

## Veranstaltungs-Highlights im Oktober

### 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](http://www.straussenfarm-hegau-bodensee.de)



### 8. Oktober 10:15 Bülletour – Gourmet-Wanderung um die regionale Zwiebel

Sylvia Hartmann führt sie auf einer 10km langen Wanderung über die Höri. Unterwegs erfahren Sie allerlei Interessantes über die Höri-Bülle, eine besonders mild schmeckende, rote und regional verwurzelte Zwiebelsorte.

**Eintritt:** 25 € pro Person einschließlich Kostproben und Rückfahrt mit dem Höribus

**Treffpunkt,:** Kultur- und Gästebüro, Im Kohlgarten 2, Gaienhofen

**Anmeldung & nähere Infos:** Sylvia Hartmann, [www.kult-tour-bodensee.net](http://www.kult-tour-bodensee.net)  
Tel: 7735-7309778

### 25. Oktober 10-14 Uhr Erntedank-Brunch auf der Insel Mainau

Der ökumenische Gottesdienst in der Schlosskirche ist für jedermann offen. Der Brunch im Anschluss findet in der Comturey statt, ist mit Anmeldung und Kosten verbunden... lohnt sich aber;)

**Kosten:** Erwachsene ab 13 Jahre 49 €, Kinder von 2-13 Jahre 22 €, Kleinkinder sind kostenfrei.

**Kontakt und nähere Infos:** Mainau Bankettbüro, 78465 Insel Mainau, 07531/303 156, [bankett@mainau.de](mailto:bankett@mainau.de)

mehr Infos unter: [www.bodenseebauer.de](http://www.bodenseebauer.de)

Bodensee  
Bauer 

Kunden-News  
im Oktober '20



### Zum Erntedankfest

Den ganzen Sommer über waren die Landwirte mit der Ernte beschäftigt: Heuernte und Getreideernte, Obst- und Gemüseernte, und auch im Oktober ist noch nicht alles eingefahren. Die späten Wein- und Apfelsorten tanken noch die letzten Sonnenstrahlen, Grünkohl wird durch den ersten Frost erst richtig aromatisch, und auch der Feldsalat bleibt auf manchen Flächen stehen bis er das Weihnachtsmenü verfeinert. Es ist also gar nicht so einfach ein passendes, fixes Datum für ein Erntedankfest zu finden. Am sinnvollsten wäre es vielleicht, an jedem Sonntag ein bisschen Erntedank zu feiern, denn irgendwas, was zuvor geerntet wurde, hat man ja immer auf dem Teller, oder? Die evangelischen Kirchenväter haben hierzulande das Erntedankfest nun auf den ersten Sonntag im Oktober gelegt. In der Schweiz ist es gleichzeitig mit dem Buss- und Betttag im November.

Unserer heutigen Gesellschaft wirft man nicht selten Undankbarkeit vor – wenn scheinbar alles im Überfluss vorhanden ist, fällt Dankbarsein schwer. Vielleicht gibt es aber auch noch einen anderen Grund, warum wir heutzutage eher selten dankbar sind: Weil wir oft Lebensmittel konsumieren, die zwar Kalorien enthalten, aber viele ur-menschliche Bedürfnisse dennoch nicht erfüllen. Nach einem liebevoll zubereiteten Essen aus hochwertigen Zutaten, das man im Kreis von wohlthuenden Menschen genossen hat, ist es nicht schwer, dankbar zu sein, oder?

## Wimmeln und Saften

Justine und Michael Meichle haben im Herbst alle Hände voll zu tun: In den Weinbergen wird „gewimmelt“, so wird hier die Weinernte genannt. Und auch in der hofeigenen Mosterei herrscht reger Betrieb. „Viele Landwirte und auch Privatleute, die ein paar eigene Streuobstwiesen haben, kommen mit ihrer Ernte zu uns,“ erzählt Justine Meichle. Ab einer Menge von rund 500kg Äpfeln verarbeitet Michael Meichle die Äpfel separat, so dass jeder Kunde den Saft von den eigenen Äpfeln erhält.

Haben Sie schon einmal gesehen, wie aus Äpfeln Saft entsteht? Justine Meichle zeigt die große Saftpresse: Zuerst werden die Äpfel in einen großen Waschkübel gefüllt, in dem sie von Schmutz befreit werden. Darauf folgt eine Art Thermomix in Übergröße: die Obstmühle, in der die Äpfel zerkleinert werden. Das Mus wird nun durch die eigentliche Presse geleitet: In einem komplexen System sich übereinander bewegender, gewebter Kunststoffbänder wird der Saft vom Fruchtfleisch getrennt. Das ausgepresste Fruchtfleisch dient als Viehfutter oder Dünger; der Saft landet in einem Tank. Hier muss er ein paar Stunden ruhen, damit sich grobe Partikel absetzen können. Nach spätestens 24 Stunden geht's für die flüssige Köstlichkeit weiter zur Abfüllung – sonst beginnt der Saft zu gären. Apfelwein ist auch lecker, aber in der Regel nicht gewünscht. Auf dem Weg zur Abfüllautomatik – die sieht ungefähr so aus wie die Zapfhähne in einer Kneipe – wird der Saft noch durch eine Zentrifuge geleitet und erhitzt. In der Zentrifuge werden weitere Trübstoffe abgeführt – dennoch bleibt der Saft naturtrüb. „Klarer Saft wird zusätzlich gefiltert,“ erklärt Justine Meichle den Unterschied. Die Erhitzung auf knapp 100°C tötet Bakterien und Pilze und sorgt dafür, dass der Saft lange hält, mindestens bis zu Apfelernte im nächsten Jahr...

