

„Hohenbod-Man“ für guten Zweck

Owingen (mba) Zum achten Mal veranstaltet der Owinger Ausdauersportverein „Fit for Fun“ am kommenden Mittwoch, 27. Juni, das Benefiz-Event „Hohenbod-Man“. Rund um den Turmbühl in Owingen-Hohenbodman mit seiner 19-prozentigen Steigung dürfen sich Rennradler, Mountainbiker, Läufer und Walker austoben. Rennräder werden auf die 8-Kilometer-Runde mit 180 Höhenmetern geschickt, alle anderen nehmen die kürzere Runde mit 5,4 Kilometern und 130 Höhenmetern durch den Wald. Startzeitraum ist von 17.30 bis 20.30 Uhr, los geht es auf dem Dorfplatz in Owingen-Hohenbodman.

„Wer kann, spendet selber oder lässt sich – beispielsweise pro gefahrener Runde – sponsern, damit möglichst viele Spenden zusammenkommen“, heißt es in einer Pressemitteilung des Vereins. Das Benefiz-Event habe in den letzten sieben Jahren verschiedene soziale Projekte mit über 13 000 Euro unterstützt. In diesem Jahr gehen die Spenden an den Verein „Bio-Top-Schutz- und Arbeitsgemeinschaft für wildelebende Tiere und deren Lebensraum“. Der Verein erläutert dazu: „Wer auf unseren Straßen Rad fährt, sieht sehr oft verletzte Wildtiere am Straßenrand, die durch fachgerechte und schnelle Hilfe überleben könnten.“ Der Verein Bio-Top betreibe seit 17 Jahren die Vogelpflegestation und Wildtierhilfe Hegau-Bodensee. Mit großem persönlichem Engagement, fundiertem Fachwissen und mit unermüdlicher Liebe zur Natur würden vor allem Wildvögel und Kleinsäuger behandelt, gepflegt und gesund wieder in die Freiheit entlassen. Die jährlich steigende „Patientenzahl“ belege die Notwendigkeit und den Erfolg der ehrenamtlichen Arbeit. In den letzten Jahren seien über 2500 Kleintiere eingeliefert worden, die Überlebens- und Auswilderungsquote liege bei über 75 Prozent. Bio-Top leiste über 1500 Einsätze und Beratungen sowie rund 17 500 Arbeitsstunden pro Jahr. Um den Fortbestand der Wildtierstation zu sichern, sei Bio-Top zunehmend auf Sponsoren angewiesen. Die Spenden kämen zu 100 Prozent der Arbeit des Vereins zugute und würden nicht durch Verwaltungsausgaben geschmälert, verspricht Fit for Fun. „Damit fördern wir das Überleben vieler Wildtiere und die Erhaltung unserer Natur.“ Kontakt per E-Mail an fit-for-fun-owingen@web.de

Informationen im Internet:
www.wildtierhilfe.org



„Fit for Fun“ veranstaltet den achten „Hohenbod-Man“. BILD: S. KOSIEDOWSKI

Anlage zum Schutz des Wassers

Uhldingen-Mühlhofen (hk) Um die Menge an Fremdstoffen zu reduzieren, die sonst in die Gewässer gelangen könnten, darf ein Bauherr auf seinem Grundstück in Birnau-Maurach eine sogenannte Phytobac-Anlage errichten. Der Technische Ausschuss des Gemeinderates von Uhldingen-Mühlhofen genehmigte das Bauvorhaben. Die Phytobac-Anlage soll nach Darstellung von Ortsbaumeister Norman Ziegler als Befüll- und Reinigungsstation für Pflanzenschutzspritzen einen wichtigen Baustein im System des Gewässerschutzes darstellen. „Durch ein geschlossenes Kreislaufsystem soll kontaminiertes Spritzenreinigungswasser aufgefangen und einem biologischen Abbau zugeführt werden“, sagte er. Das Bauvorhaben sei der Landwirtschaft zugeordnet und damit privilegiert; eine Geruchsbelästigung sei nicht zu erwarten, erklärte der Ortsbaumeister.

NACHRICHTEN

NEUANSCHAFFUNG

Salemer Feuerwehr erhält Gerätewagen

Salem (as) Einstimmig genehmigte der Gemeinderat die Beschaffung eines Gerätewagens Logistik (GWL) für die Freiwillige Feuerwehr. Das Fahrzeug, das von verschiedenen Fachfirmen ausgestattet wird, kostet 366 000 Euro. Rund 34 000 Euro gibt es aus der Landesförderung. Den verbleibenden Betrag von 302 000 Euro trägt zur Hälfte der Bodenseekreis, da dieses Einsatzfahrzeug in den Einsatzplan des Landkreises integriert wird. Demnach entfallen 151 000 Euro auf die Gemeinde.

