



Aufgetischt

SÜDKURIER

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG IN BADEN-WÜRTTEMBERG

KONSTANZ

Kreuzlingen steigt aus Zeltfestival aus

Falls es 2016 nochmals ein Zeltfestival gibt, wird es eine rein Konstanz Veranstaltung. Der Gemeinderat der Schweizer Nachbarstadt Kreuzlingen hat überraschend beschlossen, den 40 000-Franken-Zuschuss nicht zu verlängern. Die Kulturpolitiker Dorena Raggenbass (Kreuzlingen) und Andreas Osner (Konstanz) zeigten sich enttäuscht. Festivalchef Dieter Bös erklärte, es liege jetzt am Konstanz Gemeinderat, über die Zukunft des Festivals zu entscheiden. (rau)

HEGAU

Motorrad und Auto brennen nach Unfall

Ein schwerer Verkehrsunfall ereignete sich am Freitag auf der Kreisstraße zwischen dem Hilzinger Teiltort Binningen und dem Engerer Stadtteil Welschingen. Ein Motorrad prallte frontal auf ein Auto, das laut Polizei vorschriftsmäßig unterwegs war. Beide Fahrzeuge gingen in Flammen auf. Der Motorradfahrer und seine Sozia erlitten schwere Verletzungen. (bit)

STOCKACH

Narrengericht plant Konzert für Museum

Mit einem Benefizkonzert am 16. Januar plant das Narrengericht Stockach dem Faschnachtsmuseum Narrenschopf in Bad Dürrenheim finanziell unter die Arme zu greifen. In Stockach bildet das Konzert den Abschluss der Festräume zum 700-jährigen Gedenken an die Schlacht am Morgarten. Das Geld soll in die Anschaffung elektronischer Museumsführer fließen, die künftig in vier Sprachen verfügbar sein sollen. Dem Narrenschopf fehlen dazu noch 20 000 Euro. (sk)

RADOLFZELL

69 Künstler zeigen sich bei Kulturnacht

Mit Musik, Tanz, Lesungen und Kunstausstellungen haben sich 69 Künstler an der Kulturnacht in Radolfzell beteiligt. 47 Ausstellungsräume hatten ihre Porten geöffnet. Zwischen 18 und 24 Uhr nahmen tausende Besucher das kulturelle Angebot wahr. Erstmals beteiligt waren auch die Ortsteile Markelfingen, Böhringen und Liggeringen, die durch einen kostenlosen Pendelbus zu erreichen und von den Besuchern stark frequentiert waren. (sk)

BODENSEE-WETTER

18° Höchstwert heute Nachmittag
12° Tiefstwert in der Nacht zu morgen

www.suedkurier.de/wetter Seite 8

BILDER: DPA



Aufgetischt

- Unsere neue Serie stellt gutes Essen vor
- Die besten Produkte aus der Region
- Landwirte und Erzeuger kommen zu Wort

Qualitätsbewusster essen, aber wie? Immer mehr Deutsche stellen sich diese Frage und wollen wissen, was auf ihren Teller kommt und wer unsere Lebensmittel herstellt. Diese Frage beantworten laut einer Umfrage 34 Millionen Bundesbürger durch ihren Einkauf: Sie bevorzugen Produkte aus der Heimat. Das hat die Redaktion des SÜDKURIER veranlasst, den Blick in die Region zu werfen und acht Wochen lang jeweils einer Gruppe von Lebensmittel nachzuspüren – von Gemüse und Fleisch bis zu Bier und Wein. Unsere Redakteure sprachen mit Produzenten und Experten. Ihre Reportagen, Interviews und Hintergründe machen klar, warum mittlerweile kleine Hofläden und lokale Wochenmärkte bei den Verbrauchern so beliebt sind. Ergänzt werden die in dieser Zeitung veröffentlichten Berichte durch ein umfangreiches Online-Dossier. (mic)

Themen des Tages

Auf dem Singener Wochenmarkt präsentiert Rita Assire Gutes aus der Region.
BILD: TESCHE



Merkel unter wachsendem Druck

Die CSU drängt die Kanzlerin zu einem Kurswechsel in der Flüchtlingspolitik. Doch die Regierungschefin gibt sich unbeeindruckt

Berlin (AFP/dpa) Die Forderungen an Bundeskanzlerin Angela Merkel (CDU), mehr zur Begrenzung der Flüchtlingszahlen zu tun, werden immer lauter. Das Grundrecht auf Asyl und den Flüchtlingsschutz will die Kanzlerin aber weiter nicht antasten.

Merkel räumte in einem Interview erneut ein, dass die Aufnahme und Integration von Flüchtlingen Schwierigkeiten mit sich bringe. „Aber mich jetzt wegzuducken und damit zu hadern, das

ist nicht mein Gang“, sagte sie. An der Gesetzgebung zu Asyl und dem Schutzstatus für Flüchtlinge nach der Genfer Flüchtlingskonvention werde die Bundesregierung nichts ändern. „Die, die Schutz brauchen, bekommen diesen Schutz“, sagte die Kanzlerin.

Auf der anderen Seite müssten jene, die diesen Schutz nicht unbedingt brauchen, Deutschland auch wieder verlassen, sagte Merkel weiter. Aus der CSU kam derweil ein neuer Vorstoß gegen das Asyl-Grundrecht. Bayerns Finanzminister Markus Söder sagte, sein Bundesland fordere eine „massive Begrenzung“ der Zuwanderung. Er fügte hinzu: „Ebenso werden wir über das Grundrecht auf Asyl reden.“ CSU-Ge-

neralsekretär Andreas Scheuer verlangte einen Aufnahmestopp und die Diskussion einer Obergrenze. Sonst gerate die Lage außer Kontrolle. Auch Politiker der CDU verlangten, die Grenze zu Österreich zu schließen und Asylbewerber direkt dort abzuweisen.

Bayern ist besonders von der Entwicklung betroffen, weil dort die meisten Flüchtlinge ankommen. Nach Angaben der bayerischen Landesregierung reisten seit Anfang September rund 280 000 Flüchtlinge nach Deutschland ein. Das wären mehr als im gesamten Jahr 2014 Asylanträge in Deutschland gestellt wurden.

Kommentar und Seite 4

Empörung über US-Luftangriff

Kundus (dpa) Der Bombenangriff auf eine Klinik der „Ärzte ohne Grenzen“ in Afghanistan mit mindestens 19 Toten sorgt weltweit für Entsetzen und bringt dem US-Militär harsche Kritik ein. Die Hilfsorganisation sprach von einem „schweren Bruch des Völkerrechts“ und forderte eine unabhängige Untersuchung. Zugleich wies sie Vorwürfe zurück, Taliban-Kämpfer hätten in der Klinik Unterschlupf gefunden. Die US-Luftwaffe hatte die Klinik offensichtlich aus Versehen bombardiert. Nach dem Luftangriff zog sich Ärzte ohne Grenzen aus Kundus zurück. Die Klinik sei nicht mehr funktionsfähig, hieß es.

Kommentar und Seite 5

Hessen zieht positive Festbilanz

Frankfurt/Main (dpa) 1,4 Millionen Menschen haben in Frankfurt am Main den 25. Jahrestag der deutschen Wiedervereinigung gefeiert. Es sei ein fröhliches und würdiges Fest der Vielfalt in der Einheit gewesen, sagte Hessens Ministerpräsident Volker Bouffier (CDU), der als Bundesratspräsident den Festakt ausrichtete. Frankfurts Oberbürgermeister Peter Feldmann (SPD) sprach von einer offenen, fröhlichen und internationalen Stimmung. Auch die Polizei in Frankfurt zog ein positives Fazit: Die drei Festtage seien sicher und störungsfrei verlaufen, es habe lediglich kleinere Zwischenfälle gegeben.

Bilder von der Feier auf Seite 4

KOMMENTAR

BUNDESKANZLERIN MERKEL

Alles anders

VON DIETER LÖFFLER

Es brodelt in der Union. Lange schwebte Angela Merkel im eigenen Lager über den Dingen, weil die Partei keine Alternative hat. Die Flüchtlingskrise hat alles geändert. Der Entschluss, die Grenzen für Asylsuchende im Alleingang zu öffnen, kann der Kanzlerin brandgefährlich werden. So wie einst bei Agenda-Kanzler Gerhard Schröder versagen ihr die eigenen Reihen die Gefolgschaft – die CSU offen, die CDU hinter vorgehaltener Hand.

Niemand sollte von einer Regierung in einer derart schwierigen Lage Wunder erwarten. Dennoch wird sich Merkel nicht ewig mit Wir-schaffen-das-Sprüchen durchwurschteln können, weil Durchhalteparolen die Probleme nicht lösen. Wer eine derart enorme Herausforderung wirklich bewältigen will, braucht ein umfassendes Konzept, eng abgestimmt mit den EU-Partnern. Noch ist daran nicht zu denken. Die Folgen lassen sich in den Kommunen besichtigen, wo die Hilferufe immer lauter werden – nicht nur aus dem Mund von CDU-Bürgermeistern.

AFGHANISTAN

Spiel auf Zeit

VON FRIEDEMANN DIEDERICH, USA

Mitgefühl und Beileidsbezeugung, aber keine formelle Entschuldigung: Selbst US-Präsident Barack Obama konnte sich in seiner offiziellen Stellungnahme nicht zu einem „Sorry“ durchringen. Es gilt weiter die Sprachregelung, die sich bei ähnlichen Vorfällen in Kriegszonen etabliert hat: Man müsse erst einmal aufklären, was im afghanischen Kundus passiert sei. Dabei sind die Fakten unbestreitbar: Ein Krankenhaus genießt nach den Konventionen der Vereinten Nationen absoluten Schutz – und die Existenz des Hospitals war den USA bekannt.

Das weiß man natürlich auch in Washington, und deshalb wird einmal mehr auf Zeit gespielt, frei nach der Devise: Was lange dauert, ist bald vergessen. Doch die Tragödie von Kundus, so unbequem sie für das Weiße Haus auch ist, wird vor allem bei der afghanischen Bevölkerung in Erinnerung bleiben – dort, wo die Aufgaben des Westens angesichts des von vielen erwarteten Erstarkens der Taliban noch lange nicht beendet sind.

ANZEIGE

Neueröffnung in Konstanz
Hausmesse: 9. - 11. Oktober 2015
9.00 – 18.30 Uhr
Verkaufsoffener Sonntag: 13 - 18 Uhr

Wir suchen **25 Häuser** – ETW Neubau-/Renovation, die wir mit **Referenzküchen** zu **Top-Konditionen** ausstatten dürfen.

Bewerben Sie sich jetzt unter
Tel. +49 (0) 75 31 / 91 80 15-0

inpuncto Küchen und Möbel
inpuncto Küchen GmbH | Obere Laube 48 | D-78462 Konstanz
+49 (0) 75 31 / 91 80 15-0 | www.inpuncto-kuechen-moebel.de

Regional ist das neue Bio

Aufgetischt: Verbraucher und Anbieter legen Wert auf heimische Produkte. Eine Zwiebel von der Höri steht unter dem Schutz der EU. Auftakt der neuen SÜDKURIER-Serie

VON ANDREAS SCHULER

Markus Bruderhofer erinnert sich gut an den Beginn der 90er-Jahre. „Damals hatte der Mahi Mahi von den Seychellen mehr Wert als das Felchen vom Bodensee“, erzählt er. „Wer was auf sich gehalten hat, der hatte ausgefallene Fische von weit her oder Waldbeeren aus Südamerika auf seiner Speisekarte.“ Regionale Produkte wurden zwar ebenso angeboten – doch waren sie selten extra als solche gekennzeichnet noch besonders gefragt bei den Gästen. Es folgte die riesige Bio-Welle Ende der 90er, die bis in die Discounter schwappte. Zum Bio gesellte sich das Attribut regional – und gewann mehr und mehr die Oberhand.

Die Einkaufsliste der Deutschen wird immer stärker nach den Begriffen regional, saisonal und bio zusammengestellt – am liebsten greifen wir zu, wenn alle drei Attribute zutreffen. Bruderhofer ist Eigentümer von „Feines aus dem Hegau – delikat essen“. Er produziert mit seinen Mitarbeitern regionale Salatsaucen, Brotaufstriche oder eingelegte Früchte. „Ich merke deutlich, dass das Bewusstsein in der Bevölkerung für gute, echte und unverfälschte Lebensmittel wächst.“

Zustimmung erhält er von der Wissenschaft: „Das Thema Essen ist den Deutschen definitiv deutlich wichtiger geworden, und das ist auch mit Wertvorstellungen und Emotionen verbunden“, sagt Britta Renner, Professorin für



Aufgetischt!
SÜDKURIER

Psychologische Diagnostik und Gesundheitspsychologie an der Universität Konstanz. „Das Bewusstsein, das Wissen und die Möglichkeit, sich darüber zu informieren, nehmen zu.“ Die Konstanzer Öcotrophologin, also Ernährungswissenschaftlerin Marion Kiesewetter geht davon aus, „dass wir derzeit eine Entwicklung zurück zu den Wurzeln erleben. Die Menschen kochen viel öfter selbst daheim und legen viel mehr



„Das Thema Essen ist den Deutschen deutlich wichtiger geworden, und das ist auch mit Wertvorstellungen und Emotionen verbunden.“

Britta Renner, Professorin für Psychologische Diagnostik und Gesundheitspsychologie an der Uni Konstanz

Wert auf regionale und qualitativ hochwertige Produkte“.

Für Markus Bruderhofer seit jeher eine Selbstverständlichkeit. Er wuchs auf dem elterlichen Bauernhof in Ebringen auf. Sein kulinarisches Vorbild war die Mutter. „Das war noch echte Küche“, erzählt er. „Regionalität und Saisonalität spielten die entscheidende Rolle.“ Schon als kleiner Junge war ihm klar, dass er in diesem Bereich arbeiten wollte. Im Steigenberger Inselhotel in Kon-



„Die Menschen sind bereit, etwas mehr Geld auszugeben, wenn sie wissen, dass die Produkte regional und unverfälscht sind.“ Beate Vollmayer (links) mit ihrem Mann Georg sowie den Töchtern Lisa, Isabell und Desiree vor ihrem Weingut im Hegau.

Die Serie



Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Woher kommen Essen und Trinken? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es stets am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel.

„Regional ist das neue Bio“ – warum Lebensmittel aus der Region unerreichbar frisch sind. Montag, 5. Oktober

Gemüse: Warum es so gesund ist, welche Stoffe enthalten sind und wovon es uns schützt: Ab Dienstag, 6. Oktober

Getreide und Brot: Von Dinkel, Emmer und Einkorn. Ab Dienstag, 13. Oktober.

Obst: Alles über Sorten, Vitamingehalte und regionale Besonderheiten. Ab Dienstag, 20. Oktober.

Bier: Für manchen Deutschen ein tägliches Lebensmittel. Wie wird es hergestellt, welche Sorten gibt es? Ab Dienstag, 27. Oktober.

Fisch: Ob aus See oder Meer – die Deutschen lieben den zarten Geschmack. Sorten, Vielfalt, Umweltschutz. Ab Dienstag, 3. November.

Wein: Die stilvolle Ergänzung zu einem guten Essen. Wie wird Wein hergestellt – und welche Spezialitäten bietet die Region? Ab Dienstag, 10. November.

Fleisch und Wurst: Warenkunde – und wo es gute Qualität gibt. Ab Dienstag, 17. November.

Milch und Käse: Aromenvielfalt und Sortenwahl. Ab Dienstag, 24. November.

In unserem Themenpaket zur Serie finden Sie alle Beiträge aus den Regionen und spannendes Zusatzmaterial exklusiv für SK Plus-Mitglieder.

www.suedkurier.de/genuss



Markus Bruderhofer, Eigentümer von Feines aus dem Hegau: „Wir sind eine Feinkostmanufaktur und legen großen Wert auf die Regionalität und Saisonalität unserer Produkte.“ BILDER: SABINE TESCHE (2), OLIVER HANSER

stanz absolvierte er eine Kochlehre. Nach Stationen in verschiedenen Häusern übernahm Bruderhofer 1990 als Küchenchef das Restaurant „Alte Mühle“ in Rielasingen-Worblingen. Ein Haus, das mit 13 Gault-Millau-Punkten bewertet wurde. In den 90er-Jahren legte die Spitzengastronomie jedoch allergrößten Wert auf exklusive Produkte aus der Ferne – siehe Mahi Mahi oder südamerikanische Waldbeeren. „Ich konnte mich irgendwann nicht mehr damit identifizieren, da unsere regionalen Produkte auf der Strecke blieben“, sagt er heute.

Bruderhofer begann im eigenen Keller, lokale Produkte in kleinen Gläsern einzumachen. „Der Kunde sollte unsere

Produkte auch zu Jahreszeiten genießen können, an denen sie nicht wachsen.“ Was zunächst als kleiner Betrieb begann, ist heute ein florierendes Unternehmen in einer Produktionshalle im Gottmadinger Industriegebiet.

Bevor er einstieg ins Geschäft mit heimischen Produkten, arbeitete er noch fünf Jahre im Vertrieb in der Lebensmittelindustrie, um ein sicheres Einkommen zu haben. „Aber damit habe ich mich erneuverschwert“, berichtet er. „Ich konnte mich einfach nicht damit anfreunden, dass eine Sauce Hollandaise aus dem Päckle gut sein soll.“

Aus seiner Abneigung gegen industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln und Verfremdung durch künstliche Ge-

schmacksverstärker und Zusatzstoffe entstand der Plan zur Selbstständigkeit. 1998 baute er seinen heimischen Keller aus. Eingelegte Früchte, Salatsaucen oder Kräuterpasten – hier gibt’s die Region in Tuben, Gläsern oder Flaschen. Immer wieder probiert er neue Produkte, Region und Saison stets fest im Blick. Seit Jahren ist Bruderhofer Mitglied bei Gutes vom See und Unterstützer bei Slow Food Deutschland. „Wir sind eine Feinkostmanufaktur und legen großen Wert auf die Regionalität und Saisonalität unserer Produkte.“ Wenn es dann im Sommer keine Bärlauchpaste mehr gibt, sei es eben so.

Nachhaltigkeit bestimmt nicht nur das Konzept seiner Produkte, Markus

Bruderhofer setzt auch auf erneuerbare Energien. Einen Großteil des Strombedarfs liefert die betriebseigene Photovoltaikanlage auf dem Dach der Halle. „Ich merke, dass das Bewusstsein für gute, echte und unverfälschte Lebensmittel wächst. Auch Lebensmittelskandale spielen dabei eine Rolle.“

Ein paar Kilometer weiter zwischen Hilzingen und Singen liegt das Weingut Vollmayer an den Südwesthängen des Hohentwiel. Der Hohentwiel/Elisabethenberg ist mit 562 Metern über dem Meeresspiegel der höchste Weinberg Deutschlands. Beate und Georg Vollmayer legen höchsten Wert auf Qualität, seit ein paar Jahren produzieren sie ausschließlich Bio-Weine. „Die Menschen sind bereit, mehr Geld auszugeben, wenn sie wissen, dass die Produkte regional und unverfälscht sind“, glaubt Beate Vollmayer. Ihr Mann Georg: „Wir bewirtschaften in dritter Generation unser Gut mit der Philosophie, Tradition und Innovation zu verbinden. Ökologie und Ökonomie werden verbunden. Natürlichkeit im Weinberg und im Wein stehen im Vordergrund.“

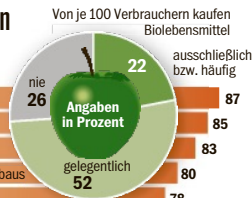
Die regionale Gattung der Höri-Bülle von der Bodensee-Halbinsel Höri hat im vergangenen Jahr den Sprung in den kulinarischen Olymp geschafft und hat dort neben so illustren Namen wie Champagner, Emmentaler, Schwarzwälder Schinken oder Bourbon-Vanille Platz genommen. Die Europäische Kommission hat die Bülle mit dem Gütezeichen „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichnet. Mehr geht nicht. Nur 1200 Produkte europaweit tragen dieses Gütezeichen. Durch das geogra-

fisch geschützte Anbaugelände wird verhindert, dass rote, womöglich auch auf der Höri angebaute Zwiebeln, deren Samen aber aus der Industrie stammen, als Höri-Bülle in den Handel kommen. Die Biodiversität wird bewahrt. So wie beim Madagaskar-Pfeffer, der Bourbon-Vanille, dem Emmentaler oder Champagner. Die verantwortliche Marketinggesellschaft Baden-Württemberg ist eine Absatzförderungsgesellschaft für Agrar-Forstprodukte, ähnlich der Sopexa in Frankreich.

Um Baden-Württemberg ein authentisches und eigenständiges kulinarisches Profil zu geben und Alleinstellungsmerkmale zu schützen, hat die Gesellschaft eine Genießer-Galerie ins Leben gerufen. In diese Galerie werden nur Lebensmittel wie die Bülle aufgenommen, die klar definiert geografisch oder handwerklich dem Land zugesprochen werden können. Dies muss durch das Patentamt in München und später durch die EU in Brüssel bestätigt und beglaubigt werden. „Das ist nicht nur eine Ehre, sondern ein Schutz für die geografische Herkunftsbezeichnung unserer Höri-Bülle“, erklärt Hubert Neidhart, Chef des Grünen Baum in Moos und so etwas wie der informelle Zwiebel-Flüsterer der Höri. „Das ist vergleichbar mit dem französischen DOC oder der Appellation Contrôlée.“ Hubert Neidhart erkennt als anerkannter Spitzenkoch in der Huldigung der heimatischen Spezialität einen Geist der Zeit: „Die Wertschätzung regionaler Produkte nimmt zu. Globalisierung braucht oder besser gesagt sucht einen Gegenpol – nämlich die Regionalität.“

Warum Verbraucher Biokost kaufen

Die häufigsten Gründe
Angaben in Prozent der Befragten



Die Höri-Bülle lässt sich auf verschiedensten Art und Weise in der Küche gebrauchen. Die Zwiebel ist mittlerweile geschützt. BILD: HFR

QUELLE: ÖKOBAROMETER / STAND: 2013 / GRAFIK: GLOBUS_SK

ANZEIGE

Genuss
made im
Südschwarzwald!



Simmler
KÖSTLICH. FRUCHTIG.

Franz Simmler GmbH + Co. KG
Franz-Simmler-Straße 1 | 79787 Lauchringen
www.simmler.de

Was Gemüse alles kann

- **Aufgetischt:** Einst verpönte Beilage wird zum Kult
- Sekundäre Pflanzenstoffe schützen gegen Krankheiten
- Viele alte Sorten werden gerade erst neu entdeckt

VON BEATE SCHIERLE

Diese Aromen! Ein leichter Knoblauch-Touch, dazu der süß-würzige Geschmack der Paprikastücke und die leichte Schärfe des Olivenöls. Gedünsteter Paprika auf italienische Art – das ist ein Gemüse, mit dem man auch Gemüsemuffel in die Welt von Auberginen, Romanesco und roten Zwiebeln führen kann. Vorbei ist die Zeit von faden Erbsen und Möhrchen, womöglich noch aus der Dose. Heute bieten Supermärkte und Wochenmärkte das ganze Jahr über Abwechslung und frische Auswahl. Gemüse enthalten nicht nur viele Vitamine und wenige Kalorien, sondern sie bieten auch sekundäre Pflanzenstoffe, die den Körper in vielfältiger Weise vor Krankheiten schützen können. Wir stellen die beliebtesten Gemüsesorten vor.

➤ **Kartoffeln:** Jeder Deutsche verputzt im Jahr im Schnitt 57 Kilogramm davon. Kein Wunder: Sie schmecken großartig als Pommes, als Rosmarin-Bratkartoffeln, als Reibekuchen oder als Butterkartoffelchen mit Petersilie. Die Kohlehydratrate wird langsamer verstoffwechselt als etwa die von Nudeln, belastet also weniger den Blutzuckerspiegel. Probieren Sie mal die alten Sorten, etwa die blaue St. Galler oder die Bamberger Hörnchen aus Franken. Wichtige Inhaltsstoffe sind: Vitamin C, B6, Folsäure, Magnesium, Phosphor und Kalium.

➤ **Paprika:** Ein beliebtes Gemüse, besonders in der mediterranen Küche. Fast fünf Kilogramm wanderten im Jahr 2010 pro Kopf und Jahr in die Töpfe. Paprika schmeckt roh in Streifen geschnitten als Beigabe zu Blattsalaten (wenn Sie die Paprika etwas in der Vinaigrette durchziehen lassen, wird sie bekömmlicher), aber auch gedünstet, als Einzelgemüse oder in Ratatouille. Paprika enthält Vitamin A (zu erkennen an der gelben oder roten Farbe), Vitamin B6, C, E und Provitamine sowie Kalium.

➤ **Grünkohl:** Kohlgemüse hatte lange ein denkbar schlechtes Image, aber seit in Hollywood Grünkohl der letzte Schrei ist, gehen die Verkaufszahlen nach oben. Grünkohl, aber auch alle anderen Kohlsorten, enthalten Vitamin C,

Aufgetischt!



SÜDKURIER

Kalzium für die Knochen, Vitamin E und A. Alle Kohlararten enthalten außerdem Senföle, die gegen Krebs vorbeugen und sogar Krebszellen töten können. Grünkohl muss nicht immer mit fetten Würsten serviert werden. Er schmeckt auch gut als leicht gedünstete Beilage. Im Schnitt verzehren die Deutschen im Jahr allein sieben

Kilogramm Weißkohl, dazu kommen noch die anderen Sorten wie Rotkohl, Spitzkohl oder der gesunde Rosenkohl.

➤ **Tomaten:** Was wären Spaghetti Bolognese und Pizza ohne anständige Tomaten darin oder darauf? Die Tomaten sind das liebste Gemüse der Deutschen. 25 Kilogramm davon werden pro Jahr genossen – als Insalata Caprese und vor allem in Soßen. Tomaten enthalten viel Vitamin C, B2, A und Provitamine, dazu Magnesium und Kalium. Und sie enthalten den Stoff Lycopin, dem günstige Wirkung vor allem gegen Prostatakrebs zugesprochen wird. Wirksamer sind Tomaten für die Gesundheit übrigens, wenn man sie gekocht genießt.

➤ **Blumenkohl und Romanesco:** Blumenkohl mag nicht jeder – weil er früher oft nach Düngerschmecke. Heute sind die Anbaumethoden besser und der Blumenkohl auch. Der hübsche grüne Romanesco ist eine Variante des Blumenkohls. Er enthält mehr Vitamin C als die weiße Sorte. Für Single-Haushalte gibt es oft Mini-Romanesco und Mini-Blumenkohl im Angebot. Oder Sie machen aus übrig gebliebenem Blumenkohl ei-

nen Salat – mit einer Vinaigrette und klein gewürfelten Ei-Stückchen. Inhaltsstoffe: Eisen, Magnesium, Kalium und Folsäure sowie Carotin.

➤ **Fenchel:** Ein Gemüse aus der mediterranen Küche, das vielen gedünstet oder gebacken besser schmeckt als roh. So mildert sich der Anis-Geschmack etwas ab. Er enthält die Vitamine A und C sowie Calcium und Magnesium. Ätherische Öle sind verantwortlich für den charakteristischen Geschmack. Fenchelsalat schmeckt ausgezeichnet mit Orangenschnitzeln, denen man die weiße Haut abgezogen hat. Weißer Balsamico harmoniert dazu am besten.

➤ **Pastinaken und Petersilienwurzel:** Zwei fast vergessene Gemüse, die wieder im Kommen sind. Pastinaken enthalten Folsäure und Vitamin E, außerdem reichlich Kalium und Vitamin C. Pastinaken werden ähnlich wie Karotten zubereitet. Petersilienwurzel schmeckt wunderbar würzig und ist ein tolles Wintergemüse. Im alten Rom sollen schon die Gladiatoren davon gegessen haben, um sich vor ihren Kämpfen zu stärken. Sie enthält Vitamin C und Eisen sowie Kalzium.

➤ **Mangold:** Mangold ist der neue Grünkohl, steht in Frauenzeitschriften, die es wissen müssen. Mangold schmeckt ähnlich wie Spinat, nur vielleicht noch etwas nussiger und würziger, sagt Nicole Battenfeld, Ernährungsexpertin bei der Techniker-Krankenkasse in Freiburg. Leider enthält er auch wie Spinat Oxalsäure, was für Menschen, die zu Nierensteinen neigen, zum Problem werden kann. Sie müssen Spinat und Mangold leider meiden. Hübsch sind die neuen Züchtungen, die rote oder gelbe Stiele haben. Aber bitte nicht verkochen lassen! Es wäre schade um die Vitamine A und C sowie um die Mineralien Kalium und Kalzium.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Wo kommen sie her? Und was erwarten die Verbraucher der Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

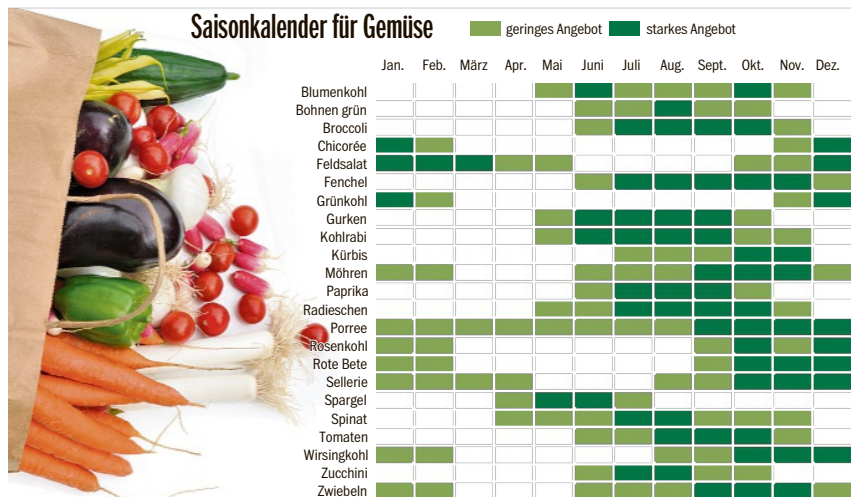
Ab 6. Oktober: Gemüse

- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Mangold und Topinambur: Wir stellen vergessene Gemüsesorten vor – und was man damit machen kann.

www.suedkurier.de/genuss



QUELLE: ERZEUGERMARKT / BILD: COCO - FOTOLIA / GRAFIK: GLOBUS, SÜDKURIER

Das sind die neuesten Trends

- **Mini-Sorten:** Einige Gemüse-Sorten gibt es inzwischen als Mini-Züchtungen, etwa Gurken, Tomaten oder Paprika. Toll, wenn man keine große Paprika braucht. Durch den größeren Arbeitsaufwand bei Anbau und Ernte allerdings auf 100 Gramm bezogen teurer als die großen Brüder und Schwestern. Praktisch für Single- oder Pärchen-Haushalte.
- **Smoothies:** Gemüse für Faule. Die Gemüsesorten werden zerkleinert und püriert. Zum besseren Geschmack wird oft noch etwas Obstsaft dazugefügt. Gemüse-Smoothies sollten frisch getrunken werden. Sonst oxidieren die wertvollen Inhaltsstoffe zu schnell.
- **Exotische Sorten:** Asien und Afrika: Die kulinarische Welt ist groß. Anderswo gibt es Gemüsesorten, die man hier kaum kennt, etwa Wasserkastanien, Lotowurzeln, Kochbananen oder Okraschoten. In Thailand gibt es winzig kleine Auberginen, die ganz anders schmecken als unsere. Ganz wichtig für einen authentischen Geschmack: die passenden Kräuter – zur Not auch getrocknet oder in Öl eingelegt wie bei Koriander-Pesto. (bea)



90 Kilogramm

Gemüse essen die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Hauptsache grün

Nicole Battenfeld ist Ernährungsexpertin bei der Techniker-Krankenkasse Freiburg. Von Gemüse kann sie nicht genug bekommen

VON BEATE SCHIERLE

Nicole Battenfeld bezeichnet sich selbst als Gemüse-Junkie. Die Ernährungsexpertin der Techniker Krankenkasse wohnt in Freiburg, wo man täglich frisch auf dem Wochenmarkt rund ums Münster alles bekommt, was die Bauern der Region gerade frisch vom Feld geholt haben. Ein Tag ohne Gemüse kommt für die gesundheitsbewusste Freiburgerin nicht infrage – aber schmecken muss es auch!

Es gibt eine Menge vergessener oder verkannter Gemüsesorten, die sie zu Hause gern in die Töpfe legt. Zuerst den

Chicorée. Der ist reich an den Vitaminen B und C. Durch die enthaltenen Bitterstoffe wirkt er sich günstig auf die Verdauung aus, weiß sie. „Gut schmeckt er aber auch in Kombination mit Süßem, etwa einem Obstsalat.“ Wer die Bitterstoffe gar nicht mag, kann den Strunk entfernen oder die Blätter blanchieren. Dabei gehen aber auch wertvolle Inhaltsstoffe verloren.

Ein zweites Gemüse, das sie wärmstens empfiehlt, ist die Rote Bete. Den meisten ist sie nur aus dem Glas bekannt. Viele schreckt die kräftige Farbe ab, die auch Händen und der Küche neue Akzente verleiht. Deshalb kann man Rote Bete vorgekocht und vakuumiert verpackt kaufen. Frisch schmeckt sie völlig anders. Mit Kartoffeln und Lorbeer kombiniert eine Entdeckung, die sich lohnt. Zudem enthält Rote Bete viel Eisen, leider aber auch viel Nitrat.

„Deshalb sollte man sie mit Vitamin C kombinieren“, rät die Expertin. Das macht das Nitrat unschädlich.

Noch ein Gemüse, das in Küche und auf den Händen für Schmutz sorgt, ist die Schwarzwurzel. Schade eigentlich,



„Ich bin ein Gemüse-Junkie.“

Nicole Battenfeld, Ernährungsexpertin der Techniker-Krankenkasse Freiburg

denn die Schwarzwurzeln sind ein wunderbares Wintergemüse. Sie enthalten den Ballaststoff Inulin, der zwar sehr gesund ist, aber manchen doch Verdauungsprobleme bereitet. Das muss man ausprobieren.

Wer gern orientalisches kocht, sollte mal die Süßkartoffeln versuchen. Sie lassen sich wie Kartoffeln kochen, harmonisieren aber gut mit orientalischen Gewürzen. Sie verleihen manchem Gemüse einen ganz neuen Touch. „Probieren Sie statt Linsen mit Wienerle und Spätzle mal Linsen auf indische Art mit Curry oder Ingwer“, rät Nicole Battenfeld. So werden Linsen zum Beispiel in Indien verzehrt. Die heutigen feinen kleinen Sorten verstehen sich mit orientalischen Gewürzen bestens.

Eines sollte man auf keinen Fall tun: Gemüse zu lange kochen und das Kochwasser wegschütten. Um Mineralstoffe und Vitamine zu erhalten, empfiehlt es sich, die meisten Gemüse in wenig Wasser mit ein wenig Fett (Oliven- oder Rapsöl) sanft zu dünsten. Das Fett sorgt dafür, dass auch die fettlöslichen Vitamine gut aufgenommen werden.

Stimmt es, dass..?

... **Spinat so viel Eisen enthält?** Über Jahrzehnte wurde der hohe Eisengehalt von Spinat gelobt. Bis sich herausstellte: Die Angaben von ungläublichen 40 Milligramm Eisen pro 100 Gramm bezogen sich auf getrockneten Spinat. Frischer Spinat enthält aber immer noch beeindruckende 3,4 Milligramm pro 100 Gramm. Noch mehr Eisen enthalten auch der getreideähnliche Amaranth (9,0 Milligramm) und die guten alten Linsen (8,0 Milligramm).

... **man Spinat nicht wieder aufwärmen darf?** Man darf es, sollte es aber möglichst nicht tun. Bei längerem oder mehrmaligen Aufwärmen entsteht im Spinat schädliches Nitrit, das im Magen zu krebserregenden Nitrosaminen umgewandelt werden kann. Daher: Reste rasch abkühlen und im Kühlschrank aufbewahren. (bea)

ANZEIGE



Gratis

Nur für Abonnenten

SK
ePaper

Tablet geschenkt!

Holen Sie sich jetzt das SÜDKURIER ePaper für nur 7,89 € zu Ihrem Abonnement und wir bedanken uns mit einem **Gratis-Tablet***: Das Nexus 7 (7-Zoll-Touchscreen, 32 GB Speicher, WLAN) wartet auf Sie – solange der Vorrat reicht:

www.suedkurier.de/tabletgratis

*Das Paket besteht aus ePaper, SK Plus und dem Nexus 7 für den Bezugszeitraum von mindestens 24 Monaten. Nach Bezahlung der 24. Monatsrate geht das Tablet in Ihr Eigentum über. Die Kosten für das Print-Abonnement werden zusätzlich erhoben.

SÜDKURIER

Gemüse mit heilsamer Wirkung

Aufgetischt: In der Bioland-Gärtnerei des Sankt Josefshauses säen und ernten Menschen mit Handicap unter Anleitung. Der Ertrag wird im hauseigenen Laden und auf Märkten verkauft

VON RALPH LACHER

Rheinfelden-Herten – Das Sankt Josefshaus Herten, 1879 von Pfarrer Karl Rolfus und Schwester Maria Theresia Scherer gegründet, ist anerkannter Träger in der Arbeit mit alten Menschen und Menschen mit Behinderung. Im gemeinnützigen Sozialunternehmen,

einem der größten Arbeitgeber im Landkreis Lörrach, arbeiten rund 1200 Menschen mit und ohne Handicap zusammen. Eine Einrichtung mit Inklusion in der Arbeitswelt im Sankt Josefshaus ist die Bioland-Gärtnerei. Dort begleiten drei Gärtnergesellen sowie Gärtnermeister und Heilerziehungspfleger Werner Alles als Gärtnerleiter 16 Menschen in der täglichen Arbeit mit Gemüse, Salaten und Blumen.

Die Gärtnerei im Sankt Josefshaus ist fast so alt wie die Einrichtung selbst. Bis in die 80er Jahre hinein diente dieser



SÜDKURIER

„Manchmal müssen wir anleitend tätig werden. Meistens läuft alles rund. Sicher auch, weil der Umgang mit Pflanzen, die Erfahrung, dass aus gemeinsamem Arbeiten etwas Gesundes entsteht, sichtlich Freude bereitet.“

Werner Alles, Gärtnerleiter

Teil der Sozialeinrichtung ausschließlich der Selbstversorgung der dort betreuten Menschen. Vor 40 Jahren entstand die heutige Gärtnerei mit Gewächshaus auf rund 2800 Quadratmetern, mit Hofladen und einer Freilandfläche von drei Hektar.

Im Gewächshaus erzeugt das Team von Werner Alles eine Vielzahl an Gemüse: Tomaten, Paprika, Gurken und Auberginen. Im Herbst und Winter außerdem Feldsalat sowie weitere Wintersalate wie Postelein und Asia-Salate. Im Frühjahr wächst dort außerdem das ganze Sortiment an Beet- und Balkonpflanzen. Vor der Sommersaison werden in kleinerem Umfang auch Stangenbohnen erzeugt. Auf den Freilandflächen wachsen Sellerie und Salate, Kohlrabi, Lauch, Rote Beete, Zucchini,

Kürbisse, Fenchel, Rot- und Weißkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Wirsing, Spinat und Zwiebeln. Ein Teil des Gärtneriteams pflegt außerdem die Grünanlagen auf dem gesamten Sankt-Josefshaus-Areal und auf dessen Friedhof.

1998 erfolgte die Umstellung auf biologisch-dynamische Erzeugung und drei Jahre später war die ganze Gärtnerei ein anerkannter Biolandbetrieb. In den vergangenen Jahren fokussierte sich das Team zunehmend darauf, die Gärtnerei nach außen zu öffnen und die Vermarktung auf eine breite Basis zu stellen. Die Erzeugnisse werden im Gärtnerladen Bunt und Grün und über Abo-Kisten, die von Dienstag bis Freitag in der Gärtnerei abgeholt werden können, verkauft. Im Laden gibt es auch Weine aus dem Weingut des Sankt Josefshauses in Bamlach, Eier, Honig und fair gehandelten Kaffee.

Des Weiteren hat ein Wochenmarkt-Beschicker auf den Märkten in Rheinfelden, Wehr und Haagen regelmäßig saisonales Gemüse vom Sankt Josefshaus mit dabei. Die Hertener Gaststätte Linde, der Naturkostladen Kornblume in Nollingen und Annetts Buurelade in Minseln sind weitere Verkaufsstellen, die Gemüse und Salate vom Sankt Josefshaus vermarkten. Und natürlich bezieht auch die Kantine des Sankt-Josefshauses frische Produkte aus der eigenen Bioland-Gärtnerei.

Die Arbeit mit den betreuten Menschen in der Gärtnerei laufe hervorragend, sagt Werner Alles. Die meisten seien alte Hasen, die wissen, wie man draußen arbeitet, eben weil sie schon länger mit dabei sind. „Manchmal müssen wir schon noch anleitend tätig werden. Meistens läuft alles rund. Sicher auch, weil der Umgang mit Pflanzen, die Erfahrung, dass aus gemeinsamem Arbeiten auf den Äckern und in den Beeten etwas Sinnvolles und dazu noch Gesundes entsteht, den betreuten Menschen sichtlich Freude bereitet“, sagt Werner Alles.

Er arbeitet seit geraumer Zeit auch mit dem Pächter des Markthofs, der großen Landwirtschaft auf dem Gelände des Sankt-Josefshauses, zusammen. Dieser hat 2014 damit begonnen, den Betrieb auf Bioland umzustellen und will mittelfristig mit der Gärtnerei des Sankt Josefshauses die Vermarktung in der Region angehen.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Woher kommen Essen und Trinken? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es stets am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse

Ab 13. Oktober: Getreide und Brot

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Mangold und Topinambur: Wir stellen vergessene Gemüsearten vor – und was man damit machen kann. www.suedkurier.de/genuss



Im Einklang mit der Natur

In den 80ern entschied sich Peter Schmitt als einer der ersten der Region, Bio anzubauen – und erntete dafür eher ein müdes Lächeln

VON SIGRID SCHNEIDER

Wehr – Idyllisch gelegen auf einer Anhöhe des Wehrer Dinkelbergs liegt der Theresiahof von Peter Schmitt, der seinen Bioland-Hof seit 19 Jahren bewirtschaftet. Er selbst bezeichnet sich als einen Idealisten mit viel Bodenhaftung – die Anfänge seiner Laufbahn als heute erfolgreicher Bio-Landwirt liegen in den 1980er Jahren. „Ich habe damals als Maschinenschlosser gearbeitet und mich nie wirklich erfüllt gefühlt. Damals ist mir das Buch „Leben auf dem Lande – ein praktisches Handbuch für Realisten und Träumer“ von John Seymour in die Hände gefallen und ich erkannte bei der Lektüre, wohin mich mein Weg führen sollte. Es war und ist mein Lebensstraum.“

Für den Weg vom Maschinenschlosser zum Biobauern wurde Peter Schmitt von vielen belächelt – in den 80er Jahren waren Bio-Eier und Bio-Gemüse noch nicht



Bio durch und durch: Auf der Anhöhe zwischen Wehr und Dossenbach liegt der Theresiahof von Peter Schmitt. In den 80er Jahren erkannte er für sich, dass in Bio-Produkten die Zukunft liegt. Früher wurde er für diese Ansicht belächelt, heute ist Bio in aller Munde. BILD: SIGRID SCHNEIDER

in aller Munde – die Idee schien für einige verrückt und träumerisch. Doch Schmitt ließ sich nicht abbringen. Er begann damit, in Nachbars Garten Hühner zu halten, bald folgten Umzüge für den expandierenden Bio-Betrieb, schließlich kam er zu seinem Hof auf dem Dinkelberg. Er hatte sich mit Rinderhaltung, Hasen- und Hühnerzucht vertraut gemacht und bot seine Produkte auf Märkten an. Außerdem widmete er sich dem Anbau von Gemüse und Salat – keine Hybridware, sondern samenfeste Sorten, die er weiter vermehren kann.

„Tiefstes überzeugt war ich immer schon vom ökologischen Arbeiten und der Überzeugung, in Einklang mit der Natur Gemüse, Obst und Fleisch herzustellen – hier bei uns findet man keine konventionell hergestellten Lebensmittel“, sagt Schmitt. Er hatte Erfolg, seine Überzeugung, dass biologische Landwirtschaft die Zukunft ist, hat sich mittlerweile bestätigt. „Von A wie Avocado bis Z wie Zitrone in streng kontrollierter Bio-Qualität finden meine Kunden bei mir am Stand alles was die Landwirtschaft hervorbringt“, sagt Schmitt und lächelt.



Gesund und nachhaltig: Bettleute Menschen des Sankt Josefsheuses pflegen und erzeugen in der einrichtungseigenen Bioland-Gärtnerei in Herten Gemüse und Salate nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Die Erzeugnisse werden im eigenen Laden und auf verschiedenen Wochenmärkten der Region verkauft. BILDER: RALPH LACHER, LISA KOLLER, ARCHIV, FOTOLIA/BARBARA PHEBY, GÜNDOLF RENZE, VALENTINA R.; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Freche Kunst statt leckerer Suppe



Gemüse ist nur zum Essen da? Weit gefehlt. Der Kürbis beispielsweise ist nicht nur ein Multitalent in der Küche, er ist auch als Herbstdekoration im Oktober so manches Haus in ein orange flackerndes Licht. Der Brauch Kürbisse auszuhöhlen, ist schon Jahrhunderte alt und stammt aus dem keltischen Irland. Ursprünglich sollten damit böse Wintergeister ferngehalten werden. Der Brauch, an Halloween Fratzen in die Kürbisse zu schnitzen, ist seit einigen Jahren auch bei uns in Deutschland angekommen. Die Siedlergemeinschaft Oberlauchringen bietet beispielsweise Schnitz-Workshops an, beim Most- und Kürbisfest in Mauchen bei Stühlingen wird alljährlich der schwerste Kürbis prämiert und in Waldshut gab es in den vergangenen Jahren einen Kürbisschnitzwettbewerb für Kinder. (lik)

Nur wenig Gemüse auf den Äckern



Der Landkreis Waldshut ist laut Michael Martin, Bezirksgeschäftsführer des BLHV (Badisch Landwirtschaftlicher Hauptverband), keine typische Gemüseanbauregion, wie beispielsweise die Insel Reichenau im Bodensee. Stattdessen überwiegen am Hochrhein und im Südschwarzwald Milchwirtschaft mit Tierhaltung, klassische Grünlandbewirtschaftung und Ackerbau (wie beispielsweise Getreide). Trotz der geringen Anzahl gibt es dennoch einige Betriebe, die sich im Gemüseanbau etabliert haben und ihr Gemüse selbst vermarkten, also auf Wochenmärkten und in Hofläden anbieten. Eine klassische Hochrhein-Gemüsesorte gibt es nicht. Häufig bauen die Landwirte Salat, Tomaten, Karotten, Sellerie, Mangold, Kürbis, Rote Beete, Rüben, Zucchini und Gurken an. In dieser Aufzählung fehlen die Kartoffeln, da es sich dabei nicht um ein Feldgemüse handelt, sondern um eine klassische Feldkultur, erklärt Michael Martin. Exakte Angaben über die Anzahl von Hektargrößen einer Gemüsesorte liegt dem BLHV nicht vor. Der Großteil des Gemüses im Landkreis wird hauptsächlich auf dem Feld angebaut, nur ein geringerer Teil gedeiht im Gewächshaus. (lik)

Vom Feld direkt in den Hofladen

1 Misthaufen: Ohne fruchtbaren Boden geht nichts im Öko-Landbau. Die Bildung von Humus unterstützt der Bio-Bauer mit dem Anbau von Leguminosen wie Klee oder Luzerne, wechselnden Fruchtfolgen und nicht zuletzt mit der Düngung mit Mist oder Kompost.

2 Anzucht: Mit selbst erzeugtem Saatgut werden Jungpflanzen gezogen. Diese kauft beispielsweise der Eulenhof in Dogern hauptsächlich von einem Bioland-Kollegen zu. Manche Gemüsesorten werden aber auch selbst gezogen. Von chemischen, synthetischen Pflanzenschutz- oder Düngemitteln bleiben sie verschont.

3 Tomatenernte: Im August erreicht die Tomatenernte ihren Höhepunkt. Dann ernten die Mitarbeiter pro Woche rund eine halbe Tonne der roten Früchte. Während Gurken jeden zweiten Tag geerntet werden, sind die Tomaten nur zweimal pro Woche an der Reihe. Der Eulenhof hat sowohl runde Tomaten, als auch Cocktail- und Fleischtomatensorten in den Gewächshäusern in Dogern.

4 Hofläden: Viele Biokunden kaufen die Bioware im Hofladen und lassen sich beraten. Über die Theke gehen vor allem Eier, Kartoffeln, Gemüse und Kräuter der Saison aus eigenem Anbau. Ergänzt wird das Sortiment durch Produkte anderer Biohöfe aus der Region oder dem Bio-Großhandel. (lik)

Gesunde Tradition liegt im Trend



Auch wenn der Hochrhein keine klassische Region für den Gemüseanbau ist, liegen derzeit zwei Gemüsesorten voll im Trend: Rote Beete und Kürbis. „In den vergangenen Jahren ist in diesem Bereich eine zunehmende Nachfrage des Verbrauchers bis hin zu Spitzenköchen in der Gastronomie zu verzeichnen“, sagt Michael Martin, Bezirksgeschäftsführer des BLHV in Waldshut Tiengen. Bei der Roten Beete handelt es sich laut Martin um ein traditionelles Gemüse, das in den vergangenen Jahren in der modernen Gastronomie in Kombination mit anderen Zutaten vermehrt auf den Speisekarten zu finden ist. Ein Vorteil der Roten Beete ist, dass sie sich auch in ungünstigen Lagen leicht kultivieren lässt und keine besonderen Ansprüche an den Boden stellt. Die Rote Beete gehört zu den Rübengewächsen und kann an einem kühlen Ort gut und lange gelagert werden. Sie gehört zu den gesünderen Gemüsesorten und enthält Vitamin B, Kalium, Eisen und Folsäure, sodass sie blutreinigend wirkt und den Organismus entsäuert. Gleichzeitig stärken die Inhaltsstoffe der Rote Beete das Immunsystem. (lik)

Vollwertiges Essen in Dogerner Oase



Die Kantine der Sedus Stoll AG in Dogern trägt den Namen Oase – und das soll sie für die Mitarbeiter auch sein. Eine Oase für gesunde und ausgewogene Ernährung. Frühstück und Mittagessen werden nach dem Konzept der Vollwerternährung angeboten. Dabei achten die Köche darauf, dass ihre Produkte aus nachhaltigem, unbehandeltem Anbau stammen. Eier und Gemüse bezieht die Kantine vom Eulenhof, der die betriebseigenen Äcker nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. So kann der Chefkoch Ulrich Rotzinger (im Bild) mittags das servieren, was morgens frisch geerntet wurde. Bereits im Jahr 1966 gründeten Christof und Emma Stoll auf der Basis einer anthroposophischen Grundhaltung eine Betriebskantine, in der Erkenntnisse moderner Ernährungslehre berücksichtigt werden sollten. Diese Tradition wird heute in der Oase in Dogern fortgesetzt. (lik)

ANZEIGE

HAUSER
BIO-FRISCHKISTE
ALLES. FRISCH. FAIR. BIO!

BIO-FRISCHKISTE HAUSER
Fon 07742 96 91 05
Fax 07742 96 91 06
hauser-frischkiste.de

GLEICH REINSCHAUEN!

FRISCH AUF DEN TISCH!

HAUSER
DER BIOMARKT
ALLES. FRISCH. FAIR. BIO!

BIOMARKT HAUSER
Hauptstraße 46
79787 Lauchringen
biomarkt-hauser.de

MILCHPRODUKTE, BROT, WURST, OBST, GEMÜSE, KÄSE, PASTA, WEIN... + KREATIVE REZEPTIDEEN

JETZT ONLINE UND INDIVIDUELL BESTELLBAR + HINTERGRUNDINFOS ZU ANBAU + VERARBEITUNG

Regional frisch muss auf den Tisch

Aufgetischt: Landwirte am Hochrhein und im Südschwarzwald haben sich mit dem Verkauf ihrer Produkte in Hofläden und auf Wochenmärkten ein weiteres Standbein aufgebaut.

