Asperl-Marmelade

Rezeptvorschlag von Gertrude Buxbaum

Die Asperl bzw. Mispel ist etwas ganz Besonderes. Es handelt sich um eine rotbraune, behaarte Apfelfrucht, die nicht vollständig geschlossen ist und fünf "Zipfel" besitzt. Die Asperln haben einen hohen Säure- und Gerbstoffgehalt und werden gerne bei der Mostherstellung verwendet. Auch roh genossen schmecken die Früchte. Dass dazu Frosteinwirkung notwendig ist, ist ein weit verbreiteter Irrglaube. Durch den Frost gehen Unmengen an Aromastoffen verloren. Traditionell lagert man die Asperln nach der Ernte (vor dem Frost) locker in flachen Steigen. Nach etwa drei Wochen werden sie weich und sind zum Verarbeiten bereit.

Zutaten: **Asperl-Früchte, Gelierzucker (2:1), Wasser**

Zubereitung: Die Asperln möglichst vollreif ernten, bei Bedarf nachreifen lassen. Die Früchte mit soviel Wasser übergießen, dass sie gerade bedeckt sind und ca. 1/2 Stunde kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Solange rühren bis sich eine breiige Masse ergibt und sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen. Diesen Vorgang kann man mit einem Handmixer beschleunigen. Wird die Masse zu dick, einfach noch ein wenig Wasser dazugeben. Die gekochten Früchte durch ein grobes Sieb drücken, um sie von den derben Kelchblättern, den Kernen und den Schalenresten zu befreien. Danach nochmals durch ein feines Sieb streichen. Die verbleibende Masse abwiegen, mit der halben Menge Gelierzucker (bei 1000 g Fruchtmus nimmt man 500 g Gelierzucker) verrühren und noch einmal kurz aufkochen. Anschließend heiß in saubere Gläser füllen.

Tipp: **Asperl-Marmelade eignet sich hervorragend für Weihnachtsbäckerei und als Palatschinkenfüllung.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Asperl in Sirup

Geheimtipp für die Wildobstküche

In Niederösterreich heißen die Früchte der Mispel gemeinhin „Asperl“ ausgesprochen: Aschperl. Oft hört man, sie müssen vom Frost getroffen werden um teigig und genießbar zu werden. Das ist nur zum Teil richtig. Kurz vor dem Frost geerntet und auf einem Küchenblech gelagert oder in flachen Steigen einschichtig aufgelegt, reifen sie systematisch nach und entwickeln ein herrliches Aroma.

Zutaten: **1 kg Asperlfrüchte (beginnende Teigigkeit)**
1 kg Kristallzucker

Zubereitung: Asperl-Früchte mit wenig Wasser blanchieren. Die derbe Haut der Früchte mit einer Nadel mehrfach anstechen. Eine Zuckerlösung aus 1 Teil Zucker und ein Teil Wasser aufkochen und über die Asperlfrüchte leeren und einen Tag darin ziehen lassen. Nach einem Tag die Zuckerlösung abgießen und auf die gewünschte Konsistenz eindicken. Die Früchte in Einsiede-Gläser schichten, die dicke Zuckerlösung darübergießen und die Gläser sterilisieren (einrexen).

Tipp: **Einige Scheiben frischen Ingwer ins Glas gegeben, verleihen den Früchten eine zarte und harmonische Schärfe.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Dirndl-Kompott

Geheimtipp für die Wildobstküche

Die Früchte des Dirndlstrauches zeichnen sich durch ein unverwechselbares Aroma aus, das nicht nur beim Frischverzehr, sondern auch nach einer Hitzebehandlung erhalten bleibt.

Zutaten:

1/2 kg Dirndln
400 g Zucker
1,5 Liter Wasser

Zubereitung:

Dirndlfrüchte waschen und in die kochende Zuckerlösung geben. Nach einer Kochzeit von 5 bis 10 Minuten sollten die Dirndln weich und servierfertig sein. Will man das Dirndlkompott nicht sofort konsumieren, kann man das Gericht auch heiß in Gläser füllen und dicht verschlossen bis zur Dirndlblüte im März aufbewahren.

