

**Agrarlandesrat zu Besuch im Bezirk**



Im Rahmen eines Bezirkstages stattete Agrarlandesrat Max Hiegelsberger (Mi.) dem Bezirk einen Besuch ab. Gemeinsam mit OÖVP-Bezirksparteiobmann Christian Dörfel (li.) besuchte er regionale Betriebe. Das erste Ziel war der Bauernhof von Familie Baldinger in Wartberg, wo handgemachte Gemüsesuppen erzeugt werden. Nach einer „Kesselheißer“ im Gasthof Wöß in Schlierbach und einem Besuch in der Käseerei Schlierbach ging es weiter zur Firma Bernegger. Zahlreiche Themen gab es beim Sprechtag in der Buschenschank Kerblgut in Molln (Foto) zu besprechen.

# Ein Wohlgenuss

In Allhaming befindet sich die Likörmanufaktur „Ave Vitas“ des Wartbergers Karl Kastner.

WARTBERG, ALLHAMING (mach). Beim Eintreten erlebt man eine Symphonie der Farben: Kirschen, Mandel, Chili, Rosenblüten, Ingwer, Fichten-Kiefernadeln, Holler,

**Landwirtschafts Rundschau**

Mehr zum Thema auf [www.meinbezirk.at/landwirtschaft-ooe](http://www.meinbezirk.at/landwirtschaft-ooe)



Pflaumen, Äpfeln, Birnen und Erdbeeren reifen in Behältern aus Glas und Edelstahl zu edlen Likören heran. Beim Öffnen der Gefäße verzaubern die Schärfe von Chili, die Süße von Kirschen oder der Duft eines harzigen Nadelwaldes die

Geruchsnerven. Blättert man in der Geschichte der Likörherstellung zurück, erfährt man, dass sich nur wenige Eingeweihete hinter verschlossenen Türen mit der Kunst der Likörzubereitung nach alt überlieferten Rezepturen befassten. Die geheimnisumwitterten Rezepturen wurden von einer Generation auf die andere überliefert.

*„Bei meinen Likören ist es wichtig, dass der Geschmack der Zutaten und Früchte im Vordergrund steht.“*

KARL KASTNER

Der Unternehmensberater Karl Kastner, aufgewachsen auf einem Bauernhof in Wartberg, hat sich dieser Tradition verschrieben. Er wurde von seiner Mutter und Großmutter in die Geheimnisse des Liköransetzens eingeweiht. Ihm ist

es wichtig, dass dieses Wissen nicht in Vergessenheit gerät und so tüftelt er in seinem „Geheimlabor“ auf Basis der alten Likörrezepte nach einzigartigen Kreationen. Diesen gibt er bis zu einem Jahr Zeit zum Reifen, dann prüft er akribisch Geruch, Geschmack und Aussehen. „Ich stamme von einem Bauernhof ab und lernte bereits von Kindheit an viel über die Herstellung von Lebensmitteln und die Zusammenhänge in der Natur“, so Kastner. Auf Natürlichkeit legt er besonderen Wert: Er verzichtet in seiner Manufaktur völlig auf Aroma- und Farbstoffe, sondern verarbeitet nur, was die Natur bietet – Früchte, Kräuter und Gewürze.

**Echte Handarbeit**

In seinem Ein-Mann-Unternehmen entsteht alles in echter Handarbeit, vom Ansetzen

# für alle Sinne



**Symphonie der Farben:** Kirschen, Rosenblüten, Ingwer, Holler, Birnen oder Erdbeeren reifen zu edlen Likören heran. Fotos: Richard Macheiner

der Rohstoffe in Alkoholdestillat bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen. Seine Kreativität und Liebe fürs Detail spiegeln sich auch in den optisch ansprechenden Etiketten und an italienische Opern erinnernde Namen wie Dolce Fantasia, La Passione, Melodia dello Spirito und Sinfonia

Rossa wider. „Mit Likör verbindet man ja in der Regel einen süßen Geschmack und mit Schnaps oft ein scharfes Brennen“, sagt Kastner. „Bei meinen Likören ist es wichtig, dass der Geschmack der Zutaten und Früchte im Vordergrund steht und nicht die Süße, und dass die Liköre beim Trinken wär-



**„Geschmackstüftler“** Karl Kastner in seiner Manufaktur

men, aber nicht brennen.“ Mit seinen Likörspezialitäten belegte er beim OÖ. Handwerkspreis 2011 in der Kategorie Lebensmittel/Natur und Gesundheit den zweiten Platz. Derzeit strebt Karl Kastner die Biozertifizierung seiner Liköre an. Näheres erfährt man unter [www.ave-vitas.at](http://www.ave-vitas.at).

**Bauernhof statt Klassenzimmer**

BEZIRK (wey). Schule am Bauernhof ermöglicht Kindern einen Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und stärkt ihre Haltung als zukünftige Konsumenten. Mit Schule am Bauernhof wird die Landwirtschaft praxisnahe dargestellt. Verschiedene Angebote beschäftigen sich unter anderem mit heimischen Lebensmitteln und tragen Titel wie „vom Korn zum Brot“ oder „der Weg der Milch“. Neun Partnerbetriebe gibt es im Bezirk. Welche das sind, erfährt man unter [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)



**Hautnah erleben,** wie aus Getreide Brot entsteht. Foto: City/Rebecca