

LANDLEBEN

September 2009



Besenwirtschaften
im Herbst

Büllefest auf der Hörli

Käse aus dem Hegau
und vom See

Kürbis-Saison
und Spezialitäten

Das beste von den
Streuobst-Wiesen

Die schönsten
Zwetschgen des Hegau

Verbrauchermesse
»Gutes vom See«

Wochenblatt



**Knackig frische
Äpfel**
– neue Ernte –

Große Auswahl an Äpfeln & Birnen
süß & säuerlich
für jeden das Richtige

verschiedene Sorten von Zwetschgen
– Kürbisse – über 100 Sorten – Kürbisse –

Salat – Gemüse – Honig – Schnäpse

Obsthof Andreas Hertle • Tel. 0 77 71 / 55 02
Ludwigshafener Straße 37 • 78333 Stockach



ac aach-center

...einfach besser!



**Wir sind Ihre regionale Kelterei mit allen
möglichen Leistungen rund um das Streuost.**

- Abfüllungen in Flaschen oder Bag in Box
- Mosterei
- Brennerei
- frischer Süßmost
- laufend frisch gepflückte Äpfel und Birnen aus unseren eigenen Obstgärten
- großer Getränkemarkt

TESTEN SIE UNS – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

KELTEREI – BRENNEREI – GETRÄNKEMARKT – HEIMDIENST

Lange Straße 120 • 78356 Steißlingen • 0 77 38 – 4 39 • info@weinmann-fruchtsaeften.de



IMPRESSUM

LANDLEBEN erscheint im Verlag
Singerer Wochenblatt
GmbH + Co. KG
Postfach 320, 78203 Singen

Geschäftsführung:
Carmen Frese-Kroll

Verlagsleiter:
Peter Peschka (V.i.S.d.L.p.G.)

Anzeigen:
Sabine Storz, Davide Ienco

Redaktion:
Oliver Fiedler, Johannes Fröhlich

Druck:
Lindauer Druckerei,
Eschbaumer GmbH + Co. KG

Auflage:
10.000 Stück

Landleben liegt in den Geschäftsstellen
des Wochenblattes, bei allen inserierenden
Kunden und bei ausgewählten Adressen
aus.



Jetzt ist die Zeit für den Erntedank. Neben dem kirchlichen Fest, das Anfang Oktober gefeiert wird, gibt es in unserer Region zahllose Hefte, die sich auf den Erntedank beziehen, bei denen es rustikale Spezialitäten und natürlich viel Musik gibt. Unsere Region ist ein reicher Garten, in der viele wertvolle Lebensmittel produziert werden, und die dadurch auch eine sehr schöne Kulturlandschaft repräsentiert. Man denke nur an die zahllosen Streuobstwiesen, auf denen nun im Herbst die roten Äpfel von den Bäumen leuchten. Doch auch auf den Märkten der Region zeigt sich nun die Vielfalt des Angebots in seiner ganzen Stärke. In den letzten Jahren hat ein neues Selbstbewusstsein unter den Landwirten eingesetzt, die ihre Produkte selbst vermarkten. Man denke nur an die vielen Hofläden, die in den letzten Jahren entstanden sind, und die erfolgreich arbeiten und eine begeisterte Kundschaft

Editorial

haben. Die folgende Ausgabe von Landleben möchte für den Herbst einige dieser herausragenden Produkte vorstellen, die unsere Landschaft zu bieten hat. Vom Käse, der eine immer stärkere Rolle hier im regionalen kulinarischen Angebot spielt, über den Kürbis, der auch hier bei uns eine wahre Renaissance erlebt, bis hin zum neuen Trend der Wildkräuter, mit der der Trend zurück zur Natur perfekt gemacht wird. Welche Vielfalt möglich ist, das kann man am 18. Oktober bei einer von »Plenum« veranstalteten Messe im Konstanzer Konzil erleben. Da werden sich viele Produzenten der Marke »Gutes vom See« für die Region präsentieren, die die regionalen Produkte auch in unsere Supermärkte bringt. Bei Entdecken so mancher regionalen Spezialität wünschen wir Freude und Genuss.
Oliver Fiedler, Redaktionsleitung Wochenblatt

INHALT

Im Oktober feiert die Höri ihr Büllefest. Mit zahlreichen Zwiebel-Spezialitäten rund um die originale »Höri-Bülle«.	Seite 5
Die Bauern sind für ihre Kunden da. Das Portal »Bodensee-Bauer« und die Marke »Gutes vom See« stellen sich vor.	Seite 7
Der Kürbis aus dem Hegau ist zur Marke geworden. Das größte Angebot gibt es in Stockach.	Seite 9
Käse vom See und aus dem Hegau hat sogar in Berlin für Aufsehen gesorgt. Immer mehr Bauern produzieren besondere Spezialitäten.	Seite 10 - 11
Herbstfest im Kräutergarten »Syringa« in Binningen. Ein stimmungsvoller Ausklang mit Ausblick auf den nächsten Sommer.	Seite 13
Ein neuer Trend zurück zur Natur. Kräuterpädagogen bringen den Menschen die Schätze der Landschaft näher.	Seite 15
Das Gold unserer Heimat. Frisch gepresste Apfelsäfte gibt es bei vielen Adressen in unserer Region.	Seite 16 - 17
Die Kärnlanlage Bibertal in Ramsen wurde weiter optimiert. Inbetriebnahme der Behandlung der Klärschlamm-entwässerung.	Seite 19

Kläranlage BIBERTAL-HEGAU

... alle Kanäle laufen bei uns zusammen

*Unser Service für Stadt und Land:
Wir reinigen Ihr Abwasser. Wir schützen den Bodensee,
die Aach, die Biber und den Rhein.*

*Auch Sie können uns helfen: Bitte benutzen Sie Abwasserkanäle
nicht als Mülleimer! Bitte achten Sie darauf, dass keine
wassergefährdenden Stoffe (z.B. Altöl, Benzin etc.) in das
Abwasser gelangen.*

Bei allen Fragen der Abwasserreinigung rufen Sie uns an:
Wir beraten Sie gerne.

Für Gruppen bieten wir Führungen nach Vereinbarung.



