Ausgabe August 2019

LAND und GENUSS

Entdecken. Einkaufen. Genießen.

Genussvolle Sommerzeit

Hochsaison für Landliebhaber

MADE BY DLG

Liebe Leserinnen und Leser,

dieses Jahr heißt es gleich zwei Mal LAND und GENUSS.

Im Februar haben wir Sie bereits auf unserer Erlebnismesse in Frankfurt mit in den Frühling genommen. Am 12. und 13. Oktober läuten wir mit der LAND und GENUSS erstmals in Münster den Herbst ein.

Im Mühlenhof Freilichtmuseum in Münster präsentieren wir Ihnen zusammen mit unseren Partnern eine Vielzahl interessanter Themen aus den Bereichen Landleben und Landwirtschaft, Garten und regionale Spezialitäten. Von der kulinarischen Genießer-Tour, über das Gärtnern in der Stadt bis hin zu Einblicken in die moderne Landwirtschaft bietet Ihnen die LAND und GENUSS ein abwechslungsreiches Informationsangebot und attraktive Produkte.

Im kommenden Jahr würden wir uns zudem freuen, Sie vom 20. bis 22. März 2020 wieder in Frankfurt begrüßen zu dürfen.

Um Ihnen die Wartezeit zu verkürzen haben wir heute aktuelle Themen und Wissenswertes aus der LAND und GENUSS-Welt für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen viel Freude bei der Lektüre

Ihre Inga Büttner

Impressum:

Herausgeber: DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
www.DLG.org

Kontakt: Inga.Büttner
E-Mail: I.Buettner@agra-messe.de
Redaktionsleitung: Guido Oppenhäuser,
E-Mail: G.Oppenhaeuser@DLG.org

Redaktion: Guido Oppenhäuser,
Piet Schucht, Claudia Schweikard

Jetzt vormerken!

www.landundgenuss.de
www.facebook.com/landundgenuss
www.instagram.com/landundgenuss

INHALT

Vorschau: LAND und GENUSS kommt erstmals nach Münster 4

Rückblick: LAND und GENUSS in Frankfurt – Starker Auftritt von Hessens Regionen 5

Sommer, Sonne, Smoothies 7

Schon gezoodelt? 7

Bunte Gemüsenudeln aus Zucchini & Co. 7

Melonenvielfalt XXL – Erfrischend und kalorienarm 8

Der Kühlschrank im Sommer: 9

Die Butter-Faustregel 9

Bei welchen Temperaturen fühlen Milchkühe sich am wohlsten? 10

Die Bedeutung des Bodens für die Landwirtschaft 11

Nützlinge im Garten 12

Begegnung mit einem Bienenschwarm – was tun? 13

Blumenerde richtig lagern und verwenden 14

Buch-, Genuss- und Freizeit-Tipps 15

Vorschau: LAND und GENUSS kommt erstmals nach Münster

Genuss mitten im Münsterland: Am 12. und 13. Oktober 2019 feiert die Erlebnismesse LAND und GENUSS im Mühlenhof Freilichtmuseum in Münster ihre Premiere. Nachdem sich die Messe rund um die Themen Land, Garten und Genuss am Hauptstandort Frankfurt am Main bereits seit einigen Jahren großer Beliebtheit erfreut, kommt sie im Oktober auch nach Münster. Unter dem Motto „Entdecken. Einkaufen. Genießen." zeigt die LAND und GENUSS, was die Genussregionen Nordrhein-Westfalens zu bieten haben.

LAND und GENUSS

12. bis 13. Oktober 2019
Mühlenhof Freilichtmuseum Münster

Öffnungszeiten:
Sa., 12. Oktober, 10 - 18 Uhr
So., 13. Oktober, 10 - 18 Uhr

Eintritt: Erwachsene 12 Euro (ermäßigt 9 Euro) / Kinder bis 12 Jahre frei /
Happy Hour-Ticket, täglich ab 15 Uhr: 8 Euro

www.LandundGenuss.de
www.facebook.com/LandundGenuss
www.instagram.com/landundgenuss

Neben zahlreichen Ausstellern gehört ein buntes Bühnen- und Familienprogramm zu den Highlights der Messe. Durch die attraktive Verbindung von Landlust, Kulinarik und urbanen Trends präsentiert die LAND und GENUSS ein breites Angebot großartiger Produkte und Ideen, die in Münster und der Region zu Hause sind.

Landleben zum Anfassen gibt es für die Besucher nicht nur dank tierischer Gäste wie Schafe, Hühner und Alpakas. Auch die Themen Landtourismus, Outdoor-Sport oder Wildbret machen Lust auf die Region. Der große Messebereich Genuss lädt mit regionalen Spezialitäten, Spirituosen und Grill-Shows zum Probieren und Schlemmen ein. Kreative Inspirationen und einzigartige Produkte haben zudem die Gartenexperten und Kunsthandwerker der LAND und GENUSS im Angebot. Auch auf Trendthemen wie Streetfood und Craftbeer können sich die Messebesucher freuen. Die LAND und GENUSS bietet zudem spannende Einblicke in alle Facetten der Landwirtschaft. Landwirte aus der Region, Tiere und Landtechnik laden dazu ein, das Landleben und die heimische Landwirtschaft näher kennenzulernen.

Die LAND und GENUSS hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Beste aus Stadt und Land zusammenzubringen. Die Messe findet seit 2012 jährlich in Frankfurt am Main statt. Mit der Erweiterung um zusätzliche Standorte rückt die LAND und GENUSS weitere Regionen Deutschlands in den Fokus. Partner der LAND und GENUSS in Münster sind die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Haus Düsse und der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband e.V.

Hinweis: Direktvermarkter, Landwirte, Vereine sowie Anbieter interessanter Produkte und Ideen rund um die Themen Landlust und Genuss können sich derzeit als Aussteller registrieren. Kontakt: Caterina Becker, Telefon: 0176/57724455, muenster@landundgenuss.de

Rückblick: LAND und GENUSS in Frankfurt – Starker Auftritt von Hessens Regionen

Die Erlebnismesse LAND und GENUSS hat zu ihrer achten Auflage beeindruckende Besucher- und Ausstellerzahlen verzeichnet. An drei Tagen kamen 22.000 Besucher auf das Frankfurter Messegelände. Insgesamt 372 Aussteller präsentierten die Themen Regionalität, Land- und Forstwirtschaft, nachhaltige Ernährung sowie Landtourismus und machten die LAND und GENUSS erneut zu einem Schaufenster für die kulinarische und touristische Vielfalt der hessischen Regionen. Eröffnet wurde die Messe durch die Hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz, welche die Bedeutung der LAND und GENUSS als regionale Plattform für Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung hervorhob.

Gemeinsam mit ihren Ausstellern und vielen regionalen Partnern wie Erzeugern, Verbänden und Behörden präsentierte die LAND und GENUSS vom 22. bis 24. Februar mitten in Frankfurt die große kulinarische, touristische und landwirtschaftliche Vielfalt der hessischen Regionen. „Wir möchten, dass Verbraucher und Landwirte ins Gespräch kommen. Die LAND und GENUSS bietet eine starke Plattform, um authentisch und mitten in der Gesellschaft Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung zu erklären“, betonte DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke zum Auftakt der Erlebnismesse. „Zudem zeigt die LAND und GENUSS, dass die hessische Landwirtschaft für erstklassige und qualitativ hochwertige Produkte und Angebote steht. Frankfurt als Mittelpunkt der Rhein-Main-Region bietet einen optimalen Platz zum Dialog“, so Dr. Grandke.

