

Mostviertel

Steinschaler
Gärten

Steinschaler Gärten und Exkursionslandschaften

Wildkräutergenießer als vegane Naturschützer

Unter dem Motto: Naturschutz darf auch schmackhaft sein, bieten die Steinschaler Kräuterhotels in ihren Gärten und Exkursionslandschaften viel "Kostbares" und Wohl-schmeckendes aus der freien Natur.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





Exkursion in die Natur- und Kulturlandschaft – der interessante Ausflug

Der Naturschutz hat zum Ziel, die Natur in allen ihren Erscheinungsformen zu erhalten, zu pflegen oder wiederherzustellen und zwar gleichgültig, ob sie sich im ursprünglichen Zustand befindet, oder durch den Menschen gestaltet wurde. So steht es zumindest im Niederösterreichischen Naturschutzgesetz. Unsere moderne Siedlungspolitik, die Umstrukturierung der Landwirtschaft, die neuen Formen der Erholungsindustrie und zahlreiche regionale und internationale Sachzwänge setzten einigen "Erscheinungsformen" gewaltig zu und drängen sie in wenige Restflächen ab. So sind bunte, kräuterreiche Wiesen, noch vor 50 Jahren der Normalfall, zu einem seltenen Luxus geworden. In den Bestimmungsbüchern der Nachkriegszeit steht bei vielen dieser Arten noch der Hinweis: gemein an Waldrändern und Säumen, heute muss man sich die wenigen verbliebenen Stellen mit vielen Fußkilometern erst erarbeiten.

In den Steinschaler Exkursionslandschaften und Steinschaler Gärten wird aber nicht der Landschaftswandel und Artenverlust bejammert, sondern aktiv dagegen gearbeitet. Wildkräuter werden hier bewusst kultiviert, vermehrt und auch verzehrt. Mit diesem letzten Punkt helfen Sie, als Gäste des Wildkräuterhotels, kräftig mit, diese Naturschutzmaßnahme auch leistbar zu machen. Mit Ihrer Nachfrage und Ihrem Konsum machen Sie die aufwändige Kultur und Erhaltung erst wirtschaftlich möglich, ganz ohne Tierleid, ohne Massentierhaltung und in sehr naturnaher Umgebung. Wer sich mit Genuss an seinem Kräuterschnitzel, seinem Wildkräutersalat und seinen Wildobstsäften gelabt hat, kann sich zufrieden zurücklehnen und von sich sagen: das war jetzt gelebter Naturschutz. Genaugenommen sogar veganer Naturschutz.



Unter dem Motto: „Naturschutz darf auch schmackhaft sein, bieten die Steinschaler Kräuterhotels in ihren Gärten und Exkursionslandschaften viel "Kostbares" und Wohlschmeckendes aus der freien Natur.“



Naturschützen beim Gartenrundgang

Ich muss schnell noch mal die Natur schützen! So könnte es lauten, wenn man noch einmal kurz vor dem Schlafengehen eine Gartenrunde dreht und einige Blättchen da und einige Betthupferl dort pflückt. Dem riesigen Garten fehlen die kleinen Naschereien nicht wirklich und wenn doch einmal eine Art oder Sorte zu sehr beerntet wurde, wird sie nachgepflanzt, lange bevor sie auf einer Roten Liste landet. Ursprünglich sind die Gärten als Versorgungsgärten für die Küche der Steinschaler Kräuterhotels angelegt worden, aber in der letzten Zeit steuern die Gäste bei der Arten- und Sortenwahl kräftig mit.

