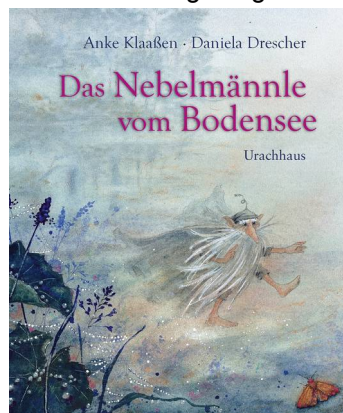


Buchtipp: Das Nebelmännle vom Bodensee

Nebelmond hieß der November zu früheren Zeiten, und am Bodensee macht er seinem Namen ganz besonders alle Ehre. Wenn die Nächte kühler werden, steigt der Nebel über dem See auf und taucht die Landschaft oft tagelang in weiße Watten. Steigt er bis zu den Weinbergen auf, leistet er dort keinen besonderen Beitrag zur Qualität. Das Sonnenlicht, das dem Wein vor der Lese die letzte Süße verleihen sollte, wird verschluckt, und im feucht-kühlen Milieu breiten sich gern verschiedene Pilzkrankheiten aus. Kein Wunder also, dass die Winzer seit jeher versucht haben, den Nebel und seine Folgen im Zaum zu halten. Heute gibt es verschiedene Präparate, um die Reben auch bei feuchter Wetterlage gesund zu erhalten, übrigens auch solche, die im biologischen Weinbau Anwendung finden. Früher – so erzählt eine Sage – hat man eine



Nebelglocke am Seeufer aufgehängt, um den Nebel zu vertreiben. „Das Nebelmännle vom Bodensee“ erzählt die Geschichte vom Grafen, der mit der Glocke den Nebel zwar erfolgreich von seinen Reben vertrieben, aber zugleich auch seine Freude am Leben verloren hat. Wie er sich auf eine lange Reise rund um die Welt begibt, um am Ende den Bodenseenebel in Form des Nebelmännles mitten in der Wüste wieder zu finden, das hat Anke Klaaßen auf der Grundlage historischer Sagen nacherzählt. Eine am See entsprungene, schöne und spannende Geschichte für jung und alt.

Das Nebelmännle vom Bodensee, Anke Klaaßen, illustriert von Daniela Drescher, erschienen im Urachhaus Verlag, ISBN 978-3-8251-5214-7, Kostenpunkt im Handel 18,00 €.

Veranstaltungs-Highlight

27. 11. 14-20 Uhr: Lichterfest

Der neue Eventraum der Straußenfarm ist heute stimmungsvoll beleuchtet – stilecht mit Straußenei-Lampen. Zudem gibt es Kunsthandwerk, Straußen-Gulasch, Straußenei-Waffeln, Glühwein und alkoholfreien Punsch. Anmeldung auf der Homepage ist erforderlich!

Kontakt und nähere Infos: Familie Frick, Straußenfarm Hegau-Bodensee GbR, Airach 3, 78333 Stockach, www.straussenfarm-hegau-bodensee.de

Bildnachweise: Zibarte S. 1 Katja Brudermann, Obsthof S. 3: Familie Mayer, Buchtipp S. 4: Verlag Urachhaus, Straußenei-Licht: Straußenfarm Hegau-Bodensee



Mehr Infos unter www.bodenseebauer.de/news

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im November '22

Kennen Sie Zibarten?

Im Supermarkt werden Sie die kleine, gelblich-blaue Mini-Pflaume kaum finden, und auch auf Wochenmärkten und in Hofläden taucht sie in unverarbeiteter Form nicht auf. Bekannt ist in gesamten süddeutschen Raum und auch darüber hinaus der Zibarten-Schnaps, je nach Region auch Zibärtele oder Zibelle genannt. Frisch vom Baum ist die 2-3cm kleine Frucht nicht zu empfehlen, sie ist sehr herb, macht die Zähne stumpf und ist geschmacklich am ehesten mit der Schlehe vergleichbar. Erst als Brand entfaltet die Wildpflaume ihr wahres Potenzial und verdient ihren Ruf als edler und hochwertiger Tropfen – zum einen, weil sie auf diese Weise ein einzigartiges Aroma zeigt, zum anderen, weil Zibarten selten und mühsam in Ernte und Verarbeitung sind. Vielleicht haben Sie die Gelegenheit, in einer der vielen Brennereien am Bodensee einmal einen Zibartenschnaps zu verkosten und auch mit anderen Obstbränden zu vergleichen – das ist ein Geschmackserlebnis, das sich lohnt.

Oder sie kommen in die Verlegenheit, sich selbst um Ernte und Weiterverarbeitung von Zibarten zu kümmern. Dann empfehle ich das folgende Rezept...



Fruchtaufstrich Zibarte-Feige

Selbst als Fruchtaufstrich mit reichlich Zucker ist die Zibarte nur bedingt ein Genuss – in Kombination mit den milden und süßen Feigen jedoch kommt sie wunderbar zur Geltung.