Hessens Landwirtschaftsministerin Priska Hinz, die zugleich Schirmherrin der LAND und GENUSS ist, betonte während der Eröffnung: „Die Nachfrage nach regional erzeugten ökologischen Lebensmitteln wächst und somit auch die Chance für die Direktvermarktung vor Ort. Die neue Hessische Landesregierung unterstützt die bäuerliche Landwirtschaft und setzt sich gezielt für den Erhalt und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten und Verarbeitungsstrukturen ein“. Die LAND und GENUSS stehe für Verbrauchernähe, Nachhaltigkeit und regionale Produkte sowie für die Vielfalt der Regionen, betonte die Ministerin. Zugleich hob sie das Engagement der hessischen Regionen hervor, die sich bereits auf der Erlebnismesse in Frankfurt präsentieren.

Bio und Regio als starkes Team für Hessen

Auf der LAND und GENUSS unterstützte die Hessische Landesregierung in diesem Jahr, in Zusammenarbeit mit der Vereinigung des ökologischen Landbaus (VÖL e.V.),

©pure-life-pictures - stock.adobe.com

einen neuen Messestand der Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“. Dort wurde die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ präsentiert und Betriebe der Bioverbände Hessen vorgestellt. Außerdem gab es am Stand Informationen über den Ökolandbau. Die hessischen Direktvermarkter boten unter dem Label „LANDMARKT“ ein vielfältiges Sortiment an Direktvermarktungsprodukten im Lebensmitteleinzelhandel an. Das Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“, welches vom Hessischen Landwirtschaftsministerium, dem Hessischen Kultusministerium und dem Hessischen Bauernverband getragen wird, wurde ebenfalls mit einem eigenen Stand vorgestellt. „Bio und Regio sind ein starkes Team für Hessen!“, unterstrich Ministerin Hinz.

Die Plattform für Hessens Regionen

In diesem Jahr präsentierten die Regionen Marburg-Biedenkopf, Odenwald, Rhön, Taunus, Waldeck-Frankenberg, Wetterau und Vogelsberg auf dem „Rastplatz der Hessischen Regionen“ ihre große kulinarische, touristische und landwirtschaftliche Vielfalt. Zahlreiche Landräte und politische Entscheidungsträger aus Hessen nutzten die Gelegenheit, um auf der LAND und GENUSS in Frankfurt für ihre Regionen zu werben. Aus Waldeck-Frankenberg fuhren erneut zwei Sonderzüge in die Mainmetropole. Aus Marburg-Biedenkopf reisten erstmals drei Sonderbusse an. Auf dem „Regionalen Marktplatz“ des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins konnten die Messebesucher zudem regionale Produkte kennenlernen, die direkt vor den Toren Frankfurts erzeugt werden.

Premiere: Workshop zur Regionalvermarktung

Begleitend zur LAND und GENUSS hat die DLG erstmals einen Workshop mit dem Fokus auf Strategien und Plattformen für die Vermarktung regionaler Angebote durchgeführt. Die mit freundlicher Unterstützung der Rentenbank und in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum Tourismus des Bundes und der Akademie für den ländlichen Raum Hessen durchgeführte Veranstaltung wurde sehr gut angenommen. Mehr als 40 Teilnehmer aus Wissenschaft, landwirtschaftlicher Praxis, Direktvermarktung, regionalen Tourismus-organisationen sowie Behördenvertreter kamen nach Frankfurt, um sich über erfolgversprechende Möglichkeiten der Regionalvermarktung auszutauschen. Ein Schwerpunkt lag hierbei auf den Chancen der Digitalisierung.

Umfangreiches Angebot für Kitas und Grundschulen

Ein Highlight am ersten Messetag war erneut das Programm für Frankfurter Schulen und Kindergärten. Mit der Beteiligung von mehr als 1.100 Kindern konnte ein neuer Rekord aufgestellt werden. Mehr als 40 Partner boten auf der LAND und GENUSS Aktionen an, um den Stadtkindern Informationen zu Landwirtschaft, Lebensmittelerzeugung sowie gesunder Ernährung spielerisch zu vermitteln.

Jetzt vormerken!

LAND und GENUSS Frankfurt: 20. bis 22. März 2020

Freunde Hessens und vieler weiterer Regionen kommen vom 20. bis 22. März 2020 auf der LAND und GENUSS erneut voll auf ihre Kosten. Die Einkaufs- und Erlebnismesse präsentiert mitten in Frankfurt eine Vielzahl kulinarischer Spezialitäten und lädt zum Schlemmen und Probieren ein. Drei Tage lang öffnet sich ein facettenreiches Schaufenster für regionale und handwerklich hergestellte Lebensmittel, heimische Genusskultur sowie Landleben, Gartenideen und Freizeitangebote. Hunderte Aussteller zeigen das Beste, was das Land zu bieten hat. 2019 kamen 22.000 Besucher um „Landlust-Feeling“ mitten in der Großstadt zu erleben.

www.landundgenuss.de

Sommer, Sonne, Smoothies

Fünf Portionen Obst und Gemüse sollen wir am Tag essen, so die Empfehlung von Ernährungswissenschaftlern. Jeder, der nicht gerade Veganer oder Vegetarier ist, weiß, wie schwer das zu realisieren ist. Gelegentlich kann ein Smoothie ein bis zwei Portionen Obst und Gemüse am Tag ersetzen. Ein bis zwei Handvoll Obst und Gemüse finden darin locker und lecker Platz. Selbst ausgemachte Frischkost-Muffel können dieser Art des Verzehrs etwas abgewinnen. Und gerade im Sommer ist das Angebot an frischem Obst und Gemüse groß.

Fast alle Obstarten eignen sich für Smoothies. Bananen sind stets eine gute Grundlage, sie sorgen für Cremigkeit und Süße. Geeignet sind alle Beeren, Mango, Pfirsich, Melone, Kiwi und Ananas, darüber hinaus Äpfel und Birnen. Wer gerade erst mit der Smoothie-Kultur anfängt, sollte zunächst den Fruchtanteil höher halten und sich langsam an ein Mischverhältnis mit Gemüse von 50:50 herantasten.

Bei Gemüse ist willkommen, was gerade Saison hat. Rote Bete, Karotten, Gurke, Blattsalate, Spinat sorgen nicht nur für eine tolle Färbung, sie liefern auch sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Damit die fettlöslichen Vitamine besser vom Körper aufgenommen werden können, empfiehlt sich die Zugabe von etwas Fett wie zum Beispiel Raps- oder Leinöl oder in Form von Avocado oder Nüssen.

©exclusive-design - stock.adobe.com

Als Flüssigkeit bieten sich Fruchtsäfte an, aber auch Wasser, Milch, Pflanzendrinks, Joghurt oder grüner Tee.

Für noch mehr Abwechslung sorgen Gewürze wie Vanille oder Zimt sowie Kräuter wie Minze und Basilikum. Extra-Süße bringen Feigen, Datteln oder Honig. Mit Haferflocken kommen hochwertige Proteine hinzu. Fortgeschrittene mixen auch schon mal sogenannte Superfoods wie Acai-, Spirulina-, Matchapulver, Gojibeeren oder Chiasamen unter.

Man sieht, die Mixmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Als Faustregel gilt: drei bis fünf Zutaten pro Smoothie reichen aus, um eine schmackhafte Mischung zu erhalten. *(Quelle: BZfE, www.bzfe.de)*

Schon gezoodelt?