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Immer mehr Menschen setzen im Landkreis Waldshut auf regionale und saisonale Produkte. Darin sind sich zwei Bauern aus Görwihl und Ühlingen einig, die beide großen Wert auf Bio-Produkte legen. „Wir haben in den vergangenen Jahren ein stetiges

Aufgetischt!



SÜDKURIER

Wachstum bei unserer Direktvermarktung erzielt – egal ob auf dem Wochenmarkt oder bei unserem Hofladen“, sagt Urs Sperling vom Breitwiesenhof in Ühlingen. Dort ist er zuständig für die

Landwirtschaft. Auch bei Maria und Fritz Huber, die einen kleinen Hof in Rickenbach und einen Bioladen in Görwihl betreiben, ist das der Fall. „Als wir vor etwa 30 Jahren unserem Bioladen in Görwihl eröffnet haben, war das Geschäft zunächst eher mühsam. Glücklicherweise hat sich das heute sehr verändert. Die Menschen wollen wissen, wo ihre Produkte herkommen. Manchmal ist bei uns die Nachfrage nach unseren Hofprodukten so hoch, dass unser Angebot schon knapp werden kann“, sagt Maria Huber. Ihr Mann Fritz Huber ergänzt: „Das Schöne bei der Direktvermarktung ist der Kontakt zu den Menschen. Wir haben mittlerweile viele Stammkunden, denen es wichtig ist zu wissen, woher die Produkte stammen. Wir haben einen festen Kundenstamm und sind so nicht abhängig von den Preisschwankungen der Händler.“ Auch einen saisonalen Hofladen bieten die Hubers ihren Kunden. Im gesamten Kreis Waldshut gibt es rund 20 Hofläden.

Generell spielt der Gemüseanbau laut Jürgen Glocker, Pressesprecher beim Waldshuter Landratsamt, keine große Rolle: „Uns sind lediglich sechs landwirtschaftliche Betriebe mit Gemüseanbau bekannt“, so Glocker. Kartoffelanbau zähle übrigens nicht zum Gemüseanbau, sondern ist eine klassische landwirtschaftliche Feldkultur. Die gesamte Anbaufläche für Feldgemüse beschränkt sich in der Region auf nur wenige Hektar. Weil der Gewächshausanbau eine gärtnerische Nutzung ist, kann das Landratsamt dazu keine Angaben machen. „Die uns bekannten landwirtschaftlichen Betriebe mit Feldgemüseanbau sind gleichmäßig im Landkreis verteilt. Die Palette reicht von Salat über Karotten und Kohlrabi bis zu Mangold“, so Jürgen Glocker.

Sowohl der Breitwiesenhof als auch der Hof von Familie Huber vermarkten ihr Gemüse auf direktem Wege – ohne Zwischen- oder Großhändler. Zum einen bleibe so für die Bauern mehr Gewinn hängen und zum anderen seien beide Betriebe von der Gemüseanbaufläche zu klein, um ihre Produkte über Händler zu verkaufen. Der Breitwiesenhof verfügt über rund zwei Hektar (20 000 Quadratmeter oder knapp drei Fußballfelder), auf dem ausschließlich Gemüse angebaut wird. Insgesamt ist der Hof 150 Hektar groß. Das Gemüse vom Breitwiesenhof gibt es auch auf dem Waldshuter und dem St. Blasier Wochenmarkt. „Beide Stände werden von den Kunden großartig angenommen“, informiert Sperling. „Wir bringen so gut wie alle Produkte an den Kunden. Wenn etwas doch übrig bleiben sollte, verwerten wir es auf unserem Hof zum Beispiel beim Kochen.“ Neben den Tomaten und Gurken aus eigenem Anbau gibt es auch Möhren, Salate, Pastinaken, Bohnen, Erbsen

„Wir haben in den vergangenen Jahren ein stetiges Wachstum bei unserer Direktvermarktung erzielt – egal ob auf dem Wochenmarkt oder bei unserem Hofladen.“

Urs Sperling, Breitwiesenhof in Ühlingen

oder Kürbisse. „Die größte Nachfrage verzeichnen wir aber bei Tomaten, Möhren und Salaten“, so Sperling. Weil das Obst auf dem Hof in Ühlingen in einer Gärtnerei angebaut wird, haben die Gemüsebauern – anders als die Obstbauern – nicht so sehr mit dem Wetter zu kämpfen. Seit Ende der 1980er-Jahre existiert die Gärtnerei dort. „Bei einem heißen Sommer so wie in diesem Jahr können wir unsere Pflanzen bewässern“, erklärt Landwirt Sperling. Eine der außergewöhnlichsten Gemüse-Sorten ist laut Sperling der Asia-Salat. Besonders stolz ist er auf die Sorten Tomate Berner Rose und Möhre Rodelika.

Auch auf dem Hof von Familie Huber in Rickenbach ist die Gemüseernte dieses Jahr gut gelaufen. „Zwar gab es vier bis fünf Wochen lang eine Trockenperiode, aber weil es im September und Oktober geregnet hat, ist die Ernte sogar besonders schön bei uns“, sagt Fritz Huber, der seine Felder noch von Hand und ohne Maschine erntet.

Urs Sperling: „Es ist wichtig, dass Bauern mit der Zeit gehen. Unseren



Selbst das Lächeln ist nicht aufgemalt, sondern von der Natur gezaubert: Immer wieder kommt es beim Gemüsebau zu niedlichen und lustigen Formen. Diese Tomate wurde beim Breitwiesenhof geerntet. BILD: BREITWIESENHOF

Hof betreiben wir als gemeinnützigen Verein und stecken unsere Arbeit neben dem klassischen Anbau und der Viehwirtschaft auch in die Entwicklung und ins Soziale. Zudem bieten wir auch Ferienzimmer an und beliefern zwei Gastronomiebetriebe in der Region mit unseren Produkten. Großen Wert legen wir auch auf den pädagogischen Aspekt. Zu uns kommen viele Kinder und Schüler, die sich auf dem Hof informieren und auch ein Praktikum bei uns absolvieren.“

Auf dem Hof von Maria und Fritz Huber wird hauptsächlich Getreide angebaut. „Das Gemüse, das wir bei uns anbauen, verkaufen wir auch in unserem Hofladen. Der ist aber nur von August bis Ende Oktober geöffnet. Zu den Zeiten also, wo wir das Gemüse vor allem ernten“, sagt Maria Huber. „Früher waren wir auch auf Wochenmärkten in Murg und Laufenburg mit einem Stand vertreten, aber das ist sehr arbeitsaufwendig, so dass wir das seit vielen Jahren nicht mehr machen. Das Gemüse verkaufen wir zusätzlich in unserem Bioladen in Görwihl, der hat ja das gesamte Jahr über geöffnet“, sagt Maria Huber. Und Fritz Huber ergänzt: „Bei uns ist die Nachfrage mittlerweile sogar größer als das Angebot.“

Der Kontakt unter den Marktbesuchern in Waldshut ist laut Bernd Maluck, zuständig für Vermarktung und die Gärtnereien beim Breitwiesenhof in Ühlingen, sehr gut. Er ist mit einem großen Gemüsestand immer mittwochs und samstags anzutreffen. Mittlerweile würden auch immer mehr junge Menschen die Wochenmärkte besuchen. „Ich denke, dass künftig die regionalen Produkte noch stärker nachgefragt werden. Die Menschen wollen wissen, was auf ihren Teller kommt.“

Wochenmärkte und Hofläden in der Region

➤ **Wochenmärkte:** Von Rheinfelden bis Jestetten finden regelmäßig 26 Wochenmärkte am Hochrhein statt. In manchen Orten gibt es dabei aber nur einen Stand. Anderswo ist auf dem Wochenmarkt beinahe alles erhältlich. Nicht selten nutzen auch Vereine diese Plattform und bieten Speisen und Getränke an. So ist der Wochenmarkt nicht nur eine Einkaufsmöglichkeit im Ort, sondern auch ein Treffpunkt für Händler und Kunden. Die meisten Märkte finden einmal wöchentlich statt, manche auch zweimal wie in Waldshut. Der Großteil der Produkte, die auf den Wochenmärkten angeboten werden, stammt von Bauern aus der Region. Kurze Wege vom Erzeuger zum Verbraucher sind nicht nur ein Garant für Frische, sondern auch umweltschonend.

➤ **Bio-Kisten:** Während der markt-freien Zeit in St. Blasien (November bis April) bietet der Breitwiesenhof in Ühlingen einen wöchentlichen Lieferservice für die Region St. Blasien/ Grafenhausen. Die Kunden können dabei die Produkte auf der Homepage auswählen. Neben Gemüse, Salaten, Kräutern, Obst, Milchprodukten, Wurst, Eiern und Getreide gibt es auch Mehl aus eigener kontrolliert biologischer Erzeugung. Es gibt aber auch die Möglichkeit, sich vom Inhalt der Kiste überraschen zu lassen. Dann wird sie von Mitarbeitern des Hofes saisonal zusammengestellt. Laut Bernd Maluck, unter anderem verantwortlich für die Gärtnerei beim Breitwiesenhof, erfreuen sich die Bio-Kisten immer größer werdender Beliebtheit. Neben dem Breitwiesenhof bieten auch zahlreiche andere Bauernhöfe, wie der Eulenhof in Dogern und der Hauser-Biomarkt in Lauchringen, diesen Service an.

➤ **Bauernmarkt Frohnschwand:** Der Bauernmarkt im Höchenschwander Ortsteil Frohnschwand führt Erzeugnisse aller Art, bevorzugt aus dem Naturpark Südschwarzwald. Die Palette reicht von Obst und Gemüse über Fleisch, Fisch und Eier bis hin zu Honig, Backwaren und Mehl sowie vielem anderen. Unter dem Motto „vom Produzent direkt zum Konsument“ kommt alles aus der nahen Umgebung. Insgesamt lassen sich bei der Genossenschaft fast 50 Zulieferer zählen, darunter zahlreiche Bauern aus der Region. Es gibt die Möglichkeit, die Produkte online zu bestellen und liefern zu lassen. Der Trend hin zu regionalen Produkten sei auch in Frohnschwand spürbar. Geschäftsführer Thorsten Kappler bemerkte in den vergangenen Jahren einen immer größer werdenden Stammkundenkreis.

LISA KOLLER UND SUSANN KLATT-D'SOUZA

Eine interaktive Übersicht über alle Wochenmärkte der Region finden Sie im Internet: www.suedkurier.de/hochrhein



Bernd Maluck, zuständig für Vermarktung und die Gärtnereien beim Breitwiesenhof in Ühlingen, bietet auf dem Wochenmarkt in Waldshut selbst-angebauten Salat, Rote Beete, Mohrrüben und Kohl an. BILD: SUSANN KLATT-D'SOUZA; BILDMONTAGE: DANIEL PRACHT

Die Urköerner kommen wieder

- **Aufgetischt:** Dinkel und Einkorn erobern die Backstuben
- Der Weizen ist aber noch immer am populärsten
- Alte Sorten sind robuster bei Klimaschwankungen

VON GABRIELE RENZ,
STUTTGART

Peter Schluck hat sich entschieden. Der Bäcker aus Radolfzell am Bodensee bäckt ausschließlich Dinkelbrot und so nennt er sich auch: Dinkelbäck. Auf den Wochenmärkten der Region bietet er Laugenbrezel, Bobbes oder Butterzopf an. Alles hergestellt aus Dinkelmehl. Vor vier Jahren wagten die Schlucks den Sprung in die reine Dinkelproduktion, kauften eine Zentrfan Getreide-Mühle in Überlingen und legten los. Zuerst mit Dünnele aus Vollwert-Dinkel. Dann folgten immer mehr Backwaren. Und obwohl der Dinkel im Einkauf rund 50 Prozent mehr kostet als Weizenmehl und maximal 70 Prozent so ertragreich ist, bereuen Schluck und seine Frau, auch sie Bäckerin, ihre Entscheidung keinen Tag: „Es war der richtige Weg.“

Die Neuentdeckung des Alten entspricht auch auf dem Gebiet der Getreide dem Retro-Trend und der neuen Heimat-Verbundenheit, aber auch dem steigenden Gesundheitsbewusstsein. Schon Hildegard von Bingen schwärmte: „Das wichtigste Getreide ist das Urgetreide, der Dinkel. Seine Wirkungsweise auf den Menschen grenzt an das Wunderbare, sodass man meinen könnte, es sei etwas Geheimnisvolles in ihm verborgen.“

Dinkelbrötchen sind heute fast in jedem Bäckerei-Sortiment zu finden. Seit Jahren steigt der Bedarf an Dinkel jedes Jahr um 20 Prozent. Die Bauern kamen eine Zeitlang kaum mehr nach. Auf geschätzten 100 000 Hektar Fläche wird er deutschlandweit angebaut, geschätzt an die Hälfte in Baden-Württemberg. Vor Jahren war es noch ein Bruchteil. 2014 herrschte so sehr Knappheit, dass einige Landwirte neu auf den lukrativen Zug aufsprangen. Nun hat sich die Produktion eingependelt, berichtet der Hohenheimer Agrar-Biologe Friedrich Longin. Man müsse aber realistisch bleiben: Dinkel bleibe eine Nische.

Brot aus Weizenmehl, allenfalls noch aus Roggen ist nach wie vor die Regel.



Doch immer mehr Bäcker machen sich auf den Weg, alte Getreidesorten zu verarbeiten. Das verändert die Landschaft und das Landschaftsbild. Der regionale Bezug spielt bei diesen Backwaren eine enorme Rolle. Auch Bäcker Schluck bezieht den Ur-Dinkel vom Biohof Müller in Allensbach-Kaltbrunn, also regional, und von der Schapfenmühle Ulm, der größten Dinkelmühle überhaupt.

Gerade im Südwesten sind Produzenten und Abnehmer eng beieinander. Hier gibt es die Seelen und die Knauser aus Dinkel, die Graupensuppe aus Emmer oder das schwarze Mus aus Einkorn und Dinkel. Ursprüngliche Getreide wieder zu beleben, hält der Hohenheimer Wissenschaftler deshalb auch für eine Möglichkeit, kulturelle Vielfalt zu erhalten oder wiederherzustellen. Die grün-rote Landesregierung lobte unlängst den Wettbewerb kulinarische Spurensucher aus. Bürger des Landes waren gebeten, alte Sorten und Rassen zu melden. „Viele lange vergessene Spezialitäten unserer Heimat sind wieder im Kommen und bringen Vielfalt auf unsere Teller und in unsere Kulturlandschaften“, so Agrarminister Alexander Bonde (Grüne).

Von weltweit bekannten 380 000 Pflanzenarten nutzt der Mensch nur 7000; 150 Arten spielen in der menschlichen Ernährung eine Rolle. Doch

selbst dieser Eindruck der Vielfalt täuscht: Heute wird mit gerade 30 Pflanzenarten 95 Prozent des Kalorienbedarfs der Weltbevölkerung erzeugt: allen voran mit Weizen, Reis und Mais. In Deutschland teilen sich fünf Getreidekulturen die Ackerfläche: Weizen, Gerste, Mais, Raps und Roggen. Urkornarten, mit denen vor 10 000 Jahren im nördlichen Syrien der Getreideanbau zum Nutzen des Menschen begann, haben Nachteile: Bei Dinkel oder Wildemmer etwa fallen nach einiger Zeit Ährennteile ab, nach der Ernte müssen aufwändig Kerne von Spelzen abgetrennt werden und die Verarbeitung zu Brot verlangt Geschick und Erfahrung. Das macht alte Getreidesorten teurer und weniger massentauglich.

Auch wenn Forscher Longin das Wort robust nicht mag: Als im Sommer die brütende Hitze über den Versuchsfeldern in Stuttgart-Hohenheim stand, versengte es den Weizen. Der Emmer aber kam gut über die Runden und hielt auch Niederschläge von 40 Liter pro Quadratmeter aus. Einkorn wiederum verträgt Frost. Beim Getreidefachtag der Universität, an dem Züchter, Bäcker und Bauern teilnahmen, warb Longin für die alten Sorten: „Das sind die Rohstoffe für die Brötchen der Zukunft.“

Durch den Klimawandel hervorgerufene Wetterextreme könnten sie gut verkraften. Und auch wenn der Zusatzaufwand etwa für das Trennen des Spelzes vom Korn mehr kostete, sind die Urgetreide aus seiner Sicht die Zukunft. „Die Urform des Weizens, der Einkorn, hat deutlich gesteigerte Mengen an positiven Inhaltsstoffen wie Zink, Eisen und das Carotinoid Lutein“, erklärt Longin. Dem Sprung in die Backstuben steht also nichts mehr im Wege.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

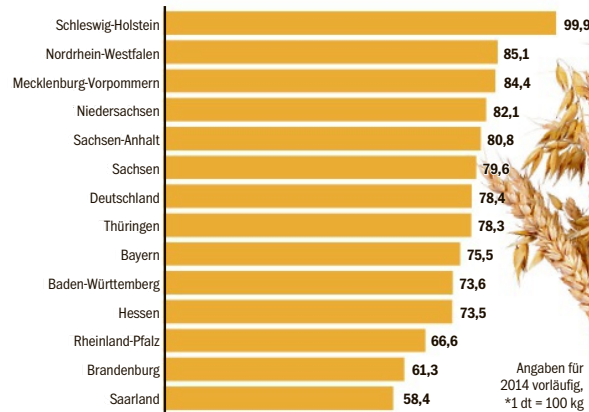
- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in unserer Region wird welches Getreide angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik.
www.suedkurier.de/genuss

Deutschlands Erntebilanz 2014

Durchschnittlicher Ertrag in Dezitonnen* je Hektar (ohne Körnermais u. Corn-Cob-Mix)



QUELLE: BMEL / BILD: VENCAY - FOTOLIA / GRAFIK: GLOBUS, SÜDKURIER

SK PLUS präsentiert

Aufgetischt



BILDER: (R.) DDSIGN -
FOTOLIA, (U.) UNIVERSITÄT
HOHENHEIM: OSKAR EYB /
SK-ILLUSTRATION: KERSTAN

95 Kilogramm

Getreide essen die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Der Weizendoktor

Agrar-Biologe Friedrich Longin forscht seit Jahren zu Getreide und verteidigt den Weizen gegen allerhand Moden

VON GABRIELE RENZ, STUTTGART

Eine Zeit lang kursierten wahre Schauergeschichten über den Weizen: Dumm und dick soll er machen, Durchfall sowie Allergien auslösen. Bestseller wie „Weizenwampe“ oder „Dumm wie Brot“ fluteten den sogenannten Sachbuchmarkt. Friedrich Longin, Doktor der Agrarwissenschaften in Stuttgart-Hohenheim, hält dagegen: Der Weizen sei besser als sein Ruf. „Möglicherweise könnten neue Weizensorten zukünftig dazu beitragen, den leider noch verbreiteten Mineralstoff-Mangel von Menschen vor allem

in Entwicklungsländern in den Griff zu bekommen.“

Hierzulande ist kein Hunger zu bekämpfen. Trotzdem sprächen für eine Ernährung mit Weizen, zumindest als Vollkornprodukt, Mineralstoffe wie Zink, Eisen, Kupfer, Selen, Mangan, auch sekundäre Inhaltsstoffe wie Vitamin E, Lutein, essentielle Aminosäuren. Vieles, was dem Weizen an Negativimage angedichtet werde, sei nicht bewiesen und verunsichere nur die Verbraucher, sagt Longin.

Der 38-Jährige ist gleichwohl ein Fan der alten Sorten – wegen der wertvollen Inhaltsstoffe, die sie zu wahren „functional food“ machen. Den Hype um das „Urgetreide“ mag Longin trotzdem nicht. Das sei wieder nur ein Modewort. Dinkel, Emmer und Einkorn seien alte Weizenarten, aus denen sich der moderne Hart- und Weichweizen

entwickelt habe. Der Forscher hat einen anderen Blick auf Körner und Brote: Longin und seine Kollegen widmen sich keinen Geschmackskonjunkturen, sondern testen die Nutzungsmöglichkeiten alter Sorten.



„Ich finde es klasse zu sehen: Die Branche will das.“

Friedrich Longin, Agrarwissenschaftler in Hohenheim

Forschungsprojekte widmen sich der Untersuchung von 30 Winter-Emmersorten auf ihre backtechnologischen Eigenschaften oder von 75 Weizensorten, um die Vermarktung zu verbessern. Aktuell werden 600 Dinkel-Proben im

Backlabor getestet. Das Institut sieht sich als Brücke zwischen Grundlagenforschung und Anwendung.

Trotzdem entfacht das Thema im nüchtern argumentierenden Forscher auch Leidenschaft. Wenn etwa die schwarzen, behaarten Halme des dünnen Emmer im Wind spielen oder das Brot goldgelb leuchtet, gerät selbst Longin ins Schwärmen: „Das sieht saumäßig cool aus.“ Und wenn es eines Beweises bedarf, dass die Wissenschaftler aus Hohenheim auf der richtigen Spur sind: Der US-Cereal-Riese Kellogg's hat schon mal angefragt, wie das so sei mit den alten Getreidesorten. Sein Buch „Unterschätzte Getreidearten“, mit dem Kollegen Thomas Miedaner verfasst, kommt nächstes Frühjahr auf Englisch heraus. Longin freut sich: „Ich finde es klasse zu sehen: Die Branche will das.“

Stimmt es, dass...

...Dinkel kein Gluten enthält? Nein. Dinkel hat ebenso viel Klebereiweiß (Gluten) wie etwa der Weizen, er gilt aber als besser verträglich. Wissenschaftlich ist nicht belegt, dass dies mit dem Gluten zusammenhängt. Möglicherweise ist auch ein Protein im modernen Weizen ursächlich, ein stärkeres Vorkommen von mehrwertigen Alkoholen (Zucker) oder die schnellere, industriellere Verarbeitung. „Pseudocerealien“ genannte Getreide wie Buchweizen, Amaranth, Quinoa sind botanisch nicht mit Getreide verwandt, enthalten kein Gluten und werden von Zöliakiepatienten (chronische Unverträglichkeit gegenüber Klebereiweiß) gut vertragen. Darunter leiden, auch wenn es in der öffentlichen Wahrnehmung anders erscheint, weniger als zwei Prozent der Bevölkerung. (gar)

ANZEIGE



Nur für Abonnenten

Gratis



Tablet geschenkt!

Holen Sie sich jetzt das SÜDKURIER ePaper für nur 7,89 € zu Ihrem Abonnement und wir bedanken uns mit einem Gratis-Tablet*: Das Nexus 7 (7-Zoll-Touchscreen, 32 GB Speicher, WLAN) wartet auf Sie – solange der Vorrat reicht:

www.suedkurier.de/tabletgratis

*Das Paket besteht aus ePaper, SK Plus und dem Nexus 7 für den Bezugszeitraum von mindestens 24 Monaten. Nach Bezahlung der 24. Monatsrate geht das Tablet in Ihr Eigentum über. Die Kosten für das Print-Abonnement werden zusätzlich erhoben.



Gute Nahrung aus regionalem Getreide

Aufgetischt: Thomas Gampp von der Albtalmühle in Tiefenstein ist Mitinitiator der Kornkette. Damit lässt sich der Weg vom gebackenen Produkt bis zum Korn zurückverfolgen

VON PETER SCHÜTZ

Görwühl-Tiefenstein – Frische und Qualität aus der Heimat bilden für Müllermeister Thomas Gampp die Leitlinie seines Berufs. Bereits vor 17 Jahren, Ende 1998, setzte er sein Prinzip in ein Konzept zur Vermarktung von regionalen Getreideprodukten um. Der Name: Kornkette. Dahinter verbirgt sich die Zusammenarbeit verschiedener im Landkreis Waldshut ansässiger Landwirte, Bäckereien und dem Müllermeister aus Tiefenstein, Gemeinde Görwühl. Gampp war zusammen mit Landwirt Ernst Landes vom Hasenhof bei Waldshut-Tiengen der Initiator der Kornkette.

Der Plan: Das Qualitätsgetreide gelangt nach der Ernte auf direktem Weg nach Tiefenstein, wo es in Silos gelagert wird. Durch den Einsatz von gekühlter



„Wir verarbeiten hier ausschließlich Getreide aus dem Landkreis Waldshut.“

Thomas Gampp, Müllermeister

und getrockneter Luft wird das angelieferte Getreide wie Weizen, Roggen oder Dinkel bei acht Grad Celsius vor Schädlingen und mikrobiellem Verderb geschützt, gleichzeitig bleiben die natürlichen Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Seit 1999 führt er zudem in bestimmten Abständen eine „Hitze-Aktion“ durch. Drei Tage lang bleiben dann die Maschinen stehen, werden auseinandergebaut und gereinigt. Die Familie Gampp baute den Lufterhitzer für die Getreidetrocknung so um, dass die heiße Luft in die Räume der Mühle umgeleitet werden kann. Dadurch werden Temperaturen von bis zu 60 Grad erreicht und eventuell eingedrungene Schädlinge können sich nicht einnisten. Auf chemische Bekämpfungsmittel kann Gampp so verzichten.

Mit der Kornkette machte er, wie bereits elf Jahre zuvor mit der Eröffnung des Mühlenladens (1987), einen weiteren Schritt in die Zukunft. Durch die Kornkette stehen Landwirte, Bäcker und Müller in enger Verbindung. Sie lassen den Weg vom fertig gebackenen Produkt bis zum Korn zurückverfolgen. „Wir verarbeiten hier ausschließlich Getreide aus dem Landkreis Waldshut“, erklärt Gampp. Das heißt: Ausgesuchte Landwirte, die über das entsprechende Fachwissen im Getreideanbau verfügen und das Potenzial an geeigneten Böden aufweisen, beliefern die Tiefensteiner Mühle. Regelmäßige Kontrollgänge während



SÜDKURIER

des Wachstums durch die Getreidebauern sind Pflicht, außerdem Bodenproben, um Überdüngung vorzubeugen. Thomas Gampp will den Kunden ein von A bis Z reines und gutes Naturprodukt anbieten. „Alle

Mehle und Schrote sind garantiert frei von Mehlbehandlungs- und Backhilfsmitteln“, stellt der 52-Jährige klar.

Die Tiefensteiner Mühle wurde erstmals im Jahr 1752 in der Chronik des Klosters St. Blasien erwähnt. 1904 übernahm Johann Gampp, der Urgroßvater des heutigen Inhabers, die Mühle. Thomas Gampp wuchs „automatisch“ in den Betrieb hinein. Als einziger Bub von vier Kindern machte er eine Lehre in der Knecht-Mühle im schweizerischen Leibstadt, später absolvierte er die Meisterschule in Stuttgart. 1999 übernahm er den heimischen Betrieb von seinem Vater Heinrich Gampp. „Früher haben wir noch Kleinpackungen von Haus zu Haus geliefert“, blickt er zurück. Als der Edeka-Aktiv-Markt der Gebrüder Schulz in Dogern 1994 die Mühlenprodukte in sein Sortiment aufnahm, gehörte die Albtalmühle zu den Lieferanten von Mehlprodukten. „Inzwischen beliefern wir 22 Märkte in der Region, außerdem Pizzerias und Bäckereien und größere Privathaushalte“, so Gampp. In der Albtalmühle arbeiten acht Mitarbeiter. Thomas Gampps Ehefrau Gisela und Sohn Michael packen ebenso im Betrieb mit an. Pro Jahr werden in Tiefenstein rund 3000 Tonnen Getreide erfasst und verarbeitet. Ein Teil davon wird als Futtermittel für die Landwirtschaft verarbeitet. Alle zu verarbeitenden Rohstoffe werden garantiert ohne Gentechnik erzeugt. Ein wichtiges Standbein der Albtalmühle bilden die Privatkunden. Im Naturkostladen in der Mühle finden sie alles vor, was sie in der eigenen Backküche benötigen. Seit Jahren nimmt die Zahl der Haushalte, in denen das Brot selbst gebacken wird, ständig zu. „Der Duft und der Geschmack eines selbst gebackenen Brotes verführt dazu, gerne etwas Zeit für das schöne Hobby Backen zu verwenden“, weiß Gampp.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse
Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
Ab 20. Oktober: Obst
Ab 27. Oktober: Bier
Ab 3. November: Fisch
Ab 10. November: Wein und Schnaps
Ab 17. November: Fleisch und Wurst
Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in unserer Region wird welches Getreide angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik. www.suedkurier.de/genuss



Vegane Stückchen aus der Backstube

Obwohl Butter und Eier wichtige Zutaten für einen Bäcker sind, verzichtet die Bäckerei Küpfer bei einem Teil ihrer Produkte darauf

VON LISA KOLLER

Waldshut – „Die vegane Nussrolle schmeckt genau gleich wie die nicht vegane. Ich bemerke keinen Unterschied“, sagt die Auszubildende Tonja Küpfer. Seit einem Jahr hat die Bäckerei Küpfer in Waldshut ihr Sortiment um vegane Produkte erweitert – und das obwohl die Bäcker für dieses Gebäck auf typische Zutaten wie Eier, Milch und Butter verzichten.

Es werden Mohnrollen, Nussgipfel und Streuselgebäck angeboten, außerdem gibt es belegte Brötchen und Wraps. In der Filiale im Obi-Markt im Gewerbegebiet bietet die Bäckerei zudem ein veganes Frühstück mit verschiedenen Brotaufstrichen an. Auch für laktoseintolerante Kunden seien diese Angebote



Rosmarie Küpfer präsentiert das vegane Sortiment der Waldshuter Bäckerei und Konditorei Küpfer. Sowohl süße Teilmehle als auch pikante Snacks werden in der Backstube hergestellt. BILD: LISA KOLLER

geeignet. Auf die Idee, Veganes anzubieten, kam Verkäuferin Rosmarie Küpfer. Sie selbst ernährt sich seit drei Jahren vegan und möchte das oft kleine Sortiment erweitern. „Ich mag Süßes und konnte leider nichts von unseren Produkten essen“, erinnert sie sich. „Da habe ich zu

Hause ein bisschen was ausprobiert und einen veganen Hefeteig hinbekommen.“

Ihr persönlich sei es wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, was genau man isst. Die Veganerin musste nachforschen, da sogar in Zucker- und Mehlmischungen tierische Erzeugnisse enthalten sein können. Solche Produkte würden von der Bäckerei nicht verwendet.

Auf die Frage, ob die veganen Backwaren heiß begehrt sind, antwortet sie mit einem „Jein“. „Es gibt Veganer, die extra zu uns kommen. Manche regieren auch abgeschreckt. Oft weil sie nicht wissen, was das eigentlich bedeutet oder denken das ist Soja oder was Spezielles drin“, sagt Rosmarie Küpfer. Dies sei aber nicht der Fall, denn tierische Produkte werden einfach weggelassen. Die speziell veganen Produkte nehmen etwa fünf bis zehn Prozent der verkauften Waren ein.

Obwohl sie selbst bei Käsekuchen schwach werden könnte, vermisse Küpfer nichts. „Es ist oft mehr Aufwand, aber es geht“, betont Rosmarie Küpfer.



präsentiert

Aufgetischt



Thomas Gamp von der Tiefensteiner Albtalmühle, im Bild mit Mehlsammelrohren, setzt auf regionale Produkte. Vor 17 Jahren hat er mit Landwirt Ernst Landes die Kornkette initiiert. Damit können Verbraucher den Weg vom fertig gebackenen Produkt bis zum Korn zurückverfolgen. BILDER: PETER SCHÖTZ, ARCHIV, FOTOLIA / ALEXANDER POTAPOV, PHOTOCREW, SVETAMART; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Biomasse statt Frühstückstisch



Neben der Verarbeitung zu Mehl oder zu Viehfutter gibt es vor allem im Landkreis Waldshut eine dritte Einsatzmöglichkeit für Getreide: Ein Teil wird auch als Biomasse in Biogasanlagen verwendet. 37 Biogasanlagen gibt es im Landkreis Waldshut, eine im Landkreis Lörrach. Laut Jörg Messner, staatlicher Biogasberater des Landwirtschaftlichen Zentrums Baden-Württemberg in Aulendorf, haben sich alle Anlagen im Landkreis auf die Produktion von Biogas aus nachwachsenden Rohstoffen und Gülle spezialisiert. Etwa drei Prozent der Biomasse besteht laut Jörg Messner derzeit aus Korn, diese Verwendung als Gaserzeuger ist allerdings umstritten. Laut Jörg Messner werden aber hauptsächlich Getreidesorten wie Triticale, die als Backware ungeeignet sind, in den Biogasanlagen im Landkreis verwendet. Um aus Biomasse Gas und schließlich elektrische Energie zu erzeugen, nutzen Landwirte mikrobiologische Abbauprozesse. (jag)

Auf diese Sorten setzt der Landwirt



► **Weizen:** Das Getreide, das im Landkreis Waldshut am meisten angebaut wird, ist der Weizen. Laut Zahlen des Statistischen Landesamtes wird Weizen auf 3093 von 7927 Hektar Fläche angebaut. Die Tendenz ist laut Ludwig Käppeler, Leiter des Landwirtschaftsamtes des Land-

kreises, steigend. Ein Drittel wird zu Brot oder Backwaren verarbeitet, der Rest wird verfüttert.

► **Gerste:** Auf 2633 Hektar Fläche wird in Landkreis Sommer- und Wintergerste angebaut. Ein Drittel der Sommergerste wird zum Brauen verwendet, die restlichen zwei Drittel sowie die Wintergerste verfüttern Landwirte an ihr Vieh.

► **Triticale:** Die Mischung aus Weizen und Roggen wächst auf 823 Hektar Fläche im Landkreis Waldshut. Diese Sorte wird nicht erst gedroschen, sondern wandert gleich, größtenteils am Stück, in Biogasanlagen.

► **Hafer:** Diese Getreidesorte wird auf 679 Hektar Fläche im Landkreis angebaut und wird fast ausschließlich als Viehfutter verwendet.

► **Roggen:** Auf der mit 176 Hektar im Vergleich kleinsten Anbaufläche wird im Landkreis Roggen angebaut. Diese Sorte wird hauptsächlich zu Brot verarbeitet. (lik)

Vom Korn zum duftenden Brotlaib

1 Mahlen: Ist das Getreide gedroschen, wird es nach der Grobreinigung eingelagert. Im Winter wird das Getreide abermals gereinigt. Dinkelgetreide muss zusätzlich entspelzt werden, bevor es dann zu Auszugsmehl und Vollkornmehl gemahlen wird. Denn das Dinkelkorn ist, anderes als das Weizenkorn, fest mit den Spelzen verwachsen. Daher müssen die Körner erst von dem Spelz getrennt werden, ehe sie weiter verwendet werden können.

2 Kneten: Der Vorteig des Hefeteigs wird am Vorabend des Backtages angesetzt. Am Backtag selbst werden alle Teigzutaten wie Mehl, Steinsalz, Wasser und Bio-Hefe untergerührt. Der Brotteig ruht rund eineinhalb Stunden und wird zweimal maschinell durchgeknetet.

3 Formen: Ein geübter Bäcker sieht mit dem Auge, wann der Teig die ideale Konsistenz hat. Dann wird der Teig von Hand in Backformen gefüllt oder die Laibe und Brötchen werden von Hand geformt und auf Bleche gelegt.

4 Backen: Ist der Schamott-Backofen auf etwa 250 Grad Celsius aufgeheizt, kommen die Backwaren hinein. Der Bäcker hat stets einen aufmerksamen Blick auf den Ofen. Die Backdauer hängt von der Größe der Backwaren und der Art des Teiges ab. Vollkornbackwaren brauchen in der Regel etwas länger. (dba/lik)

Die Renaissance des Dinkels



Ein Umdenken in der Ernährung aus gesundheitlichen Gründen verhilft einer Getreidesorte im Landkreis Waldshut zu neuer Popularität. Der Dinkel erlebt laut Ludwig Käppeler, Leiter des Landwirtschaftsamtes am Landratsamt, eine Renaissance. Derzeit wird diese Sorte auf rund

150 Hektar Fläche angebaut – Tendenz steigend. Die Glutenunverträglichkeit, die in den vergangenen Jahren immer mehr ins Bewusstsein rückte, sei ein Grund dafür, obwohl Dinkel selbst nicht ganz rein von Gluten ist. Ein weiterer Grund für den zunehmenden Anbau ist die Weiterentwicklung und Verbesserung der Sorten. Während der Dinkel früher durch seine Größe schwerer zu ernten und empfindlicher war, gibt es jetzt wesentlich kleinere Pflanzen, die deutlich robuster sind. Dinkel hat zwar nicht so einen hohen Ertrag wie Weizen, ist dafür jedoch wetter- und krankheitsresistenter. Zudem bietet Dinkel im Vergleich zu Weizen mehr Vitamine, Mineralien und Aminosäuren. Diese Getreidesorte wird vor allem für Brot und Backwaren verwendet, vereinzelt wird daraus auch Bier gebraut. In Deutschland wird Dinkel vor allem in Baden-Württemberg angebaut. (lik)

Eine Mühle für alle Fälle



In den Landkreisen Lörrach und Waldshut gibt es aktuell noch rund zehn Mühlen, in denen Müller Getreide zu Mehl verarbeiten. Was in der Regel hinter verschlossenen Türen stattfindet, kann in der historischen Museumsmühle in einem kleinen Weiler bei Stühlingen-Blumegg besichtigt werden. Das Bauwerk ist eine der ältesten noch nahezu vollständig erhaltenen Mühlen Deutschlands und vor allem eine technischgeschichtliche Rarität. Drei Mühlräder können fünf Mahl- und Stampfwerke auf einmal antreiben. Auf diese Weise wurden Körner gemahlen, Getreide, Früchte, Ölfrüchte und Knochen gestampft, Gipsstein zerkleinert und Düngegips zermahlen. Ein begabter Mühlenbaumeister konstruierte die Anlage im 18. Jahrhundert für das Kloster St. Blasien. Als Vorbild diente ihm dabei die Technik der Windmühlen. Die Entstehungsgeschichte der Blumegger Mühle reicht bis in das 14. Jahrhundert zurück. (kol)

ANZEIGE

Jetzt neue Sorten made im Südschwarzwald!

- Schwarzkirsche & Orange
- Schwarzkirsche mit Fleur de Sel
- Schwarzkirsche - pures Glück

NEU
Neue Sorte



Simmler
KÖSTLICH. FRUCHTIG.

Franz Simmler GmbH + Co. KG
Franz-Simmler-Straße 1 | 79787 Lauchringen
www.simmler.de

Gute Nahrung aus regionalem Getreide

Aufgetischt: Die Blattert-Mühle in Bonndorf stemmt sich in sechster Generation erfolgreich gegen die Konkurrenz von Industriemühlen und Billig-Angeboten in Discountern

VON DAVID BÄUERLE

Bonndorf-Wellendingen – Beim Betreten der Produktionsstätte von Daniel Blattert im Bonndorfer Ortsteil Wellendingen hört man unweigerlich, wo man sich gerade befindet. Ein ständiges Brummen und Dröhnen im Hintergrund verrät, dass die Mühlenanlage nicht weit entfernt sein kann. Die Produkte der Blattert-Mühle findet man längst nicht mehr nur im eigenen Hofladen. In vielen Supermärkten in der Region sind sie zu einem festen Bestandteil des Angebots geworden und auch im Internet können Kunden Produkte der Blattert-Mühle beziehen. Auch wenn sich im Beruf des Müllers vieles verändert hat, bleibt dieses typische Geräusch die große Konstante in der Familie Blattert.

„Unsere Mühlenanlage ist noch von meinem Großvater. Diese Anlagen sind mindestens ein bis zwei Generationen im Einsatz“, erklärt Daniel Blattert. Vielen Herausforderungen mussten angegangen werden, viel Neues kam hinzu,



„Das Geheimnis unserer Produkte liegt in ihrer Einfachheit.“

Daniel Blattert,
Müller in der sechsten Generation

doch blieb das Handwerk an sich immer beständig. Daniel Blattert bringt den Kern seines Berufsstandes auf den Punkt: „Mein Selbstverständnis ist es, Getreide aus der Region zu guten Lebensmitteln zu machen.“ Hinzukommt bei der Blattert-Mühle neben der Veredelung des Mehls die Spezialisierung auf das Herstellen von Backmischungen für Brote und Kuchen. Nicht nur die Ansprüche der Kunden haben sich verändert, sondern auch das Kaufverhalten. „Früher kaufte eine Familie Mehlvorrat für ein viertel oder halbes Jahr, der Verkauf heute ist viel kleinteiliger.“ Um als eine der wenigen Kleinmühlen in der Region überleben zu können, gibt es keine generalgültigen Rezepte. „Unser Betrieb hier ist schwer mit anderen zu vergleichen“, weiß Blattert. Das liegt auch an der Lage am Rande des Hochschwarzwalds. Ein großer Landhandel sei hier nicht möglich.

Obwohl sich die Branche im Moment in einem großen Umbruch befindet – jährlich schließen 30 Bäckereien und zwei Kleinmühlen in Baden-Württem-



Aufgetischt!
SÜDKURIER

berg – bleibt Blattert hinsichtlich seines Betriebs zuversichtlich. Trotz der öffentlichen Wahrnehmung gehe der Trend eben nicht zu regionalen Produkten, mehr und mehr werden Backwaren in Discountern verkauft. Genau hier liege auch die Problematik mit der Glutenunverträglichkeit. Kunden, die Gluten nicht vertragen, haben in der Blattert-Mühle zwar nur eine kleine Auswahl, ihnen werden aber Experten empfohlen. Blattert sieht hier auch großen Aufklärungsbedarf. „Das Problem mit der Glutenunverträglichkeit liegt weniger am Gluten selbst, sondern an der verkürzten Herstellungszeit von industriell hergestellten Backwaren. Dadurch werden die Lebensmittel für den Menschen weniger verträglich.“

Aber je mehr industriell hergestellte Backwaren an Macht gewinnen, umso gelassener ist Blattert: „Wir haben für uns die richtige Mischung an Standbeinen gefunden, die unsere Existenz sichert.“ Nicht die Spezialisierung in einer bestimmten Nische sei das Mittel, um weiter bestehen zu können, sondern im Fall der Blattert-Mühle: „Das Normale besser zu machen.“

Von Wellendingen aus werden Bäckereien beliefert, aber auch der Lebensmitteleinzelhandel. Ebenfalls findet sich im Angebot der Mühle Getreidefuttermittel. Auch wird die Produktpalette immer erweitert und Trends finden den Weg zur Blattert-Mühle. Doch der Chef setzt klare Prioritäten: „Wir bieten natürlich auch Chiasamen an, doch ist bei uns das Zopfmehl für den Hefezopf immer noch wichtiger, auch wenn es gerade nicht im Trend liegt.“ Damit die Mühle auch in den nächsten Generationen klappert, ist es für den 41-Jährigen wichtig, seine Grundsätze als Handwerker zu kommunizieren. „Hierzu gehört es auch, über soziale Medien den Kunden unsere tägliche Arbeit und Überzeugung zu vermitteln“, erklärt Daniel Blattert.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot**
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in unserer Region wird welches Getreide angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven

Grafik. www.suedkurier.de/genuss



Vegane Stückchen aus der Backstube

Obwohl Butter und Eier wichtige Zutaten für einen Bäcker sind, verzichtet die Bäckerei Künfer bei einem Teil ihrer Produkte darauf

VON LISA KOLLER

Waldshut – „Die vegane Nussrolle schmeckt genau gleich wie die nicht vegane. Ich bemerke keinen Unterschied“, sagt die Auszubildende Tonja Künfer. Seit einem Jahr hat die Bäckerei Künfer in Waldshut ihr Sortiment um vegane Produkte erweitert – und das obwohl die Bäcker für dieses Gebäck auf typische Zutaten wie Eier, Milch und Butter verzichten.

Es werden Mohnrollen, Nussgipfel und Streuselgebäck angeboten, außerdem gibt es belegte Brötchen und Wraps. In der Filiale im Obi-Markt im Gewerbegebiet bietet die Bäckerei zudem ein veganes Frühstück mit verschiedenen Brotaufstrichen an. Auch für laktoseintolerante Kunden seien diese Angebote geeignet. Auf die Idee, Veganes anzubieten, kam Verkäuferin Rosmarie Künfer. Sie selbst ernährt sich seit drei Jahren vegan und möchte das oft kleine Sortiment



Rosmarie Künfer präsentiert das vegane Sortiment der Waldshuter Bäckerei und Konditorei Künfer an der Friedrichsstraße. Sowohl süße Teilmchen als auch pikante Snacks werden in der Backstube hergestellt.

BILD: LISA KOLLER

erweitern. „Ich mag Süßes und konnte leider nichts von unseren Produkten essen“, erinnert sie sich. „Da habe ich zu Hause ein bisschen was ausprobiert und einen veganen Hefeteig hinkommen.“

Ihr persönlich sei es wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, was genau man isst. Die Veganerin musste nachforschen, da sogar in Zucker- und Mehlmischungen tierische Erzeugnisse enthalten sein können. Solche Produkte würden von der Bäckerei nicht verwendet.

Auf die Frage, ob die veganen Backwaren heiß begehrt sind, antwortet sie mit

einem „Jein“. „Es gibt Veganer, die extra zu uns kommen. Manche regieren auch abgeschreckt. Oft weil sie nicht wissen, was das eigentlich bedeutet oder denken da ist Soja oder was Spezielles drin“, sagt Rosmarie Künfer. Dies sei aber nicht der Fall, denn tierische Produkte werden einfach weggelassen. Die speziell veganen Produkte nehmen etwa fünf bis zehn Prozent der verkauften Waren ein.

Obwohl sie selbst bei Käsekuchen schwach werden könnte, vermisse Künfer nichts. „Es ist oft mehr Aufwand, aber es geht“, betont Rosmarie Künfer.



präsentiert

Aufgetischt



Daniel Blattert zeigt in seiner Mühle in Bonndorf Wehlendingen frisch gemahlenes Mehl. Er gehört noch zu den wenigen hauptberuflichen Müllern im Landkreis Waldshut. Gegen die Konkurrenz aus dem Supermarkt grenzt er sich vor allem mit Ideenreichtum und besonderen Mischungen ab. BILDER: DAVID BAUERLE, ARCHIV, FOTOLIA / ALEXANDER POTAPOV, PHOTOCREW, SVETAMART; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Biomasse statt Frühstückstisch



Neben der Verarbeitung zu Mehl oder zu Viehfutter gibt es vor allem im Landkreis Waldshut eine dritte Einsatzmöglichkeit für Getreide: Ein Teil wird auch als Biomasse in Biogasanlagen verwendet. 37 Biogasanlagen gibt es im Landkreis Waldshut, eine im Landkreis Lörrach. Laut Jörg Messner, staatlicher Biogasberater des Landwirtschaftlichen Zentrums Baden-Württemberg in Aulendorf, haben sich alle Anlagen im Landkreis auf die Produktion von Biogas aus nachwachsenden Rohstoffen und Gülle spezialisiert. Etwa drei Prozent der Biomasse besteht laut Jörg Messner derzeit aus Korn, diese Verwendung als Gaserzeuger ist allerdings umstritten. Laut Jörg Messner werden aber hauptsächlich Getreidesorten wie Triticale, die als Backware ungeeignet sind, in den Biogasanlagen im Landkreis verwendet. Um aus Biomasse Gas und schließlich elektrische Energie zu erzeugen, nutzen Landwirte mikrobiologische Abbauprozesse. (jag)

Auf diese Sorten setzt der Landwirt



► **Weizen:** Das Getreide, das im Landkreis Waldshut am meisten angebaut wird, ist der Weizen. Laut Zahlen des Statistischen Landesamtes wird Weizen auf 3093 von 7927 Hektar Fläche angebaut. Die Tendenz ist laut Ludwig Käppeler, Leiter des Landwirtschaftsamtes des Land-

kreises, steigend. Ein Drittel wird zu Brot oder Backwaren verarbeitet, der Rest wird verfüttert.
 ► **Gerste:** Auf 2633 Hektar Fläche wird in Landkreis Sommer- und Wintergerste angebaut. Ein Drittel der Sommergerste wird zum Brauen verwendet, die restlichen zwei Drittel sowie die Wintergerste verfüttern Landwirte an ihr Vieh.
 ► **Triticale:** Die Mischung aus Weizen und Roggen wächst auf 823 Hektar Fläche im Landkreis Waldshut. Diese Sorte wird nicht erst gedroschen, sondern wandert gleich, größtenteils am Stück, in Biogasanlagen.
 ► **Hafer:** Diese Getreidesorte wird auf 679 Hektar Fläche im Landkreis angebaut und wird fast ausschließlich als Viehfutter verwendet.
 ► **Roggen:** Auf der mit 176 Hektar im Vergleich kleinsten Anbaufläche wird im Landkreis Roggen angebaut. Diese Sorte wird hauptsächlich zu Brot verarbeitet. (lik)

Vom Korn zum duftenden Brotlaib

1 Mahlen: Ist das Getreide gedroschen, wird es nach der Grobreinigung eingelagert. Im Winter wird das Getreide abermals gereinigt. Dinkelgetreide muss zusätzlich entspelzt werden, bevor es dann zu Auszugsmehl und Vollkornmehl gemahlen wird. Denn das Dinkelkorn ist, anderes als das Weizenkorn, fest mit den Spelzen verwachsen. Daher müssen die Körner erst von dem Spelz getrennt werden, ehe sie weiter verwendet werden können.

2 Kneten: Der Vorteig des Hefeteigs angesetzt. Am Backtag selbst werden alle Teigzutaten wie Mehl, Steinsalz, Wasser und Bio-Hefe untergerührt. Der Brotteig ruht rund eineinhalb Stunden und wird zweimal maschinell durchgeknetet.

3 Formen: Ein geübter Bäcker sieht mit dem Auge, wann der Teig die ideale Konsistenz hat. Dann wird der Teig von Hand in Backformen gefüllt oder die Laibe und Brötchen werden von Hand geformt und auf Bleche gelegt.

4 Backen: Ist der Schamott-Backofen auf etwa 250 Grad Celsius aufgeheizt, kommen die Backwaren hinein. Der Bäcker hat stets einen aufmerksamen Blick auf den Ofen. Die Backdauer hängt von der Größe der Backwaren und der Art des Teiges ab. Vollkornbackwaren brauchen in der Regel etwas länger. (dba/lik)

Die Renaissance des Dinkels



Ein Umdenken in der Ernährung aus gesundheitlichen Gründen verhilft einer Getreidesorte im Landkreis Waldshut zu neuer Popularität. Der Dinkel erlebt laut Ludwig Käppeler, Leiter des Landwirtschaftsamtes am Landratsamt, eine Renaissance. Derzeit wird diese Sorte auf rund

150 Hektar Fläche angebaut – Tendenz steigend. Die Glutenunverträglichkeit, die in den vergangenen Jahren immer mehr ins Bewusstsein rückte, sei ein Grund dafür, obwohl Dinkel selbst nicht ganz rein von Gluten ist. Ein weiterer Grund für den zunehmenden Anbau ist die Weiterentwicklung und Verbesserung der Sorten. Während der Dinkel früher durch seine Größe schwerer zu ernten und empfindlicher war, gibt es jetzt wesentlich kleinere Pflanzen, die deutlich robuster sind. Dinkel hat zwar nicht so einen hohen Ertrag wie Weizen, ist dafür jedoch wetter- und krankheitsresistenter. Zudem bietet Dinkel im Vergleich zu Weizen mehr Vitamine, Mineralien und Aminosäuren. Diese Getreidesorte wird vor allem für Brot und Backwaren verwendet, vereinzelt wird daraus auch Bier gebraut. In Deutschland wird Dinkel vor allem in Baden-Württemberg angebaut. (lik)

Eine Mühle für alle Fälle



In den Landkreisen Lörrach und Waldshut gibt es aktuell noch rund zehn Mühlen, in denen Müller Getreide zu Mehl verarbeiten. Was in der Regel hinter verschlossenen Türen stattfindet, kann in der historischen Museumsmühle in einem kleinen Weiler bei Stühlingen-Blumegg besichtigt werden. Das Bauwerk ist eine der ältesten noch nahezu vollständig erhaltenen Mühlen Deutschlands und vor allem eine technikgeschichtliche Rarität. Drei Mühlräder können fünf Mahl- und Stampfwerke auf einmal antreiben. Auf diese Weise wurden Körner gemahlen, Getreide, Früchte, Ölfrüchte und Knochen gestampft, Gipsstein zerkleinert und Düngegips zermahlen. Ein begabter Mühlenschafter konstruierte die Anlage im 18. Jahrhundert für das Kloster St. Blasien. Als Vorbild diente ihm dabei die Technik der Windmühlen. Die Entstehungsgeschichte der Blumegger Mühle reicht bis in das 14. Jahrhundert zurück. (kol)

ANZEIGE

Jetzt neue Sorten made im Südschwarzwald!