Man nehme:

500g Feigen

500g Zibarten

500g Gelierzucker 2:1

Zibarten waschen, samt Kernen weich kochen und dann passieren, z.B. mit Hilfe einer flotten Lotte.

Feigen waschen, klein schneiden und ca. 15 min kochen.

Passierte Zibarten und Gelierzucker zu den Feigen geben.

Gut umrühren, alles mit dem Pürierstab zu einem gleichmäßigen Mus verarbeiten,

in zuvor mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und diese verschließen.

Nachhaltigkeit – ein Modebegriff und seine Bedeutung

Sie verbringen gerade Ihren Herbst-Urlaub am Bodensee? Wunderbar, dann sind Sie in jedem Fall nachhaltiger unterwegs als mit einem Kurzstreckenflug nach Südeuropa. Reisen und Kleidung und Wohnungen und Lebensmittel... es gibt wohl kaum einen Lebensbereich, in dem nicht in irgendeiner Form mit Nachhaltigkeit geworben wird. Aber was bedeutet das eigentlich genau – Nachhaltigkeit?

Um den Begriff zu verstehen, lohnt sich eine Reise in seine Geschichte. Erstmals erwähnt wurde das Wort im Jahr 1713 vom Forstwissenschaftler Hans Carl von Carlowitz. Er beschrieb eine nachhaltige Nutzung der Wälder in dem Sinn, dass Bäume nur in dem Maß entnommen werden, in dem neue Bäume nachwachsen können. Der schlichte Grundgedanke lässt sich in der Tat leicht auf jeden beliebigen Wirtschaftszweig übertragen, wenn man ihn etwas allgemeiner fasst: Wie können Lebensmittel, Urlaubsangebote, Kleidungsstücke etc. aussehen, dass sie nicht mehr Ressourcen verbrauchen als die Erde gut nachliefern kann – und auch nicht mehr Schadstoffe ausbringen als sie wieder abbauen kann.

Mirjam Mayer ist auf dem Bio-Obstgut Oberhof bei Überlingen aufgewachsen, wo Nachhaltigkeit seit Jahrzehnten groß geschrieben wird. Als sie Anfang 2022 in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist, hat sie Ihr Interesse am Thema verstärkt hier eingebracht und im Rahmen einer Zertifizierung der Ferienwohnungen als „nachhaltige Ferienimmobilien“ herausgearbeitet, welche Aspekte besonders der Nachhaltigkeit dienen – hier ein paar Beispiele; die meisten sind bereits seit vielen Jahren etabliert:

Es gibt Solaranlagen auf den Dächern

Geheizt wird ausschließlich mit Hackschnitzeln

Familie Mayer fährt ein Elektromobil und stellt die Wallbox auch ihren Gästen zur Verfügung.

Die Grünanlagen im Gästebereich werden im Sommer nicht mit Trinkwasser, sondern aus Tiefbrunnen gegossen.

In den Wohnungen stehen wiederverwendbare Einkaufstaschen und Aufbewahrungsbehälter für Lebensmittel zur Verfügung, der Obstbau erfolgt nach Richtlinien des Bioland-Verbandes.

So leicht es im Grunde ist, den Begriff Nachhaltigkeit in seiner Bedeutung zu verstehen – so schwer ist es, Nachhaltigkeit zu messen, weil ja für jedes Produkt und jede Dienstleistung unübersichtlich viele verschiedene Ressourcen benötigt werden. Interessant ist es in jedem Fall, den eigenen Alltag einmal aus dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit zu beleuchten. Da finden sich unzählige Details, in denen sich ohne dramatischen Aufwand ein wenig nachhaltiger agieren lässt:

Kaufen Sie überwiegend regionale und saisonale Lebensmittel?

Legen Sie kurze Strecken mit dem Fahrrad oder zu Fuß zurück?

Verzichten Sie beim Einkauf auf Plastiktüten?

Geben Sie defekten Haushaltsgeräten eine Chance, mit einfachen Reparaturen wieder zu funktionieren?

Gehen Sie mit Ihrem eigenen Körper und Ihrer Seele so um, dass sie eine Chance haben, dauerhaft gesund und stark zu bleiben?

Sicher fallen Ihnen selbst noch weitere Aspekte ein, die Sie bereits beherzigen oder in Zukunft stärker beachten möchten.

Und: Mit Sicherheit ist es spannend, einmal einen Landwirt Ihres Vertrauens auf das Thema Nachhaltigkeit anzusprechen. Sie werden überrascht sein, in wie vielen Bereichen Landwirte bereits seit Generationen nachhaltig wirtschaften, auch wenn nicht jeder sich für eine Zertifizierung entscheidet.



Nähere Infos zum Bio-Obstgut Oberhof:

Familie Mayer, Bamberger Str. 30, 88662 Überlingen-Lippertsreute,
Tel: 07553-96725, www.bio-obstgut-oberhof.de