzt Für landwirtschaftliche Produkauchbar" sind immer nur die soen F1-Hybride. Sämtliche Generationen davor, aber auch jene danach verlieren die geschätzten Eigenschaften wieder. Die eigentliche Zuchtarbeit findet in einigen wenigen Großbetrieben statt. Dort werden die reinerbigen Großelterngenerationen „erzeugt". Aus dieser Großeltern generation entsteht die Elterngeneration jener Hühner, die wir von den Bauernhöfen kennen. Diese werden in sogenannten Vermehrungsbetrieben, in der zweiten Station, großgezogen. Die dritte Station sind die Brütereien, in denen die Eier der Eltern landen. Aufgrund der starken Selektion auf Legeleistung haben Hybridhühner ihren Brutinstinkt nämlich größtenteils verloren, eine Aufgabe, die folglich vom Menschen übernommen wird. Auf diese Weise können außerdem mehr Eier auf einmal bebrütet werden und es fallen keine Hühner für die Eierproduktion aus. Aufgezogen werden die Hühner dann in den bereits erwähnten Aufzuchtbetrieben und kommen nach etwa fünf Monaten schließlich zu den Landwirten, der fünften und letzten Station.

Hybride Züchtungen haben auch im Tierreich einige Nachteile. Die Kritik daran lautet ähnlich wie jene, die wir schon von den Saatgut-Hybriden kennen und die von Vereinen wie der Arche Noah geübt wird. Wie bei Saatgut liegt auch die Zucht der Hühner nicht mehr in der Hand der Bauern. Dadurch geht Vielfalt verloren, die – ganz wie beim Saatgut – auch im Tierreich wichtig ist. Viele Rassen werden nicht mehr gehalten, weil sie als unwirtschaftlich gelten. Wenn es sie überhaupt noch gibt, dann oft nur, weil Hobbyzüchter sie aufgrund ihres bunten Federkleides gehalten haben. Solche Hühnerrassen müsste man in aufwendiger Zuchtarbeit erst wieder für die Landwirtschaft tauglich machen. Hybride Züchtungen sind selbstverständlich patentiert, ihre Zucht ein wohlgehütetes Geheimnis. Ein Großteil der Tiere, die im deutschsprachigen Raum gehalten werden, geht auf nur noch zwei Züchtungen zurück, ein Masthybrid für Fleisch, ein Legehybrid für Eier. Weltweit gibt es gerade einmal vier Anbieter für Legehybride und vier Anbieter für Masthybride! Auch für die Tiere selbst hat die Selektion auf hohe Leistung negative Auswirkungen: Ihre Hirnleistung ist verkümmert, Instinkte gehen verloren und es kommt zu Missbildungen. Hühner für die Fleischproduktion etwa wachsen derart schnell, dass sie am Ende ihres kurzen Lebens kaum mehr aufrecht stehen können. Da bei Legehybriden auch Hähne schlüpfen, diese aber zu wenig Fleisch ansetzen, um ökonomisch wertvoll zu sein, werden sie gleich als Küken am Fließband durch Rotationsmesser oder Gasanlagen „entsorgt". Bei den Masthybriden ist die Situation ähnlich. Auch hier werden die Hähne schon als Küken getötet, allerdings deshalb, weil der Tierschutz es verbietet, sie ohne Betäubung zu sterilisieren. Hybridhühner werden leider auch in der Bioproduktion verwendet, was zu zusätzlichen Problemen führt. Ein Legehybrid benötigt, um seine Höchstleistungen zu erbringen, eine enorme Menge an eiweißhaltigem Futter. Erhalten die Tiere zu wenig Eiweiß, werden sie aggressiv. Es kommt zu Federkannibalismus, bei dem sich die Tiere gegenseitig verletzen, was wiederum zu Krankheiten und Entzündungen führt. Mit reinem Biofutter kann man diesen hohen Bedarf bis heute nicht abdecken, weshalb in der EU bis 2017 die sogenannte Fünf-Prozent-Regel gilt, die es erlaubt, den Tieren auch konventionelles Futter zu geben. Ihre extreme Leistung bringen Hybride außerdem nur ein Jahr lang. Danach werden sie an Tierverwertungsstellen weiterverkauft, wo sie zu Schmierölen, Seifen oder Tierfutter verarbeitet werden.

Vom Huhn zum Ei

Familie Tragler setzt sich seit vielen Jahren für Verbesserungen bei Zucht und Haltung von Hühnern ein. Roberts Cousin Martin Tragler engagiert sich bei Bio Austria und konnte bereits ein Ziel verwirklichen: Im Biobereich dürfen ab 2015 die männlichen Küken nicht mehr getötet werden. Diese sollen stattdessen zehn Wochen lang gefüttert und danach



Goderl auf Zwetschken-Mirabellen-Spiegel

für 4 Personen

ZUTATEN

2 Goderl vom Schwein
Salz, Pfeffer
30 g zerlassene Butter
500 g Zwetschken
300 g Mirabellen
2 rote Zwiebeln
1 Schuss Portwein
125 ml Sekt
1 Zweig Rosmarin
1 TL echter Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1.
Das Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen.
2.
Die Speckseite der Goderl mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In einer ofenfesten Pfanne die Goderl mit Butter übergießen und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 120 °C senken und die Goderl eine Stunde lang braten. Öfters mit Butter übergießen.
3.
Zwetschken und Mirabellen halbieren und die Kerne entfernen. Die Zwiebeln sehr fein hacken.
4.
Die Goderl aus der Pfanne heben und auf dem Ofengitter bei 90 °C warm halten.
5.
Die Zwiebeln im Bratensatz bei moderater Hitze hellbraun anschmoren. Mit Portwein ablöschen und mit Sekt aufgießen. Rosmarin und Vanillezucker einrühren und die dabei entstandene Sauce auf die Hälfte einreduzieren. Zwetschken und Mirabellen in die Pfanne geben und weitere 10 Minuten leicht schmoren.
6.
Die Goderl unter dem Grill des Backofens auf Sicht knusprig anbräunen.
7.
Den Fruchtspiegel in tiefen Tellern anrichten. Die Goderl in Stücke schneiden und auf den Früchten platzieren.

Tipp: Dazu passen Duftreis oder ein leichtes Erdäpfelpüree, mit Zitronenschale parfümiert.

Schweinsgoderl stammen vom Kinn des Schweines und schmecken nur gut, wenn das Fleisch wirklich beste Qualität hat. Das mag mitunter einer der Gründe sein, weshalb man sie herkömmlich verwurstet und sie selten im Ganzen verwendet werden. Kauft man sie, ohne zu wissen, wie die Tiere gelebt haben und wie sie geschlachtet wurden, so riskiert man, dass dieses Rezept nicht gelingt. Das Goderl „schweindelt" dann unter Umständen sehr stark und das Fett könnte einen unangenehmen Beigeschmack haben. Ein Schweinsgoderl besteht zum Großteil aus Fett, das ein ausgezeichneter Geschmacksträger ist, in dieser Form aber wohl vor allem etwas für Liebhaber darstellt. Wenn die Qualität des Fleisches wirklich gut ist, so zergeht es im Mund wie Butter. Alexander hat als Beilage für dieses Gericht nur auf Früchte zurückgegriffen. Diese ergänzen den zart-buttrigen Geschmack des Goderls ganz ausgezeichnet.

