



Nr. 49-50

München, 14. Dezember 2017

Unsere Themen

Der Funke springt über
Führungswechsel bei der Arge
Landjugend

2

**Fünf gute Gründe für ein
Festessen mit allem
Drum und Dran**
Landesbäuerin rät: Zeit nehmen
für Genuss

3

Kindern die Jagd erklären
BLV-Kinderbuch „Was ist denn
die Jagd?“ klärt auf

4

Wohlfühl-Drinks für kalte Tage
Alkoholfreie Alternativen zum Glüh-
wein

5

**Zünftig feiern mit Tracht und
Tradition**
Bayerischer Landwirtschaftlicher
Hofball am 28. Januar 2018

6

Der Funke springt über Führungswechsel bei der Arge Landjugend

München (bbv) – Alle zwei Jahre wechselt in der Arbeitsgemeinschaft der Landjugend (Arge) im Bayerischen Bauernverband der Vorsitz. Am 11. Dezember übernahm Stefan Funke von der Evangelischen Landjugend (ELJ) die Amtsgeschäfte. Er löst Martin Baumgärtner ab, der die Arge für die Bayerische Jungbauernschaft angeführt hat. Präsident Walter Heidl dankte Baumgärtner für sein Engagement in der Arge und die gute Zusammenarbeit mit dem BBV.

Nach dem Oberfranken Baumgärtner rückt nun ein Mittelfranke an die Spitze der Arge. Der 30-jährige Funke stammt aus Neuhaus im Aischgrund. Dort wuchs er auf einem landwirtschaftlichen Betrieb auf, der sich auf Heil- und Gewürzpflanzen spezialisiert hat. Nach einem Maschinenbaustudium studiert Stefan Funke Agrarwissenschaften an der Technischen Universität München.

Zum Ehrenamt und zur Jugendarbeit kam er über die Neuhauser Ortgruppe der ELJ. Sein landwirtschaftlicher Hintergrund brachte ihn dazu, sich im Agrarsozialen Arbeitskreis der ELJ (ASA) zu engagieren. Als ASA-Landesvorstand arbeitete er bereits in den vergangenen zwei Jahre in der Arge mit.

„Ich freue mich auf die neue Aufgabe als Vorsitzender der Arge und darauf, viele interessante Menschen zu treffen“, sagt er. „In diesem Zuge erhoffe ich mir einen intensiven Austausch und Diskussionen mit allen Beteiligten, freue mich darauf neue, alternative Ideen für unsere Landwirtschaft, unsere Jugend, unsere Politik und unsere Gesellschaft zu entwickeln.“

Besonders wichtig sei es ihm, die Anliegen und Ansichten der Jugend gegenüber den Verantwortlichen zu vertreten – seien es Verbände, Politik oder Gesellschaft. Dazu gehöre auch, gewohnte Denkmuster zu durchbrechen, neue Wege zu erörtern und Impulse für Veränderungen anzustoßen.

„Ich freue mich auf eine weiterhin gute und konstruktive Zusammenarbeit mit allen drei Jugendverbänden und dem BBV selbst“, betont Funke. Es sei eine anspruchsvolle Aufgabe, die nur im Team gemeistert werden könne. Die Hauptthemen seiner Legislaturperiode werden erst im Januar während einer Klausur unter Mitwirkung aller Beteiligten beschlossen.

Fünf gute Gründe für ein Festessen mit allem Drum und Dran

Landesbäuerin rät: Zeit nehmen für Genuss

München (bbv) – Die Festtage rücken näher und damit die Frage, was auf den Tisch kommt. Mögen die Geschmäcker unter dem Jahr auch weit auseinandergehen. An Weihnachten aber lieben es die Deutschen klassisch. Für Tradition in Sachen Esskultur stehen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband. Und auf die Frage, was zu einem guten Festessen gehört, lautet ihre Antwort: Wenn schon Festessen, dann mit allem Drum und Dran!

Der Hauptdarsteller: Fleisch

Ente oder Gans, Rinder- oder Schweinsbraten: Ein Festtagsmenü ohne Fleisch ist für die meisten Familien unvorstellbar. Zu Recht! Denn Fleisch ist gesund. Wussten Sie, dass Fleischeiweiß zu den Proteinen mit der höchsten biologischen Wertigkeit zählt? Aus 100 g Rindfleisch können z. B. 92 g Körpereiwweiß gebildet werden. Zudem ist Fleisch reich an B-Vitaminen sowie Mineral- und Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen.