Bunte Gemüsenudeln aus Zucchini & Co.

Haben Sie schon „Zoodles“ probiert? Bei diesem Foodtrend handelt es sich um eine Wortschöpfung aus „noodles“ (englisch für Nudeln) und „Z“ wie Zucchini, aus denen die Gemüsenudeln sehr häufig zubereitet werden. Aber auch Möhren, Rote Bete, Knollensellerie, Rettich, Kohlrabi, Kürbis, Pastinake und Süßkartoffeln lassen sich problemlos zu bunter Pasta verarbeiten. „Allein optisch braucht sich die Gemüse-Version von Spaghetti & Co. wirklich nicht hinter dem Original zu verstecken,“ sagt Gabriele Kaufmann vom Bundeszentrum für Ernährung in Bonn. „Und sie haben gegenüber klassischer Pasta aus Hartweizen einige Vorteile: Sie sind (noch) schneller zubereitet, enthalten weniger Kohlenhydrate und somit weniger Kalorien.“ Außerdem wird der Körper mit vielen wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen versorgt. Vor allem Kinder lassen sich von den leckeren Mini-Gemüseschlangen begeistern. Auf diese Weise kommt auch bei den kleinen Gemüsemuffeln spielerisch mehr gesunde Kost auf den Teller.

© Leonid - stock.adobe.com

Am einfachsten werden Gemüsenudeln mit einem Spiralschäler zubereitet: Zucchini waschen, Strunk und das vordere Ende abschneiden und lange Streifen herstellen. Mit ein bisschen Fingerspitzengefühl reißt das Gemüse nicht auseinander. Wählen Sie kleinere Exemplare, die problemlos in das Küchengerät passen. Der weiche Kern wird ausgespart. Er muss aber nicht entsorgt werden,

TIPP: Wie Sie junge Gemüsemuffel überzeugen

Ihr Kind mag kein Gemüse? Willkommen im Club! Das ist ganz normal und gehört zur Entwicklung dazu. Doch Kinder mögen zum Beispiel Fingerfood, dazu passt ein leckerer Dip. Oder seien Sie erfinderisch in der Namensgebung: Eine Wikinger-Suppe oder Prinzessinen-Erbsen schmecken nochmal so gut. Und Kinder mögen es, wenn es knuspert und knackt im Mund - wie wäre es also mit Walnüssen im Salat oder Croutons auf der Suppe? Weitere Tipps, wie Sie Gemüsemuffel überzeugen können, gibt das Bundeszentrum für Ernährung hier: www.bzfe.de/inhalt/wenn-kinder-kein-gemuese-moegen-30462.html

sondern verfeinert je nach Geschmack die Soße. Wer das erste Mal „zoodelt“, kann auch einen einfachen Gemüsehobel oder Sparschäler verwenden. So wird das Gemüse in breitere Streifen geschnitten, die mit etwas Fantasie wie Bandnudeln aussehen. Dünne Scheiben lassen sich auch wie Lasagneplatten verwenden – oder längs mit einem Messer in die klassischen schmalen Streifen schneiden. Die Gemüsenudeln können roh zur Soße gegessen werden. Meist werden sie aber heiß gegessen und dafür kurz angebraten, in der Soße gegart oder für wenige Minuten in Salzwasser gekocht.

Ob Carbonara, Arrabiata, Bolognese oder selbst gemachtes Pesto – es gibt kaum eine Soße, die nicht zu Gemüsenudeln passt. Ganz einfach und besonders schnell gelingen Zoodles mit Feta, Olivenöl und etwas Zitrone. Dazu pro Portion zwei große Zucchini zu Nudeln verarbeiten und in etwas Olivenöl und Knoblauch „al dente“ anbraten. Zitronensaft und eine Portion Feta gewürfelt in die Pfanne geben, mit mediterranen Gewürzen abschmecken – und schon ist das Mittagessen fertig.

„Frische Kräuter wie Thymian oder Oregano passen besonders gut dazu und haben auch ein tolles Duftaroma,“ sagt Gabriele Kaufmann. Für eine einfache Tomatensoße werden Zwiebeln in etwas Öl angebraten, Tomatenstücke hinzugegeben, mit etwas Wasser geköchelt und mit Thymian und Rosmarin verfeinert. Exotischer ist eine asiatische Variante mit Kokosmilch, Sojasoße, Erdnussbutter, Ingwer, Koriander und Chili. *(Quelle: BZfE, www.bzfe.de)*

© stockphoto-graf - stock.adobe.com

Melonenvielfalt XXL – Erfrischend und kalorienarm

Wer aufmerksam das Obstangebot sondiert, stellt fest, dass es in den Sommermonaten besonders viele Melonen aller Art gibt. Das liegt daran, dass im Hauptexportland Spanien Hochsaison ist. Melonen sind die absoluten Sommerfrüchte, oder besser gesagt Fruchtgemüse. Denn sie zählen wie Gurken zu den Kürbisgewächsen. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Zucker- und Wassermelonen.

Melonen enthalten im Schnitt rund 90 bis 95 Prozent Wasser und sind damit ideale Durstlöscher. Dazu sind sie sehr energiearm: Wassermelonen enthalten gerade einmal 37 Kilokalorien pro 100 Gramm, Zuckermelonen bringen es auf 54 Kilokalorien, was ja immer noch sehr wenig ist. Neben dem kalorienarmen Erfrischungsfaktor haben Melonen durchaus auch ernährungsphysiologisch etwas zu bieten. So stammt die rote Farbe im Fruchtfleisch von Wassermelonen von dem Carotinoid Lycopin, das auch in Tomaten enthalten ist und antioxidative Eigenschaften hat. Zuckermelonen punkten mit einem nennenswerten Vitamin-C- und Carotinoid-Gehalt.

Ob im Smoothie, als Snack für Zwischendurch, im Obstsalat, für Frucht-Bowlen, im Eis und Sorbet oder klassisch als Vorspeise mit Schinken – Melonen sind extrem vielseitig.

Hier eine kleine Warenkunde dieses Fruchtgemüses:

Wassermelone – die wohl beliebteste Melone der Deutschen. Außen hell- bis dunkelgrün, innen rot mit Kernen im Fruchtfleisch. Die Konsistenz des Fruchtfleischs ist schon ein wenig speziell: es knackt leicht, wenn man hineinbeißt, zergeht aber dann schnell auf der Zunge. Die Kerne können durchaus mitgegessen werden. Wem sie zu bitter sind, lässt sie trocknen und röstet sie dann in der Pfanne ohne Fett – ein tolles Topping für Salate oder Desserts. Es gibt allerdings auch kernlose Sorten. Wassermelonen wiegen zwischen 2 und 5 Kilogramm. Sie sind deshalb eher für Mehrpersonen-Haushalte geeignet. Hinzu kommt, dass sie kühlbedürftig sind, also den Kühlschrank blockieren. Der Handel bietet deshalb auch Portionsstücke in Frischhaltefolie verpackt an. Diese sollten dann am besten rasch gegessen werden.

Honigmelone – auch Zuckermelone, außen sonnengelb, glatte oder längs gestreifte Schale. Das Fruchtfleisch ist blassgelb; es schmeckt nur ganz leicht süß. Die Frucht ist im Durchschnitt 1,5 bis 3 Kilogramm schwer, wobei schwerere Exemplare bei uns eher selten sind.