Käse, Honig & Ei

Käse *Honig* *Eier*

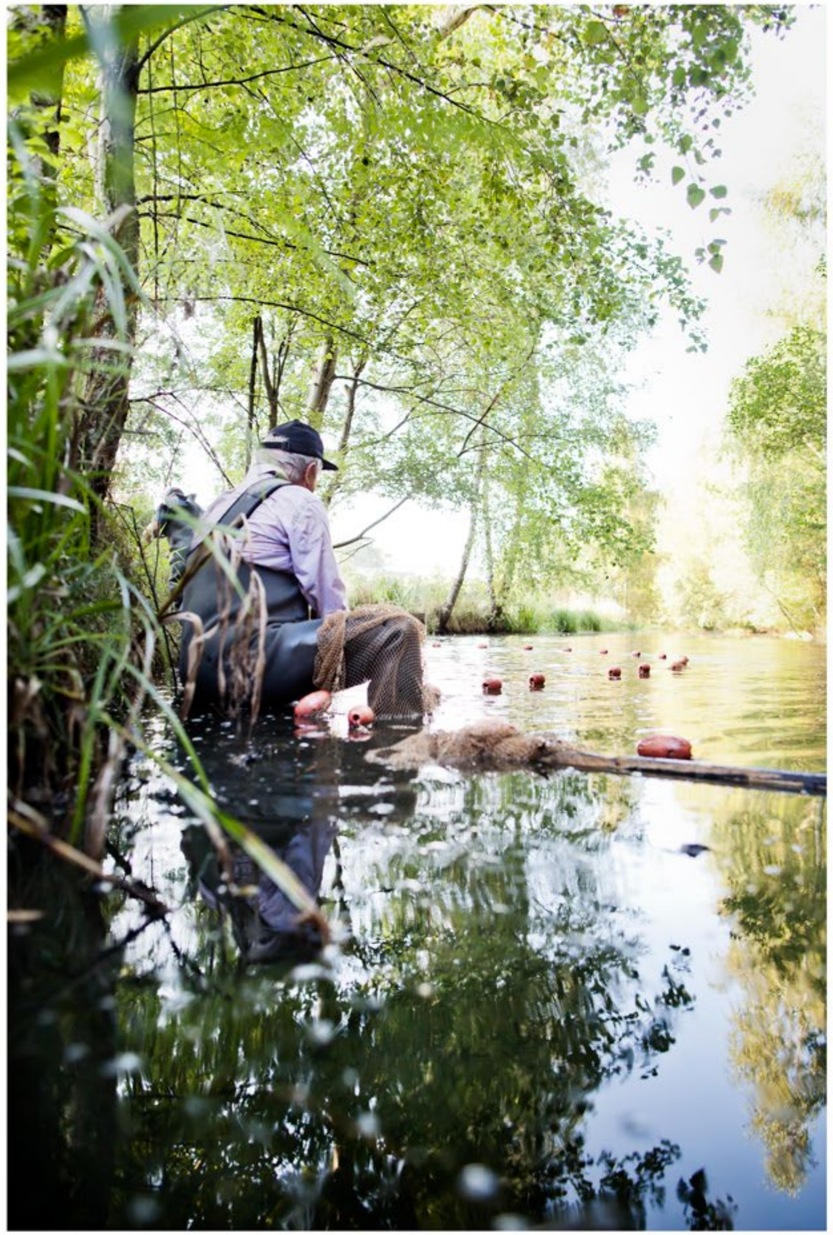
Im Folgenden geht es um Produkte von Tieren, konkret um Käse, Honig und Eier. Milch habe ich an dieser Stelle ganz bewusst ausgelassen, da ich sie als Getränk werte, obwohl die Milchwirtschaft ein sehr großer und wichtiger Zweig der Landwirtschaft ist. Mit Getränken, Wein, Bier, Milch und Säften würde sich ein weites Feld auftun, das mit Sicherheit ein eigenes Buch verdient.

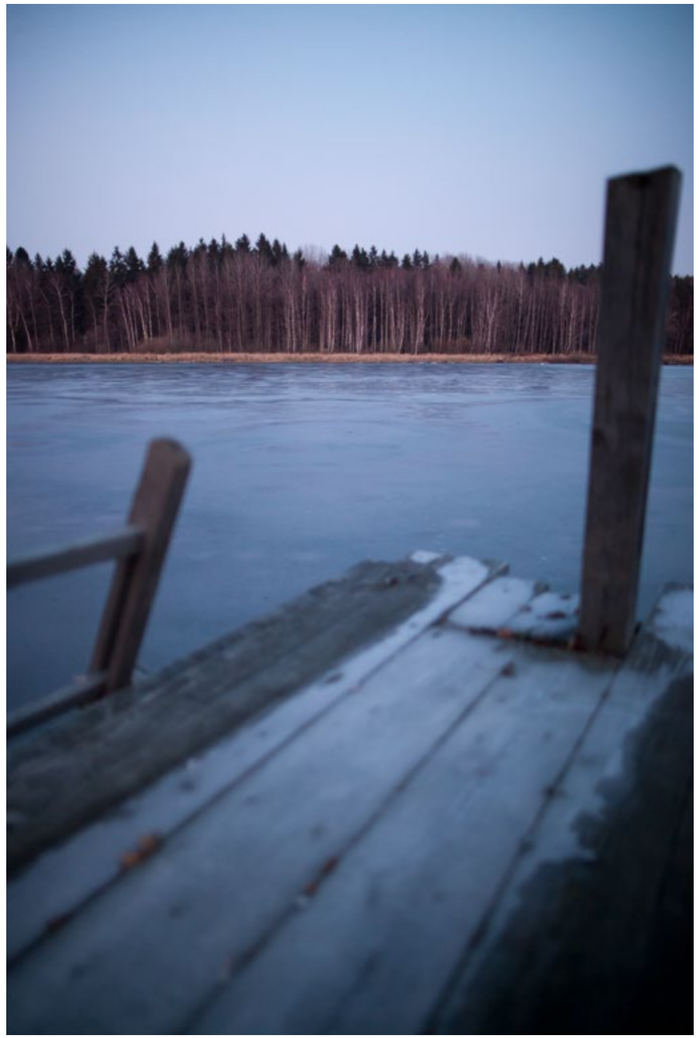
Wie für alle anderen Kapitel gilt besonders für dieses: Es gibt eine Unzahl kleiner Betriebe, die tolle Produkte herstellen. Käse hat besonders in den westlichen Bundesländern eine lange Tradition, sodass man dort viele kleine Betriebe findet, die eine große Anzahl unterschiedlicher Käsesorten – oft regionale Spezialitäten – erzeugen. Honig- und Käsespezialitäten bekommt man manchmal nur ab Hof, teils in kleinen Bioläden oder auch nur auf Märkten.

