Ausgabe 1/2018

Land & Genuss

Natur, Garten und Lebensart

Raus aufs Land

Mit dem Frühling kommt der Genuss!

landundgenuss.de

MADE BY DLG

Liebe Leserinnen und Leser,

die Vorbereitungen der LAND & GENUSS laufen auf Hochtouren!

Seit ihrer Premiere 2012 hat sich die Einkaufs- und Erlebnismesse zu einem eindrucksvollen Schaufenster für die landwirtschaftliche, kulinarische und touristische Vielfalt Hessens entwickelt. Mitten in Frankfurt geben wir dem Thema Regionalität ein Gesicht und machen die heimische Landwirtschaft und die Erzeugung von Lebensmitteln greifbar.

Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir auch 2018 ein vielseitiges Programm mit aktuellen Informationen und einer Vielzahl von Genüssen zusammengestellt, die Lust aufs Landleben machen. In der aktuellen Ausgabe unseres Online-Magazins erfahren Sie alles rund um die LAND & GENUSS und erhalten weitere Anregungen rund um die Themen Land, Garten und Genuss.

Besuchen Sie uns vom 23. bis 25. Februar 2018 auf dem Frankfurter Messegelände.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Inga Büttner

Impressum:
Herausgeber: DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
www.DLG.org
Kontakt: Inga.Büttner
E-Mail: I.Buettner@agra-messe.de
Redaktionsleitung: Guido Oppenhäuser,
E-Mail: G.Oppenhaeuser@DLG.org
Redaktion: Guido Oppenhäuser, Piet Schucht,
Claudia Schweikard

Jetzt vormerken!

INHALT

LAND & GENUSS:
Das Beste, was das Land zu bieten hat! 4

Lust auf Genuss: So schmeckt Hessen! 5

Raus aufs Land: Frankfurts größter Bauernhof! 7

Zu Hause in der Natur 8

Für neugierige Landentdecker! 10

Feierabend uff hessisch! 10

Hessen ist Spitze im Bio-Anbau 11

Per Smartphone auf den Bauernmarkt 11

Bio, fair und regional geht auch mit schmalem Budget 12

Summen auf dem Dach 12

Der Frühling ist da! 13

Honig – Köstliches Naturprodukt 15

Historisches zum hessischen Kultgetränk: Apfelwein 16

Genuss- und Freizeit-Tipps 16

LAND & GENUSS: Das Beste, was das Land zu bieten hat!

Freunde Hessens und seiner vielfältigen Genussregionen kommen auf der Einkaufs- und Erlebnismesse LAND & GENUSS vom 23. bis 25. Februar 2018 wieder voll auf ihre Kosten. Mehr als 300 Aussteller präsentieren auf dem Frankfurter Messegelände das Beste, was das Land zu bieten hat: regionale Spezialitäten, handgefertigte Produkte, außergewöhnliche Ideen für Haus und Garten sowie Angebote für den Urlaub auf dem Bauernhof! Auf Besucher wartet ein attraktives Rahmenprogramm mit Koch-Shows und Verkostungen. Die Erlebniswelt „Raus aufs Land“ mit Landwirten, Tieren und Traktoren lädt dazu ein, das regionale Landleben und die heimische Landwirtschaft näher kennenzulernen.

Mit Landwirten und regionalen Erzeugern im Gespräch

Die Landwirtschaft mit ihren Themen und Akteuren steht aktuell im Fokus des öffentlichen Interesses. Besucher der LAND & GENUSS haben während der Erlebnismesse die Möglichkeit, mit Landwirten und regionalen Erzeugern direkt ins Gespräch zu kommen. Natürlich ist die Erlebnismesse auch ein Schaufenster, um die kulinarische Vielfalt des Rhein-Main-Gebiets und Hessens erlebbar zu machen. Dass nicht nur Hessens Genussregionen viel zu bieten haben, zeigen darüber hinaus auch weitere Gourmet-Spezialisten aus dem In- und Ausland.

LAND & GENUSS
Das Beste, was das Land zu bieten hat.

23. bis 25. Februar 2018

Ort:	Messe Frankfurt am Main, Halle 1 und Freigelände
Öffnungszeiten:	Fr., 23. Februar 2018, 10:00 bis 20:00 Uhr Sa., 24. Februar + So., 25. Februar 2018, 9:00 bis 18:00 Uhr
Eintritt:	Erwachsene 12 Euro (ermäßigt 9 Euro) / Kinder bis 12 Jahre frei
Online-Ticket:	10 Euro

www.LandundGenuss.de
www.facebook.com/LandundGenuss

Vielseitiges Bühnenprogramm

Sie suchen kulinarische Tipps rund um regionale Spezialitäten? Sie wollen Ihren Balkon in eine urbane Oase verwandeln? Schauen Sie einfach an der LAND & GENUSS-Showbühne vorbei: Wir führen Sie an allen drei Messetagen durch ein abwechslungsreiches Programm mit Koch-Shows und Experten-Talks rund um die Themen Land, Garten und Genuss. Eine Übersicht aller Veranstaltungen erhalten Sie unter: **www.landundgenuss.de/erlebnisprogramm**

Lust auf Genuss: So schmeckt Hessen!

Die LAND & GENUSS lädt ihre Besucher zum Schlemmen und Probieren ein. Zahlreiche Direktvermarkter bieten ihre Käse- und Wurstspezialitäten, Backwaren, edle Spitzenweine, Spirituosen und viele weitere feine Erzeugnisse an. Auf der Landküchen-Bühne erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Koch-Shows und Gourmet-Tastings.

