

Veranstaltungs-Highlights

5. September 10-12 Uhr: Zeichnen unter freiem Himmel

Die freie Kunstakademie Überlingen bietet im Rahmen der Landesgartenschau einen Zeichenkurs zu Naturthemen für Menschen ab 13 Jahren an. Unter Anleitung entstehen großformatige Skizzen mit Kohle an der Staffelei.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Kosten: 5€/ Person inklusive Materialkosten

Veranstaltungsort: Bei gutem Wetter im Grünen Salon in den Villengärten zwischen Strandbad und Kurpark am Überlinger Seeufer; bei schlechtem Wetter in den Räumlichkeiten der freien Kunstakademie

Kontakt und nähere Infos: Freie Kunstakademie Überlingen, Seepromenade 21, 88662 Überlingen, Tel: 07551 936617, www.fkue.de



12. und 26. September jeweils ab 14 Uhr Weizenprojekt auf dem Überlinger Weltacker

Der Weizen auf dem Weltacker ist nun reif – gemeinsam wird er gedroschen, gemahlen, gebacken und mit Kräuterbutter genossen.

Die Veranstaltung ist kostenfrei – um Anmeldung wird gebeten, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Anfahrt: Das Gelände befindet sich am Ortsausgang vom Überlinger Ortsteil Andelshofen direkt an der B31n

Kontakt und nähere Infos: www.ueberlinger-weltacker.de

25. September 18 Uhr afrikanisches BBQ auf der Straußenfarm

Der Abend beginnt mit einer Führung über die Farm, dann folgt ein dreigängiges Menü, begleitet von afrikanischer Musik mit Isma Kouate.

Kosten: 35-80 €

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

Bildnachweise: S. 1 Brot: Sonja Priller,
S.2 Äpfel: Katja Brudermann,
S. 3 Buchtipp © Löwenzahn-Verlag;
S. 4 Weltacker: Weltacker Überlingen

Mehr Infos unter
[www.bodenseebauer.de/
service-tipps](http://www.bodenseebauer.de/service-tipps)

Bodensee
Bauer

Kunden-News
im September '21

Rezept-Tipp: Schafgarbe-Tomaten-Brot im Glas



Zutaten: 3 EL Schafgarbe, 3 EL getrocknete Tomaten, 500 g Dinkelvollkornmehl, 500 ml lauwarmes Wasser, 3 EL Sonnenblumebkerne, 1 TL Salz, 10 g Trockenhefe

Material: 12-14 Gläser a ca. 160 ml, Backpapier

Zubereitung: Schafgarbe und Tomaten fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen Teig mischen. Eine Stunde zugedeckt rasten lassen.

Backpapier in Stücke von etwa 25x25 cm schneiden und die Gläser damit auskleiden. Den Teig löffelweise in die Gläser füllen, ca. 2/3 voll. Gläser offen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft 30 min. backen.

Tipp: Statt Backpapier kann man die Gläser auch mit Olivenöl austreichen. Und wenn man die Gläser nur halb befüllt, vor dem Backen verschließt und 5 min. länger backt, lassen sich die geschlossenen Gläser gut transportieren, verschenken und länger aufbewahren.

aus: Bäuerinnen, Brot und Sehnsucht, 215 S. gebunden, erschienen im Löwenzahn-Verlag, ISBN 3706626632, Kostenpunkt im Handel 26,90 €.

Wie Applepreise entstehen

Was kostet ein Kilo Äpfel? 1,99 € im Discounter, hübsch verpackt in Karton mit Klarsichtfolie, bis zu 5,00 € im Einzelhandel, wenn es sich um hochpreisige Äpfel handelt. Die Frage, wofür genau dieser Betrag in einer Ladenkasse landet, lässt sich aus verschiedenen Perspektiven betrachten.

Es gibt die Perspektive des direkten Nutzens: Als Käufer erhalten Sie ein wohlschmeckendes und gesundes Produkt. Dann gibt es den indirekten Nutzen: je nachdem, welchen Apfel Sie wo kaufen, unterstützen Sie mit dem Einkauf den Bauern Ihres Vertrauens, die Landwirtschaft in der eigenen Region, eine naturnahe Produktionsweise und/ oder europaweite oder gar globale Transport- und Handelsketten.

Schließlich gibt es die Perspektive des Aufwands: Welche Arbeitsschritte, welche Betriebsmittel, welche Infrastruktur und welche Risiken müssen durch den Verkaufspreis der Äpfel gedeckt sein?

