

Die Seite wurde produziert von der Klasse 4b der Astrid-Lindgren-Schule Erdmannhausen

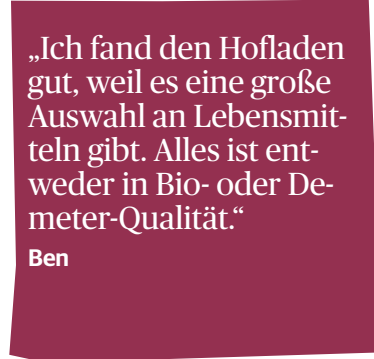
Stimmen

Wie hat euch die Recherche im Hofladen gefallen?



„Ich fand den Besuch im Hofladen sehr gut, weil das Brot in Demeter-Qualität hergestellt wird.“

Fineo



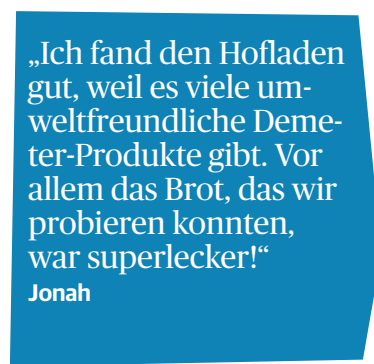
„Ich fand den Hofladen gut, weil es eine große Auswahl an Lebensmitteln gibt. Alles ist entweder in Bio- oder Demeter-Qualität.“

Ben



„Mir hat der Hofladen sehr gut gefallen, weil es so viele Naturprodukte gibt.“

Jule



„Ich fand den Hofladen gut, weil es viele umweltfreundliche Demeter-Produkte gibt. Vor allem das Brot, das wir probieren konnten, war superlecker!“

Jonah



Mit viel Begeisterung und Neugierde dabei: die Jungreporter vor dem Hofladen der Familie Bay.

Foto: Annette Emhardt

Thema

Nichts ohne Siegel und Logo

Schüler der Astrid-Lindgren-Schule besuchen Hof der Familie Bay und lernen viel über Bio-Produkte

ERDMANNHAUSEN

Für das ZISCH-Projekt besuchte die Klasse 4b den Hofladen der Familie Bay in der Poppenweilerstraße in Erdmannhausen. Wir bekamen die Möglichkeit, uns genauer über Bio- und Demeter-Produkte zu informieren und Einblicke in ihren Verkauf zu bekommen.

In ihrem kleinen, aber feinen Hofladen empfingen uns Herr und Frau Bay und versorgten uns mit vielen Informationen über den Hofladen, seine Entstehung und die angebotenen Produkte. Zunächst berichtete uns Herr Bay etwas über die Entstehung und die Entwicklung des Hofladens. Danach konnten wir uns in Ruhe umsehen und viele Fragen stellen. Obwohl der Hofladen nicht gerade groß ist, gibt es einiges zu entdecken. Es werden viele verschiedene Lebensmittel angeboten, etwa Brot, Gemüse, Obst, Getränke, Nudeln, Honig, Joghurt und Schokolade.

Im Hofladen kann man nur Bio- und Demeter-Produkte kaufen. Man findet nichts, was nicht entweder mit dem EU-Bio-Siegel oder dem Demeter-Logo ausgezeichnet ist. Die Produkte kommen überwiegend aus der Regi-

on, zum Beispiel aus Murr oder Ingersheim. Nur im Winter geht das nicht immer. Dann kommen viele Lebensmittel, etwa Datteln oder Bananen, von weiter weg. In Deutschland ist im Winter für manches Obst oder Gemüse das Wetter zu schlecht. Die meisten frischen Sachen kommen aus eigenem Anbau: Im Jahr gibt es etwa drei Tonnen Zwiebeln, 20 Tonnen Kartoffeln, zwei Tonnen Äpfel, 13 Tonnen Tafelobst und 500 Kilogramm Birnen von ihrem Bauernhof. Reicht der eigene Vorrat nicht aus, kauft Familie Bay die Sachen dazu, um eine große Auswahl anbieten zu können. Außerdem werden Gerste, Mais und Sojabohnen angebaut, was dann an die Hühner und Rinder auf dem Hof verfüttert wird. Die Hühner legen 1200 Eier am Tag! Diese verkauft die Familie nicht nur im Hofladen, sondern auch auf Wochenmärkten in der Umgebung.

Am Ende durften wir das selbst gebackene Weizen- und Dinkelvollkornbrot probieren. Obwohl es schon ein paar Tage alt gewesen ist, hat es sehr lecker und noch immer frisch geschmeckt. Als Wegzehrung bekam jedes Kind noch einen Apfel.

VON NILS, JONAS, FINEO, PHILIPP

DEFINITION

Bio hat strenge Richtlinien, aber Demeter noch strengere

Im Hofladen werden Bio- und Demeter-Produkte verkauft. Bio und Demeter sind in der ökologischen Landwirtschaft eine besondere Art, Lebensmittel herzustellen. Die beiden sind sich teilweise ähnlich, aber auch verschieden.