Kulinarischer Streifzug durch Hessen

Auf einem kulinarischen Streifzug durch Hessen erfahren Genießer, was das Leben in Hessen so lecker und lebenswert macht. Unter anderem werden die Regionen Odenwald, Rhön, Taunus, Wetterau, Vogelsberg, Waldeck-Frankenberg und Marburg-Biedenkopf auf dem „Rastplatz der Hessischen Regionen“ ihre große kulinarische und touristische Vielfalt präsentieren. Welche Gaumen- und Augenfreuden Gourmets direkt vor den Türen Frankfurts erwarten, zeigt der „Regionale Marktplatz“ des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins.

Genussklassiker treffen auf urbane Food-Trends

Der „Marktplatz der Manufakturen“ stellt urbane Genuss-Trends in den Mittelpunkt und präsentiert moderne Handwerkskost vom Allerfeinsten. Ob Craft Beer, Craft Spirits wie Gin oder originelles Street Food – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ausgewählte Manufakturen und Food Trucks bieten Produkte an, die durch eine Herstellung mit Liebe zum Detail und ihre besondere Herkunft überzeugen.

LAND & GENUSS-Trophy: Ausgezeichnete Weinvielfalt

Freunde des deutschen Weins finden auf der LAND & GENUSS mit Sicherheit den passenden Tropfen, denn mit einer Vielzahl an Winzern bietet sie interessante Einblicke in die dynamische deutsche Weinszene. Ein Highlight ist die LAND & GENUSS-Trophy, die 2018 in Frankfurt ihre Premiere feiert. Der neue Wettbewerb zeichnet herausragende deutsche Weine und Sekte aus, die von den Messebesuchern in einer eigenen Verkostungszone probiert und bestellt werden können.

Nachhaltiger Genuss im Fokus

Besucher der LAND & GENUSS erhalten auf der Erlebnismesse wertvolle Tipps und praktische Informationen rund um das Thema „nachhaltig genießen“. So stellt beispielsweise das Energiereferat der Stadt Frankfurt sein Projekt „Klimagourmet“ vor. Die interaktive Ausstellung verdeutlicht den Zusammenhang von Ernährung und Klimaschutz. Anhand von zehn Stationen erfahren Besucher, wie sich unsere Ernährungsweise auf den Klimawandel auswirkt und wie die eigene Ernährung klimabewusster gestaltet werden kann. Der Ernährungsrat Frankfurt wird mit verschiedenen Initiativen wie Shout out loud und Transition Town mit einem Gemeinschaftsstand auf der Messe vertreten sein. Im Mittelpunkt stehen der Konsum von Lebensmitteln aus regionaler und saisonaler Produktion, Möglichkeiten zur Direktvermarktung und Aktionen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

HIGHLIGHTS

- Genussvielfalt: Rastplatz der Hessischen Regionen
- Urbane Genuss-Trends: Marktplatz der Manufakturen
- Kochshows mit regionalen Spitzenköchen
- Land & Genuss-Trophy: Prämierte Weine & Sekte
- Direktvermarkter: „Genuss vom Hof“ und „Regionaler Marktplatz“
- Special: „Nachhaltiger Genuss“

Land & Genuss Trophy Frankfurt 2018

Besuchen Sie die Verkostungszone an Stand D 24, Halle 1.2 und probieren Sie die ausgezeichneten Weine der LAND & GENUSS-Trophy 2018! Hier warten die fünf Sieger des neuen Weinwettbewerbs und viele weitere gute Tropfen auf Sie:

- 2016 Gewürztraminer, Sekt b.A., extra trocken, traditionelle Flaschengärung, Weinhaus Hermann Zöller (Pfalz)
- 2017 Cabernet Blanc, Rohrbacher Mandelpfad, Qualitätswein, Weißwein trocken, Weingut Neuspergerhof (Pfalz)
- 2016 Cuvee (Riesling/Gewürztraminer), Edesheimer Ordensgut, Spätlese, Weißwein mild, Weinhaus Hermann Zöller (Pfalz)
- 2016 Albalonga, Randersacker Marsberg, Spätlese, Weißwein trocken, Weingut Trockene Schmitts (Franken)
- 2013 Spätburgunder, Albiger Schloß Hammerstein, Qualitätswein, Rotwein trocken, Weingut Jung & Knobloch GbR (Rheinhessen)

Wir danken folgenden Jury-Mitgliedern der LAND & GENUSS-Trophy:

- Bastian Fiebig, Chefredakteur „Frankfurt geht aus“,
- Peter Splettstößer, Geschäftsleiter Scheck-in-Center Frankfurt,
- Michael Schneider, Küchenleiter der Rentenbank Frankfurt / Verband der Köche Deutschlands,
- Gernot Wolperding, Geisenheims ältester Weinbauabsolvent und Inhaber der „Weinerie“ in Wiesbaden Biebrich,
- Barbara Schweikard, Weinkennerin und Weinprüferin,
- Daniela Krebs, Geschäftsführerin Taunus Touristik Service e.V.,
- Bianca Hartung, Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e.V.

Weitere Informationen:
www.landundgenuss.de/land-genuss-trophy

Raus aufs Land: Frankfurts größter Bauernhof!

Die LAND & GENUSS bietet spannende Einblicke in alle Facetten der Landwirtschaft. Die Erlebniswelt „Raus aufs Land“ mit Landwirten aus der Region, Tieren und Traktoren lädt dazu ein, das Landleben und die heimische Landwirtschaft näher kennenzulernen.

