

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

Kostbar

- SPEZIAL -

*DIE SÜSSEN
SEITEN IM
HERBST*

*GRÜNER
FUSSABDRUCK?
SCHAFFEN WIR!*

Omas Naschzeug

MEHLSPEISLIEBLINGE

Editorial


Der Duft NACH NOSTALGIE

WIR HABEN DIE SÜSSEN SCHÄTZE
AUS OMAS MEHLSPEISKÜCHE
GEHOBEN UND LADEN SIE EIN, DEN
DUFT NACH GEBORGENHEIT UND
ZUHAUSE WIEDER EINZUATMEN.

Schließen Sie die Augen und stellen Sie sich einen „Oma-Tag“ in Ihrer Kindheit vor ... Welche Erinnerungen kommen auf, welche inneren Bilder erscheinen, welche Gefühle, Geräusche, Gerüche dominieren in Ihrer Vorstellung? Sind das Szenen von der gemeinsamen Kuchenjause mit Krapfen oder Linzertorte oder ist es einfach der Duft von frisch gezogenem Strudelteig, der im Backofen langsam Bräune annimmt - vermischt mit den Gefühlen kindlicher Ungeduld und Vorfreude?

POSITIVE GEFÜHLE

So etwas mag nach Klischee oder auch verklärt klingen, aber sehr viele von uns verbinden mit den Mehlspeisklassikern Momente familiärer Geborgenheit und hegen dabei nostalgische Gefühle. Wir meinen: Wenn es so einfach ist, wunderbare Erinnerungen wachzuhalten und positive Emotionen zu wecken, dann ist das doch wunderbar! Blättern Sie rein ins Magazin und backen und genießen Sie einen unserer Mehlspeisliebblinge!

Ihre 

Selma Illitz, Marketing Wiener Zucker

2
kostbar
-SPEZIAL-



Foto: Lightspring/Shutterstock

WIR ALLE TRAGEN
VERANTWORTUNG
FÜR EINE INTAKTE
UMWELT.





REZEPT FÜR NOSTALGIE – MAN NEHME:

• 1 KILOGRAMM
ERINNERUNG AN ...

• MINDESTENS 1
HERZENSMENSCHEN

• 200 GRAMM
WEICHE UMARMUNG

• 100 GRAMM
KUCHEN

• 1 TASSE
HEISSEN KAKAO

• 1 TONNE GEFÜHLTE
UNENDLICHKEIT



Foto: Yuganov Konstantin/Shutterstock

Inhalt

Mehlspeisliebliche _____ 04

Tipps vom Back-Profi _____ 05

Bauernkrapfen _____ 06

Grießschmarren _____ 07

Linzertorte _____ 08

Zwetschkenfleck _____ 10

Süßer Herbst _____ 12

Apfel-Mandel-Kuchen _____ 13

Veganer Schoko-
Birnen-Kuchen _____ 14

Topfen-Zwetschken-
Kuchen _____ 15

Basteln nach Phänologie _____ 16

Der grüne Fußabdruck _____ 18

Spaßbalance in Motorik-
und Abenteuerparks _____ 20

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:

AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at

Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, www.fresh-content.at

Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at

Fotos: AGRANA Zucker GmbH (wenn nicht anders angegeben).

Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.



Foto: Evgeny Atamanenko/Shutterstock

GEMEINSAM BACKEN
UND DIE LECKEREIEN
VERNASCHEN

Schätzchen!

IHR SEID SO SÜSS ...

LIEBESERKLÄRUNG AN DIE KLASSISCHEN LECKEREIEN AUS
UNSERER HEIMISCHEN BACKTRADITION: DIE FLAUMIG-ZARTEN
MEHLSPEISLIEBLINGE LASSEN SIE GARANTIERT DAHINSCHMELZEN.

Tipps vom Back-Profi

Zuerst dieser Duft, der durch die ganze Wohnung zieht, Erinnerungen an Großeltern-Besuche weckt und die Vorfreude gedeihen lässt. Dann den Tisch für alle Naschkatzen decken und sich gemeinsam die wunderbar flaumigen Mehlspeisen auf der Zunge zergehen lassen ... und wissen: Allen schmeckt es ganz vorzüglich!

