

Buntes Hofleben und echter Bio-Genuss vor der Haustüre



(Anzeige). Wer ein regionales und naturnahes Urlaubsziel sucht, erlebt etwa auf Biobauernhöfen im Ländle tolle Urlaubstage. Seit 18. Mai sind Ferien auf dem Bauernhof in Baden-Württemberg wieder möglich.

Ob im Schwarzwald, auf der Schwäbischen Alb oder im Kaiserstuhl: Urlaub auf dem Bioland-Hof bietet neben naturnaher Erholung auch die Möglichkeit, mit ökologischer Landwirtschaft in Kontakt zu kommen und den Ursprung und die Herstellung hochwertiger und heimischer Lebensmittel zu entdecken.



Fruchtig, frisch & regional
unsere badischen Erdbeeren!

Erdbeeren und Spargel
aus bester regionaler Qualität -
ein echter Gaumenschmaus!

...da blüh'
ich auf!

**Blumen
LÄNGLE**

Seedorfer Straße 66, 78655 Dunningen
Tel: (07403) 92914-0
www.blumen-laengle.de
Mo-Sa: 9:00-19:00 Uhr

Foto: ali saipa/shutterstock.com

Kinder, die Ferien auf dem Steinbachhof im Hochschwarzwald machen, können auf dem Heumilch-Betrieb Kühe füttern, Kälber streicheln und das Melken ausprobieren. „Manchmal ist die Begeisterung so groß, dass die Kinder schon um halb sechs Uhr morgens im Stall stehen und ungeduldig warten, bis ich endlich aufstehe“, lacht Betriebsleiter Wendelin Schwär, der sich freut, jetzt wieder Feriengäste begrüßen zu dürfen. „Für uns ist die Vermietung von Ferienwohnungen ein wichtiger Betriebszweig“ so Schwär, der erzählt, dass das hofeigene Gästehaus in der Regel immer ausgebucht ist.



Auch die Hohensteiner Hofkäserei auf der Schwäbischen Alb wirtschaftet nach Bioland-Richtlinien und bietet Feriengästen neben Hof- und Käsereiführungen mit Käseprobe, Käsevesper und Picknick an der Weide auch eine besondere Übernachtungsmöglichkeit an: In der „Käshütte“ können Gäste

Buntes Hofleben und echter Bio-Genuss vor der Haustüre

mitten im Grünen in direkter Nachbarschaft zu den hofeigenen Wasserbüffeln wohnen und am Morgen ein Frühstück mit Eiern von glücklichen Hühnern, Schinken von gesunden Schweinen aus der Region, Brot aus dem Holzofen, Marmelade aus heimischen Früchten und Althonig direkt vom Imker genießen. Dazu serviert das Ehepaar Rauscher frische Butter und Käse aus der eigenen Hofkäserei.

Der Hof ist Mitglied bei dem Stellplatzführer „Landvergnügen“ und bietet neben der Übernachtungsmöglichkeit in der „Käshütte“ auch drei Stellplätze für Wohnmobile an.

***Einfach schlauer –
Gemüse-Power!***

**Unsere Produkte
sind auch erhältlich
bei Genießerhof
in Dietingen.**

Unser Hofladen
ist täglich, außer mittwochs,
geöffnet.

**Gärtnerei Brobeil**

**Auchtwlesen 1 · Gelslingen
Tel. (07433) 8556 · Fax 21992
www.gaertnerel-brobell.de**

„Die Idee, unsere Milch selbst weiterzuverarbeiten, haben wir aus der Schweiz mitgebracht, wo Hof-

Buntes Hofleben und echter Bio-Genuss vor der Haustüre

und Almkäsereien auf eine lange Tradition zurückblicken“ erklärt Helmut Rauscher und fügt hinzu: „Wir verarbeiten nur Milch, die von der eigenen Herde stammt. Dabei ist uns eine umweltverträgliche, naturnahe Landwirtschaft wichtig - um gesunde, naturbelassene Produkte zu erzeugen.“ Davon können sich die Gäste selbst überzeugen und den Original Alpbüffel Käse als halbfeste Variante oder als cremigen Alpbarella probieren und dabei auf den Geschmack von regionalen Bio-Lebensmitteln kommen.

Bioland Geschäftsführer Dr. Christian Eichert ist überzeugt, dass neben dem direkten Kontakt zu Erzeugern auf den Bioland-Höfen auch die derzeitige Krise dazu führt, dass wieder verstärkt über die Herkunft und Herstellungsweise von Lebensmittel nachgedacht wird. „Die auf den Export ausgerichtete Ernährungsindustrie erlebt derzeit eine tiefe Krise, wohingegen der Verbraucher die Vorteile heimischer Nahrungsmittelproduktion wiederentdeckt“, stellt er fest. „Die Krise verdeutlicht, welche Vorteile eine funktionierende Landwirtschaft in der Region mit nachhaltigen Wertschöpfungsketten hat. Die Kunden stimmen momentan mit den Füßen ab. Die Absatzzahlen für heimisches Qualitäts-Bio erleben nicht nur innerhalb der Naturkostbranche, sondern quer über alle Einkaufsstätten, derzeit einen enormen Zuwachs“, freut sich Dr. Eichert über die neue Lust an Bio.



Und auch die Lust am Urlaub auf dem Bio-Bauernhof reißt nicht ab, im Gegenteil. Für die kommenden Wochen hat Familie Schwär aus dem Hochschwarzwald schon zahlreiche

Buntes Hofleben und echter Bio-Genuss vor der Haustüre

Reservierungen erhalten. Landwirt Schwär ist gespannt: „Wenn in diesem Sommer Urlaub nur innerhalb Deutschlands möglich ist, kann es gut sein, dass Familien zum ersten Mal den Weg zu uns finden: Und wiederkommen.“ So berichtet er stolz von Familien, die seit Jahren jeden Sommer zum Urlaub auf den Hof kommen und die Begeisterung für ökologische Landwirtschaft erleben und weitertragen. Zwei Besucher haben kürzlich die Ausbildung zum Landwirt begonnen.

Auch Dr. Eichert ist überzeugt: „Der Blick „vor die Haustüre“ und die Sehnsucht nach einer intakten Lebensumwelt gehen Hand in Hand mit den deutlichen Zuwächsen bei heimischem „Qualitäts-Bio“.

Mit der bewussten Entscheidung des Verbrauchers für Bioland-Produkte bekommt er nicht nur naturbelassene, hochwertige Lebensmittel, sondern trägt auch aktiv dazu bei, für eine enkelgerechte Landwirtschaft der Zukunft Sorge zu tragen“, so Dr. Eichert abschließend.