

Rudolf Maierhofer hat sich voll und ganz dem biologischen Apfelbau verschrieben



Zeit, der Teig muss rasten und darf sich sprichwörtlich »gehen lassen«. Denn nur so kann er seinen vollen Geschmack entfalten.

PARTNERSUCHE FÜR ÄPFEL UND BIRNEN

Zeit für Reife brauchen auch die Äpfel und Birnen, die Rudolf Maierhofer anbaut. Auf 15,5 Hektar Land werden Apfelsorten wie James Grieve, die süße Gala, aromatische Arlet oder Smeralda, aber auch die Birnensorten Williams, Carmen oder die alten Sorten Abate Fetel und Conference angebaut. Rudolf Maierhofer hat sich dem Bio-Obstbau mit Leib und Seele verschrieben und auch seine ganze Lebensweise auf eine biologische umgestellt. Mit bis zu 25 Erntehelfern werden die Äpfel und Birnen gepflückt, die wichtigste Arbeit erledigen aber die fleißigen Bienen, welche die Obstbäume bestäuben und so dafür sorgen, dass ein Baum überhaupt Früchte tragen kann. Damit das mit der Befruchtung klappt, ist aber trotzdem auch der Obstbauer gefordert. Denn fast jede Apfel- oder Birnensorte braucht eine Befruchtersorte, also den Pollen einer anderen Sorte, um Früchte zu bil-

den. Wenn also der Apfel- oder Birnbaum keine Früchte trägt, hat er im Frühjahr nicht den passenden Partner gefunden. Diesen Zwang zur Fremdbestäubung hat die Natur eingerichtet, damit immer neue und vielleicht sogar bessere Sorten entstehen, angepasst an veränderte Umweltbedingungen.

DER ACKER MAG DIE ABWECHSLUNG

Abwechslung brauchen nicht nur wir Menschen, damit uns nicht langweilig wird, auch der Boden, auf dem unser Gemüse wächst, mag öfter mal was Neues. Zurück zum Ursprung-Gemüsebauer Stefan Müßigang muss bei der Bestellung seines Ackers also darauf achten, dass es immer eine weitreichende Fruchtfolge gibt. Das geht so: Im ersten Jahr des Anbaus pflanzt er beispielsweise Bohnen, die binden den Stickstoff im Boden und reichern ihn so an. Im zweiten Jahr folgt Porree, dann kommen Zucchini, dann eine sogenannte »Zwischenfrucht« wie die Wicke und dann Salat. Die Zwischenfruchtpflanzen sind wichtig, denn sie bereiten den Boden wieder für den nächsten Gemüseanbau auf. Die richtige Fruchtfolge muss Bauer

URALTE BACKTRADITION SCHMECKT AUCH HEUTE

Ob aus Dinkel, Weizen oder Roggen: Brot ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel. Jeder hat sein Lieblingsbrot, manche mögen gerne saftiges Weizenbrot, andere stehen auf kerniges Vollkorn. Wichtig ist jedenfalls der gute Geschmack, und der kommt vom richtigen Teig und vom erfahrenen

Bäcker. Viele der Zurück zum Ursprung-Brote wie etwa das Bio-Dinkelvollkornbrot oder der Bio-Roggenloab werden übrigens mit Sauerteig gemacht. Sauerteig wird seit über 7000 Jahren für das Brotbacken verwendet – schon die alten Ägypter haben ihr Brot damit gebacken! Das ist aber noch nicht alles, denn was ein richtig gutes, g'schmackiges Brot sein will, verträgt keine Hektik. Brotbacken braucht