

Unkorrekt



HEINZ SICHROVSKY

Die Nerflinge

Worüber ich mich zuletzt am meisten aufgeregt habe, wollen Sie wissen? Die KPÖ PLUS ist es nicht. Sonst müsste man ja auch einer anderen Fraktion unterstellen, sie mache es sich als umlackierte NSDAP MINUS in der eigenen Vergangenheit bequem. Auch der Papst ist es nicht. Obwohl er, trotz Aufforderung des von Gott verlassenen Amtsbruders Macron, die Schweizergarde nicht in den Bodenkrieg abkommandieren will. Nein, der Frauennervling (Tutilus pigus) ist es: ein geschützter Fisch, der in der Sendung „Niederösterreich heute“ zu Laibchen verarbeitet wurde. Jetzt werden Sie sagen: Ein Frauennervling, noch dazu einer mit Orthografieproblem, gehört in die Faschiermaschine. (Wogegen die Möglichkeit, dass evtl. auch eine Frau einem Mann auf die Nerven fallen könnte, als sexistisch ausscheidet.) Aber tun wir dem Nerfling da nicht unrecht? Sein Grätenreichtum mache ihn fast ungenießbar, behauptet die Fachliteratur, die offenbar weder auf dem Stand der Rechtschreibung noch der Gleichstellungsdebatte ist: Erstens schreibt man Greta mit „e“, und zweitens braucht es noch viel mehr Greten, bis sich das Weltklima endgültig zugunsten islamistischer Schlächter entspannt hat.

Einigen wir uns also darauf: Der Schutz gefährdeter Tierarten ist unverhandelbar. Denken Sie an das Kickl-Polizeipferd, das Leberkäse wurde, weil es angeblich 1) zu viel Mist produzierte und 2) schwächling Gebauten beim Aufstieg Probleme verursachte. Zumindest Punkt 2 ist widerlegt.

Machtwort: Kontroll-Labore für Wein bleiben in den Regionen

Niederösterreichs Weinbauchef schließt Zusammenlegung der Prüflabore in Retz und Poysdorf aus. Winzer sind erleichtert.

Ein völligen Widerspruch zu den augenblicklich idealen Bedingungen in der Praxis ertotet Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager nach dem „Krone“-Bericht über die angedachte Schließung der modernen Weinkontroll-Labore in Retz und Poysdorf. „Es sind nicht nur die weiteren Anreisen bei der Anlieferung der Proben durch die Winzer“, äußerte sich der Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Eine Zusammenlegung im – von den großen Weinbauregionen weit entfernten –

Die Prüfstellen bleiben. Eine Änderung würde die bereits bestehenden höchsten Qualitäts- und Kontrollstandards nachteilig unterlaufen.

Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager



Foto: Philipp Monihart

Hollabrunn würde nicht nur jeglichen Praxisgedankens widersprechen, sondern wäre auch ein gewisses Risiko für den Weinbau im

Weinviertel: „Es bestehe nämlich auch die Gefahr, dass Verkoster der Weine ausbleiben, die im Rahmen der Kennzeichnung und Bewertungskampagnen mehrmals pro Woche zur Prüfstelle anreisen müssen“, spricht Schmuckenschlager ein Machtwort: „Die Kontrollstellen werden bleiben.“

Nicht zuletzt würden es sich kleine Weinbauern eventuell auch überlegen, ob sich die Aufwand weiter auszahlen würde. Dies könnte sich auch auf Menge und Vielfalt des guten Weines der Region auswirken.

Andreas Leisser

Steigender Kostendruck, ausufernde Arbeitszeiten und viel Bürokratie bei gleichzeitig wenig Dank: Kein Wunder, dass immer mehr Landwirte ihren Beruf aufgeben. Die „Krone“ hat erst kürzlich über mehrere Fälle berichtet. Doch es ist nicht immer so. In der Buckligen Welt gibt es einen Vorzeigebetrieb, der reibungslos an die nächste Generation übergeben wurde und nun mit viel Elan fortgeführt wird.