- Schwarzkirsche & Orange
- Schwarzkirsche mit Fleur de Sel
- Schwarzkirsche - pures Glück

NEU
Neue Sorte



Simmler
KÖSTLICH. FRUCHTIG.

Franz Simmler GmbH + Co. KG
Franz-Simmler-Straße 1 | 79787 Lauchringen
www.simmler.de



Energie vom Maisfeld

Aus Mais wird Strom: Eine Biogasanlage erzeugt aus Pflanzen Energie. Karl Probst versorgt mit seiner Anlage die ganze Gemeinde Dettighofen mit Strom und einige Gebäude mit Wärme.

BILDER: FOTOLIA (VALENTINA R., SK.COM, TTSTUDIO, ATOSS, BY-STUDIO)
FOTOMONTAGE: FRANK HOHLFELD/
KRISTIN BERNDT

Aufgetischt: Die Biogasanlage von Karl Probst produziert aus Mais, Mist und Getreide Strom für die ganze Gemeinde Dettighofen. Diese Methode steht aber auch in der Kritik

VON GREGOR MÜLLER

Erneuerbare Energien sind, wenn es um die Themen Ökologie und Nachhaltigkeit geht, in aller Munde. Der Traum von unbegrenzten Energiereserven ist schon Realität geworden, einzig in puncto Effizienz mag sie noch den „konventionellen“ Methoden wie Kohle-, Öl- oder auch der Kernenergie nachstehen. Besonders nachwachsende Rohstoffe rücken dabei in den Vordergrund des Interesses. So lässt sich aus organischen Stoffen, sogenannten Energiepflanzen wie Mais oder Raps, Biogas und Biokraftstoff gewinnen. In besonderen Kraftwerken wird daraus Energie in Form von Strom oder Wärme, die eine große Anzahl von Haushalten versorgen kann.

In Berwangen (Gemeinde Dettighofen, östlicher Landkreis Waldshut) betreibt Karl Probst seit 2006 eine Biogasanlage. Sie stellt aus Mais, Pferdemist und Getreideschrot Strom für die gesamte Gemeinde bereit. Ursprünglich hatte Probst einen Mastbullenbetrieb. Unter anderem wegen des BSE-Skandals und weil die Preise für Getreide sehr niedrig waren, suchte sich Probst ein zweites Standbein. Auch seien um das Jahr 2005 viele landwirtschaftliche Betriebe zu Nebenerwerbsbetrieben geworden, erklärt Probst. „Innerhalb nur eines Tages habe

ich dann 16 Bauern aus der Umgebung als Partner gewinnen können, die meinen Hof mit Material für die Anlage beliefern“, so Probst. Schließlich galt es noch, den Hof auf Biogas umzustellen: Blockheizkraftwerk einbauen, zwei Fermenter, Rührtechnik, Silolager, Nahwärmenetz – Investitionen in Höhe von 2,3 Millionen Euro.

Heute, knapp zehn Jahre später, speist die Anlage jährlich 4,4 Millionen Kilowatt ins Stromnetz und versorgt jeden Haushalt und jeden Betrieb in Dettighofen. Auch wärmetechnisch leistet der Betrieb einen Beitrag für die Kommune: Das Gemeindezentrum mit Rathaus, der Kindergarten, die Feuerwehr und der Bauhof heizen dank der Wärmeenergie aus Karl Probsts Biogasanlage „zum Sonnenberg“. In Berwangen selbst werden momentan 22 Haushalte mit Wärme versorgt. Im Bereich Klimaschutz kann die Anlage ebenfalls eine positive Bilanz vorweisen: Bei der Stromerzeugung aus Biogas spart der Berwanger Hof jährlich 3700 Tonnen des berichtigten Klimagiftes CO₂ ein. Vom Mais auf dem Feld bis zum elektrischen Strom aus der Steckdose ist allerdings ein weiter Weg (siehe Erklärstück). 7000 Tonnen Mais und 4000 Tonnen Mist verarbeitet die Anlage jährlich. Dazu kommt noch ein kleiner Anteil an Getreideschrot.



Nach Darstellung von Jörg Messner, Biogasberater am Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg, ist der anfängliche Biogas-Boom fast komplett zum Erliegen gekommen. Dies hat vor allem einen Grund: Nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) sind die Vergütungsregelungen neuer Biogasanlagen geändert worden. Demnach erhalten nur solche Anlagen Subventionen, die güllebasiert arbeiten und mindestens 80 Prozent des eingesetzten Substrates aus Gülle beziehen. Diese Regelung gelte nicht für Anlagen, die vor Inkrafttreten des EEG in Betrieb genommen wurden.

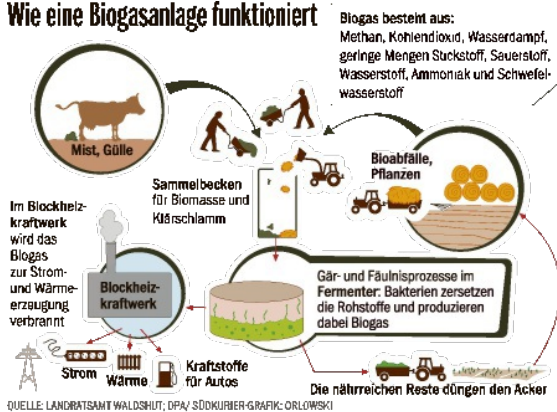
Momentan gibt es 37 Biogasanlagen im Landkreis Waldshut. Nur vier davon sind seit 2012 zu den bereits bestehenden hinzugekommen – alle vier güllebasiert. Die allgemeine Kritik, die der Biogasbranche entgegengestellt wird, trifft nach Meinung von Jörg Messner nicht auf alle Betriebe zu und gelte daher nur punktuell. Ein Kritikpunkt ist politischer Art und bezieht sich auf die hohen Kosten wegen den EEG-Vergütungen. Diese seien für Biogas sehr hoch, da Biogasenergie einen entscheidenden Vorteil gegenüber anderen erneuerbaren Energien hat: Sie lässt sich flexibel, das heißt, nach Bedarf in das Versorgungsnetz einspeisen. Der

zweite Kritikpunkt, der oft vorgebracht wird, ist die starke Flächeninanspruchnahme durch den Anbau von Silo-Mais. Dies führe, vor allem beim Anbau als Monokultur, zu verstärkter Bodenerosion und Nährstoffauswaschung.

Monokulturen, die in Verfall geraten, zu einer Nährstoffverarmung der Böden zu führen, seien für Probst kein Thema. „Die 16 Betriebe, die uns mit Material beliefern, bauen nicht nur Mais an, sondern haben auf ihren Feldern eine normale Fruchtfolge.“ Karl Probst muss sich noch weitere Kritik anhören. „Oft wird argumentiert, dass mit der Verwendung von Energiepflanzen Lebensmittel verschwendet werden.“ Anfangs hätte die Anlage Mais und Ganzpflanzensilage, also Getreide, verwendet, erklärt Probst. Als Reaktion auf die Kritik haben sie diese weggelassen und sind auf Pferdemist umgestiegen. Die Felder, auf denen die Ganzpflanzensilage angebaut wurde, würden heute wieder für die Lebensmittelindustrie genutzt.



Wie eine Biogasanlage funktioniert



So entstehen Strom und Wärme

1 Was ist eine Biogasanlage? In einer Biogasanlage wird aus organischen Materialien, sogenannter Biomasse, Energie gewonnen. Als Substrate können Tierexkrememente (Gülle oder Mist) oder Bestandteile von Energiepflanzen (Mais, Weizen, Zuckerrübe) dienen. Die so gewonnene Energie kann in Form von Strom und als Heizenergie in das öffentliche Versorgungsnetz eingespeist werden.

2 Wie funktioniert eine Biogasanlage? Biogasanlagen gewinnen Strom durch Verbrennung von Gasen, die durch Gärprozesse des verwendeten Substrats entstehen. Dabei spielen die Abbauprozesse durch Mikroorganismen (Bakterien) die entscheidende Rolle. Sie wandeln in großen Fermentern den organischen Stoff in Biogas

um. In einem Blockheizkraftwerk (BHKW) wird das gewonnene Biogas dann verbrannt. Die Verbrennungsenergie treibt über einen Motor einen Generator an, der schließlich den Strom liefert. Die in dem BHKW entstehende Wärme wird in der Regel in ein Wärmenetz gespeist, um damit zusätzlich heizen zu können. Ein Großteil des durch die Vergärung entstehenden Biogases besteht aus Methan und Kohlendioxid (CO₂). Methan ist auch der Hauptbestandteil von Erdgas. Da der Rohstoff zur Produktion des Biogases nachwächst, ist die Energie durch Biogas eine erneuerbare.

3 Welches Material wird verwendet? Als Material zur Biogasherstellung eignen sich verährbare, biomassehaltige

Stoffe wie Bioabfall oder Klärschlamm und diverse Pflanzenbestandteile. Oft werden die Rohstoffe gezielt in Monokulturen angebaut. Dieser Anbau von Energiepflanzen (Mais und Getreide) steht aber auch in der Kritik, da diese Form der Landwirtschaft zu einer Verarmung der Böden führe oder in Konkurrenz mit der Nahrungsmittelproduktion stehe.

4 Wo gibt es Biogasanlagen im Kreis? Im Landkreis Waldshut gibt es momentan 37 Biogasanlagen, im Landkreis Lörrach eine. Mit sieben Anlagen hat die Gemeinde Stühlingen die meisten im Kreis. Der Ortsteil Lausheim ist Bio-Energiedorf, da er seinen gesamten Energiebedarf (Strom und Wärme) mit seinen drei Biogasanlagen deckt. (smf)

Der Apfel – unsere liebste Frucht

- **Aufgetischt:** Warum schon Eva der runden Frucht erlag
- Am beliebtesten sind rötliche und haltbare Äpfel
- Größere Auswahl auf Wochenmärkten und beim Bauer

VON WALTER SCHMIDT

Wenn das Sprichwort stimmte, dass schon ein Apfel pro Tag den Arzt erspart, sollten Mediziner einen Berufswechsel erwägen. Denn Äpfel sind das liebste Obst der Deutschen: Etwa 18,5 Kilo an Frischware kaufte jeder deutsche Haushalt im Jahr 2014 – nicht gerechnet jene Früchte, die aus dem eigenen Garten oder von privaten Streuobstwiesen stammen oder die als Apfelsaft, Kompott oder im Apfelkuchen über die Ladentheke gehen.

Kein anderes Obst wird so gerne gekauft, weder Bananen (15 bis 16 Kilo) noch Orangen (9 bis 10 Kilo). Pro Kopf verzehrt ein Bundesbürger nach Angaben des Bundeslandwirtschaftsminis-

ten (Handelsname „Smart Fresh“), das als gesundheitlich unbedenklich gilt. Kühllager-Äpfel wie auch Importware können also locker die Angebotslücke bis zu den ersten deutschen Frühäpfeln im August schließen.

Angebaut werden heimische Äpfel in Deutschland auf etwa 32 000 Hektar, ungefähr die Stadtfläche Bremens. Nach der Baumobst-Erhebung von 2012 sollen hierzulande 72 Millionen Apfelbäume stehen, sehr kleine Bestände und Einzelbäume nicht mitgezählt. An etwa 70 Prozent aller deutschen Obstbäume wachsen Äpfel. Die beiden größten Anbaugebiete sind das Alte Land bei Hamburg mit über 8000 und die Bodensee-Region mit 6800 Hektar Apfelbaum-Fläche. Importäpfel kom-

men meist aus EU-Staaten (2014 fast 500 000 Tonnen), vor allem aus Italien, sowie aus Neuseeland oder Chile (25 000 bzw. 22 000 Tonnen).

Weltweit gibt es 20 000 Apfelsorten, vielleicht sogar 30 000 – niemand weiß es genau. Allein in Deutschland darf Vermehrungsmaterial von rund 4000 Sorten vertrieben werden. Gemessen daran sind die fünf bis zehn in Supermärkten angebotene Apfelsorten eine jämmerliche Auswahl. Die Spitzengruppe im Verkauf bilden inzwischen Elstar, Jonagold und Jonagored, Braeburn und Gala; hinzu kommen ebenfalls recht häufige Sorten wie Pinova, Boskoop als Backapfel, Idared und Fuji.

Und schließlich ist da auch immer noch der einst sehr viel beliebtere Golden Delicious mit einem Marktanteil von etwa drei Prozent. Sein Ansehen bei den Käufern hat aufgrund seiner inzwischen unattraktiv gelbgrünen Farbe und dem vorwiegend süßen Geschmack stark gelitten. „Heute will der Kunde rote Äpfel, die sich dann auch noch lange halten sollen“, sagt Stefan Eschke, Betriebsleiter der Prüfstelle Wurz des Bundessortenamtes. Diese Bundesbehörde prüft beispielsweise bei Obst, ob eine neu gezüchtete Sorte sogenannten Sortenschutz erhalten kann, der dem Züchter 30 Jahre lang Lizenzgebühren sichert.

Für den Obsthandel zählt vor allem, dass stark nachgefragte Apfelsorten möglichst jederzeit in ausreichender Menge verfügbar sind. Wer Gala und Elstar schätzen gelernt hat, und sei es aus Mangel an Alternativen, soll beide auch jederzeit im Handel vorfinden. „Bereits auf dem Wochenmarkt ist eine größere Anzahl Apfelsorten als im Supermarkt zu finden“, sagt Erik Schulte, Leiter der Wurzener Prüfstelle des Bundessortenamtes. Noch mehr Auswahl gibtes beim Ab-Hof-Verkauf. Doch die größte Sortenvielfalt finde sich „auf Streuobstwiesen und im extensiven Anbau“.

Die Sortenarmut im Supermarkt hat eine Ursache auch darin, „dass viele der älteren Sorten den Anforderungen einer modernen arbeitssparenden Produktionsweise nicht gewachsen sind“, schon weil sie die gewünschten Größen und Formen nicht erreichen – aber auch, weil sie für den Anbau auf den üblichen, leicht abzuräumenden Niederstämmen nicht geeignet sind. Deshalb hätten „auch die Obstbauern nur begrenztes Interesse an allzu großer Vielfalt“, urteilt Schulte.

„Heute will der Kunde rote Äpfel, die sich dann auch noch lange halten sollen.“

Stefan Eschke, Bundessortenamt

teriums im Durchschnitt 23,5 Kilo frische und verarbeitete Äpfel. Das wären 65 Gramm am Tag, etwa ein Äpfelchen.

„Der Apfel ist in der gemäßigten Zone die wichtigste Obstart, weil der Baum winterhart ist und die Früchte auch ohne Kühltechnik lange lagern können“, schreibt der Publizist Wolfgang Seidel in seinem Buch über die „Weltgeschichte der Pflanzen“. Doch heute spielen kühle Keller als Lagerorte für Äpfel nur noch eine geringe Rolle, jedenfalls im Vergleich zu Hightech-Kühllagern mit kontrollierter Atmosphäre. Dort sorgen hohe Luftfeuchtigkeit, niedrige Temperaturen, wenig Sauerstoff und viel Kohlendioxid in der Luft dafür, dass der Stoffwechsel der Früchte deutlich vermindert ist und Vitamine langsamer als in der Obstschale abgebaut werden.

Schon dadurch halten sich die Äpfel über mehrere Monate vergleichsweise frisch und können problemlos bis in den Sommer des Folgejahres verkauft werden. Die Alterung solcher Äpfel, die sehr lange lagern sollen, verzögert oft zusätzlich das Gas 1-Methylcyclopro-

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbst-



serie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:
 Ab 6. Oktober: Gemüse
 Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
Ab 20. Oktober: Obst
 Ab 27. Oktober: Bier
 Ab 3. November: Fisch
 Ab 10. November: Wein und Schnaps
 Ab 17. November: Fleisch und Wurst
 Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in der Region wird welches Obst angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik.

www.suedkurier.de/genuss

Der Saisonkalender für Obst



geringes Angebot starkes Angebot

	Jan.	Feb.	März	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel												
Aprikosen												
Bananen												
Birnen												
Brombeeren												
Clementinen												
Erdbeeren												
Grapefruits												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen (süß)												
Kirschen (sauer)												
Kiwis												
Mirabellen												
Orangen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Preiselbeeren												
Quitten												
Stachelbeeren												
Weintrauben												
Zitronen												

QUELLE: ERZEUGERMARKT / BILD: COOPERR - FOTOLIA / GRAFIK: GLOBUS, SÜDKURIER

Clubsorten sind stark im Kommen

► **Die beliebtesten Sorten:** Die fünf meistverbreiteten Äpfel rings um den Bodensee sind nach Angaben der Marketinggesellschaft „Obst vom Bodensee“ Jonagold, Elstar, Gala, Braeburn und der Boskoop – wohlgerneht im Erwerbsobstbau, nicht auf Streuobstwiesen. Auf dem Vormarsch sind neugezüchtete Clubsorten wie Pink Lady, Kanzi, Kiku oder Cameo, deren Anbau stark gesteuert wird, um ein Überangebot zu vermeiden.

► **Was sind Club-Sorten?** Nur wenige Erzeuger (der „Club“) bauen solche Sorten in Lizenz an und vertreiben sie unter eigenem Markennamen, abweichend vom Sortennamen. Während eine neue Sorte nur 30 Jahre lang geschützt – also nur gegen Lizenzgebühr angebaut – werden kann, ist dies unter einem Markennamen wie Pink Lady unbeschränkt möglich. „Der Anbau wird so dosiert, dass der Markt nicht mit diesen Äpfeln überschwemmt wird“, erklärt Eugen Setz, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft, die Angebotsstrategie. „Und man muss Topqualität anbieten.“ Handelsklasse II gebe es bei Clubsorten nicht, „nur Einser-Ware“. (ws)

105 Kilogramm

Obst essen die Deutschen im Jahr pro Kopf. Davon **45 Kilogramm** als Saft und Konserven.

BILD: DIONISVERA - FOTOLIA / SK-ILLUSTRATION: KERSTAN



So gut, so nah: Obst vom Bodensee

Wir leben in einer Apfel-Region. Die Fruchttchen von hier sind unerreicht frisch. Gefragt ist ein Apfel vom Typ Schneewittchen

VON WALTER SCHMIDT

Der Bodensee ist nach dem Alten Land bei Hamburg das zweitgrößte Apfel-Anbaugebiet in Deutschland. Was Apfelkäufer schätzen, weiß Eugen Setz, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft „Obst vom Bodensee“ in Tettang: „Zum einen soll der Apfel zu Hause noch lagerbar sein – schnell weich oder mehlig werdende Äpfel sind nicht gewünscht und auf dem Rückzug, so zum Beispiel Cox Orange.“ Zudem sollte ein Apfel keine Schorfflecken aufweisen und muss schmecken: „Der Trend geht in Richtung süß-feinsäuerlicher

Äpfel, die saftig und knackig sind und festes Fruchtfleisch haben.“

Auch die Färbung ist wichtig: „Die einfarbigen, schwach gefärbten und grünen Äpfel sind inzwischen eher Randerscheinungen“, weiß Setz. „Beliebt sind Äpfel mit einem hohen Anteil roter Deckfarbe.“ Weder zu klein noch zu groß dürfen sie sein. „Eine Durchschnittsgröße um die 7,5 Zentimeter ist ideal und am besten handelbar.“

Das Sprichwort, nach dem ein Apfel am Tag den Doktor erspart, darf man nicht wörtlich nehmen. Nicht der Apfel allein erspare manchen Gang zum Arzt, „sondern eine ausgewogene Ernährungsweise mit viel Gemüse und Obst fördert die Gesundheit und schützt vor Krankheiten, die von der Ernährungsweise mit bedingt werden“, sagt Isabelle Keller von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Dazu gehören Zi-

vilisationsleiden wie Krebs und Herz-Kreislauf-Krankheiten.

Äpfel und anderes Obst unterstützen zudem die Abwehrkräfte des Körpers gegen schädliche Mikroben und helfen, den Blutzuckerspiegel zu regulieren und Entzündungen zu bekämpfen. Zudem senken Äpfel den Gehalt des Blutes am problematischen LDL-Cholesterin, das die Sklerose (sogenannte Verkalkung) von Arterien begünstigt. Verantwortlich für gesundheitlich günstige Wirkungen sind neben Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen auch sogenannte sekundäre Pflanzenstoffe wie die in Apfelschalen konzentrierten Flavonoide. Ärzte können den Verzehr von Äpfeln also durchweg empfehlen.

Und was ist mit dem Klimaschutz? Am besten kauft man frische Äpfel von regionalen Streuobstwiesen. Der Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden ist

dort vernachlässigbar gering, die Vielfalt von Tier- und Pflanzenarten mit bis zu 5000 sehr hoch. Der Vitamin-C-Gehalt eines länger gelagerten Apfels sinkt deutlich im Vergleich zu einem frischen Apfel; nach einem halben Jahr ist er nur noch etwa halb so hoch.

Frische Apfelfrüchte sind hierzulande von August bis November im Angebot; man sollte sie an kühlen Stellen im Haus lagern. Wer auch im Spätwinter und Frühjahr noch Äpfel essen möchte, sollte regionale Äpfel aus Kühllagern bevorzugen statt solcher aus dem europäischen Ausland oder aus Übersee-Staaten wie Neuseeland oder Chile. Doch irgendwann im Sommer, „möglicherweise im Juni“, könne die Ökobilanz eines gekühlt gelagerten deutschen Apfels gegenüber dem Obst aus Übersee kippen, sagt Ulrich Gromke vom Umweltbundesamt.

Stimmt es, dass...?

...der Golden Delicious weniger gefragt ist? In den 1960er- und 70er-Jahren durfte er kaum in einem Obstregal fehlen. „Vor einigen Jahrzehnten hatte man noch gar nicht so viele Alternativen zu den üblichen Sorten wie heute“, sagt Eugen Setz von der Marketinggesellschaft „Obst vom Bodensee“. Außer dem Golden Delicious, dem Jonagold und dem Jonathan habe es im normalen Angebot „nicht sonderlich viel mehr gegeben“. Im Vergleich zu den damals noch oft genossenen, recht säuerlichen Äpfeln von Streuobstwiesen oder aus dem eigenen Garten war der süße, gelbgrüne Apfel Setz zufolge „ein Aha-Erlebnis“, gerade für Kinder. Vielen Mitteleuropäern ist der Golden Delicious inzwischen aber „zu flach-süß“ geworden, im Geschmack zu ausdruckslos. (ws)

ANZEIGE

Obstschale OhLà!
Maße: 31 x 31 x 7,5 cm
Artikel-Nr. 40091

44,95 €



SÜDKURIER

InSpirationen

Das besondere Etwas aus der Region!

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!



Unter der Marke side by side konzipiert die Produktdesignerin Sabine Meyer geschmackvolle Designprodukte aus heimischen Hölzern. Die Produkte werden von über 120 Menschen mit Handicap in den Caritas Wendelstein Werkstätten in Raubling in Handarbeit gefertigt.

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

SÜDKURIER

Frischer Saft aus regionalem **Obst**

Aufgetischt: Bernd Matt verarbeitet in seiner Mosterei in Binzgen Tausende Kilo Äpfel und Birnen. Für seine Produkte schwört er auf Früchte von heimischen Streuobstwiesen

VON REINHARD HERBRIG

Binzgen – Bernd Matt ist bekannt für seinen naturtrüben Apfelsaft. 1976 hat er die Obstmosterei in Laufenburg-Binzgen von seinem Vater übernommen und stellt dort den süßen Direktsaft, Apfelweine, Obstschnäpse und Obstliköre her. Die Äpfel und Birnen stammen von heimischen Streuobstwiesen. „Die Früchte von Streuobstwiesen sind deutlich vielfältiger und naturbelassener als standardisierte Tafeläpfel und haben ein breiteres Aroma-Spektrum“, erklärt Bernd Matt bei einem Rundgang durch seine Mosterei, die er als Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau Rita betreibt. Die Äpfel und Birnen werden an vier Tagen in der Woche, montags, mittwochs, freitags und samstags, verarbeitet. In die Mosterei kommen Privatpersonen, die nur über wenige Bäume verfügen und ihre Äpfel mit dem eigenen Auto anliefern, und landwirtschaftliche Betriebe, die über größere Streuobstwiesen mit mehr als zehn hochstämmigen Bäumen verfügen und ihre Äpfel mit



SÜDKURIER



„Die Früchte von Streuobstwiesen sind deutlich vielfältiger und naturbelassener, als standardisierte Tafeläpfel und haben ein breiteres Aromaspektrum.“

Bernd Matt, Inhaber einer Mosterei

dem Traktor anliefern. In der Kelterzeit beschäftigt Bernd Matt an den vier Anfertigungstagen noch zusätzlich zwei Hilfskräfte. Während große Saftfabriken Nektar, Fruchtsaftgetränke und Apfelsaftschorlen aus Konzentrat herstellen, stellt Matt seine Säfte nur aus frischem Obst her.

Damit der Saft einen guten Geschmack hat, kommt es auf die Qualität des angelieferten Obstes an. „Nur wenn wir ordentliche Äpfel kriegen, können wir auch einen guten Saft machen“, erklärte er. Da alle Säfte, Apfelweine und Obstschnäpse und Liköre naturbelassen bleiben, also keine Aromen zugesetzt werden, kann der Geschmack nur durch die Qualität des Obstes beeinflusst werden. „Wichtig dabei ist, dass wir darauf achten, dass keine faulen oder unreifen Äpfel angeliefert und

dann verarbeitet werden“, sagt Matt. Dabei arbeitet er mit den Personen, die die Äpfel anliefern, eng zusammen. Kurt Schupp, Nebenerwerbslandwirt aus Dachsberg-Happingen, hat gerade 350 Kilogramm Äpfel der Sorten Boskop, Goldparmäne und Bohnäpfel von seinen Streuobstwiesen, auf denen er 20 hochstämmige Apfelbäume stehen hat, abgeliefert. Er lässt angefaulte und unreife Äpfel liegen und sammelt nur reife, einwandfreie Äpfel auf und bringt diese zum Mosten.

Sowohl das Abliefern der Äpfel von Streuobstwiesen als auch die Verarbeitung zu Saft, Wein, Likör und Schnaps, setze eine große Liebe zum Erhalt von Streuobst von Streuobstwiesen voraus, erklärt Rita Matt. In diesem Jahr werden zwölf Euro für 100 Kilogramm bezahlt. Besser würde der Kunde, der seine Äpfel anliefern, jedoch fahren, wenn er sich statt des Geldes die Saftmenge gutschreiben lässt und diese während des Jahres als Saft in Teilmengen bezieht. Dann bezahlt er pro Literflaschen noch 65 Cent für die Verarbeitung der Äpfel. „Aufgrund des Landverbrauchs durch den Straßen- und Wohnungsbau sowie die Überalterung des Baumbestandes, der selten durch Nachpflanzungen ersetzt wird, ist der Bestand an Streuobstwiesen in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen“, beklagt Bernd Matt den diesbezüglichen Trend.

Und so wird aus den Äpfeln schlussendlich reiner Apfelsaft: Die Äpfel werden nach der Anlieferung auf dem Hof der Mosterei gesammelt und mit Förderschnecken in die Mühle gehoben. Nach dem Mahlvorgang fällt die Obstmaische direkt auf ein Presssiebband, in dem sie dann ausgepresst wird. Damit der Gärprozess nicht einsetzt, wird der Saft bei 80 Grad Celsius erhitzt (pasteurisiert) und dann in sterilen Tanks gelagert. Matt stellt aus dem naturtrüben Apfelsaft auch klaren Saft her. Dafür setzt er Speisegelatine zu, die die Schwebstoffe bindet und danach abgesiebt wird. Er ist jedoch davon überzeugt, dass sein naturtrüber Apfelsaft sehr zum Wohlbefinden der Verbraucher beiträgt, da die Schwebstoffe, die sich darin befinden, zu



Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse

Ab 13. Oktober: Getreide und Brot

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in der Region wird welches Obst angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik.

www.suedkurier.de/genuss

einer gesunden Darmflora beitragen. Aus 100 Kilogramm Äpfeln werden zirka 60 Liter reiner Apfelsaft gepresst. Ähnlich stellt Bernd Matt auch Apfel- und Obstweine her – diese durchlaufen zusätzlich noch einen Gärprozess. Zu seinen Spezialitäten zählen zahlreiche Obstbrände und Obstliköre.

Matt füllt in seiner eigenen Abfüllanlage, in der er pro Abfülltag 6000 bis 8000 Liter Saft abfüllt und etikettiert, alle seine Produkte ausschließlich in Glasflaschen ab. Denn beim Abfüllen in Plastikflaschen könnte die Gefahr bestehen, dass die Weichmacher aus den Plastikflaschen in den Saft gelangen. Seine Produkte vermarktet Bernd Matt auf seinem Hof selbst sowie in einigen Lebensmittelmärkten.

Jetzt geht's ans Eingemachte

Vor der Erfindung des Tiefkühlers wurde Obst durch Einkochen haltbar gemacht. Diese Art der Vorratshaltung wird wieder beliebter

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Einwecken liegt wieder voll im Trend. Und das hat laut Bianca Güntert von den Landfrauen Bonndorf zwei Gründe. Zum einen kann man das gesamte Jahr über Obst als Kompott oder Fruchtaufstrich genießen. Und zum anderen braucht man nichts einzufrieren. Das spart Platz im Tiefkühler und erspart einem zudem auch die Wartezeit, bis das gewünschte Obst aufgetaut ist. „Gerade wenn man Kinder hat, ist das Einwecken oder Einmachen eine gute Alternative zum Einfrieren“, sagt Güntert.

Schon als Bianca Güntert aus Bonndorf ein kleines Mädchen war, hat sie mit ihrer Oma in der Küche Konfitüre aus Obst hergestellt. Heute ist sie 30 Jahre alt und pro-



Bianca Güntert aus Bonndorf weckt regelmäßig Obst ein. Die Gläser halten sich dunkel und kühl gelagert etwa ein Jahr. BILD: PRIVAT



„Gerade wenn man Kinder hat, ist das Einmachen eine gute Alternative zum Einfrieren.“

Bianca Güntert, Landfrauen Bonndorf

das Obst genießen. „Wichtig beim Einwecken ist, dass die Gläser sterilisiert werden. „Entweder man kocht sie ab oder legt sie in einem Topf mit heißem Wasser“, erklärt die gelernte Metzgerin. Außerdem müsse darauf geachtet werden, dass das Obst keine faulen Stellen hat.

Neben den Weckgläsern mit dem typischen Gummiring, die die Firma Weck seit über 115 Jahren am Hochrhein in Öflingen produziert, gibt es auch Gläser zum Zuschrauben. Einmachgläser findet man heute aber nicht mehr nur im Keller, sondern auch in der Gastronomie. Dort servieren Köche ihre Suppen und Nachtische in den originalen Behältnissen.

duziert vor allem leidenschaftlich gern Apfel- und Pflaumenkompott, Fruchtaufstrich oder auch Holunderblütensirup. „So kann man das gesamte Jahr über



Aus den Äpfeln der Streuobstwiesen der Umgebung, wie von den Streuobstwiesen von Monika Gassmann aus Obersäckingen (Bildmitte), stellen Bernd und Rita Matt in Laufenburg-Binzingen naturtrüben Apfelsaft her. Vier Mal in der Woche liefern Privatpersonen und Landwirte ihr Obst bei ihm an. BILDER: REINHARD HERBIG, LISA KOLLER, DANIEL PRACHT, ARCHIV

Kirschkerne mit heilender Wirkung



Obst kann nicht nur gegessen werden. Die Kerne von Kirschen beispielsweise können Wärme und Kälte besonders gut speichern und werden deshalb zur Schmerzlinderung eingesetzt. Ezgi Duman vom Reformhaus am Oberen Tor in Waldshut ist begeistert von den Säckchen. Sie selbst wendet diese häufig bei Nackenschmerzen an. „Das wirkt dann auch sofort und fühlt sich gleich besser an.“ Die Kirschkernkissen kommen gekühlt und erwärmt zum Einsatz. Die gekühlten Kerne können bei Verstauchungen, Prellungen oder Venenproblemen angewendet werden, auch bei Zahnschmerzen versprechen sie Linderung. Das erwärmte Kirschkernkissen hilft unter anderem bei Rückenschmerzen, Muskelverspannungen, Krämpfen oder Bauchschmerzen. „Die meisten wärmen damit aber einfach ihre Füße, um besser einschlafen zu können“, sagt Ezgi Duman. (lik)

Auf die richtige Sorte kommt es an



Am Hochrhein und im Südschwarzwald werden laut Bruno Preis, Vorsitzender des Obstbauvereins Waldshut, vor allem Äpfel, Tafelkirschen, Erdbeeren und Zwetschen angebaut. „Es gibt auch Strauchbeerenobst wie Stachelbeeren. Allerdings gibt es sie im Kreis Waldshut eher im kleinen Umfang“, sagt Bruno Preis aus Kadelburg. Den größten Anteil am Obstbau nehmen die Äpfel ein. Im Landkreis Waldshut gibt es rund 200 Apfelsorten, die häufigsten Sorten sind Boskop, Gravensteiner, Rinkel, Bohnapfel und Jakob Lebel. Am Kompetenzzentrum Obstbau in Bavendorf und an der staatlichen Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg wird an der Entwicklung neuer Obstsorten geforscht. Der Pilzbefall sei das größte Problem im Streuobstanbau. Daher ist das Ziel, eine möglichst robuste und resistente Sorte hervorzubringen. Diese Kriterien erfüllt beispielsweise die Apfelsorte Sirius. Dabei handelt es sich um einen relativ pilzfesten Apfel, dessen Geschmack dem des beliebten, aber sehr pilzanfälligen Golden Delicious ähnlich ist. Es gibt aber auch alte Sorten, die besonders robust sind, wie die Apfelsorte Brettacher. (lik/skd)

Der Weg vom Kern zur Frucht

- 1 Kerne aussähen:** Die Aussaat der Kerne wird an Sämlingsbaumschulen vorgenommen. Hierfür werden Kerne einer robusten Obstbaumsorte verwendet. Aus dem gepflanzten Kern wächst eine Rute heran.
- 2 Veredeln:** Diese Rute wird dann durch eine andere Baumschule im Frühjahr eingepflanzt. Im Sommer desselben Jahres findet das Veredeln statt. Bei diesem entscheidenden Schritt wird über die endgültige Sorte des Obstbaumes entschieden. Dabei wird eine einjährige Blattknospe der gewünschten Obstbaumsorte, auch Auge genannt, hinter die Rinde der Sämlingspflanze eingesetzt und verwächst mit dieser. Diesen Vorgang nennt man okulieren.
- 3 Aufschulen:** Im darauffolgenden Frühjahr, vor Austriebsbeginn, wird die Rute der ursprünglichen Pflanze über der Veredelungsstelle abgeschnitten. Jetzt kann die durch das Okulieren eingesetzte Blattknospe der gewählten Edelsorte austreiben. In den nächsten zwei bis drei Jahren wächst diese in die Höhe, wenn die Seitentriebe entfernt werden. Auf der gewünschten Stammhöhe des jungen Baumes bildet sich schließlich die Krone aus. Sie besteht aus vier bis fünf kräftigen Trieben.
- 4 Auspflanzen:** Der Baum kann nun auf Streuobstwiesen verpflanzt werden. Nach sechs bis acht Jahren beginnt er, Früchte zu tragen. (lik)

Der richtige Schnitt für schönen Wuchs



Damit ein Obstbaum schön wächst und seine Früchte auch tragen kann, ist die richtige Pflege und damit auch der richtige Schnitt wichtig. Edgar Koller, Fachwart für Obst und Garten, erklärt, wie das geht. Bei der Pflanzung sei es zunächst erforderlich, einem Baum den Pflanzschnitt zu erteilen. Dabei werden die Haupttriebe um etwa ein Drittel eingekürzt und überschüssige Triebe entfernt. Bereits in diesem Schritt werden die späteren Hauptäste ausgewählt. Nun beginnt die Erziehungsphase. In den ersten zehn Standjahren eines Streuobstbaumes müsse alljährlich ein Erziehungschnitt stattfinden, bei dem die Hauptäste gefördert und stabilisiert werden, um das Gewicht der Früchte besser stemmen zu können. Nach etwa acht bis zehn Jahren beginnt der Baum Früchte zu tragen. Auch jetzt, in der Ertragsphase, sei es nötig, den Baum alle zwei bis fünf Jahre auszulichten. Dies diene einer besseren Durchlüftung der Baumkrone, wodurch sich weniger Pilzkrankheiten ansiedeln können. Dadurch habe der Baum eine gesunde Pflanzenmasse und es kann eine bessere Photosynthese stattfinden. Damit produziert der Baum Ertrag mit höherer Fruchtqualität. (lik)

Leckerer Saft aus frischem Obst



Saft aus den eigenen Äpfeln kann man beim Mostverein Eschbach pressen. Als die Stadt Waldshut-Tiengen vor über zehn Jahren die örtliche Kelterei schließen wollte, gründete sich ein Verein, der den Betrieb übernahm. Im Bild der Hauptmaschinist Gottfried Buselmeier (links) und der Vorsitzende Harald Würtenberger. Die Mitglieder widmen sich dem Fortbestand der Mostanlage und dem Erhalt von Streuobstwiesen. Mit einer Voranmeldung können Privatpersonen ihr Obst nach Eschbach bringen und daraus Saft pressen. Das gesammelte Obst wird gereinigt und anschließend mit einer Spindel in den Fördertrichter transportiert, wo es zerklüftet und schließlich zu süßem Saft gepresst wird. Der Saft wird anschließend pasteurisiert und enthält keine Zusatzstoffe. So ist er mindestens ein Jahr haltbar. Der Trester, also die ausgepressten Apfelreste, wird im Winter an Waldtiere verfüttert. (lik)

ANZEIGE

seit 1893

Immitten malerischer Streuobstwiesen, im reizvollen Klettgau gelegen, finden Sie unsere Fruchtsaftkellerei. Nach Leitlinien der Ökologie und Regionalität sind wir auf die Verarbeitung des wertvollen, heimischen Streuobstes spezialisiert.

In Zusammenarbeit mit der Naturschutzgruppe Klettgau wurde das Projekt Klettgauer Apfelsaft ins Leben gerufen. Mit dieser Aktion unterstützen wir die Tätigkeiten mit einer Spende von 10 Cent je verkaufte Flasche Klettgauer Apfelsaft. Der Erlös wird zum Pflanzen neuer Streuobstbäume ausgegeben. In den letzten Jahren wurden etwa 1.000 junge Streuobstbäume gepflanzt.

Ebner Fruchtsäfte GmbH
Im Kies 9, 79771 Klettgau
Tel.: 07742/850 492
Fax: 07742/850 623
info@ebner-fruchtsaeft.de
www.ebner-fruchtsaeft.de

Der Saft mit dem Kautz
KLETTGAUER Apfelsaft
 Von heimischen Bäumen, natürlich gesund!

Direktsaft klar
 Direktsaft naturtrüb

...aus der Heimat ...für die Heimat

Obst direkt zum Reinbeißen und Trinken

Aufgetischt: Egal ob Streuobstwiese als Hobby oder Plantage für Tafeläpfel als Beruf – die Früchte, die am Hochrhein geerntet werden, gehen geradewegs an den Verbraucher

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Nicht nur bei Gemüse und Fleisch setzen Verbraucher immer stärker auf Regionalität, sondern auch beim Obst. Das weiß Bruno Preis, der in der fünften Generation einen Obstbaubetrieb in Kadelburg betreibt. Der 43-Jährige ist Vorsitzender des Obstbauings Waldshut und steht deshalb mit allen Obstbauern am Hochrhein in regelmäßigem Kontakt. Rund 50 Obstbauern seien Mitglied im Verein. „Viele von ihnen sind aber schon über 70 Jahre und produzieren nicht mehr so viel.“ Bei dem Verkauf würden alle Bauern aus dem Kreis Waldshut auf Direktvermarktung setzen. „Dadurch sparen wir uns die Kosten für Zwischenhändler. Zudem spielt die schlechte Verkehrsanbindung des Kreises dabei eine Rolle“, erklärt Preis.

Der Hof von Bruno Preis ist rund 12,5 Hektar groß. Der gelernte Obstbauer hat sich spezialisiert auf Tafeläpfel und -kirschen. „Bei den Äpfeln haben wir vor allem das Standardsortiment wie Gala Royal, Elstar, Jonagold und Braeburn“, informiert der Kadelburger. Rund 30 000 Apfelbäume ste-

Aufgetischt!



SÜDKURIER

„Wir beliefern zu 95 Prozent Geschäfte in der Region. Dazu gehören unter anderem die Schmidt's- und Edekmärkte. Wir Obstbauern stehen in der Region aber nicht in Konkurrenz zueinander, sondern haben vielmehr ein gutes Verhältnis untereinander. Außerdem hat jeder seinen Platz in der Region.“

Bruno Preis, Vorsitzender des Obstbauings Waldshut und Inhaber des Obsthofes Preis

hen bei Preis auf dem Hof. Dazu kommen etwa 2700 Kirschbäume. „Wir beliefern zu 95 Prozent Geschäfte in der Region. Dazu gehören unter anderem die Schmidt's- und Edekmärkte. Wir Obstbauern stehen in der Region aber nicht in Konkurrenz zueinander, sondern haben vielmehr ein gutes Verhältnis untereinander. Außerdem hat jeder seinen Platz in der Region“, sagt Preis. So würden einige Obstbauern ihr Hauptaugenmerk auf Hofläden richten, andere wiederum auf Wo-

chenmärkte. „Im Kreis Waldshut ist es so, dass die wenigsten Bauern nur Obst anbauen. Oftmals gibt es Mischbetriebe.“ Auch bei Familie Preis war das bis in die 70er Jahre hinein der Fall. „Erst dann hat mein Vater den Betrieb auf reinen Obstbau umgestellt.“

Auch Kurt Ebner aus Waldshut-Eschbach besitzt ein paar Dutzend Obstbäume. Doch es gibt einen Unterschied zu Bruno Preis. Kurt Ebner hat Streuobstwiesen. Das Obst, das dort geerntet wird, wird vor allem für die Mostverarbeitung genutzt. „Wir haben keine Tafeläpfel. Aus unserem Obst wird nach der Ernte hauptsächlich Apfelsaft gewonnen“, sagt Ebner, der stellvertretender Vorsitzender der Mostfreunde Eschbach ist.

Laut Landratsamt Waldshut gibt es über den gesamten Landkreis hinweg Streuobstwiesen, die von Landwirten und anderen Privatpersonen betrieben werden. Der größte Teil der Ernte gehe in die Saftproduktion. „Es gibt aber auch einige Streuobstwiesenbesitzer, die Schnaps aus dem Obst herstellen“, weiß Jürgen Glocker, Pressesprecher beim Landratsamt Waldshut. Die meisten Streuobstwiesen gebe es entlang des Hochrheins – von Altbensburg über Bad Säckingen bis Wehr. Sie erfüllen auch einen ökologischen Zweck: Sie bieten vor allem Vögeln, Fledermäusen und Insekten einen Lebensraum. Zudem werde die Artenvielfalt der Obstbäume gefördert.

Die Obsternte ist in diesem Jahr aufgrund des trockenen und heißen Sommers schlechter ausgefallen als 2014, weiß Bruno Preis. „Ich würde schätzen, das Minus lag bei rund 25 Prozent. Es gab Obstsorten wie Kirschen, Zwetschen und auch Apfel, die durch die enorme Hitze Sonnenbrandschäden bekommen haben und so nicht mehr verkäuflich waren.“ Auch die Bodenbeschaffenheit sei in diesem Jahr von hoher Bedeutung gewesen. Wer leichte Böden, die oft aus Kies und Sand bestehen, hat, der habe große Probleme beim Ertrag gehabt. Ton-

Die Serie

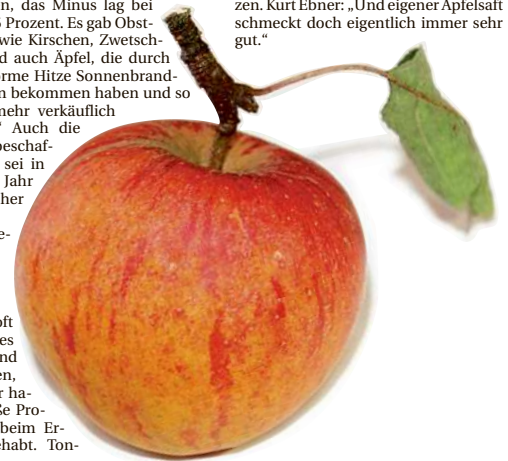
Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst**
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in der Region wird welches Obst angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik. www.suedkurier.de/genuss

haltige Böden könnten besser Wasser speichern. „Überwiegend werden die Streuobstwiesen als Hobby betrieben“, informiert Jürgen Glocker. So auch bei Kurt Ebner. Der 47-jährige Familienvater arbeitet hauptberuflich als Werkzeugmacher. „Die Arbeit auf den Wiesen ist für mich ein schöner Ausgleich“, sagt er. Jährlich erntet er drei bis vier Tonnen Äpfel. „Daraus stellen wir dann Apfelsaft her und brennen Schnaps.“ Wenn der Saft pasteurisiert wird, halte er gut bis zu einem Jahr. In Eschbach würden viele Streuobstwiesenbesitzer ihr Obst für den eigenen Verbrauch nutzen. Kurt Ebner: „Und eigener Apfelsaft schmeckt doch eigentlich immer sehr gut.“



Jetzt geht's ans Eingemachte

Vor der Erfindung des Tiefkühlers wurde Obst durch Einkochen haltbar gemacht. Diese Art der Vorratshaltung wird wieder beliebter

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Einwecken liegt wieder voll im Trend. Und das hat laut Bianca Güntert von den Landfrauen Bonndorf zwei Gründe. Zum einen kann man das gesamte Jahr über Obst als Kompott oder Fruchtaufstrich genießen. Und zum anderen braucht man nichts einzufrieren. Das spart Platz im Tiefkühler und erspart einem zudem auch die Wartezeit, bis das gewünschte Obst aufgetaut ist. „Gerade wenn man Kinder hat, ist das Einwecken oder Einmachen eine gute Alternative zum Einfrieren“, sagt Güntert.

Schon als Bianca Güntert aus Bonndorf ein kleines Mädchen war, hat sie mit ihrer Oma in der Küche Konfitüre aus Obst hergestellt. Heute ist sie 30 Jahre alt und pro-



Bianca Güntert aus Bonndorf weckt regelmäßig Obst ein. Die Gläser halten sich dunkel und kühl gelagert etwa ein Jahr. BILD: PRIVAT

duziert vor allem leidenschaftlich gern Apfel- und Pflaumenkompott, Früchteaufstrich oder auch Holunderblütensirup. „So kann man das gesamte Jahr über



Bianca Güntert, Landfrauen Bonndorf

„Gerade wenn man Kinder hat, ist das Einmachen eine gute Alternative zum Einfrieren.“

das Obst genießen.“ Wichtig beim Einwecken ist, dass die Gläser sterilisiert werden. „Entweder man kocht sie ab oder legt sie in einem Topf mit heißem Wasser“, erklärt die gelernte Metzgerin. Außerdem müsse darauf geachtet werden, dass das Obst keine faulen Stellen hat.

Neben den Weckgläsern mit dem typischen Gummiring, die die Firma Weck seit über 115 Jahren am Hochrhein in Öflingen produziert, gibt es auch Gläser zum Zuschrauben. Einmachgläser findet man heute aber nicht mehr nur im Keller, sondern auch in der Gastronomie. Dort servieren Köche ihre Suppen und Nachtische in den originellen Behältnissen.



Kurt Ebner aus Eschbach ist Besitzer von Streuobstwiesen, auf denen rund 45 Apfelbäume wachsen. Wie die meisten Besitzer von Streuobstwiesen im Landkreis Waldshut wird der Großteil seiner Äpfel zu Saft verarbeitet. BILDER: SUSANN KLATT-D'SOUZA, LISA KOLLER, DANIEL PRACHT, ARCHIV; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Kirschkerne mit heilender Wirkung



Obst kann nicht nur gegessen werden. Die Kerne von Kirschen beispielsweise können Wärme und Kälte besonders gut speichern und werden deshalb zur Schmerzlindeung eingesetzt. Ezgi Duman vom Reformhaus am Oberen Tor in Waldshut ist begeistert von den Säckchen. Sie selbst wendet diese häufig bei Nackenschmerzen an. „Das wirkt dann auch sofort und fühlt sich gleich besser an.“ Die Kirschkernkissen kommen gekühlt und erwärmt zum Einsatz. Die gekühlten Kerne können bei Verstauchungen, Prellungen oder Venenproblemen angewendet werden, auch bei Zahnschmerzen versprechen sie Linderung. Das erwärmte Kirschkernkissen hilft unter anderem bei Rückenschmerzen, Muskelverspannungen, Krämpfen oder Bauchschmerzen. „Die meisten wärmen damit aber einfach ihre Füße, um besser einschlafen zu können“, sagt Ezgi Duman. (lik)

Auf die richtige Sorte kommt es an



Am Hochrhein und im Südschwarzwald werden laut Bruno Preis, Vorsitzender des Obstbauvereins Waldshut, vor allem Äpfel, Tafelkirschen, Erdbeeren und Zwetschgen angebaut. „Es gibt auch Strauchbeerenobst wie Stachelbeeren. Allerdings gibt es sie im Kreis Waldshut eher im kleinen Umfang“, sagt Bruno Preis aus Kadelburg. Den größten Anteil am Obstbau nehmen die Äpfel ein. Im Landkreis Waldshut gibt es rund 200 Apfelsorten, die häufigsten Sorten sind Boskop, Gravensteiner, Rinkel, Bohnapfel und Jakob Lebel. Am Kompetenzzentrum Obstbau in Bavendorf und an der staatlichen Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg wird an der Entwicklung neuer Obstsorten geforscht. Der Pilzbefall sei das größte Problem im Streuobstanbau. Daher ist das Ziel, eine möglichst robuste und resistente Sorte hervorzubringen. Diese Kriterien erfüllt beispielsweise die Apfelsorte Sirius. Dabei handelt es sich um einen relativ pilzfesten Apfel, dessen Geschmack dem des beliebten, aber sehr pilzanfälligen Golden Delicious ähnlich ist. Es gibt aber auch alte Sorten, die besonders robust sind, wie die Apfelsorte Brettacher. (lik/skd)

Der Weg vom Kern zur Frucht

1 Kerne aussähen: Die Aussaat der Kerne wird an Sämlingsbaumschulen vorgenommen. Hierfür werden Kerne einer robusten Obstbaumsorte verwendet. Aus dem gepflanzten Kern wächst eine Rute heran.

2 Veredeln: Diese Rute wird dann durch eine andere Baumschule im Frühjahr eingepflanzt. Im Sommer desselben Jahres findet das Veredeln statt. Bei diesem entscheidenden Schritt wird über die endgültige Sorte des Obstbaumes entschieden. Dabei wird eine einjährige Blattknospe der gewünschten Obstbaumsorte, auch Auge genannt, hinter die Rinde der Sämlingspflanze eingesetzt und verwächst mit dieser. Diesen Vorgang nennt man okulieren.

3 Aufschulen: Im darauffolgenden Frühjahr, vor Austriebsbeginn, wird die Rute der ursprünglichen Pflanze über der Veredelungsstelle abgeschnitten. Jetzt kann die durch das Okulieren eingesetzte Blattknospe der gewählten Edelsorte austreiben. In den nächsten zwei bis drei Jahren wächst diese in die Höhe, wenn die Seitentriebe entfernt werden. Auf der gewünschten Stammhöhe des jungen Baumes bildet sich schließlich die Krone aus. Sie besteht aus vier bis fünf kräftigen Trieben.

