

Veranstaltungs-Highlights

Besenwirtschaft bei Familie Zolg in Gailingen bis zum 23. April geöffnet
Ein Erlass Karl des Grossen erlaubte es den Weinbauern im Jahre 800 einen Teil ihres Weines in ihrem Haus auszuschenken. Den Zeitpunkt zeigten Sie durch das Heraushängen eines Besens an, wie es auch heute noch Brauch ist. Öffnungszeiten sind jeweils Mittwochs bis Samstags ab 18 Uhr sowie Sonn- und Feiertags ab 16 Uhr. Auf Anfrage bietet Armin Zolg entschleunigte und informative Rundfahrten durch seine Weinberge an.
Aus der Speisekarte empfiehlt Armin Zolg: Zünftige Vesper, knackige Schübling, leckere überbackene Brote - auch vegetarisch!

Kontakt und nähere Infos: Winkelhof Familie Zolg, 78262 Gailingen am Hochrhein, Tel: 07734-6598, www.zolg.de



Jeden Sonntag offene Führung auf der Straußenfarm

An jedem Sonntag um 11 Uhr und an jedem Feiertag zudem um 15 Uhr lädt Familie Frick zur offenen Führung ein. Sie dauert etwa 90 Minuten – so nah wie hier können Sie den Vogel Strauß wohl selten anderen Orts erleben. Und für Feinschmecker findet am 10. April ein großer Feiertagsbrunch statt! Die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt - Anmeldung auf der Homepage ist erforderlich!

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 und S. 3 Katja Brudermann, Buchcover S. 3 © Ulmer Verlag, S. 4 Vesper Familie Zolg, Straußen Familie Frick

Mehr Infos unter
www.bodenseebauer.de/news

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im April '23



Die Zukunft unserer Lebensmittel

Unlängst war ich auf einer Food-Startup-Messe. Im Milchwerk in Radolfzell fanden sich rund 80 kreative, innovative Gründer aus der Lebensmittelbranche zusammen und präsentierten ihre Produkte; im Rahmenprogramm konnte man sich zudem über die neusten Trends informieren. Man kann durchaus Bauklötze staunen, wenn man so hautnah miterlebt, in welche Richtung sich die Erzeugung unserer Lebensmittel bewegt!

Auf der einen Seite sind da die kreativ-gesundheitsorientierten Feinschmecker, die vegane Eistörtchen, zuckerfreie Schokoriegel und glutenfreie Backmischungen auf den Markt bringen, auf der anderen Seite sind die Verfechter einer effektiven Ernährung der Weltbevölkerung, die für Insektenfarmen und Lebensmittel-Reaktoren plädieren. Liegt die Zukunft unserer Ernährung in gegrillten Heuschrecken und hühnerfreiem Hühnerfleisch, das in Bioreaktoren von hierfür gezüchteten Bakterien produziert wird? Wenn man den Besucherströmen auf der Food-Startup-Messe folgt, sind die Eistörtchen und Schokoriegel doch deutlich heißer begehrt als die zur Verkostung angebotenen frittierten Heuschrecken. Eher vereinzelt sind hier auch Aussteller zu finden, die einen Bezug zu einer regionalen Landwirtschaft pflegen. Die Ölfreunde aus dem Donautal zum Beispiel, die Raps, Leindotter und Hanf von regionalen Erzeugern verarbeiten, oder die Käseerei Muolen aus der Schweiz, die unter dem Label „vegional“ Joghurt und andere Alternativen zu Molkereiprodukten aus regional angebauten Lupinen im Sortiment hat.

Nicht wirklich überrascht, aber dennoch ein bisschen erschrocken haben mich die Aussagen einiger Aussteller von wirklich extrem leckeren, hochwertigen Produkten, die oftmals sogar in Bio-Qualität hergestellt waren: „Wir würden eigentlich schon gerne unsere Rohstoffe aus Deutschland beziehen, aber die sind hier so hochpreisig, dass unsere Produkte mit den dann erforderlichen Preisen niemand mehr kaufen würde.“ Teils wurde von deutschen Firmengründern auch gleich die ganze Produktion ins Ausland verlagert, weil im Inland keine geeignete Infrastruktur zu finden war.

Auf kurze Sicht betrachtet funktionieren wir Menschen wohl genau so. Wir lieben es, so richtig leckere Süßigkeiten zu essen, und wenn die dann auch noch ein bisschen gesund und bekömmlich sind, umso besser. Beim Einkaufen bewegen wir uns, was den Preis betrifft, innerhalb unserer eigenen, gefühlten Grenzen und da ist das feine Bio-Törtchen eben nur dann noch drin, wenn die Zutaten aus Niedriglohnländern stammen.