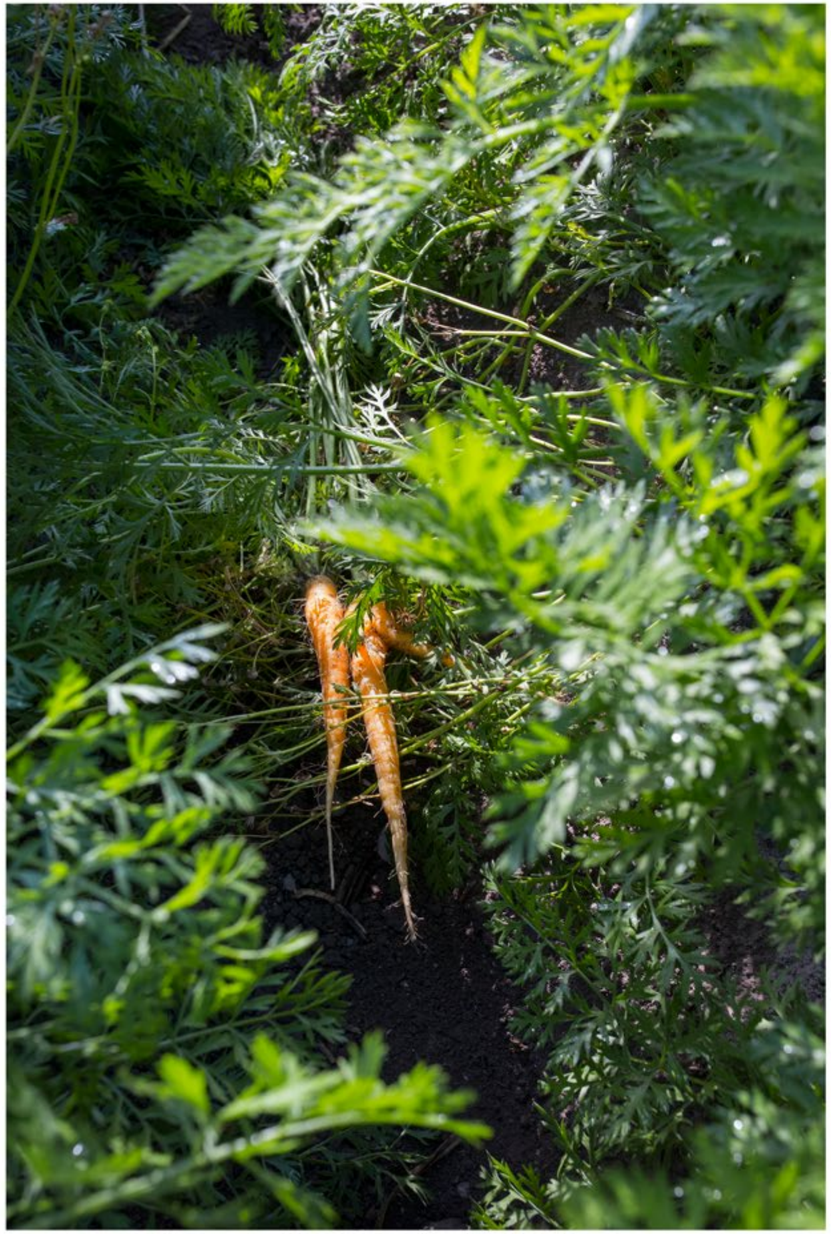
Produkte von Tieren gibt es oft, weil Direktvermarkter sich darauf spezialisieren, aber auch als Nebenprodukte, wenn Tiere für die Fleischproduktion gehalten werden. Traditionelle Bauernhöfe haben meistens von allem ein wenig. Ich habe versucht, bei meiner Auswahl beide zu berücksichtigen – den Traditionsbetrieb und die Spezialisten.

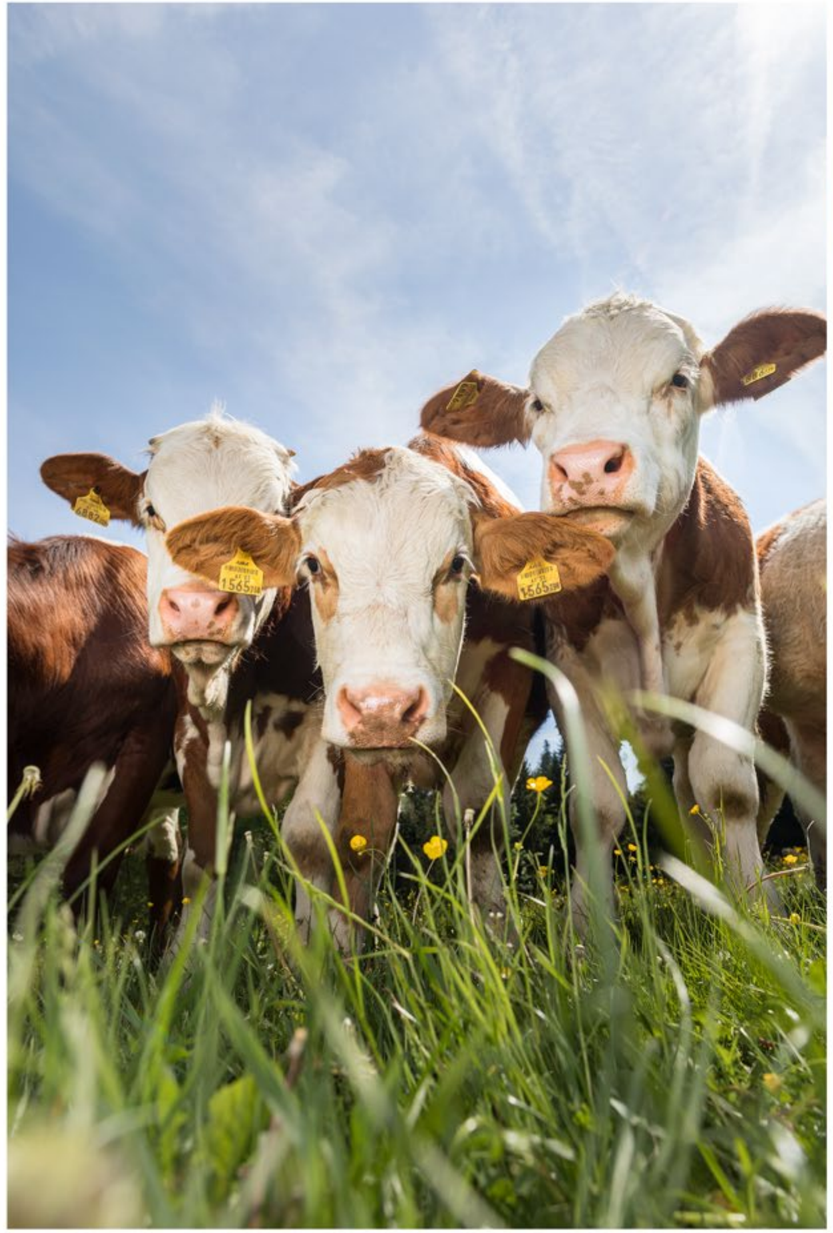
XII. Marc Mößmers Karpfen

Marc Mößmer ist ein Pionier der biologischen Fischzucht. Die entsprechenden europäischen Richtlinien gehen zum Großteil auf seine Arbeit zurück. In Österreich gründete er die ARGE Biofisch, die sich mit den Grundsätzen biologischer Fischwirtschaft beschäftigt. Vermarktet wird über die Biofisch GmbH. Auf Wiens Märkten kann man Saiblinge, Forellen und andere Fische ausgewählter Produzenten beziehen. Marc Mößmers Leidenschaft gilt dem Waldviertler Karpfen. Besucht man Marc an seinem Pachtteich im oberen Waldviertel, erfährt man, weshalb es an der Zeit ist, den Karpfen kulinarisch zu rehabilitieren.









Gutes von
DAHEIM

... UND SONNTAGS AUCH MAL ZWEI

Isabella und Peter Kerschbaumer unterhalten im steirischen Vulkanland ein Paradies für seltene, alte Hühnerrassen. Das Ergebnis der Vielfalt liegt tagtäglich bunt im Nest.

TEXT **ELISABETH RUCKSER** FOTOS **MANUEL ZAUNER**

Kuriosität aus einem Nest am Ursteirerhof: Doppeldotter-Ei (oben). Die Eierschalen tragen hier Farben von Hellblau bis Rotbraun (linke Seite, rechts unten). Unten links: ein *Isbar*-Hahn mit seinen Hennen.

Hügelauf, hügelab führt der Weg, windet sich linksherum und rechtsherum, durch Waldstücke, Getreidefelder, Wiesen. Ab und zu grüßen ein paar Rebzeilen, und dann sind wir da: auf dem Ursteirerhof, gelegen auf einer der sanften Erhebungen von Markt Hartmannsdorf in den Ausläufern des oststeirischen Vulkanlandes. An schönen Tagen hat man von hier einen Blick bis hinüber zur Riegersburg.