4 Auspflanzen: Der Baum kann nun auf Streuobstwiesen verpflanzt werden. Nach sechs bis acht Jahren beginnt er, Früchte zu tragen. (lik)

Der richtige Schnitt für schönen Wuchs



Damit ein Obstbaum schön wächst und seine Früchte auch tragen kann, ist die richtige Pflege und damit auch der richtige Schnitt wichtig. Edgar Koller, Fachwart für Obst und Garten, erklärt, wie das geht. Bei der Pflanzung sei es zunächst erforderlich, einem Baum

den Pflanzschnitt zu erteilen. Dabei werden die Haupttriebe um etwa ein Drittel eingekürzt und überschüssige Triebe entfernt. Bereits in diesem Schritt werden die späteren Hauptäste ausgewählt. Nun beginnt die Erziehungsphase. In den ersten zehn Standjahren eines Streuobstbaumes müsse alljährlich ein Erziehungsschnitt stattfinden, bei dem die Hauptäste gefördert und stabilisiert werden, um das Gewicht der Früchte besser stemmen zu können. Nach etwa acht bis zehn Jahren beginnt der Baum Früchte zu tragen. Auch jetzt, in der Ertragsphase, sei es nötig, den Baum alle zwei bis fünf Jahre auszulichten. Dies diene einer besseren Durchlüftung der Baumkrone, wodurch sich weniger Pilzkrankheiten ansiedeln können. Dadurch habe der Baum eine gesunde Pflanzenmasse und es kann eine bessere Fotosynthese stattfinden. Damit produziert der Baum Ertrag mit höherer Fruchtqualität. (lik)

Leckerer Saft aus frischem Obst



Saft aus den eigenen Äpfeln kann man beim Mostverein Eschbach pressen. Als die Stadt Waldshut-Tiengen vor über zehn Jahren die örtliche Keltererei schließen wollte, gründete sich ein Verein, der den Betrieb übernahm. Im Bild der Hauptmaschinist Gottfried Buselmeier (links) und der Vorsitzende Harald Würtenberger. Die Mitglieder widmen sich dem Fortbestand der Mostanlage und dem Erhalt von Streuobstwiesen. Mit einer Voranmeldung können Privatpersonen ihr Obst nach Eschbach bringen und daraus Saft pressen. Das gesammelte Obst wird gereinigt und anschließend mit einer Spindel in den Fördertrichter transportiert, wo es zerkernt und schließlich zu süßem Saft gepresst wird. Der Saft wird anschließend pasteurisiert und enthält keine Zusatzstoffe. So ist er mindestens ein Jahr haltbar. Der Trester, also die ausgepressten Apfelreste, wird im Winter an Waldtiere verfüttert. (lik)

ANZEIGE

**FRUCHTSÄFTE
AUS BESTER
QUALITÄT**

seit 1893

ebner

Inmitten malerischer Streuobstwiesen, im reizvollen Klettgau gelegen, finden Sie unsere Fruchtsaftkellerei. Nach Leitlinien der Ökologie und Regionalität sind wir auf die Verarbeitung des wertvollen, heimischen Streuobstes spezialisiert.

In Zusammenarbeit mit der Naturschutzgruppe Klettgau wurde das Projekt Klettgauer Apfelsaft ins Leben gerufen. Mit dieser Aktion unterstützen wir die Tätigkeiten mit einer Spende von 10 Cent je verkaufte Flasche Klettgauer Apfelsaft. Der Erlös wird zum Pflanzen neuer Streuobstbäume ausgegeben. In den letzten Jahren wurden etwa 1.000 junge Streuobstbäume gepflanzt.

Ebner Fruchtsäfte GmbH
Im Kies 9, 79771 Klettgau
Tel.: 07742 / 850 492
Fax: 07742 / 850 623
info@ebner-fruchtsaeft.de
www.ebner-fruchtsaeft.de

Der Saft mit dem Kauz

**KLETTGAUER
Apfelsaft**

Von heimischen Bäumen,
natürlich gesund!

Direktsaft klar
Direktsaft naturtrüb

...aus der Heimat ...für die Heimat

Der Obstbauer Bruno Preis freut sich in seiner 12,5 Hektar großen Anlage in Küssaberg-Kadelburg über erntereife Äpfel der Sorte Braeburn, die sich durch knackigen Biss und ein süß-herbes Aroma auszeichnet.
BILD: ROLAND GERARD



Pflanzenschutz für schöne Äpfel

Aufgetischt: Obstbauern aus der Region kämpfen gegen Pilzbefall und Insekten. Einsatz von chemischen Mitteln ist allerdings streng geregelt

VON ROLAND GERARD

Wer möchte schon in einen wurmstichigen Apfel beißen? Oder in eine Zwetschge, die sauer wie Essig schmeckt? Damit Früchte den Vorstellungen der Konsumenten entsprechen, setzen Obstbauern auch im Kreis Waldshut Pflanzenschutzmittel ein.

Ein Klassiker unter den Schädlingen ist der Apfelwickler. Der graue Schmetterling ist für die bekannten Würmer verantwortlich. Genau genommen sind es seine Raupen, die sich durch den Apfel fressen. Andere Falterarten haben sich auf Zwetschgen oder Mirabellen

Schädlinge gibt es laut Bernhart im Kreisgebiet nicht. Der Experte: „Dieses Jahr war eher die trockenheiße Witterung eine große Herausforderung für die Obsterzeuger.“

Damit das Tafelobst die gewünschte Qualität erhält, werden unter dem Oberbegriff Pestizide chemische Mittel gespritzt: Gegen Pilzbefall die sogenannten Fungizide, gegen die Fliegen und Falter Insektizide.

„Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist an strenge Auflagen gebunden“, erklärt Matthias Bernhart, der Gartenbau-Ingenieur. „Wichtigstes Instrument im Rahmen des Verbraucherschutzes ist die Einhaltung der maximal zulässigen Aufwandmenge und der vorgeschriebenen Wartezeit, das ist die Zeit in Tagen, die zwischen der letzten Anwendung des Mittels und dem Erntebeginn liegen muss.“

Wer die betreffenden Spritzmittel kaufen und verwenden möchte, müsse über einen Pflanzenschutz-Sachkundenachweis verfügen. Erworben werde dieser bei der Ausbildung zum Landwirt, Gärtner oder Forstwirt oder durch Ablegung einer speziellen Prüfung.

Für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf Obst gelten gesetzliche Höchstmengen. Stichprobenweise führt die beim Landratsamt Waldshut angesiedelte Lebensmittelüberwachung Kontrollen im Handel durch. Dieses Jahr sei bei elf verschiedenen Lebensmittelgeschäften und Wochenmärkten im Landkreis der Rückstandsgehalt von Obst untersucht worden, so Landratsamtsprecher Jürgen Glocker. Bisheriges Ergebnis: „Die Grenzwerte für Pestizide wurden in den untersuchten Proben eingehalten.“ In vier Fällen liege noch kein Resultat vor.

Der Biotrend hat nichts daran geändert, dass offenbar der Großteil der Konsumenten makelloses Obst möch-

te. So sieht es Bruno Preis, Vorsitzender des Obstbauers Waldshut. Der Inhaber eines 12,5 Hektar großen Obstbaubetriebs in Küssaberg-Kadelburg berichtet sogar über eine gegenläufige Entwicklung: „Der Verbraucher ist immer wählerischer geworden.“

Ohne den Einsatz von Chemie sei die Erzeugung von verkaufsfähigem Tafelobst nicht möglich, so der Erwerbsobstbauer Preis: „Ein Baum, der ohne jegliche Pflanzenschutzmaßnahmen makellose Früchte trägt, wäre reiner Zufall.“ Gezielter und damit sparsamer Umgang mit den Substanzen sei schon im Interesse des Obstbauers: „Pflanzenschutz kostet sehr viel Geld.“

Auch bei biologischer Erzeugung, die allerdings im Kreis Waldshut beim Erwerbsobstbau keine große Rolle spiele, gehe es nicht ohne Chemie. Dabei dürften dann aber nur organisch erzeugte Mittel eingesetzt werden. Eine weitere Möglichkeit sei die Verwendung von Duftstoffen, die Schädlinge in die Irre führen. Alternative Methoden, informiert Matthias Bernhart vom Landrats-

amt Offenburg, würden im Kreisgebiet vor allem bei Kirschen mit Anbau unter Regendächern und Erdbeerplantagen in Foliengewächshäusern verwendet. Bernhart: „Dadurch wird die Gefahr für Moniliafruchtfaule bei Kirschen oder des Grauschimmels bei Erdbeeren verringert, der Fungizideinsatz kann reduziert werden.“

Aber nicht nur Chemikalien werden verwendet, damit der Verbraucher sich über aromatisches und schönes Obst freuen kann. Der Einsatz kleinerer Bäume anstelle von Hochstammgewächsen soll für eine bessere Besonnung der Früchte sorgen. Viel Einfluss habe auch der Baumschnitt, so Bruno Preis. Ebenfalls Handarbeit bedeutet die Entfernung überzähliger Früchte in der Wachstumsphase, damit der restliche Behang gut gedeihen kann. Wenn dann zur Ernte prächtige Früchte in der Herbstsonne leuchten, freut sich der Obstbauer Bruno Preis: „Ich sehe einem Apfel an, ob er schmeckt oder nicht.“

„Ein Baum, der ohne jegliche Pflanzenschutzmaßnahmen makellose Früchte trägt, wäre reiner Zufall.“



Bruno Preis, Obstbauern Waldshut

spezialisiert. Die Kirschfruchtfliege wiederum heißt so, weil sie für Madenbefall in den kleinen roten Früchten verantwortlich ist.

Doch nicht nur Insekten bedrohen die Qualität des Tafelobsts. Pilzbefall der Blätter beispielsweise verhindert eine ausreichende Versorgung der Früchte mit Stärke, die in Zucker umgewandelt ein wichtiger Faktor für das Aroma der Frucht ist. Und wenn Schorfpilz die Schale bedeckt, ist die Ware – genauso wie bei Befall durch Würmer oder Maden – nicht vermarkbar und auch nicht für die Einlagerung geeignet.

Über Schädlinge und die Folgen informierte auf Anfrage dieser Zeitung Matthias Bernhart, beim Landratsamt Offenburg Berater für integrierten Pflanzenschutz im Obstbau. Seine Behörde betreut in diesem Fachgebiet auch den Landkreis Waldshut mit Besonderheiten in Bezug auf

Aufgetischt!



SÜDKURIER



Spritzmittel werden im Erwerbsobstbau auch bereits in frühem Stadium zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt.
BILDER: FOTOLIA/ GREATSTOCKIMAGES, TUNEDIN; FOTOMONTAGE: DANIEL PRACHT

Unterschiedliche Richtlinien in der Bio-Landwirtschaft

Ökobauern, wie Familie Rutschmann im Klettgau, dürfen maximal 90 Kilogramm Stickstoff pro Hektar und Jahr einsetzen

Bei Bio-Obstbaubetrieben gibt es beim Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln je nach Verordnung teils größere Unterschiede. Deutlich werden diese beispielsweise zwischen den Regelungen des Anbauverbands Bioland und der EG-Öko-Verordnung.

Während in der EU-Verordnung die Menge an Stickstoff für den Düngereinsatz unbegrenzt ist, muss sich der Einsatz bei Bioland-Höfen an dem zulässigen Tierbesatz je Fläche orientieren. Der Verbrauch darf maximal 112 Kilogramm

Stickstoff pro Hektar und Jahr nicht übersteigen. Lediglich der Dünger aus Tierhaltung, so genannter Wirtschaftsdünger, ist bei EU-Verordnung auf 170 Kilogramm pro Hektar und Jahr begrenzt. Die Gesamtstickstoffmenge ist dagegen nicht limitiert. Bei Bioland-Betrieben gibt es zudem unterschiedliche Regelungen für den Gemüseanbau, den Obst-, Hopfen- und Weinanbau.

Der nach Bioland-Maßgaben wirtschaftende Gasswieshof von Familie Rutschmann in Klettgau-Rechberg darf im Obstbau maximal 90 Kilogramm Stickstoff pro Hektar und Jahr verwenden und pro Jahr und Hektar nicht mehr als 40 Kilogramm zusätzlichen Stickstoffdünger dazukaufen. Kein Limit beim Zukauf herrscht dagegen bei der

Öko-Verordnung der EU. Gedüngt wird auch mit Stickstoffdüngern aus konventioneller Tierhaltung wie beispielsweise aus Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Pferdemist. Wobei Bioland Gülle, Jauche und Geflügelkot aus konventioneller Tierhaltung verbietet.

Beim Pflanzenschutz kommt auch bei Biobauern Kupfer als Spritzmittel zum Einsatz. Auch hier gibt es Unterschiede. Für Biolandbauern ist bei drei Kilogramm Kupfer pro Jahr und Hektar Schluss. Bei der EG-Verordnung gelten die nationalen Pflanzenschutzmittelzulassungen, jedoch ist hier die Menge auf sechs Kilogramm pro Hektar und Jahr begrenzt. Auch ist unter bestimmten Voraussetzungen in einzelnen Jahren ein „höherer Einsatz möglich.“ (dba)



Ferienjobber Florian Hilpert (links) und Mitarbeiter Thomas Ebner helfen auf dem Gasswieshof bei der Birnennernte. BILD: PRIVAT

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER den Fragen auf den Grund.

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in der Region wird welches Obst angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik.

www.suedkurier.de/genuss

Warum die Deutschen Bier so gerne trinken

- Die Geschichte des Pils, des weltweit beliebtesten Biers
- Der Deutsche Josef Groll erfand die spezielle Brauart
- Damit sicherte der Bayer den Frieden in Pilsen

VON ANDREAS SCHULER

Beim Pils verhält es sich so ähnlich wie beim Telefon: Die ganze Welt feiert Alexander Graham Bell, den Kanadier mit schottischen Wurzeln, als Erfinder des Telefons. Dabei war es der Deutsche Johann Philipp Reis, dem es erstmals gelang, eine funktionierende elektrische Fernsprechverbindung aufzubauen. Im Zuge dessen hatte er auch das Kontaktmikrofon entwickelt und das Wort „Telephon“ eingeführt. Bell sicherte sich die Vorarbeit und emtete die Lorbeeren.

Das weltweit beliebteste Bier, das Pils, gilt als tschechische Erfindung, da es eben nach der böhmischen Stadt Pilsen benannt ist, weil hier erstmals das Pils gebraut wurde. Doch das ist nur die halbe Wahrheit. Bevor das erste Pils in Pilsen hergestellt wurde, braute der bayerische Braumeister Josef Groll diese Art von Bier bereits in Vilshofen: Er nahm schonend gedarrtes Malz, dazu hopfte er es stärker, wodurch es bitterer wurde. Groll ist der Vater des Pils.

Das einheimische obergärige Bier in Pilsen hatte 1838 einen offenbar derart schlechten Geschmack, dass die Bürger die unbeliebte Plörre irgendwann aus Protest auf dem Rathausplatz hektorkriterweise ausschütteten. Es entstand ein regelrechter Aufstand gegen das ungeliebte Getränk. Sie stürmten wutentbrannt die Brauereien, klawten das ungeliebte Gesöff und kippten es fassweise in die Flüsse. Den Räten der Stadt Pilsen blieb zur Beruhigung der Massen nichts anderes übrig, als den Bürgern ein neues Brauhaus mit einem bekannten und erfolgreichen Braumeister aus Bayern zu versprechen.

1842 schließlich war es so weit: Der amtierende Pilsner Braumeister des Bürgerlichen Brauhauses, Martin Stelzer, berief den Niederbayern Josef Groll nach Böhmen. Groll perfektionierte in Pilsen das, was er in Vilshofen bereits erfolgreich versuchte: Er experimentierte mit Sudpfannen, spielte mit Zutaten und Zubereitungsart so lange, bis er selbst hochzufrieden war mit dem Resultat. Statt des schalen, trüben und zu süßen Bieres aus vergangenen Tagen servierte Groll den Bürgern Pilsens ein ungetrübtes, gold-gelbes Bier mit

Schaumkrone und fein-herber Geschmacksnote. Statt dunklen Malzes nahm Groll leicht geröstetes helles Malz. Das weiche und salzarme böhmische Wasser und der lokale Saazer Hopfen taten ihr übriges. Das Ergebnis war ein Bier mit dem Namen: „Nach Bayerischer Brauart“. Erst viele Jahre später wurden die Etiketten in „Nach Pilsener Brauart“ geändert. Die Fürther Brauerei Geismann, die als erste Brauerei im heutigen Bayern Pils braute, taufte dieses „Bayrisch Pilsener“.

Interessanter Fakt am Rande: Aufgrund eines Staatsvertrages zwischen der Schweiz und der Tschechoslowakei aus dem Jahre 1976 über die Verwendung von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen darf die Bezeichnung Pilsner in der Schweiz nicht verwendet werden – es sei denn, das nach dieser Brauart hergestellte Bier kommt direkt aus Pilsen. Im Gegenzug dazu verzichtet Tschechien beispielsweise auf die Verwendung der Bezeichnung Emmentaler für Käse.

1863 begann der Siegeszug des bayerisch-böhmischen Bieres: Nach und nach eroberte es den Markt in Deutschland, Großbritannien und Nordamerika. Seit 1999 gehört die Brauerei der Marke Pilsener Urquell zum südafrikanischen Bier-Multi SAB Miller. Produziert wird nach wie vor im heute tschechischen Pilsen; rund 2500 Mitarbeiter brauen jährlich etwa zehn Millionen Hektoliter. „Groll hat bei seiner Brauweise den Hopfen als Aromastoff in den Vordergrund gerückt“, erläutert der Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes, Lothar Ebbertz. Dies sei seine „historische Leistung“ gewesen, betont der Experte.

Und obwohl alkoholfreies Bier immer mehr auf dem Vormarsch ist, wird hierzulande nach wie vor das Pils am liebsten getrunken. Doch was macht ein gutes Bier eigentlich aus? Hans-Walter Janitz, Geschäftsführer des baden-württembergischen Brauerbundes, gibt die Antwort darauf: „Das ist in erster Linie reine Geschmacksache. In meinen Augen kommt ein gutes Bier aus der Umgebung, in der man es trinkt, ist handwerklich und mit regionalen Zutaten gebraut. Und unter diesen Bieren kann ich mir eines aussuchen, das meinem Geschmack entspricht. Dann ist es ein gutes Bier. Und es muss schmecken. So gut, dass man sich auf ein zweites freut.“ So einfach ist das manchmal. Na dann, Prost!



Josef Groll, bayerischer Erfinder der Pilsener Brauart. BILD: STADT/TOURISMUS VILSHOFEN

Die Serie

Aufgetischt!



Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region?

Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt!“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

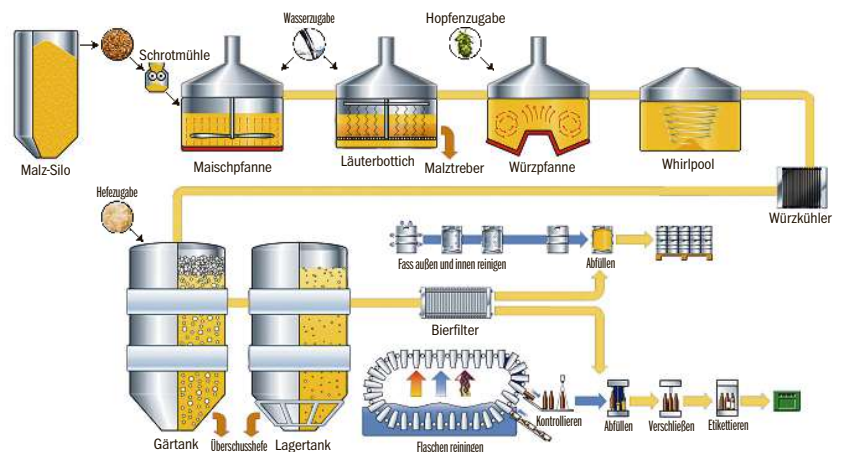
- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier**
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Welcher Biertrinker-Typ sind Sie? Machen Sie den Test! Außerdem: Alle Folgen der Serie im Themenpaket.

www.suedkurier.de/genuss

So wird Bier gebraut



QUELLE: DEUTSCHER BRAUER-BUND E.V., BERLIN / SÜDKURIER-GRAFIK: KERSTAN



präsentiert

Aufgetischt

Jede Sekunde 1500 Liter Bier

- **Brauereien:** In Baden-Württemberg gibt es 189 Brauereien. Mehr Brauereien gibt es in nur in Bayern. Dort sind es 632. Die Brauereien im Land sind fast durchweg mittelständisch geprägt und oft Familienunternehmen. Unter den größten zehn Brauereien in Deutschland ist keine einzige aus Baden-Württemberg.
- **Ausstoß:** Jede Sekunde werden in Baden-Württemberg 1500 Liter Bier gebraut. 2014 stieg der Ausstoß der Südwest-Brauer um 3,5 Prozent. Das waren insgesamt 633 Mio. Liter. Diesen Anstieg begründet Hans-Walter Janitz, Geschäftsführer des baden-württembergischen Brauerbundes, unter anderem mit der Wiederentdeckung der regionalen Biere.
- **Ausgezeichnet:** Die baden-württembergischen Brauer bekommen für ihr hochwertiges Bier proportional die meisten Goldmedaillen von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). 189 Braustätten von hier ernteten im Jahr 2012 133 Goldmedaillen. Dazu kommen noch 34 Silber- und zwei Bronzemedailles. Kein Bundesland kann mehr aufweisen.
- **Stark:** Nach Stammwürze eines der stärksten Biere der Welt kommt aus Baden-Württemberg. Es ist das „Vetter 33“ aus dem Vetter's Alt Heidelberger Brauhaus. Es hat eine Stammwürze von 37,91 Prozent.
- **Alt:** Die ältesten Brauer der Welt waren die Sumerer. Sie waren ein Volk, das in Mesopotamien, dem heutigen Irak, lebte. In ihrem Kulturkreis kannte man schon etwas wie Bier, nämlich ein aus Brotfladen hergestelltes und vergorenes Getränk.
- **Flasche:** Weizenbier oder Weißbier gab es bis 1979 ausschließlich in der Flasche. Erst die Eichbaum-Brauerei aus Mannheim hat zu ihrem 300-Jahr-Fest 1979 Hefeweizen vom Fass angeboten.
- **Schluckspecht:** Als schnellster Biertrinker der Welt gilt der Brit Peter Dowdeswell. 1975 stürzte er in nur fünf Sekunden 1,41 Liter durch seine Kehle. 1988 schlürfte er im Kopfstand innerhalb von drei Sekunden ein britisches Pint (0,57 Liter) leer. Im Stehen schaffte er es 2001, ein Pint in nur 2,1 Sekunden hinunterzukippen.

BILDER: YURAKP - FOTOLIA / SK-ILLUSTRATION: KERSTAN

107 Liter
Bier trinken
die Deutschen
im Jahr pro Kopf.

Die Sache mit dem perfekten Schaum

Eine richtige Krone macht aus einem guten Bier ein sehr gutes Bier. Doch wie gelingt das?

VON ANDREAS SCHULER

Für den echten Bierkenner gehört die Schaumkrone einfach dazu. Was wäre ein Weißbier ohne die feinporige, weiße Substanz am oberen Rand des Glases? Vom Pils ganz zu schweigen. Es gibt sogar Gerüchte, dass ein Pils heißt, weil der Schaum eine gewisse Ähnlichkeit mit eben jenem Gewächs haben soll. Nun ja. Man muss nicht jedem Gerücht Glauben schenken. Fakt ist: Eine ordentliche Schaumkrone sieht einfach

appetitlich aus. Wie mau und geradezu lieblos kommt denn da die lauwarme Cervisia daher, die nicht nur Asterix und Obelix im Comic zum Verzweifeln bringt? Der gemeine britische Barkeeper schöpft den Schaum mit einer Kelle vor dem Servieren sogar noch ab. Nein, nein, sorry, liebe Engländer, Ire oder Schotten: Bier braucht Schaum.

Ein Qualitätskriterium für den Bierschaum ist die Zeit, die er sich auf dem Bier hält. Die Gleichung ist ganz einfach: je länger, desto besser. Jeder kennt das: Verschwindet der Schaum schnell, wirkt das Bier abgestanden und fahl. Auch die Höhe und Festigkeit des Schaumes nach dem Einschenken dient zur Beurteilung der Bierqualität.

Im Gärprozess wandelt die Hefe den in der Bierwürze enthaltenen Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Die gelöste Kohlensäure ist verantwortlich für die Entstehung des Bierschaumes. Je wärmer das Bier ist, desto schneller perlt die Kohlensäure aus dem Bier. Zu kaltes Bier schäumt zu wenig, zu warmes schäumt zu stark. Die Temperatur des eingeschenkten Bieres sollte also nicht nur des Geschmackes wegen zwischen sechs und acht Grad liegen.

In dem Moment, in dem das Bier ins Glas eingeschenkt wird, entbindet sich Kohlensäure. Einerseits fällt der Gegenruck weg, der beim Abfüllen in Fass oder Flasche aufgebaut wurde. Darüber hinaus trifft das Bier auf die Glaswände.

Je stärker dies passiert, desto stärker schäumt das Bier. Trifft das Bier schräg aufs Glas, sind die Kräfte geringer, als wenn es direkt auf den Glasboden trifft. Hält man das Glas beim Einschenken schräg, schäumt das Bier weniger.

Da die Kohlensäure nun in einen gasförmigen Zustand übergegangen ist, steigen beim Einschenken feine Bläschen hoch. An der Oberfläche der Kohlensäurebläschen lagern sich Moleküle an – vor allem Eiweiß, das aus der Gerste bzw. dem Weizen stammt. Dadurch bilden sich elastische Häutchen um die Bläschen. Die Bläschen reißen Luft und Flüssigkeit mit nach oben. Dieses Gemisch setzt sich an der Oberfläche ab und bildet den Bierschaum.

Stimmt es, dass...

... Bier schon vor dem Reinheitsgebot von 1516 auf Qualität geprüft wurde? Ja! Die verschiedenen praktischen Verfahren können jedoch nicht unbedingt als wissenschaftlich bezeichnet werden. Die wirkungsvollste Methode des 15. und 16. Jahrhunderts war, eine Bank mit Bier zu bestreichen und die amtlichen Prüfer in ihren ledernen Hosen drei Stunden darauf still sitzen zu lassen. Auf Kommando wurde aufgesprungen und Folgendes überprüft: Blieb die Bank an der Hose kleben, war das Bier nicht zu beanstanden. Blieb die Bank stehen, wurde der Brauer anschließend für die schlechte Qualität des Bieres bestraft.

ANZEIGE



Gratis

Nur für Abonnementen



Tablet geschenkt!

Holen Sie sich jetzt das SÜDKURIER ePaper für nur 7,89 € zu Ihrem Abonnement und wir bedanken uns mit einem Gratis-Tablet*: Das Nexus 7 (7-Zoll-Touchscreen, 32 GB Speicher, WLAN) wartet auf Sie – solange der Vorrat reicht:

www.suedkurier.de/tabletgratis

*Das Paket besteht aus ePaper, SK Plus und dem Nexus 7 für den Bezugszeitraum von mindestens 24 Monaten. Nach Bezahlung der 24. Monatsrate geht das Tablet in Ihr Eigentum über. Die Kosten für das Print-Abonnement werden zusätzlich erhoben.



Erfolgreich mit regionalem Bier

Aufgetischt: Mit einer einfachen wie klaren Philosophie besteht die Privatbrauerei Waldhaus im Konzert der großen Konzerne und produziert gegen den Trend stets mehr Bier

VON KAI OLDENBURG

Weilheim – Klare Linien dominieren das neue Logistikzentrum der Privatbrauerei Waldhaus im gleichnamigen Weilheimer Ortsteil. Wenige Autominuten oberhalb von Waldshut liegt das Brauereigelände direkt an der B 500. Klar sind dort nicht nur die Linien des 4,5 Millionen Euro teuren Neubaus. Klar und eindeutig ist auch die Philosophie, mit der das Team um Geschäftsführer Dieter Schmid ans Handwerk geht. Keine Kompromisse beim Brauen, nah am Kunden und Spaß an der Arbeit. Darauf ist der Geschäftsführer stolz. Die Zahlen scheinen ihm Recht zu geben. In den vergangenen sieben Jahren haben er und seine Mannschaft den Bierausstoß von 35 000 auf 75 000 Hektoliter mehr als verdoppelt. Das jährliche Wachstum im Ausstoß liege seit Jahren fast konstant bei zehn Prozent – der generelle Trend der Branche ist rückläufig. Der Umsatz liege aktuell bei neun Millionen Euro. Für das Ergebnis verantwortlich sind 35 Mitarbeiter, die neben Können für Leidenschaft und Authentizität stehen, so Schmid.

Die Frage nach dem Konzept für den Erfolg beantwortet Dieter Schmid so:



„Man muss seinen Beruf lieben, dann ist das Resultat vorprogrammiert.“

Dieter Schmid,

Geschäftsführer Privatbrauerei Waldhaus

„Das ist sehr einfach. Wir versuchen in jedem Bereich das bestmögliche zu machen – Produktion, Mitarbeiter-Auswahl, wie schätzt man Mitarbeiter, was kann man Mitarbeitern Gutes tun.“ Um noch zu ergänzen: „Was wir machen, ist eigentlich was völlig Normales.“ Es sei der tagtägliche Weg, Spaß an der Arbeit habe man nur, wenn man auch etwas

Gutes tue, Schmid: „Das Resultat ist dann der Erfolg.“

Seinen eigenen Weg geht Schmid auch in der Preispolitik: „Der große Supermarkt zahlt bei uns für eine Kiste Bier genauso viel wie der Tante-Emma-Laden, es gibt nur eine Preisliste.“ Da durch könne man die Kleinen etwas schützen, ist Schmid überzeugt und sich gleichwohl möglicher Konsequenzen bewusst: „Wir würden deswegen auch auf Kunden verzichten.“

Der Waldhaus-Weg fängt indes bereits bei den Zutaten für das Produkt selbst an. Für die aktuell zehn Sorten Bier (plus zwei alkoholfreie Biere) werde nur Naturhopfen verwendet. Was auf

Aufgetischt!



SÜDKURIER

den ersten Blick selbstverständlich wirkt, sieht in der Realität jedoch anders aus. Denn nur noch rund zwei Prozent aller Brauereien in Deutschland verwenden Naturhopfen. Alle anderen setzen auf Hopfenextrakt oder Hopfenpellets. Hierfür, so Dieter Schmid, gebe es zwei entscheidende Gründe. Zum einen sei der Produktionsprozess mit Hopfenextrakt einfacher, weil stets konstant. Zum anderen werde es schwieriger, überhaupt noch guten Naturhopfen zu bekommen. In Deutschland gibt es noch drei große Anbaugebiete. Das ist die Region um Tettnang, Hallertau bei München und Spalt in Franken. Die deutschen Hopfenbauern erzeugen 35 Prozent des Weltmarkts. Hopfen wird übrigens nicht nur zum Brauen verwendet, sondern kommt wegen seiner beruhigenden und entzündungshemmenden Wirkung auch in der Medizin zum Einsatz.

Aber es werde zusehends schwieriger, guten Naturhopfen zu bekommen. Deshalb schweift der Blick von Geschäftsführer Dieter Schmid und dem ersten Braumeister Bernhard Vötter längst in die USA. Das Duo ist es letztlich auch, das gemeinsam entscheidet, welcher Hopfen den Qualitätsansprüchen genügt, um irgendwann in einem der beiden großen Braukessel aus Kupfer zu landen. Schmid: „In die Entscheidung beziehen wir immer wieder auch andere Mitarbeiter ein, wie zum Beispiel das Team vom Vertrieb.“

Auch in Sachen Werbung geht Schmid eigene Wege. Den hier wirbt der Chef selbst. Auf unzähligen Fahnen und Plakatwänden strahlt er den Passanten entgegen. Seit einigen Jahren unterstützt von Fernsehkoch Ralf Zacherl. Geschäftsführer Dieter Schmid: „Grundsätzlich setzen

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher? Im Rahmen der Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse
Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
Ab 20. Oktober: Obst
Ab 27. Oktober: Bier
Ab 3. November: Fisch
Ab 10. November: Wein und Schnaps
Ab 17. November: Fleisch und Wurst
Ab 24. November: Milch und Käse



Welcher Biertrinker-Typ sind Sie? Machen Sie den Test! Außerdem: Alle Folgen im Themenpaket. www.suedkurier.de/genuss

wir auf klassische Werbung, um so den Erstkontakt zum Kunden aufzubauen.“ Das sei insbesondere für hochpreisige Produkte unverzichtbar. Bis aus Quellwasser, Gerstenmalz und Hopfen ein echtes Waldhaus wird, wird oft viel getüftelt und ausprobiert. Schmid: „Es gibt unzählige Stellschrauben.“ Und wann ist ein Bier ein echtes Waldhaus? Die Antwort fällt Dieter Schmid keineswegs schwer, scheint sie doch so einfach wie die Philosophie und die klare Linie in der Arbeit. „Wenn es uns schmeckt!“



Hier kommt das Bier aus dem Fenster

Tierarzt Joachim Onderka hat ein süßfiges Hobby. Die Sorten des Enkendörfler Hausbräus werden gerne an Dorffesten getrunken

VON SANDHYA HASSWANI

Wehr – Die Enkendörfler bei Wehr schwören auf die Braukünste von Tierarzt Joachim Onderka. Vor knapp fünf Jahren hat er im Geburtshaus des Malers Adolf Glattacker eine kleine Hobby-Brauerei eingerichtet – die Enkendörfler Hausbräu. Mittlerweile gibt es vier Sorten: Das helle „Saufaus“, das bernsteinfarbene „Voll dampf“, das dunklere „Dschungelbräu“ und den „Enkendörfler Sautanz“.

„Die Menschen sehnen sich nach Einfachheit und Heimat“, erklärt Joachim Onderka auf seiner Internetseite. Der gebürtige Münchner lebt seit 1993 am Hochrhein und ist Mitbegründer der Wehrer Tierklinik. Zum Bierbrauen kam



Der Wehrer Tierarzt Joachim Onderka verkauft sein Enkendörfler Bier durch die Fensterluke des Sudhauses. BILD: S. HASSWANI

er während seiner Zeit als Student. Acht Jahre half er damals in einer Brauerei aus. Auch in Wehr ließ ihn die Vision des Bierbrauens nicht los. Der erste trinkbare Sud entstand 2005. Bis zur Eröffnung des Sudhauses 2010 im Glattackerweg hat er unter freiem Himmel gebraut.

Für das Enkendörfler Bier verwendet Joachim Onderka nur Hopfen aus der bayerischen Hallertau, stets vom gleichen Bauern. Auch das Gerstenmalz stammt aus Bayern. Besonders wichtig ist das Wasser: „Wir sind in Wehr mit einer außerordentlichen Wasserqualität gesegnet“, schwärmt der 58-Jährige. Als wichtigste Zutat nennt er aber die Zeit: „Das Enkendörfler Bier erfreut sich langer Gär- und Lagerzeiten von mindestens sechs Wochen“, versichert Onderka. Er füllt das Bier in Glasflaschen mit Porzellanverschluss ab, versieht es mit selbstentworfenen Aufklebern und verkauft es durchs Brauereifenster. Auf ein Managementkonzept oder eine Marketingstrategie verzichtet er bewusst. „Unser Bier entsteht nur in Handarbeit. Es gehört zur Heimat einfach dazu“, ist er überzeugt. Da es sich um einen Hobby-Braubetrieb handelt, ist die Produktion gering. Ein Verkauf findet dennoch statt – üblicherweise am ersten Freitag im Monat um 18 Uhr – am Fenster des Sudhauses.



präsentiert

Aufgetischt



So schmeckt frischer Hopfen: Dieter Schmid, Geschäftsführer der Privatbrauerei Waldhaus, im Sudhaus mit einer Hand voll frischem Hopfen. Deutschlandweit gebe es nur noch ganz wenige Brauereien, die tatsächlich frische Hopfendolden verarbeiten. Die Regel sei inzwischen Hopfenextrakt. BILDER: DAVID BAUERLE, ARCHIV, DPA, FOTOLIA/YURAKR, FCFOTOSTOCK; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Bier gibt kraftlosem Haar Volumen



Bier findet nicht nur im Lebensmittelbereich Verwendung, auch im kosmetischen Bereich kommt das traditionsreiche Getränk zum Einsatz. Gabriele Klass vom Naturkostladen Regenbogen in Waldshut empfiehlt Shampoo mit Bier- und Honigzusatz vor allem für Menschen mit kraftlosem Haar. Das im Shampoo enthaltene Bier verleihe den Haaren Volumen und wirke strukturgebend. Auch gegen sprödes und stumpfes Haar wirke Bier positiv. In der Kombination mit Honig helfe Bier auch gegen kratzende Kopfhaut und Schuppen. Auch speziell die Bierhefe, die es auch in Tablettenform in Apotheken gibt, sei stärkend für Haut, Haare und Nägel. Darin enthalten sind Aminosäuren, verschiedene Mineralien und unterschiedliche B-Vitamine. Somit bildet Bier nicht nur das beliebteste Getränk der Deutschen, sondern kann bei kosmetischer Verwendung auch wohltuend für den Körper wirken. (dba)

Die Region mag vor allem Pils



► **Pils:** Die Biersorte, die am Hochrhein und im Südschwarzwald am meisten gebraut wird, ist das Pils. In der Privatbrauerei Waldhaus in Weilheim macht das Diplom-Pils 52 Prozent des Gesamtausstoßes aus. Auch die Brauerei Rothaus in Grafenhausen produziert hauptsächlich Pils – in der 0,5 Liter Flasche, als Tannenzäpfle (0,33 Liter) und im Party-Fass.

► **Hefeweizen, Dunkles und Co:** Darüber hinaus werden in Waldhaus und Grafenhausen noch weitere Biersorten gebraut. Genaue Zahlen, also welchen Anteil diese am Gesamtportfolio haben, nennen beide Brauereien allerdings nicht. Die Privatbrauerei Waldhaus braut neben ihrem Diplom Pils außerdem Doppel Bock (nur saisonal), Spezial Gold, „Hell“, „Ohne Filter“, „Ohne Filter extra herb“, Schwarzwald Weisse, Sommer Bier, Jubiläums Dunkel, dunkles Hefeweizen, Hopfensturm (als Weihnachtsbier), zwei Sorten alkoholfreies Bier (Pils und Hefeweizen) und Radler. In der Staatsbrauerei Rothaus entstehen neben Pils auch Hefeweizen, Märzen-Export, Radler, alkoholfreies Pils und alkoholfreies Weizen. Zudem brennt die Staatsbrauerei in Grafenhausen seit einigen Jahren auch Whisky. (mvö)

Vom Feld in die Flasche

1 Pflanze: Der Hopfen treibt ab Mai aus, bis August wachsen die Dolden des Hopfens.

2 Trocknung: In der Pflücktrommel werden die Dolden von den Blättern und Ranken getrennt. Anschließend werden die Hopfendolden in der Darre getrocknet und in Säcke gefüllt.

3 Brauvorgang: Beim Maischen wird Malz geschrotet und mit warmem Brauwasser vermischt. Durch Erwärmen dieses Gemisches wird die Stärke des Malzes in Malzzucker umgewandelt. Im nächsten Schritt, dem Abläutern, entsteht die Würze. Sie ist für den Werdegang und den Geschmack des Bieres entscheidend. Anschließend wird Hopfen dazugegeben und gekocht.

4 Hauptgärung: Hier muss die heiße Würze auf die Angärtemperatur der Hefe abgekühlt werden. Während der Gärung wandelt die Hefe 70 Prozent des Zuckers aus der Würze in Wärme, Kohlensäure und Alkohol um.

5 Nachgärung: In den nächsten vier Wochen bis sechs Monaten wird das Bier unter Druck gelagert. Die Länge der Lagerung entscheidet, welche Art von Bier entsteht. Dabei wird der restliche Zucker zu Kohlendioxid und Alkohol umgewandelt.

6 Filtration: Nachdem die restliche Hefe aus dem Bier herausgefilitert wurde, wird es abgefüllt. (lik)

Kleines Fläschchen mit Kultstatus



„Das Zäpfle ist Kult.“ Darüber freut sich der Alleinvorstand der Rothausbrauerei, Christian Rasch. Vermutlich fast täglich. Diese 0,33-Flasche, in der zunächst nur das Pils aus der höchstgelegenen deutschen Brauerei abgefüllt wurde, kam aber seinerzeit, als sie das Licht der Welt erblickte, einer Revolution gleich. 1956 führte Brauereidirektor Edwin Nägele diese

Flasche ein, auf der selbstredend bereits eine „Biergüt“ wirtete. Die üblichen Bierflaschen beinhalteten in dieser Zeit 0,7 Liter, mindestens aber 0,5. „Die Branche hat sich damals kaputt gelacht“, erzählt Rasch rückblickend. Er zieht als Manager des staatseigenen Betriebes heute noch seinen imaginären Hut vor dem Flaschen-Coup. „Das ist eine starke unternehmerische Entscheidung gewesen, das müssen Sie gegen den Trend erst einmal durchsetzen und dann beharrlich dranbleiben.“ Zwölf bis 15 Jahre habe es gebraucht, bis sich das Tannenzäpfle durchgesetzt hat. Mittlerweile würden über 75 Prozent des Umsatzes über die 0,33-Liter-Fläschchen laufen. Zudem sind die kleinen Flaschen heute so modern wie noch nie. „Die Leute wollen anders, frischer konsumieren, sie haben weder so viel Platz im Kühlschrank noch wollen sie jeweils viel auf einmal schleppen“, erklärt Rasch. (gud)

Herrschaftlicher Ort für das Bierbrauen



Hinter Zinnen und Türmchen wird in Schweizer Rheinfelden seit Ende des 19. Jahrhunderts Bier gebraut. Die Architektur der 1876 gegründeten Brauerei Feldschlösschen erinnert mit ihren vielen Türmen und Zinnen an eine romantische Backsteinburg. Vor allem im deutschsprachigen Raum suchten die Architekten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach neuen künstlerischen Formen für Industriebauten und fanden ihre Inspiration im mittelalterlichen Burgenstil. Neben Feldschlösschen wurden fast alle Schweizer Brauereien in dieser Zeit ausschließlich im Burgenstil gebaut, darunter auch Löwenbräu in Zürich oder Ziegelhof in Liestal. Die Gebäude der Rheinfelder Brauerei entstanden in mehreren Etappen, der Burgenstil wurde dabei für die Neubauten bis in die Gegenwart beibehalten, einzige Ausnahmen sind die Erweiterungsbauten in den 1970er und 80er Jahren. (mvö)

ANZEIGE



Gratis

Nur für Abonnenten



Tablet geschenkt!

Holen Sie sich jetzt das SÜDKURIER ePaper für nur 7,89 € zu Ihrem Abonnement und wir bedanken uns mit einem **Gratis-Tablet***: Das Nexus 7 (7-Zoll-Touchscreen, 32 GB Speicher, WLAN) wartet auf Sie – solange der Vorrat reicht:

www.suedkurier.de/tabletgratis

*Das Paket besteht aus ePaper, SK Plus und dem Nexus 7 für den Bezugszeitraum von mindestens 24 Monaten. Nach Bezahlung der 24. Monatsrate geht das Tablet in Ihr Eigentum über. Die Kosten für das Print-Abonnement werden zusätzlich erhoben.



Hier braut das Land das Bier

Aufgetischt: Bis zu 20 Millionen Euro Dividende spült Rothaus in die Kassen Baden-Württembergs. Alleinvorstand Christian Rasch ist seit langem der erste Nicht-Politiker in diesem Amt und kennt die Unterschiede zur Privatwirtschaft

VON GUDRUN DEINZER

Das Außergewöhnlichste an der Staatsbrauerei Rothaus ist ihr Eigentümer. Denn das Land Baden-Württemberg ist Alleinaktionär. Allerdings werde die Brauerei geführt wie ein mittelständischer Familienbetrieb, sagt Alleinvorstand Christian Rasch, der seit 2013 die Geschicke der höchstgelegenen Brauerei Deutschlands in Grafenhausen lenkt. Rasch: „Das ist gar nicht anders als in anderen Betrieben auch.“

Außergewöhnlich ist auch, jedenfalls gilt das für die vergangenen Jahrzehnte, dass die Brauerei mit Rasch nicht von einem ehemaligen Politiker geführt wird. Sowohl sein Vorgänger Thomas Schäuble, als auch Norbert Nothelfer, der 1991 den Posten übernommen hatte, waren Politiker. Als Schäuble, langjähriger Landesinnenminister, plötzlich erkrankte, übernahm mit dem früheren Finanzminister Gerhard Stratthaus als Interimsvorstand wiederum ein CDU-Politiker das Ruder. Unter der rot-grünen Landesregierung wurde der Posten des Alleinvorstandes ausgeschrieben. Die Wahl fiel auf Christian Rasch, der sich zuvor nicht politisch profiliert hatte, sondern als Betriebswirt aus der Branche kam, zuletzt als Sprecher der Geschäftsführung von Stuttgarter Hofbräu.

Trotz aller Vergleichbarkeit mit klassischen Wirtschaftsunternehmen sieht Rasch dennoch deutliche Unterschiede. Der wichtigste Punkt sei die Mitarbeiteridentifikation. „Wer hier arbeitet, gehört zur Familie. Das empfinde ich in dieser Ausprägung als einzigartig“, so Christian Rasch. Die „bedingungslose Rohstoffpolitik“ sei ein weiterer Punkt. „Man ist nie den Verlockungen erlegen, preiswerter auf dem Weltmarkt einzukaufen“, sagt er. Und der erste Braumeister Ralf Krieger ergänzt: „100 Prozent unserer Rohstoffe stammen aus Baden-Württemberg und direkt angrenzenden süddeutschen Gebieten.“ Einen entscheidenden Anteil daran haben auch die Schwarzwaldquellen. Denn Rothausbiere werden ausschließlich mit eigenem Quellwasser gebraut. Das dritte wesentliche Unterscheidungsmerkmal sieht Rasch darin, wie moderne Technik eingesetzt wird. „Es geht uns nicht darum, ein industrielles Produkt herzustellen, sondern

die Technik wird für den Geschmack eingesetzt.“ Bis ein Rothausbier fertig ist, dauert es nicht sechs Wochen, in der Branche „Slow Brewing“ genannt. Technisch wäre es möglich, den Prozess deutlich zu beschleunigen. Zehn Braumeister gönnen sich die Staatsbrauerei. „Die haben wir nicht zum Angeben“, beteuert Rasch. Im Dreischicht-Betrieb hätten sie jederzeit die Bierqualität im Griff. Unterstützt werden sie

von 23 Brauern. Nur vier Brauern ist eine Aufgabe zugesprochen, die an Verantwortung kaum zu überbieten ist. „Sie entscheiden, wann unser Produkt Hochzeit hat“, sagt Rasch und meint damit die Abfüllreife des Bieres, die beispielsweise durch unterschiedliche Jahrgangseigenschaften der Urprodukte im Brauprozess zeitlich variiert. Das geht nur mit sensorischen Fähigkeiten. Vor der Hochzeit gibt es eine anständige Verlobungszeit, eben diese handwerkliche Geduld für das Produkt und dessen Geschmack. Der klassische Weg also, wie es sich für einen Betrieb geziemt, der einst aus katholischer Hand kam. Denn der Fürstabt Martin Gerbert vom Kloster St. Blasien gründete dieses Brauhaus 1791. Gerbert war es auch, der vor 250 Jahren die Sparkasse Bonndorf, damals noch unter dem Namen Waisenkasse, gegründet hatte.

Dass das Land Eigentümer ist, ist Folge der Geschichte. „Im Zuge der Säkularisierung 1806 fiel die Brauerei Rothaus an das Großherzogtum Baden und hieß ab diesem Zeitpunkt Großherzogliche Badische Staatsbrauerei Rothaus“, heißt es auf der Internetseite des Unternehmens. Seither geht es mit der Brauerei stetig bergauf, auch wenn der Ausstoß in den vergangenen Jahren leicht rückläufig war. Neben den Steuern gibt es seit Jahrzehnten einen jährlichen Dividendensegen fürs Land in Höhe von zehn bis 20 Millionen Euro. Zudem ist die Brauerei mit 240 Arbeitnehmern strukturell von großer Bedeutung. Derzeit werden elf Millionen Euro für die Optimierung betrieblicher Abläufe ausgegeben. „Die Brauerei ist in dieser Region ein wichtiger Arbeitgeber, für dessen Beschäftigte das Land auch Verantwortung trägt“, heißt es zur Motivation, die Brauerei in Landeshand zu halten, von Michaela Reiter, einer Sprecherin des Finanz- und Wirtschaftsministeriums in Stuttgart. Alexander Bonde, Minister für den ländlichen Raum und Vorsitzender des Rothaus-Aufsichtsrates, hat auch die Branche im Blick: „Gerade angesichts der jüngsten Konzentrationen auf dem Biermarkt ist das Land stolz auf die hochwertige, profitable und weit über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus bekannte Marke Rothaus. Die werfen wir doch nicht irgendwelchen Biermultis in den Rachen.“

Der Jahresumsatz lag zuletzt bei knapp 82 Millionen Euro. 90 Prozent der Rothaus-Biere werden im Ländle verkauft, der Exportanteil liegt bei 0,8 Prozent. Ein kleiner Teil hiervon geht über den großen Teich. Denn seit Oktober 2014 wird Rothaus auch in den USA ausgeschenkt. In ihrem Restaurant im New Yorker Stadtteil Brooklyn zapfen Tobias und Ayana Holler, sie stammen aus der Nähe von Freiburg, frisches Bier aus Grafenhausen. Da Rothaus-Bier nicht pasteurisiert ist, brauchte es hierzu eine Ausnahmegenehmigung der US-Behörden. Das erste Fass stach Rasch persönlich an.



Christian Rasch ist stolz auf das kleine Brauereimuseum in Rothaus, das der frühere Braumeister Max Sachs angelegt hat. Im Bild unten sticht Ministerpräsident Winfried Kretschmann ein staatseigenes Fass Bier an. BILDER: GUDRUN DEINZER, DPA, FOTOLIA/FOTOB; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT



Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes

Lebensmittel:
Ab 27. Oktober: Bier
Ab 3. November: Fisch
Ab 10. November: Wein und Schnaps
Ab 17. November: Fleisch und Wurst
Ab 24. November: Milch und Käse

SK PLUS Welcher Biertrinker-Typ sind Sie? Machen Sie den Test! Außerdem: Alle Folgen der Serie im Themenpaket. www.suedkurier.de/genuss

Wer bei Rothaus noch etwas zu sagen hat

Neben Alleinvorstand Christian Rasch, der seit 2013 als Nachfolger von Thomas Schäuble an der Spitze von Rothaus steht, gibt es einen neun Mitglieder umfassenden Aufsichtsrat, der die Geschicke der Staatsbrauerei mitbestimmt. Alleiniger Eigentümer der Aktiengesellschaft ist das Land Baden-Württemberg.

Sechs Mitglieder des Aufsichtsrats sind Aktionärsvertreter, drei weitere vertreten die Belegschaft. Aktuell ist Alexander Bonde, Minister für den ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Vorsitzender des Aufsichtsrats. Neben ihm besteht das Gremium aus dem Ministerialdirektor des Finanz- und Wirtschaftsministeriums, Rolf Schumacher, Norbert Schmitt, Leitender Ministerialrat des Finanz- und Wirtschaftsministeriums, Edith Sitzmann, Landtagsabgeordnete der Grünen,

Gerhard Stratthaus, Landtagsabgeordneter und ehemaliger CDU-Landesfinanzminister sowie der Geschäftsführerin des Personalmanagement-Unternehmens Ars Serendi, Christine Watrinet, Kraftfahrer Alfons Ackermann, Schlosser Siegfried Gromann und Elektromeister Adriano Pederiva besetzen die drei Sitze, die Arbeitnehmer-Vertretern im Rothaus Aufsichtsrat zustehen. Die Aktionärsvertreter werden nach Auskunft der Sprecherin des Finanz- und Wirtschaftsministeriums, Michaela Reiter, vom Land Baden-Württemberg bestellt. Sie sind Mitglieder der Landesregierung, des Landtags und Vertreter der Ministerien und ebenso Externe. Aus der Mitte des Aufsichtsrats wird der Vorsitzende und dessen Stellvertreter gewählt. Der Posten des Aufsichtsratsvorsitzenden ist laut Michaela Reiter nicht an ein politisches Amt gebunden. Die drei Vertreter der Arbeitnehmer werden durch die Belegschaft gewählt. (dba)

Der Fisch auf dem Tisch

Aufgetischt: Der Verbrauch der Wassertiere steigt und steigt. Bei den meisten Arten wird mehr gefangen als nachwächst. Auch Aquakultur kann das Problem nicht lösen

VON WALTER SCHMIDT

Der Druck auf die Weltmeere nimmt zu, weil die Menschheit wächst und Ackerflächen knapp werden. In westlichen Industrieländern steigt die Nachfrage aber auch, „weil immer mehr Menschen die gesundheitlichen Vorteile zu schätzen wissen, die aus einem regelmäßigen Fischverzehr resultieren“, sagt Matthias Keller, Geschäftsführer des Fisch-Informationszentrums in Hamburg, das Öffentlichkeitsarbeit für die Fischereiwirtschaft macht.