Nudeln machen glücklich, Knödel auch

An den Beilagen zum Weihnachtsbraten scheiden sich oft die Geister, sprich Geschmäcker: Semmelknödel, Kartoffelklöße – aus rohen oder gekochten Erdäpfeln – oder Spätzle? An Weihnachten ist sicher Zeit, diese köstlichen Begleiter selbst herzustellen – und damit schmecken sie natürlich besonders gut. Auf diese leckeren Energielieferanten wollen Sie sicherlich nicht verzichten, sind sie doch „Treibstoff“ für Muskeln und Gehirn.

Festtagsgemüse: Genuss aus der Region

Gemüse liefert nicht nur reichlich Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe, sondern auch viele Ballaststoffe, die die Verdauung fördern. Zudem bringt es vergleichsweise wenige Kalorien auf den Teller. Das beliebteste Gemüse fürs Weihnachtsmenü kommt obendrein aus der Region. Rotkraut, Weißkraut, Wirsing und Rosenkohl haben jetzt Saison.

Dessert – die Milch macht's

Wer beim Nachtisch auf Milchprodukte setzt, schmeichelt nicht nur seinem Gaumen. Denn Milch liefert auch viele Vitamine und Mineralstoffe, neben Calcium auch Jod, Zink und Magnesium sowie die Vitamine A, D, E, K, B1, B2, B12. So fördert das Dessert ganz nebenbei das körperliche Wohlbefinden.

Mit allen Sinnen genießen

Der fünfte Tipp der Landfrauen spricht alle Sinne an. Genuss hängt schließlich nicht nur am Geschmack. Eine echte Wohlfühlatmosfera am Tisch entsteht auch durch eine schöne Dekoration aus Naturmaterialien, die passende Musik, weihnachtliche Düfte – und ganz wesentlich durch ein entspanntes,

harmonisches Miteinander. „Nehmen Sie sich Zeit für Gespräche am Tisch, freuen Sie sich gemeinsam aufs Essen und das Fest im Kreis der Familie. Genießen Sie einfach den Moment“, rät Landesbäuerin Anneliese Göller.

Kindern die Jagd erklären

BLV-Kinderbuch „Was ist denn die Jagd?“ klärt auf

München (bbv) – Kinder haben oft viele Fragen und manchmal fällt uns die Antwort schwer. „Was ist denn die Jagd?“ ist ein neues Kinderbuch des BLV Buchverlages, das kindgerecht darüber aufklärt, was Jagen bedeutet und warum Menschen heute noch auf die Jagd gehen.

Das erste Jagdbuch, das sich an Kinder richtet, stammt aus der Feder von Jacques A. Volland, Christine Paxmann und Susanne Schmidt. Neben einer kleinen Kulturgeschichte gehen die Autoren auch auf den Naturschutz und die Wildkunde ein. Dabei beantworten sie Fragen wie 'Was war die Jagd früher? Was ist sie heute? Und welche Bedeutung hat die Jagd für die Menschen, die Natur und die Tiere? Sie zeigen die Einflüsse der Jagd auf Kunst und Kultur und erklären, welche Tiere zum Wild gehören und welche nicht. Das Buch richtet sich zwar an Kinder, ist aber auch für Erwachsene unterhaltsam und lehrreich.

Für das besondere Leseerlebnis ist auf zwei Doppelseiten jeweils das Wichtigste zur Jagd in kurzen Texten farbenfroh illustriert. Ein Miniwörterbuch der Jägersprache sowie ein kleiner Jagdkalender erklären die wichtigsten Begriffe und zeigen, wann wo gejagt wird. Jacques And. Volland ist studierter Forstwirt, Jäger und Waldspezialist. Er ist Manager bei BayWa. Christine Paxmann ist Autorin zahlreicher Kindersachbücher und Herausgeberin der Fachzeitschrift Eselsohr. Susanne Schmidt ist als Lehrerin didaktisch versiert und arbeitet als Pressereferentin im Bayerischen Jagdverband.

„Was ist denn die Jagd?“ ist zum Preis von 17 Euro im Buchhandel (ISBN 978-3-8354-1752-6) oder unter www.blv.de erhältlich.