Im schattig-grünen Innenhof, der sich zwischen den Gebäuden auftut, warten schon ein Holztisch und Bankerln. Hausherrin Isabella Kerschbaumer hat ihren jüngsten Sohn, den vier Monate alten Lukas, auf dem Arm. Der größere Bruder Andreas begeistert sich indessen für Mamas Marmeladen, die zur Jause auf dem Tisch stehen.

„Auf diesem Hof bin ich aufgewachsen, bis ich zwölf war", sagt Isabella. „Dann sind wir nach Wien übersiedelt. Aber es war immer mein Wunsch, hierher zurückzukehren."

BUNTE BEEREN & ROTE HÜHNERHÄUSER

Das hat sie vor 16 Jahren getan – mit Peter, einem gebürtigen Obersteirer, gelernten Kaufmann und evangelischen Seelsorger („Ich wollte schon mit sechs Jahren Pfarrer werden"). Zusammen haben sie eine kleine, feine Biolandwirtschaft aufgebaut, einen Betrieb so bunt wie das Leben selbst: Vor dem Haus wiegen sich Feigenbäume in der steirischen Sonne – „die hat mein Vater einmal aus Kroatien mitgebracht" –, am Hang stehen Brombeerbüsche, es gibt Erdbeeren und Aroniabeeren, und es finden sich sogar ein paar Kiwi-Bäume. „Wenn der Bio-Kontrollor kommt, verzweifelt er fast, weil alles so klein strukturiert und über den ganzen Hof verteilt ist", sagt Peter und lächelt. „Ja, in der Tat", ergänzt Isabella, „dort drüben steht zum Beispiel eine einzelne Fichte, die ist auch zertifiziert, weil ich Wipferlsirup daraus mache."

Rund um die große Wiese rechts vom Haus – eigentlich ist es ein Feld, auf dem gerade Klee zur natürlichen Bodenverbesserung angebaut wurde – ist die Hühnervielfalt zu Hause. Schmucke, rote Hühnerhäuser stehen da im Kreis, jedes einzelne mit reichlich Auslauf „hintaus", einer Stelle zum Sandbaden, mit Wassertränke und Zaun versehen. „Der ist aber mehr als Abgrenzung der einzelnen Reviere gedacht

Fisch, frisch vom Fass

In Holland ist Matjes Folklore-Kult, Wirtschaftsfaktor und saisonale Delikatesse. In Österreich ist der mild gesalzene, fermentierte Fettfisch die einzige Chance des Herings, regelmäßig auf einer Speisekarte zu landen.

TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON MANUEL ZAUNER

Röllmops. Russe. Heringssalat. Der Hering, einer der häufigsten Fische der Welt und bedeutendster Wirtschaftsfisch der Menschheit, erfährt nicht gerade die größte Hochachtung. Zumindest in unseren Binnenland-Breiten, da diente er jahrhundertelang der schnöden Proteinversorgung während der Zeiten, in denen die Kirche das Fastengebot aussprach, was heute, da diese Gebote längst nicht mehr verbindlich sind, zu Mayonnaise-Orgien und Heringssalatbuffetschlachten am Aschermittwoch führt. Quasi als Aufarbeitung. Ah ja, und natürlich der Teufelsroller für den Tag danach – der Hering hat seine Schuldigkeit getan, der Hering kann gehen.

Das ist zum Glück nicht überall so, in anderen Ländern ist er der Star. In Schweden, zum Beispiel, wo der Hering das erste der fünf „Bilder" des legendären Smörgåsbords darstellt, der Mutter aller kalten Buffets. Er kommt da in Gelee, mit diversen Marinaden, gesalzen, geräuchert, gebraten und gebacken, gerollt und gehäckselt, in Eintöpfen, Suppen oder Aufläufen verarbeitet – der „Sill" ist in Schweden kein Fisch, sondern eine eigene Kategorie. Auch in Russland ist das „Silber der See" ein viel geliebtes Grundnahrungsmittel, in Norddeutschland verdankte ihm die Hanse schließlich einen Großteil ihres Reichtums, wessen man auch heute noch mit grünen Heringen, gebackenen Heringen und Bismarck-Heringen gedenkt. Und dann ist da natürlich noch Holland, das Heringsland schlechthin, 350.000 Tonnen Fangquote pro Jahr (25.000 davon werden zu Matjes), neben Norwegen der wichtigste

In Schweden ist der Hering ein Star, der das erste der fünf „Bilder" des legendären Smörgåsbords darstellt, der Mutter aller kalten Buffets.

Trüffel für Arme

Trüffelduft das ganze Jahr und um weniger Geld als zehn Euro pro Gramm. Trüffelöl und Konsorten erschienen wie die Verheißung des Paradieses, kamen dann ordentlich in Verruf und sind momentan wieder ganz dick da.

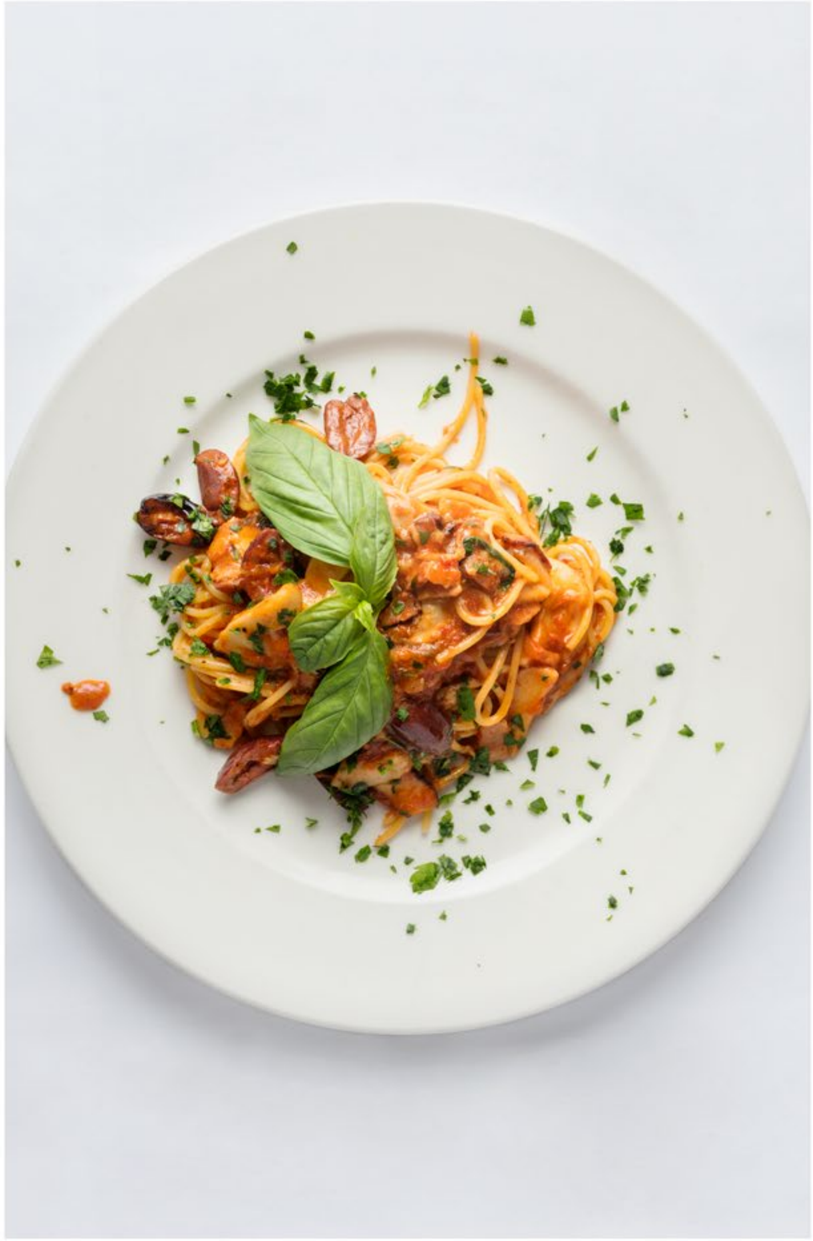
TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON MANUEL ZAUNER

