



Nr. 41-42

München, 19. Oktober 2017

Unsere Themen

Welternährungsorganisation beendet „Teller oder Trog“-Debatte
Neue FAO-Studie: Tiere sind keine Nahrungsmittelkonkurrenz für Menschen

2

Fermentiertes Gemüse – das ganze Jahr über ein Genuss
Landfrauen geben Tipps für selbst vergorenes Sauerkraut

3

Die Landfrauenküche geht in die neunte Runde
Ab 30. Oktober 2017 rollt der Landfrauenbus wieder

5

Landfrauenkalender 2018
Ausflugsziele für die ganze Familie

6

Lebe wohl – schöne Heimat!?
Ausstellung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching

7

Welternährungsorganisation beendet „Teller oder Trog“-Debatte

Neue FAO-Studie: Tiere sind keine Nahrungsmittelkonkurrenz für Menschen

München (bbv) – Eine neue Studie der Welternährungsorganisation (FAO) zeigt, dass die Tierhaltung vorwiegend Lebensmittel verbraucht, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Die Fleischproduktion benötige demnach weit weniger Getreide als bisher angenommen.

Die FAO geht davon aus, dass im Jahr 2050 etwa 9,6 Milliarden Menschen auf unserer Erde leben werden. 70 Prozent der Menschen werden dann in Städten leben und gleichzeitig etwa doppelt so viel Geld zur Verfügung haben wie heute. Infolgedessen wird die globale Nachfrage nach tierischen Produkten weiter wachsen und eine entscheidende Rolle bei der globalen Ernährungssicherheit und Ernährung spielen.

Um das Futter für diese Tiere zu erzeugen, ist allerdings ein Teil der landwirtschaftlichen Flächen nötig. Oft wird in diesem Zusammenhang eine geringe Effizienz kritisiert, um Futter in genießbares Protein umzuwandeln. Auch die Konkurrenz zwischen der Verwendung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen als Futtermittel auf der einen Seite und Lebensmittel auf der anderen Seite wird immer wieder angeführt.

Die FAO hat nun festgestellt, dass 86 Prozent des Viehfutters, z.B. Ernte-Reste und Nebenprodukte, nicht für den Menschen genießbar sind. Außerdem verwerten Nutztiere – insbesondere Wiederkäuer – große Flächen von Weiden, auf denen nur Grünfutter wächst und die sich ansonsten nicht zur Erzeugung von Lebensmitteln nutzen lassen. Getreide hingegen macht nur 13 Prozent der weltweiten Vieh-Trockenmasse aus. Im Gegensatz zu früheren Studien zeigt die neue Untersuchung außerdem, dass weltweit durchschnittlich nur 3 kg Getreide benötigt werden, um 1 kg Fleisch zu produzieren.

Weiterhin zeigt die Studie auch wichtige Unterschiede zwischen Produktionssystemen und Arten. Zum Beispiel benötigt ein Rind nur 0,6 kg Protein aus essbarem Futter, um 1 kg Protein in Milch und Fleisch umzuwandeln, welches von höherer Ernährungsqualität ist. Rinder tragen damit direkt zur globalen Ernährungssicherheit bei. Außerdem ergänzen Tiere die landwirtschaftliche Produktion traditionell durch die Düngerproduktion. Es entsteht eine Kreislaufwirtschaft. Die Viehhaltung sichert so das Einkommen von über 500 Millionen Menschen weltweit.

Die Viehhaltung wächst weltweit rasant, da auch die Nachfrage nach tierischen Produkten steigt – vor allem in Entwicklungsländern. Die FAO schätzt, dass bis 2050 rund 70 Prozent tierische Erzeugnisse mehr nötig sein werden, um die weltweite Versorgung zu sichern. Wichtig ist aus Sicht der Welternährungs-

organisation deshalb, dass durch gezielte Züchtung und Forschung die Futtermittelverwertung verbessert wird. Darüber hinaus sei es unerlässlich, das Recycling von Lebensmittelabfällen und Nebenprodukten in Viehfutter zu verbessern sowie die Ernteerträge zu erhöhen.