**Abwasserzweckverband Hegau-Süd
Abwasserverband Biberthal**
– Technisches Büro –

CH-8262 Ramsen, Postfach 96, Telefon +41 / 52 / 742 82 82, Fax +41 / 52 / 742 82 89
Info@ara-ramsen.ch www.ara-ramsen.ch

* September-Spezial * *Der richtige Wein zu jedem Anlass*

„Kein Wein ohne Käse!“

Fr., 25. Sept, 09, um 19 Uhr

- Weingut Franz Herbstler/
Kirchhofen, Markgräflerland
- Käse-Schober, Böhlingen
- Geschenkkörbe • Partyservice
- Feinkost/Delikatessen • Pralinen

Weinhaus
Fahr
Uinothek



Im Buck 13
78244 Gottmadingen
Tel. 0 77 31/7 18 26
www.weinhaus-fahr.de



**Bäckerei
Waldschütz**
K O N D I T O R E I

Hildegard-von-Bingen-Brot,

100 % Dinkel

Originalrezept nach Hildegard von Bingen

baeckerei-waldschuetz@t-online.de

Gerwigstraße 21 · 78234 Engen

Telefon 07733/3464 · Fax 07733/3462

»Bülle-Zopf« als Markenzeichen



Zwiebelspezialitäten in allen Variationen prägen das Büllefest, dessen Wahrzeichen ein aus Zwiebeln gebundener Zopf ist.
swb-Bilder: pud

Alljährlich am ersten Sonntag im Oktober steht ein Ortsteil der Gemeinde Moos ganz im Zeichen der Bülle, wie die Zwiebel auf der Halbinsel Höri genannt wird. Im 33. Jahr seines Bestehens ist Iznang Austragungsort der farbenprächtigen Zwiebelschau: An rund 40 herrlich dekorierten Ständen werden die Hörbewohner nach dem Gottesdienst bis etwa 18 Uhr ihre beliebten Erzeugnisse feilbieten, darunter auch kunsthandwerkliche Dinge. Tausende von Menschen zieht dieses Ereignis Jahr für Jahr an. Markenzeichen des Festes ist der kunstvoll geflochtene Bülle-zopf, der in vielen Variationen zu sehen sein wird. Die Vorbereitungen laufen schon seit Wo-

chen auf Hochtouren. Aber auch Trockenblumen, Kürbisse, Obst und Gemüse ziehen kunstvoll arrangiert die Blicke auf sich. Ebenso ist für das leibliche Wohl ganz im Zeichen der Zwiebel gesorgt: Die örtlichen Vereine bewirten die Gäste mit herbstlichen, rustikalen Köstlichkeiten wie der »Büllesuppe«, der »Bülledünne« oder frisch gebackenem »Büllebrot«. Schließlich ist die Höri-Bülle etwas Besonderes. Sie zeichnet sich vor allem durch ihren milden Geschmack aus. Anders als andere rote Zwiebeln färbt sie nicht und ist insgesamt hellfleischiger als diese Sorten. Passend dazu gibt es frisch gepressten Most oder Suser zum Trinken. Mit von der Partie sind

auch in diesem Jahr wieder die Jumelage-Partner aus Bourget Du Lac. Sie bieten Käse, Wein und andere Köstlichkeiten aus den Savoyen an. Und erstmals, so teilt die Gemeindeverwaltung mit, sei es gelungen, einen Standbetreiber vom Weimarer Zwiebelfest für das Büllefest zu gewinnen.

Großparkplätze sind an den Ortsrändern ausgeschildert. Wer ganz ohne Stress mitten ins Fest gelangen möchte, kann den Buspendelverkehr nutzen, der die Gäste von 9 bis 18.30 Uhr vom Bahnhof Radolfzell nach Iznang bringt. Zusätzlich verkehrt das Kursschiff von Iznang nach Radolfzell an diesem Tag im Halbstundentakt. (mk)



Alles dreht sich um die »Bülle«, die berühmte Hörizwiebel beim Büllefest, das dieses Jahr am 1. Oktobersonntag in Iznang stattfindet.

REZEPT:

Alemannische Zwiebelsuppe

(für 4 Personen)

700 g Zwiebeln

40 g Butter

1 Liter Kalbsbouillon

Salz und Pfeffer

Weißbrot

Gruyère-Käse

700 Gramm Zwiebeln (am besten die rosa Zwiebeln von der Höri) schälen und in feine Streifen schneiden. In 40 Gramm Butter im Topf behutsam 15 bis 20 Minuten garen. Sie dürfen nur leicht braun werden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf die Zwiebeln 1 Liter warme Kalbsbouillon aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Ein Weißbrot in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, die Brotscheiben im Ofen nun schön auf beiden Seiten anrösten. Je nach Tellergröße (am besten sind rustikale Suppenschüsseln oder -tassen) ein bis zwei Scheiben warmes Brot in die Teller legen, die Suppe darüber gießen, mit geriebenen Gruyère-Käse bestreuen, sofort servieren. Und genießen!

-of-





Die Geschäftsstelle in Stockach initiiert und betreut Projekte zur naturschutzorientierten Regionalentwicklung am westlichen Bodensee in den Bereichen:

- Ökonomie und Ökologie in der Landwirtschaft
- Partnerschaft zwischen Verbrauchern, Landwirten und regionalem Gewerbe
- Kooperation Landwirtschaft - Tourismus - Naturschutz
- Lokale Agenda 21

Weitere Informationen beim Team der:

Modellprojekt Konstanz GmbH
PLENUM - Geschäftsstelle

Winterspürerstr. 25
78333 Stockach
Tel.: 07531/800-2957
Fax: 07531/800-2950
info@plenum-bodensee.de
www.plenum-bodensee.de



In guten Händen

Einen Einzugsbereich von über 30.000 Einwohnern betreut die Sozialstation St. Elisabeth von Stockach aus für das ganze Umland, dem insgesamt 24 katholische Pfarrgemeinden zwischen Bodman-Ludwigshafen, Steißlingen, Hohenfels und Eigeltingen angehören.

Unermüdlich sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Sozialstation St. Elisabeth von Stockach aus unterwegs, um den Menschen in der Region zu ermöglichen, daheim bleiben zu können in der vertrauten Umgebung, trotz Krankheit oder Alter, und das auch unabhängig von Konfession oder Weltanschauung, denn der Mensch steht bei der Arbeit der Sozialstation St. Elisabeth mit all seinen Bedürfnissen ganz im Mittelpunkt.

Mit hoher fachlicher Kompetenz werden durch die fachlich ausgebildeten Mitarbeiter mit einem Netzwerk der Nachbarschaftshilfe individuelle Lösungen angeboten. Über den mobilen Pflegedienst mit seiner Alten- und Krankenpflege hinaus wird zum Beispiel auch Unterstützung in hauswirtschaftlichen Dingen angeboten.

Die Anleitung pflegender Angehöriger wird ebenso vermittelt wie auch Kurse zur Krankenpflege für Angehörige. Zudem gibt es auch einen Kreis, in dem sich pflegende Angehörige jeden 3. Donnerstag im Monat in den Räumen der So-

zialstation austauschen können. Bei Bedarf kann auch ein Hausnotruf über 24 Stunden an allen Tagen angeboten werden.

Seit einem Jahr kann die Sozialstation St. Elisabeth in Stockach auch ihre Tagesbetreuung »Sonnenschein« für demenzkranke Menschen anbieten, bei viele therapeutische Aktivierungsangebote gemacht werden können.

Weitere Informationen bei der Sozialstation St. Elisabeth, Richard-Wagner-Straße 1, 78333 Stockach, 07771/9362-0 oder www.sozialstation-stockach.de



Die ausgebildeten Mitarbeiter der Sozialstation St. Elisabeth in Stockach betreuen die Menschen in einem Einzugsbereich von rund 30.000 Einwohnern.

Bild: Sozialstation.

