

Der Nützing



WIR DENKEN WEITER was die Zukunft unseres Betriebes betrifft

"Langsam kommt die Zeit herbei, wo wir unseren Betrieb in jüngere Hände legen wollen. Unser jüngster Sohn Andreas hat ja – wie ihr vielleicht mitverfolgt habt – seit 2020 als Bio-Trainee in unserem Betrieb alle Abteilungen durchlaufen und diesen Herbst seinen Abschluss an der Landwirtschaftlichen Bio-Fachschule Schlägl gemacht. Seit September ist er nun voll und ganz im Betrieb, den wir 2023 in seine Hände legen wollen.

Mit ihm zusammen übernimmt auch Stefan Stockinger, der seit 2015 bei uns ist, als zweiter Prokurist etwas mehr Verantwortung – zwei kluge Köpfe, denen vor allem eines wichtig ist: Unser Grundgedanke „100% BIO“, ... den auch unsere beiden Töchter Birgit und Eva, die aktiv im Betrieb mitarbeiten, sowie unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mittragen und von denen auch Andreas und Stefan vollste Unterstützung haben..."

Ilse & Günter Achleitner

Was mich am meisten motiviert, ist die Zusammenarbeit mit Menschen, die nicht nur über den Tellerrand hinausblicken, sondern sich auch trauen, diesen zu überqueren.

ANDREAS ACHLEITNER

„Mein Grundsatz „Purpose & People before Profit“ hat mich von einer großen Tech-Firma (Google) zu dieser erfüllenden Aufgabe gelotst.“

Nach dem Studium der Wirtschaftspädagogik (ursprüngliches Berufsziel Lehrer) hat es mich ins Controlling verschlagen. Auch wenn ich dabei viel lernen und kennenlernen durfte, war mir bald klar, dass es da mehr geben muss als nur das Ziel der Gewinnmaximierung.

So habe ich den Weg zum Biohof Achleitner gefunden, wo wir gemeinsam andere Ziele verfolgen. STEFAN STOCKINGER



RETTICH RARITÄTEN LILA

Eine echte Rettich-Spezialität! Länglicher Herbstrettich mit violetter Außenhaut und weißem Fleisch. Durch sein frisches und würziges Aroma eignet sich der lila Rettich mit dem klangvollen Namen „Blauer Herbst & Winter“ besonders gut für Salate, als Rohkost, zur Garnitur, in Suppen oder als farbenfroher und schmackhafter Brotbelag.

Gut zu wissen: Bereits die alten Ägypter und Griechen kannten den dunklen Winterrettich und seine Wirkung. Der lila Rettich ist reich an Vitamin C und verschiedenen Mineralstoffen und hat eine schleimlösende und antibakterielle Wirkung.



CHERIMOYA



Kenner zählen die Chirimoya, auch Zuckerapfel genannt, zu den wohlgeschmecktesten Früchten überhaupt.

Ihr feines Aroma erinnert an eine Mischung aus Ananas, Banane und Zimt. Die Frucht kann mitsamt der Schale verzehrt werden, nur die Kerne sind nicht genießbar. Die Chirimoya gehört zu den Annonen, das sind süße Flaschenbaumfrüchte, die sich ideal als exotisches Dessert für Cremes, Puddings und Smoothies eignen.

Tipp: Da ihr Fruchtfleisch säurearm ist, empfiehlt es sich, die Frucht mit ein wenig Zitronensaft zu beträufeln - das verhindert auch eine bräunliche Verfärbung.

Lagerung: Bei Zimmertemperatur lagern und am besten in Papier wickeln, bis das Fruchtfleisch weich und die Schale schwarz ist, dann sind sie genussreif. Der natürliche, weiße Flaum der Früchte kann mit einem Tuch abgewischt werden.