Zugegeben, diese Art von Naturschutz kümmert sich wenig um die ganz seltenen Flaggschiffe der Artenhaltung. Es geht beim Schutz der Kulturlandschaftsarten aber auch nicht um die ausgefallenen Orchideen oder die "Blaue Mauritius" unter den Pflanzenarten, denn dafür gibt es sehr spezielle und aufwändige Programme. Hier steht das essbare Bunt im Vordergrund, der Wilde Dost, der selbstaussäende Vogerlsalat, die alten bäuerlichen Landrassen unserer Minzen oder so gewöhnliche Unkräuter wie das Franzosenkraut. Naturschutz gründet sich auf die Liebe zur heimischen Natur und Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

TIPP:
Machen Sie sich eine Liste, wie viele Pflanzenarten Sie pro Tag zu sich nehmen. Wenn Sie eine Zwei erreichen, liegen Sie im österreichischen Durchschnitt. Bei einer Zehn schaffen Sie es ins beachtliche Vorderfeld. Wenn Sie aber zwischen 20 und 30 Pflanzenarten konsumieren wollen, kommen Sie in die "Steinschaler Gartenwelt"!



Naturschutz gründet sich auf die Liebe zur heimischen Natur und Liebe geht bekanntlich durch den Magen.



Schwelgen in Blüten

Blüten und blühende Pflanzen haben in unserer Gartenkultur fast immer einen Platz in der Floristik, im Gestalten und im "Schönsein" eingenommen. In anderen Kulturräumen war das nie so stark von der kulinarischen Nutzbarkeit getrennt. Essbare Blüten sind in Ostasien eine selbstverständliche Zutat zu einem Hauptgericht und schon in der vorderasiatischen und mediterranen Küche gibt es zahlreiche Rezepte mit Blüten.



Die Zahl der essbaren Blüten aus unseren Gärten und aus der Natur ist sehr hoch. Das hat mehrere Ursachen. Eine davon ist in der Entwicklungsgeschichte der Pflanzen begründet. Als sich vor 200 Millionen Jahren die Bestäubung der Blüten durch Insekten durchzusetzen begann, wurden typische Fraßgifte in der Pflanze bei den Blüten ausgespart um nicht die Bestäuberinsekten zu gefährden. Davon profitieren wir noch heute, denn insektenblütige Pflanzen haben seit ihrer Entstehung - mit einigen wenigen Ausnahmen - geringere Giftigkeit. Als generelle Regel gilt: Wenn man Blätter, Stängel und Stiele der Pflanzen essen kann, dann sind auch die Blüten kulinarisch verwendbar.



Als generelle Regel gilt: Wenn man Blätter, Stängel und Stiele der Pflanzen essen kann, dann sind auch die Blüten kulinarisch verwendbar.



Der Zweck macht das Design

Ein "bissel" Natur im Garten geht nicht. Wenn der Naturaspekt im Garten eine Rolle spielen soll, muss er mehr sein als eine zeitgeistige Behübschung. Natur ist über ihr Funktionieren bestimmt und nicht über ihr Aussehen und ihre Formen. Es gehört zur Grundphilosophie der Steinschaler Außenanlagen, sowohl der Gärten, als auch der Exkursionslandschaften, dass sie neben der Produktivität auch einen deutlichen naturschutzfachlichen Mehrwert bringen müssen.

Eine der Kenngrößen guten Funktionierens von Natur ist die Biodiversität, auch biologische Vielfalt genannt. Dabei kommt es nicht so sehr auf möglichst lange Artenlisten an, sondern darum, dass für jede Art ein oder mehrere Stellvertreterarten existieren. Fällt beispielsweise eine blattlausvertilgende Insektenart aus, übernimmt eine andere Art diesen Job. Und es darf auch eine ganz andere Organismengruppe sein, ein Singvogel zum Beispiel.

Das Gartendesign entsteht dann ganz von alleine und es ist vor allem bunt, mehrschichtig, artenreich und überraschend. Für Liebhaber formaler Gärten sind solche Gartenkonzepte ein Horror, der selbe Horror, den ein formaler Garten für Naturliebhaber ausstrahlt. Zugegeben, die Steinschaler Gärten repräsentieren nicht das Gartenbild des 20. Jahrhunderts, sie erinnern vielmehr an die alten Bauerngärten der Region. So funktionieren sie auch: als Allesproduktionsflächen für jeden Anlass. Als Produktionsgarten für die Küche, als Lieferanten für Blumenschmuck, als Genbank für die Erhaltung angepasster Sorten und Arten, als Medizinalgarten, als Naschgarten und nicht zuletzt als große Versuchsanlage, um zu sehen, wie Alltagsnatur funktioniert.