UNSERE FLAUMIGE DNA

Dass man sich hierzulande über die kollektive Genussfähigkeit keine Sorgen zu machen braucht, dafür sorgt die Tatsache, dass Mehlspeisen zu unseren absoluten Küchenklassikern zählen. Denn zusammen mit Pofesen, Palatschinken und Powidl-tascherln haben sich all unsere Mehlspeisliebende von Apfelstrudel bis Zwetschkenfleck seit langer Zeit in unsere flaumige DNA eingeschrieben. Ursprünglich als fleischlose Hauptgerichte den Fastengebieten der Kirche in deftiger Weise angepasst, erlebten diese bäuerlichen, kraftspendenden Speisen um 1900 sozusagen eine „städtisch-noble“ Weiterentwicklung: Sie wurden luftiger und süßer.

MODERN, LEICHT UND TROTZDEM KLASSISCH

Heute bekommen diese Klassiker, modern interpretiert, eine leichtere Note - diesem Trend folgt nun Wiener Zucker mit dem neuen Rezeptbuch „Mehlspeisliebende“, dem die folgenden Seiten gewidmet sind. Der Koch und Foodstylist Alexander Höss-Knakal setzte sich mit 44 Backklassikern kreativ auseinander und der Fotograf Stefan Mayer lässt mit seinen wunderschönen Bildern unseren „süßen Zahn“ triefen ... Lassen Sie sich also verführen zum Wiener-Zucker-Back- und -Mehlspeisgenuss - Sie werden es garantiert nicht bereuen!

NOCH SCHNELLER

Butter lässt sich besser aufschlagen, wenn man sie eine Stunde davor aus dem Kühlschrank nimmt. Noch schneller geht es, wenn man einen Teil der Butter schmelzen lässt, dann mit dem Rest der Butter vermischt und aufschlägt.

NOCH SAFTIGER

... werden Kuchen und Torten, wenn man sie nach dem Backen auf ein mit Feinkristallzucker bestreutes Backpapier stürzt und in der Form auskühlen lässt.

NOCH FLAUMIGER

Siebt man das Mehl vor der Verarbeitung, entstehen keine Klümpchen und das Backwerk wird noch flaumiger.

NOCH NUSSIGER

Der Geschmack wird nussiger, wenn man gehackte Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl röstet.

NOCH BESSER

Die Eier am besten eine Stunde vor dem Verarbeiten zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank nehmen.



DAMIT DER EISCHNEE
PERFEKT GELINGT,
MUSS DIE SCHÜSSEL
FETTFREI SEIN!

Foto: sergei.kochetov/Shutterstock

Bauernkrappen

MIT PREISELBEEREN

ZUTATEN

FÜR CA. 10 KRAPPEN

GERMTEIG

180 ml Milch

42 g Germ (Hefe)

500 g glattes Mehl

2 Eier

2 Eidotter

70 g weiche Butter

10 ml Rum

5 g Salz

abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig – das sogenannte Dampf – 50 ml Milch mit der Germ auf 30 °C erwärmen und mit ca. 30 g Mehl zu einem cremigen Teig verrühren. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort (ca. 30 °C) gehen lassen, bis sich Risse an der Oberfläche zeigen.

2. Eier und Eidotter gut verrühren, restliche Milch, restliches Mehl, Butter, Rum, Salz, Zitronenschale, Vanillinzucker und Feinkristallzucker mit dem Vorteig verkneten. Am besten mit der Rührmaschine (Knethaken) ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

1 Pkg. Vanillinzucker

40 g Wiener

Feinkristallzucker

750 ml Sonnenblumenöl

zum Herausbacken

100 g Preiselbeer-
marmelade

Wiener Staubzucker

Mühle



3. Mit einem Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann den Teig zusammenschlagen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 13 cm) ausstechen. Den restlichen Teig verkneten, ausrollen und wieder ausstechen. Die Teigscheiben auf ein leicht bemehltes Küchentuch (Backblech darunter) legen und wieder zugedeckt gehen lassen.

4. Öl in einem weiten Topf auf 170 °C erhitzen.

5. In die Mitte der Teigscheiben mit dem Daumen eine Delle drücken, mit dieser Seite nach unten in das heiße Öl legen, zugedeckt ca. 2-3 Minuten goldgelb backen, dann umdrehen und ohne Deckel goldgelb fertigbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Preiselbeermarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Grießschmarren

MIT APFELKOMPOTT

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

APFELKOMPOTT

3 säuerliche Äpfel
Saft einer Zitrone
100 ml Weißwein
100 ml Wasser
1 Zimtstange
40 g Wiener
Gelierzucker 1:1

GRIESSMASSE

500 ml Milch
60 g Butter
1 Vanilleschote
90 g Weizengrieß
4 Eier
80 g Wiener Backzucker
1 Schuss Rum
abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone
30 g Rosinen
1 EL Butter für die Pfanne
Wiener Streuzucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einen Topf oder in eine Pfanne legen und mit dem Zitronensaft vermischen. Weißwein, Wasser, Zimtstange und Gelierzucker dazugeben, unter vorsichtigem Rühren aufkochen, ca. 3 Minuten köcheln lassen und zugedeckt beiseitestellen.

2. Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

3. Für den Grießschmarren Milch mit Butter aufkochen. Grieß unter Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze ungefähr 5 Minuten weich kochen. Vanilleschote entfernen.



ANSTELLE VON GRIESS KANN MAN
AUCH POLENTA VERWENDEN!

4. Eier trennen. Eiklar kräftig anschlagen, mit Backzucker zu einer cremigen Schneemasse mixen. Die Eidotter, Rum, Zitronenschale und Rosinen in die warme Grießmasse rühren und den Eischnee darunterziehen.

5. Butter in einer hitzebeständigen Pfanne (ca. Ø 32 cm) aufschäumen, die Grießmasse einfüllen. Auf der mittleren Schiene im Backrohr ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und den Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke reißen.

6. Portioniert mit Streuzucker bestreuen und mit dem Apfelkompott servieren.



Linzertorte

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

TORTENFORM: Ø 24 CM

TEIG

60 g Biskotten
(fein gerieben)

250 g weiche Butter

170 g Wiener Bio

Staubzucker

½ TL Zimt

abgeriebene Schale

einer Bio-Zitrone

abgeriebene Schale einer

Bio-Orange

3 Msp. Nelkenpulver

2 Eier

280 g glattes Mehl

8 g Backpulver

140 g geriebene

Haselnüsse

FÜLLUNG UND

DEKORATION

Butter für die Form

150 g Ribiselmarmelade

1 Ei

30 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Weiche Butter mit Staubzucker, Zimt, Orangen- und Zitronenschale sowie Nelkenpulver schaumig schlagen. Die Eier versprudeln, nach und nach unter die Buttermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, die Haselnüsse und die geriebenen Biskotten darunterziehen und alles zu einem glatten Teig rühren.

3. Zwei Drittel des Teiges in die gebutterte Tortenform füllen und glatt streichen. Den Teig mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die restliche Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen, ein Gitter auf die Ribiselmarmelade dressieren und mit

verquirltem Ei bestreichen. Oberfläche mit gehobelten Mandeln locker bestreuen.

4. Auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

**DIE LINZERTORTE IM KÜHLSCHRANK
EINIGE TAGE RASTEN LASSEN, DANN
WIRD DIESE NOCH BESSER UND
WEICHER.**

**STATT HASELNÜSSEN KÖNNEN AUCH
GERIEBENE MANDELN VERWENDET
WERDEN.**

WIENER BIO STAUBZUCKER

Für die flaumigsten Mehlspeisen und die köstlichsten Backwaren: Wiener Bio Staubzucker erhält seine besonders feine Struktur durch schonende Vermahlung und Siebung von Bio-Kristallzucker.

Die Bio-Zuckerrübe wächst auf fruchtbaren heimischen Böden und ein lückenloses Kontrollsystem sorgt für erstklassige Qualität.

www.wiener-zucker.at/produkte





10
kostbar
-SPEZIAL-



Zwetschkenfleck

MIT STREUSELN

ZUTATEN

FÜR 8 PERSONEN

BACKBLECH: 20 X 15 CM

GERMTEIG

90 ml Milch

20 g Germ (Hefe)

200 g glattes Mehl

50 g Wiener

Feinkristallzucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer

Bio-Zitrone

STREUSEL

60 g kalte Butter

70 g glattes Mehl

60 g Wiener Zucker

Braunzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillinzucker

½ TL Zimt

BELAG

150 g Marzipan

600 g Zwetschken

Butter für das Blech

Wiener Staubzucker

Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für den Germteig die zerbröckelte Germ in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Mehl, Feinkristallzucker, Butter, Salz und Zitronenschale dazugeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche gut verkneten. 1 Stunde kalt stellen, dann durch eine grobe Universalreibe reiben oder mit der Hand zerbröseln.

3. Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

FLAUMIG-ZARTE VERFÜHRUNGSKUNST

Man muss keinen ausgeprägten „süßen Zahn“ haben, um bei den heimischen Mehlspeiseklassikern dahinzuschmelzen. Bei Zwetschkenfleck, Grießscharren und Bauernkrapfen kann kaum jemand der süß duftenden Verführung widerstehen. Und Hand aufs Herz: Warum sollte man auch?