Cantaloupe-Melone – ebenfalls eine Zuckermelone. Liebhaber schätzen sie als eine der feinsten. Die grünliche, hell gerippte Schale der runden Früchte sieht je nach Züchtung mal glatt, mal unregelmäßig aus und hat warzenartige Erhebungen. Das Fruchtfleisch ist orangefarbig, fest, süß und saftig mit einem intensiven Aroma. Cantaloupe-Melonen erreichen meistens ein Gewicht von 0,5 bis 1,5 Kilogramm.

Charentais-Melone – eine Unterzüchtung der Cantaloupe-Melone; sieht dieser auch ähnlich, rund, meist mit glatter Haut. Die Schale ist meist hellgrün mit dunklen Nähten. Das Fruchtfleisch ist ebenfalls orange, sehr saftig und süß, es erinnert ein wenig an Papaya oder Ananas. Die Charentais-Melone ist die kleinste aller Zuckermelonen, mit einem Gewicht von 0,5 bis 1,5 Kilogramm. Die Melonen sind sehr empfindlich. Beim Kauf sollte man darauf achten, dass sie angenehm duftet und die Schale unbeschädigt ist.

Galia-Melone – auch Netzmelone genannt, aufgrund ihrer charakteristischen, mit einem weißgrünen, feinmaschigen Netz überzogenen Schale. Die kugelrunde Melone hat ein hellgrünes Fruchtfleisch mit einem sehr süßen, aromatischen Geschmack. Sie duftet stark durch die Schale, wenn sie reif ist und ist dann nicht mehr lange haltbar.

Futuro-Melone – auch Piel de Sapo (spanisch: „Krötenhaut“) genannt, erkennt man leicht an ihrer footballartigen Form und ihrer dunkelgrünen, rauen Schale, die von gelben Furchen durchzogen ist. Das Fruchtfleisch ist grünlich-weiß. Es schmeckt süßlich und zugleich sehr knackig, erfrischend und sehr aromatisch. Die Melone ist besonders in Spanien eine der häufigsten und beliebtesten Melonensorten. *(Quelle: BZfE, www.bzfe.de)*

Der Kühlschrank im Sommer:

Die Butter-Faustregel

Vermutlich wissen die meisten gar nicht ganz genau, wie kühl oder eisig es in ihrem Kühlschrank eigentlich ist. Man stellt irgendeinen mittleren Wert ein und glaubt, dass es schon passt. Bei sommerlichen Temperaturen hat der Kühlschrank aber mehr zu leisten. Hinzu kommt, dass die Tür öfter auf und zu gemacht wird, etwa um Getränke zu entnehmen. Ist die Temperatur jedoch zu warm, verderben Lebensmittel schneller; ist sie zu kalt, verbraucht man unnötigerweise zu viel Strom. Da Kühlschränke im Dauerbetrieb laufen, verbrauchen sie etwa ein Fünftel des gesamten Stroms in einem durchschnittlichen Haushalt.

Klassische Kühlschränke arbeiten mit einer statischen Kühlung, das heißt, wärmere Luft steigt nach oben, kühlere Luft sinkt nach unten. Deshalb ist nicht nur die optimale Kühlschranktemperatur wichtig, sondern auch das richtige Einräumen.

Zunächst zur Temperatur. Wenn man nicht gerade ein Top-Modell mit Gradanzeige besitzt, wird die Temperatur mit einem Drehregler eingestellt. Dieser hat in der Regel eine Skala von 1 bis 6 oder 1 bis 7. Zur Kontrolle benutzt man am besten ein Thermometer. Das kommt mittig auf die mittlere Ablage. Hier sollte die Temperatur zwischen 5 und 7 Grad Celsius betragen. Ist ein Thermometer gerade nicht zur Hand, bietet sich Butter gewissermaßen als Indikator an: Lässt sich Butter (aus dem Butterfach, siehe jeweilige Betriebsanleitung) gerade noch gut streichen, ist die Kühlschranktemperatur in Ordnung.

Nun zum Einräumen:

- obere Abstellfläche – Käse, zubereitete Speisen und geräucherte Fleischwaren,
- mittlere Abstellfläche – Milch und Milchprodukte,
- untere Abstellfläche (Glasplatte) – leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fischerzeugnisse, Wurst, Fleisch und Fleischwaren,
- Obst- und Gemüsefach – Obst und Gemüse mit Ausnahme kälteempfindlicher Arten,
- Türfächer – Lebensmittel, die nur leicht gekühlt werden müssen, wie Butter oder Getränke, Senf, Ketchup.

Bei neueren Kühlgeräten und sogenannten No-frost-Geräten herrschen im Innenraum weitgehend gleiche Temperaturen. Alle Lebensmittel können an beliebiger Stelle einsortiert werden. Zur besseren Übersicht empfiehlt es sich aber auch hier, die Lebensmittel nach Gruppen sortiert einzuordnen. *(Quelle: BZfE, www.bzfe.de)*

©Elnur - stock.adobe.com

Webtipp: Die Agrar-Blogger

Wie sieht der Arbeitsalltag auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aus? Und was denken eigentlich Landwirtinnen und Landwirte darüber, wie moderne Landwirtschaft aussehen sollte? Wer das ungeschminkt und aus erster Hand erfahren will, findet auf der Internetseite der Agrar-Blogger eine ganze Reihe von Blogs, Podcasts und Social Media-Kanälen von Landwirtinnen und Landwirten.

Zur Webseite: agrarblogger.de/agrar-blogs/

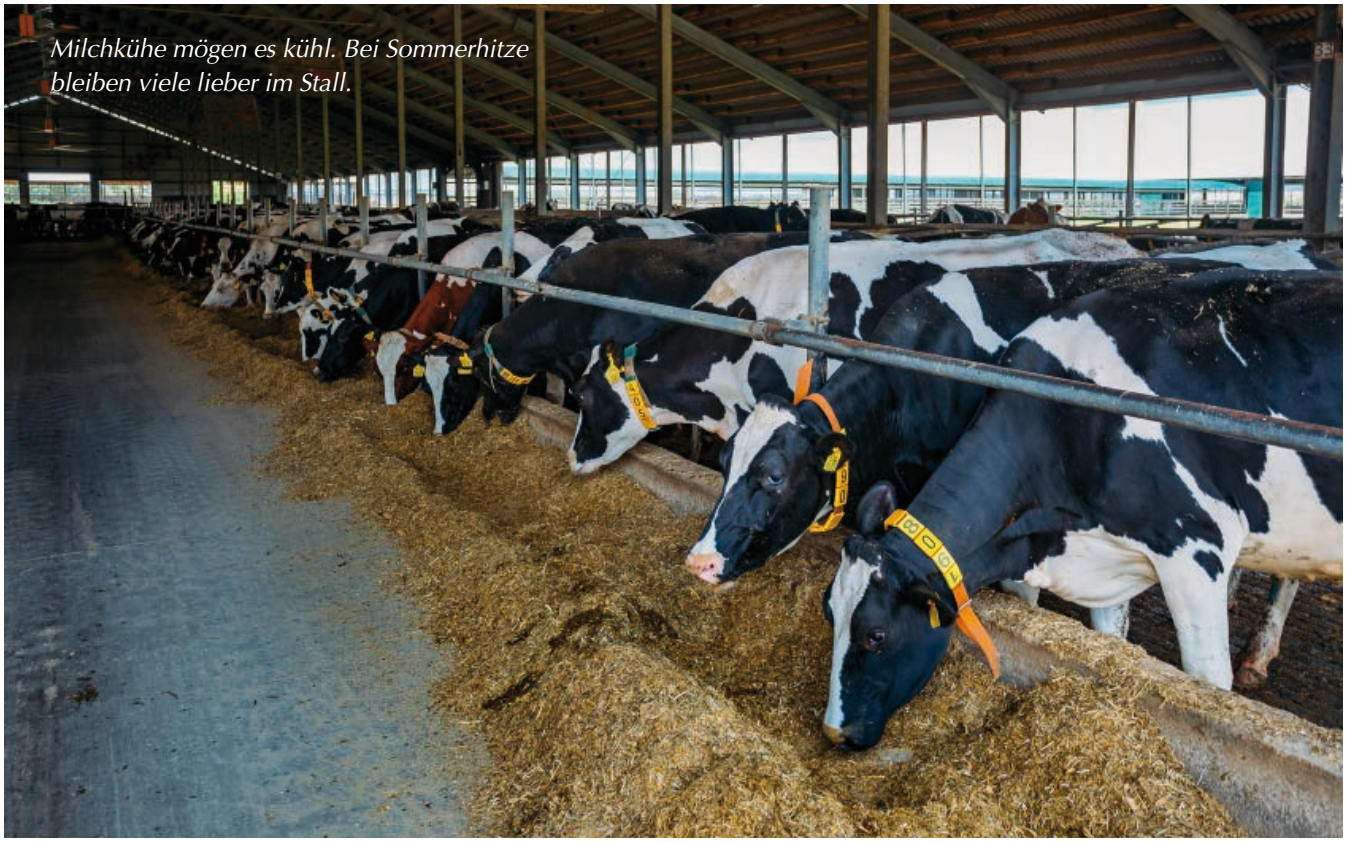
Bei welchen Temperaturen fühlen Milchkühe sich am wohlsten?

