

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? Strau­ßen 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



14./ 15. Oktober Patina-Treffen

Im Auto & Traktor Museum

Das ganze Wochenende steht im Zeichen der alten, skurrilen, verrosteten oder fahrtüchtigen Gefährte, die mindestens zwei Räder unter sich und 30 Jahre auf dem Buckel haben. Erwartet werden rund 200 Oldtimer aller Art, vom Traktor über diverse PKWs bis zu Fahr- und Motorrädern.

Öffnungszeiten: Hauptsaison täglich von 9:30-17:30, Nebensaison Sonntag von 10:00-17:00

Eintritt: 13€/ Erwachsener ab 16 Jahre, 7€/ Kind ab 6 Jahre; diverse Ermäßigungen für Familien, Gruppen...

Anfahrt & Kontakt: Auto- und Traktormuseum, Gebhardsweiler 1, 88690 Uhldingen-Mühlhofen, Tel: 07556-928360, www.autoundtraktor.museum



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

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im Oktober '23



Leben und wirtschaften in fruchtbaren Landschaften

Ein Vortrag zu diesem Thema hat mich bewegt. Gehört habe ich ihn auf dem Höfe-Festival in Kirchzarten bei Freiburg im September; Referent war Prof. Dr. Franz Theo Gottwald.

Er begann seinen Vortrag mit einem Vergleich: Um sein Heimatdorf in Oberbayern gibt es Grünland und Wald. Mit viel Mühe gelingt es einem Nachbarbauern, etwas Gemüse anzubauen. Ein Streifzug durch die Region rund um Freiburg offenbart dagegen eine immense Vielfalt, die in ähnlicher Weise auch um den Bodensee herum anzutreffen ist: Neben Grünland und Wald gibt es im in unmittelbarer Nachbarschaft Obst, Gemüse, Wein und Getreide. Am Beispiel dieser unterschiedlichen Landschaften zeigte er auf, wie viel Potenzial jede auf seine Weise hat, uns Menschen zu ernähren und durch ihre eigene Schönheit zu erfreuen. Im nächsten Schritt betrachtete er die beachtlichen Fähigkeiten, die Menschen sich im Lauf der Geschichte angeeignet haben, um Landschaften für ihre Zwecke zu gestalten und zu nutzen. Schwierig wird es, wenn Menschen ihr fachliches Know-How einsetzen und dabei die Tatsache aus den Augen verlieren, dass sie selbst auch Teil der Landschaft sind, in der sie leben und wirken. Die zu starke Fixierung auf einzelne Ziele wie etwa die Maximierung von Erträgen in der Landwirtschaft, von Wohnraum in Städten oder auch – brandaktuell - die Reduktion von CO2-Emissionen können dazu führen, dass Landschaften verarmen und langfristig an Fruchtbarkeit und Nutzungsmöglichkeiten verlieren. „Wir sollten uns wieder mehr vor Augen führen, wie viel von der Landschaft um uns auch in uns drin ist“, lautet sein Credo. Wer sich regional ernährt, beeinflusst damit nicht nur die Wirtschaftskreisläufe in seiner Umgebung sondern auch den Inhalt und das Wohlbefinden der eigenen Gedärme. Und Lebensmittel, die auf einem Boden mit einer ausgewogenen Zusammensetzung von Mikroorganismen gewachsen sind, wirken sich positiv auf die eigene Darmflora aus. Seine Schlussworte gelten Landwirten und Verbrauchern gleichermaßen: „Zunächst geht es

darum, eine Entscheidung zu treffen, was wir wahrnehmen wollen. Dabei halte ich es für wichtig, den Horizont zu weiten, nicht nur die eigenen vier Wände oder den eigenen Betrieb zu sehen, sondern die Landschaft wahrzunehmen, in der man sich befindet. Aus einer Grundhaltung heraus, welche die Landschaft vor Ort in ihren Besonderheiten erfasst und sich selbst als untrennbaren Teil davon begreift, geht es dann an die nächsten Entscheidungen, die den eigenen Betrieb, das eigene Einkaufsverhalten, die eigenen Aktivitäten in der Gesellschaft betreffen. Es ist für jeden lohnenswert zu beobachten, wie eigene Entscheidungen und Gestaltungsmöglichkeiten sich durch den erweiterten Blickwinkel verändern können.“