GEMEINDERAT

Neuer Mietspiegel soll bis 2020 vorliegen

Stetten (mw) Vor zwei Jahren hat die Gemeinde Stetten einen Mietspiegel auf Grund von Befragungen neu aufgestellt. Jetzt muss er fortgeschrieben werden. Zusammen mit 19 weiteren Gemeinden im Bodenseekreis ist das EMA-Institut für Empirische Marktanalysen in Regensburg mit der Fortschreibung beauftragt worden. Dafür wurde der vom Bundesgesetzbuch (BGB) vorgeschriebene und vom statistischen Bundesamt ermittelte Preisindex für die Lebenshaltung aller Privathaushalte in Deutschland verwendet. Auf diese Art kann laut Verwaltung zwar nicht die genaue Mietentwicklung aufgezeigt werden, doch sei es weniger zeit- und kostenintensiv. Exakte Daten wird es gemäß Bürgermeister Daniel Heß bei Neuaufstellung zum Jahr 2020 geben. Die Kosten für die Fortschreibung sind für die Gemeinde Stetten minimal, sie betragen rund 135 Euro.

TERMINE

Verwaltung auf Betriebsausflug

Stetten (mw) Gleich drei Termine gab Bürgermeister Daniel Heß in der vergangenen öffentlichen Sitzung des Gemeinderates bekannt. Zum einen bleibt demnach das Rathaus am Freitag, 29. Juni, geschlossen wegen des gemeindlichen Betriebsausflugs. Zum anderen lud Heß zu Dorffest und Patrozinium am Sonntag, 9. Juli, ein. Ferner informierte er über die nächste Ratssitzung am Montag, 16. Juli. Sie werde wegen einer Veranstaltung im Gemeindesaal stattfinden.

AKTION

Kinder lernen Berufe hautnah kennen

Stetten (mw) Ein großes Dankeschön sprach Bürgermeister Daniel Heß dem örtlichen Kindergarten sowie allen mitmachenden Vereinen und Firmen für die Aktion „Die bunte Welt der Berufe“ aus. „Es sei eine tolle Idee, die Kindergartenkinder an Berufe heranzuführen und ihnen zu zeigen, was vor Ort an Berufsbildern vorhanden sei, lobte er. Die Kinder hatten in den vergangenen Wochen verschiedene Betriebe besucht, darunter auch die Freiwillige Feuerwehr und das Forstamt. Weitere Betriebsbesuche sollen noch folgen.

ORTSTEILE

Fußballer sammeln wieder Altpapier ein

Uhldingen-Mühlhofen – Der FC Uhldingen sammelt am morgigen Samstag, 23. Juni, Altpapier in allen Ortsteilen der Gemeinde. Die Fußballer bitten darum, das Sammelgut bis 8 Uhr gebündelt und gut sichtbar am Straßenrand bereitzustellen oder am Sammelpunkt beim Sportplatz Oberuhldingen abzugeben.

Glückliche RINDER schmecken besser

Grillzeit: Von der Weide auf den Teller (Teil 1): An der Tierhaltung wird häufig Kritik geübt. Wo kommt unser Fleisch her und wie leben die Tiere? Wir haben es uns angeschaut

VON CHRISTOPH HEUSER

Es duftet nach Stroh, wenn die hoch stehende Nachmittagssonne auf das Geburtsbett prasselt. Dort liegen zwei Kühe auf einer dicken Schicht der getrockneten Halme. „Sie könnten jederzeit kalben“, sagt Theresia Ziegler. Mit einer Hand in der Hüfte und dem Arm über das Geländer gelehnt, schaut sie lächelnd zu einer Kuh herunter. Dort also beginnt das Leben. Und es endet in vielen Fällen auf dem Teller. Im Sommer auch vermehrt auf dem Rost, denn Grillen ist angesagt wie nie. Von der Weide auf den Teller: Der SÜDKURIER hat diese Reise begleitet.

Die Abkalbebuch befindet sich am Rand des größten Stalls auf dem Zieglerhof in Frickingen. Auf einer rechteckigen Fläche von rund 2500 Quadratmetern stehen 120 Milchkühe und 60 Bullen, streng getrennt durch einen rund vier Meter breiten Mittelgang. Hinzu kommt noch das Jungvieh. Insgesamt sind es etwa 220 Tiere.