Wenn sich Milchkühe die Jahreszeiten aussuchen dürften, gäbe es keinen Sommer. Ihre Wohlfühltemperatur liegt zwischen -7 und +17 Grad Celsius.

Dass es Kühe eher kühl mögen, liegt daran, dass sie bis zu 50 Liter Milch pro Tag produzieren. Für jeden Liter Milch müssen 500 Liter Blut durch das Euter fließen. Bei diesen intensiven Stoffwechselvorgängen wird sehr viel Wärme frei, ähnlich wie beim Menschen, wenn er Sport treibt.

Eine Kuh gibt nach der Geburt ihres Kalbes etwa drei Monate lang permanent rund 1.500 Watt Wärmeleistung ab. Zum Vergleich: Ein Mensch kommt im Ruhezustand auf etwa 100 Watt Wärmeleistung.

Deshalb sind moderne Kuhställe offen gebaut. So kann die Wärme optimal abgeführt werden und beeinträchtigt die Kühe nicht. Wenn Kühe wählen könnten, blieben im Hochsommer viele von ihnen lieber im kühleren Stall, statt auf die Weide zu gehen. *(Quelle: Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, BZL)*



Milchkühe mögen es kühl. Bei Sommerhitze bleiben viele lieber im Stall.

Crowdbutching: Erst kaufen, dann schlachten

Wieso nur Autos oder Wohnungen teilen? Beim Crowdbutching teilen sich Verbraucherinnen und Verbraucher ein Nutztier – meist Kühe oder Schweine. Sie können Anteile in Form von Fleischpaketen erwerben und erst wenn das Tier komplett verkauft ist, kommt es zum Schlachthof. Vorteil: es wird kein Fleisch unnötig im Voraus produziert oder am Ende gar weggeworfen.

Weitere Informationen zum Thema:
https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/trends-und-tests/crowdbutching/

Die Bedeutung des Bodens für die Landwirtschaft

Boden ist mehr als Schmutz unter unseren Füßen. Wie Luft, Licht und Wasser ist er elementare Grundlage für das Leben auf der Erde. Auf ihm gedeihen Pflanzen, von denen Menschen und Tiere leben. Deshalb ist Boden das wichtigste Gut für die Land- und Forstwirtschaft und den Gartenbau.

©PointImages - stock.adobe.com

Der Boden lebt

Nüchtern betrachtet besteht Boden zu etwa 45 Prozent aus mineralischen Teilchen und etwa zur Hälfte aus Wasser und Luft. Den Rest machen abgestorbene bzw. lebende Pflanzen und Tiere aus. Das Besondere am Boden ist, dass sich all diese Bestandteile auf faszinierende Weise verbinden und miteinander reagieren.

Zugespitzt gesagt, tobt unter unseren Füßen das Leben. Allein unter der Fläche einer Schuhsohle tummeln sich mehr Bodenorgansimen als es Menschen auf der Erde gibt. Schon ein Fingerhut voll Boden enthält rund 1.000 Einzeller und 600.000 Bakterien.

Besonders wichtig sind Regenwürmer für den Boden. Sie durchmischen die Erde und lockern sie auf, indem sie abgestorbenes Pflanzenmaterial fressen und ausscheiden. Ihre Ausscheidungen bilden zudem stabile Bodenkrümel, weil darin organische und mineralische Bodenteilchen verkittet sind. Ein solch stabiles Bodengefüge ist die Basis der Bodenfruchtbarkeit.

Dabei sind auch hierzulande die Böden sehr unterschiedlich. Die Art des Bodens bestimmt aber ganz wesentlich, welche Pflanzen auf dem jeweiligen Standort gut oder weniger gut gedeihen. Wer genauer hinschaut, was auf unseren Äckern wächst, wird schnell feststellen, dass bestimmte Kulturen nur in bestimmten Regionen zu finden sind.

©agrarmotive - stock.adobe.com

Deutschlands Böden sind besonders fruchtbar

Apropos Bodenfruchtbarkeit: Wussten Sie, dass Deutschlands Böden zu den ertragreichsten der Erde gehören? Generell sind die Böden in Mitteleuropa sehr fruchtbar. Landwirtinnen und Landwirte ernten hier etwa dreimal so viele Lebensmittel auf der gleichen Fläche wie ihre Kollegen außerhalb Europas. Während im Jahr 2014 weltweit im Durchschnitt etwa 3,2 Tonnen pro Hektar geerntet wurden, lagen die Hektarerträge in Deutschland bei 8,7 Tonnen.

So wird man in der Lüneburger Heide vor allem Kartoffeln und Roggen antreffen, während in den fruchtbaren Börderegionen bei Soest, Magdeburg oder Ochsenfurt vor allem Weizen, Zuckerrüben, Raps oder Gemüse angebaut werden. Aber warum ist das so?

Dafür gibt es neben dem Klima einen einfachen Grund: Böden sind unterschiedlich fruchtbar. So haben die Sandböden der Heidelandschaft um Lüneburg aus landwirtschaftlicher Sicht nur wenig zu bieten. Sie speichern kaum Wasser und liefern sehr bescheidene Mengen an Nährstoffen.

Deshalb ist es kein Zufall, dass hier vor allem Roggen, Gerste und Kartoffeln angebaut werden. Denn diese Kulturen sind sehr genügsam und werfen selbst auf ungünstigem Boden so viel Ertrag ab, dass sich ihr Anbau hier lohnt.