Frisches aus der Region

Die Bodensee-Region ist in jeder Hinsicht reizvoll. In Sachen Essen und Trinken lässt die einmalige Kulturlandschaft keine Wünsche offen – nicht umsonst trägt die Seeregion den Beinamen »Obstgarten Deutschlands«. Dass man wieder verstärkt bewusst regionale Produkte findet, liegt nicht zuletzt am Engagement von Plenum, das viele Aktivitäten unterstützt und koordiniert, so dass auch den regionalen Produkten ein professioneller Auftritt gelingt:

»Gutes vom See«

Ziel des Vereins »Gutes vom See« ist es, mit

seiner Dachmarke den Absatz regionaler Produkte vor Ort zu erhöhen. Der stetige Zuwachs bei den Mitgliederzahlen in allen Bereichen (Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Handel und Gastronomie) zeigt, dass die Partner mit ihrer Philosophie auf dem richtigen Weg sind. »Gutes vom See« - Produkte erfüllen mindestens folgende Kriterien: Erzeugung und Verarbeitung innerhalb eines Radius' von 40 Kilometer rund um die Grenzen des Bodensees; Erzeugung nach den Kriterien des integrierten oder ökologischen Landbaus; mindestens 10 Prozent Extensivflächenanteil der Erzeugerbetriebe.



Immer größer wird die Auswahl an regionalen Produkten, die auch im Supermarkt zu finden sind. Edeka unterstützt das Label »Gutes vom See«.

Die Lebensmittel der Gemeinschaft finden lebensbewusste Kunden in ausgewählten EDEKA-Märkten am westlichen Bodensee.

Weitere Informationen unter:

www.gutes-vom-see.de.

Am 18. Oktober veranstaltet Gutes vom See wieder ganztags eine große Verbrauchermesse im Konstanzer Konzil.

»Bodenseebauer«

Über 70 landwirtschaftliche Betriebe aus dem Landkreis Konstanz und dem Bodenseekreis haben sich im Verein »Bäuerliche Anbietergemeinschaft am Bodensee« zusammengeschlossen, um über ein Internetportal die vielfältigen Produkte und Leistungen der heimischen Landwirtschaft zu präsentieren.

Die Waren gelangen über den Hofladen, die Bauermärkte und den Wochenmarkt, bei einigen Erzeugern auch über einen Lieferservice, erntefrisch auf kürzestem Weg zu den Verbrauchern. Im persönlichen Gespräch mit den Kunden werden nicht nur Fragen zum Anbau, zur Tierhaltung und Verarbeitung geklärt.

Beim Besuch oder Urlaub auf dem Hof können sich Verbraucher direkt davon überzeugen, wie und wo ihre Lebensmittel erzeugt werden. Mehr Infos im Internet unter www.bodenseebauer.de.



Selbstvermarktung wird ein immer stärkerer Faktor. Dafür sorgt nicht zuletzt auch das Portal »Bodenseebauer.de«.

INFORMATIONEN

PLENUM

Geschäftsstelle Westlicher Bodensee
c/o Modellprojekt Konstanz GmbH
Winterspürer Straße 25, 78333 Stockach
Tel.: 07531/800-2956/-7/-8/-9,
Fax.: 07531/800-2950
Email: info@plenum-bodensee.de
www.plenum-bodensee.de



Fa. Andreas Sinner
 Radolfzeller Straße 1
 78351 Bodman-Ludwigshafen
 Telefon 0 77 73/50 21 · Fax 0 77 73/50 22




Dielenhof
 Einkaufen direkt beim Bauern

- Fleisch • Wurst • Speck • Kartoffeln • Obst
- Marmelade • Apfelsaft • Most • Schnaps
- Eier • Nudeln • Honig • Käse • Bauernbrot

Familie Brendle · Dielenweg 2 · 78234 Engen
Telefon 0 77 33 / 88 51 · Telefax 0 77 33 / 60 55
www.dielenhof.de

Öffnungszeiten:
 Di. 8.00 – 12.00 Uhr / Do. 8.00 – 12.00 und 14.00 – 19.00 Uhr
 Fr. 8.00 – 12.00 und 14.00 – 18.00 Uhr / Sa. 8.00 – 12.00 Uhr

**Bodensee
 Bauer**

www.bodenseebauer.de

Produkte – Urlaub – Gastliches – und vieles mehr

Bäuerliche Anbietergemeinschaft am Bodensee

Ihr Direktvermarkterverzeichnis am Bodensee! Hier finden Sie die Hofläden in Ihrer Nähe und Angebote wie Baumpflege, Vesper und Führungen direkt vom Bauern! Schauen Sie rein, wir freuen uns auf Sie!

Infotelefon 07553/917736

Bunte Kürbis-Vielfalt bei Obstbau Hertle

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Ob rund, gebogen, gefleckt oder gestreift, die dekorativen Herbstbotten überraschen mit abenteuerlichen Formen und sind meist auch sehr schmackhaft. Dass das eigenwillige Gewächs seit einigen Jahren eine Renaissance erlebt, ist nicht nur dem Halloween-Boom in Deutschland zu verdanken, sondern auch den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.

»Früher galt der Kürbis als Arme-Leute-Essen, inzwischen hat er Einzug in der Feinschmecker-

küche gehalten«, so Andreas Hertle, größter Anbieter von Kürbissen in der Region. Der Obsthof Hertle in Stockach war vor zehn Jahren Vorreiter in Sachen Kürbisbau. Mittlerweile produziert er auf vier Hektar um die 130 Sorten: Zierkürbisse zur Dekoration, Halloween-Kürbisse zum Schnitzen und Bemalen sowie Speisekürbisse, darunter für feinste kulinarische Genüsse der Muskat de Provence, der Hokkaido, den Queensland blue oder der Butter-Nut. Doch nicht allein die schön dekorierte Kürbispracht in der Lud-

wigshafener Straße macht den Obsthof Hertle in diesen Tagen zum Hingucker. Direkt neben dem bisherigen Laden ist ein neuer, schmucker Gebäudekomplex mit 300 Quadratmetern Verkaufsfläche, neuen CA-Lagerräumen, Sortieräumen und Sortieranlage entstanden.

Damit will der Betrieb, der auf 32 Hektar sein Hauptsortiment Äpfel, Birnen und Zwetschgen anbaut, den unterschiedlichen Ansprüchen von Salat, Gemüse und Obst an Luftfeuchtigkeit und Temperaturen noch besser gerecht werden und eine nochmalige Qualitätsverbesserung sicherstellen. Auch soll das Sortiment etwas erweitert werden. »Rund 70 Prozent unseres Angebotes produzieren wir selbst, darunter 24 Sorten Äpfel«, betont Andreas Hertle. Der Rest werde ausschließlich von Landwirten der Region zugekauft, wobei er auf kurze Wege setze. »Durch kurze Wege kann man Obst besser ausreifen lassen, so dass es an Aroma gewinnt.