Nach Hochrechnungen der Welternährungsorganisation FAO verbrauchte die Menschheit 2014 weltweit 145 Millionen Tonnen Fisch. Rein rechnerisch betrug der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch damit 20 Kilogramm. Erstmals wurde dabei mehr Zuchtfisch aus Aquakulturen (10,3 Kilo) verbraucht als Fisch aus Wildfängen (9,7 Kilo). Diese Zahlen für das Fanggewicht täuschen über die Verzehrmenge hinweg: Denn wegen nicht verwerteter Fischteile liegt diese nur etwa halb so hoch. Verspeist werden nämlich fast nur die Filets.

Die Bundesbürger verbrauchten mit 15,7 Kilo Fisch (Verzehr: etwa 7 Kilo) pro Kopf weniger als im globalen Durchschnitt – zudem mehr Wildfisch als Fisch aus Aquakulturen. Auf Seefische und daraus gewonnene Produkte entfielen zwei Drittel der Fangmenge (8,6 Kilo pro Kopf), auf Süßwasserfische und Erzeugnisse daraus 3,8 Kilo, auf Krebs- und Weichtiere wie Muscheln 1,7 Kilogramm. Frischfisch macht übrigens mit 9 Prozent Marktanteil nicht einmal ein Zehntel des deutschen Fischverbrauchs aus; viel bedeutender sind Tiefkühlware (30 Prozent) und die Produktgruppe „Konserven und Marinaden“ (26 Prozent), für die vor allem Hering und Thunfisch verarbeitet werden.

Die zehn am stärksten nachgefragten See- und Süßwasserfische sind Alaska-Seelachs, Lachs, Hering, Thunfisch und Boniten (Echter und Unechter Bonitus), Forellen, Kabeljau, Pangasius, Makrele, Seelachs (Köhler) und Rotbarsch. Die beiden Spitzenreiter Alaska-Seelachs und Lachs stehen hierbei mit ihren Marktanteilen von 22,9 bzw. 18,7 Prozent für über 40 Prozent des Gesamtverzehrs. Zweistellige Prozent-

werte erreichen auch Hering (14,5) und die als Thunfisch (11,4) vermarkteten echten Thunfische und ihre nahen Verwandten, die Boniten.

Allein die vier in Deutschland am meisten verkauften Fischarten oder -gruppen kommen also zusammen auf einen Marktanteil von über zwei Drittel. Unter den zehn am häufigsten aufgetischten Fischen tummelt sich nur eine Sorte von Süßwasserfischen, die Forellen. Sie stammen hauptsächlich aus durchströmten Teichen oder Fließkanälen, zwei Spielarten der Aquakultur. Weltweit stammt inzwischen etwa ein Drittel der Fischerei-Erzeugnisse aus kontrollierter Aufzucht, also nicht aus Wildfängen.

Nach einer im September präsentier-

ten Simulations-Studie des Geomar Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung in Kiel und finnischer Forscher können nur geringere Fangmengen und nachhaltige Fangmethoden die Überfischung der Meere beenden. Aquakulturen hingegen könnten die Plünderung der Meere langfristig nicht stoppen, da die Nachfrage nach Meeressischen zu stark steige und die Fangmethoden immer effizienter würden. Die Fischproduktion in Aquakulturen müsste bis zum Jahr 2048 jährlich um 15 bis 24 Prozent wachsen, um die Fischbestände in den Meeren zu sichern – ein utopisch hoher Wert. Zudem würden Zuchtische häufig noch mit wild gefangenen Futterfischen gemästet.

Das Problem mit den Futterfischen

„Die Aquakultur ist sicherlich nicht angetreten, um die Weltfischbestände zu retten“, sagt Matthias Keller vom Fischinfo-Zentrum. „Das geht auch gar nicht. Sie versucht aber dort, wo man von Natur aus gar keinen Fisch hat, in kontrollierter Weise eine Fischproduktion anzusiedeln.“ Und da es einige Fischarten in Aquakultur gibt, die auf tierisches Öl und tierisches Eiweiß angewiesen sind, also alle fleischfressenden Arten wie Lachse, Forellen und andere Salmoniden, werde bis heute auch Futterfisch verwendet.

Doch dessen Anteil am Aquakultur-Futter geht immerhin zurück. „Der Lachs etwa entwickelt sich immer mehr zu einem vegetarischen Futterverwerter“, sagt Keller. „Heute können wir mit weniger als einem Kilo Futterfisch ein Kilo Lachs erzeugen – früher waren das mal etwa drei Kilo Futterfisch.“ Lebenswichtige Omega-3-Fettsäuren jedoch können viele Fische – wie auch der Mensch – nicht selbst erzeugen oder aus pflanzlicher Kost beziehen; sie brauchen also weiterhin einen Teil an Fischfutter, und sei es auch aus Fischmehl.

Immerhin ersetzen heute Ackerfrüchte wie Soja, Raps, Kartoffeln, Weizen oder Erbsen einen wachsenden Teil der tierischen Kost in Aquakulturen. Allerdings verschärfen sie so den Druck auf die Ackerflächen weltweit, wo dann Kulturpflanzen für Fische wachsen, die eigentlich direkt den Weg auf die Teller der Menschheit finden könnten – also ohne den Umweg über tierische Kost und mit deutlich geringerem Energie-Einsatz. So jedoch würden deutlich mehr Erdenbürger satt als durch den Verzehr von Fisch aus Aquakultur.

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbst-

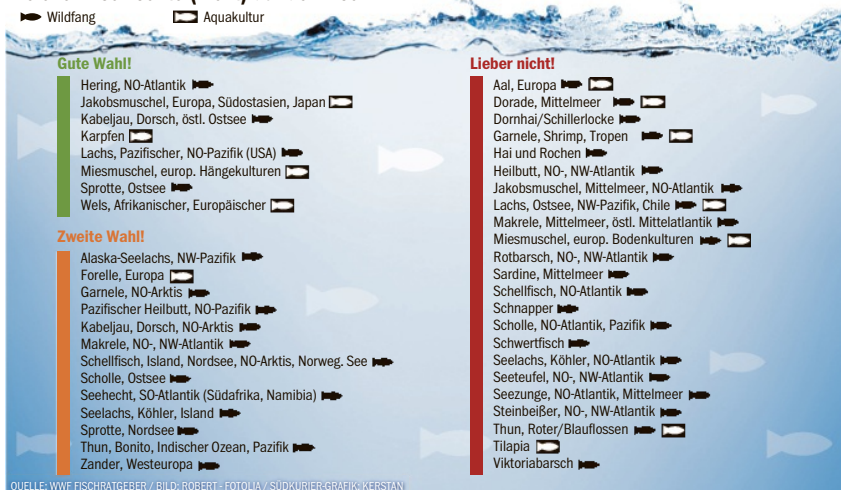


serie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:
 Ab 6. Oktober: Gemüse
 Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
 Ab 20. Oktober: Obst
 Ab 27. Oktober: Bier
Ab 3. November: Fisch
 Ab 10. November: Wein und Schnaps
 Ab 17. November: Fleisch und Wurst
 Ab 24. November: Milch und Käse



Welche Fische schwimmen im Bodensee? Wir stellen Ihnen die wichtigsten sechs Sorten vor.
www.suedkurier.de/genuss

Welcher Fisch sollte (nicht) auf den Tisch?



QUELLE: WWF FISCHRATGEBER / BILD: ROBERT / FOTOLIA / SÜDKURIER-GRAFIK/KERSTIAN



Bei vielen Fischfans sehr beliebt: eine Regenbogenforelle. BILD: ALEXANDER RATHS - FOTOLIA/SK-ILLUSTRATION: KERSTAN

Wie gut ist das MSC-Siegel?

Vor 15 Jahren zeichnete die gemeinnützige internationale Organisation MSC (Marine Stewardship Council) die weltweit erste Fischerei mit dem blauen Gütesiegel für nachhaltige, also bestandsverhaltende Fischerei aus. Inzwischen stammt ein Zehntel des weltweiten Fischfangs aus solcher Fischerei. Rainer Froese vom Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel hält das Siegel für sinnvoll, denn die Vielzahl und der unterschiedliche Zustand der Fischbestände mache eine direkte Beurteilung für Verbraucher schwierig. Allerdings zertifizierte MSC auch problematische Betriebe wie Fischereien, die Fischmehl herstellen. Zudem sei Überfischen erlaubt, ebenso der Einsatz von Grundschiepnetzen und Baggern auf Muscheln. Wirklich empfehlenswert seien in unseren Gewässern nur drei Arten: Nordsee-Hering, Nordsee-Scholle und isländischer Kabeljau. (ws)

15,7 Kilogramm

Fisch und Meeresfrüchte essen die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Das sind die beliebtesten Fischarten

Es müssen nicht immer Fischstäbchen sein. Ein Steckbrief der bekanntesten Speisefische

VON WALTER SCHMIDT

► **Alaska-Seelachs** (*Gadus chalcogrammus*): Der Alaska-Seelachs gehört wie der Kabeljau zu den dorschartigen Fischen. Der in Deutschland beliebteste Speisefisch ist häufig im Golf von Alaska, dem Ochotskischen Meer und in der Beringsee anzutreffen. Bis zu sechs Kilogramm schwer, dient er Meeressäugern, Seevögeln und Fischen als wichtige Nahrungsquelle. „Hier in Deutschland werden aus ihm meist Fischstäbchen oder Schlemmerfilets hergestellt“, sagt Matthias Keller vom Fischinformations-Zentrum in Hamburg.

► **Atlantischer Lachs**: Viel ausdrucks-

stärker im Geschmack als der sogenannte Alaska-Seelachs ist der Atlantische Lachs (*Salmo salar*), inzwischen zweitbeliebtester Speisefisch der Bundesbürger. Der größte Teil stammt aus norwegischer oder chilenischer Aquakultur und ist billiger als Wildlachs. Damit das Fleisch die typische Farbe erhält, wird dem Futter der künstliche Farbstoff Astaxanthin (E 161) zugesetzt

► **Atlantischer Hering** (*Clupea harengus*): Der an den Flanken silbrig schimmernde Hering, ein typischer Schwarmfisch, galt lange als Arme-Leute-Essen, auch weil er in riesigen Mengen im Meer vorkam. Wegen seiner günstigen Fettsäuren-Komposition und seinem Gehalt an Selen und Jod gilt der Hering als einer der wichtigsten Speisefische der Welt. Das „Silber des Meeres“ lebt in Nord- und Ostsee und dem gesamten Nordatlantik.

► **Thunfisch**: Es gibt acht Thunfischarten. Ist hierzulande von Thunfisch die Rede, geht es überwiegend um den Echten Bonito oder um den „Gelbflossenthunfisch, der für Sushi und Sashimi verwandt wird“, sagt Matthias Keller. Gelbflossenthun (*Thunnus albacares*), ein Bewohner tropischer und subtropischer Meere mit Ausnahme des Mittelmeeres, macht weltweit gut ein Viertel aller angelandeten Thunfische aus.

► **Forellen**: So wie Lachs den Hering von Platz 2 der beliebtesten Speisefische verdrängt hat, ist die Forelle inzwischen an Pangasius und Kabeljau vorbeigezogen und hat Platz 4 erobert. Gemeint mit Forellen sind hier sowohl die aus Nordamerika stammende Regenbogenforelle, die heimische Bachforelle (*Salmo trutta fario*) und die sogenannte Lachsforelle. Bei Letzterer handelt es sich heute in aller Regel um speziell ge-

mästete Regenbogenforellen, deren Futter Farbstoffe enthält, die das Fleisch der Fische rötlich färbt.

► **Kabeljau** (Dorsch): Nach Angaben der Welttierschutzunion IUCN gilt der im ganzen Nordatlantik sowie als Dorsch in der Ostsee vorkommende Kabeljau (*Gadus morhua*) als gefährdet; mehrere regionale Bestände sind übernutzt. Der norwegische Skrei wird mit Handangeln und Langleinen nur von Januar bis April gefangen.

► **Pangasius**: Seit jeher wird der Schlankwels (*Pangasianodon hypophthalmus*) in Südostasien aus Flüssen gefischt. Der in Mitteleuropa erhältliche Speisefisch stammt aus Aquakultur, wo er sich durch sein friedliches Verhalten gut halten lässt und schnell gemästet werden kann. Sein mildes Fleisch und sein Filet in Pfannengröße machen ihn bei Verbrauchern beliebt.

Stimmt es, dass...?

...man Fisch vor der Zubereitung mit Zitronensaft beträufeln sollte?

Dieser Brauch stammt noch aus Zeiten, als Fisch längst nicht mehr frisch war, bis er in unseren Läden landete. Der Zitronensaft sollte den typisch „fischigen“ Geruch überdecken. Heute kommt der Fisch aber viel rascher auf den Tisch und riecht idealerweise nach gar nichts. Da wäre es schade, den zarten Eigengeschmack mit Zitrone zu überdecken. Dennoch gibt es viele Menschen, die einen leichten Zitronen-Touch bei Fischgerichten mögen. Dann tut man den Zitronensaft aber erst nach dem Garen auf dem Teller auf den Fisch. Es gibt die Theorie, dass die Säure der Zitrone im Fischfleisch eine leichte Garung bewirke. Aber Pflicht ist die Zitrone nicht mehr. Und wenn, bitte eine unbehandelte benutzen! (bea)

ANZEIGE

Tafelfalter
Art. Nr.: KS7443

Preis im 4er-Set
19,95 €

SÜDKURIER

InSpirationen

Das besondere Etwas aus der Region!

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!

Designindorf ist ein Hersteller für Design Geschenke, Geschenkkarten, Wohnaccessoires und Kleinmöbel mit dem Fokus auf Holz. Das Unternehmen aus dem Schwarzwald arbeitet mit den besten Produktdesignern des Landes zusammen, um bei allen Produkten hohe Handwerkskunst mit elegantem Design zu vereinen.

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

SÜDKURIER

Fisch direkt aus dem Wasser auf den Teller

Aufgetischt: In den 16 Teichen der Tannenmühle haben die Forellen genügend Zeit, groß zu werden. Im Restaurant kreiert Lorenz Baschnagel daraus zahlreiche Köstlichkeiten

VON GUDRUN DEINZER

Grafenhausen – Basis der Tannenmühle zwischen Grafenhausen und Ühlingen-Birkendorf war von Anfang an die Forelle. Das Restaurant haben Fritz und Hildegard Baschnagel nach Ende des Mühlenbetriebes 1954 in dem idyllischen Taleinschnitt weitab von der Landesstraße aufgebaut. Die ersten Teiche legte Fritz Baschnagel 1961 an. Sein Sohn Guido ist dort aufgewachsen und mit der Forellenzucht groß geworden. „Mein Vater hat immer gesagt, wenn ich das hier einmal übernehmen will, sollte ich am besten Koch lernen.“ Das hat Guido Baschnagel getan und legte schließlich auch den Meister ab. Die Küche der Tannenmühle, die von der Forelle in

Aufgetischt!



SÜDKURIER

gel ist vor allem in der Küche beschäftigt. Planvoll bewirtschaftet Guido Baschnagel, der inzwischen Hilfe von einem Fischwirt hat, seine 16 Teiche. In den Becken sprudelt das Wasser für genügend Sauerstoff. Gefüttert werden die Fische mit Pellets, die Soja, Fischmehl und -öle enthalten. „Die Fische müssen sich wohlfühlen“, sagt Guido Baschnagel. Dafür beobachtet er sie mehrfach täglich. Empfindlich reagieren sie beispielsweise auf lange Hitze oder auch bei Gewitter. „Wie sie sich fühlen, sieht man sofort. Ob sie hoch stehen oder unten, oder erschrecken, wenn man hinkommt.“ Im Zweifel müsse er belüften, Wasser zugeben oder Fische herausnehmen. Auch muss immer wieder sortiert werden. „Das Wachstum der einzelnen Fische ist sehr unterschiedlich“, erläutert Guido Baschnagel.



„Bei uns braucht es zwei Jahre, bis eine Forelle verzehrreif ist. Sie wachsen langsam durch die langen Winter und das kalte Wasser.“

Guido Baschnagel, Tannenmühle

unendlichen Variationen dominiert wird, zieht die Gäste aus aller Welt an. Und vielleicht auch die Tatsache, dass die Gäste die Fischzucht unmittelbar beobachten können.

„Bei uns braucht es zwei Jahre, bis eine Forelle verzehrreif ist. Die Fische wachsen langsam durch die langen Winter und das kalte Wasser“, sagt Baschnagel. Dann haben die Regenbogenforellen ein Gewicht von 350 bis 400 Gramm. Sein Sohn Lorenz ist schon längst selbst Koch und hat als Meister in der Küche das Sagen. Er betont die gute Fleischqualität, die das langsame Wachstum mit sich bringt. „Es ist dann fest und saftig“, erklärt er. Auch gebe es bei ihnen keine Transportwege, die der Fleischqualität abträglich sind. Der Hinterausgang der Küche führt direkt zu den fangfrischen Forellen. Auch die Räuchervarianten werden täglich frisch hergestellt.

Guido und Lorenz Baschnagel arbeiten im wahrsten Sinne des Wortes Hand in Hand. Der Vater ist vornehmlich mit Fischzucht und allem anderen beschäftigt, was ein 50-Mitarbeiter-Betrieb mit Landwirtschaft und Restaurant erfordert, Sohn Lorenz Baschna-

gel ist vor allem in der Küche beschäftigt. Planvoll bewirtschaftet Guido Baschnagel, der inzwischen Hilfe von einem Fischwirt hat, seine 16 Teiche. In den Becken sprudelt das Wasser für genügend Sauerstoff. Gefüttert werden die Fische mit Pellets, die Soja, Fischmehl und -öle enthalten. „Die Fische müssen sich wohlfühlen“, sagt Guido Baschnagel. Dafür beobachtet er sie mehrfach täglich. Empfindlich reagieren sie beispielsweise auf lange Hitze oder auch bei Gewitter. „Wie sie sich fühlen, sieht man sofort. Ob sie hoch stehen oder unten, oder erschrecken, wenn man hinkommt.“ Im Zweifel müsse er belüften, Wasser zugeben oder Fische herausnehmen. Auch muss immer wieder sortiert werden. „Das Wachstum der einzelnen Fische ist sehr unterschiedlich“, erläutert Guido Baschnagel.

Angefangen hat der Forellenmeister noch unter Anleitung von seinem Onkel und seinem Vater. Die Jungfische, also Sommerlinge, haben sie selbst großgezogen. Dafür wurde der Laich der weiblichen Forellen gestreift und in Becken im Brutkeller ausgebrütet, bis sie eine Größe von acht bis zehn Zentimetern hatten. Seit einigen Jahren kaufen die Baschnagels die Sommerlinge von zwei ausgewählten Züchtern aus Weilheim und Oberndorf.

Ein Sonderfall sind die Lachsforellen, die es auch in der Tannenmühle gibt. Entgegen landläufiger Meinung sind sie ursprünglich ganz normale Regenbogenforellen, die lediglich anders, nämlich unter Einsatz von Karotin, gefüttert werden, was schließlich zu der roten Farbe führt. Wenn sie auf den Teller kommen, sind sie drei bis vier Jahre alt und mit rund eineinhalb Kilo auch schwerer. Zudem haben sie mit mindestens sieben Prozent einen höheren Fettgehalt. „Der Geschmack gilt als feiner, denn das Fett ist ein guter Geschmacksträger“, so Guido Baschnagel.

Bis zu 60 000 Forellen landen im Restaurant der Tannenmühle jährlich auf den Tellern der Gäste. Reine Wohnbevölkerung gibt es in dem beschaulichen Tal nicht. Dennoch haben die Tannen- und die Schlüchtmühle, die etwas weiter vorne im Tal ebenfalls von

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse

Ab 13. Oktober: Getreide und Brot

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Welche Fische schwimmen im Bodensee? Wir stellen Ihnen die wichtigsten sechs Sorten vor.

www.suedkurier.de/genuss

Familie Baschnagel betrieben wird, inzwischen allein durch das Gästeaufkommen infrastrukturelle Erfordernisse wie ein ganzes Dorf. Und trotz der an manchen Tagen bis zu 800 Essen, bekommt nahezu jeder Gast Guido Baschnagel oder seine Mutter Hildegard auf jeden Fall einmal zu sehen.

„Uns ist es wichtig, nah am Gast zu sein“, sagt auch Lorenz Baschnagel. Und so haben es die Wirtsleute wohl auch geschafft, als bestes Lokal der Gegend in einem israelischen Reiseführer eine ganze Seite bekommen zu haben. Die weit und breit einmalige Fischkarte war dafür nur die Basis. „Wir haben uns mit israelischen Gästen unterhalten, über das, was sie zu Essen wünschen und haben danach eine eigene hebräische Speisekarte entwickelt“, so Guido Baschnagel.



Vom Adel geliebt, beim Volk verpönt

Kaum zu glauben, aber der Lachs galt früher als Arme-Leute-Essen. Laufenburg war bis zum 19. Jahrhundert Hochburg des Salmfangs

VON JULIANE SCHLICHTER

Es war eine kleine Sensation, als im Sommer 2012 ein Lachs im Aufstiegsgebiet des Wasserkraftwerks Rheinfelden gesichtet wurde. Denn zuletzt war 1956 ein Exemplar im Hochrhein gefangen worden. Hindernisse wie die Kraftwerke und eine schlechte Wasserqualität hatten die Fische über Jahrzehnte aus dem Rhein vertrieben. Die Zeit, in der sich unzählige Lachse in den Fluten des Hochrheins tummelten, liegt deshalb weit zurück. Damals kehrten sie in Massen heim von ihrer mehrjährigen Reise durch das Meer, wo sie sich vollgefressen hatten, um in ihrem Heimatgewässer zu laichen. In Laufenburg wurde die Reise jedoch meist jäh ge-



Ein Lachsfilet auf einem Teller. Nicht immer war der Fisch beliebt. BILD: FOTOLIA/BI724

stoppt. Grund waren die Salmfischer. Am Laufen, der Stromschnelle, der die Stadt ihren Namen verdankt, machten die Männer reichlich Beute. „Die Fische sammelten sich dort, um Kraft zu tanken für ihren Sprung über die Stromschnelle“, weiß Gert Philipp.

Der Vorsitzende des Schwarzwaldvereins Laufenburg nimmt im Auftrag

der beiden Laufenburger Verkehrsämter regelmäßig Interessierte mit auf eine grenzüberschreitende Tour durch die frühere Hochburg des Salmfangs. Denn bis zum 19. Jahrhundert zählte Laufenburg zu den bedeutendsten Fangplätzen Europas. „Der Lachs wurde bis an den Hof nach Wien oder Paris verkauft“, sagt Philipp. Zu Hause galt er als Arme-Leute-Essen. Er war billig und eiweißreich. Laut einer Legende sollen sich im 19. Jahrhundert die Dienstboten sogar geweigert haben, jeden Tag Lachs zu essen. Ein Gesetz soll schließlich dafür gesorgt haben, dass den Bediensteten nur noch zweimal in der Woche Fisch aufgetischt werden durfte.

Heute erinnern die Laufenburger Salmwochen an die Hochzeit der Lachsfischerei. Jedes Jahr, kurz nach dem Ende der Fasnacht, verwöhnen die Gastronomen ihre Gäste mit Köstlichkeiten rund um den Salm. Anstelle der einstigen Rheinlachse werden heute jedoch Zuchtlachse serviert.



Nicht nur bekannt in der Region und der Schweiz: Die Forellen aus der Aufzucht von Guido Baschnagel und der Küche von Lorenz Baschnagel haben als bester kulinarischer Tipp der Gegend sogar in einem israelischen Reiseführer eine ganze Seite bekommen und im Restaurant gibt es als Service auch eine Speisekarte auf Hebräisch. BILDER: GUDRUN DEINZER, ARCHIV, FOTOLIA/K.-U.-HLE, ALEXANDER RATHS, TCSABA, VLADIMIER WRANGEL; GESTALTUNG: DANIEL PRACHT

Wo Fisch noch überall drinsteckt



► **Fisch in Kosmetika:** Fischschuppen werden unter den Namen Pearl Essence, Perlenessenz oder Guanin in Lippenstift, Nagellack und Shampoo verwendet. Die Schuppen sorgen für den begehrten Schimmer-Effekt.
 ► **Fisch für Schönheit:** Es liegt im Trend, sich die Hornhaut an Händen und Füßen von Kangalfischen abknabbern zu lassen. Diese Methode wird auch zur Behandlung von Hautkrankheiten eingesetzt.
 ► **Fisch als Medizin:** Lebertran wird aus der Leber bestimmter Fische wie Kabeljau oder Hai gewonnen und enthält wichtige Fette und Vitamine. Er soll das Abwehrsystem stärken.
 ► **Fisch zum Leben:** Nicht alle Fette, die unser Körper braucht, kann er selbst bilden. Mit Fischölkapseln kann der Mensch zum Beispiel die wichtigen Omega-3-Fettsäuren aufnehmen.
 ► **Fisch als Alternative:** Aus religiösen Gründen weichen Muslime und Juden lieber auf Fischgelatine aus. (jom)

Artenvielfalt im Hochrhein nimmt zu



► **Bestand:** Im Hochrhein gibt es derzeit rund 35 Fischarten. Laut Peter Weisser, Mitarbeiter der Staatlichen Fischereiaufsicht beim RP Freiburg, ist nach wie vor die Barbe die am häufigsten vorkommende Art. Daneben bietet der Rhein Lebensraum für Döbel, Flussforellen, Hechte, Zander, Rotaugen, Karpfen, Nasen, Brachsen, Barsche, Schleien, Schneider, Eschen und eine Vielzahl von kleinen Fischarten. Seit rund 15 Jahren hat sich der Wels zunehmend ausgebreitet. Der Aal ist derzeit vollkommen geschützt.
 ► **Entwicklung:** Als der Rhein noch ein nicht unterbrochenes Fließgewässer war, kamen vor allem strömungsliebende Arten wie Eschen, Barben, Nasen und Forellen vor. Durch den Bau der Kraftwerke entstanden Staubecken, die für diese Arten als Lebensraum eher ungeeignet wurden. Daher haben sich Arten angesiedelt, die vor allem in Seen vorkommen.
 ► **Ausblick:** Die Artenvielfalt nimmt laut Weisser wieder zu. Durch die Vernetzung über den Rhein-Main-Donau-Kanal sind Arten eingewandert, die im Rhein natürlicherweise nicht vorkommen. Zudem habe sich die Wasserqualität stark verbessert und Bestände aus kleinen Flüssen wie der Aare haben sich ausgebreitet. (mvö)

Vom Laich zum ausgewachsenen Tier

1 Das Brüten: „Zum Brüten muss das Wasser eine Temperatur von 13 bis 15 Grad haben. Besonders wichtig ist auch die Sauberkeit“, erklärt Wolfgang Asal, der im Wutacher Ortsteil Lembach eine Forellenaufzucht betreibt. Dafür wird das Wasser unter dem Mikroskop auf Keime untersucht. Wenn die Forellen reif zum Laichen sind, drückt der Züchter den Laich aus der weiblichen Forelle und setzt ihn in Plastikwännchen in das saubere Wasser. Beim männlichen Fisch wird der Samen ausgestrichen und damit der Laich befruchtet.

2 Der Laich: Den frisch befruchteten Laich lässt man rund zwei Stunden ruhen und rührt ihn dann mit einer Vogelfeder. Die Laichmasse kommt danach in einem Sieb in ein Becken mit fließendem Wasser. Dort verbleibt er drei bis vier Wochen. Dann ist sichtbar, welche Eier befruchtet sind. Wenn der Fisch schlüpft, hat er eine Größe von wenigen Millimetern mit einem ernährenden Eidotter im Kopfbereich.

3 Das Anfütteln: Nach zwei bis vier Wochen fängt der Züchter das Anfütteln der kleinen Fische an. Die Brut wächst und braucht nun rund ein halbes Jahr, bis sie in einer Größe von bis zu fünf Zentimetern als Setzling in die Teiche kann.

4 Das Wachstum: Bis der Fisch ausgewachsen ist, kann es bis zu drei Jahre dauern. (gud)

Der Lachs wird wieder heimisch



Der Lachs war ein typischer Rheinfisch und galt Mitte des 20. Jahrhunderts als ausgestorben. Mit dem groß angelegten länderübergreifenden Artenschutzprojekt Lachs-2000 wurde der Fisch Schritt für Schritt in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Südbaden und im Elsass wieder angesiedelt. Ziel des Projekts war, das Ökosystem des Rheins so zu verbessern, dass der Lachs bis zum Jahr 2000 wieder heimisch werden kann. Dafür wurden aus ähnlichen Gewässern Eier in den Rhein eingesetzt oder dort gebrütet. So wurde laut Peter Weisser von der Staatlichen Fischereiaufsicht der Bestand wieder aufgebaut. Der gezielte Besatz gab Anstoß für die Ansiedlung und die Rückkehr der angesiedelten Lachse, die wiederum ihre Eier im Rhein abgelegt haben. Mittlerweile konnten durch Zählungen an den Fischpässen der Kraftwerke mehr als 100 Rückkehrer registriert werden. Wie groß der Bestand tatsächlich ist, lässt sich laut Weisser schwer schätzen. „Es ist ein guter Grundstock gelegt, dass sich der Rheinlachs wieder ansiedelt. Die Chancen für die Rückkehr stehen gut.“ Das Projekt, das jetzt Lachs-2020 heißt, wird mit dem derzeitigen Bestand an Rheinlachsen fortgesetzt. (mvö)

So können Fische Kraftwerke passieren



„Am Hochrhein hat jedes Kraftwerk seit Jahrzehnten einen Fischpass“, sagt Peter Weisser von der Staatlichen Fischereiaufsicht. Da durch den Bau der Kraftwerke der Rhein in mehrere Teile zerstückelt wurde, wurden die Fischpopulationen isoliert. Mithilfe von Fischpässen und Fischaufstiegsgeräten können die Fische nun die Kraftwerke passieren. „Für das Aufsuchen von Laichplätzen und Lebensräumen sind solche Pässe extrem wichtig.“ Das Parade-Beispiel eines Fischpasses sei die Konstruktion am neuen Kraftwerk in Rheinfelden. Für die ökologischen Maßnahmen am Kraftwerk, das 2011 eröffnet wurde, investierte Energiedienst zwölf Millionen Euro. Fische können im naturnahen, 900 Meter langen und 60 Meter breiten, Fließgewässer aufsteigen und laichen. Zudem gibt es zwei Fischpässe am Schweizer (Bild) und am deutschen Ufer, die den Fischen ermöglichen, das Kraftwerk zu passieren. (mvö)

ANZEIGE

ALNO

Miele

SIEMENS

Quooker

TEAM7

schüller.

next125

zebra

FRANKE

GAGGENAU

Küchen für Kenner.

Ganz mein Geschmack.

Spädi

KÜCHEN DICK

EIN UNTERNEHMEN IM WOHNPARC DICK

WWW.KUECHEN-DICK.DE

Möbel Dick GmbH
 Küchen Dick · Riedstraße 1
 D-79787 Lauchringen
 Tel. +49 7741 6833-360
 info@kuechen-dick.de



Idealer Lebensraum für Fisch



Aufgetischt: Wasserqualität im Rhein hat sich stark verbessert. Bis zu 35 Fischarten sind heimisch, fremde Arten siedeln sich an

VON JULIA BECKER

Der Sandozunfall vor 25 Jahren oder aktuell das Fischsterben durch Löschwasser in der Jagst – spektakuläre Unfälle zeigen immer wieder, wie empfindlich die heimischen Gewässer sind. Im Zuge der Industrialisierung wurde oft achtlos mit dem großen Strom vor unserer Haustür umgegangen. Doch auch wenn die Wasserqualität im Hochrhein heute wieder sehr gut ist und bereits einige Lachse zurückkehren, gibt es doch noch viel zu tun für den Lebensraum Rhein.

Die Wasserqualität des Rheins war immer auch ein Spiegel der Zeit. Ihren Höhepunkt hatte die Verschmutzung Ende der 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Fehlende Kläranlagen und die Einleitung industrieller Abwässer führten zu einer hohen Belastung. Mit der Nutzung von Waschmaschinen in immer mehr Haushalten gelangten Phosphate in großen Mengen in das Gewässer. Beides führte zu einem dramatischen Sauerstoffmangel und immer wieder zu massiven Fischsterben. Mit der ersten Gewässerkartierung durch die Landesregierung Baden-Württembergs im Jahr 1974 zeigte sich das ganze Ausmaß der Verschmutzung: nur 41 Prozent aller Gewässer im Land waren nicht oder kaum belastet, zwölf Prozent mussten als stark verschmutzt eingestuft werden. Durch daraufhin eingeleitete Maßnahmen wie dem Bau weiterer Kläranlagen und neuen Regelungen für Industrieabwasser konnte die Wasserqualität in den nächsten Jahren deutlich verbessert werden.

Aktuelle Untersuchungen zeigen, dass die Wasserqualität im Rhein mittlerweile sehr gut ist, Sauerstoffgehalt und Artenvielfalt sind seit den 80er Jahren deutlich



gestiegen. In aktuellen Zählungen konnten sogar fast alle im Rhein historisch belegten Arten wieder nachgewiesen werden. „Tatsächlich führt der geringe Anteil an Phosphaten und das dadurch geringere Algenwachstum nun zu kleineren Fischbeständen“, erklärt Michael Strittmatter, Gewässerwart beim Fischereiverein Karsau. Berufsfischern am Bodensee haben deshalb bereits vorgeschlagen, mit gezielter Zufuhr von Dünger den Bestand zu erhöhen.

Neben der Wasserqualität spielt auch die Struktur von Fluss und Uferbereich eine wichtige Rolle für ein funktionierendes Ökosystem im Fluss. Im Bereich Hochrhein mit seinen elf Staustufen ist besonders die Durchlässigkeit für wandernde Fische wichtig. „Die Wasserkraftwerke am Hochrhein sind von Anfang an mit Fischwanderhilfen gebaut worden“, erklärt Jochen Ulrich, Leiter der Abteilung Ökologie bei Energiedienst. „Doch hat es seit dem Bau der ersten Kraftwerke vor über 100 Jahren natürlich einen enormen Wissenszuwachs hierzu gegeben, den wir jetzt bei Modernisierungen berücksichtigen.“ Zum Beispiel wären Fischtreppen in der Vergangenheit aus glattem Beton gegossen worden. Neue Fischtreppen verringern die Fließgeschwindigkeit durch eine raue Oberfläche aus Kies und größeren Steinen. So können auch schwimmschwächere Fische wie Stichling oder Schneider die

Kraftwerke passieren. „Regelmäßige und unabhängige Überprüfungen haben gezeigt, dass die neuen Konzepte sehr gut funktionieren. Zuletzt wurden sogar 35 verschiedene Fischarten gezählt“, freut sich Ulrich. „Entscheidend für ein gutes Gewässer ist nicht die Gesamtzahl an Fischen, sondern der Artenreichtum.“

Ein neues Problem ist die Wasserbelastung durch Mikroverunreinigungen zum Beispiel aus Arzneimitteln. Diese Stoffe lassen sich nicht durch herkömmliche Kläranlagen herausfiltern und sind mittlerweile in vielen Gewässern zu finden, wie ein Sondermessprogramm der Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz (LUBW) zeigte. „Die Auswirkungen auf die Fische sind noch nicht ausreichend erforscht“, erklärt Gewässerwart Michael Strittmatter. „Doch scheinen etwa Östrogene aus der Antibiotika eine Verweiblichung mancher Fischbestände zu bewirken. Die Jungfische sind dann nicht mehr vermehrfähig. Dies kann langfristig die Bestände gefährden.“

Ein neuer Einfluss auf den Lebensraum Rhein ist auch die Zuwanderung fremder Fischarten, vor allem aus der Donau. „Rapsen und Schwarzmeergrundel haben durch die Flussschifffahrt ihren Weg in den Hochrhein gefunden“, so Michael Strittmatter. Die zugewanderten Fische konkurrieren dann häufig mit einheimischen Arten um Lebensraum und Nahrung, gerade die Grundel sei hier sehr aggressiv. Untersuchungen der IKSR (internationale Kommission zum Schutz des Rheins) zeigen, dass die Schwarzmaulgrundel im Durchschnitt 28 Prozent der Bestände ausmacht, ört-

lich am Ober- rhein sogar über 90 Prozent. „Wie sich die Zuwanderer langfristig auf die heimischen Bestände auswirken, kann erst die Zeit zeigen“, erklärt Michael Strittmatter. „Jede Art hat ihren eigenen Lebensbereich im Fluss. Die Grundel findet man vor allem an steilen Uferbereichen, andere Arten bevorzugen eher die strömungsreichere Flussmitte. Und sie stellt auch eine neue Nahrungsquelle für Raubfische wie Zander oder Flussbarsch dar.“ Aktuell sei die Vielfalt recht groß, ihm seien über 30 Arten im Bereich Rheinfeldern bekannt.

Im Hochrhein leben bis zu 35 Fischarten, unter anderem auch Bachforellen (Bild). BILD: JULIA BECKER, PHIMAK-FOTOLIA

„Entscheidend für ein gutes Gewässer ist nicht die Gesamtzahl an Fischen, sondern der Artenreichtum.“



Jochen Ulrich, Leiter der Abteilung Ökologie beim Energiedienst



„Eine Verschiebung der Fischarten durch eine veränderte Wasserqualität hat es immer schon gegeben.“

Michael Strittmatter, Gewässerwart beim Fischereiverein Karsau

„Was die Menge an Fischen angeht, ist man verwöhnt von der Vergangenheit. Eine Verschiebung der Fischarten durch eine veränderte Wasserqualität hat es immer schon gegeben“, so Strittmatter. Dies bestätigen die IKSR-Berichte. „Ein Fluss ist ein dynamisches System. Veränderungen wird es immer wieder geben.“

Der letzte Salmfischer von Laufenburg

Mit dem Tod von Adolf Rueb 1963 endet die Berufsfischerei auf dem Rhein. Heute kümmern sich Vereine um die Pflege der Bestände

Als Adolf „Götti“ Rueb am Nikolaustag 1963 in seinem Haus in Laufenburg starb, endete mit ihm auch die Tradition der Salmfischerei in Laufenburg. Lange Zeit war die Fischerei ein Teil von Laufenburg gewesen, weiß Laufenburgs Stadtarchivar Martin Blümcke. So ist dokumentiert, dass bereits der Ostgotenkönig Theoderich der Große im vierten Jahrhundert Lachs vom Hochrhein als Geschenk nach Ravenna in Italien geschickt bekam.

Das gerade in Laufenburg der Lachsfang einen hohen Stellenwert einnahm, lag an den natürlichen Gegebenheiten. Durch die Engstelle mit der natürlichen Steinbarriere, auch „Louffen“ genannt, wurde die Aufwärtswanderung der Lachse gebremst. In dem sauerstoffrei-



Der letzte Salmfischer von Laufenburg, Götti Rueb, auf dem Rhein. BILD: PRIVAT

chen Wasser ruhten sich die Fische aus, um dann mit einem beherzten Sprung über die Barriere den letzten Abschnitt bis zu ihren Laichplätzen zurückzulegen. Doch war der Fischfang immer eine Saisonarbeit, weiß Martin Blümcke. Nur von Juli bis Dezember konnten aufsteigende Lachse gefangen werden. Da-

rum mussten die Salmfischer in Laufenburg immer ein zweites Gewerbe ausüben, so auch der Bootsbauer Götti Rueb. Doch lohnte sich die Arbeit, wurden doch zu Hochzeiten circa 1000 Lachse pro Saison gefangen. Und die Delikatesse war nicht nur in der Region beliebt, so Blümcke. In Fässern

verpackt wurde die kostbare Fracht im 16. Jahrhundert bis nach Innsbruck an den kaiserlichen Hof gebracht. Als mit dem Bau des Wasserkraftwerks 1908 bis 1914 der Rhein abgeriegelt wurde, endete auch die Zeit des Salmfischens. Durch die Blockade kam der Lachs nicht mehr zu seinen Laichplätzen und blieb aus. Götti Rueb als letzter verbleibender Fischer wurde mit 10 000 Goldmark entschädigt. Doch als das kleine Vermögen durch die Inflation verloren ging, ging er der „kleinen Fischwaid“ nach und verkaufte seinen Fang an Gasthäuser der Region. 1963 verstarb der letzte Salmfischer und Götti Rueb hatte keinen Nachfolger. Berufsfischer gibt es am Hochrhein keine mehr, weiß Michael Strittmatter vom Fischereiverein Karsau. Fischfang sowie die Pflege der Bestände würden privat durch Vereine betrieben. In Laufenburg erinnert die Salmlanlandung der Narro-Altflussschiff 1386 jedes Jahr an die lange Tradition in Laufenburg. (jub)

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert eigentlich unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einm Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es um ein ganz bestimmtes Lebensmittel aus der Region. In dieser Woche dreht sich alles um das Thema Fisch:

Ab 3. November: Fisch
Ab 10. November: Wein und Schnaps
Ab 17. November: Fleisch und Wurst
Ab 24. November: Milch und Käse



Welche Fische schwimmen im Bodensee? Wir stellen Ihnen die sechs Sorten vor.

www.suedkurier.de/genuss

Wein - die Sonne im Glas

Aufgetischt: Wein gehört für viele zum Lebensgenuss. Im Kommen sind leichtere, etwas süßere Weine. Ohne Importe aus Südeuropa müssten die Deutschen durstig bleiben

VON BEATE SCHIERLE

Eigentlich ist der römische Feldherr Gaius Julius Cäsar an allem schuld. Als er mit seinen Legionen an den Rhein zog, brachten die Römer auch die Weinreben mit nach Germanien. Offenbar fanden die hiesigen Barbaren Geschmack an dem vergorenen Traubensaft – auch wenn die Kelten schon einige Jahrhunderte früher den Saft aus wilden Reben schätzten, wie archäologische Funde belegen. Im dritten Jahrhundert erlaubte dann Kaiser Probus Galliern, Spaniern und Briten, Weinstöcke zu besitzen und Wein herzustellen.

Heute ist Wein bei genussorientierten Deutschen überhaupt nicht mehr wegzudenken. Der eine mag ein Glas Rotwein zum Feierabend, der andere krönt das selbstgekochte Sonntagsme-

nerer Trend: leichtere Weine mit weniger Alkohol. „Das entspricht dem allgemeinen Gesundheitstrend“, sagt Büscher. Die Winzer hätten vom heißen Super-Sommer 2003 gelernt und achten darauf, dass die Weine nicht mehr so schwer würden. Denn: „Dann geht auch die Eleganz und Frische verloren.“

Wobei wir beim Riesling wären – der deutschen Rebsorte schlechthin. Ein Viertel der deutschen Rebfläche – und das sind immerhin 100 000 Hektar – entfällt auf den Riesling. Er profitierte von einer Übersättigung, die unter Weintrinkern ausbrach, als vor ein paar Jahren weltweit nur noch Chardonnay in die Weißweingläser kam und der verbote Spruch geprägt wurde: „Anything but Chardonnay“ (alles außer Chardonnay). „Der Chardonnay schmeckte fast gleich, egal woher er

kam – buttrig und holzig“, so Büscher. Was für ein Vergnügen ist im Gegensatz dazu ein deutscher Riesling mit seiner Säure und seinen fruchtigen Zitrus-Aromen: „Das hat zu einer Renaissance geführt.“ Die Hälfte des deutschen Rieslings geht in den Export, das meiste davon in die USA, aber auch in die Niederlande, nach England und Norwegen – und nach China.

Die Deutschen trinken ihren Wein aber auch ganz gern selber. Neun Millionen Hektoliter pro Jahr werden im Land erzeugt. 1,3 Millionen davon gehen in den Export. Getrunken werden aber 17,5 Millionen Hektoliter. Das heißt: Ohne Weine aus Frankreich, Spanien oder Italien sähe es düster aus auf deutschen Tischen.

Drei Viertel davon werden über den Handel verkauft – und der Großteil davon sind billige bis sehr billige Weine. Im Durchschnitt kostet eine Flasche Wein aus dem Supermarkt 2,89 Euro – pro Liter. „Da geht es um Cents, um die man kämpfen muss“, sagt Büscher. Das sind Preise, bei denen deutsche Winzer kaum mithalten können. Für 2,89 Euro kann ein deutscher Winzer keinen charaktervollen Wein herstellen, umweltbewusst anbauen und noch anständige Löhne für seine Leute zahlen.

Wer Wert auf regionale Weine legt, dem ist bewusst, dass diese etwas mehr kosten. Das ist es aber vielen Weintrinkern wert: Anstatt der Einheitsuppe aus dem Supermarkt oder dem Discounter trinken sie lieber einen Wein von Reben, denen sie übers Jahr beim Blühen und Reifen und der Winterruhe zuschauen können. Der Versuch lohnt: Viele Winzer der Region präsentieren erstklassige Weine mit Ertragsbegrenzung, experimentieren mit Rebsorten, Cuvées und Fassausbau.

Es gibt mehr im Lande außer Gutedel und Spätburgunder. Obwohl auch diese Weine ein großes Vergnügen sein können. Zwei Beispiele: Der frühere als staubrockener Massenwein erzeugte Gutedel wird heute zum Teil auf der Heffe ausgebaut. „Sur lie“ nennen das die Franzosen. Bei den benachbarten Schweizern heißt die Sorte Chasselas – ein solcher Gutedel ist dann ein „Chassalie“. Er schmeckt besonders spritzig und perlt oft ein wenig. Und ein Spätburgunder, der eine Zeit lang im kleinen Holzfass, dem Barrique, ruhen durfte, kommt weit komplexer und runder daher als das, was man früher aus der Literflasche kannte. Es tut sich also was im Weinland Deutschland. Man muss nur probieren.



„Was zählt, ist: Schmeckt der Wein oder schmeckt er nicht?“

Ernst Büscher, Deutsches Weininstitut in Mainz

nü mit einem feinen Weißwein vom Bodensee, dem Klettgau oder dem Markgräflerland. Pro Jahr und Kopf werden in Deutschland 20 bis 21 Liter Wein gegossen – vom Säugling bis zum Greis.

Auch bei Jüngeren wird Wein immer mehr zum Trendgetränk, wie Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut in Mainz berichtet. „Bei den Winzern hat ein Generationenwechsel stattgefunden, und die jungen Winzer gehen ganz anders auf die Leute zu“, sagt er. Die frühere Scheu ist vorbei: „Was zählt, ist: Schmeckt der Wein oder schmeckt er nicht?“ Im Trend liege bei den Weißweinen vor allem der säuremilde Sauvignon Blanc, zum Einstieg gern Mixgetränke wie der sommerliche Hugo mit Holunder, aber auch Perlweine und Seccos. Sogar Rotwein wird inzwischen gern mit etwas Restsüße getrunken.

Früher waren sehr aromatische Weine verpönt. Jetzt trinkt man sie wieder: Gewürztraminer und Muskateller, aber auch Burgundersorten wie den Grauen Burgunder, der fast zu allem passt, oder den zarteren Weißburgunder. Ein wei-

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps**
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



SÜDKURIER



Fakten, mit denen Sie zum Weinkenner werden, und ein großes Wein-ABC mit allen wichtigen Fachbegriffen: www.suedkurier.de/genuss

Von der Traube zum Wein

1. Weinlese

Die Weinlese findet per Hand oder unter Einsatz eines Vollernters statt.



2. Abbeeren, Maischen, Pressen

Die Trauben werden von den Stielen getrennt und zart angedrückt, das anschließende Pressen setzt den Traubenmost frei.



3. Vorklärung

Der naturtrübe Most wird durch Absetzenlassen oder Filtration geklärt.



4. Gärung

Die Geburt des Weines: Hefen wandeln den Zucker des Mostes in Alkohol und Kohlendioxid um.



6. Schwefelung

Schwefel dient als Konservierungsstoff zur Erhaltung der Frische und Lebendigkeit eines Weines.



7. Klärung, Stabilisierung, Lagerung

Von einigen Wochen im Tank bis ein oder zwei Jahren im Fass ist alles möglich, je nach Weinstil. Die Reifezeit ist vor allem für hochwertige Weine sehr wichtig.



5. Abstich

Acht bis zehn Tage nach Gärende hat sich die Hefe soweit abgesetzt, dass der trübe Jungwein abgezogen werden kann.

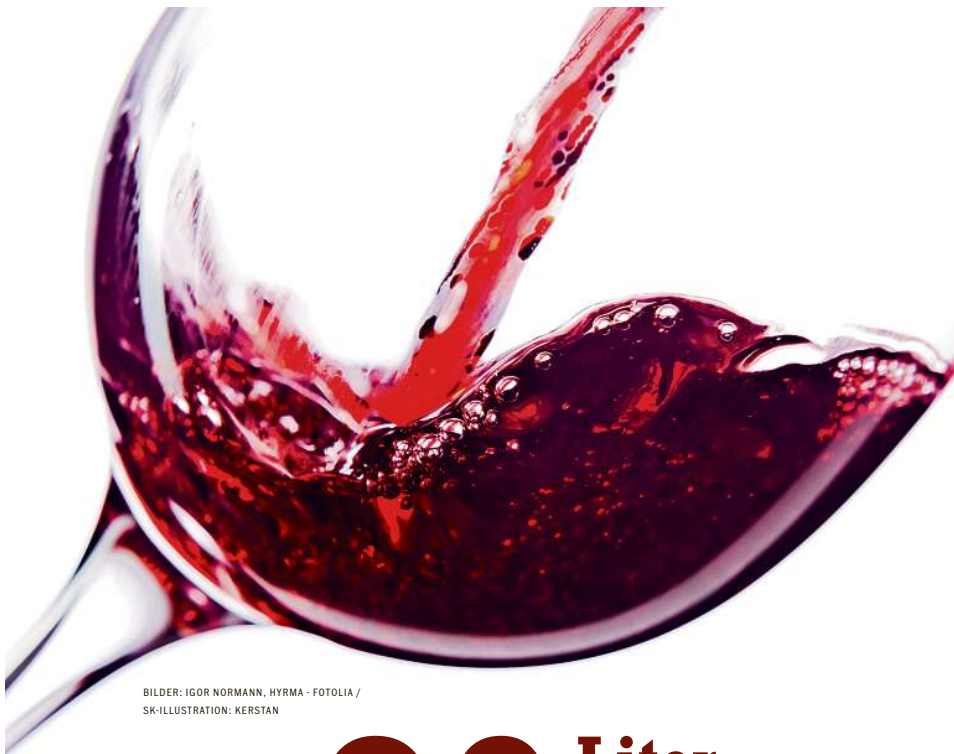
8. Füllung

Der finale Akt entlässt den Wein in Tank oder Flasche. Der Wein sollte kühl bei gleichbleibenden Temperaturen gelagert werden.



präsentiert

Aufgetischt



BILDER: IGOR NORMANN, HYRMA - FOTOLIA / SK-ILLUSTRATION: KERSTAN

Diese Trauben sorgen fürs Aroma



► **Spätburgunder:** Im Französischen heißt er Pinot noir. In Baden ist sie die beliebteste Rotweinsorte. Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben oft ein fruchtiges Aroma, etwa nach Erdbeeren, Kirschen oder Brombeeren.
 ► **Gutedel:** Die Traube des badischen Weißweines schlechthin. Gutedel-Reben liefern oft eher leichte Weine, die das Terroir (den Boden und die Region) widerspiegeln.

