

Leserpost

„Taxi darf nicht teurer sein als Flugticket“, ÖBZ 32/21

Neulich veröffentlichte der IPCC einen wissenschaftlichen Bericht über die Situation unseres Klimas. Stark vereinfacht steht drinnen, dass wir noch eine kleine Chance haben, dass die Menschheit überlebt. Dass unsere Kinder wegen der Klimakrise sterben, ist wesentlich wahrscheinlicher, als die Chance, das Ruder noch herumzureißen. Was ich absolut nicht verstehe ist, dass es in diesem Land Mütter und Väter gibt, die nicht für eine lebenswerte Zukunft ihrer Kinder

kämpfen wollen. Pandemie, Naturkatastrophen aller Art, was braucht Ihr noch, um zu verstehen? Steht endlich auf und tut was! Mit Eurem täglichen Verhalten, dem Abwählen von offenkundig unfähigen Regierungen, aber auch damit, für kompromisslosen Klimaschutz auf die Straße zu gehen, verhindert Ihr den vorzeitigen Tod eurer Kinder. Und das ist doch das Mindeste, was man als Eltern für seine Kinder tut.

JÜRGEN HUTSTEINER PER E-MAIL

Leserpost an: [redaktion.wien@bauernzeitung.at](mailto:redaktion.wien@bauernzeitung.at); Anonyme Schreiben werden nicht veröffentlicht. Die Redaktion behält sich zudem Kürzungen vor.

Bundesentscheid Pflügen und LJ-Fest am 21. August



Die besten Pflüger des Landes kommen nach Egelsee bei Pyhra.

Einmal im Jahr ist es soweit: Die besten Pflüger aus ganz Österreich treffen zusammen und „ackern“ beim Bundesentscheid Pflügen um den Bundessieg. Das große Finale wird heuer in Niederösterreich ausgetragen, nämlich am 21. August in Egelsee bei Pyhra (NÖ).

Aus gegebenem Anlass feiert die Landjugend Bezirk St. Pölten gleichzeitig ihr 70-jähriges Bestehen und lädt dazu herzlich ein. „Wir freuen uns auf viele bekannte Gesichter und vor allem darauf, unser Jubiläum gemeinsam feiern zu können“, so Bezirksleiterin Lisa Stuphan. Das Rahmenprogramm verspricht zahlreiche Highlights für die Besucher: Unter anderem um 9 Uhr eine Feldmesse mit

anschließendem gemütlichem Frühschoppen sowie eine Modenschau und eine Maschinenvorführung.

Startschuss für den Pflüger-Bewerb ist um 11 Uhr. Auf die ganz kleinen Besucher wartet eine Hüpfburg sowie eine Kinderecke mit Kinderbetreuung. „Da unser Programm sehr vielfältig ist, ist bestimmt für jeden etwas dabei – also einfach vorbeikommen und einen gemütlichen Samstag genießen“, freut sich LJ-Bezirksleiter Martin Waldbauer. Am Abend findet die Siegerehrung statt, und anschließend sorgt die Partyband „Highlights“ für gute Stimmung.

Die Landjugend ersucht, beim Besuch einen „3G-Nachweis“ bereitzuhalten.

LAND DER SPITZEN-PFLÜGER

Ein Bundesentscheid ist der Höhepunkt im Landjugend-Sommer. Seit dem Jahr 1957 wird der Wettkampf jährlich durchgeführt. Die Pflügerelite qualifiziert sich dafür auf Landesebene, die Besten beim Bundesentscheid dürfen dann bei der Weltmeisterschaft antreten. Österreich ist heute mit 15 Weltmeister- und sieben Vizeweltmeister-Titeln neben Irland die erfolgreichste Pflüger-Nation der Welt. Zehn Kriterien entscheiden beim Pflügen über Sieg oder Niederlage. Wichtig ist besonders die Qualität der

gepflügten Parzelle: gleichmäßig hohe und breite Furchen, keine Löcher oder Hügel im gepflügten Feld sowie die Einhaltung der Arbeitstiefe. Vergangenes Jahr konnte wegen Corona der Bundesentscheid Pflügen nicht durchgeführt werden. 2019 gewann in Kärnten Leopold Aichberger aus Niederösterreich in der Kategorie Drehpflug und Hannes Hassler aus Kärnten in der Kategorie Beetpflug. Oberösterreich hatte in der Mannschaftswertung die Nase vorn. [landjugend.at/pfluegen](http://landjugend.at/pfluegen)

Zirbenzapfen und Beeren fürs diesjährige Waldbier



Rund 10 Kilogramm unreife Zirbenzapfen sowie 50 Kilogramm aromatische Schwarzbeeren wurden für das Waldbier 2021 gesammelt.

Zu einem ungewöhnlichen Ernte-Einsatz rückten dieser Tage Braumeister Axel Kiesbye und die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) in den Tuxer Alpen aus, um auf rund 2.000 Metern Seehöhe die Zutaten für das diesjährige Waldbier zu gewinnen. Zirbenzapfen und Schwarzbeeren sind die Zutaten des Jahrgangs 2021 „Edition Tiroler Bergwald“. Zum ersten Mal stellen die Bundesforste damit einen ganzen Waldlebensraum in den Geschmacksfokus.

