



Herrlicher Herbst!



Noch dürfen wir sie genießen, **die goldene Jahreszeit!**

Die Blätter sind bunt verfärbt oder liegen bereits raschelnd am Boden und wunderschöne Herbstwanderungen warten noch auf uns, wenn die Sonne nochmals ihr Übriges dafür tut.

Die Tage sind schon wieder kurz, umso wichtiger ist es, die Touren, die wir für diese Zeit noch planen, gut vorzubereiten, auf's Wetter zu achten und angepasstes Schuhwerk und Kleidung anzuziehen bzw mitzunehmen.

Ganz wichtig, nachdem viele Hütten schon geschlossen sind, ist eine gute und stärkende Jause! Neben allerlei saisonalen Obst und Gemüse, welches uns das Leben und Kochen in dieser Jahreszeit so bereichert, eignen sich

unsere **Cracker in 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen** als ideale Wanderbegleiter!

LAND-LEBEN wünscht Ihnen auf alle Fälle noch einen großartigen Herbst!

Resltn-Verwerten



Was machen mit **übriggebliebenen Lebensmitteln**, wie zB Semmelknödeln, die man am Vortag bei einem schmackhaften Essen als Beilage verwendet hat und nun im Kühlschrank auf einen weiteren Einsatz warten?

Am besten lecker verwerten, nämlich Resltn-Verwerten, mit unserem **LAND-LEBEN Knödel Panzanella** Rezept von [Simone Kempnter/cookiteasy](#)

Zutaten: 4 Semmelknödel - schmecken hervorragend mit **LAND-LEBEN Knödelbrot**, 1 EL Butter, 400 g Kürbisfleisch, 400 g Rote Rüben, 3 Knoblauchzehen, 2 Thymianstiele, 1 Prise Salz, 3 EL Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 1 Handvoll gehackte Kürbiskerne sowie Parmesan zum Bestreuen **Dressing:** 1/2 Bund Petersilie, 4 EL Kürbiskernöl, 1 EL Honig, 6 EL Balsamico, Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Kürbis und rote Rüben in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse, Knoblauch und Thymianstiele auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit den Händen marinieren. Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Für das **Dressing** alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Knödel in Scheiben schneiden und in geschmolzener Butter in einer Pfanne goldbraun braten. Gemüse aus dem Backofen nehmen. Den Knoblauch aus der Schale drücken und mit dem Gemüse vermengen. In tiefen Tellern anrichten und die Knödelscheiben darauf verteilen. Mit gehackten Kürbiskernen und frisch gehobeltem Parmesan bestreuen - fertig.

Tipps zum Lagern von Lebensmitteln



Lebensmittel bei Raumtemperatur lagern

Das [Österreichische Lebensmittelbuch](#) unterscheidet drei temperaturabhängige Formen der Aufbewahrung von Lebensmitteln: bei Raumtemperatur lagern, gekühlt lagern und tiefgekühlt lagern. Für die Lagerung bei Raumtemperatur sollte das Lebensmittel unter den in unseren Breiten üblichen Bedingungen der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse gelagert werden. Die Temperatur des Zimmers sollte **zwischen 18 und 22 Grad Celsius** betragen. Das gilt für viele Obst- und Gemüsesorten, aber beispielsweise auch für Brot, Kaffee, Konserven oder Öle.

Lagerung trockener Lebensmittel

Für trockene Lebensmittel wie unsere Backerbsen, Croutons, Cracker, Semmelbrösel oder Knödelbrot eignet sich der **Vorratsschrank als Lagerungsort**. Hier empfiehlt sich die Aufbewahrung in der **Originalverpackung**. So verklumpen die Lebensmittel nicht durch Luftfeuchtigkeit und nehmen keine Gerüche aus der Umgebung auf. Werden sie aus der Originalverpackung genommen, sollten die Lebensmittel in **luftdichte Behältnisse aus Glas oder Kunststoff** umgefüllt und die Vorräte darin gelagert werden.

Unsere PV-Anlage



Voller Stolz präsentieren wir unsere Photovoltaik-Anlage!

Photovoltaik nutzt die Sonnenenergie, indem die Strahlung der Sonne direkt in elektrische Energie umgewandelt wird. Auch wir von LAND-LEBEN nutzen Solarstrom - er ist nachhaltig, effizient und umweltschonend!

Schauen Sie doch einfach unter folgendem Link nach, wie viele Bäume wir damit quasi schon neu gepflanzt haben ;-)

<https://uni005eu5.fusionsolar.huawei.com/pvmswebsite/nologin/assets/build/cloud.html#/kiosk?kk=v5dKiflwHz88b0c3EK6jlc05nd92JrEg>

PV-Anlage LAND-LEBEN

LAND-LEBEN feiert 50 Jahre



50 Jahre - und noch immer knackig.

Ob Backerbse, Croutons, Knödelbrot, Semmelbrösel oder unser Cracker. Wir kommen nicht aus der Mode und deswegen gibt es genug Grund zum Feiern.

Feiern auch Sie mit!!!

[Zum Gewinnspiel](#)