Gute Lagerung stellt sicher, dass nichts verloren geht«, erklärt er. Seine Kundschaft weiß die Qualität zu schätzen. Bedingt durch die gute Verkehrsanbindung reicht sein Einzugsgebiet bis Sigmaringen, Balingen, Tuttlingen, Rottweil, Villingen-Schwenningen und Donaueschingen. Viele, die an den See fahren, decken sich mit Vitaminen vom Obsthof Hertle ein. (mk)



Mit Andreas und Monika Hertle wird der Obsthof Hertle in Stockach seit 15 Jahren in vierter Generation geführt. swb-Bild: Kupferschmid

REZEPT:

Hegauer-Kürbiskuchen

300 Gramm Kürbisfleisch (am besten Muskateller-Kürbis) in feine Würfelchen schneiden, kurz blanchieren.

250 Gramm Butter mit 150 Gramm braunem Zucker (ungebleicht) luftig aufschlagen. 4 Eier, eine Prise Salz, zwei Teelöffel Zimt, eine Prise gemahlene Nelken, eine Prise Muskatblüten und 150 Gramm gemahlene Haselnüsse unterrühren. 300 Gramm Mehl mit 1 Teelöffel Backpulver vermischt vorsichtig mit den ausgekühlten Kürbiswürfelchen unterheben. Die Masse in eine gefettete und gemehlte Springform (24 Zentimeter) einfüllen und im Ofen bei 180 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen. Die Kuchenmasse muss federn, wenn man darauf drückt, dann ist der Kuchen fertig. Nach dem Auskühlen auf eine Kuchenplatte stürzen. Dick mit Puderzucker bestäuben. Auf Wunsch kann man den Kuchen noch mit Marzipankugeln in Kürbisform verzieren und als Variation auch mit 100 g gehacktem Orangeat/ Zitronat in der Masse verfeinern.



Die Sennerin vom Bodensee

Längst muss man nicht mehr ins Allgäu fahren, um Einblick in die Käseproduktion zu erhalten. Denn auch in unserer Region gibt es immer mehr kleinere Käsereien, in denen feine Haus-spezialitäten hergestellt werden.

Regina Mosers »Moserella« und »Briemoser« sind solche Spezialitäten. Rund 140 Milchziegen sind die Rohstofflieferanten für die auf vielen Bauern- und Wochenmärkten angebotenen Kä-

sektionen vom Moserhof bei Ahausen.

Regina Moser ist eigentlich gelernte Arzthelferin. Mehr oder weniger durch Zufall kam sie vor 15 Jahren auf Käse: Sie war Begleitperson auf dem Klassenausflug ihres ältesten Sohnes und probierte dort zum ersten Mal Ziegenkäse, der ihr auf Anhieb gut schmeckte. Als ein Bekannter sagte: »Warum machst Du denn keinen Käse? Ihr habt doch Ziegen!« entstand bei Regina Mo-



▲ Auf dem Moserhof in Ahausen hinter Überlingen entsteht preisgekrönter Ziegenkäse. Auch heute noch in vielen Teilen als körperliche Arbeit.



▲ Die Region um dem Bodensee hat sich in den letzten Jahren als neue Heimat herausragender Käsespezialitäten entwickelt. Bilder: Moserhof

ser die Idee, Ziegenfrischkäse herzustellen. Sie investierte in ein Buch mit dem Titel »Käse leicht gemacht« und tastete sich Schritt für Schritt in die Frischkäseproduktion vor, nicht ahnend, dass die Zeitschrift »Der Feinschmecker« sie eines Tages einmal (2006) als einen der besten Käseproduzenten in Deutschland empfehlen würde. Bis dahin war es auch ein weiter Weg. Heute kann sie auf ihr ganz persönliches kleines Imperium blicken: Ein Schaubauernhof, eine Schaukäserei und ein Hofkaffee. Mittlerweile produziert sie mit sehr viel Liebe (»Käse ist meine große Leidenschaft«) mehr als 30 Käsesor-

ten, darunter den Ziegenfrischkäse in vielen Variationen. Nach dem Geheimnis des Geschmacks gefragt, besser des fehlenden »Geschmacks«, das Ziegenkäse gerne anhaftet, führt Regina Moser die Hygiene durch moderne Melktechnik an, bei der die Milch mit dem Stall nicht in Berührung kommt. »Wir melken die Ziegen, nicht den Bock« witzelt die Sennerin vom Bodensee bei Führungen und Käseproben gerne. Der Moserhof mit rund 30 Hektar Acker- und Weideland für die eigene Futtergewinnung ist auch »Lernort Bauernhof«. Infos unter www.hof-kaeserei-moser.de (mk)

Der Käse ist ein echter Renner geworden

Der »Steißlinger Riedkäse« vom Uhu-Gut der Familie Binder in Steißlingen-Schoren ist ein echter Renner geworden. Und auch der Hegauer Schnittkäse, der ebenfalls von der Familie Binder in verschiedenen Variationen gefertigt wird, so wie ein neuer Weichkäse, der an den »Brie« aus Frankreich erinnert, haben das Zeug zum Klassiker.

Im Hofladen des Uhu-Gutes Binder, der immer am Samstag Vormittag geöffnet ist, wie auch an zahlreichen weiteren Adressen bekommt man



Über eine mobile Käserei aus dem Schwarzwald werden die Käseleibe produziert, die verkaufsfertig auf den Uhu-Hof zurück gebracht werden.

diese Regionale Spezialität inzwischen, die sich einer regen Nachfrage erfreut. Rund 350.000 Liter Milch werden auf dem Uhu-Gut jährlich produziert, so Hans-Peter Binder. Bereits 10 Prozent dieser Milch, also rund 35.000 Liter, werden inzwischen für die Käseproduktion abgezweigt und fallen so auch nicht mehr in Milchquoten hinein, bieten dem landwirtschaftlichen Betrieb angesichts der niedrigen Milchpreise auf dem bundesweiten Markt auch eine neue wirtschaftliche Perspektive.

Möglich wird die Käseproduktion durch eine mobile Käserei aus dem Schwarzwald, die regelmäßig auf dem Uhu-Gut Station macht. So wird es möglich, die Milch direkt zu Käse zu verarbeiten, der dann im Schwarzwald auch vorgereift wird, und fast verkaufsfertig an den Hof zurück geliefert wird. Dieses Verfahren erspart dem Hof vorerst die gewaltigen Investitionen einer eigenen Käserei, an die höchste hygienische Anforderungen gestellt werden und für die die gewaltig erscheinende Milchmenge aber noch zu klein wäre.

Der Käse aus Steißlingen, er hat in Form eines Käseraclettes bereits in Berlin Furore gemacht, denn Hans-Peter Binder war damit sogar schon auf der »Grünen Woche« präsent, der wichtigsten Ausstellung landwirtschaftlicher Produkte

in Deutschland. Es gibt noch weitere Betriebe in der Region, die inzwischen in die Käseproduktion eingestiegen sind, wie zum Beispiel den »Birkenhof« in Gottmadingen der Familie Fahr. Auch hier ist eine stetig steigende Nachfrage dieser regionalen Spezialität zu verzeichnen.



Hans-Peter Binder vom Steißlinger Uhu-Gut hat mit seinen Käseprodukten Furore gemacht. Die Käseproduktion macht inzwischen 10 Prozent des Milchertrags aus.

