

Veranstaltungs-Highlights

3. 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

Sonntags & Mittwochs Führungen auf der Straußenfarm

Familie Frick aus Stockach-Airach hält seit 2012 Straußen und bietet deren Fleisch und Wurst im eigenen Hofladen an. An jedem Sonntag je um 11 Uhr und um 15 Uhr, an jedem Feiertag um 15 Uhr und an jedem Mittwoch um 15 Uhr gibt es hier eine Führung für alle Interessierten, welche die Riesenvögel und ihre Halter einmal persönlich erleben möchten. Die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt - Anmeldung auf der Homepage ist erforderlich!

Kosten: 7€/ Erwachsener, 4 € pro Kind von 3-12 Jahren

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



Mehr Infos unter
www.bodenseebauer.de/
service-tipps

Bildnachweise: alle Bilder: Katja Brudermann

10. Oktober Apfel- und Kartoffeltag im Bauernhausmuseum Wolfegg

Heute werden über 250 historische Apfel- und Birnensorten sowie über 100 Kartoffelsorten vorgestellt. Wer mag, kann Obst zur Sortenbestimmung mitbringen, Experten sind vor Ort. Zudem gibt es allerlei Interessante Informationen zum Mosten, Brennen und zum Obstbaumschnitt.

Kosten: Der Eintritt ins Museum kostet für Erwachsene 6 €; diverse Ermäßigungen für Kinder, Familien...

Kontakt & nähere Infos: Bauernhaus-Museum, Vogter Straße 4, 88364 Wolfegg, Tel: 07527-9550, www.bauernhausmuseum.de

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im Oktober '21

Zum Oktober

„Der goldene Oktober“ wird dieser Monat auch genannt. Mit etwas Glück schenkt er uns zauberhaft sonnige Tage, aber auch die ersten Nachfröste. Und viele Pflanzen nutzen die frühherbstlichen Sonnenstrahlen, um noch reif zu werden: die späten Weinsorten, die großen Halloween-Kürbisse, auch manche Äpfel und Birnen und sogar Himbeeren hängen noch an den Zweigen.



... und übrigens: Die Natur bietet im Herbst jede Menge schöner Farben. Vielleicht lassen Sie sich ja von obigem Bild inspirieren und gestalten an einem gute einsehbaren Ort in Ihrer Wohnung auch ein kleines (oder großes) Herbst-Bild!

Schnapsbrennen auf dem Fuchshof

Auf dem Fuchshof in Konstanz-Dingelsdorf gibt es drei leidenschaftliche Brenner: Senior Heinrich Fuchs und die beiden Söhne Florian und Benjamin Fuchs.

Ein guter Williams zeigt ein sehr feines und mildes Aroma. Das bedeutet, dass jeder Fehler während der Herstellung sehr deutlich hervortritt – gewissenhaftes Arbeiten ist also angesagt. Die Birnen werden vollreif geerntet, kurz bevor sie vom Baum fallen. Dann reifen sie in einer Großkiste noch wenige Tage nach. „Optimal bereit für den nächsten Verarbeitungsschritt sind die Früchte, wenn sie weich genug sind, dass ich sie mit der Hand zerdrücken kann, sie aber noch nicht von allein zerfallen“, erklärt Benjamin Fuchs. Dann laufen sie durch eine Passiermaschine. An diesem Arbeitsschritt veranschaulicht der junge Obstbauer, wie aus einer Obstsorte je nach Zielrichtung ganz unterschiedliche Brände gewonnen werden: „Wenn Stile und Kerne in der Maische verbleiben, geben sie dem Brand herbe und rustikale Töne. Bei unserem Birnenbrand aus Streuobst sind genau diese von uns gewollt. Entsprechend nutzen wir für den Streuobstbrand die Obstmühle, welche die ganzen Birnen vor dem Einmischen zerkleinert. Den Williams-Brand dagegen wollen wir als mild-fruchtigen Brand bewahren, also nutzen wir hierfür die Passiermaschine, um Stile und Kerngehäuse vom Fruchtfleisch zu trennen.“

Der Maische werden nun Hefe und Schwefelsäure zugesetzt. Beides unterstützt eine saubere und vollständige Vergärung. Schließlich möchte man Alkohol gewinnen, nicht Essig oder andere übelriechende Substanzen. Unmittelbar nach Abschluss des Gärungsprozesses hat die Maische die optimale Qualität zum Brennen. Mit jedem Tag, den sie dann noch steht, nimmt die Qualität ab – allerdings nicht bei jeder Obstsorte gleich schnell. Während Steinobst weniger sensibel ist, zeigt eine Maische aus Kernobst sehr rasch Qualitätseinbußen, und von allen Kernobstbränden ist der Williams Brand am empfindlichsten. So rasch wie möglich wandert die Williams-Maische also ins Brenngeschirr... und verlässt es einige Stunden später wieder mit einem Alkoholgehalt von 80%. Vor dem Abfüllen wird der Williams mit Wasser auf 42% rückverdünnt, dann steht er neben den Bränden anderer Obstsorten im Hofladenregal.

Hofladen und Café haben von Montag bis Freitag von 8:30-18 Uhr und Samstags von 8:30-16 Uhr geöffnet; im Sortiment sind Obst aus eigenem Anbau, Kuchen und Torten aus der hofeigenen Konditorei und allerlei weitere Köstlichkeiten.

Kontakt & nähere Infos: Fuchshof, Im Langenberg 1, 78465 Dingelsdorf, www.fuchshof.de



Rezept-Tipp: Zucchini milchsauer eingelegt

Zutaten: Zucchini, Kapuzinerkresseblüten, nach Geschmack Salz, Pfeffer, Kurkuma

Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln

Kapuzinerkresseblüten dazugeben - so viele, wie der eigene Garten oder Balkonkübel gerade hergibt

Nach persönlichem Geschmack mit Kurkuma, Pfeffer und Salz würzen, gut durchmischen, evt. einen Löffel Joghurt untermischen.

Die Zucchinischeiben lassen schnell sehr viel Wasser – es genügt also, das Gemisch in ein Glas zu füllen und mit einem kleinen Teller mit Gewicht obendrauf das Gemüse nach unten zu drücken.

Wenn man das Gemisch etwa eine Woche ungestört bei Zimmertemperatur ohne direkte Sonneneinstrahlung sich selbst überlässt, findet ein milchsaurer Gärungsprozess statt, ähnlich wie beim Sauerkraut. Nach ca. einer Woche sind die Zucchini durchgegoren und können nach Belieben verzehrt werden. Sie eignen sich als Salatbeilage und lassen sich im Kühlschrank einige Wochen gut aufbewahren.



Haben Sie gewusst...

... dass sich der Name „Oktober“ vom lateinischen „der Achte“ herleitet? Bei den Römern begann das Jahr im März. Alte Namen für den Oktober sind „Winmanoth“, der Monat der Weinlese, oder „Gilbhardt“, benannt nach den vergilbten, gelben Blättern. Die Jäger nannten den Oktober auch „Dachsmonat“, die Bauern auch „Reifmond“ - nicht nach dem reifen Getreide, sondern nach den ersten Nachtfrost und dem morgendlichen Raureif.