Landwirtschaft erleben

Die Angebote des Forums Moderne Landwirtschaft sind auch in diesem Jahr wieder ein Anziehungspunkt für Messebesucher, die sich über moderne Landwirtschaft informieren und diskutieren wollen. Im Außengelände bieten das „Schweine Mobil“ und das „Kuh Mobil“ den Besuchern einen realitätsnahen Einblick in die moderne Tierhaltung – auch ohne einen Stall zu betreten. Dabei stehen AgrarScouts als kompetente Ansprechpartner für alle Fragen rund um das Thema Landwirtschaft zur Verfügung. Ebenfalls im Freigelände laden Experten dazu ein, im Rahmen einer Tierschau Wissenswertes über verschiedene Nutztierarten zu erfahren.

Vom Oldtimer bis zur High-Tech-Maschine

Moderne Landtechnik ist heute für eine sichere Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln von großer Bedeutung. Auf dem Außengelände erfahren die Besucher der LAND & GENUSS am Beispiel moderner Landmaschinen, was Landtechnik leisten kann: Im direkten Vergleich mit historischen Maschinen wird der rasante technologische Fortschritt besonders eindrucksvoll erlebbar.

Stadt und Land im Dialog

Zusammen mit Partnern wie dem Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein, dem Landfrauenverband Hessen und dem Amt für den Ländlichen Raum beim Hochtaunuskreis bietet die DLG während der LAND & GENUSS ein umfassendes Informations- und Erlebnisprogramm an, das zum Dialog zwischen Städtern und Landwirten einlädt. Im Rahmen des „Frankfurter Landwirtschaftlichen Dialogs“ informieren Landwirte aus der Region über ihre Arbeit und diskutieren mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft aktuelle Herausforderungen für die Landwirtschaft im Ballungsraum. Besucher sind herzlich dazu eingeladen, sich an der Diskussion zu beteiligen.

Im Fokus: Bio in Hessen

Hessen liegt heute in punkto ökologische Landwirtschaft deutschlandweit im Spitzenfeld. Doch wie ist es um die weitere Zukunft der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in unserem Bundesland bestellt? Was sind Chancen und Hindernisse für den Anbau und die Vermarktung ökologisch erzeugter Produkte? Besucher der LAND & GENUSS können sich auf einer Sonderfläche umfassend über das Thema ökologische Landwirtschaft informieren. Am Samstag lädt der „Talk Bio“ dazu ein, mehr über den aktuellen Stand der ökologischen Erzeugung in Hessen zu erfahren.

Faszination Forst

Ein weiteres Schwerpunktthema ist in diesem Jahr der heimische Wald. Am gemeinsamen Forststand von PEFC und dem Hessischen Waldbesitzerverband erfahren Besucher Wissenswertes rund um das Thema Wald und Forstwirtschaft und können ihre Kenntnisse anschließend beim „Wald-Quiz“ testen. Die Wanderausstellung „Ohne Wald“ der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) Hessen informiert über die vielfältigen Funktionen der Wälder – von Arten- und Biotopschutz über Holznutzung und Naherholung bis hin zu Trinkwasserspende.

© bidaya - stock.adobe.com

Urlaub auf dem Bauernhof

Zahlreiche hessische Betriebe öffnen regelmäßig ihre Hoftore, um Besuchern zu zeigen, wie regionale Spezialitäten hergestellt werden. Auf der LAND & GENUSS erhalten Besucher wertvolle Tipps für Ausflüge aufs Land. Auch für den erholsamen Urlaub auf dem Land stellen sich in Frankfurt wieder Bauern- und Reiterhöfe sowie Winzer mit ihrem attraktiven Ferienangebot vor. Darunter auch die preisgekrönten „DLG-Ferienhöfe des Jahres“.

HIGHLIGHTS

- Landwirtschaft erleben: Faszination Landtechnik
- Tierstall im Freigelände
- „Talk Bio“: Chancen für Bio in Hessen
- Frankfurter Landwirtschaftlicher Dialog
- Faszination Forst
- Urlaub auf dem Bauernhof / DLG-Ferienhöfe des Jahres

Zu Hause in der Natur

Die Garten-Experten der LAND & GENUSS haben für jeden grünen Daumen die passenden Tipps: Vom heimischen Garten über Urban-Gardening-Konzepte bis hin zum Urban Beekeeping können Hobby-Gärtner und Naturfreunde auf der Messe ihr grünes Wunder erleben. Welche Zimmerpflanze reinigt die Luft am besten? Welche Möglichkeiten und Trends rund um die kreative Wohnraumbegrünung gibt es? Ideen, Vorträge und Deko-Tipps erhalten Besucher unter anderem im „Grünen Zimmer“.

Urban Beekeeping – Imkern in der Stadt

Ein Schwerpunkt der LAND & GENUSS in diesem Jahr ist die Biene. Wildbienen zählen zu den wichtigsten Bestäuberinsekten und sind unverzichtbar, um das natürliche Gleichgewicht zu erhalten. In Deutschland gibt es rund 560 Wildbienenarten, davon kommen etwa 400 Arten in Frankfurt am Main vor. Der BUND Frankfurt informiert mit einer Wildbienenausstellung über die nützlichen Tiere. Ihren Wildbienenschaugarten sowie Beete, Insektenhotels und Nistmöglichkeiten stellen die Kleingärtner Frank-

© neko92vl - stock.adobe.com

© Joshua Resnick - Fotolia

furts in den Mittelpunkt. Wer Anregungen für das Urban Beekeeping, das Imkern in der Stadt sucht, ist bei den BeeFriends Frankfurt richtig. Hier gibt es praktische Infos zur Honigbiene und zum Equipment rund ums Imkern. Bei Honigverkostungen steht der Genuss im Vordergrund!

