

Regelmäßige Veranstaltungen

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. Familie Frick hält die faszinierenden Tiere seit 2012 und bietet deren Fleisch und Wurst im eigenen Hofladen an.

Haben Sie gewusst? Strauße können nicht fliegen, aber bis zu 70 km/h schnell laufen. Männliche Tiere werden etwa 2,80 m hoch und wiegen rund 120 kg.

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



Noch bis zum 6. August Rädlewirtschaft geöffnet

Die Rädlewirtschaft bei Familie Rottmar öffnet täglich ab 18 Uhr ihre Türen; Montags ist Ruhetag.

Genießen Sie das gemütliche Ambiente, Weine aus eigenem Anbau und neu: den 1. RoSecco, ein besonders fruchtiger Perlwein aus dem Hause Rottmar.

Kontakt & nähere Infos: Weinrädle Rottmar, Am Dorfbach 14, 88079 Kressbronn-Betznaun, Tel: 07543-8089, www.weinbau-rottmar.de



Mehr Infos unter
www.bodenseebauer.de/news

Bildnachweise:
Buchcover S. 3 © Ulmer Verlag, S. 4 Strauße Familie Frick,
alle anderen Bilder Katja Bruderemann

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im August '23



Agri-Photovoltaik – die Zukunft für den Obstbau?

Es gibt sie noch, im Bodenseegebiet und anderswo in unserem Land: Die weitläufigen Streuobstwiesen, auf denen in gebühlichem Abstand zueinander große und altherwürdige Hochstammbäume frei in den Himmel wachsen. Doch die Äpfel, die wir in Supermärkten oder auch in Bauernläden und an Verkaufsständen kaufen, wachsen nicht hier. Sie gedeihen in intensiven Anlagen, in denen die Bäume in dichten Reihen stehen und Wetter und anderen Zufällen so wenig wie möglich ausgesetzt sind, damit jeder einzelne Apfel so genau wie möglich den Vorstellungen eines perfekten Apfels entspricht. An den Anblick von Obstbaumanlagen, die mit Dächern oder Netzen vor Regen und Hagel geschützt sind, haben wir uns also schon ein bisschen gewöhnt.

Wäre es nicht schlau, diese ohnehin wichtigen Schutzeinrichtungen gleich noch mit Solarmodulen zu bestücken? Dann hätten nicht nur die Früchte ein Regendach, sondern die Obsterzeuger zugleich noch eine weitere Einnahmequelle, nämlich durch den Verkauf von hier gewonnenem Strom. Ob die Idee der Agriphotovoltaik sich in der Praxis bewährt, wird gerade an zwei Orten am Bodensee getestet: Am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee in Bavendorf und auf dem Obsthof Bernhard in Kressbronn wurden Versuchsanlagen aufgebaut. Sie sind eingebettet in die Modellregion Agri-Photovoltaik Baden-Württemberg. In diesem großflächigen und interdisziplinären Forschungsprojekt gibt es viele spannende Fragen zu klären: Wie viel Prozent der Dachfläche sollte mit Solarzellen bestückt sein und welcher Anteil muss durchsichtig bleiben, dass die Pflanzen noch genug Licht bekommen?

Bewähren sich fest montierte Dächer oder bewegliche, die im Verlauf des Tages ihren Winkel zum Sonnenlicht kontinuierlich anpassen?

Wie entwickelt sich das Klima? Überwiegen die Tage, an denen die Schatten der Solarzellen die Obstbäume vor Überhitzung und Sonnenbrand schützen, oder überwiegt die Konkurrenz ums Sonnenlicht, wenn die Bäume unter den

Solarpanels nicht mehr genug abbekommen, um die volle Süße und Farbe in die Früchte zu schicken?

Welche Preise müssen der Strom und die Äpfel unter den Dächern erzielen, dass die Kombination aus Apfelanbau und Stromerzeugung für den Flächenbesitzer wirtschaftlich interessanter ist als eine reine Photovoltaikanlage? Oder eine reine Apfelanlage?

Und schließlich: Wie verändert sich eine Landschaft, in der die Agri-Photovoltaik zur gängigen Methode wird? Unter welchen Bedingungen und in welchem Umfang sollten Anlagen genehmigt werden?

Wie alle neuen Ideen steckt auch die Agri-Photovoltaik voller Möglichkeiten und voller Fragezeichen. Sie ist sicher nicht die perfekte Antwort auf alles.

Aber sie zeigt doch auf, dass wir Menschen ganz schön viele verschiedene Aspekte in der Landschaft, die uns umgibt, unterbringen wollen:

Lebensmittelproduktion, Energiegewinnung, Wirtschaftlichkeit, Schönheit, Ursprünglichkeit und Erholungswert - nur um ein paar Beispiele zu nennen.