Ganz ehrlich gesagt: Ich hab sie auch sehr genossen, all die Schoko-Riegel, Knusper-Müslis und Energy-Drinks mit Pflanzenextrakten von allen Kontinenten. Ich fürchte nur, wenn wir bei unseren Grundnahrungsmitteln den Blick nicht wieder mehr auf unsere heimische Landwirtschaft haben, dann helfen uns die Schokoriegel auf die Dauer auch nicht weiter. Denn Fakt ist: Niemand anderes als genau die Landwirte, die hierzulande leben und arbeiten, bewirtschaften unsere Böden und sorgen dafür, dass hier Obst, Gemüse und Getreide wachsen, und zwar in einer Form, in der wir sie auch gerne essen. Sie halten Tiere, füttern, melken und schlachten sie, das Milch und Fleischprodukte zur Verfügung stehen. Und: Sie werden immer weniger. Es gibt mit Sicherheit viele politische Entscheidungen, die es unseren Bauern nicht wirklich leichter machen. Und es gibt wohl auch keinen Landwirt, der 100%ig alles richtig macht – wer sollte das denn auch final entscheiden, was richtig und falsch ist? Aber ich meine doch, jeder einzelne kann zu der Erkenntnis gelangen, dass unser Land ohne Landwirte doch einige Nachteile aufzuweisen hätte: Nicht nur das Landschaftsbild würde sich dramatisch verändern – es birgt auch ein ziemliches Risiko, sich bezüglich der absoluten Grundlagen unseres Überlebens ganz von anderen Ländern abhängig zu machen.

Von daher: Nichts gegen gelegentliche Schokoriegel aus Übersee – aber beim alltäglichen Einkauf von Lebensmitteln lohnt es sich in vielerlei Hinsicht auf Regionalität zu achten.

Katja Brudermann für die Bodenseebauern

Rezept-Tipp: Dessert-Mousse

Zutaten:

1 Becher voll gemischte Nüsse und Saaten
1/2 Becher voll Trockenfrüchte
1-2 Esslöffel Flohsamenschalen
Nach Geschmack Gewürze wie Kardamom, Kakao, Vanille, Zimt
Deko: Je nach Saison Wildkräuter, frische Beeren, Fruchtmus...

Die Balance zwischen Genuss und Gewissen darf in diesem Rezept jeder selbst erforschen. Heimische Apfelchips können bei den Datteln in Sachen Süße nicht mithalten – es gilt also herauszufinden, ob das Mousse in



rein regionaler Variante süß genug schmeckt, oder ob man doch auf tunesische Datteln zurückgreift oder einfach mit Honig vom Imker nebenan nachsüßt.

Zubereitung:

Trockenfrüchte und Nüsse für mindestens 3-4 Stunden in einem Topf mit Wasser einweichen – das Wasser darf die Mischung dabei großzügig überdecken. Die Flohsamenschalen mit einem kleinen Glas Wasser vermischen und unterrühren. Dann alles zusammen in einer robusten Küchenmaschine pürieren und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen – am besten schon in einer schönen, großen Schale. Das Mousse ist anfangs noch etwas flüssig, wird aber dann über Nacht durch die quellenden Flohsamenschalen etwas puddingartig. Das Mousse am nächsten Tag nach Belieben dekorieren, und fertig ist das Mitbringsel für die nächste Party oder der leckere Nachtisch für die eigene Familie!

Buchtipps: Rat für jeden Gartentag

So ein eigener Garten ist für Vieles gut: Zur Selbstversorgung, als Ort für sinnvolle Betätigung oder zum Nichtstun. Und während die Artenvielfalt in der Natur immer weiter abnimmt, kommt den Privatgärten zunehmend eine wichtige Aufgabe im Erhalt von Tier- und Pflanzenarten zu; einfache Elemente wie Stein- oder Totholzhaufen, Sträucher, Vogelhäuschen, Insektenhotels und vieles mehr können hier wertvolle Beiträge leisten. Das Standardwerk "Rat für jeden Gartentag" wurde von Franz Böhmg bereits vor 50 Jahren zusammengestellt und seither in jeder weiteren Auflage ergänzt und aktualisiert. Es begleitet den Hobbygärtner durchs ganze Jahr; für jeden Monat finden sich praktische Tipps für den Anbau von Obst,

Gemüse und Zierpflanzen. Es dient als Orientierungshilfe, welche Arbeiten in welchem Monat anstehen. Für jeden, der seinem bestehenden oder auch zukünftigen Garten mehr Aufmerksamkeit schenken und dabei auf fundiertes Wissen zurückgreifen möchte, ist dieses Buch eine sinnvolle Investition. Franz Böhmg: Rat für jeden Gartentag, erschienen im Ulmer Verlag, 31. aktualisierte Auflage 2022, ISBN 978-3-8186-1758-5, Kostenpunkt im Handel 28,00 €.