Tipp:

Dirndlfrüchte sind sehr gerbsäurereich, solange sie noch unreif sind. Vollreife ist erst erreicht, wenn die Früchte abfallen. Deswegen sollte man Dirndln nie pflücken, sondern auflesen.

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Dirndl-Marmelade

Geheimtipp für die Wildobstküche

Die Früchte des Dirndlstrauches sind in der Vollreife nur kurze Zeit haltbar. Mit der Dirndelmarmelade kann man das unvergleichliche Aroma bis ins nächste Jahr retten.

Zutaten:
1 kg Dirndln
800 g Zucker
1 Stange Zimt

Zubereitung: Die Früchte werden mit Wasser bedeckt, aufgekocht und der Saft mitsamt dem Fruchtfleisch durch ein Sieb gestrichen, Schalen und Kerne bleiben zurück. Mit dem Zucker zu einer Marmelade verkochen, vielleicht eine Stange Zimt mitkochen oder einen Hauch von Vanille. Beides darf aber den Geschmack nicht dominieren.

Tipp: **Will man die Marmelade mit einer türkischen Geschmacksnote, so stellt man Kızılcık Reçel her, indem man den Zucker zuvor karamelisiert und erst dann die Fruchtmasse mit dem Saft einer Zitrone dazugibt.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Hetscherl-Creme

Geheimtipp für die Wildobstküche

Hetscherl, also die Früchte der Wildrosen, sind eine schmackhafte Delikatesse, wenn man sie von den borstig behaarten Samen befreit. Im Prinzip sind alle Wildrosen geeignet, wenn sie nur groß genug für die Verarbeitung sind. Selbst Kulturrosen geben mitunter brauchbare Hagebutten ab.

Zutaten:

1 Teller frische, geputzte Hetscherl
100 g Kristallzucker
1/4 l Weißwein
1/4 l Wasser
8 Eigelb
1/2 l Schlagobers
1 EL Likör

Zubereitung: Geputzte Hetscherl (halbiert, von Kelchblättern und Samen befreit) mit dem Zuckerwasser aufkochen und wenn sie weichgekocht sind, durch ein Streichsieb treiben. In die Fruchtmasse den Weißwein geben (z.B. einen Veltliner). Eigelb mit etwas Zucker im Schlagobers verquirlen, den Likör dazugeben, etwas anwärmen und zu einer steifen Creme schlagen. Die Fruchtmasse dazugeben und weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt ist. Passt gut zu Mürbteig, kann aber auch gekühlt serviert werden.

Tipp: **Um das Gericht auch außerhalb der Saison herrichten zu können, kann man die geputzten Hetscherl auch trocknen und vor der Verwendung über Nacht einweichen. Das Einweichwasser gleich zum Aufkochen verwenden.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung für ländliche Räume

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Hetscherl-honig

Geheimtipp für die Wildobstküche

Als Wildobst-Hetscherln eignen sich alle Fruchtbecher der heimischen Wildrosen, aber auch von Kulturrosen. Sie müssen nur groß genug sein.

Zutaten:

2 kg Hetscherl (halbiert und entkernt)
100 ml Liter Apfelessig
500 g Rohrzucker
200 g Honig
1 TL Hagebuttenkerne gemahlen

Zubereitung: Die Hetscherl im Cutter zu einem Fruchtmus zerkleinern, in 2 Liter kaltem Wasser langsam erhitzen und 1 Stunde lang köcheln lassen. Fruchtmus, Zucker, Essig und Hetscherlkerne mischen, gut durchrühren und noch einmal aufkochen.

Die Flüssigkeit durch ein Streichsieb treiben, mit dem Honig vermischen und noch heiß in Gläser füllen.