Die Studie der Welternährungsorganisation finden Sie unter:

http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/2017_More_Fuel_for_the_Food_Feed.html

Fermentiertes Gemüse – das ganze Jahr über ein Genuss

Landfrauen geben Tipps für selbst vergorenes Sauerkraut

München (bbv) – Fermentiertes Gemüse ist gesund, schmeckt gut und ist leicht selbst gemacht. Die sogenannte Fermentation ist eine alte Zubereitungsmethode, bei der Gemüse vergoren und dadurch haltbar gemacht wird. Grundsätzlich kann jedes Gemüse fermentiert werden, am bekanntesten ist das Sauerkraut. Die Landfrauen geben Tipps zum Selbermachen.

Das Prinzip ist einfach

Das Gemüse wird fein gehobelt, mit Salz vermengt und kräftig gestampft. Dabei tritt Flüssigkeit aus. Diese muss das Gemüse gut bedecken, damit es nicht mehr mit Luft in Berührung kommt. Bei der nun stattfindenden Fermentation vermehren sich die Milchsäurebakterien und vergären den pflanzeigenen Zucker zu Säure. Dieser Prozess dauert je nach gewünschtem Säuregehalt zwischen Tagen und Monaten. Der Gärprozess kann durch das Erhitzen auf circa 80 °C beendet werden.

Das bekannteste fermentierte Gemüse ist das Sauerkraut, aber prinzipiell eignen sich sämtliche Gemüsearten zum Vergären. Reicht der Saft von festen Gemüsearten wie Möhren nicht aus, muss das Gefäß mit Wasser aufgefüllt werden, so dass das Gemüse vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Empfindliche Gemüsearten wie Paprika oder Gurken sollten feingeschnitten und leicht gedrückt werden. Sehr wasserhaltige Gemüse wie Spinat oder Radieschen werden beim Vergären leicht zu weich.

Die Säure schützt das Gemüse vor Verderbniserregern, so dass es monatelang haltbar bleibt. Das Salz bindet zusätzlich Wasser, so dass Hefen und Schimmelpilze in ihrem Wachstum gehemmt werden. Das fertige Gärgemüse sollte luftdicht verschlossen und kühl gelagert werden. Soll das fermentierte Gemüse länger als ein paar Monate aufbewahrt werden, muss es nach der Gärung in Gläsern bei 100 °C etwa eine Stunde eingekocht werden.

Fermentiertes Gemüse ist gesund und schmeckt gut

Neben einem intensiven Geschmack liefert fermentiertes Gemüse Bakterienkulturen, die eine gesunde Darmflora fördern. Bei der Milchsäuregärung wird das Zellgewebe der Pflanzen gelockert und Eiweiß zum Teil aufgespalten. Das fertige Gärprodukt ist dadurch leichter verdaulich als sein rohes Ausgangsprodukt. Die blähende Wirkung des Kohls ist im Sauerkraut weitgehend verschwunden und kann durch Kümmel oder Anis zusätzlich gemildert werden. Außerdem bilden sich Duft- und Geschmacksstoffe bei der Fermentation, die das typische Aroma milchsauer vergorener Produkte ausmachen.

Sauerkraut selbstgemacht – mit Tipps von Profis kann nichts schiefgehen

Franziska und Renate Pfluger vom Portal „Qualität vom Hof“ betreiben in Zorneding im Osten von München ihren Hofladen „Krautkopf und mehr“. Der Name ist Programm, denn die beiden Damen verarbeiten ihr Weißkraut nach traditioneller Art und Weise zu Sauerkraut und haben auch für den Hausgebrauch gute **Tipps zur Sauerkrautherstellung**:

- Achten Sie beim Einkauf auf Frische:
Erntefrisches Weißkraut erkennen Sie am Glanz. Braune oder verwelkte Blätter deuten auf nicht mehr frisches Kraut hin.
- Als Gefäß zur Sauerkraut-Herstellung eignen sich Steinguttöpfe, Holzfässer oder auch einfach ein simpler Plastikeimer.
- Das gehobelte und gesalzene Kraut z. B. mit einem Holzstampfer solange gut durchstampfen, bis Krautsaft austritt.
- Das Kraut mit einem Holzbrett und einem Stein beschweren, so dass Kraut vollständig mit dem Saft bedeckt ist. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Milchsäuregärung.
- Der Topf mit dem Kraut sollte an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden. Möglich ist auch eine Lagerung auf dem Balkon ab Herbst oder im Frühjahr, wenn es noch nicht zu heiß ist.
- Während dem Gärvorgang bildet sich weißer Schaum auf der Oberfläche. Dies ist völlig normal und ein Zeichen, dass die Gärung im vollem Gang ist.
- Nach circa 4 bis 6 Wochen ist das Sauerkraut fertig.
- Nun können regelmäßig frische Portionen Sauerkraut entnommen werden
- In der warmen Küche wird Sauerkraut klassisch mit Kartoffelbrei und Bratwürsten kombiniert. Wer es bissfest mag, muss das Kraut nicht lange kochen, ein paar Minuten reichen aus und erhalten den festen Biss.
- Auch unerhitzt schmeckt das fermentierte Kraut zum Beispiel zu einer deftigen Brotzeit köstlich.
- Um die Säure abzumildern, kann das Kraut mit Wurzelgemüse, Obst (Äpfel oder Birnen) oder Sahne gemischt werden.
- Zum Würzen von Sauerkraut eignen sich Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeerblätter oder, wer es lieber exotisch mag, kann auch Minze, Thymian oder Rosmarin begeben.

Die Landfrauenküche geht in die neunte Runde

Ab 30. Oktober 2017 rollt der Landfrauenbus wieder

München (bbv) – Die beliebte Landfrauenküche im Bayerischen Fernsehen geht am 30. Oktober in eine neue Runde. Auch in der 9. Staffel der Reihe ist das Konzept geblieben: Sieben Landfrauen aus den sieben bayerischen Bezirken kommen zusammen, um sich kennenzulernen und gegenseitig zu bekochen.

Reihum kocht jede der Frauen für ihre Mitstreiterinnen ein 3-Gänge-Menü aus regionalen Zutaten, das von den anderen sechs Frauen kritisch, aber liebevoll bewertet wird. Neu ist heuer der Sendeplatz: Immer montags um 20.15 Uhr macht der Landfrauenbus Station bei einer der Teilnehmerinnen.

In der ersten Sendung sind die Landfrauen zu Gast bei Edeltraud Zehetmeier. Die Niederbayerin lebt im Landkreis Landshut und bewirtschaftet einen Bio-Milchviehbetrieb mit Hühnermobil, den ihr Sohn einmal übernehmen wird. Am Selbstbedienungs-Hofladen gibt es u. a. Rohmilch zum Selberzapfen.

Am 6. November besuchen die Landfrauen Barbara Baumann in Unterfranken, Landkreis Schweinfurt. Barbaras Leben wird vom Wein bestimmt. Elf verschiedene Weine haben die Baumanns im Portfolio, Sohn Felix studiert Weinbau und wird den Hof einmal übernehmen.

In der Sendung vom 13. November geht es zu Cathi Lichtmanegger in Oberbayern. Cathi ist ausgebildete Physiotherapeutin für Pferde und Hunde, eine Ausbildung, die ihr auch auf ihrem Hof in Marktschellenberg zugutekommt. Ihr Alltag: Täglich müssen Gänse, Hühner, Pferde, Hunde und vor allem die kleine Zebu-Herde versorgt werden. Mit ihrem Mann Sebastian hat sie außerdem einen Berggasthof im Nationalpark Berchtesgadener Land gepachtet.

Am 20. November besuchen die Landfrauen Katharina Mayer in Schwaben. Schweine, Ochsen, Mutterkühe, Schafe, Weidemasthähnchen und Hühner – auf Katharinas Hof ist Vielfalt Konzept. Die Schwäbin aus dem Landkreis Augsburg ist die jüngste Teilnehmerin in diesem Jahr.

