

Veranstaltungs-Highlights:

6. Oktober 19 Uhr Vortrag über Kinderernährung

Gesunde Ernährung für kluge Köpfe – unter diesem Titel lädt der Bauernhofkindergarten auf der Höri zu einem Vortrag für Eltern ein. Wie kann ich mein Kind spielerisch mit allen wichtigen Mineralstoffen optimal versorgen? Wie kann ich ohne Zucker süßen? Was ist eigentlich in Lebensmitteln so drin? Zu diesen und anderen Fragen der Kinderernährung gibt's interessante Einblicke. Für Mitglieder des Bauernhofkindergartens ist der Eintritt frei.

Veranstaltungsort: Feuerwehrhaus in der Friedhofstraße 11 in 78338 Öhningen

Anmeldung & nähere Infos: info@bauernhofkindergarten-hoeri.de

9. Oktober 10-17 Uhr Apfel- und Kartoffeltag

Heute sind über 250 verschiedene Apfel- und Bimensorten auf dem Museumsgelände zu sehen, sowie über 100 Kartoffelsorten. Auch eigene Äpfel können zur Bestimmung mitgebracht werden. Und viel Interessantes zu Mosten, Schnapsbrennen und Obstbaumschnitt gibt es zu entdecken.

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



und außerdem regelmäßig...

Jeden Sonn- und Feiertag um 11 Uhr Führung auf der Straußenfarm

Familie Frick aus Stockach-Airach hält seit 2012 Straußen. Eine Führung über die Straußenfarm dauert etwa 90 Minuten – so nah wie hier können Sie den Vogel Strauß wohl selten anderen Orts erleben. Die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt - Anmeldung auf der Homepage ist erforderlich!

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

Kontakt & nähere Infos: Familie Frick, Straussenfarm Hegau-Bodensee GbR, Airach 3, 78333 Stockach, Tel.: 07771/9187044, www.straussenfarm-hegau-bodensee.de

Mehr Infos unter
www.bodenseebauer.de/news

Bildnachweise: Buchtipp S. 3: Verlagsgruppe Husum, alle anderen Bilder: Katja Brudermann

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im Oktober '22



Luxus oder Existenzsicherung?

Äpfel, Eier oder auch Brot frisch vom Bauern – für viele Menschen sind diese Produkte in den letzten Monaten verstärkt zum Luxusgut geworden, sind sie doch im Discounter deutlich günstiger zu haben und ist doch gerade jetzt in Zeiten wirtschaftlicher Bedrängnis jeder Cent kostbarer als gewohnt. Ja, die Produkte vom Bauern sind definitiv ein Luxus, denn sie sind frischer, aromatischer, haben keine Transportwege und meist kürzere Zeiten in Kühlräumen oder Ladenregalen hinter sich. Aber sind frische regionale Lebensmittel wirklich reiner Luxus, auf den man verzichten sollte, wenn das monatliche Gehalt den allgemein steigenden Kosten nicht mehr recht hinterherkommt? Ich meine, hier lohnt sich ein genauere Blick aufs Geschehen. Denn die aktuell steigenden Kosten, beispielsweise für eine Tankfüllung oder die Beheizung von Wohn- oder Verkaufsräumen, betrifft ja Landwirte und Kunden gleichermaßen. Je mehr Menschen diese Tatsache ausblenden, umso mehr kommen Landwirte in ernsthafte Bedrängnis, da sie steigende Produktionskosten und zugleich sinkende Absatzmengen irgendwie ausbalancieren müssen. So gesehen dient ein Einkauf beim Bauern nicht nur dem persönlichen Genuss, sondern zugleich der Stabilisierung regionaler Lebensmittelerzeugung. Dazu ein kleines Gedankenexperiment: Haben Sie mal ausgerechnet, wie groß der finanzielle Unterschied ganz real ist, wenn Sie sich einen Monat lang von Schnäppchen aus dem Discounter ernähren, und dann einen Monat lang von regionalen Lebensmitteln? Dann könnten Sie diese Differenz spaßeshalber mit den monatlichen Beiträgen vergleichen, die Sie für alle möglichen Versicherungen bezahlen: Haftpflicht, Zahnzusatzversicherung, Brandschutzversicherung... all diese Summen zahlen Sie, um im Fall der Fälle abgesichert zu sein, auch wenn all diese Fälle für sehr viele Menschen

niemals eintreten. Der regelmäßige Einkauf regionaler Lebensmittel könnte Ihr Versicherungsbeitrag sein, dass regionale Landwirte auch dann noch bestehen und diese Lebensmittel erzeugen können, wenn die Dieselpreise noch weiter steigen oder wenn Lebensmittel aus dem Ausland irgendwann nicht mehr so selbstverständlich und kostengünstig eingeflogen werden wie momentan.