Theresia und Markus Ziegler betreiben den Hof in der fünften Generation. Sie legen größten Wert auf artgerechte Haltung und verpflichten sich sogar dazu. „Viele haben bei artgerechter Haltung eine einsame Kuh auf der grünen Weide vor Augen, im Hintergrund die Berge und der See“, sagt sie und betont, dass dies nicht ganz der Realität entspreche.

Theresia Ziegler läuft einige Schritte aus dem großen Stall heraus und deutet mit dem Zeigefinger auf eine überdachte Stelle, wo zehn kleine Kälber stehen: „Da ist unser Kindergarten“, sagt sie stolz. Sie kniet sich hin, streichelt die Tiere und spricht mit ihnen. Eine emotionale Bindung existiert. Aber gibt es auch Raum für Sentimentalitäten? „Manche Tiere kann ich einfach nicht gehen lassen“, gibt Ziegler zu und nennt als Beispiel solche Kälbchen, die besonders intensiver Pflege bedurften. Sehr schnell, meist nach nicht mal einem Tag nach der Geburt, kommen die Jüngsten in ihren exklusiven Bereich. Einen näheren Kontakt

zu den gleichaltrigen Artgenossen gibt es in dieser Phase bloß durch das Gitter. Die Umzäunung erinnert an einen Laufstall. Vor Kopf steht der Kälberiglu, eine Haube, unter der sich die Tiere zurückziehen können.

Nach einem Monat folgt der Wechsel in den großen Stall. Die Kühe bleiben so lange wie möglich im Betrieb, etwa fünf bis zwölf Jahre. Doch irgendwann ist Schluss. „Bis dahin soll das Leben so angenehm wie möglich sein“, formuliert Theresia Ziegler, die bei keiner Abholung selbst dabei ist, ihren eigenen Anspruch. Selber schlachten kann die Familie Ziegler ihre Rinder nicht. Aber nur zehn Kilometer entfernt, im Nordosten Überlingens, bietet die Schlachthofinitiative Überlingen die entsprechende Möglichkeit. Geschäftsführer der Gesellschaft ist Matthias Minister, der mit Fairfleisch zugleich eine eigene Firma betreibt.

Auch Fairfleisch hat sich artgerechte Haltung auf die Fahnen geschrieben und schlachtet nur aus entsprechenden Betrieben. Das passt also. Matthias Minister hat Agrarwirtschaft studiert und war schon während des Studiums jemand, der sich an Massentierhaltung störte. „Damals wurde zwar auch schon viel darüber gesprochen, es gab aber keine einheitlichen Anforderungen für artgerechte Haltung“, erinnert er sich. Seine Idee war geboren: Ein regionaler Schlachthof, der aber Bedingungen an die Zulieferer stellt und mit diesen ein klares Bekenntnis gegen Massentierhaltung abgibt. Wer Fleisch von Lebewesen aus artgerechter Haltung möchte, muss etwas tiefer in die Tasche greifen. Die Rechnung: Garantierte artgerechte Haltung, handwerklich geschlachtet und verarbeitet, kostet 30 Cent pro 100 Gramm mehr als konventionelles Fleisch. „Also“, sagt Minister, der seine Hände faltet und die Augenbrauen nach oben zieht als warte er bereits jetzt auf zustimmendes Nicken, „kostet den Abnehmer ein Schnitzel bei uns etwa 50 Cent mehr“. Es ist der Preis dafür, dass das Tier ein gutes Leben hatte.

Schon gewusst?

Metzger unterscheiden beim Fett eines Rindfleischstücks, ob es kernig ist oder nicht. Unter kernigem Fett verstehen sie das Fett an der Außenseite eines Fleischstücks. Das trägt zum Geschmack bei und bleibt dran.

Abnehmer sind etwa die Gastronomie oder Fleischfachbetriebe. Wer als Privatperson etwas beziehen möchte, hat zwei Möglichkeiten: Beim zweimal wöchentlich stattfindenden Werksverkauf oder über das Internet-Portal „Kaufnekuh.de“. „Es ist von Vorteil, wenn die Tiere am Tag vor der Schlachtung angeliefert werden, damit sie sich wieder etwas entspannen.“ Befindet sich das Tier unmittelbar vor der Schlachtung unter Stress, merke man es dem Fleisch deutlich an. Nach erfolgter Beruhigung kommen für gewöhnlich drei bis vier Rinder zeitgleich in die Zerlegung. Das heißt: Bolzenschuss, Kopf und Füße ab, Fell weg.