Bild: Fiedler



Hebert Schober, Käsommelier aus Bohlingen vertreibt auch einen Bohlinger Weinbergkäse, der allerdings in Österreich produziert wird. Bild: mk

KÄSE-ADRESSEN

Uhu-Gut Binder

Schorenstraße 3, 78256 Steißlingen-Wiechs
07738/1432, www.uhugut-binder.de

Birkenhof Fahr

78244 Gottmadingen, 07731/73446
(Hofladen)

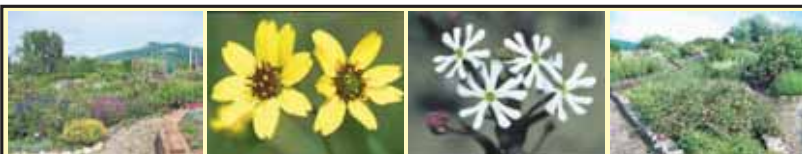
Käsespezialitäten Schober

Fabrikstraße 16A, 78224 Singen-Bohlingen
07731-52666

(Bohlinger Weinbergkäse)

Rheinfelderhof Edgar Bastian

88631 Beuron, Tel.: 07466/1543
(Schafskäse und Jogurt auf dem Singener Wochenmarkt).



Herbstfest 2009

**Einladung zum Herbstfest 2009
am Samstag, 12. September,
von 10.00 bis 18.00 Uhr
in der Kräutergärtnerei Syringa.**

Lassen Sie sich auf unserem Gelände von unseren
Ausstellern und Vorträgen begeistern.
Auch für Ihr leibliches Wohl und für Kinder
wird bestens gesorgt.



**Eintritt
frei !**

Öffnungszeiten:

März – Oktober: Mo. – Fr. 9 – 18,
Sa. 9 – 16 Uhr

Bernd Dittrich, Dipl.-Biologe
Bachstr. 7
78247 Hilzingen-Binningen
Tel. 0 77 39 / 14 52
www.syringa-samen.de



WARMLUFT – HEIZKASSETTEN

– Zum nachträglichen Einbau in Ihren offenen Kamin –
Für alle Holzsorten geeignet !

- ✓ Deutsches Produkt
- ✓ Nach Maß gefertigt
- ✓ Je nach Größe bis 8 kW Heizleistung
- ✓ Jede Ausführung ist ohne Umbau und Stemmarbeiten möglich !
- ✓ Auch als Neuanlage für Selbstbauer geeignet

Neue EU-
NORM
13229



**KK-VERTRIEB
KATZKE**

Gerwigstr. 2 79843 LÖFFINGEN

www.kk-vertrieb.de

alternativ-heizen@gmx.de

Tel. 07654-348 Fax 07654-806791

Mobil 0173-6752246

*Aus Hegauer Streuobst-
fruchtig frische*

AUER
Obstsäfte

vielfach
DLG-
prämiert



Hegauer Süßmostkellerei

Wilhelm Auer

78259 Mühlhausen/Hegau, Tel. 07733/8877

Abholung:

Mo-Fr 8–12 u. 13–18 Uhr, Sa 8–12 Uhr
oder fragen Sie Ihren Getränkehändler

Herbstfest im Kräutergarten

Herbstzeit ist Pflanzzeit. Und das betrifft nicht nur Blumenzwiebeln, die im kommenden Frühjahr für schönste Blütenpracht sorgen, sondern auch Stauden und mehrjährige Blumenpflanzen wie zum Beispiel Rosen oder Päonien. »Wenn man im September noch Stauden und Pflanzen einsetzt, dann haben sie noch über einen Monat Zeit um neue Wurzeln zu bilden«, weiß Bernd Dittrich, der in Binningen bei Hilzingen seine »Syringa Kräutergärtnerei« betreibt und aus diesem Grund sein großes Herbstfest, am Samstag, 12. September, von 10 bis 18 Uhr, in seinem riesigen Kräutergarten durchführt. Das Fest wird deshalb nicht unbedingt als Saisonausklang gesehen, sondern auch als Vorschau und Vorbereitung für das kommende Frühjahr, auf das man

sich bereits jetzt vorbereiten kann. Auch mit mehrjährigen Kräuterpflanzen, die im Herbst noch anwachsen können, kann man sich bei diesem Kräuterfest versorgen. Mit einem umfangreichen Vortragsprogramm wie auch vielen Demonstrationen ist das Fest im Kräutergarten ein schöner Treffpunkt für alle Pflanzenfreunde. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur viele Tipps zum Thema Pflanzen und Garten, auch die gesunde Ernährung, zu der auch viele frische Kräuter zählen, stehen im Mittelpunkt beim Herbstfest von Syringa. Der Eintritt ist frei. Weitere Informationen: www.syringa-samen.de. Der Kräutergarten hat noch bis Oktober Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr und am Samstag von 9 bis 16 Uhr geöffnet.



Eine stimmungsvolle Atmosphäre bietet das Herbstfest am 12. September in der Kräutergärtnerei Syringa in Hilzingen-Binningen. Hier wird das Saisonfinale mit einem Ausblick auf das kommende Frühjahr gefeiert.

PROGRAMM:

KARL ARMBRUSTER: DIE KÖNIGIN DER FRÜCHTE: »Noni Juice - Die Nr. 1 als Wellness- und Vital-Frucht« (11.30 Uhr).

HELLMUT HURLE: WASSER: »Die Aufgaben des Trinkwassers!« Leichter mit basischem Aktivwasser (13.00 & 16.00 Uhr).

IRENE BÜHL: ERNÄHRUNGSSITUATION »Gesund Essen - mit Vergnügen« (14.00 Uhr)

HEIDE-DORE NÄGELI-STAHN, Heilpraktikerin, exzellente Kennerin der Wesen- und Signaturrenlehre **VORTRAG UND FÜHRUNG ZU DEN HEILPFLANZEN** (13.00 & 15.00 Uhr).

KARL-HEINZ HALL: BIENZÜCHTER: »Das Leben der Honigbiene - woher kommt unser Honig?« und DVD-Film: »Faszinierende Bienenwelt« 30 min. (10.30 & 17.00 Uhr).

MONIKA REHM: ROSENWERKSTATT AUS TENGEN, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit Rosenprodukten.

ANGELIKA WEIGAND & UTE FROMMHERZ: KRÄUTERSTUBE UND SALBENKÜCHE stellen sich mit ihrer offenen Werkstatt vor.

JUTTA ISABELLA MARTIN: »FÜR ALLES IST EIN KRAUT GEWACHSEN« Vortrag über die Hildegard-von-Bingen-Küche (13.30 Uhr).

INGE HAHN bietet fein gedrehte und lochgebrannte **GEBRAUCHSKERAMIK** an.

URSELS BLUMENSTUBE: HERBSTLICHE FLO- RISTIK. Vortrag und Demonstration von Frank Bauer aus der Klinik Buchinger, Überlingen »Leichte Kräuterküche« (12.00 & 16.30 Uhr).

BEWIRTUNG DURCH DAS FEINKOSTHAUS »MEDITERRANICA« aus Engen.

BIRGIT WONNEBERGER: BLUMENZWIEBELN AUSWAHL für das Frühjahr, Pflanzung und Pflege (12.30 & 15 Uhr).

BIRGIT GABELE: MINIWORKSHOP: KRÄUTER- KRÄNZE BINDEN (10.00 & 14.30 Uhr), 7 €/ Person inkl. Material (Anmeldung erforderlich). Die Kränze können mitgenommen werden.

USCHI HALTER: KINDERPROGRAMM: Pflanzen- bilder gestalten mit Naturmaterialien (11.00 & 14.30 Uhr).



Der BLHV informiert !