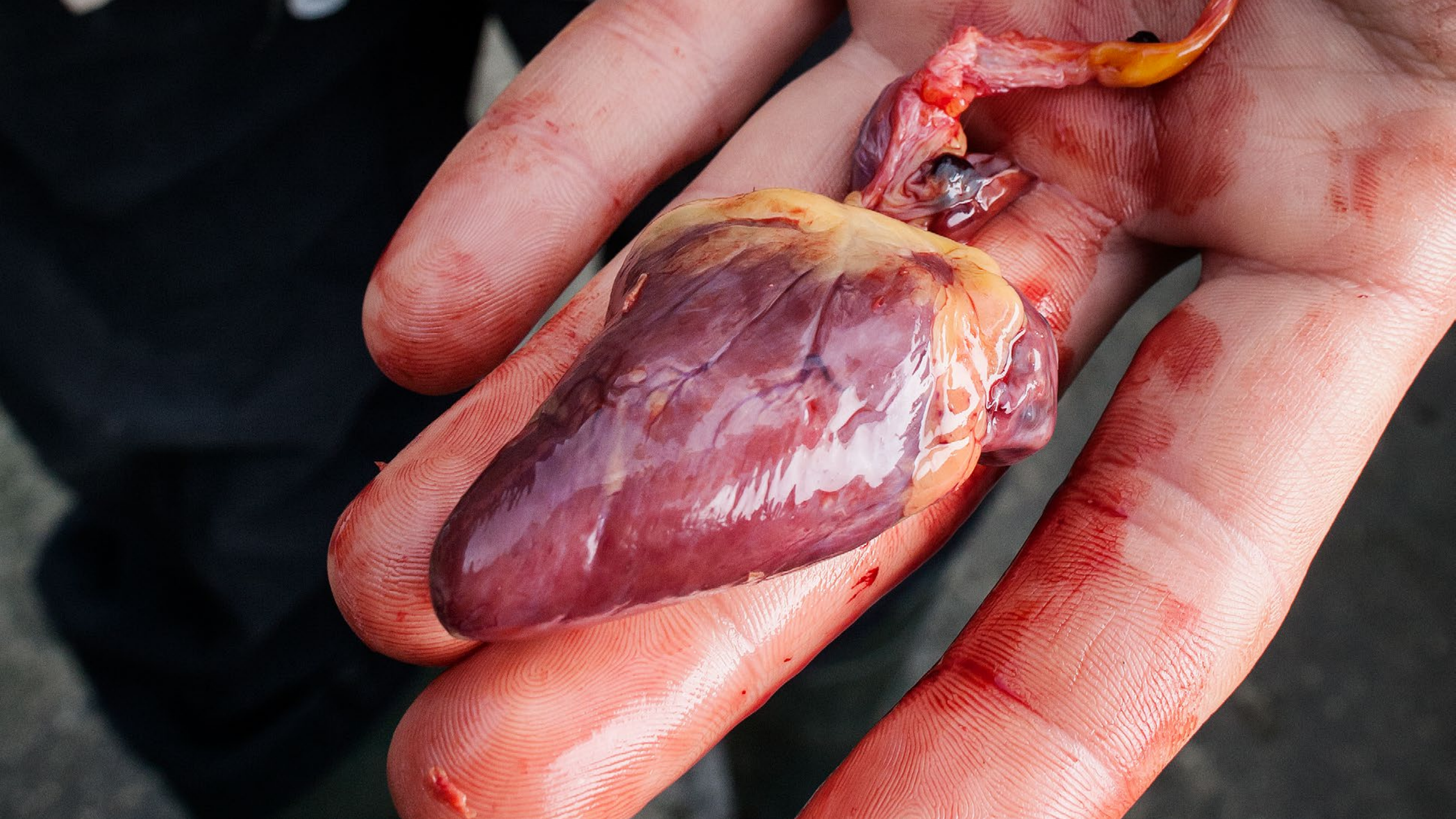
Es waren die glorreichen 90er, die Epoche, in der nichts wichtiger schien, als gut zu essen und gut zu trinken. Der Trüffelmarkt in Alba, das mit Trüffelscheibchen bedeckte Kalbstatar in Serralunga, die warm-cremige Fonduta mit Tartufo-Haube im *All'Arco*, die Dotter-strotzenden Tagliolini in La Morra, bedeckt von den grau-braunen Scheibchen. Das waren die Erlebnisse erster Klasse, das hatte man im Idealfall einmal pro Jahr, das war Weihnachten und Ostern zusammen. Und weil erstens das Jahr um einiges länger dauert als die piemontesische Trüffelsaison, weil zweitens sich das auf Dauer auch niemand leisten konnte, auch nicht in den 90ern, und weil drittens ein bisschen Konserve und Convenience ja durchaus ihre Vorteile haben, gab es da dann auch die Erlebnisse zweiter Klasse: die Eierspeise, die Karfiolcremesuppe oder das Beef Tatar mit ein bisschen Trüffelöl, die Tagliolini mit den Trüffelstückchen, die in Trüffelbutter glacierten Kohlsprossen. Schmeckte auch nicht schlecht, erinnerte ein kleines bisschen an den duftenden November, und niemand dachte sich was Schlechtes dabei.

Und plötzlich stand der Slogan im Raum „Trüffelöl ist das Maggi der Nouvelle Cuisine". Es ist unklar, wer den lockeren Spruch damals abließ, Wolfram Siebeck wurde häufig als Ursprung genannt, nur kann man den ja leider nicht mehr befragen, und außerdem setzte er die duftige Essenz in Püree und Karfiolcreme selbst gerne ein, zumindest in den 90ern, was den Meister der spitzen Formulierung der Urheberschaft doch ein wenig unverdächtig macht. Aber egal, von da an hatte das Trüffelöl jedenfalls schlechte Karten, besaß in der Feinschmeckerszene den „Igitt"-Nimbus und rangierte imagemäßig irgendwo zwischen Junkfood und Falschgeld.

Das ist heute zwar nicht sehr viel anders, wir wissen längst, dass Trüffelöl mit künstlichem Aroma hergestellt wird und nicht, indem man kleine Trüffelstückchen in gutes Öl mischt. Andererseits ist die Industrie der Trüffelaroma-Epigonen und -Ersatzstoffe aber gerade am Blühen, wenn nicht sogar am Boomen. „Getrüffelte" Pürees sind in Österreichs Gastronomie durchaus wieder Standard, auch renommierte Küchenchefs setzen das Aroma für ihre Saucen zum Carpaccio ein, und im über Wochen ausgebuchten Szenelokal *Mochi* herrscht einhellige Begeisterung, wenn zu der Crispy Prawn Tempura süß-saures Yuzu-Trüffeldressing gereicht wird. Doch, auch bei den über jeden geschmacklichen Zweifel erhabenen Feinschmeckern.

Kann man sagen, dass Trüffelöl, Trüffelbutter oder welches auch immer mit künstlichem Trüffelaroma versetzte Trägermaterial schlecht und zu meiden ist? Kann man schon, nur ist das dann halt ein Dogma, und Dogmen oder Tabus sind in der Welt des Genusses, der Sinnlichkeit und Neugierde ein Problem, das man sich nicht unbedingt auch noch machen muss. Noch dazu, wo es wohl eher darauf ankommt, ob man ein hochwertiges Produkt verwendet und was man letztlich damit macht.