Also, vielleicht finden Sie ja Gefallen an diesem Gedankenexperiment und sehen den nächsten herzhaften Biss in einen köstlichen Bodenseepfapfel als genussvolle Lebens(mittel)versicherung?

Katja Bruderermann für die Bodenseebauern



Kleiner Garten-Tipp: Tomaten nachreifen lassen

Das Wetter hat in den letzten Wochen eindeutig auf Herbst umgestellt. Tomaten im Garten sind Kälte und Regen ausgesetzt, und das mögen sie gar nicht. Die Krautfäule macht sich breit, und die nur noch langsam reifenden Tomaten platzen leicht auf, bekommen braune Stellen und werden mitunter auch von Schnecken angeknuspert. Im Salat sind sie dann nicht mehr wirklich appetitlich.

Viele Tomatenpflanzen sind jetzt noch voll von unreifen Früchten – viel leichter als an der Pflanze können diese bei Zimmertemperatur im Trockenen nachreifen. Pflücken Sie einfach alle unreifen Früchte ab und breiten Sie diese auf einem Zeitungspapier in Ihrer Wohnung aus, an einer Stelle, wo sie gut sichtbar sind, aber nicht im Weg herumliegen und dabei gleichmäßigen Temperaturen zwischen ca. 15°C und 20°C und nicht zu viel direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind. Da es nicht auszuschließen ist, dass auch hier einzelne Tomaten faulen, empfiehlt es sich, die Reifestation entweder gleich auf einem unempfindlichen Kachelboden zu positionieren, oder unter die Zeitung eine wasserdichte, Boden schützende Lage zu installieren. Das kann ein Backblech, eine Plastischale oder auch einfach eine Plastikfolie sein. Alle 1-2 Tage sollten die Tomaten durchsortiert werden – reife in den Salat, faule in den Kompost, grüne und ansonsten unversehrte liegen lassen.



Übrigens:

Unreife Tomaten enthalten den Giftstoff Solanin, der in der Pflanzenfamilie der Nachtschattengewächse immer wieder vorkommt, so auch in Kartoffelknollen, die zu viel Licht abbekommen haben. Solanin wird durch Kochen nicht abgebaut. Der Versuchung, all die unreifen Tomaten sogleich zu leckerem Chutney zu verarbeiten, sollte man also nicht erliegen – grünes Tomaten-Chutney ist zwar eine Delikatesse, wird aber nicht aus unreifen, sondern aus besonderen Tomatensorten hergestellt, die im reifen Zustand grün bleiben.



Buchtipp: Sagen und Märchen vom Bodensee

Der Bodensee und seine Ufer sind voll von Geschichten. Jeder, der heute am See lebt oder ihn bereist, hat Geschichten zu erzählen, von den Herausforderungen des Obstbaus und der Landbewirtschaftung im Allgemeinen, von wunderschönen Wanderungen am Ufer oder spannenden Begegnungen mit Menschen. Jetzt kommt der Herbst – die Tage werden kürzer und die Abende, die man am Kamin oder bei Kerzenschein in der warmen Stube verbringen mag, werden länger. Wenn es draußen stürmt und regnet, kann man sich gut in die Sagen und Märchen vom Bodensee vertiefen und damit ein wenig in die Vergangenheit der Region reisen. Der See und seine Tiefen, die Berge in der Umgebung mit ihren verschlungenen Pfaden,

Felsen und uralten Burgen und Ruinen hat die Menschen seit jeher fasziniert, und so bleiben Geschichten von Burggeistern, Seegespenstern und verborgenen Schätzen nicht aus. Der Wahrheitsgehalt dieser Märchen ist aus wissenschaftlicher Sicht gewisslich ausbaufähig – doch vermitteln sie wunderbar manch besondere Stimmung, die noch heute an bestimmten Orten im, am und um den Bodensee zu spüren ist. So kann eine Wanderung zum Hohenkrähen doch ein anderes Erlebnis bieten, wenn man unterwegs an die Geschichten vom Burggeist Poppele denkt.

Sagen und Märchen vom Bodensee, herausgegeben von Gundula Hubrich-Messow, erschienen im Husum Verlag, ISBN 978-3-89876-506-0, Kostenpunkt im Handel 6,95 €.