Bio hat strenge Richtlinien für die Herstellung von Lebensmitteln. Demeter muss neben den strengen Richtlinien noch mehr Regeln beachten. Dabei ist es zum Beispiel wichtig, dass bei der Herstellung von Lebensmitteln kaum Zusatzstoffe verwendet werden und nur natürlicher Dünger. Außerdem müssen eigene Tiere auf dem Hof gehalten werden. Es gibt aber noch viele weitere Regeln. Seinen Namen hat Demeter von der griechischen Göttin Demeter, die für die Fruchtbarkeit der Erde, des Getreides, der Saat und der Jahreszeiten zuständig war.

VON MARLENE

Suchsel von Jule, Jenny, Gia, Annalena

Y	Z	J	G	E	W	F	J	G	L	F	T	I	I
W	Q	U	A	L	I	T	Ä	T	S	B	R	O	T
M	Q	X	E	Z	E	A	D	Z	F	U	S	Q	N
M	Y	G	E	T	R	E	I	D	E	O	D	R	F
R	D	P	L	J	H	O	V	V	C	Y	K	B	A
H	S	O	H	E	R	N	T	E	N	C	I	A	Z
Y	R	A	Y	R	Y	N	X	L	M	D	Q	C	B
H	C	L	H	U	E	Y	W	G	D	F	S	K	K
Ü	R	G	R	I	N	D	E	R	J	M	C	E	R
H	D	V	E	Q	D	K	W	L	U	P	S	N	V
N	V	E	T	E	S	N	H	E	O	B	V	E	O
E	E	I	W	B	Q	H	O	F	L	A	D	E	N
R	Q	E	L	I	O	N	N	O	N	C	I	M	X
W	J	R	R	O	B	O	D	E	M	E	T	E	R

Folgende zehn Begriffe gilt es zu finden: DEMETER, HOFLADEN, BIO, ERNTEN, HÜHNER, EIER, QUALITÄTSBROT, BACKEN, RINDER und GETREIDE.

Die Entstehung des Hofladens

Die Herstellung von eigenem Brot spielte dabei eine ganz besondere Rolle

Die Geschichte des Hofladens beginnt 1980. Am Anfang bot die Familie Bay ihre Produkte im Flur des Wohnhauses an. Im Laufe der Zeit wollten immer mehr Menschen die Lebensmittel kaufen.

Sie entschieden sich, 1990 den Hofladen zu bauen, um einen abgetrennten Verkaufsraum für ihre Kunden anbieten zu können. Dieser ist viel größer als der Flur und bietet Platz für zahlreiche Lebensmittel.

1999 wurde schließlich der Hofladen an die Kinder der damaligen Gründer des Hofladens weitergegeben, welche den Hofladen noch heute führen.

Bei der Entwicklung des Hofladens hat das Brot eine besondere Bedeu-

tung. Der Sohn der Familie hatte Neurodermitis, eine stark juckende Hautkrankheit.

Menschen mit dieser Krankheit können oft keinen Weizen essen. Deswegen entschied sich seine Mutter, das Brot selbst zu backen. Dabei konnte sie darauf achten, welche Sachen zum Brotbacken verwendet werden.

Das Brot ist sehr gesund, weil das ganze Korn verarbeitet wird. Außerdem enthält es noch Salz, Hefe und Wasser. Eigentlich war das Brot nur für die Familie gedacht.

Aber es sprach sich schnell rum, dass das Brot so gut schmeckt. Deswegen verkauften sie es auch im Hofladen.

VON MARLENE, BLANCA



In einem Regal im Hofladen wird das selbst gebackene Brot der Familie Bay zum Verkauf angeboten. Foto von Blanca

Rezepttipp: Frischer Möhrensalat

Zutaten:

200 g große Möhren
zwei große Zwiebeln
Gomasio (Sesamsalz)
etwas Kräutersalz
3 EL Essig
4 EL Öl

Küchenutensilien:

eine Schüssel, ein Messer, ein Brett und eine Reibe



Zum Möhrensalat passen frisch gebackene Brötchen perfekt. Foto von Annalena

Zubereitung:

Zuerst legst du alle Zutaten und Küchenutensilien bereit.

Danach raspelst du die Möhren mit der Reibe ganz fein.

Die Zwiebeln schneidest du in kleine Stücke.

Wenn du alle Zutaten zerkleinert hast, kannst du die

Möhren und die Zwiebeln in die große Schüssel geben und vermengen.

Für die Soße vermischt du Essig, Öl, etwas Gomasio und Kräutersalz.

Zum Schluss gießt du die Soße über den Möhrensalat und rührst noch einmal kräftig um.

VON JENNY, GIA, ANNALENA