Mehr Grün in der City

Auf der Messe LAND & GENUSS ruft das Umweltamt Frankfurt unter der Dachmarke „Frankfurt Green City" dazu auf, dem Klimawandel mit vielen großen und kleinen Anpassungsmaßnahmen entgegenzuwirken: Mehr Grün in der Stadt fördert die Abkühlung und verbessert die Luftqualität. Dachbegrünungen können Niederschläge kurzfristig zwischenstauen. Zusammen mit Fassadenbegrünung sowie der Entsiegelung und Begrünung von Hinterhöfen tragen sie dazu bei, die Hitzebelastung im Sommer zu reduzieren und die Luft von Schadstoffen zu reinigen. Jede einzelne dieser Maßnahmen macht die Stadt lebenswerter. Besucher können sich am Stand informieren, ob sie Zuschüsse erhalten können. Infos unter: www.umweltamt.stadt-frankfurt.de und www.frankfurt-greencity.de

© photo 5000- stock.adobe.com

Pflanz dich hin!

Es muss nicht immer das klassische Gartenmöbel sein, auch aus alten Paletten lassen sich gemütliche Sitzgelegenheiten basteln. Wir zeigen Ihnen, wie man mit einfachen Materialien und ein wenig Kreativität Unikate für Garten und Balkon zaubern kann. Auch im Angebot: Hochbeete, Pflanztische und Baumelbänke. Pflanzen darf man in der Gartenwelt der LAND & GENUSS auch. Kinder können ihren eigenen Blumentopf begrünen und mit nach Hause nehmen. So erleben sie die Entwicklung der Pflanze von Beginn an.

Regionale Vielfalt: hessische Streuobstwiesen

Auf der LAND & GENUSS führen wir Sie durch die Vielfalt der hessischen Streuobstwiesen. Diese traditionelle Form des Obstbaus verdankt ihren Namen seiner wie zufällig über die Fläche gestreuten Obstbäume. Auch seltene und alte Obstsorten kann man hier finden. In Streuobstwiesen können zwischen 2.000 und 5.000 Tierarten beheimatet sein. Experten des Landesverbands Hessen für Obstbau, Garten und Landschaftspflege e.V. informieren zudem über Gesundes aus verschiedenen Sträuchern und Apfelsorten sowie über Vogelschutz und Nistmöglichkeiten.

HIGHLIGHTS

- Pflanzaktionen für Jung und Alt
- Urban Beekeeping – Imkern in der Stadt
- Grünes Zimmer: Tipps zur kreativen Wohnraumbegrünung
- Urban Gardening: Hochbeete & Co.
- Pflanz dich hin: Palettenmöbel
- Regionale Vielfalt: hessische Streuobstwiesen

HIGHLIGHTS

- Lern- und Mitmachaktionen speziell für Kinder
- Rate- und Bastelspiele, Ernährungstipps und Pflanzaktionen
- Tierstall im Freigelände
- Strohballen-Parcours mit Tret-Traktoren
- Eintracht Frankfurt Fußballschule: Dribble-Parcour mit Charly Körbel (am Freitag)
- Kostenloser Eintritt bis 12 Jahre
- Ermäßigungen für Inhaber der Familienkarte Hessen

Für neugierige Landentdecker!

Für Familien und Kinder hat die LAND & GENUSS jede Menge zu bieten: Auf junge und junggebliebene Besucher warten unterhaltsame Lern- und Mitmachaktionen, die für Land- und Forstwirtschaft, regionale Lebensmittel und eine nachhaltige Ernährungsweise sensibilisieren.

Beim Besuch des Außengeländes mit Stall, Tieren und Traktoren erfahren Kinder, wie Landwirte heutzutage arbeiten. Der Eintritt für Kinder bis 12 Jahre ist kostenfrei. Natürlich können die Kinder auch selbst aktiv werden. Zum Beispiel beim Haferflocken fürs Frühstück quetschen, Getreide mahlen, Kresse säen oder Blumentöpfe bepflanzen.

Zu den Attraktionen zählen zudem eine Erlebnisfläche mit Einblicken in die regionale Landwirtschaft, Ernährungstipps rund um Obst und Gemüse, Ratespiele zu landwirtschaftlichen Themen und vieles mehr.

RHEIN MAIN 4 FAMILY

RHEIN-MAIN 4family.de

Nachwuchskünstler gesucht:
Das Veranstaltungs- und Tipp-Portal für Familien im Rhein-Main-Gebiet lädt während der Erlebnismesse zu einem Malwettbewerb mit dem Thema „Raus in die Natur“ ein.

Feierabend uff hessisch!

Willkommen zum Hessischen Abend! Am Freitag hat die LAND & GENUSS bis 20 Uhr geöffnet und bietet Gelegenheit, den Arbeitstag mit der geballten kulinarischen Vielfalt Hessens ausklingen zu lassen. Neben den Klassikern Apfelwein, Handkäs’ und Grüne Soße können Besucher auch weniger bekannte Schlemmereien aus den Genuss-Regionen Hessens genießen. Außerdem im Programm: Koch-Shows, ein „Hessen-Stammtisch“, Trachtenvorführungen und viele weitere typisch hessische Highlights.

HESSISCHER ABEND

Freitag: 23. Februar 2018, 17–20 Uhr
Eintritt: 6 Euro, Karten an der Abendkasse

SCHLEMMERLABBE

Besuchen Sie die LAND & GENUSS und erhalten Sie mit unserem „Schlemmerlabbe“ besondere Angebote bei unseren Aussteller!

So einfach geht’s:

1. Auf unsere Homepage www.landundgenuss.de gehen
2. LAND & GENUSS-Schlemmerlabbe runterladen und ausdrucken
3. Gutscheine auf der LAND & GENUSS bei unseren Ausstellern am Stand einlösen und genießen!

Hessen ist Spitze im Bio-Anbau

Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche liegt in Hessen deutlich über dem Bundesdurchschnitt. Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt kontinuierlich.

