

Editorial

Noahs Arche

Wenn du sie damals nicht alle mit hineingelassen hättest in die Arche, die bunten und verschiedenartigen Tiere, um wie viel ärmer wäre deine Menschheit, Herr. Niemand weiss besser als du, wie viel wir bis heute gemeinsam haben mit deinen Tieren.

Hilf mir, mit allen zurechtzukommen: mit den Meckerziegen und albernen Gänsen, mit alten Drachen und lahmen Enten, mit Mistkäfern, Trampeltieren und Windhunden, mit sturen Böcken und komischen Käuzen, mit Nachtfaltern und Eintagsfliegen, mit Leithammeln und folgsamen Schafen, mit verwöhnten Schosshündchen und Pechvögeln.

Gib mir Verständnis für Einsiedlerkrebse und gesellige Pinguine, für wendige Wiesel und tapsige Bären, für schlanke Giraffen und fette Masthähnchen, für giftige Nattern und lustige Spassvögel, geduldige Lämmer und wilde Wölfe, stachelige Igel und anschmiegsame Angorakatzen.

Hilf mir beim Zusammenleben mit den fleissigen Bienen und faulen Siebenschläfern, mit hässlichen Raupen und wunderschönen Schmetterlingen, mit stolzen Pfauen und unscheinbaren Kirchenmäusen, mit starken Löwen und scheuen Rehen.

Herr, es ist nicht immer ganz einfach, es in deiner Arche auszuhalten. Gib mir die nötige Geduld und eine Prise Humor, sie alle zu ertragen und jedem Tierchen sein Pläsierchen zu lassen.

Und vor allem: Lass mich nicht vergessen, Herr, dass ich für die anderen manchmal auch ein ziemlich seltsamer Vogel bin.

Quelle: unbekannt

Schweizer Bio Ackerbautag 2017

Eine lohnende Veranstaltung auch für IP-Landwirte!

Der Schweizer Bio-Ackerbautag hat zum Ziel, die Techniken von morgen zu präsentieren, den Austausch zwischen den Produzenten und verschiedenen Akteuren zu fördern sowie landesweit die Bioackerbaufläche weiter zu steigern. Neben den Feldbegehungen und Maschinenvorfürungen können die Besucher im Ausstellerbereich aktuelle Neuheiten entdecken und sich direkt bei den wichtigsten Handelspartnern, Forschern und Beratern informieren.

An neun thematischen Posten sind unter anderem Anbau- und Sortenversuche zu sehen: Getreide, Raps, Kartoffeln, Mischkulturen, Kunstfutterbau sowie alternative Sommerkulturen.

www.bioackerbautag.ch



Keramikkmesser

Die Klingen dieser Messer werden aus einer besonders feinen und hochwertigen Keramik hergestellt. Dieses Material hat nichts gemeinsam mit den Keramikprodukten aus Bad oder Küche. Sie bleiben länger scharf als gewöhnliche Messer, sind leicht, rostfrei, geruchsneutral und spülmaschinenfest. Jedoch muss früher oder später auch ein Messer aus Keramik geschliffen werden. Dafür muss man einen Messerschärfer speziell für Keramikprodukte nutzen (leider nicht leicht zu finden). Keramikmesser eignen sich besonders für weiches Schneidgut wie Früchte, Gemüse oder rohes Fleisch. Sie sind aber empfindlich gegenüber harten Lebensmitteln und können beim Schneiden abbrechen. Auch wenn ein Messer auf den Boden fällt, kann es zerbrechen. Zur Aufbewahrung von Keramikmessern eignen sich am besten eine Schutzhülle oder ein Messerblock, um das Messer vor Beschädigungen zu bewahren.



Bolognesesauce für die Direktvermarktung

Immer weniger Leute wollen lange in der Küche stehen und benützen darum Fertigprodukte. Dieser Trend bietet auch Direktvermarktern Chancen auf Wertschöpfung bei ihren Hofprodukten. Verarbeiten Sie Ihr Fleisch zu Fertigprodukten im Glas, das Ihre Kunden nur noch aufwärmen müssen. Sauce bolognaise ist die ideale Konserve, da sie das lange Erhitzen gut verträgt und die hausgemachte Variante ist industriellen Produkten weit überlegen, da diese einen sehr geringen Fleischanteil aufweisen (10-20 %).

Wir haben in Grangeneuve ausprobiert, wie diese Konserven im Glas erhitzt werden müssen, damit sie mikrobiologisch sicher sind. Denn das ist mit der Erhitzung im Wasserbad (z. B. einem Bertschinger oder Weck „Sterilisiertopf“) oder im Dampfgarer nicht sicher genug. Erst bei einer ausreichend langen Erhitzung über 100°C werden vor allem die Clostridium-botulinum-Bakterien und ihre Sporen abgetötet. Dafür muss man die Gläser in einem Dampfkochtopf sterilisieren.

Anleitung unter www.beratung-fr.ch, in der Suchmaske „Fleischkonserve“ eingeben

Notfallcheckliste

Unfälle, akute Krankheiten und der Tod brechen plötzlich und unerwartet herein, stellen das gewohnte Leben auf den Kopf. Sie lassen kaum Zeit zum Nachdenken, zwingen zu schnellem Handeln. Wirksam kann dieser Situation durch das Erstellen einer Notfallcheckliste begegnet werden.

Sie finden eine Vorlage, um eine eigene Notfallcheckliste zu erarbeiten unter www.beratung-fr.ch, in der Suchmaske „Notfallcheckliste“ eingeben.

Sensler Bäuerinnen Backservice



Wir sind eine Gruppe von 6 Frauen und backen für diverse Anlässe Brote, Zöpfe und verschiedene Spezialitäten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine motivierte Frau, welche Freude am Backen hat.

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Brigitte Linder (026 495 20 21) oder Käthi Dutly (026 495 10 21) geben gerne weitere Informationen.

Konfitüre verwerten

Haben Sie noch grosse Vorräte an letztjähriger Konfitüre?
Hier zwei Ideen, wie man sie in Desserts verwenden kann.



Konfischäum

250 g Konfitüre

1 EL Zitronensaft, nach Belieben

Glatt rühren.

360 g Joghurt nature (2 Becher)

Beifügen, vermischen.

2 dl Rahm

Steif schlagen und daruntermischen.

Tipp:

Bei zuckerarmen Konfitüren nach Belieben Zucker hinzufügen.

Joghurtglacé mit Konfitüre

200 g Konfitüre

50 g Puderzucker

1 KL Zitronensaft



Glatt rühren.

360 g Joghurt mit Rahm

Beifügen, vermischen.

In die Glacemaschine geben oder im Tiefkühler regelmässig umrühren bis die Masse gefroren ist.

Tipp:

Vor dem Servieren, wird die Joghurtglacé während 10 Minuten in den Kühlschrank gestellt, damit man einfacher Kugeln ausstechen kann.

„Über den Tellerand“ per E-Mail erhalten?

Sie möchten einen Beitrag für die Umwelt leisten?

Lassen Sie sich in Zukunft "Über den Tellerand" per Mail zusenden!

Bei Interesse bitte eine E-Mail an die folgende Adresse:

iag-cilan-ef@fr.ch