Wohlfühl-Drinks für kalte Tage

Alkoholfreie Alternativen zum Glühwein

München (bbv) – Der erste Schnee stürmt vom Himmel, der Wind weht eisig um die Ecken, draußen ist es dunkel, kalt und ungemütlich: Wir sehnen uns nach Wärme, Gemütlichkeit, und vielleicht nach einem lecker duftenden, heißen Glühwein. Kein Wunder, denn die ätherischen Öle der Gewürze stimulieren unsere Geruchsrezeptoren und lösen so positive Gefühle aus. Duft, Süße und wohlige Wärme machen oft glücklich und zufrieden.

Heiße alkoholfreie Wohlfühl-Drinks schmecken genauso gut wie die Klassiker mit Schuss. Auch die alkoholfreien Alternativen zum Glühwein machen wohlig warm und sorgen für gute Laune – ohne dicken Kopf. Und Kinder freuen sich ganz besonders auf die fruchtig-süßen Vitamin-Bomben im Winter.

Wer seine heißen Wohlfühl-Drinks selbst zubereitet, kann nach den eigenen Vorlieben Säfte auswählen. Geeignet sind z. B. rote Fruchtsäfte wie Holunder-, Heidelbeer- oder Kirschsäfte oder helle Varianten wie Trauben- oder Apfelsaft. Diese werden je nach Geschmack mit Früchte-, Kräuter- oder Schwarztee verdünnt und die entsprechenden Gewürze darauf abgestimmt. Würzen Sie mit Zimtstangen, ein paar Gewürznelken, Kardamom, Koriander und Sternanis. Wichtig ist es, möglichst ganze Gewürze zu verwenden. Auf 1 Liter Fruchtsaft-Mix gibt man in der Regel 1 Zimtstange, 1-2 Gewürznelken und den Saft von 1 Zitrone sowie 1 Orange. Nach Belieben können weitere Zutaten ergänzt werden. Zum Süßen reicht ein wenig Honig oder Zucker, z. B. Kandis aus, da die Säfte selbst schon ihre Fruchtsüße einbringen.

Schneller Wohlfühl-Drink auf Saftbasis

1 Liter Apfelsaft, 1 Liter schwarzen Johannisbeersaft und den Saft von 2 bis 3 Orangen in einen Topf geben. Gewürznelken nach Geschmack (höchstens 3 Stück), eine Zimtstange, braunen Kandis, Honig nach Belieben zufügen und erhitzen, aber nicht kochen, damit möglichst viele Vitamine erhalten bleiben. Einige Minuten durchziehen lassen und dann absieben. Schön warm genießen.

Schneller Wohlfühl-Drink auf Fruchteteebasis

1 Liter Fruchtetee kochen, ziehen lassen und dann mit 500 ml rotem Traubensaft, 500 ml Orangensaft und einem TL Zitronensaft in einen Topf geben. Eine Zimtstange, Gewürznelken nach Geschmack (höchstens drei Stück), Honig oder Zucker nach Belieben zufügen und erhitzen, aber nicht kochen. Einige Minuten durchziehen lassen, absieben und warm genießen.

Die Klassiker „**Heiße Milch mit Honig**“ oder „**Heiße Schokolade**“ können auch nach Belieben mit weihnachtlichen Gewürzen verfeinert werden und werden so zu einem winterlichen Genuss.

Zünftig feiern mit Tracht und Tradition **Bayerischer Landwirtschaftlicher Hofball am 28. Januar 2018**

München (bbv) – Auch 2018 feiert das Bayerische Landwirtschaftliche Wochenblatt mit Tracht und Tradition mitten in München. Am 28. Januar 2018 findet der 5. Bayerische Landwirtschaftliche Hofball im Deutschen Theater München statt.

Die bekannte Moderatorin Traudi Siferlinger führt charmant durch den Abend und begrüßt „Die Citoller Tanzgeiger“, die elfköpfige Kapelle Josef Menzl und den Gstanzlsänger Erdäpfekraut. Der Tanzmeister Magnus Kaindl leitet gekonnt über das Tanzparkett.

Auf dem Hofball werden außerdem die Sieger im Wettbewerb Agrarfamilie 2017 Bayern vorgestellt und geehrt.

Infos und Tickets erhalten Sie unter: www.hofball-feiern.de



**Die BBV-Pressestelle wünscht Ihnen
frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.**