Die ökologische Anbaufläche und die Zahl der Erzeugerbetriebe sind in den letzten Jahren stetig angewachsen. Ende 2016 wurde eine Anbaufläche von 96.673 ha von 1.982 Betrieben bewirtschaftet. Hessen liegt mit 12,6 % ökologisch bewirtschafteter landwirtschaftlicher Nutzfläche und 12 % der Betriebe mit an der Spitze der Bundesländer. Der hessische Anteil an den bundesweit ökologisch bewirtschafteten Betrieben und Nutzfläche liegt bei 8 %.

Das Land fördert den ökologischen Landbau auf Erzeugerebene durch eine Flächenprämie, Investitionszuschüsse, Ausbildung und Beratung. Auch Verarbeitungsbetriebe können eine Investitionsförderung beantragen.

Schwerpunkte der ökologischen Erzeugung befinden sich in den Mittelgebirgslagen der Rhön, des Vogelsbergs, des Waldecker Uplandes, des Gladenbacher Landes und im Dillbergland. Dort sind die Betriebe überwiegend auf Milchviehhaltung und Rindfleischerzeugung ausgerichtet.

(Quelle und weitere Infos: Hessisches Ministerium für Umweltschutz, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, https://umwelt.hessen.de)

Per Smartphone auf den Bauernmarkt

Seit 2014 gibt es in Deutschland eine Initiative, die zeigt, dass Online-Shopping und regionale Lebensmittel kein Widerspruch sein müssen. Sie heißt Marktschwärmer und funktioniert so: Verbraucher bestellen einmal wöchentlich per Internet Lebensmittel von Erzeugern aus der Region und holen diese auf einem Markt in ihrer Nähe ab. Der Markt heißt in diesem Fall „Schwärmerei“ und funktioniert etwas anders als der übliche Wochenmarkt. Die Erzeugerbetriebe bringen dorthin nur das mit, was vorher online bei Ihnen bestellt wurde. Und die Kunden? Sie brauchen weder Einkaufszettel noch Bargeld oder Kreditkarte. Denn das was sie mitnehmen, haben sie bereits bei ihrer Bestellung bezahlt.

Marktschwärmer kommt gut an. Seit 2014 haben sich in Deutschland 42 aktive Schwärmereien gegründet, zahlreiche weitere sind im Aufbau. In Frankreich, wo die Initiative ursprünglich herkommt, sind es bereits mehr als 700 Schwärmereien. Dass das Konzept so gut ankommt, liegt vor allem daran, dass es dem Einkaufsverhalten einer immer größer werdenden Verbrauchergruppe gerecht wird: Bestellen, wann und wo man will, möglichst schnell und unkompliziert über Handy, Tablet oder Laptop. Außerdem setzt Marktschwärmer auf Regionalität. Damit entspricht die Initiative dem immer größer werdenden Wunsch der Verbraucher nach regional und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln. Mehr über Marktschwärmer erfahren Sie unter: www.bzfe.de/inhalt/marktschwaermer-31084.html

Quelle: BZfE

©bilderstoeckchen - stock.adobe.com
©madephotography - stock.adobe.com

Bio, fair und regional geht auch mit schmalem Budget

Foodcoops machen es möglich

©Africa Studio - stock.adobe.com

Bio- und Fairtrade-Produkte sind in der Regel teurer als konventionelle. Üppige Einkäufe im Bio- oder Naturkostladen sind für Menschen mit wenig Geld daher kaum möglich. Wer trotz kleinem Geldbeutel nicht auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel verzichten möchte, sollte nach einer Foodcoop Ausschau halten. Nach dem Motto „Wer nicht viel Geld hat, bringt Zeit mit" können Mitglieder einer Foodcoop durch persönliches Engagement günstiger einkaufen.

Wie das funktioniert? Eine Gruppe Menschen bestellt gemeinsam große Mengen Lebensmittel auf direktem Weg bei einem (Groß-)Händler und umgeht damit den Einzelhandel und dessen Gewinnmarge. Auf diese Weise kann eine Foodcoop die Lebensmittel zu niedrigeren Preisen an seine Mitglieder abgeben – teilweise bis zu 50 Prozent günstiger als im Bioladen.

Doch Foodcoops haben noch mehr zu bieten: Viele Foodcoop-Initiativen in Deutschland bevorzugen regionale Erzeuger. Durch die Sammelbestellung kommt in der Regel so viel Menge zusammen, dass es sich auch für (kleinere) Ökobauern in der Region lohnt, Gemüse und Obst zu günstigeren Konditionen und über weitere Distanzen zu liefern. Auf diese Weise wird die lokale Wertschöpfung erhöht und es entstehen alternative Netzwerke jenseits der großen Märkte.

Was Foodcoops noch zu bieten haben, welche Typen von Foodcoops es gibt und wo sie zu finden sind, erfahren Sie unter: https://www.bzfe.de/inhalt/foodcoops-31082.html

Quelle: BZfE

Summen auf dem Dach

Nach „Urban Gardening" hat sich ein weiterer Trend in den deutschen Großstädten etabliert: „Urban Beekeeping" – die Bienenhaltung in der Stadt ist en vogue.

Bis vor wenigen Jahren hatte der Berufsstand des Imkers Nachwuchssorgen. Junge Leute waren für die Aufgaben des Bienenhalters kaum zu interessieren. Ein gravierendes Problem kam mit dem Bienensterben hinzu. Die Anzahl der ökologisch äußerst wertvollen Insekten und Nutztiere hat sich dramatisch verringert. Hier könnte Urban Beekeeping zur echten Alternative werden.

Großstädte haben in punkto Bienennahrung mehr zu bieten, als man auf den ersten Blick annehmen möchte. Alleen mit blühenden Kastanien-, Linden- oder Ahornbäu-

© Milenko Dilas - Vetermik, Serbia

NEUER VEREIN DER BIENENFREUNDE IN FRANKFURT: BEE FRIENDS FRANKFURT E.V.