Sie fragen:

- Was ist der Badische Landwirtschaftliche Hauptverband (BLHV)?
- Was leistet dieser BLHV?
- Zu welchen Fragen berät der BLHV?

Die Antwort darauf gibt die persönliche Vorsprache anlässlich unserer Beratungstage (zu erfragen unter Tel.: 07771/9180-0)

BLHV, Bezirksgeschäftsstelle Stockach,
Winterspürer Str. 17, 78333 Stockach
Fax: 07771/9180-35
e-Mail: bzg-stockach@blhv.de



Riedstraße 10, 78479 Insel Reichenau
Tel. 075 34/75 34, Fax 075 34/18 12, www.gemuese-boehler.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 9.00 – 12.15 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 15.00 Uhr, Sonntag 10.30 – 17.00 Uhr
November bis Februar abends bis 17 Uhr, Sa. bis 13 Uhr, So. geschlossen
Sie finden uns am Ende der Insel, Richtung Kirche St. Peter und Paul.

- Gemüse aus eigener Produktion
- 220 versch. Kräuter im Topf
- Gemüsejungpflanzen
- Beet- und Balkonblumen
- Zimmerpflanzen



Bestes aus der Region

Wir unterstützen Landwirte der Region, die umweltschonend oder ökologisch wirtschaften und ihre Tiere artgerecht halten, und setzen auf eine enge, branchenübergreifende Kooperation. „Gutes vom See“ steht für eine gleichbleibend hohe Qualität in der Erzeugung unserer regionalen Produkte.

Geschäftsstelle Fruchthof Konstanz, Tel. 07531 / 9814-0

www.gutes-vom-see.de

Kräuterpädagogen liegen ganz im Trend der Zeit

Auf dem Hofgut Römersberg bei Duchtlingen hat Angela Graf im früheren Kälberstall ein Kräuterstübli eingerichtet. Jetzt bringt die gelernte Erzieherin am »Lernort Bauernhof« nicht nur Vorschulkindern und Schulklassen bei erlebnis-



▲ Angela Graf ist seit 2007 anerkannte Kräuterpädagogin.

orientierten Projekttagen die Landwirtschaft näher, sondern vermittelt interessierten Gruppen in Kräuterseminaren, bei Wanderungen und Workshops auch ihr Wissen rund um Wildkräuter.

Lange Jahre hat Angela Graf im Hilzinger Kindergarten gearbeitet. 2007 gab sie ihre Anstellung auf und wagte den Schritt in die Selbstständigkeit. Durch die Ausbildung zur staatlich anerkannten Kräuterpädagogin, die 2007 von der Gundermann-Schule erstmals in Baden-Württemberg angeboten wurde, eignete sie sich das uralte Wissen um die heimischen Wildkräuter an, das sie nun befähigt, ihre Kenntnisse zur sicheren Bestimmung und Verwendung der Wildkräuter weiter zu geben. »Meist werden wertvolle Wildkräuter am Wegesrand oder im Garten aus Unkenntnis zum unerwünschten, nutzlosen »Unkraut« degradiert. Wenn man aber ihre einzigartigen Besonderheiten kennt, bekommen sie auf einmal einen ganz anderen Stellenwert«, erklärt Angela Graf. Sie hat Wildkräuter als Pflanzen kennengelernt, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren. Die Vielzahl ihrer Inhaltsstoffe mache sie oftmals zur ungewöhnlichen Delikatesse oder zum sanften Heilkraut. So lernt man auf den sachkundigen Führungen auch kulinarische Gaumenfreuden

aus dem reichhaltigen Fundus der Natur kennen. Wie wäre es beispielsweise mit mariniertem Brie-Käse mit Dost und Pfefferminz, mit gebackenen Wiesenbärenklau-Stängeln oder mit Gundermann-Konfekt? Von Blumenstraußsalat über Gierschlimonade bis hin zum leckeren Likör reichen die Rezepte und Kostproben von Angela Graf. »Wildkräuter werden zum echten Abenteuer, wenn man sich erst einmal drauf eingelassen hat«, verspricht die Kräuterpädagogin. Infos auch unter www.grafs-bauernhof.de.

TERMINE

SCHLEHEN, WEISDORN & ANDERE FRÜCHTCHEN

Erfahren Sie bei dieser Wanderung mehr über den Nutzen einer »Hecke« früher und heute. Gemeinsam sammeln wir Früchte und kosten Wildfrucht-Pesto, Fruchtaufstrich und Hagebutten-Muffins. Mitzubringen sind festes Schuhwerk und ein Korb.
Samstag, den 10. Okt. 2009, 15 - 17 Uhr, im Kräuterstübli auf Hof Römersberg.
Seminargebühr: 15,00 € pro Person, zuzüglich 5,00 € für Kostproben und Rezepte.

»ESSIG & ÖLE - MIT KRÄUTERN UND GEWÜRZEN VERFEINERT«

Workshop am Samstag, den 7. Nov. 2009, 15 - 17 Uhr oder am Mittwoch, den 28. Okt. 2009, 20 - 22 Uhr im Kräuterstübli auf Hof Römersberg.
Seminargebühr: 20,00 € pro Person, zuzüglich Materialkosten nach Bedarf

»WEIHNACHTSDUFT LIEGT IN DER LUFT«

Gewürze, Düfte und Weihnachtsbräuche - ein stimmungsvoller Workshop für alle, die Advent mit allen Sinnen erleben möchten. Mit Weihnachtsgeschichten, Wissenswertem über unsere alten Weihnachtsbräuche und selbstgemachten Leckereien, wie Kräuter-Tee und Gewürz-Plätzchen.
Samstag, den 21. Nov. 2009, 15 - 17 Uhr oder am
Mittwoch, den 25. Nov. 2009, 20 - 22 Uhr im Kräuterstübli auf Hof Römersberg.
Seminargebühr: 15,00 € pro Person, zuzüglich 5,00 € für Kostproben und Skript.

»ZAUBERHAFTE KRÄUTERKOSTBARKEITEN« - GESCHENKE IN LETZTER MINUTE

Mittwoch, den 4. Nov. 2009, 20 - 22 Uhr, im Kräuterstübli auf Hof Römersberg.
Seminargebühr: 20,00 € pro Person, zuzüglich Materialkosten nach Bedarf.
Kinderprogramm: www.grafs-bauernhof.de.