Gesundbleiben mit der Heiligen Barbara

Entlang der Voralpenflüsse wie z.B. der Pielach, auf Schotterbänken und im Ufersaum hat sich eine dottergelb blühende Pflanze angesiedelt, die diesen unwirtlichen und pflanzengefährlichen Lebensraum bestens nutzen kann. Sie trägt den Namen Barbarakresse und das erklärt bereits viel über den möglichen Einsatz in der Küche.

Im Heiligenkalender fällt der Tag der Hl. Barbara, der Schutzheiligen der Bergleute, Bauern, Köche und Architekten, auf den 4. Dezember. Zu diesem Zeitpunkt sind die meisten Gärten schon eingewintert und leer und die Wildpflanzen sind großteils schon in Winterruhe. Anders die Barbarakresse. Als kurzlebige Pionierpflanze in der Gefahrenzone der Flüsse nutzt sie winterlichen Niedrigwasserstände und überdauert die unwirtliche Jahreszeit als Blattrosette. Gut für Wildgemüse-Fans, denn in der Rosettenform, besonders zum Barbaratag, ist die Barbarakresse besonders schmackhaft.

Der zweite Namensteil bezieht sich auf den hohen Gehalt an Senfölen, die beim Schneiden und Zerbeißen frei werden (Senfölglycosid). Laut Univ. Prof. Dr. Pittner: Schon ein Teelöffel frisch geriebener Kren lässt sich antiseptisch im Lungenbreich nachweisen. Die Barbarakresse hat den gleichen Inhaltstoff wie Kren.





Angebote rund um Wildkräuter im Dirndtal

Entdecken Sie Steinschaler Naturgärten und die "Gärten der Bauern"!

Führungen und Wanderungen:

- Naturgarten entdecken und verstehen
- Dirndl - die allgegenwärtige gesunde Regionsfrucht
- Lesen in der Kulturlandschaft- den "Gärten der Bauern"

Regionale Verkostungen:

- Wildkräuter - gesund und genussvoll
- Dirndl - fruchtiger, gesunder Genuss
- Sortenreiner Birnenmost und regionale Edelbrände
- Kombinationsverkostungen

Sie wollen sich was Praktisches "abschauen" - Kurse:

- Wildkräuter-Schnupperkochkurs - tauchen Sie ein in die Welt der Kräuter
- Wildkräuterkunde und Wildkräuter kochen
- (Wildkräuter-)Teamkochen - für kreative Teams
- Gesundheit aus den Wildkräutern
- Steinschaler Marmelade-Kurs

Naturgartenkurse:

- "Fauler Gärtner" - Arbeit ersparen durch den Naturgarten
- Mulchen und Jungpflanzen - Basis des Gartens

Kulinarisches vom Garten über die Küche:

- Vegane und vegetarische Spezialitäten
- Steinschaler Wildkräuter Degustationsmenü
- Regionales Degustationsmenü mit Mostbegleitung

Schauen Sie in unsere Speisekarte, es gibt immer auch Veganes und Vegetarisches
Feiern und Hochzeiten mit und für Veganer und Vegetarier

Hunde sind herzlich willkommen!





Kompetente Beratung und Buchung:

Wildkräuterhotel Steinschalerhof –
 Ihr Partner bei der Reiseplanung
 Warth 20, A - 3203 Rabenstein im Dirndltal
 email: weiss@steinschaler.at
 Telefon: 02722 2281
www.steinschaler.at

Steinschaler Gärten - Wildkräuterhotel

Steinschalerhof Exkursionslandschaft
 im Steinschaler Dörf (bitte anmelden)

Gärten der Bauern:
 unsere herrliche Kulturlandschaft -
 fragen Sie uns nach den schönsten Plätzen