„Wir sind ein frisch gegründeter, junger Verein von Imkerinnen und Imkern aus Frankfurt am Main und Umgebung. Unsere Bienenvölker sind über das ganze Stadtgebiet verteilt, teilweise auch im Umland bis in den Vogelsberg hinein. Alte Hasen und Anfänger der Imkerei sind gleichermaßen bei uns vertreten. Der gegenseitige Erfahrungsaustausch ist ein wichtiger Teil unserer Arbeit, die in einem gemeinnützigen Verein organisiert ist. Wir sind gleichermaßen Freunde der Bienen, aber auch Freunde untereinander: Aktivität, Transparenz, Offenheit, gegenseitige Unterstützung und die gemeinsame Arbeit an unseren Themen sind für uns von hohem Wert." https://bee-friends.org

ÖKONOMISCHER NUTZEN DER BESTÄUBUNG VON AGRARPFLANZEN

©Aleks - stock.adobe.com

Von den schätzungsweise mehr als 20.000 Bienenarten weltweit sind in Deutschland rund 560 heimisch und in unseren Ökosystemen und Landschaften unverzichtbar. Durch ihre Bestäubungsleistung tragen sie maßgeblich zur Erhaltung der biologischen Vielfalt bei – durch den Erhalt und die Erneuerung der Blütenpflanzen selbst sowie durch den reichlichen Frucht- und Samenansatz der Wild- und Kulturpflanzen als Nahrungsgrundlage vieler Tierarten. Unter Experten herrscht Einigkeit, dass der Rückgang der Bestäuber eine der Hauptbedrohungen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt ist. Doch die Auswirkungen sind im Detail noch immer unklar.

Von der Bestäubung durch Honigbienen hängen in Deutschland wichtige landwirtschaftliche Erträge im Pflanzen- und Obstbau ab. Viele Kulturpflanzenarten sind auf den Blütenbesuch durch Honig- oder Wildbienen, aber auch andere Bestäuberinsekten wie Fliegen, Käfer und Schmetterlinge, angewiesen oder ihr Ertrag wird durch sie höher und sicherer.

Aufgrund der sich stetig verändernden Umweltbedingungen – auch bedingt durch den Klimawandel – ist die Bienenhaltung mit neuen Problemstellungen konfrontiert, die für eine zukunftsfähige Imkerei gelöst werden müssen.

Quelle: www.bmel.de

men, Blumenrabatten am Straßenrand, weitläufige Parkanlagen und nicht zuletzt Urban Gardening, das Gärtnern in der Stadt, halten eine Vielfalt an Blüten bereit, die von Frühlingsbeginn bis zum Ende der Vegetationsperiode verfügbar sind.

So wird der kleinste Raum auf Balkon, Dachterrasse oder im Hinterhof genutzt, um Bienen einen Lebensraum zu bieten. Wichtig scheint dabei nur, dass die Bienen in der Umgebung ausreichend viele Grünflächen und blühende Pflanzen erreichen können. Untersuchungen im Hinblick auf die Schadstoffbelastung in Honig ergaben keine Unterschiede zwischen Stadt- und Landhonig. Es zeigte sich sogar, dass Honig aus der Stadt aufgrund der Blütenauswahl eine größere Aromenvielfalt besitzt.

Der Frühling ist da!

Den Anfang macht das Schneeglöckchen, das mit seinem zierlichen Aussehen in zartem Weiß zu den beliebtesten Frühlingblumen gehört. Die kleine Pflanze fühlt sich an schattigen und feuchten Standorten wohl, benötigt aber Sonne zur Blütezeit. Schneeglöckchenzwiebeln können im Herbst gesteckt oder im Frühjahr nach der Blüte als komplette Pflanze ins Beet gesetzt werden.

Herrliche Farbtupfer in Gelb oder Lila bieten Krokusse, die ebenfalls als eine der Ersten im Jahr ihre Blütenpracht zeigen. Wenn sie am richtigen Standort stehen, können sie eine Wiese in ein Blütenmeer verwandeln. Freude bereitet auch der Winterling mit goldgelben Blütenköpfchen. Die Pflanze trotzt den letzten Frösten und Schnee und liebt lockere, humusreiche Böden. Sie wächst bevorzugt im Schutz von Sträuchern und Bäumen und sollte nicht zu trocken stehen.

©Anatoli - stock.adobe.com

Weitere Highlights unter den Frühblühern sind der Märzenbecher mit seinen glockenförmigen weißen Blüten und grünen Tupfen, die blaue Traubenhyazinthe oder der robuste Schneestolz, der in blau, lila oder rosa blüht und rasch ganze Rasenflächen schmücken kann.

Tipps für Anbau und Pflege von Frühblühern

Krokusse: Zwiebeln einfach verstreuen

Kleine Frühblüher wie Schneeglöckchen und Krokusse werden gerne in größeren Gruppen gesetzt. Statt die Abstände genau festzulegen, kann man die Zwiebeln einfach auswerfen. Wo sie landen, werden sie unter die Erde gehoben. Dort können sie sich selbst überlassen werden – sie vermehren sich und werden von Jahr zu Jahr mehr zu Blütenteppichen. Tulpen dagegen werden beispielsweise in lockeren Gruppen zu 5 bis 15 Stück in einer Farbe gesetzt. Die großen Zwiebelblumen können bis in den Mai hinein blühen.