KELTEREIEN DER REGION

BOHLINGER DORFMOSTEREI FAMILIE MÜLLER

Fabrikstr. 10, 78224 Singen-Bohlingen
Tel: 07731/922950
dorfmosterei_bohlingen@email.de

MOSTEREI STERK

Bargener Strasse 18, 78234 Engen
Tel: 07733/8914
info@Mosterei-Sterk.de
www.Mosterei-Sterk.de

MOSTEREI EDELTRAUT UND RUPERT KELLER

Engener Str. 14, 78250 Tengen-Watterdingen
Tel: 07736/922775, Fax: 07736/922775

KELTEREI & BRENNEREI WEINMANN

Lange Straße 120, 78256 Steißlingen
Tel: 07738/439

SÜßMOSTKELTEREI WILHELM AUER

Schlossstraße 33, 78259 Mühlhausen-Ehingen
Tel: 07733/8877
www.auer-obstsäfte.de

SCHLÖR BODENSEE FRUCHTSAFT AG

Eisenbahnstraße 20, 78315 Radolfzell
Tel: 07732/9971-0
info@schloer.de, www.schloer.de

STAHRINGER STREUOBSTMOSTEREI

Am Bahnhof 7, 78315 Radolfzell-Stahringen
Tel: 07738/1729
info@streuobstmosterei.de
www.streuobstmosterei.de

OBSTBAU & BRENNEREI HOFGUT STUMPF-EISELEIN

Reute 3
78315 Radolfzell-Böhringen
Tel: 07732/3387

OBSTVERWERTUNG & KELTEREI F. DREHER GMBH

Industriestraße 28, 78333 Stockach
Tel: 07771/9324-0
info@dreher-stockach.de
www.dreher-stockach.de

MOSTEREI HERMANN LÖBLE

Im Oberdorf 13, 78337 Öhningen
Tel: 07735/784

OBSTWEIN- UND SÜßMOSTKELTEREI ANDREAS SINNER

Radolfzeller Str. 1
78351 Bodman-Ludwigshafen
Tel: 07773/5021

Wo das Gold der Heimat fließt

Nirgendwo im Südwesten gibt es so viele Keltereien wie in der Region Hegau und am westlichen Bodensee. Eine davon ist die Kelterei Michael Weinmann in Steißlingen, die demnächst ihr 50-jähriges Bestehen feiert. Mit Beginn der Ernte herrscht dort Hochbetrieb. Lastwagenweise, in großen und kleinen Hängern, in Säcken und Kisten werden Äpfel und Birnen angefahren.

In der Kelterei wird Süßmost und Saft daraus gemacht – je nach Ernte 700.000 bis zwei Millionen Liter pro Jahr. Etwa 95 Prozent der Anlieferung ist Streuobst von Kleinerzeugern aus dem Hegau, der Rest regionales Plantagenobst. Die garantierte Abnahme in den Keltereien hat nicht nur Vorteile für den Streuobstbauern und das Unternehmen: Auch die Kulturlandschaft am Untersee



Kinderleicht wird dem Streuobst-Nachwuchs inzwischen die Apfelernte gemacht. Spezielle Erntewagen lesen das Fallobst praktisch »von selbst auf«. Bild: Weinmann



Viele Tonnen Äpfel von den Streuobstwiesen im Hegau werden bei der Kelterei Weinmann angeliefert.

profitiert davon, denn die Verträge sichern den Erhalt der landschaftstypischen und artenreichen Streuobstwiesen. Bei kleineren Unternehmen wie der Kelterei Weinmann ist manches noch machbar, was in Großbetrieben nicht möglich ist. Weil Michael Weinmann der Erhalt der Streuobstbäume sehr am Herzen liegt, reagiert er seit zwei Jahren direkt auf den einsetzenden Generationswechsel bei den Obstgärten. »Das Problem ist, dass die jüngeren Leute, wenn überhaupt, nicht die Mengen an vergorenem Most trinken wie die ältere Generation und deshalb oftmals kein Interesse mehr an den Obstwiesen haben. Die Jungen bevorzugen Saft«, so Michael Weinmann. Deshalb kann man bei ihm ab einer Anlieferung von

300 Kilo Streuobst Saft aus den eigenen Früchten machen lassen. »Das kommt prima an. Weil natürlich nur einwandfreie Früchte aufgelesen werden, schmeckt der Saft, oft auch sortenrein, ganz anders. Die Kinder haben zudem einen direkten Bezug zu „ihrem Saft“, schildert Weinmann seine Erfahrungen.

Neben dem sonst üblichen Lohnmosten wird auch der Umtausch von Obst in Saft gerne von der Kundschaft angenommen. Hier kann gegen einen geringen Verarbeitungspreis angeliefertes Mostobst in ein Lohnsaft-Kontingent umgewandelt werden. Dabei kann man dann - teilweise gegen Aufpreis - aus 20 verschiedenen Säften auswählen. (mk)



Apfelsaft ist nicht gleich Apfelsaft, und Most erst recht nicht gleich Most. Die Steißlinger Kelterei Weinmann bietet einige Dutzend sortenreine Apfelsäfte aus eigener Produktion von den heimischen Streuobstwiesen an. Bild: Fiedler

REZEPT:

Apfelkuchen mit Mandeln



Eine Kuchenform mit rund 300 Gramm ausgerolltem Blätterteig (aus dem Tiefkühlfach im Supermarkt) auslegen und mit der Gabel stippen. 1000 Gramm Äpfel (zum Beispiel Cox Orange) schälen, mit dem Kernausstecher vom Kernhaus befreien und in feine Scheiben schneiden. 3 Eier mit 150 Gramm Zucker, einer Prise Salz, Vanille und etwas abgeriebener Zitronenschale auf einem Wasserbad auf etwa 40 - 45 Grad bei ständigem Rühren erwärmen, aus dem Wasserbad nehmen und mit der Rührgerät steif schlagen. 150 Gramm Mehl mit 70 Gramm zerlassener Butter vorsichtig unterheben und in die Kuchenform füllen. Die Apfelringe auf der Masse verteilen. Anschließend eine Streuselmasse aus 60 Gramm gemahlenden Mandeln, 60 Gramm Zucker und 60 Gramm darin zerhackter Butter aufstreuen. Im Ofen bei 190 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen, bis der Zucker auf den Äpfeln karamellisiert. Kann auch warm gegessen werden. Mit etwas Puderzucker bestäuben. -of-

BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONS-
 MAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN JOURNALE VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIB-
 TISCHUNTERLAGEN KATALOGE BRIEFBÜGEN FLYER KALENDER PREISLISTEN VISITENKARTEN GUTSCHEINE BLÖCKE PLAKATE
 KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN GEBURTSTAGSKARTEN EINLADUNGEN FLYER PREISLISTEN PROSPEKTE
 POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT TRAUERKARTEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATA-
 LOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE HOCHZEITSKARTEN
 SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖ-
 CKE PLAKATE KALENDER KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN
 BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN PRÄSENTATIONSMAPPEN KALEN-
 DER WEIHNACHTSKARTEN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄ-
 SENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE PROSPEKTE
 JOURNALE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖ-
 CKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POST-
 KARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN JOURNALE VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE
 BRIEFBÜGEN FLYER KALENDER PREISLISTEN TRAUERKARTEN GUTSCHEINE BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPP-
 KARTEN BRIEFBÜGEN GEBURTSTAGSKARTEN EINLADUNGEN FLYER PREISLISTEN PROSPEKTE POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜ-
 REN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT TRAUERKARTEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN
 PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE
 KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPP-
 KARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITEN-
 KARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN PRÄSENTATIONSMAPPEN KALENDER WEIHNACHTSKARTEN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE
 KALENDER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN
 KATALOGE BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONS-
 MAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN JOURNALE VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIB-
 TISCHUNTERLAGEN KATALOGE BRIEFBÜGEN FLYER KALENDER PREISLISTEN VISITENKARTEN GUTSCHEINE BLÖCKE PLAKATE
 KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN GEBURTSTAGSKARTEN EINLADUNGEN FLYER PREISLISTEN PROSPEKTE
 POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT TRAUERKARTEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATA-
 LOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE HOCHZEITSKARTEN
 SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖ-
 CKE PLAKATE KALENDER KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN
 BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN PRÄSENTATIONSMAPPEN KALEN-
 DER WEIHNACHTSKARTEN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄ-
 SENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE PROSPEKTE
 JOURNALE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖ-
 CKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPPKARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POST-
 KARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN JOURNALE TRAUERKARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE
 BRIEFBÜGEN FLYER KALENDER PREISLISTEN VISITENKARTEN GUTSCHEINE BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPP-
 KARTEN BRIEFBÜGEN GEBURTSTAGSKARTEN EINLADUNGEN FLYER PREISLISTEN PROSPEKTE POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜ-
 REN VISITENKARTEN KATALOGE KUVERT TRAUERKARTEN SCHREIBTISCHUNTERLAGEN KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN
 PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN KATALOGE
 KATALOGE PRÄSENTATIONSMAPPEN PLAKATE KALENDER BROSCHÜREN VISITENKARTEN BLÖCKE PLAKATE KALENDER KATALOGE KLAPP-
 KARTEN BRIEFBÜGEN KUVERT PRÄSENTATIONSMAPPEN FLYER KLAPPKARTEN POSTKARTEN BLÖCKE BROSCHÜREN VISITEN-
 KARTEN KATALOGE KUVERT SCHREIBTISCHUNTERLAGEN PRÄSENTATIONSMAPPEN KALENDER WEIHNACHTSKARTEN VISI-