Weizen, Zuckerrüben oder Gemüse stellen dagegen hohe Ansprüche an die Versorgung mit Wasser und Nährstoffen – und damit an den Boden. Deshalb werden sie in der Regel in den Börde- und Gaugebieten angebaut, deren besonders fruchtbare Schluff- und Lehmböden Spitzenerträge ermöglichen. Natürlich gedeihen hier auch Kartoffeln und Roggen bestens, aber ihr Anbau ist weniger lukrativ und beschränkt sich deshalb meist auf ungünstigere Standorte.

Kartoffeln sind genügsam und werfen selbst auf ungünstigem Boden noch genug Ertrag ab.

Boden ist nicht gleich Boden

Was ist eigentlich gemeint, wenn von Sand-, Schluff- oder Lehmböden die Rede ist? Grundsätzlich unterteilt man Böden in drei Kategorien, die sich nach der Größe der im Bode enthaltenen mineralischen Teilchen richten:

- Sand (2,0 - 0,063 mm),
- Schluff (0,063 - 0,002 mm) und
- Ton (kleiner 0,002 mm).

Aus den jeweiligen Anteilen von Sand, Schluff und Ton leitet man die Bodenart ab. Weil die mineralischen Teilchen im Boden immer in einer Mischung vorkommen, gibt es beispielsweise sandigen Ton oder schluffigen Sand. Eine Ausnahme ist die Bodenart Lehm. Lehm ist eine Mischform, die aus den drei Bodenarten Sand, Schluff und Ton besteht.

Die Bodenart lässt sich, zumindest grob, ganz einfach bestimmen. Nehmen Sie dazu etwas Erde und verreiben Sie diese in der Hand:

- Fühlt sich das Stück grob- bis feinkörnig, rau bzw. kratzend an und haftet es nicht in den Fingerrillen, dann ist es Sand.
- Schluff ist samtig-mehlig, kaum bindig und haftet stark an den Fingerrillen.
- Ist der Boden bindig-klebrig, gut formbar und bildet er glänzende Schmierflächen aus, handelt es sich um Ton.

Dabei gilt: Je größer das Körnergefüge, desto schlechter kann ein Boden Wasser und Nährstoffe binden und desto weniger fruchtbar ist er. Auf Sandböden erzielen Landwirtinnen und Landwirte deshalb in der Regel deutlich geringere Erträge als auf Schluffböden.

Besonders fruchtbar sind Böden, die verschiedene Körnergrößen in gleichen Teilen enthalten. Das gilt z. B. für Lehmböden. Der große Vorteil dieser Böden: Durch die verschiedenen Korngrößen entstehen auch unterschiedlich große Zwischenräume. In manchen versickert das Wasser schneller, in anderen bleibt es länger gespeichert, was für ein gutes Pflanzenwachstum ideal ist.

Ein hoher Anteil sehr feiner Plättchen wie bei Tonböden ist dagegen problematisch. Zwar bindet Ton reichlich Nährstoffe und auch Wasser, aber die Bearbeitung bereitet große Probleme. Denn die winzigen Plättchen in Tonböden können sich so dicht aneinander lagern, dass kaum noch Poren für Wasser und zur Durchlüftung bleiben. Zudem quellen sie im feuchten Zustand schnell auf, was den Boden äußerst druckempfindlich macht. Trocknen sie dagegen aus, wird der Boden steinhart und lässt sich nicht mehr bearbeiten. *(Quelle: Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, BZL)*

Nützlinge im Garten

Nützlinge sind kleine Tiere mit großer Wirkung – und ausgezeichnete Gartenhelfer: Sie durchlüften den Boden, fressen Schädlinge, bestäuben Pflanzen und sorgen so für blühende Beete und reiche Ernte.

Regenwürmer fördern beispielsweise einen lockeren und durchlüfteten Boden. Im Garten machen sich auch viele schwirrende und krabbelnde Insekten nützlich. So bekämpfen Schlupf- und Grabwespen Schädlinge, indem sie ihre Eier in Blattläusen oder in den Raupen von Kohlweißlingen ablegen. Marienkäfer- und Florfliegenlarven fressen Blattläuse. Glühwürmchen beeindrucken in lauen Sommernächten nicht nur mit ihrem Leuchten, sondern sind auch effektive Schneckenjäger.

©Tom Zander - stock.adobe.com

©Micha Trillhaase - stock.adobe.com

Rund 80 Prozent aller Pflanzen sind auf Insektenbestäubung angewiesen

Bei der Bestäubung von Pflanzen helfen neben Bienen und Hummeln auch Fliegen, Käfer, Wespen, Schmetterlinge und Motten. Sie sorgen dafür, dass Apfel-, Kirsch- und andere Obstbäume viele Früchte bilden.

Damit sich die nützlichen Insekten zu Hause fühlen, kann man ihnen in den Gartenecken kleine Reisig- oder Steinhaufen anbieten. Beliebte Futterpflanzen sind blühende Kräuter und Blütenstauden wie Margeriten, Schafgarbe und Kugellauch. Zum Überwintern benötigen viele Nützlinge Verstecke, wie die Borke alter Bäume und Herbstlaub. Es empfiehlt sich also, im Herbst nicht zu ordentlich beim Aufräumen im Garten zu sein. Wer ein Insektenhotel an einem sonnigen Platz aufstellt, bietet Nützlingen ebenfalls einen Brutplatz und Unterschlupf. *(Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE)*

Begegnung mit einem Bienenschwarm – was tun?

©Klaus Nowottnick - stock.adobe.com

Schwärmende Bienen sind ein faszinierendes Schauspiel – aber warum schwärmen sie überhaupt und wie reagiert man auf einen Schwarm? Wenn Bienen beschließen, zu schwärmen, ist das ein imposantes Schauspiel: Tausende von Bienen erheben sich gleichzeitig in die Luft, warten ab, wo ihre Königin sich niederlässt, und sammeln sich sodann in einer dichten Traube um Ihre Majestät.

Je nach Umgebung kann dies der Ast eines Kirschbaums sein, aber auch eine Laterne, ein Fahrrad oder die Leuchtreklame des nächsten Copyshops.

Seit die Zahl der Stadtimkerinnen und -imker deutlich gestiegen ist, kann man auch in der Stadt wieder häufiger Bienenschwärme beobachten. In manchen Jahren zeigen die Bienenvölker zudem generell eine auffällige Schwarmlust – mal nur in bestimmten Regionen, manchmal aber auch in weiten Teilen des Landes.

©Daniel Prudek - stock.adobe.com

In solchen „Schwarmjahren" mehren sich dann die Anrufe bei Imkervereinen und Behörden. Meist geht es darum, ob ein Bienenschwarm gefährlich ist, und wem man den Schwarm melden sollte.

Schwärmende Bienen sind friedlich

Eine Wolke aus Tausenden Bienen kann auf den ersten Blick durchaus bedrohlich wirken, schließlich weiß man nicht nur um ihre Rolle als Bestäuber, sondern auch um den Stachel der Insekten. Dennoch sind sie in der Regel keine Bedrohung, denn schwärmende Bienen sind besonders friedlich.

- Sie haben sich vor ihrem Auszug mit Honig vollgepumpt, und ein voller Magen stimmt nicht nur Menschen friedlich.
- Nahrung, Brut, das Dach überm Kopf – schwärmende Bienen haben fast alles hinter sich gelassen, was sich zu verteidigen lohnt, das entspannt zusätzlich.
- Wenn eine Biene sticht, wird dabei nahezu immer ihr Stachel mitsamt Giftblase herausgerissen und sie stirbt. Daher setzen Bienen ihren Stachel nur im äußersten Notfall ein, etwa wenn man sie versehentlich quetscht. Dadurch unterscheiden sich Bienen wesentlich von einigen deutlich aggressiveren Wespenarten, mit denen sie aber unglücklicherweise häufig verwechselt werden.

