

In Kooperation mit



TEXT: IRINA WEINGARTNER

Wenn die aktuellen
Zustände schon keinen
Ab-Hof-Verkauf
ermöglichen, dann
können wir uns auf
jeden Fall mittels
Ab-Web-Einkauf beim
regionalen Kleinproduzenten mit
Lebensmitteln versorgen.

Regional shoppen

as Burgenland steht für ausgezeichnete Weine, erstklassige Fleisch- und Wurstspezialitäten, frisches Obst und Gemüse sowie allerhand Eingelegtes, hausgemachte Aufstriche und Marmeladen und Verfeinertes wie Essig, Öl, Teig- oder Backwaren.

Diese landwirtschaftliche Vielfalt und die ausgezeichnete Qualität der Produkte finden regen Zuspruch bei den Konsumenten und lassen die Nachfrage nach gesunden, hochwertigen und regionalen Lebensmitteln stetig steigen. Viele Produzenten verkaufen ihre Erzeugnisse nicht im Handel, sondern auf Märkten, direkt Ab-Hof oder Ab-Web über ihren Onlineshop. Dies hat wiederum den Vorteil, dass sich der Kunde durch den direkten Kontakt über die Arbeitsweise informieren und eine persönliche Bindung zum Produzenten aufbauen kann.

Die Wertschöpfung bleibt vor Ort und die vielen Kleinbetriebe, die sich mit Hingabe und Leidenschaft ihren Erzeugnissen widmen, werden unterstützt und bekommen für ihre Arbeit die ihnen gebührende Wertschätzung.

Werden wir Konsumenten jedoch mit außergewöhnlichen Ereignissen wie gerade eben konfrontiert, die unseren gewohnten Lebensrhythmus durcheinanderbringen, steht die Welt still. Menschen räumen wie verrückt die Regale der Supermärkte leer, um ausreichend Vorräte zu hamstern. Trotzdem sollten wir uns auch in dieser Ausnahmezeit nicht nur auf uns selbst konzentrieren, sondern auch unsere Mitmenschen im Blick haben. Für viele Kleinproduzenten kann eine derartige Situation schnell zu einer wirtschaftlichen Krise werden, bei der es ums nackte Überleben geht.

Auch wenn wir aktuell nicht direkt Ab-Hof einkaufen können, können wir trotzdem weiterhin versuchen, regional einzukaufen und die vielen Kleinbetriebe unterstützen – und zwar mit dem Ab-Web-Einkauf!

VIRTUELLE GENUSS-MÄRKTE

Viele landwirtschaftliche Betriebe haben heute bereits einen Onlineshop, über den man deren Produkte erwerben kann. Andere Betriebe wiederum bieten ihre Erzeugnisse online auf eigens dafür eingerichteten Plattformen an. Neben vielen österreichweiten Plattformen bietet dazu vor allem der Webshop der Genuss Burgenland unter burgenland.myproduct.at Produkte folgender regionaler Partner an:

Bernhard Rankel, der im nordburgenländischen Potzneusiedl die Walnuss als Delikatesse in verschiedenen Ausprägungen verarbeitet, bietet neben seinem eigenen Onlineshop auch über diese Plattform seine Erzeugnisse an.

www.rankel.at

Familie Thamhesl bewirtschaftet 70 Hektar Ackerland in Königsdorf im Südburgenland, auf denen sie Mais, Wintergerste, Ölkürbis, Körnererbsen sowie Zier- und Speisekürbisse anbaut. Zusätz-

lich haben sie 250 Mastplätze, wodurch sie den gesamten Fleischbedarf der Direktvermarktung mit ihren eigenen Schweinen abdecken können.

