

Veranstaltungs-Highlights im September

Schnaps- und Saftprobe auf dem Obsthof Meichle

Jeden **Donnerstag** im September gewährt Familie Meichle (siehe Foto) 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

Führung auf der Straußenfarm in Stockach-Airach

Familie Frick aus Stockach-Airach hält seit 2012 Straußen und bietet deren Fleisch und Wurst im eigenen Hofladen an. Von April bis Ende Oktober gibt es hier **an jedem Sonntag von 15 – ca. 16:30 Uhr** eine offene Führung für alle Interessierten, welche die Riesenvögel und ihre Halter einmal persönlich erleben möchten.

Kosten: 5€/ Erwachsener, 2,50€ pro Kind; Familientarif 12€ für 2 Erwachsene und bis zu 4 eigene Kinder

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. September

Weinberggrundfahrt in Gailingen

Vom Kurgarten aus geht's in entschleunigtem Tempo durch die Weinberge. Winzermeister und Weinkulturführer Armin Zolg gibt interessante Informationen zu seinem Familienweingut sowie zum Weinbau und zur Ortschaft Gailingen. Verbindliche Anmeldung ist erforderlich.

Eintritt: 8 € pro Person

Treffpunkt: Kurgarten/ Gartenstraße in 78262 Gailingen

Kontakt & nähere Infos: Gemeinde Gailingen, info@gailingen.de Tel. 07734-93030



mehr Infos unter: www.bodenseebauer.de

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im September '20

Spätsommerzeit - Apfelzeit

Das letzte Augustwochenende hat es uns in weiten Teilen Süddeutschlands vor Augen geführt: Der Sommer neigt sich dem Ende zu. In der ganzen Bodenseeregion dreht sich gerade vieles um die Apfelernte. Rund 250.000 t Äpfel – mit jährlichen Schwankungen – ernten die Obstbauern im Bodenseegebiet in einem Jahr. Nur ein Teil der Ernte wird direkt verkauft und verzehrt; ein Großteil wird eingelagert. Moderne Apfellager verfügen über ausgefeilte Technik – Temperatur, Luftfeuchte und sogar Sauerstoffgehalt werden genau eingestellt – dies ermöglicht, dass wir bis in den Frühsommer des Folgejahres knackige Äpfel aus heimischem Anbau einkaufen können. Früher hat man Äpfel im kühlen und feuchten Keller gelagert. Mit dem Nachteil, dass es mehr faule Äpfel auszusortieren gab, dass die Haltbarkeit insgesamt deutlich geringer war, und dass die Äpfel nach einer gewissen Zeit nicht mehr knackig, sondern etwas schrumpelig waren. Manche Sorten haben im Lager an Aroma gewonnen. Und natürlich: Die Lagerung im Keller verbraucht deutlich weniger Energie. Es hat eben alles seine zwei Seiten.

Am Michaelstag (29. September) begann früher die Zeit der Spinnstuben, wo sich die Frauen beim Licht einer Öllampe zum Spinnen und anderen Handarbeiten trafen. Übrigens: Die Männer waren bei diesen Handarbeitstreffen nicht erwünscht, sie durften aber zum Schluss kommen und eine Frau nach Hause begleiten. Die moderne Variante dieser alten Tradition ist wohl die Online-Partnervermittlung;) Das gemeinsame Handarbeiten der Frauen in der Stube (und das potenzielle Heimgeleit der Männer) endete traditionell zu Maria Lichtmess am 2. Februar.



Zum Herbstbeginn

Am 22. September sind Tag und Nacht genau gleich lang. Mit diesem Tag endet der Sommer und der Herbst beginnt – die kalte und dunkle Jahreszeit. Es ist ein guter Tag, den diesjährigen Sommer Revue passieren zu lassen. Vielleicht finden Sie heute eine halbe Stunde oder Stunde Zeit, sich in Stille an einen schönen Ort zu setzen und die Erlebnisse des Sommers entspannt nachklingen zu lassen. Es war ja schon ein spezieller Sommer, der nicht nur von den eigenen, persönlichen Erlebnissen geprägt war, sondern auch von den



