

Linz, am 19.12.2022

Regionalität auch bei Keksen – es weihnachtet...

In der Advent- und Weihnachtszeit gehören Kekse einfach dazu. Jeder hat sein ganz persönliches Lieblingskekserl am Keksteller. Wenn es im Haus nach Zimt, Vanille und frischen Keksen duftet, dann ist eines sicher: Weihnachten steht vor der Tür. Die Zutaten, wie Mehl, Nüsse und Butter sollten dabei aus der Region verwendet werden.

Ob die Linzer Augen nach Omas Rezept oder die Kokoskuppeln, deren Zubereitung man von der Nachbarin erfahren hat. Das Backen von Keksen hat in Österreich eine lange Tradition. Hunderte Kekssorten gibt es und ein jedes schmeckt anders.

„Meine absoluten Lieblingskekse sind die Vanillekipferln mit den eigenen Walnüssen. Wer das Glück hat einen Nussbaum im eigenen Garten zu haben, der kann im Herbst schon an Weihnachten denken und sich ans Nussklauben machen. Steht der Nussbaum nicht im eigenen Garten, so können in Bauernläden oder bei Ab-Hof-Verkäufern heimische Walnüsse gekauft werden. Mittlerweile werden auch schon Haselnüsse in Oberösterreich erzeugt“, verrät Landesbäuerin Johanna Haider.

Regionale Zutaten sind Geschmacks-Garanten

Neben der Freude am einem guten Weihnachtskeks und der Zeit die man beim Backen aufwendet, ist die Wahl der Zutaten entscheidend. Daher sollte es uns besonders wichtig sein, beim Einkauf auf die Wahl der Zutaten zu achten und Lebensmittel aus der Region zu bevorzugen.

„Unsere Bäuerinnen und Bauern bieten ein großes Sortiment an hochwertigen Produkten. Mehl, Nüsse, Butter und Rübenzucker aus der Region und aus Österreich anstatt Rohrzucker aus Übersee – das ist Qualität und schont auch aufgrund der kurzen Transportwege und der hohen landwirtschaftlichen Produktionsstandards die Umwelt. Außerdem werden die regionalen Wirtschaftskreisläufe gefördert“, appelliert OÖ Bauernbund-Landesobfrau Landesrätin Michaela Langer-Weninger an die Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf regionale Zutaten zu wählen.

Kekse als perfekte Geschenkidee

Wer schon einmal Kekse selbst gebacken hat, weiß wie viel Arbeit damit verbunden ist. Ausstechen, Füllungen aufstreichen und anschließend in Schokolade tunken. Ein zeitaufwändiger Prozess, das Endergebnis kann sich aber sehen und schmecken lassen. Selbstgebackene Kekse eignen sich auch als ein perfektes kulinarisches Geschenk.

„Einen lieben Menschen mit selbstgebackenen Keksen zu beschenken bedeutet für mich höchste Wertschätzung. Für mich spiegeln sie die Gewissheit wider, dass sich der Schenkende Zeit genommen hat, indem er Kekse für mich gebacken hat. Sind sie noch liebevoll verpackt, bereitet mir das in unserer hektischen Zeit große Freude“, findet Landesbäuerin Johanna Haider.

+++

Rückfragenhinweis:

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at