Im neuen Rezeptbuch „Mehlspeislieblinge“ von Wiener Zucker kommen die kulinarischen Aushängeschilder Österreichs auf die große Bühne: Sachertorte, Apfelstrudel, Kaiserschmarren und Co. sind die Stars, mit denen sich der Koch und Foodstylist Alexander Höss-Knakal sowie Stefan Mayer vom „Fotostudio Mayer mit Hut“ kreativ auseinandersetzen.

Insgesamt 44 Mehlspeiseklassiker sind in diesem neuen Werk für Ihre private Backstube leicht und alltagstauglich interpretiert sowie wunderschön in Szene gesetzt. Lassen Sie sich diesen Genuss auf der Zunge zergehen.



www.wiener-zucker.at/shop

4. Den Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und auf das eingebutterte Backblech legen. Fein geriebenes oder kleingeschnittenes Marzipan locker darauf verteilen. Die gewaschenen, geviertelten Zwetschken darauf legen. Mit den Streuseln dicht bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backrohrs ca. 30-35 Minuten backen.

5. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Süßer HERBST

WENN ÄPFEL, BIRNEN UND ZWETSCHKEN REIF SIND,
LANDEN SIE NICHT NUR IM EINMACHGLAS,
SONDERN AUCH IN DER KUCHENFORM!

Apfel-Mandel-Kuchen

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(Ø 26 CM)

FÜR DEN TEIG

UND DIE STREUSEL:

300 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
160 g Wiener Braunzucker
½ TL Zimt
1 Ei
220 g Butter

EXTRA FÜR

DIE STREUSEL:

30 g Mandelblättchen

AUSSERDEM:

400 g Äpfel (geschält,
blättrig geschnitten)
2 bis 3 EL Wiener
Braunzucker
½ TL Zimt

Wiener Staubzucker
zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden. In einer Schüssel mit Zimt und Wiener Braunzucker vermengen.

2. Für den Teig Mehl, Mandeln, Wiener Braunzucker, Zimt, Ei und kalte, in Würfel geschnittene Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken verrühren. Wenn der Teig gut vermischt ist und erste Klümpchen bildet, etwa ⅓ der Masse mit einem Löffel herausnehmen und für die Streusel beiseitestellen. In dieses Drittel werden gleich die Mandelblättchen untergemischt.

DURCH VARIIEREN DER
APFELSORTE SCHMECKT
DER KUCHEN SÜSSER ODER
SÄUERLICHER.

WIENER BRAUNZUCKER

Der Zucker mit der karamelligen Note passt nicht nur zu exotischen Rezepten, sondern kitzelt auch aus heimischen Obstsorten wie Apfel, Birne und Zwetschke das fruchtige Aroma hervor. Der Kristallzucker aus der Zuckerrübe wird durch Karamellisierung und die Zugabe von Zuckerrohrsirup veredelt und bekommt so eine ganz besondere Note. Auch mit Nuss, Schokolade und wärmenden Gewürzen wie Zimt harmoniert der goldfarbene Zucker ausgezeichnet. Das Backen mit Wiener Braunzucker verleiht Kuchen und Keksen das gewisse Etwas. Wem der Geschmack zu exotisch ist, der kann in den Rezepten natürlich auch herkömmlichen Wiener Feinkristallzucker verwenden.



3. Den Rest der Masse fertig kneten lassen, bis ein Mürbteig entstanden ist. Für eine halbe Stunde zum Rasten in den Kühlschrank geben.

4. Backofen auf 170 ° C Heißluft vorheizen.

5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, bis er etwas größer als die Springform ist. Den Teig in die Form legen und mit den Fingern zurechtdrücken, bis ein etwa 3 cm hoher Rand entstanden ist. Mit einem scharfen Messer einen schönen Rand abschneiden. Die blättrig geschnittenen Äpfel hineingeben und mit den vorbereiteten Streuseln bedecken.

6. Den Kuchen ca. 50 bis 55 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen. Mit Wiener Staubzucker bestäuben.

Veganer Schoko-Birnen-Kuchen

ZUTATEN

FÜR EINE SPRINGFORM
(Ø 22 CM)

FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl
50 g Backkakao
2 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
200 ml Hafermilch

75 g Rapsöl
150 g Wiener
Feinkristallzucker
75 g Apfelmus

AUSSERDEM:

1 große Birne (weich)
ganze Haselnüsse
2 EL Wiener Braunzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rand der Springform leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.
3. Hafermilch, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Apfelmus dazugeben und noch mal gut verrühren.
4. Langsam in die trockenen Zutaten einrühren. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange rühren) und in die Form füllen.
5. Birnen vierteln, entkernen und jeweils der Länge nach in Scheiben fächerig schneiden und auf den Teig geben. Haselnüsse mit einem Messer in Scheiben schneiden und über dem Teig verteilen. Mit Braunzucker bestreuen und anschließend im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.