Der Saft jeder Apfelcharge schmeckt ganz anders. Das liegt an der Sorte der Äpfel, am Erntezeitpunkt, am Standort, ob die Äpfel an einem Südhang gewachsen sind oder eher in einem schattigen Tal, daran, wie das Wetter den Sommer über war...

Um einen Einblick in das Betriebsgeschehen und in die Vielfalt der Geschmäcker zu gewähren, bietet Familie Meichle auch Betriebsführungen mit Saft- und Schnapsproben an.

**Termine und nähere Infos:** Obsthof Meichle, Apfelweg 1, 88709 Hagnau, Tel. 07532-80 74 077, [www.meichle-hagnau.de](http://www.meichle-hagnau.de)



### Bildnachweise:

Buchtitelbild „Milchsauer einlegen...“: © Ökobuch Verlag Staufen; Straußenfütterung: Straußenfarm Hegau-Bodensee, Familie Frick; alle anderen Bilder: Katja Brudermann

## Küchen-Tipp: Milchsauer einlegen

Sauerkraut kennt jeder. Aber wussten Sie, dass sich sehr viele verschiedene Lebensmittel in Sauerkraut-Manier durch milchsäure Gärung verarbeiten lassen? Auf verschiedenen Kontinenten wurde das Phänomen der milchsäuren Gärung vor etlichen Jahrtausenden vermutlich unabhängig voneinander entdeckt. Das „typisch deutsche“ Sauerkraut entstand vermutlich in China. So ziemlich alles, was roh genießbar ist, lässt sich auf diese Art konservieren. Beispiele saisonaler, heimischer Obst- und Gemüsesorten, die sich gut hierfür eignen, sind: Weißkohl (natürlich;), grüne oder reife Tomaten, Fenchel und Rettich. Die Vorgehensweise ist unabhängig vom verwendeten Gemüse stets dieselbe:

Gefäße mit heißem Wasser ausspülen, Gemüse der Wahl waschen, Faulstellen entfernen, klein schneiden. Geeignet sind traditionelle Sauerkrauttöpfe, aber genauso auch Einmachgläser oder Tupperware. Nach Geschmack Salz und Gewürze zugeben; alles gut mischen. Nicht notwendig, aber trotzdem oft genutzt wird ein Löffel Molke oder Brottrunk, um ganz sicher zu gehen, dass Milchsäurebakterien anwesend sind. Die Mischung im Glas gut drücken und stampfen, dass Flüssigkeit austritt. Am Ende sollte das Gemüse vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nachhelfen kann man mit der Zugabe von Salzwasser und/ oder mit einem kleinen Teller o.ä., der die festen Bestandteile unter den Wasserspiegel drückt. Den Behälter abdecken. Schraubgläser jedoch nicht fest zuschrauben, da anfangs Kohlensäure austritt, und das Glas soll ja nicht platzen! Die ersten 1-2 Wochen sollte das Gebräu bei Zimmertemperatur gelagert werden, damit die Gärung in Schwung kommt. Von anfänglichen unangenehmen Gerüchen nicht irritieren lassen, das verschwindet später wieder. Danach ist ein Umzug in Kühlschrank oder kühlen Keller empfohlen; sonst schreitet die Gärung schnell voran und das Gemüse kann sehr sauer werden. Das ist zwar nicht giftig, aber leckerer schmeckt eine milde Säure.

### Buchtip: „Milchsauer eingelegt – Gemüse gesund und schnell haltbar machen“ von Claudia Lorenz-Ladener

Wer mehr über Geschichte, Rezepte, Tipps und Raffinessen dieser alten Kunst erfahren möchte, dem sei dieses Buch empfohlen. Beim Durchblättern fragt man sich, warum man nicht schon längst angefangen hat, Gemüse in großen und kleinen Töpfen und Gläsern vergären zu lassen. Jede Menge schöne Fotos machen das Buch zu einem kleinen Kunstwerk. Und es macht ganz viel Lust auf Ausprobieren.

Erschienen im Ökobuch-Verlag Staufen, ISBN 978-3-936896-77-0, Kostenpunkt im Handel: 16,95 €