Der Markgraf Friedrich von Baden führte den Gutedel aus Vevey am Genfer See nach Baden ein. Im Markgräflerland ist ein Drittel der ganzen Rebfläche damit bestockt.
 ► **Riesling:** Die deutsche Weißweintraube schlechthin. Riesling-Weine haben oft eine ausgeprägte Säure, die nicht jeder mag. Angebaut wird er vor allem an der Mosel, der Pfalz und in Rheinhessen. Trockene Riesling-Weine passen besonders gut zu leichten Gerichten, halbtrockene gut zu Frischkäse.
 ► **Regent:** Eine neue, besonders gegen Pilzkrankheiten resistente Rotweinsorte. Im Charakter aromareich, dunkel und dicht, sozusagen französisch. Angebaut wird er in Rheinhessen, Pfalz sowie zunehmend auch in Baden.
 ► **Cabernet Sauvignon:** Eine der bekanntesten Rebsorten der Welt. Cabernets liefern dunkle, charaktervolle Rotweine. Typisch ist der Geschmack nach dunklen Früchten wie schwarzen Johannisbeeren. Gut geeignet zum Barriqueausbau.
 ► **Sauvignon Blanc:** Eine derzeit angelegte Weißwein-Sorte. Typisch sind der Duft nach Stachelbeeren und grünen Früchten und das kräftige Aroma. Die Weine passen gut zu mediterraner, aber auch zu deutscher Küche.
 ► **Grauburgunder:** Bei den Italienern als Pinot Grigio bekannt – und in Deutschland als Ruländer. Ein Weißwein, der fast zu allem passt, der nach Geschmack trocken oder auch eher süß angebaut werden kann. Grauburgunder wird immer populärer und wächst in Baden schon auf 1900 Hektar Rebfläche.
 ► **Gewürztraminer:** Ein herrlicher Weißwein mit verlockenden Aromen, oft sogar nach Rosen. Er schmeckt großartig zu Käse und Desserts, manchen auch zu einem elsässischen Choucroute garni (Schlachtplatte). (bea/ Bilder: DWI)

20 Liter

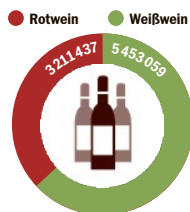
Wein trinken die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Stimmt es, dass...?

... man nach Wein kein Bier trinken soll? „Bier auf Wein, das lass sein. Wein auf Bier, das rat ich dir!“ Das sind Trinksprüche, mehr nicht. Wichtiger ist beim Alkoholtrinken das Maßhalten. Wer sehr viel und viele Sorten durcheinander trinkt, dem wird es am nächsten Morgen ziemlich sicher schlecht ergehen. Das liegt an den schieren Mengen, die man zu sich nimmt, manchmal aber auch an den Fuselölen. Allerdings beobachten auch manche gemäßigten Weintrinker, dass sie schon nach einem Glas Rotweingenuss Herzklopfen oder Kopfschmerzen bekommen oder sich unwohl fühlen. Bei ihnen wird Histamin ausgeschüttet, das viele körperliche Beschwerden auslösen kann. Alternativen: Rosé oder Weißwein probieren. In diesen Weinsorten ist der Histamingehalt geringer. Neuerdings gibt es für Empfindliche auch bewusst histaminarme Weine und sogar ganz alkoholfreie. (bea)

Welche Weine die Deutschen am liebsten trinken

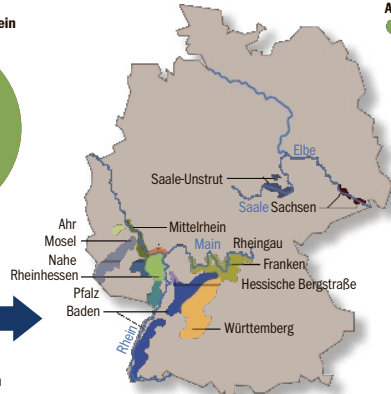
Weinerzeugung
In Deutschland 2014 in Hektoliter



Import und Export
In und aus Deutschland in Millionen Hektoliter

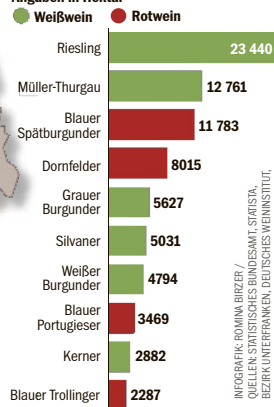


Weinbaugebiete Deutschland
Von der Ahr bis Württemberg



Die wichtigsten Rebsorten

Die Top 10 nach Anbaufläche in Deutschland 2014
Angaben in Hektar



INFORMATIONEN: ROMAN BIRNER / QUELLEN: STATISTISCHES BUNDESAMT, STATISTA, BEZIRKSLÄNDERFRANKEN, DEUTSCHES WEININSTITUT, NICOLE THEN, NORBERT HÖHLER



ANZEIGE

Senft Bodensee Cöxchen
Flascheninhalt: 0,7l
Alkohol: 38% Vol.
Hersteller: Edelbrände Senft
Artikel-Nr.: 24

16,95 €

SÜDKURIER

InSpirationen

D

Das besondere Etwas aus der Region!

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!

Seit 25 Jahren brennt das Familienunternehmen Senft Destillate nach traditioneller Brennkunst. Für seine Produkte verwendet das Unternehmen ausschließlich frische, handverlesene vollreife Früchte aus der Region. Die Qualität der Produkte wurde bereits durch zahlreiche, internationale Auszeichnungen bestätigt.

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

SÜDKURIER

Stolz auf Tradition regionaler **Weine**

Aufgetischt: 35 Hertener Hobbywinzer bewirtschaften das südlichste Anbaugebiet Deutschlands. In der Genossenschaft wird er gemeinsam vermarktet

VON RALPH LACHER

Rheinfelden-Herten – Im 45. Jahr wird in Rheinfeldens Stadtteil Herten auf nebenberuflicher Basis Weinbau betrieben – in Form der IG Weinbau Herten. Der Verein ist Mitglied im Badischen Weinbauverband und gehört Weinbaulich zum Markgräflerland. Er ist der südlichste Weinbereich Deutschlands. Im 25. Jahr ist Jürgen Reiske Vorsitzender und stolz, mit seinen 34 Hobbywinzer-Kollegen das Vereinsziel Förderung und Erhalt des Weinbaus in Herten auf einen guten Weg gebracht zu haben.

In den vergangenen zwei Jahrzehnten wurde der Weinbau in Herten, wo er nach erster urkundlicher Erwähnung seit dem 14. Jahrhundert betrieben wird, deutlich ausgeweitet. „In den späten 80er Jahren war nur noch rund ein Hektar Fläche am Hertener Steinacker mit Reben bestockt. Jetzt sind es gut 2,2 Hektar – mit steigender Tendenz“, sagt der IG-Vorsitzende. 1996 wurden der Regent und 2005 der Prior neu gepflanzt. Diese sogenannten interspezifischen Züchtungen seien pilzresistent und ermöglichen es, ohne großen Pflanzenschutzmitteleinsatz und umweltschonend zu arbeiten.



„In den späten 80er Jahren war nur noch rund ein Hektar Fläche am Hertener Steinacker mit Reben bestockt. Jetzt sind es gut 2,2 Hektar – mit steigender Tendenz.“

Jürgen Reiske,
Vorsitzender IG Weinbau Herten

Beim Weißwein ist der Gutedel die Hauptsorte. Des Weiteren werden Müller-Thurgau, Johanner, Weißburgunder, Nobling und Kerner angepflanzt. Aus Spätburgunder und Regent wird außerdem Rosé gekeltert und aus Nobling und Spätburgunder Rosé Winzersekt nach dem Champagnerverfahren hergestellt. In einem Raum im Rabenfelshaus, wo sich seit 2007 auch der Weinkeller der IG befindet, stehen Rüttelpulte, wo der Sekt täglich gedreht und gerüttelt wird.

Handarbeit ist auch der Rest der Arbeit der 35 Hertener Hobby-Winzer und ihrer Familien. Sie beginnt mit dem Rebschnitt im Winter. Im Frühjahr und Früh-

sommer folgen das Ausbrechen und Hefen der Triebe und der Pflanzenschutz. Der wird in Anlehnung an die Empfehlungen des Markgräfler Weinbauers Hansjörg Stücklin vorgenommen und erfolge nach umweltschonenden Gesichtspunkten.

Denn, so Jürgen Reiske, der Hertener Rebbeg ist Teil des Naturschutzgebiets Rappenfels. Sonnenbeschienene Trockenmauern, Hecken, Sträucher, Blumen- und Fettwiesen sowie der angrenzende Wald bilden mit den Rebstöcken einen vielfältigen Lebensraum auf Südhänge mit Muschelkalkboden. Seit Dezember 1995 besitzt die IG Weinbau mit dem Gesangsverein im Rathauskeller einen Vereinsraum. Herzstück der IG ist aber der Weinkeller im Rabenfelshaus. Dort hat Kellermeister Dietmar Leipert mit Jürgen Reiske das Sagen. Seit 2007 wird dort und in Stahl tanks der Hertener Wein größtenteils ausgebaut.

Je nach Witterungsverlauf kommen rund 15 000 Liter Wein und Sekt, also 20 000 Dreiviertel-Liter-Flaschen, pro Jahr zusammen. Zehn Prozent gehen an die IG, den Rest erhalten die Winzer. Versehen sind alle Flaschen mit dem IG-Etikett und den vorgeschriebenen Angaben nach der Qualitätsweinprüfung. Getrunken wird der Hertener Wein von den Produzenten, in einer Hertener Gaststätte und bei Vereinsveranstaltungen im Dorf. Von der Stadt Rheinfelden wird Hertener Wein bei Anlässen ausgedient und der Getränkehändler vor Ort hat ebenfalls lokale Tropfen im Angebot.

Römer bringen Wein in die Region

Es waren vermutlich die Römer, die den Weinbau an den Hochrhein brachten. Urkundlich ist Weinbau in Herten erstmals 1305 und 1334 erwähnt. Aus dieser Zeit stammt auch eine Quittung über den Kauf einer „Trotti“ aus dem Kloster St. Gallen durch Hertener Bürger. Die Rebfläche zog sich früher über den ganzen Südring vom Markhof bis nach Degerfelden hin.

Im Jahr 1785 waren noch 29 Hektar Rebfläche vorhanden. Starker Schädlingsbefall und der durch Kriege verursachte Ausfall von Arbeitskräften ließen den Weinbau geringer werden, sodass es 1942 nur noch 6,5 Hektar Reben gab. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Landwirtschaft oft nur noch im Nebenerwerb betrieben und viele wendeten sich auch vom Weinbau ab – solange, bis die IG Weinbau 1971 auf den Plan trat. Heute hat der Verein rund 170 Mitglieder. Davon sind 35 Hobbywinzer, die die 2,2 Hektar Rebfläche bewirtschaften. Das Rebaugebiet Steinacker wurde 1971 in die Weinbergrolle beim

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Fakten, mit denen Sie zum Weinkenner werden, und ein großes Wein-ABC mit wichtigen Fachbegriffen:
www.suedkurier.de/genuss

Regierungspräsidium Freiburg als Einzellage mit der Bezeichnung Steinacker unter der Nummer 327 eingetragen.



Geschichtsträchtiges Mitbringensel

Schweizer Winzer produziert Münsterwein in Erinnerung an Säckinger Damenstift, zu dessen Besitz die Reben einst gehörten

VON HANS-MARTIN VÖGTLE

Das Damenstift Säckingen hatte bis zur Auflösung 1803 umfangreiche Besitztümer in der Region, darunter auch ein eigenes Weingut bei Hornussen in der jetzigen Schweiz. Dort wurde seinerzeit der Tafelwein für das Stift angebaut, der sogenannte Stiftswein.

Heute lebt diese Tradition wieder auf, denn das einstmalig verbuschte Rebland wurde 1965 kultiviert und ist heutzutage wieder ein hocherträglicher Weinberg. Daniel Fürst und seine Familie sind die Besitzer des Weingutes. Sie produzieren den in Anlehnung und Erinnerung an das Säckinger Stift genannten Münsterwein. Schon das goldene Etikett der Flaschen zeugt von Ge-



Winzer Daniel Fürst (48) hat sichtlich Freude am Bad Säckinger Münsterwein, den er in Hornussen anbaut. BILD: HANS-MARTIN VÖGTLE

sichte und Tradition, es zeigt die Altstadt von Säckingen und als zentrales Gebäude das Fridolinmünster. So spannt Erzeuger Daniel Fürst den geschichtlichen Bogen mit unverkennbarer Freude: „Für mich ist das der Erhalt einer Tradition, ich bin stolz darauf, dass ich meine Weine mit dem Münster-

von Säckingen rechtmäßig etikettieren darf.“ Zwei Weinsorten baut die Familie Fürst mit der Etikettierung Bad Säckinger Münsterwein auf der Stiftshalde an: einen Rotwein der Sorte Pinot noir (Spätburgunder) und einen Weißwein, der aus den Sorten Riesling und Silvaner gekreuzt ist, Weinkennern unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt.

Der Münsterwein mit seinem Bezug zur Stadt Bad Säckingen eignet sich als Mitbringensel oder wenn man zu Hause Gäste empfängt. Zu kaufen gibt es ihn im Schmidt's Markt auf der Lohgerbe. Aber auch direkt beim Winzer Hornussen, direkt an der Landstraße nach Aarau. „Der Münsterwein hat eine gewisse Exklusivität, er ist keineswegs ein Massenprodukt, den findet man nicht überall“, sagt Daniel Fürst. Er freut sich auch, wenn Weinkenner und solche, die es werden wollen, seine Familie und ihn auf der Stiftshalde besuchen kommen, um ein Gläschen Münsterwein oder andere Produkte zu genießen.



präsentiert

Aufgetischt



Feiner Wein aus alten Trauben: In den Weinbergen oberhalb des Rheinfelder Stadtteils Herten begutachtet Kellermeister Dietmar Leipert Rotweintrrauben kurz vor der Lese. Unser Bild zeigt den Fachmann im Hertener Steinackergelände mit den dort wachsenden Regent-Trauben. BILDER: HEINZ VOLLMAR, RALPH LÄCHER, SUSANN KLATT-D'OUZA, DAVID BÄUERLE, DPA (WALTRAUD GRUBITZSCH), FOTOLIA (REBE2BY-STUDIO), ARCHIV. GESTALTUNG: KRISTIN BERNDT/DANIEL PRACHT

Wo überall Wein drinsteckt



► **Trinksprüche:** Bier auf Wein, das lass sein: Wein galt immer als ein höherwertiges Getränk. Aus dieser Sicht bedeutet Bier nach Wein zu trinken eine Art kulturellen Abstieg. Wissenschaftlich ist der Spruch nicht haltbar. Es ist egal, in welcher Reihenfolge man alkoholische Getränke zu sich nimmt, die Menge sorgt für den Kater.

► **Musik:** Es gibt viele Lieder über Wein. Eines der bekanntesten ist „Griechischer Wein“ von Udo Jürgens. Auch das Badnerlied widmet ihm eine Zeile: „In Hasslach gräbt man Silbererz, bei Freiburg wächst der Wein“.

► **Lyrik:** Ob Johann Wolfgang Goethe, Friedrich von Schiller, Gotthold Ephraim Lessing oder Johann Peter Hebel – viele deutsche Dichter haben den Wein in ihren Werken thematisiert.

► **Bibel:** In der Heiligen Schrift taucht das Wort Wein Hunderte Male auf. Weinberg und Rebstock sind in der Bibel Bilder für Gottes auserwähltes Volk. (skd)

Diese Weinsorten wachsen hier



► **Engelhof in Hohenentgen:** Auf dem Weingut werden vor allem klassische Burgundsorten sowie Chardonnay-Reben aus dem Burgund angebaut.

► **Weingut Clauß in Nack-Lottstetten:** Auch auf diesem Weingut gibt es vor allem Burgundsorten sowie Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc. Zudem bewirtschaftet der Betrieb in Klettgau-Rechberg Weinreben.

► **Weingut Lorenz Keller in Erzingen:** Zu 65 Prozent richtet sich das Weingut auf Spätburgunder-Trauben aus, gefolgt von Weißburgunder, Grauburgunder und Müller-Thurgau sowie Cabernet Dorsa, Cortis, Lemberger und Zweigelt.

► **Winzergenossenschaft in Erzingen:** Die rund 30 Winzerfamilien bauen vor allem Spätburgunder und Müller-Thurgau an. Der Wein wird vom Badischen Winzerkeller in Breisach ausgebaut.

► **Weingut Gromann in Erzingen:** Die Hauptsorten sind Grauburgunder, Helios, Chardonnay, Sauvignon Gris, Muscaris sowie die Rebsorten Cabernet Cortis, Merlot und Syrah. Das Erzinger Weingut Gromann ist ein zertifizierter Bio-Weinbaubetrieb. (skd/hg)

Von den Reben bis ins Glas

- 1 Lese:** Viele Winzer beginnen Ende September mit der Lese der Sorten wie Müller-Thurgau. Sie kann sich bis in den November hinziehen.
- 2 Presse:** Die weißen Trauben werden zunächst vom Stiel gelöst, um den Saft besser auspressen zu können. Rote Trauben kommen erst in die Maischegärung, dann in die Presse.
- 3 Gärung:** Bei der alkoholischen Gärung wird Zucker in Alkohol, CO₂ und Wärme umgesetzt. Auf den Trauben und im Fass sind Hefebakterien vorhanden, diese vermehren sich und die Spontangärung beginnt. Heute setzt man oft gezüchtete Hefen zu.
- 4 Abstechen:** Ist die Gärung fertig, liegt die Hefe als feiner Schleier im Wein oder unten abgelagert im Fass. Bei dem ersten Abstich wird nun die Hefe vom Wein getrennt.
- 5 Schwefelung:** Der Schwefel soll die negativen Wirkungen vom Sauerstoff im Wein auffangen. Schwefeldioxid verhindert eine Oxidation, die sich zum Beispiel im Braunwerden äußert.
- 6 Abfüllen:** Durch Sterilisation der Abfüllanlage soll verhindert werden, dass Mikroorganismen in den Wein eingeschleppt werden. Der Wein wird kalt gefüllt und durch Unterdruck in die Flaschen hineingesogen. Danach muss sich der Wein je nach Qualität bis zu zwei Monaten erholen. (skd)

Die Renaissance des Gutedels



► **Das Besondere:** Der weiße Gutedel ist ein leichter Wein mit unter zwölf Prozent Alkoholgehalt. „Deshalb liegt er aktuell auch im Trend“, weiß Achim Frey, geschäftsführender Vorstand der Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland. Zudem ist der Wein sehr säurearm und dadurch gut bekömmlich. „Außerdem ist er im Geschmack sehr dezent“, sagt Achim Frey.

► **Gutedel:** Die Gutedel-Traube gibt es seit rund 1780 im Markgräflerland. Der Markgraf Karl-Friedrich von Baden hat die Traube vom schweizerischen Vevey am Genfersee mit nach Baden gebracht. Der Gutedel ist eine sehr alte Traube. Seit über 5000 Jahren wird sie zum Beispiel in Ägypten angebaut.

► **Anbaugebiet:** Der Gutedel wird in Deutschland hauptsächlich im Markgräflerland angebaut. Allein die Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland baut auf 60 Hektar Gutedel-Trauben an, informiert Achim Frey. Stark nachgefragt sei der traditionsreiche Wein vor allem in der Region. „Viele Kunden bevorzugen auch beim Wein mittlerweile regionale Produkte. Aber auch innerhalb Deutschlands wird der Gutedel heute sehr gerne getrunken.“ (skd)

Alte Weinpresse funktioniert noch



► **Baumtrotte:** Im schweizerischen Osterfingen gibt es in der Bergtrotte seit 1986 eine Weinpresse (Baumtrotte) von 1730. „Sie ist zwar nicht in Betrieb, aber trotzdem funktionstüchtig“, sagt Jakob Stoll, Präsident der Rebbau-genossenschaft Osterfingen. Die Weinpresse ist eine Leihgabe des Schaffhauser Museums zu Allerheiligen.

► **Rekonstruktion:** Die mehrere Tonnen schwere Presse, die zuvor in Siblingen stand, wurde 1986 von der Genossenschaft in 700 bis 800 Arbeitsstunden rekonstruiert. „Das war besonders schwierig, weil wir nur anhand von Bildern sehen konnten, wie sie letztendlich auszusehen hat. Besonders ist, dass es keine Schrauben gibt, sondern nur Holzverbindungen“, so Stoll.

► **Geschichte:** Bis in die 20er oder 30er Jahre habe es in der Bergtrotte drei Pressen gegeben, die aus Platzgründen aber ausgelagert wurden. „Für uns war es ein tolles Angebot, wieder eine Presse zu bekommen.“ (skd)

ANZEIGE

Kirchstraße 5 • 79804 Dogern • Tel.: 07751 8742100

VINI DI SCHULZ
DIE WEINSPEZIALISTEN

DAS WEINPARADIES

Wir führen alles für den Kenner & Spirituosen

Treffpunkt für Genießer.
Die Auswahl von 1.600 Sorten Wein begeistert jeden Weinliebhaber.
An unserer Probierstation dürfen Sie gerne mal kosten. Sie haben einen besonderen Wunsch?
Unser Weinfachberater Herr Wathek Matti berät Sie gerne.

Rassiger Wein aus unserer Region

Aufgetischt: Vier Winzer und eine Genossenschaft bauen im östlichen Landkreis vor allem klassische Burgunder-Sorten an. Moderner Weinanbau erst seit den 50er Jahren

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Fruchtig, filigran, rassig, mineralhaltig und nicht so mächtig. So beschreiben die Winzer aus dem östlichen Landkreis Waldshut ihren Wein. Auf 62 Hektar bauen vier Winzer aus Erzingen, Hohentengen und Lottstetten-Nack sowie die Winzergenossenschaft Erzingen vor allem Burgundersorten an. Der Klassiker unter den regionalen Rotweinen ist nach wie vor der Spätburgunder. Bei den Weißweinen dominieren Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Chardonnay.

Das Anbaugebiet entlang des Rheins im Kreis gehört offiziell zum Bodensee. „In den 50er Jahren wurden die Bereiche gegründet, wir mussten uns entschei-



„In den 50er Jahren wurden die Bereiche gegründet, wir mussten uns entscheiden, ob wir zum Markgräflerland oder zum Bodensee gehören wollen. Und da fiel dann die Entscheidung aus praktischen Gründen auf den Bodensee.“

Manfred Stoll, Vorsitzender der Winzergenossenschaft Erzingen

den, ob wir zum Markgräflerland oder zum Bodensee gehören wollen. Und da fiel dann die Entscheidung aus praktischen Gründen auf den Bodensee“, erklärt Martin Stoll, Vorsitzender der Winzer. Die Winzer Andrea Netzhammer (Hohentengen), Berthold Clauß (Nack), Lorenz Keller (Erzingen) und Christian Gromann (Erzingen) sind sich aber einig, dass ihr Gebiet eigentlich eher zur Region Ostschweiz gehören müssten. „Wir liegen regional näher an der Schweiz als am Bodensee“, sagt Lorenz Keller. „Die Böden und das Klima ähneln eher dem unseres Nachbarlandes“, ergänzt Christian Gromann. Und so müssten die südlichsten Weinbauern Deutschlands eigentlich zum Klettgauer Blauburgunderland gehören, finden die Winzer. Die Beschaffenheit der Böden biete ideale Voraussetzungen für hochwertige Burgunderrebstöcke, speziell in Erzingen. Dort sind die Böden eher schwer und mit Kalkstein und Lehm durchsetzt. Die Nack- und Hohentengener Lagen bestehen vor allem aus sandigem Lehm und Kies, sie bieten ideale Bedingungen für fruchtige und zartgliedrige Weißweine, aber auch den etwas kräftigeren Spätburgunder. Günstig für den Weinanbau ist auch die Höhenlage von rund 450 Metern. „Je mehr Steilhang es gibt, desto



SÜDKURIER

besser ist die Bescheinigung durch die Sonne“, sagt Andrea Netzhammer, Mitinhaberin vom Engelhof.

Dass der Klimawandel auch den Weinbau beeinflusst, vermuten fast alle der Winzer. Andrea Netzhammer: „Wenn wir unsere Erntebücher von 1986 anschauen, dann können wir heute feststellen, dass sich der Zeitpunkt der Ernte nach vorne verschoben hat.“ Das bestätigt Christian Gromann. Damit könnte die Ernte bereits Mitte September beginnen. „Wir Winzer experimentieren gern und mittlerweile wachsen bei uns exotische Sorten wie Merlot oder Syrah“, weiß der gelernte Weinküfer. Doch ganz so einfach ist es nicht, überall neue Sorten anzubauen. Wurde früher entlang des Rheins beispielsweise Elbling angebaut, ist das heute in Baden verboten. Grund dafür ist der Sortenaufbauplan und die damit verbundene Qualitätssicherung.

Dieser Sommer war für die Weinbauern ein sehr guter Jahrgang. Es gab eine lange und trockene Warmwetterperiode. „Hinzu kommt, dass durch den verregneten Sommer 2014 die Böden ausreichend Wasser speichern konnten, so dass die Pflanzen dieses Jahr versorgt werden konnten“, erklärt Christian Gromann. Berthold Clauß: „Es war für uns alle ein perfektes Jahr.“ Darüber können sich auch die Kunden freuen, die immer mehr Weine aus der Region bevorzugen. „Buy local ist jetzt auch beim Wein angekommen“, weiß Andrea Netzhammer. Zur Zeit sei vor allem Weißwein stark nachgefragt. „Das kann sich aber immer wieder ändern“, so Clauß.

Der älteste Hof im Kreis ist übrigens der Engelhof der Familie Andrea und Georg Netzhammer in Hohentengen. „Den Hof gibt es bereits seit 1628, aber damals wurde noch kein Wein angebaut“, sagt Andrea Netzhammer. Erst im 18. Jahrhundert begann der Weinbau, bis 1910 sind dann aber die letzten Rebstöcke verschwunden. 1986 kaufte die Familie Netzhammer das Gut und im selben Jahr gab es den ersten Jahrgang. Berthold Clauß hat seinen Hof 1982 erworben, hat die ersten Jahre aber auswärts ausbauen lassen. Erst seit 2003 betreibt er den gesamten Weinausbau selbst. Auch Lorenz Keller hat seine Existenz 2003 gegründet. Christian Gromann blickt auf seinen ersten Jahrgang von 1989 zurück.

Die Winzergenossenschaft Erzingen ist mit 54 Jahren die älteste und einzige im Kreis Waldshut, weiß Martin Stoll. Die

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps**
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Fakten, mit denen Sie zum Weinkenner werden, und ein großes Wein-ABC mit wichtigen Fachbegriffen: www.suedkurier.de/genuss

Geschichte begann in den Nachkriegsjahren. Damals war der Weinbau rückläufig. Es fehlte an Qualität und am Markt. Ein Großteil der Reben erlitt bei einer Kälteperiode im Jahr 1956 Frostschäden. Die Winzer mussten dringend handeln. Mit Unterstützung des Flurbereinigungsamtes Radolfzell teilten sie den Erzinger Rebberg neu ein. 1958 begann die Neuanpflanzung der Rebflächen in Erzingen. Heute gehören 30 Familien, die den Weinbau im Nebenerwerb betreiben, zur Winzergenossenschaft. „Wir Winzer hier sind stolz auf unsere qualitativ hochwertigen Weine. Auch untereinander haben wir alle ein sehr gutes Verhältnis“, sagt Stoll.



Der Rebvater vom Klosterberg

Artur Mayer kümmert sich seit 1990 um die Reben in Oftringen. Rund 1000 Flaschen Wein gibt die Weinernte jährlich her

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Es ist ein kleines, aber feines Weinanbaugebiet, dahinter dem Kloster in Oftringen liegt. Gerade einmal 1000 Flaschen Spätburgunder werden dort aus den Trauben gewonnen. Seit Anfang der 90er Jahre hat die Gemeinde Wutöschingen den Rebberg in Oftringen vom Kloster Marienburg gepachtet. Früher einmal hätten die Nonnen den Rebberg selbst bewirtschaftet, bis es einen besonders kalten Winter gab, bei dem die Klosterreben erfroren sind. Die Schwestern wurden älter und schafften es nicht mehr, neue Reben anzupflanzen. Nachdem das Gelände dann rund zehn bis 15 Jahre brach lag, hat die Gemeinde den Weinanbau in die Hand ge-



Artur Mayer bei der Weinlese auf dem Rebberg. BILD: GEMEINDE WUTÖSCHINGEN

öscher. „Außerdem hält es einen fit, den Klosterberg zu bewirtschaften.“

Die 1000 Flaschen Wein, die auf dem Weingut Clauß in Nack ausgebaut und abgefüllt werden, werden nicht verkauft, informiert Rainer Stoll, Hauptamtsleiter der Gemeinde Wutöschingen. Bürgermeister Georg Eble verschenkt sie beispielsweise an die Jubilare zum Geburtstag. „Und natürlich bekommt auch Artur Mayer eine zum Geburtstag“, sagt Stoll. „Wir sind sehr froh, dass er als Rebvater so eine gute Arbeit leistet“, lobt der Hauptamtsleiter. Nur ein einziges Mal sei der Wein bisher verkauft worden. „Das war zur Zeit, als das Elbe-Hochwasser war. Den Ertrag haben wir dann gespendet“, sagt Stoll. „Das war aber eine Ausnahme.“

Artur Mayer liebt die Arbeit auf dem Weinberg. Trotzdem sei sie anstrengend, weil der Rebberg steil ist. „Aber so lange ich gesundheitlich fit bin, möchte ich mich um die Oftringer Weinreben weiter kümmern“, sagt Artur Mayer.



präsentiert

Aufgetischt



Die Winzer aus dem östlichen Kreis Waldshut (von links) Lorenz Keller, Christian Gromann, Berthold Clauß und Andrea Netzhammer haben untereinander ein gutes Verhältnis. Die Weinbauern sind stolz auf ihre Weine, die auch immer wieder ausgezeichnet werden. BILDER: SUSANN KLATT-D'SOUZA, DANIEL PRACHT, DPA (WALTRAUD GRUBITZSCH), ARCHIV; GESTALTUNG: KRISTIN BERNDT/DANIEL PRACHT

Wo überall Wein drinsteckt



► **Trinksprüche:** Bier auf Wein, das lässt sein: Wein galt immer als ein höherwertiges Getränk. Aus dieser Sicht bedeutet Bier nach Wein zu trinken eine Art kulturellen Abstieg. Wissenschaftlich ist der Spruch nicht haltbar. Es ist egal, in welcher Reihenfolge man alkoholische Getränke zu sich nimmt, die Menge sorgt für den Kater.

► **Musik:** Es gibt viele Lieder über Wein. Eines der bekanntesten ist „Griechischer Wein“ von Udo Jürgens. Auch das Badnerlied widmet ihm eine Zeile: „In Hasslach gräbt man Silbererz, bei Freiburg wächst der Wein“.

► **Lyrik:** Ob Johann Wolfgang Goethe, Friedrich von Schiller, Gotthold Ephraim Lessing oder Johann Peter Hebel – viele deutsche Dichter haben den Wein in ihren Werken thematisiert.

► **Bibel:** In der Heiligen Schrift taucht das Wort Wein Hunderte Male auf. Weinberg und Rebstock sind in der Bibel Bilder für Gottes auserwähltes Volk. (skd)

Diese Weinsorten wachsen hier



► **Engelhof in Hohentengen:** Auf dem Weingut werden vor allem klassische Burgundersorten sowie Chardonnay-Reben aus dem Burgund angebaut.

► **Weingut Clauß in Nack-Lottstetten:** Auch auf diesem Weingut gibt es vor allem Burgundersorten sowie Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc. Zudem bewirtschaftet der Betrieb in Klettgau Weinreben.

► **Weingut Lorenz Keller in Erzingen:** Zu 65 Prozent richtet sich das Weingut auf Spätburgunder-Trauben aus, gefolgt von Weißburgunder, Grauburgunder und Müller-Thurgau sowie Cabernet Dorsa, Cortis, Lemberger und Zweigelt.

► **Winzergenossenschaft in Erzingen:** Die rund 30 Winzerfamilien bauen vor allem Spätburgunder und Müller-Thurgau an. Der Wein wird vom Badischen Winzerkeller in Breisach ausgebaut.

► **Weingut Gromann in Erzingen:** Die Hauptsorten sind Grauburgunder, Helios, Chardonnay, Sauvignon Gris, Muscaris sowie die Rebsorten Cabernet Cortis, Merlot und Syrah. Das Erzinger Weingut Gromann ist ein zertifizierter Bio-Weinbaubetrieb. (skd/hg)

Von den Reben bis ins Glas

1 Les: Viele Winzer beginnen Ende September mit der Lese der Sorten wie Müller-Thurgau. Sie kann sich bis in den November hinziehen.

2 Presse: Die weißen Trauben werden zunächst vom Stiel gelöst, um den Saft besser auspressen zu können. Rote Trauben kommen erst in die Maischegärung, dann in die Presse.

3 Gärung: Bei der alkoholischen Gärung wird Zucker in Alkohol, CO₂ und Wärme umgesetzt. Auf den Trauben und im Fass sind Hefebakterien vorhanden, diese vermehren sich und die Spontangärung beginnt. Heute setzt man oft gezüchtete Hefen zu.

4 Abstechen: Ist die Gärung fertig, liegt die Hefe als feiner Schleier im Wein oder unten abgelagert im Fass. Bei dem ersten Abstich wird nun die Hefe vom Wein getrennt.

5 Schwefelung: Der Schwefel soll die negativen Wirkungen vom Sauerstoff im Wein auffangen. Schwefeldioxid verhindert eine Oxidation, die sich zum Beispiel im Braunwerden äußert.

6 Abfüllen: Durch Sterilisation der Abfüllanlage soll verhindert werden, dass Mikroorganismen in den Wein eingeschleppt werden. Der Wein wird kalt gefüllt und durch Unterdruck in die Flaschen hineingesogen. Danach muss sich der Wein je nach Qualität bis zu zwei Monaten erholen. (skd)

Die Renaissance des Gutedels



► **Das Besondere:** Der weiße Gutedel ist ein leichter Wein mit unter zwölf Prozent Alkoholgehalt. „Deshalb liegt er aktuell auch im Trend“, weiß Achim Frey, geschäftsführender Vorstand der Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland. Zudem ist der Wein sehr säurearm und dadurch gut bekömmlich. „Außerdem ist er im Geschmack sehr dezent“, sagt Achim Frey.

► **Gutedel:** Die Gutedel-Traube gibt es seit rund 1780 im Markgräflerland. Der Markgraf Karl-Friedrich von Baden hat die Traube vom schweizerischen Vevey am Genfersee mit nach Baden gebracht. Der Gutedel ist eine sehr alte Traube. Seit über 5000 Jahren wird sie zum Beispiel in Ägypten angebaut.

► **Anbaugebiet:** Der Gutedel wird in Deutschland hauptsächlich im Markgräflerland angebaut. Allein die Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland baut auf 60 Hektar Gutedel-Trauben an, informiert Achim Frey. Stark nachgefragt sei der traditionsreiche Wein vor allem in der Region. „Viele Kunden bevorzugen auch beim Wein mittlerweile regionale Produkte. Aber auch innerhalb Deutschlands wird der Gutedel heute sehr gerne getrunken.“ (skd)

Alte Weinpresse funktioniert noch



► **Baumtrotte:** Im schweizerischen Osterfingen gibt es in der Bergtrotte seit 1986 eine Weinpresse (Baumtrotte) von 1730. „Sie ist zwar nicht in Betrieb, aber trotzdem funktionstüchtig“, sagt Jakob Stoll, Präsident der Rebbau-genossenschaft Osterfingen. Die Weinpresse ist eine Leihgabe des Schaffhauser Museums zu Allerheiligen.

► **Rekonstruktion:** Die mehrere Tonnen schwere Presse, die zuvor in Siblingen stand, wurde 1986 von der Genossenschaft in 700 bis 800 Arbeitsstunden rekonstruiert. „Das war besonders schwierig, weil wir nur anhand von Bildern sehen konnten, wie sie letztendlich auszusehen hat. Besonders ist, dass es keine Schrauben gibt, sondern nur Holzverbindungen“, so Stoll.

► **Geschichte:** Bis in die 20er oder 30er Jahre habe es in der Bergtrotte drei Pressen gegeben, die aus Platzgründen aber ausgelagert wurden. „Für uns war es ein tolles Angebot, wieder eine Presse zu bekommen.“ (skd)

ANZEIGE

Kirchstraße 5 • 79804 Dogern • Tel.: 07751 8742100

Wir führen alles für den Kenner
Whisky & Spirituosen

Treffpunkt für Genießer.
Die Auswahl von 1.600 Sorten Wein begeistert jeden Weinliebhaber.
An unserer Probierstation dürfen Sie gerne mal kosten. Sie haben einen besonderen Wunsch?
Unser Weinfachberater Herr Wathek Matti berät Sie gerne.

DAS WEINPARADIES

VINI DI SCHULZ
DIE WEINSPEZIALISTEN



Mit klaren Regeln zu gutem Wein

Aufgetischt: Die Winzer aus dem östlichen Landkreis Waldshut setzen bei ihrer Arbeit stark auf Qualitätsweine. Zahlreiche Vorschriften sichern beim Anbau die Güte

VON SUSANN KLATT-D'SOUZA

Als klein aber fein beschreiben die Winzer aus dem östlichen Kreisgebiet Waldshut ihre Weinanbaugebiete, die sich gerade einmal über 62 Hektar verteilen. Die Weine, die die Winzer aus Erzingen, Hohentengen und Nack-Lottstetten dort produzieren, sind sogar so gut, dass sie immer wieder ausgezeichnet werden. Der Engelhof von Andrea und Georg Netzhammer wurde jüngst mit einer Gold- und acht Silbermedaillen für seine Rot- und Weißweine vom „AWC Vienna – International wine Challenge“ ausgezeichnet. Silbermedaillen erhielt auch Christian Gromann vom gleichnamigen Weingut in Erzingen. Die anderen Weingüter wie die von Susanne und Berthold Clauß in Nack-Lottstetten (Goldmedaille der badischen Landesweinprämierung), Gromann in Erzingen und Corinna und Lorenz Keller in Erzingen (Top Ten Platzierung beim internationalen Grauburgunder Symposium) sind erfolgreich mit ihrer Weinproduktion.

Doch beim Weinanbau gibt es vom Rebstock bis zur Etikette viele Regeln, die von den Winzern eingehalten werden müssen: Grundsätzlich darf zunächst jeder in Deutschland Wein anbauen. Allerdings darf die Fläche nicht mehr als zehn Ar betragen und der Wein darf nicht in den Handel. „Er ist also nur für den eigenen Konsum gedacht“, erklärt Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des Badischen Weinbauernvereins.

Auch den Beruf des Winzers dürfe jeder ausüben, ohne eine spezielle Prüfung ablegen zu müssen. „Um Wein aber wirklich qualitativ hochwertig anzubauen, ist ein breites Fachwissen nötig. Verpflichtend für Weinbauern sind aber beispielsweise Kurse für Pflanzenschutzmittel“, so Wohlfarth. Allerdings darf man nicht einfach ein Grundstück mit Reben bepflanzen. Das EU-Anbaugesetz schreibt festgelegte Weinanbaugebiete vor. Erst ab 2016 haben Winzer die Möglichkeit, einen Antrag auf Vergrößerung der Rebfläche zu stellen, denn der europaweite Anbaustopp wird zum 1. Januar aufgehoben. Alle EU-Mitgliedsstaaten dürfen dann ihre Gesamtanbaufläche um maximal jeweils ein Prozent steigern. Deutschland hat sich auf 0,3 Prozent festgelegt. „Das hört sich im ersten Moment nicht nach viel an, allerdings bedeutet es auf 100 000 Hektar gesehen schon einen erheblichen Zuwachs“, sagt Wohlfarth. Die Sorten, die in der jeweiligen Region angebaut werden dürfen, sind in der Rebsortenliste festgelegt.

Wer in Deutschland einen Qualitätswein produzieren will, der muss neben einem bestimmten Anbaugebiet vor allem auf die Öchsle-Zahl achten. Anders als in Frankreich, wo der Wein nach der Herkunft klassifiziert wird, zählen bei uns die Öchsle-Grade. Als einziges Gebiet in Deutschland gehört Baden zur EU-Anbauzone B. informiert Lorenz

Keller vom gleichnamigen Weingut in Erzingen. Wer in Baden Qualitätswein produziert, muss höhere Öchsle-Grade aufweisen als anderswo in Deutschland. Öchsle messen die Zuckerkonzentration einer Traube. Je reifer eine Traube ist, desto höher ist der Öchsle-Wert. Aus diesem Grund ist der Wert auch ein Zeichen von Qualität, da schließlich nur bei einer hohen Sonneneinstrahlung – also einer guten Weinberg-Lage – die Weintraube zur vollen Reife gelangt. Bei Spätburgunder, der vor allem im östlichen Kreis angebaut wird, muss der Öchsle-Wert bei mindestens 69 Grad liegen.

Dass das deutsche Weingesetz streng ist, zeigt auch, dass über die Weinqualität in Deutschland die staatlichen Weinbauämter wachen. Jeder Winzer muss schriftlich die Erntedaten zu Rebsorte, Datum, Lage, Menge und Mostgewicht festhalten, informiert Winzer Lorenz Keller. Es obliegt der Weinkontrolle, die Einhaltung dieser Vorschriften zu überwachen. Nach der Abfüllung und bevor der Wein in den Verkauf geht, müssen die Winzer ihre Weine in ein Labor schicken, das die sensorischen und analytischen Werte kontrolliert, weiß Berthold Clauß vom Weingut Clauß in Nack. Bestimmt werden Alkoholgehalt, Restsüße, Weinsäure, Schwefelgehalt und Dichte. „Wir wollen so ausschließen, dass fehlerhafte Ware in den Verkauf gelangt“, erklärt Peter Wohlfarth.

Letztendlich gibt es auch für das Etikett auf der Weinflasche eine Regelung. Darauf gehören das Anbaugebiet, der Bereich, der Alkohol-Gehalt, das Flaschenvolumen, die Qualitätsstufe sowie die amtliche Prüfnummer. Nicht verpflichtend angegeben werden müssen der Jahrgang und die Rebsorte. „Eine ganze Reihe von Regeln, die es den Winzern nicht immer leicht macht. Dafür ist Deutscher Wein auch bis heute fast frei von Skandalen und gilt weltweit als Wein von hoher Qualität“, weiß Wohlfarth.



Die Winzer aus dem östlichen Landkreis Waldshut (von links) Lorenz Keller, Christian Gromann, Berthold Clauß und Andrea Netzhammer haben untereinander ein gutes Verhältnis. Die Weinbauern sind stolz auf ihre Weine, die regelmäßig immer wieder ausgezeichnet werden. BILDER: SUSANN KLATT-D'SOUZA, FOTOLIA; GESTALTUNG: DANIEL SCHÖNBUCHER

Naturkorken versus Schraubverschluss

► **Naturkorken:** Diese Art des Verschlusses der Weinflaschen ist die älteste. Bereits vor 400 Jahren begann er sich als Weinverschluss zu etablieren. Zu seinen Vorteilen zählen lange Lebensdauer, Elastizität und Luftundurchlässigkeit. Weil es laut Deutschem Weininstitut bei fünf Prozent der Weinflaschen zum so genannten Korkgeschmack kommt, der Jahr für Jahr große wirtschaftliche Schäden hervorruft, gibt es mittlerweile alternative Verschlussmöglichkeiten.

► **Kunststoffkorken:** Der Vorteil bei Kunststoffkorken ist, dass keine Korkschmecker auftreten können. Ähnlich wie bei einem Naturkorken wird der Kunststoffkorken mit einem Korkenzieher entfernt. Ein Nachteil ist, dass der Kunststoffkorken bei einer längeren Lagerung porös und damit luftdurchlässig werden kann. Tritt dieser Fall ein, oxidiert der Wein.

► **Schraubverschluss:** Auch heute noch haben Schraubverschlüsse ein schlechtes Image, da sie mit Billigweinen in Verbindung gebracht werden. Allerdings gibt es hochwertige Schraubverschlüsse, die luftundurchlässig und sehr lange haltbar sind. Vorteile sind unter anderem auch ein einfaches Öffnen und Wiederverschließen der Flasche. Zudem entfällt die Gefahr des Korkfehlers. Ein Nachteil für einige Verbraucher ist, dass das traditionelle Öffnen durch den bekannten Plopp entfällt. Vorreiter bei der Nutzung von Schraubverschlüssen innerhalb Deutschlands waren laut Deutschem Weininstitut die Württemberger und die Franken, die diese Verschlussmöglichkeit nutzen. Dort gebe es rund 80 Prozent aller Literflaschen mit Schraubverschluss. In Australien haben sich beispielsweise Schraubverschlüsse bei Weinen in allen Preisklassen etabliert.

Aufgetischt!



SÜDKURIER

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert eigentlich unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt!“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es um ein bestimmtes Lebensmittel aus der Region. In dieser Woche dreht sich alles um das Thema Wein:

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Fakten, mit denen Sie zum Weinkenner werden und ein großes Wein-ABC mit wichtigen Fachbegriffen:

www.suedkurier.de/genuss

SUSANN KLATT-D'SOUZA

Die neue Lust am **Fleisch**

Aufgetischt: Gute Qualität ist bei Fleisch ganz entscheidend. Bewusster Konsum ist heute eine Lebenseinstellung. Und: Die Tiere bestehen nicht nur aus Filetsteaks

VON ANTJE URBAN

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft!“ hieß es früher. Doch mittlerweile ist die Frage, ob ich Fleisch verzehre oder nicht eine Prinzipienfrage. Wer Fleisch liebt, der will es nicht missen. Doch es empfiehlt sich, schon beim Einkauf auf qualitative Produkte zu achten.

► **Nur das Beste? Einfach alles!** Viele Fleischliebhaber schwören auf die besten Stücke von Rind und Schwein. Andere propagieren die Rückkehr dazu, das Tier restlos zu verwerten und aus unbekanntem Tiertel Köstliches zuzubereiten. Gegen den Filettrend sozusagen, denn ob Schwein oder Rind – Filets machen nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Muskelmasse eines Tieres aus. Ein Beispiel hierfür ist die sogenannte Flanke, der Bauchlappen des Rindes, – in den USA Flank Steak und in Frankreich Bavette genannt – sie landet bei uns nur im Hackfleisch oder in der Wurst. Fleischgourmets aber schwören auf diesen Teil des Rindes. Wenn es lange genug gereift ist, ist es das ideale Grillfleisch.

► **Alte geschmackvolle Kuh:** Das feinfaserige Fleisch junger Rinder eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und ist entsprechend beliebt. Das Fleisch älterer Rinder hingegen wird in Deutschland wenn überhaupt, nur für Schmorgerichte oder zur Wurstherstellung genutzt. Dabei ist die „alte Kuh“ eine Delikatesse. Fleischtester im Foodlab des österreichischen Gastronommagazins Rolling Pin haben den Geschmackstest gemacht und beschreiben ihn wie folgt: „Das Fleisch ist absolut zart, buttrig und von einem feinen, intensiven Geschmack. Vom Salz abgesehen, verlangt es überhaupt nicht nach Gewürzen.“ Die Basken wissen schon lange um die Besonderheit der Oma-Kuh. Die baskische Großmetzgerei Txogitu vertreibt auch international das Fleisch von Kühen, die mindestens 16 Jahre auf einer Hochlandweide gestanden haben.

► **Exoten auf dem Grill:** Exotische Rinderrassen, wie Kobe Beef, Tuxer-Rind, Yak oder Bison werden bei Feinschmeckern immer beliebter. Allerdings sind die Preise dem Hype entsprechend hoch. Die in der japanischen Stadt Kobe aufgezogenen Wagyu-Rinder stehen wohl für das weltweit teuerste Steakvergnügen: mehrere Hundert Euro pro Kilogramm. Bei dieser Sondermaste-

thode aber nicht verwunderlich, denn die Tiere werden täglich massiert. Auch beim Schwein gibt es einen Ausländer-trend. Die spanische Rasse Duroc sowie das Iberico-Schwein stehen derzeit ganz oben auf der Gourmetliste. Doch auch das deutsche Weideschwein, das dank artgerechter Haltung und Fütterung die meiste Zeit seines Lebens draußen verbringt, wird immer gefragter, da es einen besonders kräftigen Geschmack liefert. Sehr schmackhaft sind die niedlich anzuschauenden Schwäbisch-Hällischen Schweine, liebevoll Mohrenköpfe genannt. Sie haben eine ulkige Zeichnung mit schwarzem Gesicht und Hinterteil. Am wohlsten fühlen sie sich draußen. Ihr Fleisch schmeckt wunderbar aromatisch.

► **Richtig reifen und garen:** Wenn das Fleisch beim Garen trocken und zäh wird, kann das am Reifeprozess liegen. Das „Abhängen“ nach der Schlachtung

ist wichtiger Qualitätsfaktor. Auch bei der Reifung gibt es neue oder zuweilen wiederbelebte Ansätze. So im Falle des „Dry Aged Beef“, das früher gängig war, aber der Nassreifung gewichen ist. Heute macht die Trockenreifung über 28 Tage das Fleisch zur Delikatesse. Eine neuartige Methode ist die „Cocoon-Reifung“, bei der das Fleisch in einem Talgmantel reift. Der Talg wirkt als Membran, die Feuchtigkeit entweichen lässt, aber das Fleisch sonst schützt.

► **Das richtige Braten:** Ist das Fleisch richtig gereift, kommt die nächste Herausforderung: die Zubereitung. Das Fleisch muss frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden oder völlig aufgetaut sein. Dann sind folgende Schritte zu empfehlen: Trocken tupfen, hocharhitzares Fett verwenden, von beiden Seiten stark anbraten, während des Bratens würzen und dann Hitze reduzieren, damit die Kruste nicht zu kräftig wird und die Fleischfarbe nicht grau wird. Mehrmals wenden, aber nicht mit der Gabel, damit kein Saft austritt. Danach kurz ruhen lassen.

► **So garen die Profis:** In der Gastronomie haben das Köche genau so gelernt, dennoch erobert gerade neue Garmethoden die Gourmetküchen. Beim sogenannten sous-vide Verfahren werden die Speisen im Vakuum in einer Folie bei Niedrigtemperatur gegart und erhalten so ihr natürliches Aroma. Ähnlich wie bei den sogenannten Smoker Grills, die eher einem Ofen ähneln, das Fleisch gart in heißem Rauch über viele Stunden. Anschließend ist es außen kross und innen saftig. Und: Da das Grillgut nicht direkt über dem offenen Feuer liegt, entstehen keine gesundheitsschädlichen Stoffe. Ein weiterer neuer Trend fasziniert Köche und Fleischanhänger ebenfalls: die Zubereitung im High-Tech-Grill (z. B. Beefer®) bei 800 Grad mit extrem kurzer Garzeit. Die hohe Temperatur führt zu einer extrem knusprigen Kruste, innen aber bleibt es zart und saftig.

► **Schmoren und sieden:** Viele werfen am Wochenende am liebsten ein Steak auf den Grill oder in die Pfanne, braten das Fleisch also kurz. Wer aber gern einmal Rouladen oder Tafelspitz isst, sollte diese alten Techniken neu beleben. Beim Schmoren wird das Stück erst angebraten und dann längere Zeit bei schwacher Hitze in Wasser, Wein oder Brühe geköchelt – das ergibt herrliche Soßen. Beim Sieden wird das Fleisch in Wasser mit Suppengemüse und einigen Suppenknochen gekocht. Wenn man das Fleisch in kochendem Wasser einlegt, bleibt es zarter. Beides sind Techniken für Genießer, die Zeit haben.

Die Serie



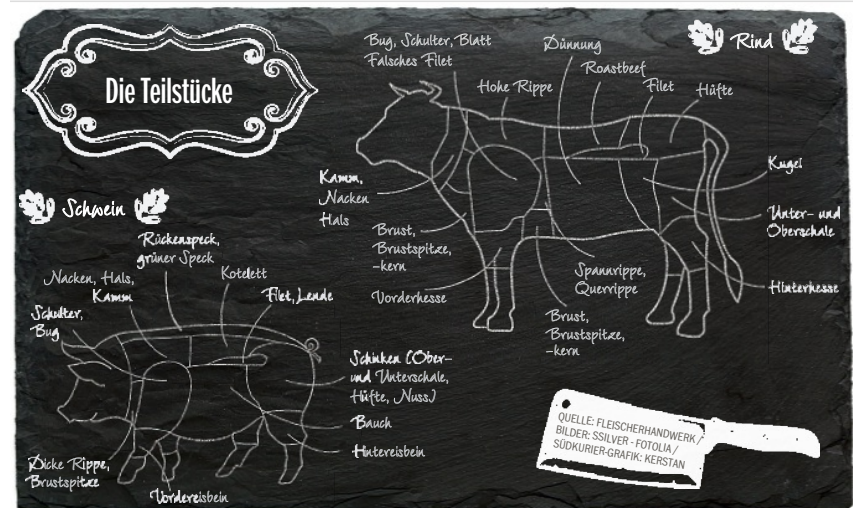
Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbst-

serie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Wieviel Fleisch ist gesund? Welche Tiere werden in Deutschland verzehrt? Der große Faktencheck online: www.suedkurier.de/genuss



Buch-Tipp und Koch-Kunde

► **BuchTipp:** Das neue Kochesebuch „Fleisch“ mit dem Untertitel „Fleischgenuss für Fortgeschrittene“ von Georg Schweisfurth, Gründer der Biomarktkette basic und Spitzenkoch Simon Tress, liefert 220 Rezepte. Das Buch weckt die Lust zum Verwerten des ganzen Tieres, nach dem Motto: Alles ist essbar und kann köstlich zubereitet werden. Christian Verlag, ISBN: 3862446409, 49,90 Euro.