VEGAN BACKEN

Eier kann man ganz einfach durch Apfelmus ersetzen. 75 g Apfelmus machen den Teig ähnlich locker wie ein Ei. Statt Butter verwendet man pflanzliche Öle, die hoch erhitzbar sind und wenig Eigengeschmack haben. Vegane Milchalternativen reichen von Soja- über Reis-, Kokos- und Mandelmilch bis hin zu Hafermilch.

Topfen- Zwetschken-Kuchen

MIT MANDELSTREUSELN

ZUTATEN

FÜR EIN BLECH MIT HOHEM
RAND (43 X 30 CM)

FÜR DEN MÜRBTEIG- BODEN:

200 g Butter
320 g Mehl
130 g Wiener
Feinkristallzucker
1 Ei
1 Prise Salz
½ TL Zimt

FÜR DIE TOPFENMASSE:

120 g weiche Butter
250 g Wiener Backzucker
4 Eier
1 Pkg. Vanille-
puddingpulver

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 170 ° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Mürbteigboden alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig in der Größe des Backblechs ausrollen, auf das Blech setzen und mit den Fingern etwas auf den Rand hochziehen. Mit einer

1 Pkg. Backpulver
250 g Sauerrahm
300 g Doppelrahm-
Frischkäse
500 g Magertopfen

FÜR DEN ZWETSCHKEN-SWIRL:

300 g Zwetschken
2 EL Rum
½ TL Zimt

FÜR DIE MANDEL- STREUSEL:

30 g Butter
30 g Mandelblättchen
60 g Mandeln gerieben
3 EL Mehl
60 g Wiener Backzucker



Gabel öfters einstechen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

3. Für die Topfenmasse die weiche Butter mit dem Backzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unter die Buttermischung rühren. Vanillepuddingpulver, Backpulver, Sauerrahm, Frischkäse und Topfen dazugeben und gut verrühren.

4. Die Zwetschken waschen, entsteinen und mit Rum und Zimt fein pürieren.

5. Die Topfenmasse auf den abgekühlten Boden verstreichen, anschließend die pürierten Zwetschken in kleinen Klecksen auf die Topfenmasse geben. Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand oder der Küchenmaschine vermischen, sodass Streusel entstehen, und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

6. Den Kuchen nun auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und für 50 Minuten backen. Ofen ausschalten, die Tür öffnen und so den Kuchen abkühlen lassen.

Bastelideen

IM PHÄNOLOGISCHEN HERBST

Haben Sie schon erste Herbstboten entdeckt? Haben sich Bäume und Sträucher schon bunt gefärbt? Sind die ersten Blätter schon zu Boden gefallen? Lassen sich die Nüsse schon aus der grünen Schale lösen? Sind die Holunderbeeren bereit zur Ernte? Je nachdem, welches Naturphänomen Sie schon beobachten konnten, befinden Sie sich gerade im Früh-, Voll- oder Spätherbst. Im phänologischen Jahreskreis teilen wir das Jahr in zehn Jahreszeiten – den bunten Herbst genießen wir also gleich in drei unterschiedlichen Intensitäten. Die phänologischen Jahreszeiten lassen sich außerdem nicht am Kalender ablesen, sondern werden anhand von Ereignissen in der Natur bestimmt. Die sogenannten Zeigerpflanzen sind Boten, die die jeweilige Periode einläuten. Das kann jedes Jahr ein bisschen variieren und hängt auch davon ab, wo man lebt. So könnten sich bei Ihnen die Boten des Vollherbstes zeigen, während in erhöhter Lage bereits der Spätherbst anklopft. Jede Herbstphase führt uns weiter weg vom Sommer und immer näher hin zum Winter. Die Natur präsentiert uns jetzt noch einmal deutlich den Wandel der Zeit. Grün verwandelt sich

ERST WENN DAS BUNTE HERBSTKLEID ZU BODEN FÄLLT, KOMMT DIE NATUR LANGSAM ZUR RUHE.