Tipp: **Der „Abfall" beim Entkernen ist ein wertvolles, nach Vanille schmeckendes Aromatisierungsmittel. Die Kerne lassen sich ganz leicht trocknen und so aufbewahren. Bei Bedarf wird eine kleine Menge der Kerne im Mörser zerstoßen oder gemahlen.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Holler-Blüten-Sirup

Rezeptvorschlag von Anneliese Ecker

Fast alle Pflanzenteile des Hollers, auch die Blütenstiele, enthalten eine Substanz namens Sambunigrin. Beim Zerstören von Pflanzenzellen, beispielsweise durch Schneiden, entsteht daraus auf enzymatischem Weg die giftige Blausäure. Man sollte daher nicht die einzelnen Teilblütenstände einer Schirmrispe mit einer Schere abschneiden, sondern sie ganz lassen und mit nur einem Schnitt unterhalb des Verzweigungspunktes der Rispenstrahlen von der Pflanze trennen.

Zutaten: **30 Hollerblüten (Schirmrispen)**
5 kg Zucker
20 dag Zitronensäure

Zubereitung: Hollerblüten in einen großen Topf geben und die Zitronensäure darüberstreuen. Dann 5 Liter Wasser darübergießen und 24 Stunden stehen lassen.
Am nächsten Tag abseihen, den Zucker dazugeben (egal ob Normal- oder Feinkristall) und solange einrühren, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Kalt in Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Tipp: **Der Sirup hält sich, wenn es sein muss, jahrelang! Mit Mineralwasser verdünnt erhält man einen wohlschmeckenden „Kindersekt“.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

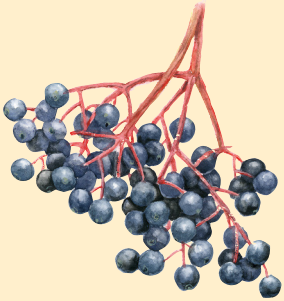
LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Holler-Likör

Rezeptvorschlag von Monika Nimmerrichter

Der im Rezept benötigte Hollersaft wird im Dampfentsafter hergestellt. Dazu werden die Früchte sauber abgerebelt, sodass keine Stielchen in die Fruchtmasse geraten. Das im Rezept geforderte nochmalige Köcheln ist notwendig, um den bedenklichen Inhaltsstoff Sambunigrin gründlich zu zerstören.



Zutaten:

2 l Hollersaft
1 l Apfelsaft
1 l Ansatzkorn
1 kg Zucker
1 Zitrone
Zimtrinde
Vanilleschote
Nelken

Zubereitung: Hollersaft 15 bis 20 Minuten köcheln lassen und mit dem Apfelsaft mischen. Nun wird der Zucker, 2 Zimtstangen, Nelken, die Vanilleschote und der Saft einer Zitrone dazugegeben. Nach dem Auskühlen kommt noch der Ansatzschnaps dazu. Nun wird in Flaschen abgefüllt und der Likör bis Weihnachten reifen gelassen.

Tipp: **Einen besonders feinen Geschmack erhält der Likör, wenn man mit dem Ansatzschnaps auch noch eine Tasse schwarzen Kaffee (!) dazumischt.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Kriecherl-Relish

Geheimtipp für die Wildobstküche

Kriecherl sind eine formenreiche Sammelart der Pflaumen. Da sie als Frischfrucht nur kurze Zeit haltbar sind, ist ein süß-saures Gericht daraus eine gute Möglichkeit die Farben und Geschmacksstoffe des Spätsommers in den Winter zu zaubern.

Zutaten:

500 g Kriecherl
160 g gedünstete, geschälte Äpfel
160 g kleingeschnittene Zwiebeln
75 g kleingehackte Karotten
250 ml milder Apfelessig
160 g brauner Zucker
1/2 TL Zimt, 1/2 TL kleingehackter Ingwer
1/2 TL kleingehackter Knoblauch, 2 TL Salz

Zubereitung: Kriecherl, Äpfel, Zwiebel und Karotten in einer Pfanne mit dem halben Essig 40 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Die restlichen Zutaten dazugeben und unter ständigem Umrühren so lange Einkochen, bis das Relish dick genug ist.