Vorgetriebene Zwiebeln nicht komplett einpflanzen

Alternativ kann man vorgetriebene Frühlingszwiebelblumen pflanzen, die entweder auf der Fensterbank herangezogen wurden oder im Handel gekauft werden, erläutert das Blumenbüro. Die Zwiebeln dürfen jedoch nicht komplett eingegraben werden, sie ragen am besten noch rund zwei Zentimeter aus der Erde.

Frühblüher für die Wohnung

Im Wohnraum sprießen frühblühende Zwiebelpflanzen ebenfalls: Sie werden hier beispielsweise in Schalen, Körbe oder durchsichtige Gläser gesetzt, rät Manfred Hoffmann, Kreativ-Direktor des Fachverbandes Deutscher Floristen in Düsseldorf. Bei letzteren Behältnissen sieht man die Wurzeln in der Erde. Werden bereits vorgetriebene Pflanzen gekauft, sollte man darauf achten, dass die grünen Knospen erst gerade durchkommen.

Substrat sollte nur leicht feucht sein

Allerdings vergehen die Frühblüher im beheizten Wohnraum schnell. Wichtig sei, dass sie nicht im Wasser stehen, erläutert Hoffmann. Das Substrat sollte nur leicht feucht sein. „Hier eignet sich das Glas als Gefäß gut. Man sieht, ob am Boden nur ein wenig Wasser steht“, erläutert Hoffmann. „Gegossen wird immer erst, wenn das Substrat oben trocken ist.“

Boden mit Sand und Kies auflockern

Die Bodenverhältnisse sind auch im Garten wichtig. Die Zwiebeln dürfen nicht in der Nässe stehen, daher sollte die Erde wasserdurchlässig sein. Ist der Boden um eine Schachbrettblume beispielsweise zu lehmhaltig, sollte man ihn mit Sand versetzen. Auch Hyazinthen kommen am besten in lockere Erde, erläutert das Blumenbüro. Ist der Untergrund zu schwer, sollte Kies oder Sand eingearbeitet werden. Sonst drohen die Zwiebeln zu verfaulen.

Nach der Blüte das Grün nicht komplett entfernen

Sind sie verblüht, sollte man das Grün nicht schneiden. „Lassen Sie von der Tulpe ein Blatt mindestens stehen“, rät Sheldon. So kann die Zwiebel noch etwas Sonne tanken und Kraft für den nächsten Winter einlagern. Das Blatt zieht sich dann nach und nach zurück. Doch auch wenn die Frühblüher so das Beet noch etwas schmücken, die Nachfolge muss schon im Frühjahr geregelt werden. Das neue Wettrennen startet: Die Zwiebeln der Sommerblüher wie Lilie, Dahlie, Gladiole und Begonie müssen dann in die Erde.

Quelle: www.berlin.de

©Janina Dierks - stock.adobe.com

Honig – Köstliches Naturprodukt

Das wertvolle Naturprodukt wird erzeugt, indem Bienen den Nektar von Blüten im Umkreis von bis zu drei Kilometern sammeln, ihn zum Stock transportieren und dort unzählige Male an andere Bienen weitergeben. Dabei reichern sie den Nektar mit körpereigenen Stoffen an und verringern seinen Wassergehalt. Am Ende dieses Prozesses sind nur noch etwa 18 Prozent Wasser im Honig enthalten, er ist vor Gärung geschützt und für lange Zeit haltbar. Im Anschluss kann der Honig von Imkern geschleudert werden.

©Anton Ignatenco dionisvera@gmail.com

Die unterschiedlichen Farben und Geschmacksnuancen des Honigs werden bestimmt von dem Umfeld, in dem die Bienen sammeln. So gibt es Thymian-, oder Lindenblütenhonig, Kastanienhonig, Rapshonig oder Waldhonig. Da die Bienen die einmal ausgewählten Blüten oder Bäume wieder anfliegen, können die einzelnen Sortenhonige entstehen und nach Abschluss der Blüte direkt vom Imker geschleudert werden. Bis zu 60 Prozent des auf dem Honigetikett angegebenen Pflanzennektars sollten in dem fertigen Honig enthalten sein.

Honig aus der Stadt ist in der Regel kein Sortenhonig, da die Bienen im nahen Umfeld oft eine reiche Auswahl unterschiedlicher Blüten vorfinden und auf diese Weise „gemischte" Honige entstehen.

Verschiedene Enzyme aus dem Bienenorganismus, die im Honig enthalten sind, besitzen keimhemmende Eigenschaften und sind hilfreich bei kleineren Verletzungen der Haut, Verbrennungen, Husten und Erkältungen und stärken die Abwehrkräfte. Gut verdauliche Einfachzucker wie Fructose und Glucose sind ideale und schnelle Energiespender.

Zarte Haut und Entspannung versprechen Honig-Milch-Bäder oder Honigmasken. Bienenwachs dient als Grundlage für hochwertige Salben und Cremes und schützt die Haut vor Trockenheit und Kälte.

Leichtes Frühlingsgericht oder Vorspeise zum Dinner

Pfannkuchen mit Frischkäse und mild geräuchertem Wildlachs

©Printemps - stock.adobe.com

Zutaten:

150 g Mehl, 250 ml Milch, 2 Eier
Salz, Butter und Pflanzenöl zum Ausbacken
200 g Frischkäse, etwas Milch, Dill
Salz und Pfeffer
150 g mild geräucherter Wildlachs,
in Streifen geschnitten
Rucolablätter, Vinaigrette

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen Pfannkuchenteig herstellen und etwa 30 Minuten ausquellen lassen. In einer großen Pfanne Butter und etwas Pflanzenöl erhitzen und den Pfannkuchenteig backen, so dass etwa ein Zentimeter dünne Pfannkuchen entstehen. Abkühlen lassen und mit einem Wasserglas (zirka sieben bis acht Zentimeter Durchmesser) kleine Pfannkuchen ausstechen.
Frischkäse mit etwas Milch zu einer cremigen Masse verrühren und mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Esslöffel je eine Portion in die Mitte der Pfannkuchen setzen und mit zwei Streifen Lachs belegen. Einige Rucola-Blätter mit Vinaigrette beträufeln und mit den Pfannkuchen auf einem Teller anrichten.