www.thamhesl.at

An der Grenze zu Niederösterreich, im Zentrum von Steinbrunn, befindet sich der **Dorfladen Wirth** inklusive Postannahmestelle und Putzerei-Übernahmestelle. Den Dorfladen sieht die Familie als Beitrag, damit die Wertschöpfung in der Region und die Nahversorgung gesichert bleiben. Und das umfangreiche Sortiment lässt bestimmt keine Wünsche offen

www.dorfladen-wirth.at

Andrea und Erich Hirmann aus Rudersdorf im Südburgenland sind zahlreich prämierte Essigspezialisten. Neben 48 Sorten Essig werden noch 20 verschiedene Edelbrände und Liköre, Säfte und Kürbiskernöl erzeugt. Dafür bewirtschaften sie neben acht Hektar Ackerland und 3,5 Hektar Wald auch 1,5 Hektar Streuobstwiesen, auf denen all das Obst und Gemüse für diese Köstlichkeiten wächst.

www.alles-essig.at

Zu so vielen köstlichen Speisen braucht es natürlich auch guten Sekt aus der Region. Die **Sektkellerei Szigeti** aus Gols ist als Spezialist für flaschenvergorene Qualitätsschaumweine über alle Grenzen hinweg bekannt und vertreibt eine feine Auswahl davon auch über den Genuss Burgenland Webshop – unter anderem das Szigeti Sekt Probierpaket. **www.szigeti.at**

Welschriesling, St. Laurent, Zweigelt oder Frizzante Rosé – das **Bioweingut Heideboden** aus Frauenkirchen war eines der ersten Mitglieder von BIO AUSTRIA und zählt zu den Pionieren im organisch-biologischen Weinbau. Zusätzlich bewirtschaftet der Betrieb Bio-Erdbeerfelder, aus deren Früchten unter anderem der fruchtige Bio-Erdbeer-Frizzante hergestellt wird.

www.bioweingut-heideboden.at

Ebenfalls über die Genuss Burgenland erhältlich sind die Weine der Brüder Chris-

tian und Thomas vom **Bioweingut Weiss** aus Gols. Die Trauben wachsen im Weinbaugebiet Neusiedlersee, die Sortenvielfalt ist breit gefächert. Das Weingut ist seit 2010 biozertifiziert, alle Weine sind zudem geprüft histaminarm, fruktosearm, sorbitarm und vegan.

www.weingut-weiss.at

LEBENSMITTEL ONLINE ERLEBEN

Neben dem üppigen Angebot unter burgenland.myproduct.at gibt es eine weitere Reihe an Kleinproduzenten, die mit eigenem Webshop ihre tollen, zumeist handgefertigten Spezialitäten vertreiben. So manchen Betrieb kennt man von Besuchen auf den unterschiedlichsten Märkten, doch manche liegen einfach zu weit entfernt oder sind zu verstreut, um dort regelmäßig einzukaufen. Dank der Möglichkeit des Ab-Web-Einkaufs muss man heute nicht mehr auf die vielen regionalen Köstlichkeiten verzichten.

Die Zutaten der feinen Bio-Delikatessen von **Hausensteiner** aus Kobersdorf – ob Fruchtaufstrich, Chutney, Pesto oder Sugo – kommen vorwiegend direkt von den Biobauern aus der Region. Verarbeitet und zubereitet werden sie von Verena und Lukas Hausensteiner, die den Betrieb der Eltern erfolgreich ausgebaut haben

www.hausensteiner.com

Alles rund um die Gans gibt's von der **Familie Scheiblhofer** in Eisenberg an der Pinka. Ob frisch, Sous-vide (vakuumgegart) oder als Suppe, als Aufstrich, Schmalz oder zu Sugo verfeinert – all diese Köstlichkeiten kann man über die Homepage online nach Hause bestellen.

www.meineweidegans.at

Auch die erstklassigen Austernpilze der Püzbuam Martin Csanyi und Maximilian Höller aus Donnerskirchen können online über deren Homepage bestellt werden. Unter der Marke **Schlösslpilze** züchten sie hochwertige Austernpilze auf Kaffeesatz. Die Pilze gibt es roh, getrocknet, als Pesto oder in gemahlenem Zustand.

www.schloesslpilze.at