Tipp: **Kriecherl haben einen Doppelgänger mit dem Namen Kirschpflaume, der leicht an der sauren Fruchtschale, den sehr dünnen Fruchtstielen und dem glatten Steinkern zu erkennen ist. Puristen achten darauf und verwenden Kirschpflaumen nur für Mischmarmeladen. Für ein Relish kommt nur das echte Kriecherl in Frage.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung ländlicher Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Kriecherl-Röster

Geheimtipp für die Wildobstküche

Kriecherl sind Halbkulturpflanzen, in ihnen treffen sich die „zahmen“ und die „wilden“ Pflanzeneigenschaften und machen sie einerseits größer und schmackhafter, andererseits bleibt ihnen ein Rest an Wildpflanzenerbe. Bei den Kriecherlfrüchten macht sich das durch die schlechte Auslösbarkeit des Steinkerns bemerkbar.

Zutaten: **500 g Kriecherl**
(ersatzweise Mirabellen oder Zwetschken)
5 EL brauner Zucker (je nach Süße der Früchte auch etwas mehr oder weniger)
1 kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung: Für den Röster die Früchte waschen, entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Rosmarinzweig und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und solange leicht köcheln lassen, bis die Kriecherl weich sind und der austretende Saft eingedickt ist.

Tipp: In den Steinkernen – sowohl im Samen, als auch in der Steinkernschale – sind mandel- und vanilleähnliche Aromastoffe enthalten. Daher wird kurz vor dem Verschließen der Gläser noch ein ganzer unzerstörter Steinkern dazugegeben!

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Schlehen in Essig

Geheimtipp für die Wildobstküche

Durch den Gerbsäuregehalt werden Schlehen trotz des hohen Zuckergehaltes nicht als „picksüß“ wahrgenommen. Warum nicht gleich bei sauer bleiben?

Zutaten:

500 g Schlehen
1 TL frisch gemahlener Koriander
Lorbeerblätter
1/2 Liter Apfelessig
250 g Knoblauchzehen
500 g Honig

Zubereitung: Die Schlehen zusammen mit den Gewürzen in ¼ liter Wasser aufkochen, absieben und in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend das Abgießwasser mit dem Honog, dem Essig und den geschälten Knoblauchzehen aufkochen und über die Schlehen gießen. Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen.

Nach einigen Tagen die Gläser öffnen, die Flüssigkeit zusammen-gießen, erneut erhitzen und wieder über die Früchte gießen. Eventuell den Vorgang nach einigen Tagen wiederholen.

Tipp: **Mit der Schlehenernte muß man nicht bis auf den ersten Frost warten. Kurz vor den ersten Frösten lassen sie sich am besten pflücken. Dann brauchen sie, flach ausgebreitet, noch einige Tage zum Nachreifen.**

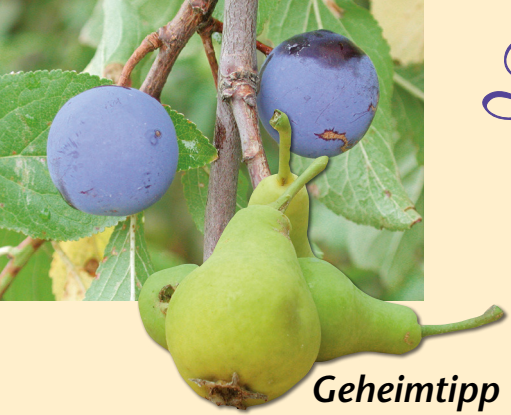
RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Schlehen-Birnen-Dicksaft

Geheimtipp für die Wildobstküche

Schlehenfrüchten sagt man nach, dass sie furchtbar gerbsauer schmecken und dass man bis zu den ersten Frösten warten muss, bis sie genießbar werden. Bei diesem Rezept muss man nicht so lange warten.

Zutaten:

2 kg Schlehen
2 kg Birnen
Zimt
Nelken gemahlen

Zubereitung:

Schlehen waschen und mit den halbierten Birnen im Dampfentsafter etwa 60 Minuten entsaften. Den Saft in einen Topf geben und zwei bis drei Stunden eindampfen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Diesen Dicksaft noch heiß in vorbereitete Flaschen füllen und verschließen.
Er kann verdünnt als Getränk konsumiert werden und ist auch für Puddings und Eis geeignet.

Tipp:

Schlehen fruchten sehr ungleichmäßig. Neben Mastjahren gibt es auch vollständigen Ernteausfall. In guten Jahren kann man die Früchte auch einfrieren, sie halten tadellos bis zum nächsten Herbst!