**Die einfachste* Art
 Ihre Drucksachen
 online zu bestellen!**

www.der-webdrucker.de

***einfach gut und günstig**

Qualität hat einen Namen

Metzgerei Haug

*... frisch aus erster Hand –
 Ihr Fleischer-Fachgeschäft*

**Alles aus eigener
 Schlachtung + Produktion
 - Regionale Produkte -**

Öffnungszeiten:
 Mo. – Fr.: 8.00 Uhr bis 12.30 Uhr
 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr
 Sa.: 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr
 Mittwochnachmittag geschlossen

**Hauptstraße 26
 78247 Hilzingen
 Tel. 0 77 31 / 6 19 67**

Bewusst leben. Bewusst genießen.

**LINDAUER
 Fruchtgarten**

Safe-Genuss vom Bodensee

www.lindauer-fruchtsaefte.de

Kläranlage Ramsen weiter optimiert

An der Kläranlage Ramsen konnte kürzlich ein neuer Vorklärbereich in Betrieb genommen werden. Rund 77.000 Euro wurden in den neuen Bereich investiert, der in einem Becken eingerichtet wurde, welches im Zuge der seit einigen Jahren laufenden Baumaßnahmen zur Optimierung der Kläranlage nicht mehr benötigt wurde. In diesem Becken, so der Leiter der Kläranlage, Klaus Bölling, werden nun die Abwässer vorbehandelt, die bei der Trocknung des Klärschlammes anfallen. Das sind rund 200 Kubikmeter täglich. Das Abwasser ist stark mit Ammonium versetzt und stellt deshalb für den regulären Klärbetrieb eine starke Belastung dar. Im Zuge der Vorbehandlungen kommen nun spezielle Bakterien sowie Glycerin zum Einsatz, um den Kohlenstoff zu binden und das Ammonium, das sich zu Nitraten verwandeln kann, abzubauen. In dem rund 1.200 Kubikmeter fassenden Klärbecken wird das belastete Abwasser in mehreren Stufen, die sich über einen Zeitraum von 24 Stunden erstrecken, eingebracht. Das Abwasser befindet sich durchschnittlich rund eine Woche in einem fortlaufenden Prozess in dem Klärbecken und kann dann der regulären Klärung zugeführt werden.

Die Investition war notwendig geworden, um die Kläranlage insgesamt leistungsfähiger zu ma-

chen, unterstreicht Klaus Bölling im Gespräch mit unserer Zeitung. Durch die Vorbehandlung wird die Kapazität der Kläranlage um insgesamt 13.000 Einwohnergleichwerte gesteigert. Sie liegt nun bei 135.000.

Die Belastung der Kläranlage liegt derzeit bei 130.000 Einwohnergleichwerten (diese Zahl setzt sich aus der Zahl der Haushalte und umge-

rechnet der Belastung durch die Industriebetriebe zusammen), so dass man sich durch die Investition wieder etwas Luft nach oben verschafft habe, so Bölling. Bis zum kommenden Jahr soll der über mehrere Jahre laufende Optimierungsprozess der Kläranlage Ramsen abgeschlossen sein. In die Kläranlage werden die Abwässer aus dem Bereich Singen bis nach Engen aus dem

westlichen Hegau eingeleitet. Der Klärschlamm aus der Kläranlage im Ramsen wird derzeit per Bahn ab Bahnhof Singen in ein Kraftwerk nach Nordrhein-Westfalen geliefert, sowie in einer Verbrennungsanlage nach Siggental im Kanton Aargau.

Mehr über die Kläranlage auch unter www.ara-ramsen.ch.



Eine neue Anlage zur Vorbehandlung von Abwässern aus der Klärschlamm-trocknung wurde nun in der Kläranlage Ramsen in Betrieb genommen. Die Kläranlage wird dadurch erheblich leistungsfähiger. Im Bild der Leiter der Kläranlage, Klaus Bölling. Bild: of

Caritas-Sozialstationen:

Pflegen Helfen Beraten

Ihre zuverlässigen Partner in der

- **Alten- und Krankenpflege**
- **Hauswirtschaftlichen Versorgung**
- **Nachbarschaftshilfe**
- **Familienpflege - Dorfhilfe**
- **Hausnotruf**

Eine



**Sozialstation ist immer
in Ihrer Nähe!**

78234 Engen

Oberer Hegau - St. Wolfgang e.V.

Hexenwegle 2 • Tel. 07733/83 00 • Fax 59 28

78244 Gottmadingen

Hegau-West e.V. • St. Martin

St. Georg-Str. 5 • Tel. 07731/97 04-0 • Fax 97 04-15

78464 Konstanz

St. Konrad gGmbH

Uhlandstr. 15 • Tel. 07531/12 00-500 • Fax 12 00-550

88677 Markdorf

Linzgau e.V.

Im Mühlöschle 2 • Tel. 07544/95 59-0 • Fax 95 59-59

78315 Radolfzell

Radolfzell-Höri e.V.

Kolpingstr. 3 • Tel. 07732/97 19 71 • Fax 5 68 33

78239 Rielasingen-Worblingen

St. Verena e.V.

Gänseweide 7 • Tel. 07731/93 43-500 • Fax 93 43-299

88682 Salem

Salem e.V.

Leutkirch 20 • Tel. 07553/92 22-0 • Fax 92 22-33

78224 Singen

St. Elisabethenverein Singen e.V.

Randweg 1 • Tel. 07731/99 46-0 • Fax 99 46-19

78333 Stockach

St. Elisabeth e.V.

Richard-Wagner-Str. 1 • Tel. 07771/93 62-0 • Fax 93 62- 6

88662 Überlingen

Überlingen e.V.

Alte Nußdorfer Str. 1 • Tel. 07551/95 32-0 • Fax 95 32-25