Eselswandern – Lebensfreude pur!



Unlängst war ich auf einem Eselspaziergang. Mit vier Eseln und acht Menschen zogen wir los auf einen gut zweistündigen Spaziergang. Natürlich nicht, ohne vorher eine gründliche Einführung in den Umgang mit diesen Tieren zu bekommen. Rita Gehring, die seit neun Jahren Eseltouren anbietet, erklärte uns: „Die Heimat der Esel liegt in bergigen, felsigen und kargen Gebieten. Auf unseren heimischen Wiesen muss man also ständig darauf acht geben, dass sie nicht zu viel fressen; das reichhaltige Gras überfordert sie schnell, und dann können sie Verdauungsprobleme und andere Stoffwechselerkrankungen bekommen.“ Ein Esel lässt sich an sich recht leicht am Halfter führen. Im Gegensatz zu einem Pferd, das in seiner Heimat, der weiten Steppe, gelernt hat, erstmal schnell davonzurennen, wenn ihm irgendetwas komisch vorkommt,

bleibt der Esel stehen und denkt nach. In steilen Gebirgslagen ist das dem Überleben dienlicher als die schnelle Flucht. Esel sind erstaunlich wach und bekommen ziemlich genau mit, wo der Mensch, der sie führt, mit seinen Gedanken gerade ist. Bei der To-Do-Liste für übermorgen? Super, das ist die perfekte Gelegenheit, den Kopf mit einem beherzten Ruck nach unten zu bewegen und etwas köstliches Gras am Wegesrand zu naschen. Ist die

Aufmerksamkeit beim Esel und beim Weg, vertraut sich der Esel der Führung an und macht keine Dummheiten. Mit diesem siebten Sinn hat so ein Esel für unsereiner schon fast therapeutischen Wert. Denn mal ehrlich: Wie oft schweifen denn unsere Gedanken im Verlauf eines Tages irgendwohin ab, ohne dass wir es recht bemerken, und ohne dass uns ein Esel freundlich ins hier und jetzt zurückholt? Ich merke jedenfalls, wie so ein freundlich-wacher und zugleich auch ein bisschen frecher Esel an meiner Seite meine Glückshormone ordentlich ankurbelt.

Rita Gehring hat früher Ziegenkäse gemacht und auf Bauernmärkten verkauft. Die Umstellung zur Eselwanderführerin ist ihr ein bisschen zufällig in die Hände gefallen, und so ganz leicht ist ihr das nicht gefallen. „Hochwertige Lebensmittel produzieren – das ist eine zutiefst sinnvolle Tätigkeit. Und mit Eseln durch den Wald spazieren, das ist doch irgendwie Firlafanz!“ Das sagt sie bis heute, allerdings mit einem Schmunzeln in der Stimme. Denn sie hat für sich herausgefunden: „Ziegen, die Milch für die menschliche Ernährung geben, sind Nutz-Tiere – aber die Esel sind es auf ihre Art auch. Sie nutzen uns Menschen viel unmittelbarer, einfach durch ihre Art, sich durch die Welt zu bewegen.“ Während sie mit ihren langen Ohren wippen und ab und zu Gras am Wegesrand naschen, bringen sie uns Menschen eine große Portion Glück und Ursprünglichkeit, und wer weiß, vielleicht brauchen wir die manchmal genauso nötig wie Brot und Ziegenkäse.

Rita Gehring bietet ihre Eseltouren im Schwarzwald an – am Bodensee gibt es verschiedene Anbieter, die sich im Internet leicht finden lassen.

Buchtipp: Liköre regional und saisonal

Autorin Susanne Oettle weiß, wüber sie schreibt: Seit einigen Jahren stellt sie vielerlei köstliche Produkte aus überwiegend regionalen und biologischen Zutaten her. Mit viel Liebe und Handarbeit, nach traditionellen und selbst entwickelten Rezepten entstehen ihre Liköre, Sirups, Saucen und Aufstriche. In diesem Buch verrät sie einige ihrer Rezepte für feine Liköre. In jeder Jahreszeit findet sie in Wald, Wiese und Garten vor der Haustür ihre Zutaten, die jeden Likör zu einer Besonderheit der Saison machen.

Lassen Sie sich inspirieren – die Rezepte eignen sich zum Nachmachen oder auch als Anregung, selbst eigene Ideen auszuprobieren.

Liköre regional und saisonal von Susanne Oettle, erschienen im Ulmer Verlag, Kostenpunkt im Handel: 18,00€