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Weinscharl-Pudding

Geheimtipp für die Wildobstküche

Weinscharl sind die Früchte der Berberitze. Sie sind zitronensauer und von eigenartigem, zarten Aroma. In der persischen und kurdischen Küche sind Berberitzenfrüchte unverzichtbare Ingredienzien. Die Verwendung in der heimischen Küche ist schon vor über 100 Jahren aufgegeben worden. Schade!

Zutaten:

1/2 l Berberitzensaft
1/4 l Trockener Rotwein
500 g Zucker
Geriebene Zitronenschale
1/2 Zimtstange

Zubereitung: Zutaten miteinander aufkochen, abseihen und erneut kochen. Dazu 200 g in einem weiteren halben Liter Rotwein verquirltes Kartoffelmehl langsam einrühren, bis das Ganze dick wird. Den Pudding in eine Form geben, nach dem Erkalten stürzen und mit Weinsoße servieren.

Tipp: **Berberitzensaft stellt man am Besten im Dampfentsafter her. Die Kerne der Berberitze enthalten ein Alkaloid, das besser nicht im Pudding sein sollte!**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Weinscharl-Reis

Geheimtipp für die Wildobstküche

Weinscharl sind die Früchte der Berberitze. Sie sind zitronensauer und von eigenartigem, zarten Aroma. In der persischen und kurdischen Küche sind Berberitzenfrüchte unverzichtbare Ingredienzien. Die Verwendung in der heimischen Küche ist schon vor über 100 Jahren aufgegeben worden. Schade!

Zubereitung: Berberitzen zehn Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen und in einer Pfanne mit heißer Butter kurz anbraten.
Reis in kaltem Wasser auf einem Sieb gut durchspülen, in Salzwasser 4 Minuten kochen, dann nochmals kalt abspülen. Butter in den Topf geben, den abgetropften Reis pyramidenförmig darauf geben, mit einem zusammengefalteten Geschirrtuch abdecken und bei geschlossenem Deckel und bei geringer Hitze fertig garen.
Safran mit warmem Wasser ansetzen. Reis nach dem Ausdampfen mit Pfeffer und Salz abschmecken, Safran daruntermischen und auf eine gewärmte Platte geben. Berberitzen darüber streuen.

Tipp: **Damit man diese vorderasiatische Spezialität unabhängig von der Berberitzen-Fruchtzeit zubereiten kann, sollte man die Früchte im Herbst sammeln und bei leichter Wärme im Rohr trocknen.**
Die Weinscharln halten so bis zur nächsten Ernte.

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung im ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Weissdorn-Quitten-Konfekt

Geheimtipp für die Wildobstküche

Die Früchte des Weißdorns sind trockene, etwas mehlige Birnchen, so nennt sie auch der niederösterreichische Volksmund: Mähbia. Ihre kreislaufregulierende Wirkung wird schon sehr lange in der Volksmedizin genutzt und selbst zu Schnaps wurden sie schon gebrannt. Rezepte für die kulinarische Verwendung sind allerdings rar. Hier ist eins!

Zutaten:

4 Teile Weißdornfrüchte
6 Teile Quitten
10 Teile Zucker
1 Zimtstange

Zubereitung: Weißdornfrüchte mit 1 Zimtstange und Wasser weich kochen, passieren. Quitten entkernen, mit 1 Zimtstange und etwas Wasser weich kochen und im Mixer zerkleinern. Fruchtmassen der beiden Obstsorten zusammenmischen, Zucker zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Die Masse etwa 1 cm dick auf Pergamentpapier aufstreichen. An einem warmen Ort langsam trockenen lassen, ausstechen oder passend zerschneiden, evtl. mit Bitterschokolade verzieren.

Tipp: **Die Weißdornfrüchte können auch mit Mehlbeere oder Elsbeere gemischt werden. Der Geschmack des Konfektes wird dadurch vollmundiger.**

RGV Regionale Gehölzvermehrung

www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION

LE 14-20 Entwicklung für ländliche Räume

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete