



Nachhaltiges Leben im Salzburger Seenland – Menschen in, aus und für die Region

Siegfried auf dem Weg zurück in die Zukunft



Siegfried nutzt Moor für seine Spezialitäten.

BILDER: SN/RALF WEICHELBAUMER



Dort wo Siegfried Fink wertvolles Moor schürft, haben schon Mammut-Erholung gesucht. Moor wird gerne als schwarzes Gold bezeichnet – es könnte jedoch genauso gut ein Diamant sein, denn Moor als größter Kohlenstoffspeicher ist die Vorstufe zu diesem Edelstein. Durch das Salzburger Seenland zieht sich eine Vielzahl von Tausenden von Jahre alten Mooren. Wenn man nur einen Meter tief in ein Moor blickt, hat man bereits etwa ein-tausend Jahre Erdgeschichte vor

den Augen. Siegfried, ein ausgewiesener Moor- und Kräuterexperte, widmet sich mit Leidenschaft diesem faszinierenden Rohstoff. Bereits sein Vater, der Naturheiler Franz Fink, erspürte die Heilwirkung des Moores, die auch im ehemaligen Moorbad Aug in Mattsee lange genutzt wurde, am eigenen Leib. Es ist es unter anderem den Finks zu verdanken, dass der Mensch, lange nach den Tieren, das wirksame Moor zum Trinken entdeckte. Mittlerweile hat sich „Trinkmoor“

etabliert und sich so zu einem weit verbreiteten Naturmittel entwickelt. Speziell sind es die im Torf vorhandenen Huminsäuren, die giftige Stoffe binden können und sich beispielsweise hervorragend zur Darmreinigung eignen. Sogar als Genussmittel hat in jüngster Zeit das Moor in Brot, Bier und Teigwaren den Einzug in die Gastronomie gefunden. Während sich Siegfried auch stark Renaturierungsprojekten widmet, untersucht die internationale Moorforschungsgesell-

schaft weitere Einsatzmöglichkeiten des Moores. Doch das ist ein Blick in die Zukunft, haben sie dem Moor doch erst fünf Prozent seiner Geheimnisse entlockt.

Mehr Bilder & Info zu Siegfried:



WWW.BIOHEUREGION.AT

SonnenMoor
Moore- und Kräuterprodukte

TRUMER
BRÄUEREI
JOSEF BIRG

BIRT
The King of Cakes

LAGERHAUS
www.salzburger-topfsteif.at

EZA
NATÜRLICH FAIR

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union