Längs halbiert, geht es am Haken in

„So ein hervorragendes Stück Fleisch gibt es nur aus guter Tierhaltung.“

Matthias Minister, Geschäftsführer der Schlachthofinitiative Überlingen

den Kühlraum. Direkt angrenzend befindet sich die Schlachtbank. Dort geht es nach eintägiger Auskühlung weiter. Vier Metzger stehen am Zerlegetisch und warten bereits. Mit weißen Schürzen, Kettenhandschuhen und Hauben auf dem Kopf. Einer hält die Kreissäge in der Hand, die anderen wetzen ihre Messer. Die erste Rinderhälfte wird vom Kühlraum aus an einer Schiene entlang hineingeschoben. Die Handgriffe sitzen wie im Schlaf. Es ist keine leichte Arbeit, Handarbeit im wahrsten Sinn des Wortes. Bloß einige Minuten dauert es, bis ein halbes Rind mit der Kreissäge zurechtgeschnitten ist. Die drei Kollegen machen die Feinarbeit. Die Stücke werden reihum gegeben. Erst Fett und Sehnen abtrennen, dann folgen die groben Zuschnitte. Von dem bulligen Tier, kurz zuvor 700 Kilogramm schwer und lebendig, sind nur noch kleine Teile übrig.

Diese werden anschließend vakuumiert und reifen noch drei bis vier Wochen im Kühlraum. Matthias Minister geht dort hinein, schaut sich um und lächelt zufrieden. Er nimmt ein verpacktes Steak, wippt mit der Hand und fasst dabei noch einmal nach. Auch ihm merkt man seinen Stolz an: „So ein hervorragendes Stück Fleisch gibt es nur aus guter Tierhaltung.“

SK Mehr Bilder und weitere Informationen finden Sie unter:
www.sk.de/9781579

Die Serie		
Werfen Sie den Grill an! Die nächsten Wochen servieren wir Ihnen Tipps, Tricks und tolle Rezeptideen.		
		
Teil 1: Die Rinder(land)karte auf Leben und Wissen am	20. Juni	
Von der Weide auf den Teller in den Lokalausgaben am	22. Juni	
Teil 2: Grillen ohne Fleisch auf Leben und Wissen am	27. Juni	
Aus dem See auf den Grill in den Lokalausgaben am	29. Juni	
Teil 3: Kohle-, Gas- oder Elektrogrill auf Leben und Wissen am	4. Juli	
Die schönsten Grillplätze in den Lokalausgaben am	6. Juli	
Teil 4: Zu Gast beim Vizeweltmeister auf Leben und Wissen am	11. Juli	
Der regionale Fleisch-Test in den Lokalausgaben am	13. Juli	



Matthias Minister vor Rinderhälften: Der Geschäftsführer der Schlachthofinitiative Überlingen legt Wert darauf, dass die dort geschlachteten Rinder artgerecht aufgewachsen sind.



Theresia Ziegler liegt jedes ihrer Tiere am Herzen. Viele Kühe erhalten von ihr einen Namen: Lotta schaut direkt in die Kamera, Gamsel hingegen lässt sich nicht stören und frisst weiter. BILDER: CHRISTOPH HEUSER

Tipps von Kochprofi Peter Veesser



Peter Veesser betreibt das Gasthaus Zum Adler in Leibertingen. Er ist vertreten im „Slow Food“-Genussführer und kennt sich bestens mit Fleisch aus. Das hochwertigste Stück Fleisch bringt

nichts, wenn man damit nichts anzufangen weiß. Peter Veesser, der für den SÜDKURIER Pincho moruno zubereitet hat, empfiehlt:

1 Fleischqualität: „Die Qualität ist entscheidend für den Geschmack“, sagt Peter Veesser. Es bringt nichts, an dieser Stelle zu sparen. Das Fleisch soll vom Metzger des Vertrauens oder direkt vom Landwirt erworben werden. Der Profi selbst bezieht das Fleisch auch ausschließlich aus regionaler Haltung, unweit von seinem Gasthaus entfernt. Den Unterschied zu konventionellem Fleisch merkt man deutlich. „Wer diese Erfahrung einmal macht, kommt nie mehr auf die Idee, das günstigste Fleisch aus dem Supermarkt zu nehmen“, ist sich Veesser sicher.

2 Lagerung: Gerne unterschätzt wird die Bedeutung der richtigen Lagerung. Diese überlässt man am besten dem Metzger, da dort die optimalen Bedingungen gegeben sind. Für den Transport bis nach Hause sollten höchstens 20 Minuten vergehen, ansonsten unbedingt eine Kühlbox verwenden. Das Fleisch am besten auf einen Teller legen, mit Folie abdecken und an die kühlsche Stelle des Kühlschranks stellen – im Regelfall auf der Platte oberhalb des Gemüsefachs. Dennoch das Fleisch binnen vier Tagen verarbeiten.

3 Garzeiten: Im Restaurant wird die Frage nach der Garstufe des Fleisches meist beim Steak gestellt. Für einen Hobbykoch ist die richtige Garzeit wohl das Kniffligste an der Zubereitung. Natürlich ist es aber abhängig von der Fleischsorte. „Edelfleischstücke dürfen nicht durch sein und Schmorstücke nicht zu trocken“, rät Veesser.

4 Richtig warmhalten: Am besten wird das zubereitete Fleisch natürlich direkt verzehrt. Kommen Gäste später oder man hat schlicht zu viel auf einmal gemacht, sollte man das Fleisch auf jeden Fall vom Grill nehmen. Lässt man die Stücke direkt am Rand des Rosts liegen, trocknen sie aus. Besser: Das noch warme Fleisch in Alufolie einwickeln und an einem 80 Grad warmen Plätzchen neben dem Grill warmhalten. Es bleibt länger saftig, als man denkt!

5 Würze: Nicht fehlen darf eine gute Würzung. Abhängig von der Fleischart, sollte man bewusst entweder vor oder nach dem Braten würzen. Mageres Fleisch vorher mit einer Marinade versehen und auch abwarten, damit das Öl in das Fleisch hineinzieht. Ein durchwachses Steak hingegen besser naturbelassen braten oder grillen und hinterher einfach Finish Pfeffer (intensive Gewürzmischung) drüberstreuen. So gelingt scharfes Anbraten, ohne dass die Gewürze verbrennen.

6 Beilagen: Selbst dem größten Grill-Fan fehlt etwas, wenn er nur Fleisch zwischen die Zähne bekommt. Daher auch Gemüse auf den Grill legen, beliebt sind Paprika, Champignons, Mais, Zucchini und Aubergine. Dazu noch eine leckere Scheibe Brot. (che)



Einfach zubereitet und trotzdem sehr lecker ist der Pincho moruno. Eine spanische Spezialität, die mit „Maurerspieß“ übersetzt wird.



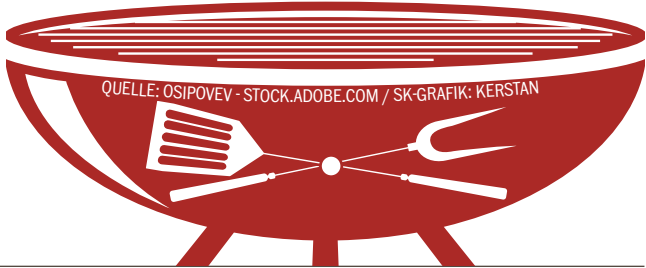
PINCHO MORUNO

Zutaten:

600 Gramm Roastbeef (für vier Portionen, alternativ auch Schweine- oder Lammfleisch), 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 Knoblauchzehen, 1 Stiel Thymian, 8 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Roastbeef in etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese anschließend von überschüssigem Fett befreien. In kleine Stücke schneiden, die sich zum Aufspießen eignen, und in eine Schüssel geben.
2. Danach das Fleisch marinieren: frischer Zitronenschalenabrieb, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, zerkleinerten Knoblauch, Thymian und Olivenöl hinzugeben. Gut vermischen, dann idealerweise abdecken und ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
3. Die Fleischstücke aufspießen. Holzspieße unbedingt vorher einweichen, da diese sonst verbrennen. Auf dem Rost bei großer Hitze jeweils etwa ein bis zwei Minuten von beiden Seiten grillen. Alternativ können die Fleischspieße auch in der Pfanne gebraten werden.



QUELLE: OSIPOVEV - STOCK.ADOBE.COM / SK-GRAFIK: KERSTAN

ANZEIGE

Einzigartiges Anzündprinzip

BBQ Starter Anzündkamin

- ✓ Mit 2,5 kg Premium Grillbriketts von „Die Kohle-Manufaktur“
- ✓ Mit rauchfreiem Anzünder

nur **39,90 €**

SÜDKURIER
InSpirationen

Besser grillen ohne Rauch

Neuheit

Coal Guard

- ✓ Hochwertige Aufbewahrung für Grillkohle
- ✓ Die Kohle bleibt trocken

nur **39,90 €**

Jetzt bestellen: www.suedkurier.de/shop oder **0800/880-8000** (gebührenfrei)

Ein Angebot der SÜDKURIER GmbH Medienhaus, Max-Stromeyer-Straße 178, 78467 Konstanz