Foto: Javerman/Shutterstock

in strahlendes Gelb, sattes Orange und leuchtendes Rot. Wir feiern den Herbst im buntesten Kleid und nehmen noch alles mit, bevor der Winter die Natur schlafen legt. Draußen finden wir reichlich schöne Naturmaterialien, die wir vom Spaziergang mit nach Hause nehmen und zu noch schöneren Dingen verarbeiten können. Lust auf herbstliche DIY-Ideen?

Vollherbst

Im Vollherbst wird die Rosskastanie reif. Sie fällt vom Baum und löst sich aus ihrem stacheligen Schutzmantel.



Foto: FotoHelin/Shutterstock



Foto: Taspas/Shutterstock

WASCHMITTEL

Als nachhaltigen Tipp für begeisterte Selbermacher empfehlen wir ein regionales, ökologisches und kostenloses Kastanien-Waschmittel, denn die Kastanie zählt zu den Seifenbaumgewächsen. Zehn Kastanien in kleine Stücke schneiden, die braune Schale entfernen und in einem Glas mit ca. 300 ml Wasser übergießen. Nach ca. 10 Stunden sind die waschaktiven Substanzen gelöst und die trübe Lauge kann als Waschmittel eingesetzt werden.

Spätherbst

Erst im Spätherbst färben sich die Blätter der Stieleiche. Sie haben eine ganz besondere Form und selbst wenn die verarbeiteten Blätter später braun werden, machen sie sich noch dekorativ in Gestecken und Kränzen.

TÜRKRANZ

Ein bunter Türkranz wirkt im Herbst einfach einladend. Am einfachsten ist es, dafür einen fertigen Basis-kranz aus Moos, Geäst oder Holz zu verwenden und diesen mit allem zu dekorieren, was die Natur gerade anbietet. Beeren, Blätter, Nüsse und Samen. Was verwelkt ist, einfach immer wieder herausziehen und mit neuem Material bestücken.

Frühherbst

Die reifen Holunderbeeren läuten den Frühherbst ein. Der Holunderbusch galt früher unter Bauern als eine Art Hausapotheke. Die dunkelblauen kleinen Früchte sind wahre Vitaminbomben. Der Saft ist nicht nur Immunbooster, sondern soll auch fiebersenkende und hustenlindernde Eigenschaften haben. Die Früchte vor Genuss immer kochen, damit das giftige Sambunigrin unschädlich gemacht wird.

INSEKTENHOTEL

Die Äste des Holunders sind innen mit einem weichen Mark gefüllt und eignen sich wunderbar für ein Insektenhotel. Ca. 10 cm lange Äste abschneiden, das Mark mit einem Schaschlikspieß auslösen und eine leere Konservendose befüllen. Nach Süden ausgerichtet an einen Platz stellen, wo Wildbienen und Insekten ungestört ein- und ausfliegen können.

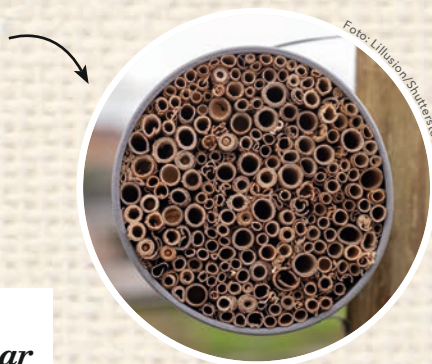


Foto: Lilliaion/Shutterstock

Der grüne FUSSABDRUCK

WIR ALLE TRAGEN VERANTWORTUNG FÜR
EINE INTAKTE UND LEBENSWERTE UMWELT!

WELCHE ERDE
WOLLEN WIR
UNSEREN KINDERN
HINTERLASSEN?

Foto: Lightspring/Shutterstock

Erinnern Sie sich auch daran, dass die Winter früher strenger und die Sommer kühler waren? Der Klimawandel ist traurige Realität und wir sind aufgerufen, diesen – zum Wohle aller – zu stoppen!

Wir alle treffen täglich Entscheidungen, die das Klima beeinflussen – positiv und negativ. Doch selbst durch eine bewusste Lebensweise schaffen wir es nicht, einen neutralen CO₂-Fußabdruck zu hinterlassen. Der Klimawandel ist im Vormarsch und um hier gegenzusteuern, braucht es nicht nur achtsame Konsumenten, sondern auch umdenkende und mutige Wirtschaftstreibende. Als energieintensives Unternehmen sieht sich auch AGRANA in der Verantwortung, im eigenen Wirkungsbereich entschlossene Schritte gegen den Klimawandel

zu setzen. Ressourcenschonung und nachhaltige Ressourcennutzung sind fest verankerte Grundsätze und wir sind bestrebt, Stoffkreisläufe immer besser zu schließen.

DIE AGRANA-KLIMASTRATEGIE

Wie jedes produzierende Unternehmen stößt auch AGRANA Treibhausgase aus. Um die CO₂-Bilanz positiv zu beeinflussen, wurde im Mai 2021 der ambitionierte, mehrstufige Klimaplan vorgestellt. Das Unternehmen hat an allen Standorten Projekte erhoben, die zum gemeinsamen Klimaziel beitragen. Über 400 Projekte wurden erfasst, evaluiert und als Beitrag zu unserer Klimastrategie klassifiziert. Unter anderem wird



der Energieverbrauch an den Standorten immer weiter reduziert. Wiener Zucker beispielsweise hat den Anspruch, eine Tonne Zucker mit möglichst geringem Energieaufwand zu produzieren. Wir werden alternative Energiequellen wie Wind-, Sonnen- oder auch Biomasseenergie nutzen und gemeinsam mit unseren Lieferanten übergreifende CO₂-senkende Klimaprojekte erarbeiten.

NACHHALTIGER UMGANG MIT RESSOURCEN

Die Verwertung aller Nebenprodukte aus unseren Verarbeitungswerken ist ein weiterer sehr bedeutender Beitrag zu unserer Nachhaltigkeitsarbeit. Pro Tonne Zucker fällt beispielsweise auch rund eine Tonne Nebenprodukte an. Da sie meist als Futter- und Düngemittel in Tierzucht und Landwirtschaft eingesetzt werden, finden wichtige Mineral- und Nährstoffe im Rahmen eines geschlossenen Kreislaufes zurück in die Natur.



CO₂-NEUTRALE
PRODUKTION
2040?
AUSGEGLICHENE
TREIBHAUS-
BILANZ 2050?
SCHAFFEN WIR!



Zucker für die Honigbiene

**BIENEN HABEN EINEN POSITIVEN EINFLUSS
AUF UNSER ÖKOSYSTEM UND SOMIT AUF
UNSER KLIMA!**

Wussten Sie, dass auch Honigbienen Wiener Zucker lieben? Aus Bio-Rübenzucker entstehen die Premium-Bienenfutter BioVitabee® und BioAgenabee®. Dass Bienen unsere Leckerei lieben, wissen wir aus eigener Erfahrung. Vor einigen Jahren wurden an allen AGRANA-Standorten in Österreich Bienenstöcke platziert. Heuer wurde das Projekt neu konzipiert und alle neun Standorte wurden mit jeweils zehn Bienenstöcken besiedelt. In Aschach, Gleisdorf, Gmünd, Güssing (Instantina), Kröllendorf, Leopoldsdorf, Pischelsdorf, Tulln und Wien summen somit gesamt rund 5,4 Millionen AGRANA-Bienen.

REGIONAL UND NACHHALTIG

Alle Bienen haben ihr Quartier im Frühjahr 2021 bezogen. Die Betreuung der Bienen an den Standorten wurde von regionalen Imkern übernommen. In Tulln kümmert sich Eva Forstner-Bayer und in Leopoldsdorf Manfred Michlits sorgfältig um die emsigen Bienen. Für das Projekt hat AGRANA in Zusammenarbeit mit den lokalen Imkervereinen vor allem Jungimker und Bio-Imker ausgewählt. Der regional produzierte Honig ist nicht nur nachhaltig, sondern auch unglaublich lecker.

Spaßbalance

FÜR KLEIN UND GROSS

MOTORIK- UND KLETTERPARKS SIND FÜR ALLE DA,
DENN BEWEGUNGSABENTEUER KENNEN KEIN ALTER.

Haben Sie sich heute schon bewegt? Laufrunde, Walking, Fitnessstudio ...? Wer noch auf der Suche ist nach einer Sportart, die so richtig Spaß macht, der ist hier inmitten von Balancebalken, Kletternetzen und Wackelplatten wohl richtig gelandet. Denn die neuen Abenteuerspielplätze, nämlich die sogenannten Motorikparks und auch die Kletterparks in den Wäldern werden momentan nicht nur von Kindern und Jugendlichen, sondern auch von bewegungslustigen Großen im Sturm erobert. Beim Klettern und Balancieren wollen die Eltern und oft auch Großeltern nicht einfach den Jüngeren zuschauen, sie mischen gerne selbst mit!

