

anstelle von Veranstaltungs-Tipps...

Und wieder ist der dünn, der Veranstaltungskalender. Noch bis zum 10. Januar herrscht in unserem Land ein harter Lockdown, und welche anvisierten Events danach tatsächlich wieder stattfinden können, lässt sich momentan noch nicht mit Gewissheit sagen. Es ist also Kreativität gefragt, die freie Zeit innerhalb der aktuellen gesetzlichen Vorgaben mit Schönerem zu füllen. Denn eines ist doch klar: Das Menschsein mit all seinen Facetten wollen wir auch in der Corona-Zeit nicht verlernen! Hier ein paar Anregungen:



Wenn´s das Wetter hergibt: einen Schneemann bauen und/ oder eine dicke Schneeballschlacht machen
einen laaaangen Spaziergang machen... frei nach dem Motto: es gibt kein schlechtes Wetter, nur unpassende Kleidung
einen Menschen, den man schon lange kennt, eine Frage stellen, die ganz abseits der gewohnten Gespräche liegt, z.B. was ist das früheste Ereignis deiner Kindheit, woran du dich erinnern kannst? Wenn du ein Tier wärst oder eine Pflanze, was wärst du dann wohl? Was ist dein wichtigster Wunsch, den du in diesem Leben noch erfüllen möchtest?
mit einem Baum im Wind tanzen (für weniger Mutige: nur, wenn keiner guckt;)
die guten Vorsätze fürs neue Jahr auf Zettel schreiben und in zwei Häufchen sortieren: was nehme ich mir vor, weil ich glaube, dass es mein Leben verschönert? Und was nehme ich mir vor, weil ich glaube, dass andere es von mir erwarten?
ein paar Socken stricken, ein Bild malen
...und schließlich: eine ganz eigene Liste von Tätigkeiten erstellen, die Freude machen.

Bildnachweise:
alle Bilder: Katja Brudermann

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im Januar '21

Rezept-Tipp: Winterliches Früchtebrot



Zutaten:

eine kleine Schüssel getrockneter Früchte, nach Belieben Datteln, Feigen, Äpfel, Mangos, ..., ca. 0,1l Limettensaft, 0,1l Apfelsaft, 150g Mehl, nach Geschmack etwas gemahlener Mohn oder Chia-Samen, 1 TL Backpulver, 100g Kokosfett oder Butter, nach Geschmack etwas Zucker, für die winterliche Würze Nelken, Zimt, Kakao und Vanille, zur Deko 100g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden und in warmem Saft etwas quellen lassen, Kokosfett im warmen Frucht-Saft-Gemisch schmelzen, mit Mehl und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 190°C ca. 20-25 min. backen. Schokolade derweil schmelzen und später auf dem fertigen Kuchen verteilen.

Das Früchtebrot schmeckt durch den Limettensaft besonders frisch und fruchtig und ist im Kühlschrank gut bis zu 10 Tage lang haltbar.

mehr Infos unter
www.bodenseebauer.de

Äpfel... eine kleine Sortenkunde

Es gibt unzählige Sorten von Äpfeln – alte und moderne Sorten, heimische Sorten und solche, die meist aus dem Ausland stammen. Wir stellen Ihnen hier einfach mal ein paar vor, ganz ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Elstar ist ein klassischer, fester, süßsauerlicher Apfel, bei dem man kaum etwas falsch machen kann. Er schmeckt als Pausenapfel genauso wie im Kuchen oder als Kompott. Sortenreiner Saft aus Elstar-Äpfeln ist besonders aromatisch.

Topaz ist dem Elstar geschmacklich ähnlich. Diese Sorte wurde in den 1980er Jahren in Tschechien gezüchtet, mit dem Ziel einer geringeren Anfälligkeit gegenüber Schorf und anderen Pilzen. Die Schale der Topaz-Äpfel ist entsprechend etwas fester als bei anderen Sorten, dafür kommt er im Anbau mit sehr wenig Pflanzenschutz zurecht.

Boskoop ist eine alte deutsche Apfelsorte – säuerlich und etwas mürbe. Der perfekte Apfel für den Sonntagskuchen – roh probiert man ihn am besten mal. Manche lieben ihn heiß und innig, andere bevorzugen saftigere und süßere Sorten.

Gala besticht durch seine wunderschön rote Farbe. Da er zudem viel Süße und eher wenig Säure hat, ist er ein beliebter Kinderapfel.

Braeburn ist eine aus Neuseeland stammende Sorte, die sich im dortigen Klima besonders wohl fühlt. Doch wer die Augen aufhält, kann auch Braeburn-Äpfel aus deutschem Anbau entdecken. „Auf den letzten Drücker“ werden sie auch hierzulande reif und werden als eine der spätesten Sorten bis Ende November noch geerntet. Braeburn-Äpfel zeichnen sich durch ein festes Fruchtfleisch und ein ganz eigenes Aroma aus.

Kanzi® zeichnet sich durch seine schöne, rote Färbung aus. Wie alle Äpfel mit einem ® hinterm Namen ist Kanzi® eine so genannte Clubsorte und damit genau genommen kein Sorten- sondern ein Markenname. Unter diesem werden Äpfel der Sorte Nicoter vermarktet, die wiederum eine Mischung aus den Sorten Gala und Braeburn ist. In den Handel kommen nur Kanzi® Äpfel, die strengen Qualitätskriterien (u.a. bezüglich der Färbung) erfüllen und von Obstbauern produziert wurden, die entsprechende Lizenzverträge abgeschlossen haben.

Die **Champagnerrenette** gewinnt schließlich den Preis für den am schönsten klingenden Namen. Es handelt sich um eine alte europäische Sorte, die zur Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen zählt. Sie wird spät reif und schmeckt eigentlich erst nach 4-6 Wochen Lagerzeit richtig gut. Zu finden ist sie selten an Wegesrändern oder als Setzling in gut sortierten Baumschulen.



Bastel-Tipp: Jahreszeitliche Deko

Der Adventskranz hat sich nach Weihnachten verabschiedet und da, wo man ihn weggeräumt hat, sieht es seltsam leer aus? Aus Dingen, die man in der Natur (oder auch im eigenen Haushalt) findet, lässt sich eigentlich zu jeder Jahreszeit eine schöne Haus-Deko gestalten. Das Bild ist ein Beispiel... viel Freude beim Umsetzen Ihrer eigenen Ideen!



Mauswiesel-Hügel am Wegesrand

Haben Sie schon mal einen solchen Hügel aus Feldsteinen am Feldrand gesehen? Er erfüllt zwei Aufgaben: Zum einen lässt sich der Boden besser bearbeiten und die Pflanzen gedeihen besser, wenn man Steine aussortiert. Zum anderen können sich Mauswiesel und andere Tiere in diesen Steinhaufen ansiedeln. Mauswiesel jagen, wie ihr Name verrät, Mäuse, und diese wiederum sind in Obstanlagen nicht so gern gesehen, weil sie auch die Wurzeln der Obstbäume beschädigen können.