Den Bio-Hof ihrer Eltern hat Julia Trimmel-Angeler im heurigen Jänner übernommen. Sie führt den Hof in Kirchschlag mit Leidenschaft weiter und verbindet modernes Arbeiten mit altbäuerlicher Tradition. Ein weiterer Vorteil: „Ich kann für unsere drei Kinder da sein, bin immer in der Nähe“, berichtet sie. Und außerdem, so die engagierte Landwirtin, schätze sie es,

„Herrin“ der Bio-Hendl

Wie Landwirtschaft mit viel Elan auch in der heutigen Zeit bestehen kann



Julia Trimmel-Angeler übernahm den Bio-Hof ihrer Eltern

sich die Arbeit relativ frei einteilen zu können.

Die beherzte Bäuerin und Mutter hat dabei einen Betrieb mit langer (Bio-)Tradition übernommen: Seit 1995 wird die Landwirtschaft biologisch geführt. Seit dem Jahr 2012 hat man sich ganz auf die Aufzucht von Bio-Hendln spezialisiert. 1500 Küken beiderlei Geschlechts tummeln sich auf dem Hof und den Wiesen. Natürlich werden auch die Hygienevorschriften und ärztliche Versorgung vor Ort streng eingehalten.

Nach zwölf Wochen gibt es dann frische, bratfertige Bio-Hendl. Die Schlachtung erfolgt gleich auf dem Hof. Trimmel-Angeler: „Der Hof und seine Geschöpfe liegt mir sehr am Herzen.“ Und wahrscheinlich übernimmt dann später einmal die nächste Generation mit dem gleichen Enthusiasmus.

L. Lusetzky, H. Horvath

Sohn Christian verfeinert „Filetstücklerl“ und mehr aus seines Vaters fein sortierter Fleischerei. Aber auch Vegetarier kommen bei „Ernestos“ auf ihre Rechnung.



Längst ist Christian Strohmaier eine Gastro-Legende. „Wo immer er mit seinem Foodtruck auftaucht strömen die Feinschmecker zusammen“, bestätigt den auch Stammgast Anton Triml. Am Menüplan der Mobilküche, wie sie vor allem in den USA sehr beliebt sind, steht etwa das „Philadelphia Cheese-Steak“ garniert mit Käsesauce.

Was die Spezialitäten des Ökopioniers so besonders macht: Sie stammen aus der Fleischerei von Vater Ernst Strohmaier. „Wir sind in der

Vater und Sohn veredeln Steaks

Feines aus Papas Fleischerei serviert der Filius vom „Foodtruck“ heraus!

Pielachtaler Heimat verwurzelt. Denn unser Gasthaus in Hofstetten-Grünau ist seit 1907 im Familienbesitz. Mein Sohn führt dieses Lebenswerk nun auf seine eigene Weise weiter“, so der stolze Senior.

Gerade weil die beiden so bodenständig sind, kehrt so mancher Prominente zum einzigartigen Schweinsbraten ein. Auch die Fliegenfischer-Elite Österreichs – allen voran Top-Herzchirurg Dr. Günther Laufer –

hat hier im Pielachtal ihren Stammtisch.

„Ernestos“ setzt diese Tradition beherzt fort. Er veredelt Gustostückerln von regionalen Bauern, die in der hauseigenen Schlachtereierei sowie der Fleischerei veredelt werden. Das zu 100 Prozent in Handarbeit. Selbst die „Buns“ für die Burger stammen vom örtlichen Bäckermeister.

M. Perry, Th. Lauber

Alle Standorte finden Sie unter www.erenstos-butchery.com



JETZT LESEN!

Das aktuelle Krone-Magazin um nur € 5,90 in Trafik, Handel & Online.

Digital-Abonnenten mit Premium-Zugang erhalten die Magazine kostenlos im Krone-ePaper.

Mit Krone-Bonus-Card für Abonnenten um nur € 4,50. www.kronevorteilswelt.at

ANZEIGE

FAMILY

DIE INFO- & ERLEBNISTAGE IN DER MESSE TULLN

Mit dem NÖ Familienpass beim Family Ticket sparen!

NIEDERÖSTERREICHISCHER FAMILIENPASS noefamilienpass.at

5.–7. APRIL | MESSE TULLN

family-plus.at

Bezahlte Anzeige im Auftrag der NÖ Familienland GmbH.