Wie auf einen Schwarm reagieren?

Wer einem Schwarm begegnet, sollte durchaus versuchen, sich aus dem größten Gewusel herauszuhalten – schlicht, damit sich keine Insekten in der Kleidung oder im Haar verfangen. Selbst das würde zwar höchstwahrscheinlich ohne Stich enden, solange man ruhig bleibt und das Insekt vorsichtig befreit; aber genau das dürfte den meisten nicht-imkernden Menschen in dieser Situation schwerfallen.

Wer den Bienen einen Gefallen tun möchte, beobachtet, wo sich der Schwarm niederlässt, und ruft währenddessen beim örtlichen Imkerverein an. Dessen Kontaktdaten lassen sich dank Internet meist schnell in Erfahrung bringen. Im Optimalfall kommt dann eine Imkerin oder ein Imker vorbei und fängt den Schwarm ein.

Warum schwärmen Bienen überhaupt?

Bienen vermehren sich, indem sie schwärmen. Wann sie sich dazu entscheiden, hängt von verschiedenen Faktoren ab. In Schwarmstimmung kommen Bienen beispielsweise

- wenn das Volk so groß geworden ist, dass der verfügbare Raum knapp wird und/oder wenn erste Bienen arbeitslos werden.
- wenn auf eine sehr gute Pollentracht mit guter Brutentwicklung Nektarmangel folgt. Die Ursache für Nektarmangel kann zum Beispiel anhaltende Trockenheit sein, da die Blüten dann weniger Nektar produzieren, aber auch das Gegenteil – bei anhaltenden Niederschlägen fliegen die Bienen seltener aus.
- wenn Probleme auftreten, die das Volk am derzeitigen Standort nicht lösen kann. In diesem Fall bildet sich ein sogenannter Notschwarm. Mögliche Ursachen sind zum Beispiel eine hohe Varroa-Belastung, Futtermangel, starkes Erhitzen der Behausung im Sommer oder häufige Störungen von außen.

(Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE)

Blumenerde richtig lagern und verwenden

Was tun mit Erdresten? Warum riecht Blumenerde oft komisch? Sind Pilze auf dem Substrat gefährlich? Hier finden Sie Antworten auf gängige Fragen.

Lange genug mussten sich Gartenfans gedulden, jetzt beginnt sie endlich wieder, die Aussaatzeit. Die bunten Samentütchen liegen bereit. Jetzt heißt es, Töpfe, Schalen, Joghurtbecher und andere Pflanzgefäße mit Blumenerde zu befüllen. Oft wurde dafür neues Substrat gekauft, fast ebenso häufig finden sich jedoch noch angebrochene Erdsäcke vom vergangenen Jahr. In beiden Fällen tun sich beim Öffnen manchmal Fragen auf: Wieso riecht die neu erworbene Erde so komisch? Was tun, wenn Pilze auf der Erde vom Vorjahr sprießen? Kann man ausgetrocknetes Substrat noch verwenden?

Intensiver Geruch – kein Grund zur Sorge

Frisch geöffneten Erdsäcken entströmt mitunter ein Geruch, der in seiner Intensität schon fast unangenehm ist. Besonders häufig tritt das Phänomen bei Substraten auf, die organische Düngestoffe enthalten, beispielsweise Hornspäne, Hornmehl, Phytogrieß oder Guano. Auch bei torffreien Substraten und anderen Produkten, die Kompost oder Rindenhumus als Ausgangsstoff enthalten, ist oft eine intensive Geruchsentwicklung festzustellen.

Sie bedeutet aber nicht, dass die Blumenerde „schlecht geworden“ ist. Der Geruch ist vielmehr ein Hinweis auf die Aktivität der im Substrat enthaltenen Mikroorganismen: Sie haben ihre Arbeit aufgenommen und bauen die organische Substanz in pflanzenverfügbare Nährstoffe um. Wen der Geruch stört, der öffnet die Erdsäcke am besten schon zwei, drei Tage vor der geplanten Verwendung, lockert das Substrat etwas auf und lässt es auslüften.

Orientierungshilfen beim Substratkauf

Die Qualität einer Blumenerde zeigt sich oft erst, wenn man den Sack öffnet beziehungsweise im Saisonverlauf. Auffallend günstige Produkte sind jedoch häufig von weniger guter Qualität. Ein Beispiel: Um möglicherweise vorhandenen Unkrautsamen in einzelnen Substratbestandteilen den Garaus zu machen, sind teils kostenintensive Produktionsschritte notwendig. Das schlägt sich im Preis nieder.

Eine Orientierungshilfe für Verbraucher bietet das RAL-Gütezeichen. Entsprechend gekennzeichnete Blumenerden werden regelmäßig von unabhängigen Laboren auf eine gleichbleibend hohe Qualität kontrolliert. Wichtige Kriterien sind beispielsweise ein für die ausgewiesenen Pflanzen optimaler pH-Wert, eine optimale Nährstoffversorgung, die Freiheit von Unkrautsamen und pflanzenschädigenden Stoffen sowie eine günstige Substratstruktur. Das Substrat muss ausreichend belüftet sein und darf nicht schon nach kurzer Zeit zusammensacken.

Lange Lagerzeiten vermeiden

Grundsätzlich ist es also erwünscht, dass aus der organischen Substanz im Substrat – oder auch aus im Produkt enthaltenem Langzeitdünger – kontinuierlich Nährstoffe freigesetzt werden. Zum Nachteil werden diese Prozesse lediglich, wenn Blumenerde lange lagert. Dann nämlich erhöht sich der Salzgehalt der Blumenerde, und das kann prinzipiell zu Pflanzenschäden führen. Auch der pH-Wert des Substrats kann sich während langer Lagerzeiten ändern, außerdem ist ältere Erde weniger strukturstabil und in der Folge schlechter belüftet.

© Petra Schüller - stock.adobe.com

Im Hobbygarten ist all das weniger dramatisch als im gewerblichen Gartenbau, dennoch ist frische Blumenerde immer die bessere Wahl. Länger gelagertes Substrat kommt, so es Not tut, am besten nicht pur zum Einsatz, sondern wird neu gekaufter Erde untergemischt.

Ähnliches gilt für ausgetrocknete Blumenerde: Die Qualität ist mit Sicherheit nicht mehr dieselbe. aber befeuchtet und in kleineren

Mengen frischer Erde zugefügt, kann sie im Freizeitgartenbau notfalls weiterverwendet werden. **Tipp:** Indem Sie altes Substrat kompostieren, können Sie es ganz einfach wieder aufwerten.

