

Veranstaltungs-Highlights im August

Schnaps- und Saftprobe auf dem Obsthof Meichle

Jeden Donnerstag im August gewährt Familie Meichle um 17 Uhr Einblick in ihren Obsthof. Ausgewählte Schnäpse und Säfte stehen zur Verkostung bereit; auch Brenngeschirr und Saftpresse können besichtigt werden. Feine, regionale Häppchen runden den Abend ab. Die Veranstaltung findet ab 6 Personen statt – um verbindliche Anmeldung wird gebeten.

Kosten: 15 €/ Person

Kontakt & nähere Infos: Meichle Obst- und Weinbau, Apfelweg 1, 88709 Hagnau, Tel: 07532-8074077, apfelsaft@meichle-hagnau.de

16. August Barbecue- Abend auf der Straußenfarm

Im Anschluss an die offene Führung (Beginn 15 Uhr) besteht heute die Chance, frisch gegrilltes Straßenfleisch zu genießen.

Kosten: 33 € inklusive Softdrinks & Bier

Kontakt und nähere Infos:
Familie Frick, Straußenfarm
Hegau-Bodensee GbR, Airach 3,
78333 Stockach, Tel.:
07771/9187044, Mobil:
01577/6050387,
www.straussenfarm-hegau-
bodensee.de

19. August 14 Uhr geführte Wanderung

Wanderführerin Sylvia Hartmann kennt den Weg. Von der Tourist-Information in Öhningen geht es durch die verwunschene Klingenschlucht zu Kaisers Kaffeestüble. Die Wanderung ist ca. 8 km lang und findet ab 4 Personen statt. Um Voranmeldung wird gebeten.

Eintritt: 5 € pro Person

Treffpunkt: Tourist-Information, Klosterplatz 1, 78337 Öhningen
Kontakt & nähere Infos: tourist@oehningen.de Tel: 07735-81920

mehr Infos unter: www.bodenseebauer.de



Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im August '20

Zum August

Es ist Hochsommer. Während die Tage gegen Ende des Monats empfindlich kürzer werden, bleiben die Temperaturen meist noch sommerlich heiß. Am 1. August wird traditionell der Beginn der Getreideernte gefeiert; entsprechend ist ein alter Name für den 8. Monat in unserem Kalender auch Erntemonat oder Aranmanoth. In der Zeit, aus der diese altdeutschen Namen stammen, sah die Getreideernte anders aus als heute. Im Schweiß seines Angesichts konnte ein Bauer mit der Sichel gerade genug Getreide einholen und später von Hand dreschen, um den Winter über seine Familie durchzubringen und seinen Tribut an den Großgrundbesitzer abzugeben. Mit der Erfindung der Mähmaschine hielt Mitte des 19. Jahrhunderts die Technik Einzug ins Geschehen. Ein moderner Mähdrescher kann an einem Tag bis zu 1.000 Tonnen Weizen dreschen. Wenn man davon ausgeht, dass jeder Deutsche im Durchschnitt rund 100 kg Weizen im Jahr verzehrt, reicht das Tagwerk eines einzigen Mähdreschers für 10.000 Menschen, also eine ganze Kleinstadt. Dafür kann ein neuer Mähdrescher auch bis zu rund 300.000 € kosten. Viele Landwirte arbeiten mit kostengünstigeren und weniger schlagkräftigen Modellen, oder lassen ihr Getreide von einem Lohnunternehmer dreschen. Und natürlich besteht der Getreideanbau nicht aus dem Dreschen allein – das Feld will vorbereitet, der Weizen will gesät, gepflegt, gedüngt werden. Und doch: Die technische Entwicklung sorgt dafür, dass heute nicht mehr jeder Mensch den Haupt-Teil seiner Kraft und Zeit einsetzen muss, um genug Nahrungsmittel zu sammeln oder zu ernten. Nur noch rund 2% der Deutschen verdienen heute ihren Lebensunterhalt als Landwirte.

Bei vielen Menschen taucht heute eine Sehnsucht auf, wieder näher dran zu sein am Boden, an der Lebensmittel-Erzeugung. Bei Ihnen auch? Und wie gehen Sie mit dieser Sehnsucht um? Ein Mähdrescher auf dem Feld ist eine Einladung, diesen Fragen einmal nachzugehen.



Sommerimpressionen...



Wolle färben mit Walnuss-Schalen

Das Praktische an Walnussschalen: Sie enthalten selbst Gerbstoffe und kommen daher beim Färben ohne Hilfsstoffe aus. Wichtig ist, frisch geerntete, noch grüne Schalen zu verwenden – getrocknete oder von abgefallenen Nüssen entfernte Schalen funktionieren weniger gut. Die frisch geernteten, grünen Schalen sollten sofort in Wasser eingeweicht werden, dabei gilt es darauf zu achten, dass sie vollständig mit Wasser bedeckt sind. Optimal eignet sich Regenwasser – alternativ kann auch destilliertes Wasser verwendet werden.

Für 100g Wolle benötigt man 1.000g Walnussschalen und 1,5l Regenwasser. Nach mindestens 24 Stunden, maximal eine Woche Einweichzeit geht es weiter. Die Wolle wird angefeuchtet und in den Farbsud gegeben. Vollständig mit Sud bedeckt lässt man die Wolle 2 Tage stehen, dann nimmt man sie heraus und hängt sie zum Trocknen auf.

Während des Trocknens oxidieren die Farbstoffe, das anfängliche Gelbgrün bewegt sich in Richtung Orangebraun. Erst, wenn sich der Farbton nicht mehr verändert, wird die Wolle gespült.

Das Rezept ist dem oben vorgestellten Buch „Mit Pflanzen färben ganz natürlich“ von Eva Jentschura unter freundlicher Genehmigung des Verlags Freies Geistesleben entnommen.

Buchtipp: Eva Jentschura „Mit Pflanzen färben ganz natürlich“

Das Zentrale dieses farbschönen Buchs ist der Rezept-Teil. Wie man mit diversen Blättern, Blüten, Rinden, Wurzeln Wolle oder Seide selbst färben kann, ist hier einfach und verständlich erklärt. In der Einführung erfährt man Wissenswertes über die Geschichte des Färbens, historische Fakten werden bereichert durch Sagen und Geschichten. Ein eigenes Kapitel widmet sich dem Färben gemeinsam mit Kindern. Das Buch ist im Verlag Freies Geistesleben erschienen und kostet im Handel 18,90 € ISBN978-3-7725-2393-9



Bildnachweise:
Buchtitelbild „Mit Pflanzen färben...“: © Verlag freies Geistesleben; alle anderen Bilder: Katja Brudermann