PARCOURS FÜR FITNESS UND FREUDE

Und das ist auch gut so. Denn die Kletter- und Motorikparks bieten eine abwechslungsreiche Bewegungsvielfalt unter freiem Himmel, die ihresgleichen sucht: An zahlreichen Stationen dieser Parcours kann man Fitness tanken - Kräfte messen, klettern, die Geschicklichkeit beziehungsweise Motorik trainieren, man übt bei ausgefeilten



Foto: Erlebnisarena St. Corona am Wechsel

Foto: Abenteuerpark Schröcken/Harald Geiger



Foto: Freepik

Foto: Motorikpark Gamlitz



Foto: Erlebnisarena St. Corona am Wechsel



Foto: Sommerland/Tom La...

„Das Glück liegt in uns, nicht in den Dingen.“
BUDDHA



Foto: Abenteuerpark Schröcken/Harald Geiger

Balancevorrichtungen Konzentration und Fokus, die Beweglichkeit wird verbessert und die Koordination auf die Probe gestellt. Kurz: Wir haben es hier mit einem Ganzkörpertraining der Spitzenklasse zu tun! Und das Tüpfelchen auf dem i: Alle haben bei dieser Art der körperlichen Herausforderung auch noch eine Menge Spaß, bauen Stress ab und Glücksgefühle auf, erleben viel Abwechslung und sogar einen gewissen Abenteuerfaktor, denn vor allem in den Kletterparks befinden wir uns (gut gesichert) manchmal in schwindelerregenden Höhen mitten in den Bäumen.

Ein weiterer Riesenvorteil dieser Art des Trainings: Jeder sucht sich genau die Herausforderung, die gerade für ihn passt, in Form von Stationen, die herausfordern, aber eben nicht überfordern. Die ganze Familie freut sich über die gemeinschaftlich erlebten Bewegungsabenteuer in der Freizeit.

BEWEGUNGSPARADIESE IN GANZ ÖSTERREICH
Motorik-, Kletter- und Abenteuerparks finden sich mittlerweile zahlreich in ganz Österreich und es werden immer mehr. Manchmal wird an andere Freizeitattraktionen angeknüpft, wie beispielsweise an eine Sommerrodelbahn im oststeirischen Koglhof oder an einen Bikepark wie in St. Corona am Wechsel.

Egal, was vorher da war: Diese Art der Freizeitbeschäftigung ist nicht nur lustig, sondern auch in hohem Maße gesund. Die modernen „Spielplätze“ sind vollwertige Trainingsareale, die nicht nur unsere Kondition aufbauen, sondern Erlebnisse bringen, von denen man noch länger zehren kann: durch schöne Momente, die in spektakulären Schnappschüssen festgehalten wurden, aber sie erinnern bisweilen auch in Form eines ausgewachsenen Muskelkaters an ein bewegtes Wochenende.



Foto: Erlebnisarena St. Corona am Wechsel

Motorik- und Abenteuerparks

VORARLBERG

Abenteuerpark Schröcken:
abenteuerpark.net
 Motorikpark Dornbirn:
dornbirn.at

TIROL

Motorikpark Kufstein:
stadt.kufstein.at
 Abenteuerpark
 Achensee:
abenteuer-achensee.at

SALZBURG

Generationenpark
 Bergheim: bergheim.at
 Abenteuerpark Werfen-
 weng: deinberg.at

OBERÖSTERREICH

Motorikpark Ansfelden:
ansfelden.at

KÄRNTEN

Motorikpark Mölltal:
motorikpark-moelltal.at

STEIERMARK

Europas größter
 Motorikpark in Gamlitz:
motorikpark.com
 Motorikpark Koglhof:
sommerodelbahn-koglhof.at

WIEN

Motorikpark Wien:
motorikpark-wien.at
 Radmotorikpark Kaiser-
 mühlen: wien.gv.at

NIEDERÖSTERREICH

Motorikpark Hollabrunn:
hollabrunn.gv.at
 Erlebnisarena
 St. Corona am Wechsel:
erlebnisarena.at

BURGENLAND

Seilgarten, Motorikpark
 und Niedrigseilparcours
 in Lutzmannsburg:
sonnenland.at

Foto: Abenteuerpark Schröcken/Sebastian Stiphout 2017



KLETTERPARKS SIND
 FÜR MANCHE AUCH
 EINE MUTPROBE.



Meine

FEINE SEITE

kann ich
in jedem Detail
zeigen.



    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at



WAS ICH ALLES KANN