► **Kleine Kochkunde:** Nicht für jedes Gericht braucht man die sogenannten Edelteile. Jeder Metzger empfiehlt gern, was passend ist – fragen Sie einfach nach! Ein paar Anhaltspunkte: Für Steaks, Rinderbraten, Geschnetzeltes verwendet man Roastbeef, Filet, Keule oder Schulter. Für Steaks zum Grillen kann man auch Hohe Rippe nehmen. Für Gulasch und Rouladen empfehlen sich Hals, Schulter, Hohe Rippe, Wade, Ober- und Unterschale. Für Suppenfleisch, Beinscheiben und Tafelspitz eignen sich der Tafelspitz selber, die Hohe Rippe, Zungenstück, Brust, Wade, Dünning, Quer- und Flachrippe. Eine besondere Spezialität ist beim Rind das „Bürgermeisterstück“. Es ist besonders zart und deshalb auch etwas teurer – wunderbar für feine Schmorgerichte, aber auch zum Kurzbraten. (au/bea)

BILD: RUBBERBALL - FOTOLIA, SK-ILLUSTRATION: KERSTAN



60 Kilogramm

Fleisch essen die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Warum Fleisch sein Geld wert sein sollte

Noch immer gibt es Verbraucher, die beim Fleisch vor allem auf den Preis achten. Das ist schlecht für die Qualität, die Tiere und auch für die Bauern

VON ANTJE URBAN UND B. SCHIERLE

Hackfleisch für 2,99 das Kilo – solche Sonderangebote ziehen bei manchen Verbrauchern noch immer. Dabei hat es sich herumgesprochen, dass diese Angebote ihren Preis haben. Draufzahlen müssen die Tiere in enger Intensivhaltung, die Bauern, die kaum von ihrer Arbeit leben können, und die Verbraucher, die oft fragwürdige Qualität erhalten – Stichwort Pferde-Lasagne.

Mittlerweile ist es bei Köchen, Ernährungsexperten und Fleischkennern un-

umstritten, dass Biofleisch mehr Qualität liefert und gesünder ist. Wie das Fleisch in der Theke aussieht und später schmeckt, hängt zum Großteil von der Fleischgewinnung ab, also von der Aufzucht, Haltung, Fütterung, Alter, Behandlung vor und während des Schlachtens sowie der anschließenden Verarbeitung.

Denn die Tiere zur Erzeugung von Bio-Fleisch leben länger, das langsamere Wachstum mit mehr Bewegung fördert die Marmorierung – das Fleisch wird aromatischer und saftiger. In einer Langzeitstudie konnte ebenfalls festgestellt werden, dass Fleisch von Bio-rindern doppelt so viele gesunde Omega-3-Fettsäuren enthält wie herkömmliches Rindfleisch. Außerdem muss man keine Antibiotika oder Hormone im Fleisch befürchten, die für die eigene Gesundheit gefährlich werden können.

Doch warum ist Bio-Fleisch eigentlich teurer als konventionelle Ware? Der Aufwand für die Erzeugung ist größer. Die Tiere haben je nach Gütesiegel – bekannt sind Bioland, Neuland oder Demeter – entweder deutlich mehr Platz im Stall oder sie dürfen nach draußen. Das bedeutet mehr Aufwand für den Bauern und mehr Investitionen, falls etwa der Stall modernisiert werden soll.

Dazu muss das Futter aus biologischer Erzeugung sein – auch das erhöht den Preis. Denn auch dabei gelten Anforderungen, etwa gentechnikfreies Soja oder pestizidfreies Getreide zu verwenden. Das kostet natürlich mehr als Soja aus Südamerika, das dort in großen Mengen und schon lange nicht mehr gentechnikfrei erzeugt wird.

Zudem dürfen die Tiere bei den meisten Bio-Bauern länger leben. Die meisten Erzeugergemeinschaften achten

bei der Schlachtung auf kurze Transportwege. Qualvolle Tiertransporte, die oft tagelang durch die ganze EU gehen und bei denen viele Tiere sterben, sind bei Bio-Fleisch verboten.

Der Preisunterschied ist von Tierart zu Tierart verschieden. Bei Rindfleisch aus unserer Region ist der Unterschied gar nicht so groß – schließlich dürfen die Tiere auch bei vielen konventionell wirtschaftenden Bauern auf die Weide. Bio-Geflügel hingegen ist deutlich teurer, bis hin zum doppelten Preis. Der Geschmack entscheidet aber – er ist unvergleichlich gut.

Am besten ist es übrigens, unabhängig von Bio oder Nicht-Bio, dem Landwirt, der das Fleisch für die Familie erzeugt, einmal einen Besuch abzustatten. Dann weiß man, ob es Rind, Schwein und Huhn so gut haben, wie man es sich für die Tiere wünscht.

Stimmt es, dass...?

...man Fleisch scharf anbraten muss, damit sich die Poren schließen? Immer wieder taucht – auch in Kochbüchern – die Aussage auf, dass man das Fleisch bei starker Hitze anbraten muss, damit die Poren geschlossen werden und kein Fleischsaft mehr austritt. Das ist falsch, da Fleisch keine Poren besitzt, sondern aus Muskelfasern besteht. Das Fleisch bei hoher Temperatur zu garen, erzeugt die Maillard-Reaktion, die dafür sorgt, dass eine Kruste entsteht und damit Röst- und Aromastoffe. Die Oberflächenproteine werden sozusagen karamellisiert und bei extrem kurzer Garzeit bleibt der Fleischsaft tatsächlich im Inneren, die Kruste ist aber keinesfalls wasserdicht. Poren oder vielmehr Löcher entstehen nur, wenn man das Fleisch mit der Gabel piekst. (au)

ANZEIGE

SÜDKURIER

InSpirationen

Universalmesser Bodensee
Maße: 10 x 2 x 1,5 cm
Artikel-Nr.: PKU-02A

69,95 €

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!

Seit knapp zwei Jahren stellt das kleine Thurgauer Familienunternehmen Panoramaknife die heimelige Marke her. Ihre Vision, auf schöne Dinge in dieser Welt aufmerksam zu machen, setzen Sie mit viel Liebe zum Detail und herausragender Handwerkskunst um.

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

Das besondere Etwas aus der Region!

SÜDKURIER

Gutes **Fleisch** aus echter Weidehaltung

Aufgetischt: Familie Bächle züchtet in Rippolingen schottische Hochland-Rinder und verkauft geschlachtete Bullen im eigenen Hofladen. Gras und Heu statt Antibiotika

VON MARION RANK

Rippolingen – Langer Pony, zottelig, knuffig und sehr neugierig, das sind die 25 schottischen Highland-Rinder vom Bächlehof in Rippolingen. Claudia und Reinhold Bächle, die Besitzer des Bächlehofes in Rippolingen, kauften vor drei Jahren die ersten drei schottischen Hochland-Kälber, damals ein halbes Jahr alt. Mittlerweile stehen 25 Tiere auf der Weide, zwölf davon bereits aus der Eigenzucht.

Claudia und Reinhold Bächle vermarkten auf dem Bächlehof ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die sie im 140 Quadratmeter großen Hofladen verkaufen. Darunter auch das Fleisch ihrer Hochland-Rinder. Die Highland-Rinder „sind eine der ältesten und unermischtesten Rassen“, erklärt Claudia Bächle. Dass sie und ihr Mann sich vor drei Jahren die ersten schottischen Hochland-Rinder anschafften, lag auch daran, dass ihr alter Stall aus dem 17. Jahrhundert stammte und kein



„Die Rinder brauchen und bekommen auch keine Medikamente, das ist, was viele wollen: keine Antibiotika im Fleisch.“

Claudia Bächle, Landwirtin

Laufstall daraus gemacht werden konnte. „Das Vieh war im Stall angebunden, das war früher halt so“, erklärt Sohn Jan. „Früher hatten wir einen Besamer vom Tierarzt, da waren die Neugeborenen immer sehr groß“, nennen Claudia und Jan Bächle einen weiteren Grund für die Umstellung auf die zähe Rinderrasse. Bei den Hochland-Rindern laufe der Bulle immer mit und besame, erklärt Jan Bächle. „Die Babys sind nicht so groß und kommen meist am Morgen auf die Welt, nach der Geburt stehen Mutter und Kind gleich auf und sind schnell wieder fit“, erklärt Claudia Bächle. Geschlachtet werden nur die männlichen Tiere, wegen der Gefahr der Inzucht, die weiblichen bleiben zur Zucht auf dem Hof. Die Rinder erhalten als Futter nur Heu und Gras, als Leckerbissen auch einmal älteres Brot und Apfel.

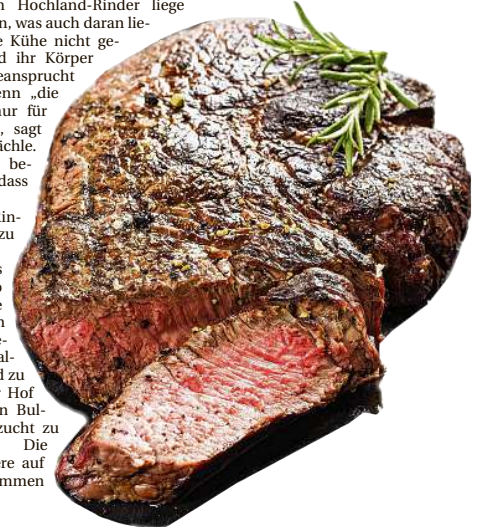
Da die Rinder nicht krankheitsanfällig sind, „brauchen und bekommen sie auch keine Medikamente“, sagt die



Aufgetischt! Landwirtin, „das ist, was viele wollen: keine Antibiotika im Fleisch“. Sohn Jan erklärt die Zusammenhänge am Markt: „Die normalen Kühe sind hochgezüchtet und darum krankheitsanfällig. Die Discounter machen die Preise, die Bauern müssen mitmachen und geben daher Antibiotika.“ Beim Fleisch der schottischen Highland-Rinder schmecke man, dass sie kein Silofutter bekommen.

Das Fleisch anderer Kühe sei wässriger, das der Highland-Rinder fester, es schmecke wie eine Mischung aus Rindfleisch und Wild, erklärt Claudia Bächle. Auch habe es 70 Prozent weniger Fett gegenüber normalem Rindfleisch, mehr Eiweiß und fast kein Cholesterin. „Das Fleisch ist wunderbar marmoriert“, sagt Claudia Bächle begeistert, und ihr Sohn fügt hinzu: „Es schrumpft beim Braten nicht so zusammen wie ein wässriges Stück Fleisch.“

Geschlachtet wird auf dem Bächlehof nur einmal im Jahr, im Winter, da die Highland-Rinder eher klein sind und das Wachstum langsamer. Kühe der gängigen Rassen kalben mit zwei Jahren das erste Mal, Highlands mit drei Jahren. Die Lebenserwartung der schottischen Highland-Rinder liege bei 30 Jahren, was auch daran liege, dass die Kühe nicht gemolken und ihr Körper nicht so beansprucht werden. Denn „die Milch ist nur für die Kälber“, sagt Claudia Bächle. Jan Bächle bedauert, dass schottische Highland-Rinder schwer zu bekommen seien: „Es gibt nicht so viele Tiere und auch nicht so viele, die sie halten.“ Ab und zu braucht der Hof einen neuen Bullen, um Inzucht zu verhindern. Die meisten Tiere auf dem Hof stammen



Eine Schanze, ein Bäcker und viele Ziegen

Benno Kaiser aus Menzenschwand hält Ziegen auf dem Schwarzbberghof. Ziegenfleischprodukte werden immer beliebter

VON JOHANNA MEISTER

Menzenschwand – Benno Kaiser hat eine außergewöhnliche und witzige Geschichte zu erzählen. Vor 14 Jahren half er mit, die Skisprungschanze in Menzenschwand zu errichten. Nach der Fertigstellung stand er mit einem Kollegen davor und fragte sich, wie nun die Grünflächen unterhalb der Schanze gepflegt werden sollen. Mehr aus einem Scherz heraus kam die Idee von Ziegen als Landschaftspfleger auf. Aber nur wenige Monate später standen wirklich sieben gehörnte Vierbeiner an jener Stelle. Wegen des fehlenden Unterstands für kalte Tage konnten sie allerdings nicht lange bleiben. Doch ein Jahr später schaffte sich Kaiser erneut acht Ziegen an und baute sogar einen Stall neben das elterliche Haus. Im Jahr 2005 lebten dort bereits 17 Tiere. Drei Jahre später ließ er sich überreden, die Bewirtschaf-



Benno Kaiser vom Schwarzbberghof in Menzenschwand mit seiner Ziegenherde. Der Hobby-Ziegenwirt zählt 60 Tiere zu seinem Betrieb. Hinter dem Hobby stecken eine große Leidenschaft und viel Arbeit. BILD: PRIVAT

tung und Pflege des Schwarzbberges zu übernehmen. In einer monatelangen Knochenarbeit zäunte er die acht Hektar Fläche auf dem Schwarzbbergein und siedelte seine Tiere dorthin um.

Mittlerweile zählt die Herde an die 60 Tiere. Seine Ziegenprodukte, welche er vorher bereits in kleinem Umfang zu produzieren angefangen hat, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Inzwischen beliefert Kaiser, der morgens als Bäcker in der Backstube steht, viele Gastronomen in der Region mit seinem

Ziegenfleisch. Eine Wirtschaft hat sogar eine Ziegenkarte im Angebot, die auf große Nachfrage stößt. Vom Hof aus verkauft der Ziegenwirt Salami, Knackwurst, Schinken, Bratwurst, Lyoner, Bierwurst und Fleischkäse aus Ziegenfleisch mit Anteilen von regionalem Rindfleisch. Über sein Hobby sagt Kaiser: „Ohne Leidenschaft geht es nicht. Ich bin täglich mindestens zwei Stunden bei der Herde, und das jeden Tag. 365 Tage im Jahr. Das ist sicherlich kein Zuckerschlecken.“

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse

Ab 13. Oktober: Getreide und Brot

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Wieviel Fleisch ist gesund? Welche Tiere werden in Deutschland verzehrt? Der große Faktencheck online: www.suedkurier.de/genuss

aus der eigenen Nachzucht. Die Highlands seien pflegeleicht, mögen keine Sonne pur oder Hitze, dafür aber Regen, Schnee und Kälte, können auf einer Hanglage stehen und halten alles frei, erläutert Jan Bächle. „Wir hatten einen Hang voller Dornen, jetzt ist alles sauber und wird von den Tieren zurückgehalten“, erzählt er begeistert.



Claudia Bächle und ihr Sohn Jan mit ihren schottischen Hochland-Rindern, die sie auf ihren Weiden auf dem Bächlehof in Rippollingen züchten. Die Kühe und Kälber leben in Mutterkuhhaltung. Die Zuchtbulen werden einmal im Jahr geschlachtet und im Hofladen verkauft. BILDER: MARION RANK, HLP/PHOTO/BIFFUERBIT (FOTOLIA), PETER SCHÜTZ, DPA

Mit Speck schnell über'n Schnee



► **Schnell:** Um klassische Holzschlitten wieder in Schuss zu bringen, rieb man die Eisenkufen einfach mit einer Speckschwarte ein und schon konnte munter gerodelt werden.
 ► **Närrisch:** Bei der alemannischen Fasnacht tragen viele Narrenvereine die so genannte Saublodere (Schweinsblase) an einem Holzstab als Accessoire mit sich. Damit werden vor allem junge Frauen während den Umzügen berührt, was als symbolischer Akt der Fruchtbarmachung gilt. Früher wurde vor der Fastenzeit besonders viel geschlachtet. Die Reste, wie die Schweinsblase, fanden dadurch andere Verwendungszwecke.
 ► **Schick:** Die Bilder von Lady Gaga im Fleischkleid gingen vor kurzem um die Welt. Bei den MTV-Video-Music-Awards 2010 nahm die Sängerin ihren Preis in einem kompletten Fleisch-Outfit entgegen: Kleid, Hut, Schuhe und Handtasche waren aus rohem Rindfleisch gefertigt. (jom)

Diese Tiere werden bei uns gehalten



Die Tierhaltung im Landkreis Waldshut nahm, laut dem statistischen Landesamt, von 1979 mit 183 450 Tieren zu 2013 mit 121 087 Tieren ab. Die einzige Ausnahme dabei ist die Pferdehaltung, die in den vergangenen Jahren zunahm und sich seit 1979 mehr als verdreifacht hat.
 ► **Schweine:** Im Gegensatz dazu verringerte sich die Anzahl der gehaltenen Schweine im Landkreis Waldshut um zwei Drittel. Der Anteil an Zucht-schweinen stieg dabei leicht an.
 ► **Rinder:** Die Rinderhaltung insgesamt verringerte sich zwar in diesem Zeitraum, das Verhältnis von Milchkuhen mit einem Drittel und den restlichen Rindern, die zwei Drittel der Gesamtzahl ausmachten, blieb aber ungefähr gleich.
 ► **Schafe und Ziegen:** Die Schaf- und Ziegenhaltung vervierfachte sich im Landkreis Waldshut von 1979 bis 2001 auf 6500 Tiere. Diese Zahl halbierte sich in den folgenden zwölf Jahren allerdings wieder.
 ► **Hühner:** Bei der Hühnerhaltung konnte man von 1979 bis 2010 einen starken Rückgang auf etwa 41 000 Tiere verzeichnen. Nur drei Jahre später jedoch, hat sich diese Zahl wieder um die Hälfte erhöht. (jom)

Damit das Fleisch lecker schmeckt

In der modernen Tierhaltung schlagen die Landwirte unterschiedliche Wege ein. Die Familie Russ vom gleichnamigen Hof in Lottsetten hat sich für einen besonders artgerechten und ökologischen Weg entschieden. Die Kälber und Bullen von ihrem Hof werden nach dem so genannten Qualivo-Prinzip aufgezogen und später zu Fleisch verarbeitet. Die zwei Grundsätze dieses Prinzips, welches ein qualitativ hochwertigeres Fleisch verspricht, sind folgende:
 ► **Die Fütterung:** Die Qualivo-Tiere werden ausschließlich mit Milchprodukten und Wiesenheu hoher Güte gefüttert. Auf gentechnisch veränderte Futtermittel, Silagefütterer, also Gärfutter aus dem Silo sowie auf unerwünschte Inhaltsstoffe wird komplett verzichtet.
 ► **Die Haltung:** Nach diesem Prinzip soll die Fleischqualität nicht nur durch das Futter, sondern auch durch die artgerechte Haltung verbessert werden. Die Tiere leben auf Stroh und haben viel Auslauf. Außerdem findet man in Qualivo-Ställen keine Spaltenböden. Für ein möglichst stressfreies Leben, werden die Tiere in Gruppen gehalten und haben letztlich einen kurzen Transportweg zum Schlachthof. Die Rinder und Kälber vom Hof Russ werden im Schlachthof Adler in Bonndorf geschlachtet.

Weitere Informationen über den Hof Russ und das Qualivo-Prinzip gibt es im Internet: www.qualivo.de www.hof-russ.de

Wildschwein und Reh auf dem Teller



In den Jagdrevieren des Landkreises Waldshut hat der Bestand an Wildschweinen in den vergangenen Jahren stark zugenommen. „Durch den vermehrten Maisanbau sind die Vorkommen im Schwarzwald extrem angestiegen“, erklärt Claudia

Puszkar, Pressesprecherin des Kreisjägersvereins Waldshut. Daher finden sich auf den Speisekarten der heimischen Restaurants mehr und mehr Kreationen des Schwarzwilds. Daneben werden auch viele Rehe geschossen. Zusammen mit den Wildschweinen machen sie den größten Teil der Beute aus. Wer als Restaurantgast wissen will, ob das Wild vom Gasthaus im Ort wirklich aus den heimischen Revieren stammt, kann auf der Internetseite des Kreisjägersvereins (www.jaeger-waldshut.de) genauer nachsehen. Dort findet sich im Rahmen der Aktion „Wild aus der Region“ eine Karte mit überprüften Restaurants, die in der Region geschossenes Wild auf der Speisekarte haben. Immer seltener geschossen werden im Schwarzwald Hirsche, da diese sich aus dem touristisch genutzten Schwarzwald zurückziehen. Auch Hasen landen nur noch selten vor die Gewehrläufe der Jäger im Kreis. (dba)

Frische Wurst aus dem Automaten



Die Fleisch- und Wursttheke in der Metzgerei gibt es nach wie vor. Doch was tun, wenn die Geschäfte geschlossen sind und Freunde überraschend zum Grillen kommen? Kein Problem. Seit diesem Jahr gibt es Verkaufsautomaten für den Außenbereich. Wie der bei der Metzgerei Boll in Görwihl: ein kühlschrankgroßer Kasten mit Kühlung und Glastür, darin auf Regalen ein vielfältiges Angebot an Wurst- und Fleischwaren. „Grad am Wochenende, wenn alle Geschäfte geschlossen sind, ist der Automat praktisch“, weiß Alisa Schill, Geschäftsführerin der Metzgerei Boll. Im Sommer komme vor allem Grillfleisch in den Verkaufsautomaten, im Winter eher Deftiges. Ein Selbstbedienungsautomat muss sich an kein Ladenschlussgesetz halten. Das haben auch andere Betriebe erkannt – unter anderem die Landmetzgerei Gersbach in Hottlingen. (psc)

ANZEIGE

bioladen

Bis zum 05.12. vorbestellen

HAUSER
 DER BIOMARKT
 ALLES. FRISCH. FAIR. BIO!

Weihnachtsspezialitäten.

Fleisch, Fisch und Feines zum Fest...

Fragen Sie nach der umfangreichen Weihnachts-Bestellübersicht oder finden Sie diese online auf unserer Website: www.biomarkt-hauser.de



HAUPTSTR. 46 | D-LAUCHRINGEN | BIOMARKT-HAUSER.DE MO – FR 8.30 BIS 18.30 UHR | SA 8.30 BIS 16.00 UHR

Ein Schinken macht die Region bekannt

Aufgetischt: Viel Rauch bei niedrigen Temperaturen, die richtige Würze und heimisches Fichten- und Tannenholz sind das Markenzeichen der Spezialität aus dem Schwarzwald

VON GUDRUN DEINZER

Bonndorf – Schwarzwälder Schinken kommt nicht unbedingt aus dem Schwarzwald, jedenfalls was das Fleisch angeht. „Das kann ich auch sehr gut vertreten“, sagt Marie-Luise Adler. Ihr Großvater, Hans Adler, war es, der den Schwarzwälder Schinken in der heutigen Form etabliert hat. Der Enkelin geht es nicht zuletzt um den Tierschutz. Daher werden für die Produktion Schweinefleisch und nicht lebende Tiere aus Deutschland und Europa eingekauft. So können großteils lange und in der Regel stressige Lebendtransporte vermieden werden. „Stressbelastung vor der Schlachtung beeinträchtigt die Qualität“, so Marie-Luise Adler, die sowohl ausgebildete Metzgerin ist, als auch Diplomingenieurin der Lebensmitteltechnologie und die Fir-



„Unser Schinken ist unverwechselbar durch das Räuchern mit niedrigen Temperaturen und mit heimischen, unbehandelten Hölzern, von Fichte und Tanne.“

Marie-Luise Adler, Firma Adler, Bonndorf

ma Adler in Bonndorf gemeinsam mit Vater Peter lenkt.

Das Fleisch für den Adler-Schinken kommt zu 80 Prozent aus deutschen Zuchtbetrieben, weitere 20 Prozent aus Europa, zumeist aus Dänemark. Der vergleichsweise einfache Zukauf von Schweinefleisch, nämlich dem Schinken, brachte seinerzeit Hans Adler auf die Idee, sich auf Schwarzwälder Schinken zu konzentrieren. Von der Metzgerei mit Gastwirtschaft in Bonndorf mauserte sich der Betrieb damit zur Serienproduktionsstätte. 109 Millionen Euro Jahresumsatz erreichte die Firma 2014 mit einer breiten Produktpalette, auch im Wurstwarenereich. Der Schinken aber macht den Löwenanteil des Umsatzes aus. 330 Mitarbeiter mit Hauptsitz in Bonndorf (239 Angestellte) und Zweigstelle in Achern produzieren wöchentlich 40 000 Schwarzwälder Schinken, die längst in alle Welt exportiert werden.

Den weiten Weg aus Australien trat vor einigen Jahren die Autorin und dortige Gourmet-Fachfrau, Anna Philipps, nach Bonndorf an. Es war eine der Stationen in Deutschland für einen Re-



zept-Bild-Band von Gourmet Pilgrim, der auf dem Australischen Markt Lust auf Deutsches Essen und Deutschland machen sollte. Auf der Suche nach der Besonderheit des Schwarzwälder Schinkens, ließ sich Anna Philipps damals von Produktionsleiter Martin Himmelsbach durch die Firma führen. „Das ist die Wiege des Schwarzwälder Schinkens“, erläuterte dieser stolz. Besonders angetan war Anna Philipps von den Gewürzen, die ungemahlen angeliefert und vor Ort zur eigenen Gewürzmischung verarbeitet werden. „That's why it tastes so good“ (deshalb schmeckt der so gut) meinte sie, nach ausgiebiger Riechprobe. Die Rauchkammern „with real wood“ (mit richtigen Holz) waren ein weiterer Höhepunkt.

Und genau das ist es auch, was den Schwarzwälder Schinken ausmacht. Er müsse zwingend im Schwarzwald hergestellt sein, erläutert Juniorchefin Marie-Louise Adler. „Er ist unverwechselbar durch das Räuchern mit niedrigen Temperaturen und mit heimischen, unbehandelten Hölzern, von Fichte und Tanne.“ Insgesamt 3000 Kubikmeter unbehandeltes Holz und Sägemehl würden jährlich für den Schinken verfeuert. Auch die Gewürze spielten eine große Rolle. Die Adermischung aus Koriander, Pfeffer, Wacholder, Knoblauch und vor allen Dingen Salz wird handaufgetragen und nicht als Lake ins Fleisch gespritzt.

Seit 1997 trägt der Schwarzwälder Schinken das EU-Siegel „Geschütztes geografisches Herstellungsverfahren“ – dank Adler. Denn hier wurde er zuerst in großem Maßstab hergestellt, wie man ihn aus den mehr oder weniger einsamen Schwarzwaldgehöften schon seit Jahrhunderten kannte. „Nach der Schlachtung im Herbst hängten die Bauern eine ganze Seite einschließlich Schinken



Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst**
- Ab 24. November: Milch und Käse



Wieviel Fleisch ist gesund? Welche Tiere werden in Deutschland verzehrt? Der große Faktencheck online: www.suedkurier.de/genuss

über die Feuerstelle oder in die Rauchkammer am Kamin. So konnte er Stück für Stück im Winter verzehrt werden“, erläutert Marie Luise Adler die Tradition der hiesigen Urväter.

Die Schlachtung in Bonndorf ist vor allem dem Edelsegment der Produktion vorbehalten: Qualivo-Fleisch. Die Tiere sind aus Baden-Württemberg, ihre Futtermittel sind frei von jeglicher Gentechnik und sie haben garantiert Freilauf. Von diesen Tieren, Rindern und Schweinen, wird vor allem das Fleisch vermarktet, und gelangt nur über eigens geschulte Fachmetzgereien in den Handel. Das Produkt Schwarzwälder Schinken indes steht für sich. Ihn bekommt man nicht nur fast überall auf der Welt, sondern schon lange auch beim Discounter.

Eine Schanze, ein Bäcker und viele Ziegen

Benno Kaiser aus Menzenschwand hält Ziegen auf dem Schwarzberghof. Ziegenfleischprodukte werden immer beliebter

VON JOHANNA MEISTER

Menzenschwand – Benno Kaiser hat eine außergewöhnliche und witzige Geschichte zu erzählen. Vor 14 Jahren half er mit, die Skisprungschanze in Menzenschwand zu errichten. Nach der Fertigstellung stand er mit einem Kollegen davor und fragte sich, wie nun die Grünflächen unterhalb der Schanze gepflegt werden sollten. Mehr aus einem Scherz heraus, kam die Idee von Ziegen als Landschaftspfleger auf. Aber nur wenige Monate später standen wirklich sieben gehörnte Vierbeiner an jener Stelle. Wegen des fehlenden Unterstands für kalte Tage konnten sie allerdings nicht lange bleiben. Doch ein Jahr später schaffte sich Kaiser erneut acht Ziegen an und baute sogar einen Stall neben das elterliche Haus. Im Jahr 2005 lebten dort bereits 17 Tiere. Drei Jahre später ließ er sich überreden die Bewirtschaf-



Benno Kaiser vom Schwarzberghof in Menzenschwand mit seiner Ziegenherde. Der Hobby-Ziegenwirt zählt 60 Tiere zu seinem Betrieb. Hinter dem Hobby stecken eine große Leidenschaft und viel Arbeit. BILD: PRIVAT

tung und Pflege des Schwarzberges zu übernehmen. In einer monatelangen Knochenarbeit zäunte er die acht Hektar Fläche auf dem Schwarzbergein und siedelte seine Tiere dorthin um.

Mittlerweile zählt die Herde an die 60 Tiere. Seine Ziegenprodukte, welche er vorher bereits in kleinem Umfang zu produzieren angefangen hat, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Inzwischen beliefert Kaiser, der morgens als Bäcker in der Backstube steht, viele Gastronomen in der Region mit seinem

Ziegenfleisch. Eine Wirtschaft hat sogar eine Ziegenkarte im Angebot, die auf große Nachfrage stößt. Vom Hof aus verkauft der Ziegenwirt Salami, Knackwurst, Schinken, Bratwurst, Lyoner, Bierwurst und Fleischkäse aus Ziegenfleisch mit Anteilen von regionalem Rindfleisch. Über sein Hobby sagt Kaiser: „Ohne Leidenschaft geht es nicht. Ich bin täglich mindestens zwei Stunden bei der Herde, und das jeden Tag. 365 Tage im Jahr. Das ist sicherlich kein Zuckerschlecken.“



Marie-Luise Adler und ihr Vater Peter haben gut Strahlen. „Ihr Schwarzwälder Schinken“ beschert Rekordsteigerungen. 2014 verzeichnete der Wurst- und Fleischwahrhersteller mit über 50 Prozent Schinkenanteil einen Jahresumsatz von 109 Millionen Euro, vier Prozent mehr als im Vorjahr und für 2015 ist eine ähnliche Steigerung anvisiert, vermutlich sogar bei besserer Rendite. BILDER: GUDRUN DEINZER, PHOTOCREW/BITFUERBIT (FOTOLIA), DPA, PETER SCHÜTZ

Mit Speck schnell über'n Schnee



► **Schnell:** Um klassische Holzschlitten wieder in Schuss zu bringen, rieb man die Eisenkufen einfach mit einer Speckschwarte ein und schon konnte munter gerodelt werden.
 ► **Nährisch:** Bei der alemannischen Fasnacht tragen viele Narrenvereine die so genannte Saublodere (Schweinsblase) an einem Holzstab als Accessoire mit sich. Damit werden vor allem junge Frauen während den Umzügen berührt, was als symbolischer Akt der Fruchtbarmachung gilt. Früher wurde vor der Fastenzeit besonders viel geschlachtet. Die Reste, wie die Schweinsblase, fanden dadurch andere Verwendungszwecke.
 ► **Schick:** Die Bilder von Lady Gaga im Fleischkleid gingen vor kurzem um die Welt. Bei den MTV-Video-Music-Awards 2010 nahm die Sängerin ihren Preis in einem kompletten Fleisch-Outfit entgegen: Kleid, Hut, Schuhe und Handtasche waren aus rohem Rindfleisch gefertigt. (jom)

Diese Tiere werden bei uns gehalten



Die Tierhaltung im Landkreis Waldshut nahm, laut dem statistischen Landesamt, von 1979 mit 183 450 Tieren zu 2013 mit 121 087 Tieren ab. Die einzige Ausnahme dabei ist die Pferdehaltung, die in den vergangenen Jahren zunahm und sich seit 1979 mehr als verdreifacht hat.
 ► **Schweine:** Im Gegensatz dazu verringerte sich die Anzahl der gehaltenen Schweine im Landkreis Waldshut um zwei Drittel. Der Anteil an Zucht-schweinen stieg dabei leicht an.
 ► **Rinder:** Die Rinderhaltung insgesamt verringerte sich zwar in diesem Zeitraum, das Verhältnis von Milchkühen mit einem Drittel und den restlichen Rindern, die zwei Drittel der Gesamtzahl ausmachen, blieb aber ungefähr gleich.
 ► **Schafe und Ziegen:** Die Schaf- und Ziegenhaltung vervierfachte sich im Landkreis Waldshut von 1979 bis 2001 auf 6500 Tiere. Diese Zahl halbierte sich in den folgenden zwölf Jahren allerdings wieder.
 ► **Hühner:** Bei der Hühnerhaltung konnte man von 1979 bis 2010 einen starken Rückgang auf etwa 41 000 Tiere verzeichnen. Nur drei Jahre später jedoch, hat sich diese Zahl wieder um die Hälfte erhöht. (jom)

Damit das Fleisch lecker schmeckt

In der modernen Tierhaltung schlagen die Landwirte unterschiedliche Wege ein. Die Familie Russ vom gleichnamigen Hof in Lottstetten hat sich für einen besonders artgerechten und ökologischen Weg entschieden. Die Kälber und Bullen von ihrem Hof werden nach dem so genannten Qualivo-Prinzip aufgezogen und später zu Fleisch verarbeitet. Die zwei Grundsätze dieses Prinzips, welches ein qualitativ hochwertigeres Fleisch verspricht, sind folgende:
 ► **Die Fütterung:** Die Qualivo-Tiere werden ausschließlich mit Milchprodukten und Wiesenheu hoher Güte gefüttert. Auf gentechnisch veränderte Futtermittel, Silagefutter, also Gärfutter aus dem Silo sowie auf unerwünschte Inhaltsstoffe wird komplett verzichtet.
 ► **Die Haltung:** Nach diesem Prinzip soll die Fleischqualität nicht nur durch das Futter, sondern auch durch die artgerechte Haltung verbessert werden. Die Tiere leben auf Stroh und haben viel Auslauf. Außerdem findet man in Qualivo-Ställen keine Spaltenböden. Für ein möglichst stressfreies Leben, werden die Tiere in Gruppen gehalten und haben letztlich einen kurzen Transportweg zum Schlachthof. Die Rinder und Kälber vom Hof Russ werden im Schlachthof Adler in Bonndorf geschlachtet.

Weitere Informationen über den Hof Russ und das Qualivo-Prinzip gibt es im Internet: www.qualivo.de www.hof-russ.de

Wildschwein und Reh auf dem Teller



In den Jagdrevieren des Landkreises Waldshut hat der Bestand an Wildschweinen in den vergangenen Jahren stark zugenommen. „Durch den vermehrten Maisanbau sind die Vorkommen im Schwarzwald extrem angestiegen“, erklärt Claudia

Puszkar, Pressesprecherin des Kreisjägersvereins Waldshut. Daher finden sich auf den Speisekarten der heimischen Restaurants mehr und mehr Kreationen des Schwarzwilds. Daneben werden auch viele Rehe geschossen. Zusammen mit den Wildschweinen machen sie den größten Teil der Beute aus. Wer als Restaurantgast wissen will, ob das Wild vom Gasthaus im Ort wirklich aus den heimischen Revieren stammt, kann auf der Internetseite des Kreisjägersvereins (www.jaeger-waldshut.de) genauer nachsehen. Dort findet sich im Rahmen der Aktion „Wild aus der Region“ eine Karte mit überprüften Restaurants, die in der Region geschossenes Wild auf der Speisekarte haben. Immer seltener geschossen werden im Schwarzwald Hirsche, da diese sich aus dem touristisch genutzten Schwarzwald zurückziehen. Auch Hasen landen nur noch selten vor die Gewehrläufe der Jäger im Kreis. (dba)

Frische Wurst aus dem Automaten



Die Fleisch- und Würsttheke in der Metzgerei gibt es nach wie vor. Doch was tun, wenn die Geschäfte geschlossen sind und Freunde überküssend zum Grillen kommen? Kein Problem. Seit diesem Jahr gibt es Verkaufsautomaten für den Außenbereich. Wie der bei der Metzgerei Boll in Görwihl: ein kühl-schrankgroßer Kasten mit Kühlung und Glastür, darin auf Regalen ein vielfältiges Angebot an Wurst- und Fleischwaren. „Grad am Wochenende, wenn alle Geschäfte geschlossen sind, ist der Automat praktisch“, weiß Alisa Schill, Geschäftsführerin der Metzgerei Boll. Im Sommer komme vor allem Grillfleisch in den Verkaufsautomaten, im Winter eher Deftiges. Ein Selbstbedienungsautomat muss sich an kein Ladenschlussgesetz halten. Das haben auch andere Betriebe erkannt – unter anderem die Landmetzgerei Gersbach in Hotttingen. (psc)

ANZEIGE



Bis zum
05.12.
vorbestellen

HAUSER
DER BIOMARKT
ALLES. FRISCH. FAIR. **BIO!**

Weihnachtsspezialitäten.

Fleisch, Fisch und Feines zum Fest...

Fragen Sie nach der umfangreichen Weihnachts-Bestellübersicht oder finden Sie diese online auf unserer Website: www.biomarkt-hauser.de



HAUPTSTR. 46 | D-LAUCHRINGEN | BIOMARKT-HAUSER.DE MO – FR 8.30 BIS 18.30 UHR | SA 8.30 BIS 16.00 UHR

Genuss pur mit und ohne Fleisch

Aufgetischt: Für die einen muss es ein saftiges Schnitzel sein. Für die anderen darf es nur noch vegetarisch oder sogar vegan sein. Der Trend macht auch vor Restaurants, Metzgereien und Supermärkten am Hochrhein nicht halt

VON JOHANNA MEISTER

„Die Fleischproduktion ist immer schlimmer geworden. Die Gesellschaft will immer mehr, immer billiger.“ Die 17-jährige Melanie Pöthke aus Albrück war bereits vier Jahre Vegetarierin, als sie vor einem Jahr beschloss, auch um alle anderen tierischen Produkte einen Bogen zu machen. Heute isst sie keine Milch- und Ei-Produkte oder Honig mehr. Auch Kleider aus Wolle, Leder, Pelz oder Kosmetik mit tierischen Zusatzstoffen oder an Tieren getestete Mittel lehnt sie ab. „Ich habe mich gefragt, wieso ich einen Unterschied zwischen meinen Kaninchen, die ich hege und pflege, und den Tieren, die ich esse, mache.“ Damit ist die Schülerin nicht allein: Der Vegetarierbund Deutschland schätzt die Zahl der Veganer in Deutschland auf 900 000. Der Anteil der Vegetarier in unserer Gesellschaft soll bereits zehn Prozent betragen. Der vegan-vegetarische Trend, der sich seit einigen Jahren in den USA und europäischen Großstädten etabliert hat, ist inzwischen längst auch am Hochrhein und im Südschwarzwald angekommen. Die Waldshuterin Andrea Reich-Just, selbst Veganerin, rief vor knapp zwei Jahren den veganen Stammtisch ins Leben. Bei regelmäßigen Treffen tauschen sich Veganer und Interessierte aus und genießen eine vegane Mahlzeit in einem hiesigen Restaurant. Reich-Just hat sich aufgrund ihrer Überzeugung sogar dazu entschlossen, eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin zu absolvieren. Ihr Schwerpunkt liegt dabei auf dem veganen und vegetarischen Kochen. „Wer sich ausgewogen und gesund ernähren möchte, der muss sich informieren. Dann ist es auch gar nicht mehr so schwer, das Richtige zu finden.“ Davon ist sie fest überzeugt.

Ganz anders sieht das Elisabeth Adler-Gößmann von der Adler Fleischwarenfabrik in Bonndorf. Sie ist Teil des Familienbetriebs und mit der Fleischproduktion aufgewachsen. „Eine ausgewogene und gesunde Ernährung ist mir sehr wichtig“, betont sie. „Dazu gehört in meinen Augen aber auch gutes Fleisch als Lieferant für wichtige Nährstoffe wie Eisen und Vitamin B 12.“ Doch ihr Betrieb be-

kommt den vegan-vegetarischen Trend zu spüren. „Seit vor ein paar Wochen die WHO ihre Studie veröffentlicht hat, wonach übermäßiger Fleisch- und Wurstkonsum das Krebsrisiko erhöht, sind unsere Kunden versichert“, berichtet sie. „Viele sind auf uns zugekommen und haben ge-

Kunden höchste Qualität mit Produkten, die einen regionalen Bezug haben“, sagt die Sprecherin von Adler.

Die Regionalität von Produkten sowie die ökologische Herstellungsweise, spricht die Bio-Branche, ist vermut-

ne veganen. „Auf Wunsch richten wir auch vegane Teller an“, so der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Waldshut (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband).

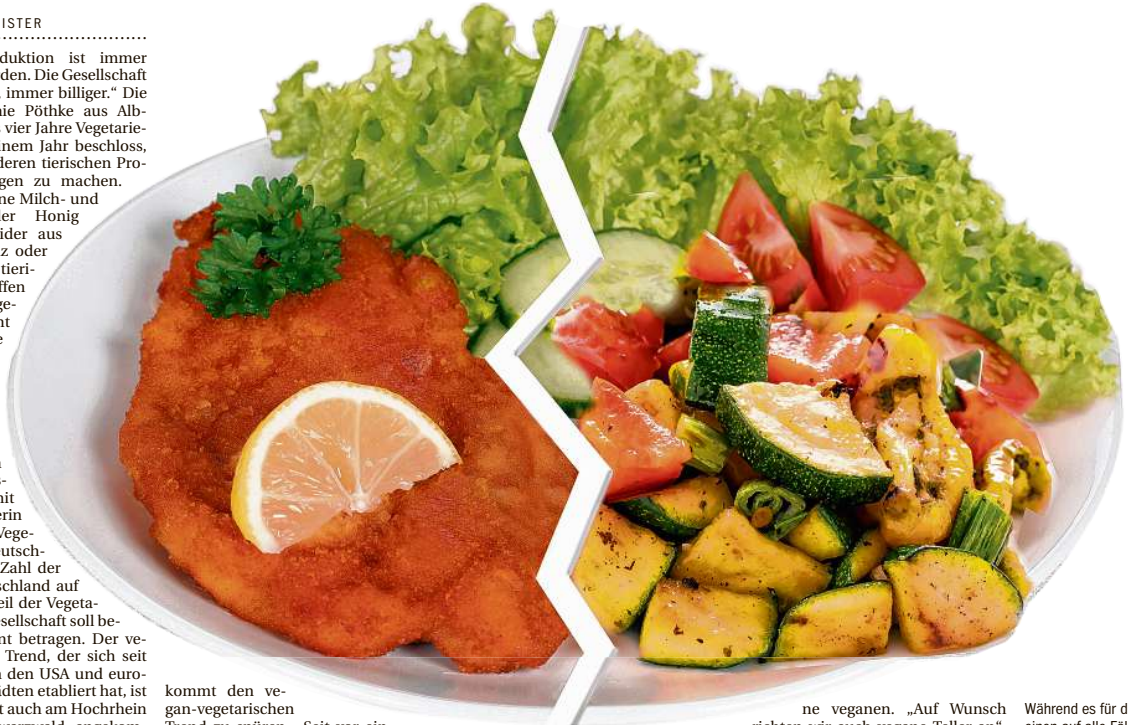
Angepasst an den vegetarischen Trend haben sich auch einige lokale Metzgereien. So hat beispielsweise die Metzgerei Mülhaupt in Waldshut eine vegetarische Bratwurst im Angebot. In Laufenburg gibt es neben klassischen Burgern auch einen Gemüsebratling zwischen zwei Brötchenhälften. Der Laufenburger Vegi der Metzgerei Stepanek schmecke laut Metzgermeister Rainer Stepanek nicht nur Vegetariern. Wolfgang Ebner von der Waldshuter Metzgerei Ebner hingegen ist nicht überzeugt von vegetarischen Ersatzprodukten vom Metzger um die Ecke: „Es widerspricht meinem Beruf, eine vegetarische Wurst zu entwickeln.“ Die Metzger sind sich jedoch einig, dass qualitativ hochwertiges Fleisch von glücklichen Tieren aus der Region weiterhin stark nachgefragt wird. „Viele unserer Kunden sind Flexitarier, das heißt, sie essen seltener, dafür aber bewusster Fleisch von guter Qualität“, weiß Alexander Honegg, Inhaber der Metzgerei Mülhaupt.

Während es für die einen auf alle Fälle Fleisch sein muss, lehnen Vegetarier dies ab. Veganer verzichten bei der Ernährung gänzlich auf alle tierischen Produkte.

BILDER: MARKUS MAINKA, IMAGO-MARTIN R (FOTOLIA), JOHANNA MEISTER, ARCHIV, PRIVAT MONTAGE: KRISTIN BERNDT



Aufgetischt!



Elisabeth Adler-Gößmann

„Eine ausgewogene und gesunde Ernährung ist mir sehr wichtig, dazu gehört auch gutes Fleisch.“



Melanie Pöthke

„Wieso soll ich einen Unterschied zwischen meinen Kaninchen und den Tieren, die ich esse, machen?“

„Einfach unaufgeregt Neues ausprobieren“



Alexander Emmerich hat in Hohenheim studiert. Der diplomierte Ernährungswissenschaftler und Studiendirektor unterrichtet seit 2002 an der Justus-von-Liebig-Schule Waldshut und ist dort Abteilungsleiter für die Berufskollegs für Biotechnologie und Gesundheit und Pflege.

Wie hat sich die Ernährung in den vergangenen zehn bis 20 Jahren entwickelt? Das Angebot und die Verfügbarkeit von fast allen Produkten sind extrem gestiegen. Außerdem werden immer mehr Fertigprodukte konsumiert. Kaum einer kocht mehr selber, weshalb das Wissen darüber auch immer mehr zurückgeht. Ihre Ernährung machen viele inzwi-

schen auch zu ihrem Lebensstil und versuchen sich darüber zu individualisieren. Dadurch entstehen verschiedene Trends.

Einer dieser Trends ist die vegetarische oder sogar vegane Ernährung. Sie soll gesünder als die herkömmliche Ernährung sein. Wie schätzen Sie das ein? Es gibt viele verschiedene Gründe, warum Menschen sich für eine vegetarische oder vegane Ernährung entscheiden. Wenn einer sagt, er möchte aus ethischen oder religiösen Gründen kein Fleisch oder tierische Produkte essen, dann kann ich das gut verstehen. Ich persönlich sehe den übermäßigen Fleischkonsum unserer Gesellschaft auch kritisch. Ich würde zum Beispiel nie Fleisch aus dem Supermarkt kaufen. Wissenschaftliche Belege,

die eine positive Auswirkung von Fleischverzicht auf den menschlichen Körper bestätigen, gibt es nicht. Biologisch gesehen sind wir Allesfresser, die alles essen können.

Worin sehen Sie die Probleme einer vegetarischen oder veganen Ernährung? Wer sich für eine solche Ernährung entscheidet, muss sich sehr gut informieren. Allgemein kann man sagen: Je mehr Lebensmittel man ausschließt, desto eher können Mangelerscheinungen auftreten. Vor allem für Schwangere, Stillende oder auch Kinder ist eine vegane Ernährung abzulehnen, da dadurch Entwicklungsstörungen auftreten können. Viele Nährstoffe, die fast ausschließlich über tierische Produkte aufgenommen werden können, sind sehr wichtig in dieser Phase.

Gibt es auch Vorteile der vegetarischen oder veganen Ernährung? Sicherlich kann das Vorteile haben. Ob aus dem ethischen, religiösen, gesundheitlichen, ökologischen oder sozialen Bereich, es gibt viele Gründe dafür, Fleisch oder andere tierische Produkte abzulehnen.

Wie sieht eine optimale Ernährung aus? Eine gesunde Ernährung sollte ausgewogen sein. Die Natur bietet uns ein vielfältiges Angebot, das wir nutzen sollten. Fleisch braucht es deshalb nicht jeden Tag. Mein Tipp ist es, aufgeregt Neues auszuprobieren. Und vor allem nicht zu oft auf Fertigprodukte zurückzugreifen, sondern besser selber kochen.

Fragen: Johanna Meister

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert eigentlich unsere Lebensmittel? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einm Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es gezielt und ausführlich um ein bestimmtes Lebensmittel aus der Region. **Ab 17. November: Fleisch und Wurst** Ab 24. November: Milch und Käse



Wieviel Fleisch ist gesund? Welche Tiere werden in Deutschland verzehrt? Der große Faktencheck online: www.suedkurier.de/genuss

Alles Käse oder was?!

Aufgetischt: Die Zahl der Käsesorten geht in die Tausende. Was für den einen delikatschmecker ist, stinkt für andere fürchterlich. Für ein Kilogramm Käse werden zehn Liter Milch benötigt

VON ANTJE URBAN

Milch und Käse sind mit die ältesten Lebensmittel des Menschen. Schon in der Mittelsteinzeit, also zwischen dem 10. und 8. Jahrhundert vor Christus soll Käse hergestellt worden sein. Doch selten scheiden sich die Geschmäcker so sehr wie beim Käse. Was den einen an stinkende Fußsohlen erinnert, verheißt dem anderem Gaumenfreuden. Der Vergleich mit „Käsefüßen“ ist nicht weit hergeholt, handelt es sich doch tatsächlich in beiden Fällen um das gleiche Bakterium, das für den Gestank oder beim Käse für das Aroma zuständig ist. Viele Käsesorten werden zur Reifung mit Mikroorganismen, wie Schimmelpilze oder Bakterien versetzt – zum Beispiel mit dem Brevibacterium linens, das sich auch in manch einem Schuh finden lässt.

► **Rund um den Käse:** Die Zahl der Käseliebhaber ist groß – und stetig wachsend. Der Deutsche verspeist immer mehr Käse, im Durchschnitt fast 25 Kilo pro Jahr. Am liebsten Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse, dicht gefolgt von Frischkäse. Damit reihet sich die Bundesrepublik hinter Frankreich und Finnland auf Platz drei der größten Käsekonumenten in der EU ein. Die Basis jeden Käses ist die Milch. Die 4,3 Millionen Milchkuh in Deutschland erzeugen 32,4 Millionen Tonnen Milch. Für ein Kilo Käse werden 10 bis 13 Liter Milch benötigt. Im letzten Jahr wurden in Deutschland 2,3 Millionen Tonnen Käse hergestellt. Doch nicht nur die Deutschen selbst lieben ihren Käse, exportiert wird ebenfalls viel, am meisten nach Italien. Wer glaubt, die Schweizer oder die Franzosen seien die größten Käseproduzenten, der irrt. Die USA produziert am meisten Käse weltweit.

► **Kuh, Schaf oder Ziege:** In der deutschen Käseverordnung sind rund 48 Käsesorten erfasst. Da aber viele nicht registriert sind, geht man von etwa 60 Sorten aus. Weltweit sind es über 3000 Käsevarianten. Davon beanspruchen die Franzosen für sich schon 400 Sorten mit 1200 Variationen. Doch was unterscheidet die Herstellung der einzelnen Sorten? Zunächst schon einmal die Milch. Entweder wird Kuhmilch, Ziegen- oder Schafsmilch verwendet. Auch, ob es

sich um pasteurisierte oder Rohmilch handelt, wirkt sich später auf den Geschmack aus.

► **So wird Käse hergestellt:** Zuerst erfolgt die sogenannte Dicklegung der Milch – durch das Enzym Lab – gerinnt die Milch und es entsteht der sogenannte Bruch, der in der Zentrifuge von der Molke getrennt wird. Das Lab muss heutzutage nicht mehr unbedingt vom Kälbermagen stammen. Das Enzym Chymosin wird mittlerweile aus gentechnisch veränderten Bakterien gewonnen oder aus Bakterienkulturen verwendet. Die beim Bruch austreten-

de Molke ist keineswegs ein Abfallprodukt. Da in ihr die wasserlöslichen Vitamine und hochwertigen Proteine vom Milchzucker zurückbleiben, ist sie überaus gesund. Im Bruch verbleiben indessen die meisten Eiweiße und Fette. Durch die Bearbeitung mit verschiedenen Bakterienkulturen entstehen die unterschiedlichen Käsesorten, die sich dann noch in der Reifezeit unterscheiden.