BOSS

COMMISSIONED PHOTO

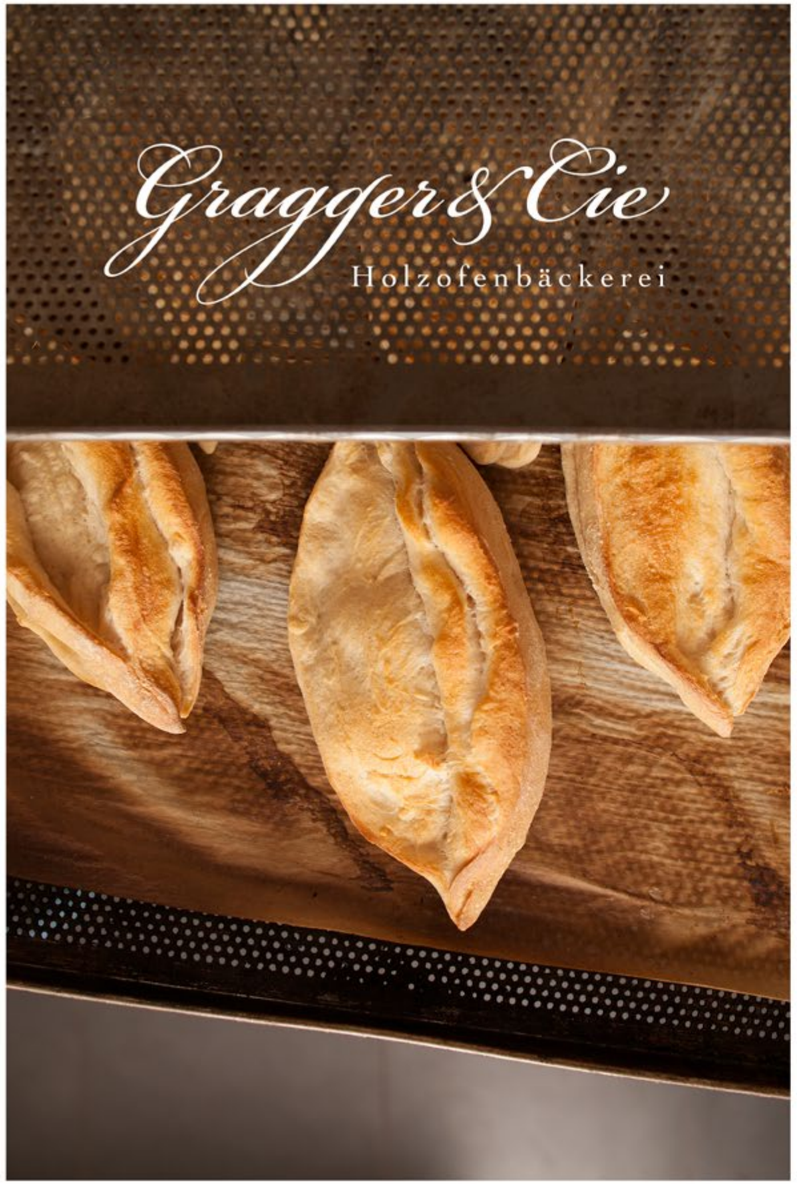
commercial works

ÖSTERREICH
KÜCHE & WEIN
ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
www.österreichwein.at, shop.oesterreichwein.at
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.
WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

ASIA
KÜCHE & WEIN
ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
www.österreichwein.at, shop.oesterreichwein.at
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.
WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

WODKA
LINIA

WOOKA
LINIA


Gragger & Cie
Holzofenbäckerei

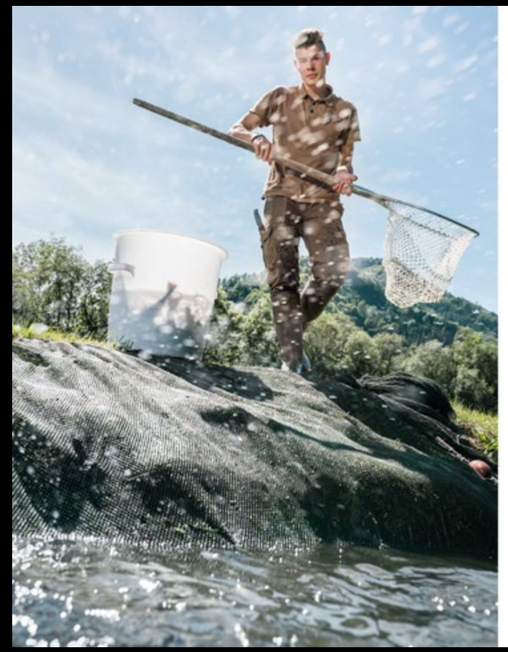
Gragger & Cie

Holzofenbäckerei

Gragger & Cie
Holzofenbäckerei

Gragger & Cie

Holzofenbäckerei



Frisch aus dem Naturteich.

MÖLLN, OBERÖSTERREICH

Wir beziehen unsere frischen Fische von Eisvogel, dem Vorreiter naturnaher Fischzucht.

Heimat der Eisvogel-Fischzucht in Mölln ist das Naturschutzgebiet Kalkalpen. Gespeist vom Gebirgsfluss „Krumme Steyrling" wurden die Fischteiche bereits in den 1960er Jahren im völligen Einklang mit der Natur angelegt.

Die zweite Eisvogel-Fischzucht befindet sich im Naturschutzgebiet Friaul-Julisch Venetien, **wo das glasklare, unterirdisch fließende Gebirgswasser** aus den Julischen und Karnischen Alpen an die Oberfläche tritt.

Frisch vom Land.

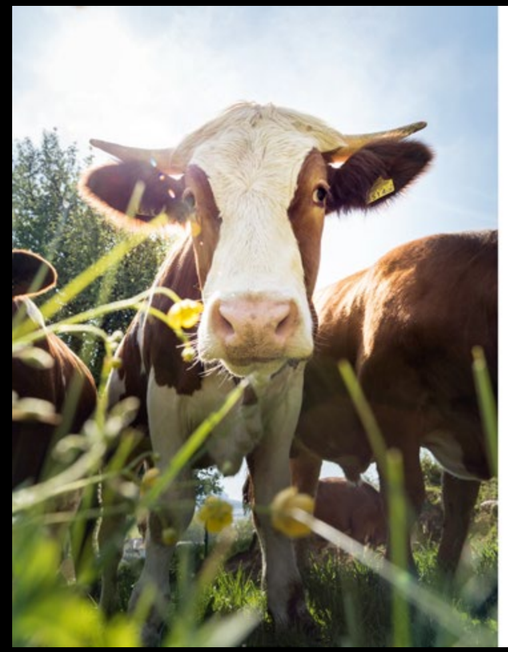
ST. ANDRÄ IM LAVANTTAL, KÄRNTEN

Unsere frischen Maishendl- und Bauernguten-Produkte kommen von unserem Partner Weck, der beliebtesten Geflügelmarke Österreichs.

Weck praktiziert das Prinzip der stressfreien Schlachtung, d. h. die Tiere kommen vor der Schlachtung in einen klimatisierten Wartestall, wo sie ohne Stress ruhen können.

Danach werden sie mit CO_2 betäubt und schlafen ein, bevor sie in die Schlachtanlage kommen.

Stressfreie Schlachtung und sorgfältige Verarbeitung bestimmen den Geschmack mit.



Frisch von der Alm.

KAINDORF, STEIERMARK

Unser Fleisch-Partner Schirnhofer hat mit seinen Vertragsbauern Standards bei der artgerechten Tierhaltung gesetzt.