Zirbe ist „Königin der Alpen“

Anfang August ist in den Gebirgswäldern des Oberinntals Schwarzbeerzeit. Die tiefwurzelnde, blauschwarze und hocharomatische Wildform der Heidelbeere gedeiht prächtig in den alpinen Wäldern und ist für Mensch und Tier ein ganz besonderer Leckerbissen. An der Baumgrenze im Gebirge reifen die Zapfen der Zirbe sehr langsam heran, bis zur ersten Frucht vergehen mehrere Jahrzehnte. Das hochalpine Kieferngewächs, auch „Königin der Alpen“ genannt, gilt als

wichtige Mischbaumart im Wald der Zukunft. Sie trotz extremen Temperaturschwankungen und kann bis zu tausend Jahre alt werden.

Etwa 10 Kilogramm noch unreifer Zirbenzapfen sowie 50 Kilogramm kleiner, aromatischer Schwarzbeeren ernteten Braumeister Axel Kiesbye mit seinem Team und Revierleiter Ephräm Unterberger in den ersten Augusttagen in aufwendiger Handarbeit im ÖBf-Forstrevier Inntal.

Direkt nach der Ernte wurde eingebraut. Das heurige Waldbier wird nach Einschätzung des Braumeisters geschmacklich von den harzig-würzigen Zapfen geprägt sein, hinzu kommt eine leichte Beerenaromatik. Durch den Schwarzbeerenaromat erhält das Bier einen zarten Rotton. Genauer dazu wird sich Ende September weisen, wenn das Bier erstmals verkostet wird.

Erhältlich ab Ende September

Das Waldbier 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ wird wie seine Vorgänger in limitierter Auf-

lage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 und 0,33 Litern angeboten und ist ab Ende September im ausgewählten Fachhandel und über den Shop der Kiesbye Naturbrauerei erhältlich. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts verfügt das Kreativbier über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss gelagert werden.

Jahrgangsbiere in elf Sorten

Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume – Tanne, Zirbe, Lärche, Schwarzkiefer, Fichte – die Zutaten aus der Natur lieferten, lag das Augenmerk danach auf Waldsträuchern und Wildobst wie dem Alpen-Wacholder, der Trauben-Kirsche, der Holzbirne und der Elsbeere. Die Jubiläumsedition 2020 „Eiche“ wurde in einem Eichenholzfass aus dem Wienerwald gereift. Mit dem Waldbier 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ beginnt ein neuer Zyklus, bei dem das Augenmerk auf die Herkunft gerichtet ist.

[www.waldbier.com](http://www.waldbier.com)

Essen macht glücklich – Gewinnen Sie ein Buch mit Rezepten für die Seele

Zwei Esslöffel emotionale Stabilität, eine Prise Ausgeglichenheit und ein Schuss Konzentrationsfähigkeit in eigenhändig zubereiteten Bowls selbst servieren?

Das ist möglich, betonen die Autorinnen des neu erschienen Buches „Bowl for the Soul“, Lisa Tomaschek-Habrina und Claudia Nichterl.

Liebhaberinnen und Fans von Bowls erfahren darin, wie mit Essen ein effizientes Gleichgewicht an Botenstoffen, neudeutsch „Neurotransmittern“, bereitgestellt werden kann. Versprochen wird „Essen, das unsere Stimmungen triggert und unsere mentale Konstitution positiv beeinflusst“. Oder einfach „Essen für mentale Stärke“.

Als Mental-Coach, Psychotherapeutin und Wirtschaftskoach sowie langjährige Leitung des Departments für Burnoutprävention und Resilienztraining der ESBA begleitet die Ärztin Lisa Tomaschek-Habrina seit mehr als zwei Jahrzehnten Menschen in seelischen Belastungssituationen.



Mehr als zehn Jahre arbeitet sie mit Claudia Nichterl, einer renommierten Ernährungswissenschaftlerin und Gründerin der Akademie für integrative Ernährung sowie Autorin zahlreicher Koch- und Fachbücher, zusam-

men. Nach der Veröffentlichung von „Der Fleiß und sein Preis. Erfolgreich ohne Stress und Burnout“ geben die beiden jetzt in ihrem neuen Buch Einblicke über den Zusammenhang von adäquater Ernährung und seelischer Zustände, ergänzt mit einfachen und originellen Rezepten. Eine Leseprobe findet man unter [www.integrativeernaehrung.com/bowl-for-the-soul](http://www.integrativeernaehrung.com/bowl-for-the-soul)

Die BauernZeitung verlost drei Exemplare des Buches. Einsendeschluss ist der 1. September.

Teilnahme einfach per E-Mail an [redaktion.wien@bauernzeitung.at](mailto:redaktion.wien@bauernzeitung.at), Betreff: Gewinnspiel Kennwort Bowl oder senden Sie eine Postkarte, ebenfalls mit Kennwort Bowl, an die BauernZeitung, Brucknerstraße 6/3, 1040 Wien.

[www.bauernzeitung.at/bowl](http://www.bauernzeitung.at/bowl)