► **Die Rinde macht den Unterschied:** Der nun feste Käse wird in eine Salzlake getaucht, dadurch tritt noch wieder Flüssigkeit aus und die Rindenreifung wird beeinflusst. Camembert liegt nur eine Stunde in der Salzlake. Die beim Brie oder Camembert entstandene Rinde ist eigentlich nur ein Rand aus weißen Edelschimmelpilzen. Diese werden während der Herstellung auf den Käse gesprüht und geben ihm sein leicht säuerliches, champignonartiges Aroma. Emmentaler beispielsweise ruht mehrere Tage in der Lake. Danach werden die eigentlichen Bakterienkulturen zugegeben, entweder durch Impfung oder durch Einreiben der Rinde. Die Reifung verläuft bei unterschiedlichen Temperaturen über wenige Tage bis zu mehreren Monaten bei hoher Luftfeuchtigkeit. Im Allgemeinen gilt, je länger ein Käse reift, umso härter wird er und umso mehr Aromen bildet er. Die Aromen entstehen dadurch, dass die Bakterien und Pilze Fett und Eiweiß abbauen. Und diese entscheiden auch darüber, ob der Käse später stinkt oder nicht. Beim Emmentaler lassen die Bakterien aber keinen Gestank zurück, sondern die bekannten Löcher.

► **Nicht nur optische Täuschung:** In der Käsetheke liegen auch zuweilen Käseschönheiten, die mit bunten Blumen, schwarzer Asche oder Heu ummantelt sind. Natürlich spielt die Optik eine große Rolle, aber viele Käsereien verleihen ihrem Käse durch die Zugabe dieser Käsekosmetik noch zusätzliches Aroma. Asche unterstützt die Reifung und gibt dem Käse ein intensiv-kraftiges, zuweilen leicht rauchiges Aroma. Sie kann mitgegessen werden. Bunte Blüten sind nicht nur Blickfang, sondern sorgen für einen fein-aromatischen Geschmack. Heublumenkäse wird nach der Reifung noch tagelang auf ein Heublumenbett gelegt. Der würzige Geruch zieht in den Käse ein. Diese Rinde kann man mitessen. Andere Käsereien geben in den Käseteig noch zusätzliche Gewürze oder Kräuter wie Schnittlauch, Knoblauch oder Chili.

Die Serie

Aufgetischt!

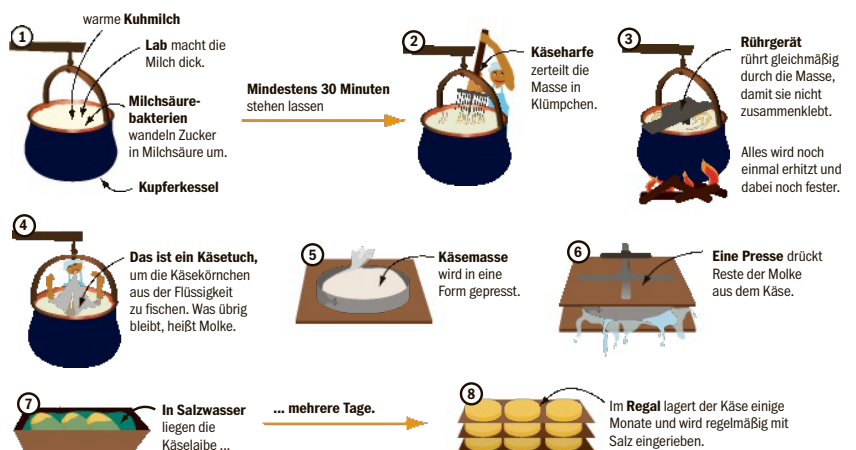
Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Acht Wochen lang hat sich der SÜDKURIER dem Thema Ernährung gewidmet. Die Herbstserie hat Bierbrauer begleitet, Köchen in die Töpfe geschaut und war mit Fischern auf dem Bodensee unterwegs. Zum Schluss fragen wir am **5. Dezember** im „Wochenende“, warum Genießen manchmal so schwer fällt und welchen Ernährungsmythen wir aufsitzen. Für Weihnachten gibt es Rezeptvorschläge für alle, die noch nicht wissen, was sie servieren sollen. Bisher erschienen sind:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse**



Mit Maden oder als Spray: Wir stellen die verrücktesten Käsesorten der Welt vor. Und: Die Serie erscheint außerdem als eBook. www.suedkurier.de/genuss

So entsteht Bergkäse



QUELLE: DPA / SÜDKURIER-GRAFIK



präsentiert

Aufgetischt



BILD: PHOTOCREW - FOTOLIA / SK-ILLUSTRATION: KERSTAN

Was heißt eigentlich...

...**Fett i. Tr.?** Dieser Aufdruck ist auf den meisten abgepackten Käse-Sorten im Supermarkt zu sehen. Aber was bedeutet die Abkürzung? Sie gibt den Anteil Fett an, den der Käse in seiner Trockenmasse hätte – wenn also alles Wasser weg wäre. Davon zu unterscheiden ist der absolute Fettanteil bei frischem Käse. Hartkäse enthält mehr Fett als Weichkäse. Die Umrechnung zwischen absolutem Fettgehalt und Fett in der Trockenmasse ist relativ kompliziert. Ein paar Richtwerte: Hartkäse: 70 Prozent, Weichkäse 50 Prozent, Frischkäse 30 Prozent, Quark 20 Prozent. Hartkäse ist also immer fetthaltiger als Weichkäse. Ebenfalls erlaubt ist die Angabe einer Fettstufe. Ein Doppelrahm-Camembert hat 60 Prozent Fett in der Trockenmasse und über 30 Prozent Fett absolut. Ein absoluter Schlankmacher ist Hüttenkäse. Der körnige Frischkäse hat wie Quark nur 20 Prozent in der Trockenmasse. (bea)

24 Kilogramm

Käse essen die Deutschen im Jahr pro Kopf.

Wie Käse am besten schmeckt

Käse kommt bei vielen nur zum Abendbrot auf den Tisch. Schade, denn er eignet sich für viele pikante Gerichte. Die Geschmacksvielfalt ist gewaltig

VON ANTJE URBAN UND B. SCHIERLE

Käse ist viel zu schade, um immer nur als Billig-Aufschnitt auf dem Frühstück- oder Abendbroteller zu liegen. Die Auswahl ist heutzutage gewaltig. Ein neuerer Trend ist das Affinieren von Käse. Ein „Affineur“ in einer Käseerei entscheidet über Geschmack und Qualität des Endprodukts und veredelt, verfeinert und vollendet den Käse. Im Handel, Gastronomie und Hotellerie, beraten auch immer mehr professionell ausgebildete Käsesommeliers über die

Welt des Käses. Sie wissen, wie Käse präsentiert werden muss, kennen Schnitttechniken und können passenden Käse zum Wein oder Menü empfehlen.

Wer mit Käse kochen will, muss ein paar Dinge beachten. Käse gerinnt nämlich gern – wenn Soßen schön aussehen sollen, sollte man sie nicht mehr zu stark aufkochen. Der Klassiker ist natürlich eine schöne Käsesoße für Spaghetti. Mit würzigen Gorgonzola bekommt sie eine wunderbare Geschmacksnote. Gorgonzola oder Roquefort eignen sich auch für pikante Füllungen, etwa für Rindfleischrouladen. Sie werden so allerdings deutlich üppiger als bei der klassischen deutschen Variante mit Speck, Gurken und Zwiebeln.

Toast Hawaii mit roter Cocktailkirche und Scheibletten kommt inzwischen nur noch auf Retro-Parties auf

den Tisch. Aber zum Überbacken für Aufläufe ist Käse natürlich wunderbar. Er sorgt für eine knusprige Kruste und sorgt dafür, dass der Auflauf darunter nicht zu trocken wird. Am besten eignen sich dafür geriebener Gouda oder Emmentaler. Traditionell mischt man noch Eier und etwas Sauerrahm unter den Auflauf.

Manche halten sich bei Käse lieber zurück, weil sie Angst vor den Kalorien haben. Natürlich ist wichtig, wie viel Fettgehalt ein Käse hat. Je fettiger, desto weniger sollte verzehrt werden. Aber grundsätzlich ist Käse ebenso gesund wie Milch. Er enthält viel Kalzium und hochwertiges Eiweiß – das ist wichtig für Vegetarier. Dazu enthält Käse wichtige Nährstoffe, wie Vitamin A, Zink, Magnesium und Kalium. Einige Studien deuten sogar darauf hin, dass Käse-Esser seltener an Diabetes Typ 2 er-

kranken. Britische Ernährungswissenschaftler haben zudem herausgefunden, dass die im Käse reichlich vorkommenden Mineralstoffe Kalzium und Phosphat eine protektive Wirkung gegen Karies haben, weil sie vor dem aggressiven Einfluss von Zucker im Essen schützen.

Ein Problem mit Käse haben oftmals lactoseintolerante Menschen. Italienisch essen gehen funktioniert dann nur eingeschränkt, denn man muss auf die guten Sahne- und Käsesoßen verzichten. Viele Käsesorten gibt es inzwischen auch lactosefrei. Die meisten Menschen vertragen übrigens Hartkäse ohne Probleme. Denn im Verlauf des Reifeprozesses wird die Laktose abgebaut. Das Geld für einen lactosefreien Hartkäse kann man sich also sparen. Bei Frischkäse oder Weichkäse kommt es darauf an, wie stark die Intoleranz ist.

Stimmt es, dass...?

... **Käse den Magen schließt?** Traditionell wird am Ende eines Menüs Käse gereicht – er soll den Magen schließen. Stimmt das? Ja. Es gibt keinen mechanischen „Verschluss“ des Magenein- oder -ausgangs, auch nicht bei klebrigem Käse. Da aber Käse aus Fett und Proteinen besteht, verweilt er länger im Magen. Der hohe Anteil an Fetten und Fettsäuren lässt den Spiegel der Verdauungshormone hochschnellen, das führt zur Freisetzung von Insulin, was wiederum die Magenperistaltik hemmt und die Magenentleerung verzögert. Das Sättigungsgefühl bleibt deshalb länger erhalten. Es stellt sich jedoch die Frage, ob diese Wirkung auch mit einem anderen fetthaltigen Lebensmittel zu erzielen ist. Darauf gibt es keine wissenschaftlich haltbare Antwort. (au)

ANZEIGE



Birnoh
Aperitif aus Birne
Flascheninhalt: 0,5 l
Alkoholgehalt: 18 % Vol
Artikel-Nr.: 4260120353059

SÜDKURIER

InSpirationen

19,95 €

Das besondere Etwas aus der Region!

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!



Die Streubstomsterei Stahringen produziert hochwertige Säfte, Brände und Limonaden aus heimischem Bio-Streubst. Für die Verarbeitung verwendet die Mosterei hauptsächlich gehaltvolle alte Mostobstsorten. Zucker- und Säuregehalt werden durch die Sonne bestimmt – so schmecken alle Produkte in jedem Jahrgang ein wenig anders und werden so zu einzigartigen Produkten.

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

SÜDKURIER

Mit Herz und Hand zu gutem Käse

Aufgetischt: In Gersbach spielen Sabine und Larry Arango die Musik des KäSENS. In ihrer Chäs-Chuchi verarbeiten sie frische Weidemilch von den Landwirten aus dem Dorf

VON JULIA BECKER

Gersbach – Wer sich auf den weiten Weg hoch nach Gersbach macht und morgens früh die Hauptstraße entlang läuft, riecht es schon von weitem: Hier gibt es Käse! Schon seit über zehn Jahren verarbeiten Käsemeister Larry Arango und seine Frau Sabine hier Gersbacher Weidemilch zu frischem Joghurt, cremigen Camembert und würzigem Schnittkäse. Mittlerweile weit über Gersbach hinaus bekannt und beliebt, hat die Dorfkäserei mal ganz klein angefangen.

1996 eröffnet, wurde die Chäs-Chuchi zuerst nebenerwerblich vom Ehepaar Schmidt geführt, produziert wurde vor allem Joghurt und Quark. Besonders für Ernst-Frieder Schmidt war die Dorfkäserei eine Herzensangelegenheit, erzählt Larry Arango, die aber schnell sehr arbeitsintensiv wurde. Als nach sechs Jahren ein Nachfolger gesucht wurde, ergriffen Larry und Sabine Arango die Gelegenheit und machten sich 2004 in Gersbach selbstständig. Seitdem ist viel passiert. Das



„Unser Käse ist ein Naturprodukt ohne künstliche Zusätze. Es braucht also viel Erfahrung, um die je nach Wetter, Futter und Jahreszeit unterschiedliche Milch zu der gewünschten Käsesorte zu verarbeiten.“

Larry Arango, Käsemeister aus Gersbach

Ehepaar Arango hat die kleine Käserei beständig erweitert. Drei verschiedene Produktlinien sind mittlerweile im Angebot: Joghurt und Zieger aus Quark, die beiden sehr beliebten Weichkäse „Fetzenberger“ und „Silberdistel“ sowie verschiedene Hartkäsevarianten. Und dank eigener Verkaufswagen sowie Kooperationen mit lokalen Einzelhändlern, muss man für den Gersbacher Käse schon lange keinen weiten Weg mehr auf sich nehmen.

Einen weiten Weg hat allerdings der gebürtige Kolumbianer Larry Arango hinter sich. Als er 1982 für ein Austauschjahr in die Schweiz kam, war er begeistert vom dortigen Käse. In Bayern machte er zuerst eine Ausbildung zum Molkereifachmann und legte später auch seine Meisterprüfung ab. Dort lernte er seine Frau Sabine kennen, die als gelernte milchwirtschaftliche Laborantin seine Passion für Milch und Käse teilte. „Nach Stationen in verschiedenen Unternehmen reifte dann bei uns



Aufgetischt! der Wunsch, eine eigene Käserei zu führen“, erinnert sich Sabine Arango. Seit der Übernahme der Chäs-Chuchi wurde die Produktpalette stetig erweitert, berichtete Sabine Arango. „Die Kunden schätzen die Vielfalt“. Das bedeutet natürlich viel Arbeit, erklärt Larry Arango, denn „jedes Produkt hat ganz unterschiedliche Ansprüche. Unser Käse ist ein Naturprodukt ohne künstliche Zusätze. Es braucht also viel Erfahrung, um die je nach Wetter, Futter und Jahreszeit unterschiedliche Milch zu der gewünschten Käsesorte zu verarbeiten.“

Wenn alle zwei Tage der Kühlwagen der Breisgaumilch vor der Chäs-Chuchi hält, liefert er mittlerweile ein Drittel der in Gersbach erzeugten der Weidemilch bei der Käserei ab. Eine große Erleichterung, erklärt Sabine Arango, mussten die Bauern die Milch früher teilweise noch mit dem Handkarren zur Molkerei bringen. Käse herstellen ist eine sehr zeitaufwendige Arbeit, erklärt Larry Arango. Bereits um drei Uhr morgens muss die frische Milch vorbereitet werden. Ab sechs Uhr wird die weiche Masse mehrfach mit der Käseharfe geschnitten. Dabei kommt es besonders auf die Erfahrung des Käasers an. „Beim Schneiden des Käses spielt man die Musik des KäSENS“, erklärt Larry Arango. „Den richtigen Zeitpunkt zu treffen ist enorm wichtig, damit der Käse gelingt.“ Nach dem Schneiden wird der Käsebruch in Siebbehälter gepumpt und die Molke mit Gewichten herausgepresst bis schließlich ein weicher Laib entsteht. Dieser kommt dann in den Reiferaum und muss täglich mit einer Mischung aus Wasser und Hefekulturen bestrichen werden. So entsteht in sechs bis acht Wochen aus zehn Kilo Milch ein Kilo Hartkäse. Larry und Sabine Arango genießen nach all den Jahren ihren Joghurt und Käse immer noch gerne. „Wir probieren aber auch immer neue Sorten aus und lassen uns für unsere Produkte inspirieren.“

Denkt man an den Schwarzwald, kommt einem nicht

Die Serie

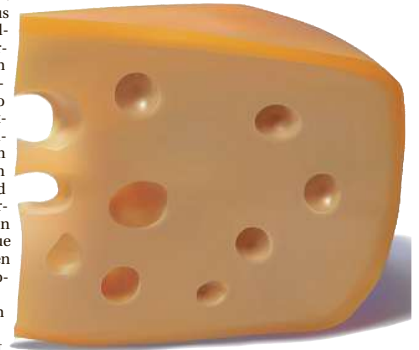
Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:
Ab 6. Oktober: Gemüse
Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
Ab 20. Oktober: Obst
Ab 27. Oktober: Bier
Ab 3. November: Fisch
Ab 10. November: Wein und Schnaps
Ab 17. November: Fleisch und Wurst
Ab 24. November: Milch und Käse



Mit Maden oder als Spray: Wir stellen die verrücktesten Käsesorten der Welt vor. Die Serie als eBook: www.suedkurier.de/genuss

gleich Käse in den Sinn. Denn anders als zum Beispiel im Allgäu hat die Käserei im Südwesten keine große Tradition. Um das zu ändern, haben sich mehrere handwerkliche Käsereien und Höfe zur „Käserei im Naturpark Südschwarzwald“ zusammengefunden. Mehr ein Aushängeschild als eine tatsächliche Reiseroute, finden sich zwischen Elzach im Norden bis Gersbach ganz im Süden 16 heimische Produzenten mit den unterschiedlichsten Käsespezialitäten zusammen. Gemeinsames Ziel ist es die Direktvermarktung ab Hof zu fördern und damit auch zum Erhalt der Kulturlandschaft Schwarzwald beizutragen.

Bilder von der Käserherstellung: www.suedkurier.de/bilder



Zurück zur Natur und zum Käse

Georg Schneider aus Schwörstadt schätzt das einfache Leben auf einer Alp und auf einem Bauernhof – und natürlich das Käsen

VON FRANK LINKE

Schwörstadt – Nur die Füße hochzulegen und sich dem Nichtstun hinzugeben, das kommt für Georg Schneider auch im Ruhestand nicht in Frage. Nach Jahren am Schreibtisch bleibt dem ehemaligen SÜDKURIER-Mitarbeiter die Zeit, Neues in Angriff zu nehmen. Das Wunschziel heißt in dem Fall „zurück zum einfachen Leben in faszinierende Gebirgslandschaft“. Verwirklicht hat sich das für Schneider erstmals im vergangenen Jahr auf einer über 1900 Meter hoch gelegenen Alp im Berner Oberland. Dort war er in steilem Gelände zwei Monate Herr über eine 54-köpfige Mutterkuherde, eine Milchkuh und jede Menge Ziegen. Von Menschen weit



Georg Schneider beim Käsen auf der Alp im Berner Oberland. Der ehemalige SÜDKURIER-Mediengestalter schätzt das einfache Leben und naturnahe Lebensmittel. BILD: FRANK LINKE

und breit nichts zu sehen. Langeweile ist aber ausgeschlossen. Waren die Tiere gemolken und versorgt, ging's ans Käsemachen; täglich Ziegenkäse und einmal wöchentlich Raclette-Käse aus Kuhmilch. Die Produktion naturnaher Lebensmittel war eine von vielen neuen Erfahrungen auf der Alp. Und der Bio-Käse wurde nicht nur selbst gegessen, sondern auch auf dem Markt in Bern

verkauft. Ein bisschen Stolz ist schon herauszuhören, wenn Schneider das erzählt. Das Leben auf der Alp war anfangs schon gewöhnungsbedürftig und „ist ein Knochenjob“, gesteht der ehemalige Mediengestalter. Psychische Belastbarkeit (wegen der Einsamkeit) sei ebenso gefragt, wie körperliche. Am Ende war Schneider jedenfalls acht Kilo leichter – und fit und glücklich.



präsentiert

Aufgetischt



Käse aus dem Südschwarzwald: Käsemeister Larry Arango prüft in der Gersbacher Chäs-Chuchi den Käsebruch im über hundert Jahre alten Kupferkessel. Gemeinsam mit seiner Frau Sabine verarbeitet er Milch von Gersbacher Weiderrindern zu cremigen Camembert und würzigem Schnittkäse. Das Ehepaar betreibt die Dorfkäseerei seit 1996. BILDER: JULIA BECKER, LIGHTGIRL/BARBARA PHEBY/CUNAPLUS/ARTENS (FOTOLIA)

Milch als Geheimwaffe



- **Möbel-Polierer:** Möbel aus Nussholz werden durch Abstauben, Nachreiben mit frischer Milch und Polieren mit weichem Leder wieder wie neu. Farbiges Leder kann mit einem milchgetränkten Lappen aufgefrischt werden, mit Wolltuch nachpolieren.
- **Pflanzen-Schützer:** Um Blattläuse zu vertreiben, Pflanzen mit einem Wasser-Milch-Gemisch (2:1) besprengen.
- **Küchen-Tricks:** Schwenken Sie Bratwürste vor dem Braten in kalter Milch, dann platzen sie nicht auf.
- **Putz-Profi:** Linoleum bringt man mit einem Milch-Wasser-Gemisch (1:1) wieder zum Glänzen. Nach einer halben Stunde in saurer Milch wird fleckiges Silber wieder schön und durch einen halben Tag in Vollmilch bleicht vergilbte Wäsche wieder aus.
- **Morgen-Retter:** Alte Brötchen mit Milch bestreichen, kurz aufbacken.
- **Hygiene-Wunder:** Mundgeruch, zum Beispiel durch Zwiebeln, wird mit einem Glas Milch gelindert. (jom)

Die ganze Vielfalt des Schwarzwalds



Der Schwarzwald kann nicht, wie beispielsweise die Schweiz auf eine Jahrhunderte alte Käse-Tradition blicken. Früher verließ die Milch die Schwarzwaldhöfe in der Regel direkt. Erst in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, als der Milchpreis permanent sank, fingen die Milchbauern an, ihre Milch zu Käse zu verarbeiten. So entstanden viele kleine Käseereien auf den Höfen, die alle unterschiedlichen Käse herstellten. Inzwischen gibt es im Naturpark Südschwarzwald über 20 Käseereien, die eine breite Palette an Käse- und Milchprodukten herstellen. Je nach Hof entsteht Käse aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch. Die Spezialisierung auf eine Käseart würde sich aufgrund der großen Konkurrenz aus der Industrie kaum lohnen. Deshalb findet man sowohl Hart-, als auch Weich- und Frischkäse auf den Märkten der Region. Um jeweils ein noch größeres Käse-Sortiment auf ihren Wochenmarkt-Ständen bieten zu können, tauschen sich die Käseereien untereinander aus. Inzwischen können die Käseereien also immerhin auf eine über 30-jährige Geschichte zurückblicken, die durch eine kaum zu sättigende Nachfrage gewürdigt wird. (jom)

In acht Schritten zum Käse-Genuss

- 1 Das Erhitzen:** Die Milch muss, je nach Käsesorte, erhitzt werden.
- 2 Die Säuerung:** Durch die Zugabe von Kulturen wird entschieden, welcher Käse entstehen wird.
- 3 Der Lab:** Nach 30 Minuten kommt Lab dazu, damit die Milch gerinnt. Nach etwa einer Stunde hat sie eine puddingartige Konsistenz.
- 4 Der Bruch:** Um nun die Molke abzutrennen, wird die Masse zerschnitten. Je härter der Käse später, desto feiner die Bruchstücke.
- 5 Das Rühren:** Nun werden die Stücke unter Rühren erhitzt. Weichkäse auf 34 Grad, Bergkäse auf 45.
- 6 Das Auskäsen:** Ist die Temperatur erreicht, wird ausgekäst. Die Masse wird ohne Erhitzen noch eine halbe Stunde weitergerührt.
- 7 Das Pressen:** Schließlich wird die Masse in eine Form gefüllt und gepresst. In bestimmten Abständen wird der Laib regelmäßig gewendet.
- 8 Das Reifen:** Je nach Reifungsgrad bleibt der Käse nun einige Wochen bis Monate im Reifungsraum. Jeden zweiten Tag werden die Laibe mit Salzlake abgewaschen, um unerwünschten Schimmelstellen entgegenzuwirken. Die Luftfeuchtigkeit in einem Reifungsraum beträgt 80 Prozent, bei 14 Grad Celsius. (jom)

Für Küken und Feinschmecker



Der einzige Käse, der im Schwarzwald auf eine eigene Tradition zurückblicken kann, ist der so genannte Bibilicäs. Während lange Zeit eigentlich kein gereifter Käse in unserer Region hergestellt wurde, gilt der quarkartige Brotaufstrich längst als kulinarische Spezialität. Der Name kommt vom alemannischen Wort Bibile, was Küken bedeutet. Ursprünglich stellten die Bauern den Bibilicäs aus saurer Milch her und päpkelten damit ihre Bibile, also ihre kleinen Küken, auf. Heute wird er oft nicht mehr klassisch, sondern aus Quark, Sahne, Zwiebeln und frischen Kräutern hergestellt. Nicht nur Wanderer schätzen den Bibilicäs, zusammen mit offenfrischem Bauernbrot, als ein wohlthuend erfrischendes und sättigendes Vesper. Daneben eignet er sich auch als perfekte Zugabe für Pell- und Bratkartoffeln. Inzwischen wird der Aufstrich in fast allen Vesperstuben im Schwarzwald angeboten und ist in jedem Supermarkt zu finden. Die hiesigen Käseereien widmen sich längst der klassischen Käseherstellung, also der Produktion von gereiftem Käse, und können so ein breites Angebot an verschiedenen Käsesorten präsentieren. (jom)

Vom Milchhüslü zum Milchautomat



Kaum vorstellbar: Es gab eine Zeit, da waren Autos oder sogar Lastwagen noch nicht erfunden. Damals brachten die Milchbauern der Region ihre Milch in Kannen zu einem so genannten Milchhüslü, einer Art Sammelstelle. Dort kam dann regelmäßig ein Fuhrunternehmen vorbei und brachte die Milch in die Molkerei. Heute erleichtern Tanklastzüge diesen Weg und die Milchhüslü wurden längst zu Wohnhäusern, Jugendtreffs oder Lagerhallen umfunktioniert. Dafür entstand eine neue Idee: Der Milchautomat. Frische Milch direkt von der Kuh gibt es zum Beispiel in Laufenburg-Rotzel bei der Familie von Christian Ebner. „Jeden Tag befüllen wir den Automaten mit frischer Milch“, erklärt Renate Ebner. „Jeder kann rund um die Uhr seine individuelle Menge Milch mitnehmen.“ Wer will, bringt seine eigenen Flaschen bereits mit, ansonsten gibt es vor Ort welche zu kaufen. (jom)

ANZEIGE

Kirchstraße 5 • 79804 Dogern • Tel.: 07751 8742100

AUFGETISCHT!

Über 130 Käsesorten aus ganz Europa.

Mit Begeisterung und Leidenschaft freuen wir uns darauf, Ihnen unsere große Käsevielfalt präsentieren zu dürfen. Was darf es also sein? Käse aus der Schweiz oder Käse aus der Region? An unserer Käse-Theke gibt es alles: Weichkäse, Hartkäse, Landkäse, Bergkäse, Schafskäse, Ziegenkäse – kurz: Käse für jeden Geschmack. Ich berate Sie gerne.

Ihre Käsefachkraft
Angelika Sperling

Mit Herz und Hand zu gutem Käse

Aufgetischt: Im Einklang mit der Natur und in enger Verbundenheit zu ihren Tieren produzieren Martina und Holger Albrecht auf dem Windberghof bei St. Blasien Ziegenkäse

VON JOHANNA MEISTER

St. Blasien – Weit oben im Südschwarzwald, auf etwa 900 Metern Höhe und gut im Wald versteckt, liegt der Windberghof der Familie Albrecht. Zu der Familie gehören Martina und Holger mit ihren Söhnen Elias und Johannes sowie Oliver Albrecht, Holger Albrechts Bruder. Gemeinsam kauften sie 2003 den Hof mit seiner 43 Hektar großen Landfläche oberhalb von St. Blasien. Im Jahr 2011 fingen Martina und Holger Albrecht mit dem Käsen an. „Wir haben uns überlegt, wie wir unser Leben verantwortungsbewusst gestalten wollen. Die Landwirtschaft mit Milchproduktion und -verarbeitung erschien uns sehr sinnvoll“, blickt Holger Albrecht, gelernter Landwirt und Agraringenieur, zurück. Mit 38 Milchziegen kann sich der Windberghof als die kleinste Vollerwerbs-Käserei im Südschwarzwald bezeichnen. Die Albrechts leben allein von ihrer eigenen Käseproduktion. Im Landkreis gibt es noch eine weitere Ziegenkäserei sowie drei Käser auf Achse, die

„Das meiste funktioniert nach dem Prinzip Learning-By-Doing. Man muss sich selbst in seine Käse-Produktion einarbeiten.“



Martina Albrecht,
Windberghof in St. Blasien

bei Milchbauern vor Ort Käse herstellen sowie einen Direktvermarkter, der hobbymäßig Käse produziert. Insgesamt leben 2700 Ziegen bei 540 Besitzern im Landkreis.

Einmal täglich werden die Windberg-Ziegen gemolken. Die dabei gewonnenen 45 bis 50 Liter Milch werden komplett zu Käse verarbeitet. Fünfmal die Woche steht Martina Albrecht in der hofeigenen Käserei. Das Angebot kann sich sehen lassen: Von Frischkäse über Camembert bis hin zu halbfestem Schnittkäse und Exoten, hergestellt nach Feta- und Picodon-Art, bieten sie eine breite Palette an Sorten. Zu den Ziegen gesellen sich noch drei Milchkühe, deren Milch ebenfalls zu Camembert, Bergkäse und Käse nach Münster-Art verarbeitet wird.

Einmal die Woche geht es mit dem Käse auf den Markt nach St. Blasien. Mit einem E-Bike karren Martina und Holger Albrecht ihren etwa einen Quadratmeter großen Marktstand an. „Da-

Aufgetischt!



SÜDKURIER

mit haben wir sicherlich den kleinsten Marktstand im Schwarzwald“, vermutet Holger Albrecht und grinst. Ganz nach dem Motto klein, aber fein läuft der Käseverkauf gut. „Wir bleiben auf sehr wenig sitzen“, lacht die Käslerin. „Es gehen eigentlich alle Produkte immer gut weg.“ Und ergänzt: „Wir haben noch einen Wiederverkäufer, der unseren Käse mit in die Freiburger Region nimmt und dort auf den Märkten anbietet.“ Zu dem Käse gibt es ab und an Ziegensalami, wenn doch mal ein Tier geschlachtet werden muss. „Mehr als einmal im Jahr könnte ich das aber nicht“, sagt Martina Albrecht und schüttelt sich. Ihr Mann nickt zustimmend. Das Käsen hat die gelernte Schreinerin und Hauswirtschaftsmeisterin in zwei Wochenend-Kursen an der Universität Hohenheim gelernt.

„Doch das meiste funktioniert nach dem Prinzip Learning by Doing“, erklärt sie. „Man muss sich selbst in seine Käse-Produktion mit den Bedingungen vor Ort einarbeiten.“ So hänge es davon ab, was die Ziegen zum Fressen haben: Gibt es saftiges Gras, schmeckt die Milch gleich ganz anders, als wenn die Wiesen mangels Regen vertrocknet sind. Die Ziegen vom Windberghof sind fast immer auf den großzügigen Weideflächen rings um den Hof zu finden. „Aber Ziegen sind gar nicht so zäh, wie man ihnen oft nachsagt“, stellt der Ziegenwirt klar. „Sie sind viel anfälliger für Krankheiten als beispielsweise Kühe.“ Für kalte Tage gibt es deshalb einen großen Stall, in dem sich die Tiere zusammenkuscheln können.

Nur die Nachzucht, also die jungen Ziegen bleiben die ganze Zeit über draußen. „Durch werden die nachkommenden Generationen immer widerstandsfähiger“, erklärt Martina Albrecht. „Unsere Ziegen sind längst nicht mehr so anfällig, wie sie es anfangs waren.“ Alles eine Sache der Gewöhnung, auch bei der Ernährung. Im Moment versucht das Ehepaar seine

Die Serie

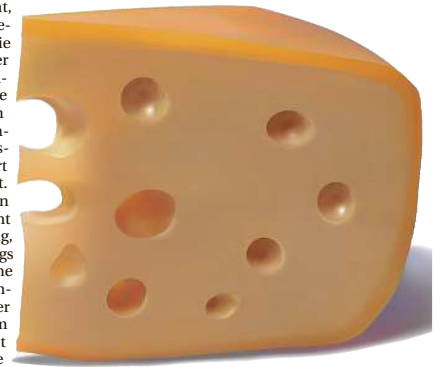
Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse**



Mit Maden oder als Spray: Wir stellen die verrücktesten Käsesorten der Welt vor. Die Serie als eBook: www.suedkurier.de/genuss

Ziegen dazu zu bringen, die Molke, das Abfallprodukt der Käseherstellung, zu trinken. „Die Molke ist sehr wertvoll. Da sind viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe drin“, sagt Holger Albrecht. Dank der artgerechten Tierhaltung und der ökologischen Käseproduktion dürfen die Käser vom Windberghof ihre Produkte mit dem europäischen Bio-Siegel versehen. „Unsere Tiere ernähren sich ganz natürlich, ohne künstliche Zusatzstoffe“, erklärt Holger Albrecht. Mit der Käserei haben sich Martina und Holger Albrecht einen Traum erfüllt. „Wir wollten ein möglichst unabhängiges Leben führen“, waren sie sich einig. „Die Arbeit mit Tieren und draußen in der Natur zu sein, ist, was uns Spaß macht.“



Zurück zur Natur und zum Käse

Georg Schneider aus Schwörstadt schätzt das einfache Leben auf einer Alp und auf einem Bauernhof – und natürlich das Käsen

VON FRANK LINKE

Schwörstadt – Nur die Füße hochzulegen und sich dem Nichtstun hinzugeben, das kommt für Georg Schneider auch im Ruhestand nicht infrage. Nach Jahren am Schreibtisch bleibt dem ehemaligen SÜDKURIER-Mitarbeiter die Zeit, Neues in Angriff zu nehmen. Das Wunschziel heißt in diesem Fall: „Zurück zum einfachen Leben in faszinierender Gebirgslandschaft.“ Wirklich hat sich das für Schneider erstmals im vergangenen Jahr auf einer über 1900 Meter hoch gelegenen Alp im Berner Oberland. Dort war er in steilem Gelände zwei Monate Herr über eine 54-köpfige Mutterkuh-Herde, eine Milchkühe und jede Menge Ziegen. Von Men-



Georg Schneider beim Käsen auf einer Alp im Berner Oberland. Der ehemalige SÜDKURIER-Mediengestalter schätzt das einfache Leben und naturnahe Lebensmittel.

BILD: FRANK LINKE

schen weit und breit nichts zu sehen. Langeweile war aber ausgeschlossen. Waren die Tiere gemolken und versorgt, ging's ans Käsemachen; täglich Ziegenkäse und einmal wöchentlich Raclette-Käse aus Kuhmilch. Die Produktion naturnaher Lebensmittel war eine von vielen neuen Erfahrungen auf der Alp. Und der Bio-Käse wurde nicht nur selbst gegessen, sondern auch auf dem

Markt in Bern verkauft. Ein bisschen Stolz ist schon herauszuhören, wenn Schneider das erzählt. Das Leben auf der Alp war gewöhnungsbedürftig und „ist ein Knochenjob“, gesteht der ehemalige Mediengestalter. Psychische Belastbarkeit (wegen der Einsamkeit) sei ebenso gefragt wie körperliche. Am Ende war Schneider jedenfalls acht Kilo leichter – fit und glücklich.



präsentiert

Aufgetischt



Käse aus der Region: Hoch oben im Südschwarzwald, auf den Höhen um St. Blasien bewirtschaften Martina und Holger Albrecht seit zwölf Jahren den Windberghof. Die Milch ihrer 38 Ziegen verarbeiten sie in der hofeigenen Käserei zu verschiedenen Käsesorten. Die Palette reicht vom Camembert bis zum Hartkäse. BILDER: JOHANNA MEISTER, LIGHTGIRL/BARBARA PHEBY/CUNAPLUS/ARTENS (FOTOLIA)

Milch als Geheimwaffe



- **Möbel-Polierer:** Möbel aus Nussholz werden durch Abstauben, Nachreiben mit frischer Milch und Polieren mit weichem Leder wieder wie neu. Farbiges Leder kann mit einem milchgetränkten Lappen aufgefrischt werden, mit Wolltuch nachpolieren.
- **Pflanzen-Schützer:** Um Blattläuse zu vertreiben, Pflanzen mit einem Wasser-Milch-Gemisch (2:1) besprengen.
- **Küchen-Tricks:** Schwenken Sie Bratwürste vor dem Braten in kalter Milch, dann platzen sie nicht auf.
- **Putz-Profi:** Linoleum bringt man mit einem Milch-Wasser-Gemisch (1:1) wieder zum Glänzen. Nach einer halben Stunde in saurer Milch wird fleckiges Silber wieder schön und durch einen halben Tag in Vollmilch bleicht vergilbte Wäsche wieder aus.
- **Morgen-Retter:** Alte Brötchen mit Milch bestreichen, kurz aufbacken.
- **Hygiene-Wunder:** Mundgeruch, zum Beispiel durch Zwiebeln, wird mit einem Glas Milch gelindert. (jom)

Die ganze Vielfalt des Schwarzwalds



Der Schwarzwald kann nicht, wie beispielsweise die Schweiz auf eine Jahrhunderte alte Käse-Tradition blicken. Früher verließ die Milch die Schwarzwaldhöfe in der Regel direkt. Erst in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, als der Milchpreis permanent sank, fingen die Milchbauern an, ihre Milch zu verarbeiten. So entstanden viele kleine Käsereien auf den Höfen, die alle unterschiedlichen Käse herstellen. Inzwischen gibt es im Naturpark Südschwarzwald über 20 Käsereien, die eine breite Palette an Käse- und Milchprodukten herstellen. Je nach Hof entsteht Käse aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch. Die Spezialisierung auf eine Käseart würde sich aufgrund der großen Konkurrenz aus der Industrie kaum lohnen. Deshalb findet man sowohl Hart-, als auch Weich- und Frischkäse auf den Märkten der Region. Um jeweils ein noch größeres Käse-Sortiment auf ihren Wochenmarkt-Ständen bieten zu können, tauschen sich die Käsereien untereinander aus. Inzwischen können die Käsereien also immerhin auf eine über 30-jährige Geschichte zurückblicken, die durch eine kaum zu sättigende Nachfrage gewürdigt wird. (jom)

In acht Schritten zum Käse-Genuss

- 1 Das Erhitzen:** Die Milch muss, je nach Käsesorte, erhitzt werden.
- 2 Die Säuerung:** Durch die Zugabe von Kulturen wird entschieden, welcher Käse entstehen wird.
- 3 Der Lab:** Nach 30 Minuten kommt Lab dazu, damit die Milch gerinnt. Nach etwa einer Stunde hat sie eine puddingartige Konsistenz.
- 4 Der Bruch:** Um nun die Molke abzutrennen, wird die Masse zerschnitten. Je härter der Käse später, desto feiner die Bruchstücke.
- 5 Das Rühren:** Nun werden die Stücke unter Rühren erhitzt. Weichkäse auf 34 Grad, Bergkäse auf 45.
- 6 Das Auskäsen:** Ist die Temperatur erreicht, wird ausgekäst. Die Masse wird ohne Erhitzen noch eine halbe Stunde weitergerührt.
- 7 Das Pressen:** Schließlich wird die Masse in eine Form gefüllt und gepresst. In bestimmten Abständen wird der Laib regelmäßig gewendet.
- 8 Das Reifen:** Je nach Reifungsgrad bleibt der Käse nun einige Wochen bis Monate im Reifungsraum. Jeden zweiten Tag werden die Laibe mit Salzlake abgewaschen, um unerwünschten Schimmelstellen entgegenzuwirken. Die Luftfeuchtigkeit in einem Reifungsraum beträgt 80 Prozent, bei 14 Grad Celsius. (jom)

Für Küken und Feinschmecker



Der einzige Käse, der im Schwarzwald auf eine eigene Tradition zurückblicken kann, ist der so genannte Bibiliskäs. Während lange Zeit eigentlich kein gereifter Käse in unserer Region hergestellt wurde, gilt der quarkartige Brot-aufstrich längst als kulinarische Spezialität. Der Name kommt vom alemannischen Wort Bibile, was Küken bedeutet. Ursprünglich stellten die Bauern den Bibiliskäs aus saurer Milch her und päpkelten damit ihre Bibile, also ihre kleinen Küken, auf. Heute wird er oft nicht mehr klassisch, sondern aus Quark, Sahne, Zwiebeln und frischen Kräutern hergestellt. Nicht nur Wanderer schätzen den Bibiliskäs, zusammen mit offenem Bauernbrot, als ein wohltuend erfrischendes und sättigendes Vesper. Daneben eignet er sich auch als perfekte Zugabe für Pell- und Bratkartoffeln. Inzwischen wird der Aufstrich in fast allen Vesperstuben im Schwarzwald angeboten und ist in jedem Supermarkt zu finden. Die hiesigen Käsereien widmen sich längst der klassischen Käseherstellung, also der Produktion von gereiftem Käse, und können so ein breites Angebot an verschiedenen Käsesorten präsentieren. (jom)

Vom Milchhäusli zum Milchautomat



Kaum vorstellbar: Es gab eine Zeit, da waren Autos oder sogar Lastwagen noch nicht erfunden. Damals brachten die Milchbauern der Region ihre Milch in Kannen zu einem so genannten Milchhäusli, einer Art Sammelstelle. Dort kam dann regelmäßig ein Fuhrunternehmen vorbei und brachte die Milch in die Molkerei. Heute erleichtern Tanklastzüge diesen Weg und die Milchhäusli wurden längst zu Wohnhäusern, Jugendtreffs oder Lagerhallen umfunktioniert. Dafür entstand eine neue Idee: Der Milchautomat. Frische Milch direkt von der Kuh gibt es zum Beispiel in Laufenburg-Rotzel bei der Familie von Christian Ebner. Jeden Tag befüllen wir den Automaten mit frischer Milch“, erklärt Renate Ebner. „Jeder kann rund um die Uhr seine individuelle Menge Milch mitnehmen.“ Wer will, bringt seine eigenen Flaschen bereits mit, ansonsten gibt es vor Ort welche zu kaufen. (jom)

ANZEIGE

Schulz
K Kirchstraße 5 • 79804 Dogern • Tel.: 07751 8742100

AUFGETISCHT!
Über 130 Käsesorten aus ganz Europa.

Mit Begeisterung und Leidenschaft freuen wir uns darauf, Ihnen unsere große Käsevielfalt präsentieren zu dürfen. Was darf es also sein? Käse aus der Schweiz oder Käse aus der Region? An unserer Käse-Theke gibt es alles: Weichkäse, Hartkäse, Landkäse, Bergkäse, Schafskäse, Ziegenkäse – kurz: Käse für jeden Geschmack. Ich berate Sie gerne.

Ihre Käsefachkraft
Angelika Sperling



Aus Liebe zur guten Milch

Aufgetischt: Friedrich und Corina Bündert bewirtschaften einen Bio-Bauernhof. Beim Landwirt aus Wittlekofen sind 85 Kühe im Freilaufstall – bei der Umstellung musste er viele Vorgaben beachten

VON GERALD EDINGER

Der Hof von Friedrich (31) und Corina Bündert (27) liegt hoch über dem Dorf. Der Stall ist offen und weitläufig. Die 85 Kühe (Fleckvieh und Holsteins) sind nicht angebunden, laufen frei herum, können sich dritzen oder draußen aufhalten und fressen oder sich auf weichem Stroh ausruhen. Beim Blick auf die Milchkuhe fällt sofort auf, dass die Euter wesentlich kleiner sind als die der oft als „Turbokühe“ bezeichneten und auf hohe Leistung getrimmten Artgenossen.

„Milchleistung ist nicht alles, ein Bio-Bauer denkt mehr über die Konsequenzen nach. In meinem Kopf geht es immer um Bio und Nachhaltigkeit“, sagt der Landwirt aus dem Bonndorfer Ortsteil Wittlekofen. In seinem Dorf

nung von Bündert keine andere Chance, als auf Bio zu setzen. Der Viehbestand von Familie Bündert ist nach dem Neubau des Stalls gewachsen. Im Freilaufstall stehen nun 85 Milchkuhe, mehr als doppelt so viele als früher. Hinzu kommen 60 Kälber und Jungvieh. Bei der Umstellung auf biologische Milchwirtschaft galt es viele Vorschriften zu beachten, die der Verband Bioland vorgibt. Um die Richtlinien zu erfüllen, war schon bei der Planung der Verband mit im Boot.

Wichtigste Voraussetzung beim Neubau des großzügigen Stalls war, dass die Tiere mehr Platz im Stall und im sogenannten Laufhof haben. Pro Kuh sind 10,5 Quadratmeter vorgeschrieben. Alternativ können die Tiere im Sommer auf der Weide grasen, das Jungvieh ist in der warmen Jahreszeit immer draußen. Beim Futter schauen die Prüfer ebenso genau hin, was die Kühe fressen, wie bei der Haltung, Grünfütter und Heu bekommen sie. Nach dem trockenen Sommer herrscht auf dem Bündert-Hof Futtermittelknappheit. „Dafür ist es qualitativ sehr gut“, sagt der Landwirt. Er ist verpflichtet, soweit als möglich das auf den eigenen Feldern und Wiesen eingebrachte Gras und Frucht zu verwenden. So entsteht ein biologischer Kreislauf. „Da gibt es keinen Spielraum für Tricksereien“, sagt der Wittlekofer und betont, dass alles, was mit Bio zu tun habe, für den Landwirt auch mehr Aufwand bedeute. Konsequenz aus dem Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz ist, dass gehackt und mit dem Ackerstriegel gearbeitet werden muss. Als Bio-Bauer sei man mehr vom Wetter abhängig, weil nur natürlicher Dünger verwendet werden darf. „Man braucht mehr Fläche zum Bewirtschaften, da muss man schon ein begeisterter Bauer sein und man braucht manchmal mehr Hirn als ein konventioneller Bauer, um den Betrieb gut zu führen.“

„Milchleistung ist nicht alles, ein Biobauer denkt mehr über die Konsequenzen nach. In meinem Kopf geht es immer um Bio und Nachhaltigkeit.“



Friedrich Bündert, Bio-Milchbauer

gibt es unter den 210 Einwohnern viele Bauern. Familie Bündert hat bisher als einzige ihren Hof auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Die Idee dazu hatten die Eltern, Hansjörg und Cäcilia Bündert. Sie leiteten vor 15 Jahren die Umstellung ein. Nach zweijähriger Umstellungszeit war es ein anerkannter Biolandhof. Als die Entscheidung zum Bau des neuen Milchviehstalls anstand, wurde Friedrich Bünderts heutige Frau Corina noch vor der Heirat einbezogen. „Das war wichtig, weil immer mal Probleme auftauchen, die man gemeinsam entscheiden muss.“

In Süddeutschland gibt es die meisten Bio-Milch-Bauern. Kleinere Betriebe mit 30 Kühen leben oft noch von einem Hofladen und haben nach Mei-

Bio-Landwirte aus Überzeugung: Corina und Friedrich Bündert mit Töchterchen Leni aus Bonndorf-Wittlekofen.
BILDER: GERALD EDINGER, CAROLA SCHUBBEL (FOTOLIA)



Die Serie

Was essen wir? Wer produziert eigentlich unsere Lebensmittel? Woher kommen Essen und Trinken? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region von den Produkten? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es um ein ganz bestimmtes Lebensmittel aus der Region.



Mit Maden oder als Spray: Wir stellen die verrücktesten Käsesorten der Welt vor. Und außerdem: Die gesamte Serie als E-Book www.suedkurier.de/genuss



Soviell Region ist in Schwarzwaldmilch

Schwarzwaldmilch in Freiburg ist der Hauptabnehmer der auf Bauernhöfen in der Region produzierten Milch. Die Molkerei gibt Auskunft über ihre Arbeitsweise.

1 Wie viel Region steckt in der Schwarzwaldmilch? In den Produkten der Schwarzwaldmilch steckt die regionale Qualitätsmilch der Schwarzwaldmilch-Bauern. „Durch traditionelle Landwirtschaft sorgen die regionalen Milcherzeuger dafür, dass die Schönheit der jahrhundertealten Schwarzwälder Kulturlandschaft mit ihrer Vielfalt an Wiesen, Weiden und Wäldern erhalten bleibt. Somit trägt die Schwarzwaldmilch auch zum Erhalt der regionalen Kulturlandschaft bei“, so das Unternehmen.

2 Wie definiert Schwarzwaldmilch die Region? Die heimischen Milcherzeuger sind überwiegend im Schwarzwald zu Hause – sowie im angrenzenden Rheintal und weiteren Regionen in Baden-Württemberg. Hier sind die Bauern bereits seit Generationen ansässig.

3 Wie viele Bauern aus dem Landkreis Waldshut beliefern die Schwarzwaldmilch GmbH? Betriebsinterne Daten kann das Unternehmen nach eigener Aussage aus datenschutzrechtlichen Gründen grundsätzlich nicht kommentieren oder kommunizieren.

4 Wie viel Milch wird pro Tag angeliefert? Es werden täglich rund 600 000 Liter Milch veredelt.

5 Welche Kriterien müssen die Landwirte erfüllen und wie wird das kontrolliert? Dies ist abhängig davon, welche Milch die Landwirte liefern. Unterschieden wird zwischen konventioneller Milch, Milch ohne Gentechnik, Weidemilch ohne Gentechnik und Bio-Milch. Die Bio-Milch-Lieferanten unterliegen beispielsweise den strengen Anforderungen von Bioland – dem bedeutendsten Verband für ökologischen Landbau in Deutschland.

6 Kommt das Futtermittel für die Milchkuhe ausschließlich aus der Region – gibt es Vorgaben von Schwarzwaldmilch? Der überwiegende Anteil der ergänzenden Futtermittel sind Eigenfuttermittel der Milcherzeuger. Hierzu gehören die regionaltypischen Futtermittel Heu, Silage und Getreide. Kraftfutter wird zugekauft.

7 Kommen die Früchte für den Fruchtjoghurt auch aus der Region? Nein, aktuell nicht. (ew)



Die Reichenauer Gemüsebox Hochsal kommt direkt zu Ihnen nach Hause!



Morgens früh geerntet bringen wir Ihnen Obst, Gemüse und andere gesunde Nahrungsmittel direkt nach Hause oder an den Arbeitsplatz. Kurze Transportwege, kontrollierter Anbau und unser persönlicher Kontakt zu den Erzeugern sorgen für Frische und Qualität.

Frisches Gemüse schmeckt einfach besser. Wählen Sie zwischen neun Gemüse- und Obstboxen oder stellen Sie sich Ihre individuelle Box selbst zusammen. Erfahren Sie gesunde Ernährung ganz bequem, ohne Einkaufsstress und Parkplatzsuche. Lassen Sie sich davon verführen!

Bestellen Sie ganz einfach:



0 77 63/80 35 19



www.reichenauer-gemuesekiste.de



Ihr Vorteil als
SÜDKURIER-Abonnent:

- > Gemüse frisch geerntet
- > Lieferung direkt an die Haustür
- > Als Abonnent sparen Sie **30%** für eine Gemüse- oder Obstbox

Die Lieferung erfolgt innerhalb der nächsten 14 Tage.
Ihren Liefertermin erhalten Sie persönlich mitgeteilt, je nach Bestellart per Mail oder Telefon.
Lieferorte:
Dienstag – Gebiet Bad Säckingen, Waldshut*
Mittwoch – Hotzenwald*
Donnerstag – Gebiet Stühlingen*

*Ob Ihr Ort zu den Lieferorten gehört, sehen Sie auf der detaillierten Liste unter www.hochsal.reichenauer-gemuesekiste.de

Teilnahmeberechtigt sind Abonnenten, die ihr Abonnement mit dem SÜDKURIER bereits abgeschlossen haben.

SÜDKURIER

SÜDKURIER

Ein Produkt aus dem SÜDKURIER Medienhaus

www.suedkurier.de | Dezember 2015

SÜDKURIER GmbH, Max-Stromeyer-Straße 178, 78467 Konstanz

Titelbild: Stefanie Kerstan