Die Betreuung einer Obstanlage bis zur Ernte ist eine Kunst, die viel Wissen und Erfahrung, viel Technik und Arbeitseinsatz, viel gutes Timing und professionelle Reaktion auf die Einflüsse der Natur fordert. Ein Obstbauer ist nicht nur für die Ernte zuständig; das ganze Jahr über ist er im Einsatz, um die Obstbäume vor Hagel und Frost zu schützen, gefräßige Apfelwickler und krank machende Pilzsporen wie auch Unkräuter im Zaum zu halten und nicht zuletzt, um alle Arbeitsschritte gesetzeskonform zu dokumentieren. Damit der gepflückte Apfel im Einkaufskorb landen kann, sind mehr oder weniger lange Transportwege vonnöten; Sortieranlagen, Kühllager, Verpackung, Etikettierung und der Verkaufsvorgang an der Ladentheke wollen im Verkaufspreis berücksichtigt sein.

Angenommen, ein Kilo Äpfel koste drei Euro – welchen Anteil davon erhält der Landwirt, und welche Beträge gehen an Händler und Zwischenhändler? Das folgende Schaubild vergleicht die Aufteilung für drei verschiedene Vermarktungswege:



Die Einnahmen für ein Kilo Äpfel, das **ab Hof** verkauft wird, landen zu 100% in der Tasche des Erzeugers. Dasselbe gilt, wenn der Apfel auf dem Wochenmarkt oder an einem Verkaufsstand über die Theke geht. Der Landwirt muss nun aus seinen Einnahmen nicht nur den Anbau finanzieren, sondern auch alle Kosten decken, die im Verkauf anfallen.

Der Verkauf über einen **regionalen Handel** meint hier eine direkte Handelsbeziehung zwischen dem Landwirt und einem Wiederverkäufer im Umkreis, zum Beispiel einem anderen Hofladen oder auch einer Einzelhandelsfiliale. Der Landwirt gewährt Mengenrabatt – dafür spart er Arbeitszeit und Vermarktungskosten, denn er liefert die Äpfel ab und muss nicht selbst hinter der Ladentheke stehen. Übrigens: Auf diese Art regionale gehandelte Äpfel erkennt man im Supermarkt daran, dass der Name eines einzelnen Obsthofes deutlich beworben wird – Äpfel, die unter einer Regionalmarke geführt werden, folgen oft dennoch den überregionalen Vermarktungspfaden.

In der **überregionalen Vermarktung** gibt es in aller Regel keinen direkten Kontakt mehr zwischen Landwirt und Verkaufsregal. Eine Erzeugergenossenschaft bündelt die Ernte vieler Betriebe und ist für Lagerung, Aufbereitung, Marketing und Verkaufsabwicklung an die Zentralen der Einzelhandelsketten zuständig. Die Genossenschaft hat nicht das Ziel, selbst einen Gewinn zu erwirtschaften, doch muss sie ihre Kosten decken und behält den dafür erforderlichen Anteil der Erlöse für sich. Die Einzelhandelsketten legen als Abnehmer Einkaufs- und Verkaufspreise der Äpfel fest. Somit ist der Betrag, den der Erzeuger für ein Kilo Äpfel erhält, durch Handel und Genossenschaft vorgegeben. In überregionalen Vermarktungsketten hat ein Landwirt im Gegensatz zum lokalen Verkauf keine direkte Möglichkeit, aufgrund steigender Produktionskosten höhere Preise festzulegen.

Der Preis für ein Kilo Äpfel kann je nach Sorte, Anbauform, Qualitätsstandard, Einkaufsort oder Jahr beträchtlich schwanken, und auch die hier angegebenen Anteile, die Händler und Zwischenhändler vom Erlös der Erzeuger abziehen, sind nicht in Stein gemeißelt – und doch zeichnet dieses stark vereinfachte Beispiel ein realistisches Bild, das nachdenklich stimmt. Nicht selten wird der Kampf von Einzelhandel und Discountern um den billigsten Preis auf dem Rücken der Landwirte ausgetragen. Ein lokaler Apfel-Einkauf ist also nicht nur eine Entscheidung für ein frisches und vertrauenswürdigen Produkt, sondern auch eine unmittelbare Anerkennung für den Landwirt, der den Apfel bis zur Ernte gehegt und gepflegt hat.

Buch-Tipp: Bäuerinnen, Brot und Sehnsucht

Ein Brot schmeckt doppelt so gut, wenn man seine Geschichte kennt. Journalistin Elisabeth Ruckser hat über 50 Backrezepte zusammengetragen und porträtiert die Menschen, von denen diese Rezepte stammen: Sauerteigbrote, die seit Generationen in einer Familie hergestellt werden, gefüllte Brote, die im kreativen Miteinander entstanden sind und vieles mehr.

Bäuerinnen, Brot und Sehnsucht von Elisabeth Ruckser, 215 S. gebunden, erschienen im Löwenzahn-Verlag, ISBN 3706626632, Kostenpunkt im Handel 26,90 €.