In der Sendung vom 27. November besuchen die Landfrauen Theresa Frantz in Mittelfranken. Theresa ist gelernte Wirtschaftsfachwirtin und wurde Landfrau aus Liebe. Sie lebt mitten im Knoblauchsland und ist die Junior-Chefin in einem Nürnberger Familienbetrieb für Salat- und Gemüseanbau. In der vierten Generation besteht der Link-Hof nun schon.

Kurz vor Nikolaus, am 4. Dezember 2017, wird Heidi Kaiser aus Oberfranken die Landfrauen bekochen. Zusammen mit ihrem Mann baut sie über 100 Sorten Kartoffeln an, dazu Kürbisse, Schnittblumen und Erdbeeren zum Selberernten.

In der Sendung vom 11. Dezember kocht Birgit Vogl aus der Oberpfalz. Die Bäuerin betreibt mit ihrer Familie einen Betrieb im Nebenerwerb, die Hammermühle im Landkreis Cham. Die Vogls halten Rinder in Mutterkuhhaltung, Wollschweine für den Eigenbedarf und bewirtschaften 100 Hektar Wald mit Eigenjagd.

Weitere Informationen erhalten Sie auf:

www.br.de/landfrauenkueche

Landfrauenkalender 2018

Ausflugsziele für die ganze Familie

München (bbv) – Auch in diesem Jahr begleitet Sie der Kalender des dlv-Verlages wieder mit köstlichen Rezepten, nützlichen Gartentipps, saisonalen Terminen, Sprichwörtern und Bauernregeln durchs Jahr. Der Themenschwerpunkt im Jahr 2018 widmet sich abwechslungsreichen Ausflugszielen für die ganze Familie.

„Unser Landfrauenkalender 2018“, gemeinsam mit den Pfaffenhofener Landfrauen erarbeitet und kreiert, ist einer der beliebtesten Wandkalender aus dem Hause dlv.

Er präsentiert schmackhafte Koch- und Backrezepte sowie Tipps und Tricks für Küche, Haushalt, Garten und Gesundheit. Unterhaltsame Sprüche, Wetterregeln, Geschichten, Gedichte und Bastelideen bieten Anregungen für die ganze Familie. Auch Namenstage und Ferienzeiten finden sich im Kalendarium wieder. Liebevoller Zeichnungen schenken dem Kalender eine ganz besondere Note.

Der inhaltliche Themenschwerpunkt liegt auf besonderen Ausflugstipps aus allen sieben Regierungsbezirken, die auch Kindern Spaß machen und überwiegend einen landwirtschaftlichen Bezug haben.

Das übersichtliche Kalendarium bildet jeweils zwei Wochen pro Seite ab und bietet so genügend Raum für eigene Notizen. „Unser Landfrauenkalender 2018“ ist auch ein schönes und nützliches Geschenk, mit dem man obendrein die Landwirtschaft unterstützt. Denn für jedes verkaufte Exemplar spendet der Verlag 1,50 Euro an die katholischen und evangelischen Dorfhelferinnen und Betriebshelfer in Bayern.

Bestelladresse:

Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH

Postfach 40 05 80, 80705 München

Tel.: +49(0)89-12705-228, Fax: -586

E-Mail: bestellung@landecht.de

www.landecht.de

Lebe wohl – schöne Heimat!?

Ausstellung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching

München (bbv) – Seit vielen Jahren ist die Galerie im Haus bayerischen Landwirtschaft Herrsching für Künstler und Kunstfreunde in der Region und darüber hinaus ein Begriff.

In der neuen Ausstellung „Lebe wohl – schöne Heimat!“, die am 5. Oktober 2017 eröffnet wurde, sind Bilder der beiden Künstler Gerd Grüneisl, geboren 1944 in Geratsberg, und Johannes Mayrhofer, geboren 1942 in Immenstadt/Allgäu, zu sehen.

Die Ausstellung ist bis zum **12. November 2017** geöffnet, montags bis freitags von 7.30 bis 19.00 Uhr sowie am Wochenende und an Feiertagen nach Absprache im Haus der bayerischen Landwirtschaft.