

Veranstaltungs-Highlights im Dezember

6. Dezember 14 Uhr Vogelexkursion Mettnau

Sogar aus Finnland und Westsibirien kommen im Winter Wasservögel an den Bodensee. Die Chance, diese seltenen Vögel einmal in natura zu beobachten und zu erleben, bietet die heutige Führung.

Kosten: Erwachsene 6 €, Kinder 3 €, Familien 12 €

Treffpunkt: Nabu-Infopavillion, Strandbadstr. 100 (Bushaltestelle Strandbad), 78315 Radolfzell – Mettnau

Nähere Infos: Tel. 07531/ 921 6640 oder Internet www.nabu-bodenseezentrum.de



7. Dezember 9-17 Uhr Christbaumfest auf dem Dielenhof in Engen

Es gibt eine große Auswahl an Nordmantannen und Fichten. Zudem ist der Hofladen geöffnet, für die kleinen Gäste gibt es Stockbrot am Lagerfeuer. Die Erwachsenen können sich bei Kaffee und Kuchen oder wahlweise auch Glühmost und Bauernbrätling stärken.

Kontakt und nähere Infos: Dielenhof, Werner und Helga Brendle, Dielenweg 2, 78234 Engen, Tel. 07733-8851, www.dielenhof.de

11. Dezember von 13-16 Uhr Naturwerkstatt auf dem Ferienhof Schwehr

Weiden und andere Naturmaterialien lassen sich wunderbar zu allerlei dekorativen Gegenständen verarbeiten. Inge Schwehr gibt ihre Erfahrung mit Begeisterung weiter. Heute stehen Weiden-Engelchen und freies Flechten auf dem Programm. Bitte anmelden, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Kosten: 28 € zuzügl. Material

Anmeldung & nähere Infos: Inge Schwehr, Schwedenstraße 2, 88682 Salem-Beuren, Tel. 07554-9416, www.ferienhof-schwehr.de

Mehr Veranstaltungen und News auf unserer
Homepage: www.bodenseebauer.de

Bodensee
Bauer

Kunden-News
im Dezember '19

Zum Dezember

Am 21. Dezember ist Wintersonnenwende – auf den kürzesten Tag folgt die längste Nacht; ab dem 22. Dezember ist es jeden Tag wieder ein paar Minuten länger hell. Und am 24. Dezember feiern wir das Weihnachtsfest – in unseren Breitengraden wohl das wichtigste Fest im Jahr. Die Adventszeit ist oft angefüllt mit Weihnachtsfeiern und -märkten, Geschenke-Einkauf und Festvorbereitungen. Die Dunkelheit und Stille der Jahreszeit ist kaum noch spürbar. Kleine Rituale können helfen, das Besondere dieser Zeit bewusst auszukosten.

Hier ein einfaches Beispiel:

Zünden Sie eine Kerze an, nehmen Sie sich einen Moment Zeit und schreiben drei Dinge auf einen kleinen Zettel, die Sie nicht mit ins neue Jahr nehmen möchten. Das kann ein Ärger auf eine bestimmte Person sein, eine leidige Angewohnheit, vielleicht auch ein paar Kilo Weihnachtsspeck auf den Hüften, eine Aufgabe, eine Beziehung... das, was Sie in sich finden und nicht mehr halten wollen.



Verbrennen Sie den Zettel – Ihnen fällt sicher eine Möglichkeit ein, wo und wie Sie das tun können, ohne dass ein Rauchmelder Alarm schlägt oder andere Gegenstände mit anbrennen, die Sie eigentlich nicht loswerden wollten. Ein guter Zeitpunkt für dieses Ritual ist der 21. Dezember, der Tag der Sonnenwende. Auch für die Silvesternacht ist es gut geeignet. Sie können das Ritual für sich allein durchführen, oder auch im Freundes- oder Familienkreis.

Basteltipp: Windspiel



... mit (oder auch ohne) Straußenfedern

Ein Windspiel lässt sich leicht basteln aus Materialien, die man am Wegesrand und/ oder daheim in der Bastelschublade findet. Das Beispiel auf dem Bild stammt von Constanze Wyneken von der Straußenfarm Hegau-Bodensee in Stockach-Airach. Sie hat nebst Ästchen, Perlen und Schnur auch Straußenfedern verwendet. Das Windspiel-Beispiel ist vielleicht eine Anregung, die Straußenfarm einmal zu besuchen.

Der Hofladen in Stockach-Airach ist jeden Donnerstag von 15:30-18:00 und jeden Samstag von 10:00-13:00 Uhr geöffnet. Sonst lohnt es sich auch, im Wald die Augen offen zu halten, sehr schön sind Federn vom Eichelhäher. Oder der Wellensittich daheim verliert mal ein hübsches Exemplar;) www.straussenfarm-hegau-bodensee.de

Rezept-Tipp: Walnuss-Plätzchen

75 g Walnüsse mahlen, 25g davon wegstellen. Den Rest mit 275 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver oder Natron, 60 g Zucker, 1 Messerspitze Vanillepulver, 50 g Butter, 50 g Creme Fraiche und 3-4 EL kaltem Wasser rasch zu einem festen Teig kneten. Abdeckt und 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier dünn ausrollen, ca 5cm große, runde Plätzchen ausstechen, die Hälfte davon mit Loch (ca.2-3cm). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in 10 min. mürbe backen. Sie dürfen nicht braun werden, sonst sind sie zu trocken! 100 g bittere oder säuerliche Marmelade durch ein Sieb streichen, mit den restlichen Nüssen mischen und die lochlosen Plätzchen damit bestreichen. Je ein Lochplätzchen draufsetzen. 80 g Puderzucker gesiebt und wenig Zitronensaft (ausprobieren, wird leicht zu flüssig) zu einem Guss rühren, den Plätzchenring einpinseln und sofort mit 25 g Walnüssen, gehackt, bestreuen, trocknen lassen. Schon kann Weihnachten kommen! (Aus: Natürlich essen rund ums Jahr, Gudrun Mehlo, Oststadtverlag Reutlingen, ISBN 978-3-00-038843-9)

Das Gesicht hinter den News...

Vielleicht ist es an der Zeit, dass ich mich einmal persönlich vorstelle... ich bin Katja Brudermann, und seit Mai 2019 stelle ich News und Veranstaltungshinweise für die Bodenseebauer-Homepage zusammen. Ich lebe in St. Peter im Schwarzwald; als freie Journalistin schreibe ich hauptsächlich für landwirtschaftliche Fachzeitschriften. Mein im Lauf der Jahre angesammeltes Hintergrundwissen fließt immer wieder auch in meine Beiträge für den Bodenseebauern ein.



Der Lauf der Jahreszeiten ist mir deutlicher bewusst, seit ich monatlich die News zusammenstelle; ich finde es spannend zu erleben, wie sich jeden Monat neue, saisonale Rezepte, Geschichten, Veranstaltungen auftun und mit Freude wähle ich aus, was mir am interessantesten erscheint. Wie man an der Bildauswahl in den News bisweilen erkennen kann: In meiner Freizeit bin ich gern im Wald unterwegs und experimentiere mit meiner Kamera, und an langen Winterabenden male ich auch mal ein paar Bilder. Anregungen und konstruktive Kritik zu den Bodenseebauer-News nehme ich gerne unter info@landwirtschaft-schreiben.de entgegen.



Bildnachweise: Seite 2: Constanze Wyneken, Straußenfarm Hegau-Bodensee, Seite 4: Tom Dove, NABU-Bodenseezentrum, alle anderen Bilder Katja Brudermann