

Biodiversität ist wichtig, eh KLAR !?!

Aber was bedeutet Biodiversität eigentlich? Mit Biodiversität meint man

die gesamte Vielfalt des Lebens!

Das schließt die Artenvielfalt aber auch die Vielfalt von Lebensräumen, Entwicklungsstadien oder auch genetischen Unterschieden mit ein. Beschränken wir den Lebensraum von Pflanzen und Tieren beschränken wir das Leben und damit uns selbst.



Biodiversität wird auch in unserer Ernährung deutlich, in den vielen unterschiedlichen Lebensmitteln, die wir genießen. Alleine beim Getreide gibt es über 200 verschiedene Sorten vom Weizen zum Dinkel hin zum Amaranth, Roggen, Hafer oder Hirse usw...



In unserer Region gab es noch nie, ein so großes und vielfältiges Angebot an Nahrungsmitteln. Dies ist einerseits wunderbar stellt uns aber beinahe täglich vor die Herausforderung, was wir kaufen bzw. essen sollen.

Wir geben Ihnen eine kleine Entscheidungshilfe:

- ◆ biologische Produkte fördern die Biodiversität
- ◆ regionales Obst- und Gemüse ist frisch, reif und wohlschmeckend und oft auch günstiger
- ◆ regionaler Einkauf stärkt die heimischen Erzeuger und erhält Arbeitsplätze
- ◆ fair Trade sichert die Qualität und einen fairen Handel
- ◆ kurze Transportwege sparen Verpackung
- ◆ regionale und saisonale Produkte schonen das Klima



Lasst uns gemeinsam das Leben schützen und die Biodiversität fördern.

Klimawandel Anpassung

Warum ?!?



Der Klimawandel findet statt.

Selbst durch einen vollständigen Stopp des Ausstoßes von Treibhausgasen ist eine weitere Temperaturerhöhung unvermeidbar.

Neben verstärkten Klimaschutzmaßnahmen sind Schritte zur Anpassung an die nicht mehr abwendbaren Folgen des Klimawandels nötig.

Die Gemeinden des Waldviertler Kernlands haben daher schon 2017 beschlossen sich diesem Thema zu widmen und Maßnahmen zur Anpassung an die Klimaveränderung umzusetzen.

In folgenden Bereichen werden derzeit Maßnahmen umgesetzt, bzw. sind welche geplant:



Die Themenfelder sind weit gestreut, da das Klima und auch seine Veränderungen alle Lebensbereiche betrifft. Nähere Information zu den Maßnahmen erhalten Sie unter:

www.waldviertler-kernland.at/cms/klar



Regional & biologisch essen,
Biodiversität fördern,
mit der LFS Ottenschlag
am Welthauswirtschaftstag!





Der Welthauswirtschaftstag 2019 steht im Zeichen der **gesunden, regionalen und nachhaltigen Ernährung.**

Ziel ist es, die Bedeutung der Hauswirtschaft und der hauswirtschaftlichen Bildung hervorzuheben. Dieses Jahr stehen die Kompetenzen im Mittelpunkt, welche notwendig sind, damit Menschen sich gesund und im Sinne der Nachhaltigkeit ernähren können.

Unsere Ernährung hat direkten Einfluss auf unsere Gesundheit. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung beginnt bei der Speisenplanung, geht über die Auswahl der Lebensmittel bis hin zur Nahrungszubereitung.

Die Art der Ernährung beeinflusst aber auch das Klima, die Umwelt und die Lebensbedingungen der Menschen weltweit auf unterschiedliche Weise.

Ernährung ist ein komplexes Thema, das umfangreiches Fachwissen und praktische Fähigkeiten der Nahrungszubereitung voraussetzt. Hauswirtschaftlicher Unterricht an allgemeinbildenden Schulen kann einen wichtigen Beitrag zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung der Menschen leisten.

Der Welthauswirtschaftstag wird seit 1982 immer am 21. März gefeiert. Feiern Sie dieses Jahr mit uns und genießen Sie eine unserer selbstgemachten Suppen und ein Weckerl.



Kartoffelsuppe mit Speck

Zutaten:

1,2l Gemüsesuppe oder Rindssuppe, 5 mittelgroße Kartoffel, 5 Scheiben Speck, 1 kl. Zwiebel, Obers zum Verfeinern, Salz, Pfeffer, Gewürze

Zubereitung:

4 Kartoffeln roh schälen, in grobe Würfel schneiden und mit Kümmel und Majoran in 1,2l Suppe weichkochen. Anschließend wird die Suppe püriert. Währenddessen Speck und Zwiebel anrösten, mit etw. Mehl stauben und mit der pürierten Suppe aufgießen und gut durchkochen. Die letzte Kartoffel in kleine Würfel schneiden und als Einlage weichkochen. Mit Obers verfeinern, abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Speckstangerl oder Käseschnecken

Zutaten:

1 kg glattes Mehl, 2 TL Salz, 2 TL Brotgewürz, 1 Würfel Germ, 1 TL Zucker, 8 dag Butter, 1/4l Milch, 1/2l lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Brotgewürz vermischen, Germ mit Zucker in einer Tasse etwas vermengen (wird flüssig). Butter mit Milch und Wasser erwärmen. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Stunde gehen lassen.

Für die Speckstangerl

benötigt man ca. 40 Blatt durchgezogene Speckstreifen. Weckerlteig abteilen und 2 Teigstränge formen, den Teig mit den Speckstreifen belegen und Stangerl drehen. Bei 180°C Heißluft 20 Minuten backen.

Für die Käseschnecken

benötigt man 400 g geriebenen Käse und einen halben Bund Schnittlauch. Man trennt ein kleines Teigstück ab und formt eine Rolle. Diese wird im geriebenen Käse und geschnittenem Schnittlauch gewälzt und schneckenförmig aufgerollt. Bei 180°C Heißluft 20 Minuten backen.



40 St.

Körnerweckerl

40 St.

Zutaten: Sauerteig

200 g Weizenmehl, 200 g Wasser, 20 g Sauerteig

Brühstück

50 g Leinsamen, 50 g Haferflocken, 50 g Sonnenblumenkerne, 50 g Sesam, 50 g Mohn, 130 g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig, Brühstück, 400 g Weizenmehl universal, 400 g Dinkelmehl, 50 g Butter, 10 g Germ, 400 g Wasser, 20 g Gerstenmalz oder Honig, 20 g Salz

Zum Bestreuen

Sesam, Leinsamen, Mohn, Sonnenblumenkerne, usw.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und bei ca. 25°C für 12 Stunden fermentieren lassen.

Für das Brühstück die Saaten goldbraun anrösten und mit kochendem Wasser überbrühen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen (ca. 1 Stunde).

Mehl, Sauerteig, Germ, Malz (oder Honig), Salz und Wasser verkneten bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag Weckerl formen, bestreuen, als Stücke etwas gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze backen.



Gemüsesuppe mit Nudeln

Zutaten:

1l Gemüsesuppe, 50 g breite Suppennudeln, ca. 250 g versch. Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Broccoli, Erbsen, Karfiol, Lauch, Zucchini, Sellerie,..) Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen. Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden. Zucchini blättrig, Lauch in feine Ringe schneiden, Karfiol und Brokkoli in kleine Röschen teilen. Das geschnittene Gemüse in der Suppe weichkochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Nudeln begeben und fertig kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern servieren.