Katja Brudermann für die Bodenseebauern

Ausflugstipp: Auto & Traktormuseum



Das Auto & Traktor Museum lässt Technik-affine Herzen höher schlagen – klar. Doch auch, wer sich nicht sonderlich für Motoren und Blech interessiert, kommt hier voll auf seine Kosten. Auf drei Stockwerke sind hier insgesamt 200 Traktoren und 150 Autos ausgestellt. Es gibt uralte Fahrzeuge, die teils noch mit Dampf angetrieben sind, die Traktoren haben riesigen Räder, die erst ab den Dreißigerjahren luftgefüllte Gummibereifung tragen. Und dann... hinter, zwischen, neben den Traktoren finden sich hundert verschiedene Gartenhacken, die nebeneinander ausgestellt sind, ein Werbeschild aus den Sechzigern „Trinke Kaffee und erledige sinnlose Dinge schneller und mit mehr Energie“, ein Themenregal „Das Arbeitsmaterial eines Landarztes“. Der Tante-

Emma-Laden mit Tabak, Kaffee und frischem Obst auf der Theke erinnert an alte Zeiten oder auch an die heutigen Händler in abgelegenen thailändischen Bergdörfern.

Wer sich für technische Details und Hintergrundinformationen interessiert, kann jederzeit den Audio-Guide einschalten. Darüber hinaus wurde bewusst auf viele Info-Tafeln, Touchscreens und dergleichen verzichtet – die Ausstellung ist ein Ort, wo man die Dinge in Ruhe auf sich wirken lassen und in alte Zeiten eintauchen kann. Wer hier Küchengeräte, Spielzeug oder Werbetafeln entdeckt, die noch aus der eigenen Kindheit vertraut sind weiß, dass er (oder sie) schon eine Weile auf diesem Planeten unterwegs ist... Ein Rundgang durchs Museum dauert erfahrungsgemäß etwa anderthalb Stunden. Davor, danach oder auch zwischendrin lädt der angegliederte Jägerhof mit Café, Restaurant, gemütlichem Innenbereich und großer Außenterrasse zum Ausruhen, Verweilen und Schlemmen ein.

Kontakt & nähere Infos: Siehe S. 4 Veranstaltungstipps

Buchtipp: Süße Heilpflanzenkraft

„Mit der Schule ist es wie mit der Medizin: Sie muss bitter schmecken, sonst nützt sie nichts!“ Dieses Zitat aus dem bekannten Film „Die Feuerzangenbowle“ würde Monika Rein vermutlich nicht unterschreiben. In ihrem Buch hat sie Tipps und Rezepte zusammengestellt, wie sich heimische Heilpflanzen zu süßen Bonbons, Sirups oder Honigauszügen verarbeiten lassen. Sie stellt verschiedene Alternativen zum weißen, raffinierten Zucker ebenso vor wie diverse Pflanzen, die im Verlauf des Jahres in unseren Breitengraden zu finden sind (wahlweise in der Natur oder im Handel). Ihre eigene Wort- und Rezept-Kreation ist das „Tonixier“, eine Zubereitungsart, die Tonikum und Elixier in sich vereint. Ein hoch konzentrierter Tee aus verschiedenen Kräutern wird mit Zucker oder anderen Süßungsmitteln haltbarer und wohlschmeckender gemacht. Ein Beispiel ist das Tonixier für den keinen Energieschub zwischendrin: Hierfür wird ein abgeseibter, starker Tee aus Brennnessel, Petersilie und Quendel mit Gerstenmalzsirup vermischt. Die Sahnebonbons mit Anis und Minze beruhigen den Magen und fangen wie manch andere Rezeptur aus diesem Buch garantiert schon im Gaumen an wohlzutun.

Süße Heilpflanzenkraft von Monika Rein, erschienen im UlmerVerlag, ISBN 978-3-8186-1727-1, Kostenpunkt im Handel: 20,00€