beständigen Nachrichten rund um das Corona-Virus, von Hygieneregeln und etlichen ausgefallenen Veranstaltungen. Es lohnt sich, die eindrücklichsten Erlebnisse dieses Sommers auf kleine Zettel zu schreiben und in einem Weckglas aufzubewahren, so wie man ja auch die Früchte des Sommers in Form von Marmelade und dergleichen einweckt. Schreiben Sie einfach die Erlebnisse auf, die besonders intensiv für Sie waren, unabhängig davon, ob Freude, Trauer, Ratlosigkeit oder Ärger vorherrschend waren. Gemeinsam mit ein paar sommerlichen Gegenständen aus der Natur – Steine, Äste, getrocknete Blüten... wird das Einmachglas mit Sommereindrücken ein dekorativer Gegenstand. Entscheiden Sie selbst, wie persönlich Ihr Einmachglas wird und, ob sie es in einem öffentlichen oder lieber in einem ganz persönlichen Bereich platzieren. Wann immer Ihnen die Kälte und Dunkelheit des Herbstes zu viel wird, können Sie einen beliebigen Zettel aus Ihrem Glas nehmen und anschauen. Das weitet die Gedanken und macht die dunkle Jahreszeit viel erträglicher. Viel Freude beim Sammeln.

Übrigens: Diese Einweck-Aktion der anderen Art können Sie allein für sich machen, oder auch im Freundes- oder Familienkreis.

Und: Spätestens zum Beginn des Frühlings sollten Sie das Glas dann vollständig leeren, die Reste dem Feuer übergeben. Denn dann ist es Zeit, wieder die echte Frühlingssonne zu genießen!

Bildnachweise:

Buchtitelbild „Natürlich bunt...“: © Verlag freies Geistesleben; Bild zur Saft- und Schnapsprobe: Familie Meichle, Hagnau; alle anderen Bilder: Katja Brudermann

Rezept-Tipp: Apfelmus selbst gemacht

Apfelmus selbst herzustellen ist kein Hexenwerk – und im Winter schmeckt es köstlich, pur oder zu Pfannkuchen. Man nehme so viele Äpfel wie man zur Hand hat – aus dem eigenen Garten, vom Wochenmarkt oder aus dem Hofladen. Besonders geeignet sind aromatische, säuerlich-herbe Sorten wie Boskoop, Berlepsch, Brettacher, Goldparmäne oder Jakob Fischer. Im Prinzip lassen sich alle Sorten zu Apfelmus verkochen. Mein Tipp ist jedoch: Achten Sie darauf, die regionale, neue Ernte zu verwenden. Hausgemachtes Apfelmus aus neuseeländische Braeburn ist irgendwie seltsam.

... und dann geht's los:

Ausreichend sterilisierte Gläser bereitstellen

Äpfel waschen, Kerngehäuse und evt. Druckstellen entfernen, grob würfeln

In einen großen Topf geben, etwas Wasser hinzutun, dass die Äpfel nicht anbrennen
Nach Gusto mit Kardamom und Vanille verfeinern.

Weichkochen und mit einem Pürierstab durcharbeiten

Heiß in die Gläser abfüllen und verschließen. Fertig.

Wer auf Nummer sicher gehen will, sterilisiert die verschlossenen Gläser bei ca. 110°C ca. 20 min. im Ofen nach. Dann ist die Wahrscheinlichkeit, im Winter ein verschimmelttes Glas zu erwischen, deutlich geringer – die Wahrscheinlichkeit, dass man ein zersprungenes Glas und dessen Inhalt vom Backofenboden aufwischen muss, etwas höher.

Buch-Tipp: Angelika Wolk-Gerche „Natürlich bunt – Drucken & Färben mit Pflanzen“

Überraschende und Wunder-schöne Kunstwerke lassen sich mittels Kontaktfärben mit Pflanzen gestalten.

Angelika Wolk-Gerche gibt wertvolle Tipps, welche Pflanzen und welche Stoffe besonders gut geeignet sind, welche Vor- und Nachbereitung erforderlich ist, und wie man Missgeschicke beim Färben vermeiden oder erst recht nutzen kann. Das Buch ist im Verlag Freies Geistesleben erschienen und kostet im Handel 22,00 €
ISBN 978-3-7725-2936-8