Kerngebiet der Almos ist das Almenland im oststeirischen Hügelland, das als Naturpark ausgezeichnet wurde.

Dieser Stall, die sogenannte Tröm, ist im Besitz von Johann Kainberger, einem fleißigen Grasbauern aus dem Almenland, und wird sehr gut gepflegt und [illegible] bewohnt.

KAINDORF, STEIERMARK

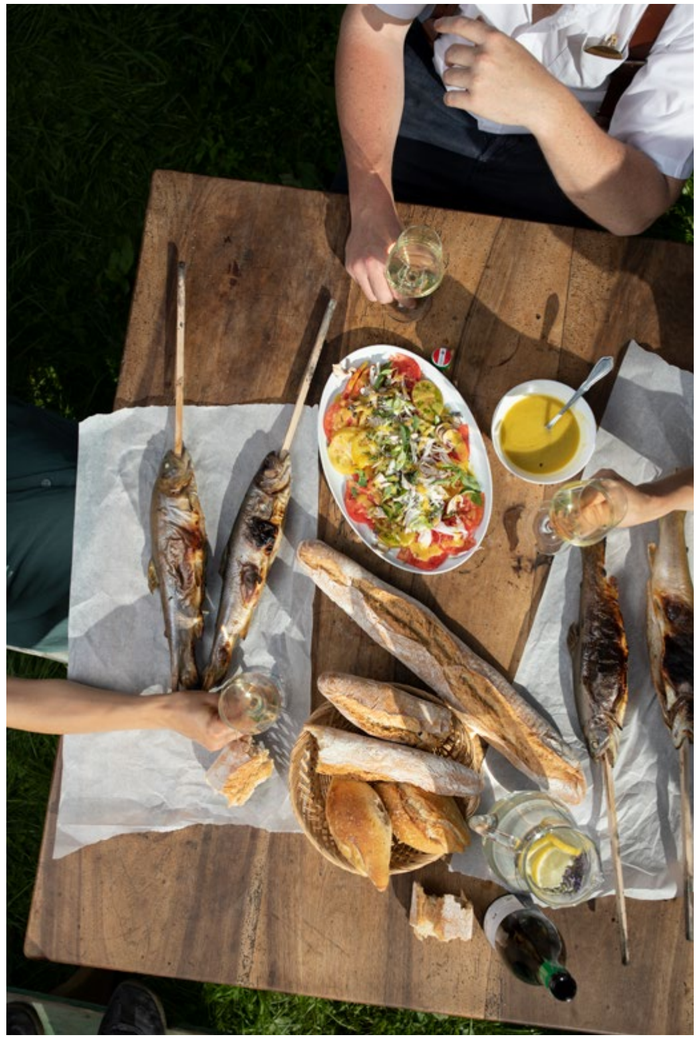
Geschlachtet werden die Tiere im Schlachthof Walz, der im Almo-Kerngebiet liegt, wegen kurzer Transportwege möglich. In Fang- und Ruheställen erholen sich die Tiere und können so etwaigen Stress abbauen.

Nach Schlachtung und Kühlung reifen die Tierkörper gelagert und gekennzeichnet im Almo-Schlachthälftenlager im Kühlraum des Schlachthofes und werden dann in Kühl-LKWs zu Schlachthöfen nach Kärnten [illegible]

STRESSFREIE SCHLACHTUNG

GRIESKIRCHEN, OBERÖSTERREICH

Unsere Einkäufer und Produktmanager sorgen dafür, dass wir von unseren Lieferanten ausschließlich beste Ware erhalten. Dazu werden täglich Stichprobenkontrollen durchgeführt und alle Artikel im Laufe eines Jahres regelmäßig getestet.



Lax- och Torskbullar

Fischbällchen mit Lachs, Getreidemischung und Pak Choi Gemüse

€6,99

Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. www.asc-aqua.org ASC-C-00594

Aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-54459

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

Växtbullar
€4,99
8 Fleischlosbällchen
+4 Stk.: €1,50
Fleischlosbällchen auf pflanzlicher Basis mit Kartoffelpüree, Erbsen, Rahmsauce und Preiselbeeren.
etarisch
IKEA

Main component
2 rows text
€4,99
Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+0 Stk.: €0,-
Other components 3 rows of text Alit, aut excest od quaerro endis as dundaec toreium est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero
vegetarisch
glutenfrei
*Aktion gültig vom 18.02.2022 bis 05.03.2022 für IKEA Family und IKEA for Business Mitglieder in allen IKEA Restaurants und Schwedenshops in Österreich. Bei Konsumation eines Lachsfilet-Gerichts in einem unserer IKEA Restaurants bekommst du einen Rabatt Gutschein mit deiner Rechnung geschenkt. Dieser ist ausschließlich am selben Tag der Konsumation an einer Kassa des Schwedenshops für Fisch-Produkte einlösbar. Keine Barablöse möglich. Druck und Satzfehler vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Weitere Infos zur Aktion erfährst du bei einem Mitarbeiter oder auf IKEA.at
IKEA

Main component
2 rows text
€4,99
Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+0 Stk.: €0,-
Other components 3 rows of text Alit, aut excest od quaerro endis as dundaec toreium est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero
vegetarisch
glutenfrei
*Aktion gültig vom 18.02.2022 bis 05.03.2022 für IKEA Family und IKEA for Business Mitglieder in allen IKEA Restaurants und Schwedenshops in Österreich. Bei Konsumation eines Lachsfilet-Gerichts in einem unserer IKEA Restaurants bekommst du einen Rabatt Gutschein mit deiner Rechnung geschenkt. Dieser ist ausschließlich am selben Tag der Konsumation an einer Kassa des Schwedenshops für Fisch-Produkte einlösbar. Keine Barablöse möglich. Druck und Satzfehler vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Weitere Infos zur Aktion erfährst du bei einem Mitarbeiter oder auf IKEA.at
IKEA

Main component
2 rows text
€4,99
Normalpreis: €0,00
8 Fleischbällchen
+0 Stk.: €0,-
Other components 3 rows of text Alit, aut excest od quaerro endis as dundaec toreium est la que nons Um fugia conse lamus inimaximus exero
vegetarisch
glutenfrei
*Aktion gültig vom 18.02.2022 bis 05.03.2022 für IKEA Family und IKEA for Business Mitglieder in allen IKEA Restaurants und Schwedenshops in Österreich. Bei Konsumation eines Lachsfilet-Gerichts in einem unserer IKEA Restaurants bekommst du einen Rabatt Gutschein mit deiner Rechnung geschenkt. Dieser ist ausschließlich am selben Tag der Konsumation an einer Kassa des Schwedenshops für Fisch-Produkte einlösbar. Keine Barablöse möglich. Druck und Satzfehler vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Weitere Infos zur Aktion erfährst du bei einem Mitarbeiter oder auf IKEA.at
IKEA

KOMBUCHA
KULTUR
zum ANSETZEN
AUGORA.AT
Zutaten:
Kombucha Kultur (Scoby)
Ansatzflüssigkeit (300ml)
Anleitung unter
www.augora.at/kombucha
Augora, Strempergasse 16, 1060 Wien