Pilze auf der Blumenerde

Angebrochene Erdsäcke halten auch manche sichtbare Überraschung bereit. Noch ist nichts aktiv gepflanzt, da gucken einem aus dem Substrat bisweilen erste Bewohner entgegen: Pilze. Das ist weder schlimm noch weiter verwunderlich, denn als sogenannte Destruenten, also Zersetzer, siedeln sich Pilze überall dort an, wo totes organisches Material vorhanden ist. Auch nach dem Topfen sind sie mitunter neben den eigentlich gesetzten Pflanzen anzutreffen. Wer sie grob entfernt und die Erdoberfläche leicht auflockert, hat zunächst einmal Ruhe und muss sich auch um benachbarte Gemüsepflanzen oder Kräuter keine Sorgen machen. Eine Ausnahme bilden Schimmelpilze. Ist insbesondere die Erde von Zimmerpflanzen regelmäßig von einer flaumigen Schimmelschicht bedeckt, kann es sinnvoll sein, die oberste Erdschicht zu entfernen oder die Pflanzen komplett umzutopfen. Allergiker sollten hier kein Risiko eingehen. Vor allem Schimmelpilze sind häufig auch ein Zeichen dafür, dass über einen längeren Zeitraum zu viel gegossen wurde oder die Erde schlecht durchlüftet ist. Kann übermäßiges Wässern als Ursache ausgeschlossen werden, ist möglicherweise die Blumenerde von minderer Qualität.

Erdreste richtig aufbewahren

Blumenerde sollte nicht auf Vorrat gekauft werden, sondern nach dem aktuellen Bedarf. Der eine oder andere Rest lässt sich aber oft kaum vermeiden. Dann gilt: Den Erdsack gut verschließen und möglichst kühl und schattig lagern, denn hohe Temperaturen und direkte Sonneneinstrahlung würden die ohnehin fortlaufenden Umwandlungsprozesse weiter beschleunigen. *(Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE)*

Buch-, Genuss- und Freizeit-Tipps

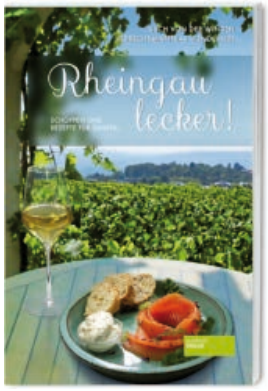
Claudia Schweikard

Deutsche Weine und Winzer Der DLG-Weinguide 2019

Claudia Schweikard stellt Winzer, Weine und Weingüter in den Mittelpunkt ihres Führers rund um die besten Tropfen der aktuellen Jahrgänge. Basierend auf den Prüfungen der Bundesweinprämierung, führt sie ihre Leser zielsicher zu Weinmachern mit entschiedenem Qualitätsanspruch. Die Autorin befragt die Profis der Weinerzeugung nach ihren persönlichen Tipps und stellt neue Entwicklungen sowie die nächste Generation innovativer Weinmacher vor. Eine echte Leistungsschau deutscher Winzerbetriebe und -genossenschaften – mit Genussgarantie! Eine umfangreiche Auswahl von Rezepten mit passender Weinempfehlung sowie Tipps zum Einkauf runden den Führer durch die wachsende Zahl deutscher Erzeuger und Rebsorten ab.
1. Auflage, 224 Seiten, Broschur, € 16,-
ISBN: 978-3-95542-338-4

Usch von der Winden

Rheingau lecker! Schoppen und Rezepte für daheim



Nach dem Erfolgstitel „Esse in Hesse“ der nächste Toptitel! Usch von der Winden hat Straußwirtschaften und Winzer vor Ort besucht, um den Machern hinter den Weinen Anekdoten, Histörchen und vor allem Rezepte zu entlocken. Angeregt von guten Tropfen, enthüllen die Rheingauer das eine oder andere kulinarische Geheimnis, das sich ohne großen Aufwand zu Hause nachkochen lässt. Die Autorin begibt sich auf einen kulinarischen Streifzug durch die Jahreszeiten im Rheingau, porträtiert ausgewählte Winzer und Wirtschaften und dokumentiert die bunte Geschmacksvielfalt der traditionellen wie aktuellen Rheingauer Küche.
2. Auflage, 200 Seiten, Broschur, € 14,-
ISBN: 978-3-95542-222-6

Weitere Informationen zu den Büchern: www.societaets-verlag.de

Gesund durch Wald und Natur

Die Erholung in der Natur hat außerordentlich positive Wirkungen auf die Gesundheit. Trotzdem gibt es beim Spaziergang durch Wald und Wiese auch einige wenige Krankheitsrisiken zu beachten, die vor allem von Zecken ausgehen. Wie sich diese Risiken mit geringem Aufwand weitgehend minimieren lassen und wie man im Falle eines Falles richtig reagiert, beschreibt die neu aufgelegte BZL-Broschüre.

Kostenfreier Download der Broschüre unter:
https://www.ble-medienservice.de/1603/gesund-durch-wald-und-natur-erholung-geniessen-krankheitsrisiken-vermeiden?c=17

Veranstaltungen

Frankfurter Erntefest – 19. bis 21. September

Das Erntefest des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins bietet an drei Tagen zwischen Roßmarkt und Hauptwache eine bunte, gesunde, leckere und interessante Mischung zum Thema Landwirtschaft mit abwechslungsreichem Programm.
www.erntefest-ffm.de

©erlebnisraum-frankfurt.de

**Hessenpark: Poetry Slam -
Freitag, 16. August, 19:00 Uhr**

Goethe, Büchner, Grimm, Haftbefehl, Ruppel – Hessen ist das Land mit der höchsten Dichterdichte in Deutschland. Der aktuelle Meister aller Schreibenden von Kassel bis Darmstadt ist Jan Cönig und er wird den Dichterwettstreit im Hessenpark 2019 moderieren. Dabei wird es hessisch! Alle Texte drehen sich um das mittige Bundesland und die Menschen in ihm, aber sonst sind den Texten keine Grenzen gesetzt. Das Publikum bewertet die Vorträge und kürt so den Gudeslam-Sieger 2019. Eintrittspreise Erwachsene: ab 15 Euro, ermäßigt ab 13 Euro.
www.hessenpark.de/event/poetry-slam-mit-lars-ruppel/

**Hessenpark: Bauernmarkt –
Sonntag, 18. August, 10:00 - 18:00 Uhr**

Auf dem Marktplatz des Freilichtmuseums findet in regelmäßigen Abständen der beliebte Bauernmarkt statt. Hier können Sie sich in einmaliger historischer Umgebung mit allerlei Köstlichkeiten von hessischen Erzeugern eindecken. Das vielseitige Angebot der zahlreichen Marktstände reicht von Wurst, Käse, Honig, Brot, Torten und Kuchen bis hin zu Wildspezialitäten, Konfitüren und Gewürzen. Dazu kommen saisonales Obst und Gemüse. Eintrittsregelung: Besucher, die nur zum Einkaufen oder zum Einkehren in die Gaststätten auf den Marktplatz wollen, sagen einfach an der Kasse Bescheid und erhalten freien Zutritt. Wer sich die musealen Einrichtungen am Marktplatz und im Museumsgelände ansehen möchte, zahlt den regulären Eintrittspreis.
www.hessenpark.de/event/bauernmarkt-2019-08-18/

**Hessenpark: Bienenkundliche Führung –
Sa 24. August, 15:00 - 16:00 Uhr**

Museumsbesucher begeben sich unter fachkundiger Begleitung in die Welt der Bienen und der Imkerei. Der Imker erzählt bei dieser Führung nicht nur von Blumen und Bienen, sondern bringt den Teilnehmern die Kulturgeschichte des Imkerns näher und führt sie zu den eigentlichen Honigproduktionsstätten im Bienenhaus aus Mammolshain. Die Führung ist im Museumseintritt inklusive, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Treffpunkt ist hinter dem Eingangsgebäude.
www.hessenpark.de/event/oeffentliche-bienenkundliche-fuehrung-2019-08-24/

©pure-life-pictures - stock.adobe.com