Tipp: Dazu empfiehlt sich ein leicht gekühltes Glas Scheurebe QbA oder Kabinett trocken

Historisches zum hessischen Kultgetränk: Apfelwein

www.highspeedfotos.de

Dass man aus Äpfeln mehr als Apfelmus machen kann, wussten schon unsere Vorfahren. So hat das Stöffche eine jahrhundertealte Tradition. Bereits die Griechen und Römer entdeckten, dass aus süßen Obstsäften auf geheimnisvolle Art und Weise säuerlich schmeckende Getränke entstehen, die Geist und Seele beflügeln. Bevor jedoch der Apfelwein über Umwegen zu uns nach Deutschland gelangte, stand die Verarbeitung von Trauben zu Wein an erster Stelle. So gelangte er erst gegen Ende des Mittelalters in das Gebiet der heutigen Mainmetropole und ihrer umliegenden Land(graf)schaften.

Der Siegeszug des Stöffches

Erstmals wird der Apfelwein um 800 n. Chr. urkundlich erwähnt. So soll sich bereits Karl der Große mit Apfelwein in Stimmung gebracht und um eine sachgemäße Herstellung bemüht haben. Im 11. Jahrhundert entwickelten die Basken in Nordspanien nach dem Vorbild der Ölpresse die erste richtige Kelter und produzierten den so genannten „zagardua“, der bei den Fischern als süffige Medizin gegen Skorbut getrunken wurde. Nach und nach gelangte der heutige Sagardo (baskisch) oder Sidra (spanisch) als Hausgetränk in die Bretagne und die Normandie, wo er heute als „Cidre“ bekannt ist. Wilhelm der Eroberer war es dann, der im Zuge der normannischen Invasion Englands im Jahr 1066 den Apfelwein in Fässern von Frankreich nach England brachte. Das köstliche Getränk kam hier so gut an, dass die Engländer mit ihrem „Cider“ heute als die mengenmäßig größten Apfelweinkelterer Europas gelten.

Vom Rebenwein zum Apfelwein

Nach Hessen kam das Stöffche im 16. Jahrhundert. Eigentlich durch Zufall, denn rund um Frankfurt war aufgrund des relativ milden Klimas vor allem der Weinanbau weit verbreitet. Angeblich lagerte in den Kellern der Mainmetropole mehr Wein, als Wasser aus den städtischen Brunnen floss. Als im 15. Jahrhundert mit der sogenannten „kleinen Eiszeit“, eine deutliche Klimaveränderung einsetzte, ging der Weinanbau durch Missernten dramatisch zurück – um 1900 waren rund um Frankfurt praktisch keine Reben mehr zu finden. Mit dem Rückgang des Weinbaus begann das Aufblühen der Apfelweinkultur. Die Rebstöcke wichen robusteren Apfelbäumen, und die Winzer stiegen auf die Apfelweinproduktion um.

Fichtenkranz als Wahrzeichen

Per Ratsverordnung wurde 1638 die Grundlage für die strengen Reinhaltungsbestimmungen gelegt, denen auch die heutige Apfelweinproduktion noch unterliegt.

Was zunächst nur für den häuslichen Gebrauch gedacht war, entwickelte sich nach und nach durch den öffentlichen Ausschank zu einer gewerblichen Einnahmequelle mit behördlicher Genehmigung. Die erste Schankerlaubnis wurde Überlieferungen zufolge 1754 erteilt, und das Stöffche-Zapfen wurde steuerpflichtig. Zum Zeichen des öffentlichen Ausschanks wurde das Heraushängen eines Fichtenkranzes verordnet. Damit war das Wahrzeichen der Apfelweinkultur geboren. Und das Stöffche wurde gesellschaftsfähig.

Kult in Hessen und weit über Hessen hinaus

Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Frankfurt 12 Großkeltereien sowie unzählige Kleinkeltereien und selbstkelternde Apfelweinwirte. Apfelwein wurde zum Nationalgetränk der Hessen. Seinen großen Siegeszug über die hessischen Grenzen hinaus nahm der Apfelwein mit Ausstrahlung der ARD-Kultsendung „Zum Blauen Bock“. Von 1957 bis 1987 brachte diese Sendung mit Otto Höpfner, später Heinz Schenk und Wirtin Lia Wöhr hessische Lebensart in Deutschlands Wohnzimmer.

Quelle: www.apfelwein.de

Genuss- und Freizeit-Tipps

©pure-life-pictures - stock.adobe.com

Frühling im Freilichtmuseum Hessenpark

- 3. März 2018: Große Führung zum Saisonbeginn
- 11. März 2018: Vogelstimmenwanderung

www.hessenpark.de/veranstaltungskalender

Neuer Botanischer Garten der Philipps-Universität Marburg

Der 1977 errichtete Garten verfügt über eine 24 ha große Fläche und 13.500 Pflanzenarten, darunter 1.700 Orchideenarten, 6000 Sukkulentenarten, 300 Bromelienarten, Arboretum (Koniferen), Heil- und Nutzpflanzen, Frühlingswald, Alpinum, Gewächshäuser und vieles mehr. **www.uni-marburg.de/botgart**

Ein Dankeschön

Unser Dank gilt allen Förderern der LAND & GENUSS, die mit ihren Ideen, Veranstaltungen und Aktionen zum Gelingen der Erlebnismesse in Frankfurt beitragen.