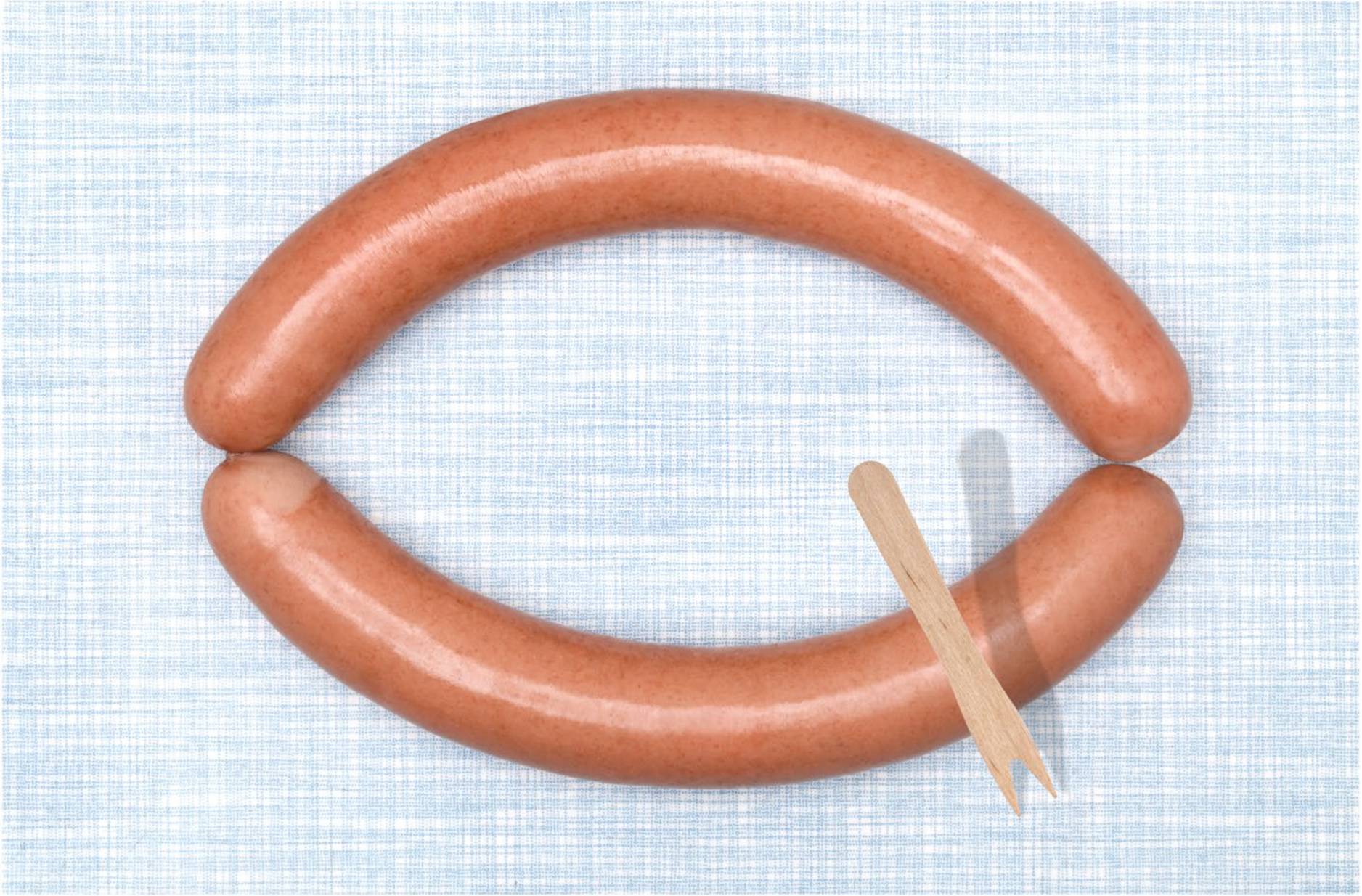
Biohof Rohrauer • Bienen - Honig •

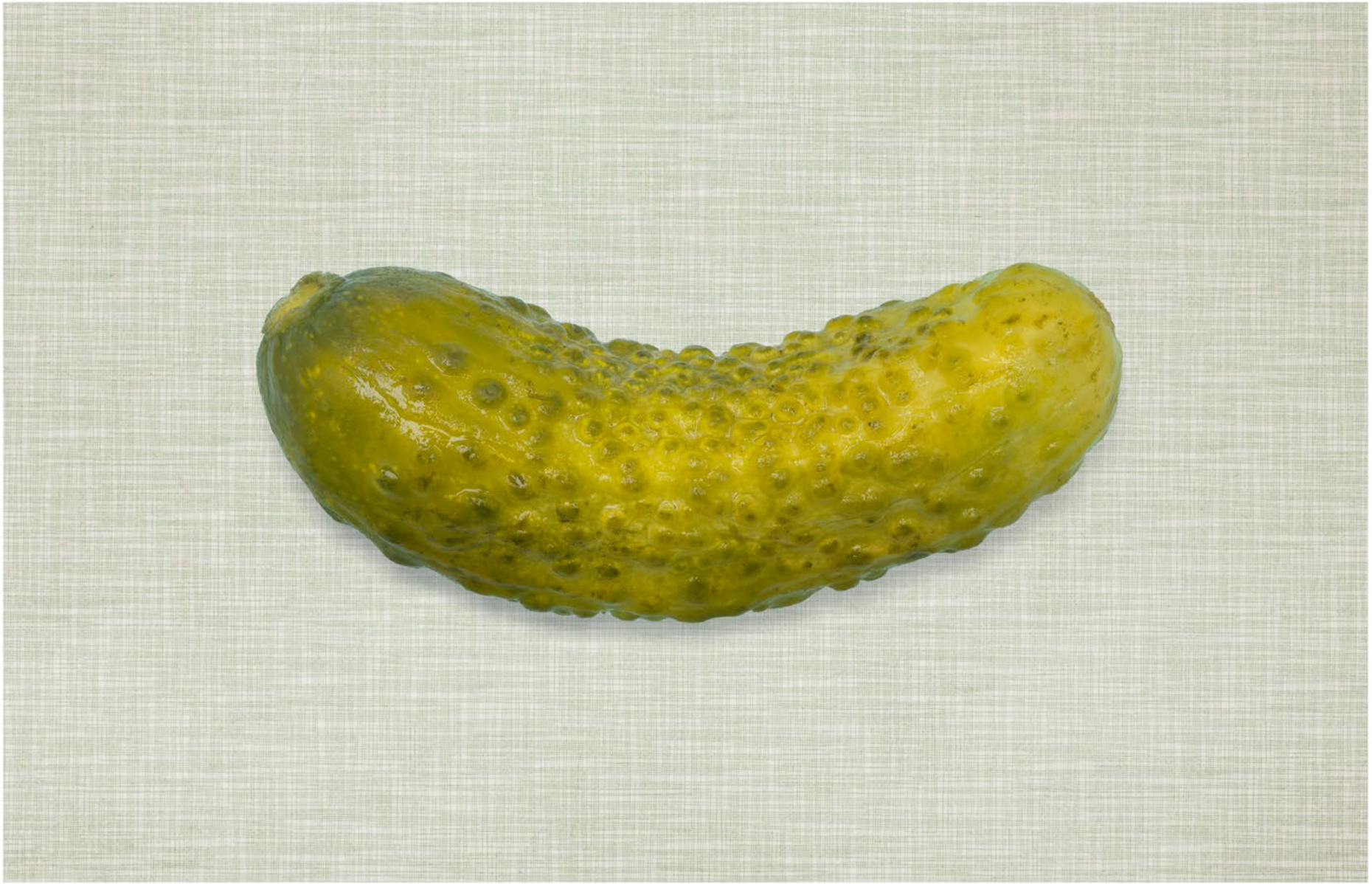
Honig
Honig
Honig

Biohof Rohrauer • Bienen - Honig •

FREE WORK

dies & das





Senf

WIEN

BLICKWERK

NETZWERK FÜR VISUELLE KOMMUNIKATION

Manuel Zauner
FOTOGRAFIE

manuel@blickwerk.at
+43 660 4611528
www.blickwerk.at
@blickwerk