

Aktion naturnahe Außenanlagen der ÄELF Bayerns

Bad Neustadt a. d. Saale Das Ergebnis des Volksbegehrens „Rettet die Bienen“ 2019 in Bayern bestätigt, Biodiversität ist ein Thema für die Bevölkerung in allen Städten und Landkreisen Bayerns.

Das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayerns ermunterte deshalb die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der ÄELF in den einzelnen Landkreisen mit Vorbildwirkung und kreativen Ideen als Anregung an die Bevölkerung des jeweiligen Dienstgebietes heranzutreten und im Rahmen ihrer Zuständigkeiten

und Möglichkeiten, Ämteraußenanlagen im Hinblick auf mehr Biodiversität zu gestalten. Ziel der Aktion „Naturnahe Gestaltung der Ämter-Außenanlagen“ ist es, den Besucherinnen und Besuchern des jeweiligen Amtes zu zeigen, wie jeder Einzelne im Garten bzw. in Außenanlagen aktiv werden kann, um dauerhaft einen Beitrag für die Artenvielfalt und Insektenschutz zu leisten.

Die Kollegen und Kolleginnen des AELF Bad Neustadt beteiligten sich sehr rege an dieser Aktion mit der Installation von insgesamt drei In-

sektenhotels, einer Blühfläche sowie einem geänderten Pflegekonzept für die das Amtsgebäude umgebenden Freiflächen. Da die Außenanlagen nur relativ wenig Nahrungsgrundlage für Insekten boten, wurde eine Blühfläche mit der Saatgutmischung „Cosmos“ angelegt, die sich für städtische Anlagen besonders gut eignet. Einjährige Blüten wie Borretsch, Ringelblume, Roter Lein, Jungfer im Grünen und zwei- und mehrjährige Arten wie Goldlack, verschiedene Glockenblumenarten, Bartnelke, Fenchel, Wiesensalbei, weiße und rote Lichtnelke, Purpurkönigskerzen und viele andere Blüten bereichern nun das Nahrungsangebot für Insekten und bieten für Menschen ein optisch buntes Blütenmeer. Fragen zu Aussaattermin, Blühdauer, Tipps zur Ansaat, sowie gegebenen Vorteilen für Flächen in der Stadt beantwortet der Kreisfachberater Georg Hansul für Gartenbau interessierten Bürgern gerne.

Parallel zur Neuanlage werden die vorhandenen Grünflächen zukünftig zeitversetzt gemäht. Blühende Bestände werden erst nach dem Verblühen gemäht, so dass die gesamte Gartenanlage einen neuen Charakter entwickelt. Das für uns Menschen ungeordnete Bild der Fläche wird für Insektenaugen zu einem reichlich gedeckten Tisch. Bei der Auswahl der „Baumodelle“ für die Insektenhotels wurde sogar der Charakter und die Architektur des jeweiligen dazugehörigen Amtsgebäudes berücksichtigt. Für den Standort Bad Neustadt/S, einem „modernen“ Gebäude, wurden fünf „Insekten-Niststämme“ errichtet. Aus Eichen-Kernholz mit entsprechenden Einbohrungen versehen entstand eine dekorative Steelengruppe. ■



FOTO: ÄELF

Präsentieren die neuen Insekten-Niststämme: (v. l.) Peter Will, Georg Hansul, Oliver Kröner, Theresia Dietz, Michael Schneider und Michael Sautter.

LfL-Infopoint Corona

Ruhstorf a. d. Rott Die Corona-Pandemie ist auch bei diversifizierten, landwirtschaftlichen Betrieben ein anhaltendes Thema. Für das schrittweise Wiederhochfahren nach dem flächendeckenden Lockdown benötigen betroffene Betriebe verlässliche Informationen und Hinweise. Dazu wurden vom Team Diversifizierung Ruhstorf aktuelle Informationen zusammengestellt und Praxistipps erarbeitet.

Dieser Infopoint bietet einen Überblick über die offiziellen Informationen der Staatsregierung, zeigt hilfreiche Informationen von Verbänden und Organisationen auf und es werden regelmäßig aktualisierte Maßnahmenkataloge zum Wiederhochfahren des Ferien- oder Gastronomiebetriebes unter Einhaltung der erforderlichen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen zur Verfügung gestellt.

Zudem werden aktuelle und hilfreiche Themen wie die kontaktlose Bezahlung in Beiträgen aufgegriffen. Hierzu steht auch ein ausführlicher Angebotsvergleich zum Download zur Verfügung. Ein weiterer Beitrag zeigt, wie Betriebe mit besonders kreativen Ansätzen aus den Bereichen Direktvermarktung & Bauernhofgastronomie, erlebnisorientierte Angebote und Landtourismus, die aktuelle Situation angehen und die Krise als Chance nutzen. ■

→ Den „LfL-Infopoint Corona“ und weitere Informationen gibt es im Internet unter: www.lfl.bayern.de/iba/haushalt/246011/index.php.

Smoothfood bei Schluck- und Kaubeschwerden

Kaufbeuren Smoothfood zielt darauf ab, Menschen mit Schluck- und Kaubeschwerden (Dysphagie) schmackhafte und ansprechende Essenserlebnisse zu bereiten. Die Abschlussklasse 2019/20 der Technikerschule Kaufbeuren probierte mit verschiedenen Materialien hierzu einige Gerichte aus.

Wer Schluck- und Kaubeschwerden hat, muss nicht unbedingt auf seine Lieblingsgerichte verzichten. Jedoch besteht die Schwierigkeit, dass feste und flüssige Lebensmittel nicht mehr ohne Problematik gegessen oder getrunken werden können. Der Schluck- oder Kaumechanismus ist gestört oder funktioniert von Geburt an nicht. Schlaganfallpatienten oder Operationen am Kehlkopf können weitere Auslöser für kurzfristige oder langfristige Beeinträchtigungen sein.



FOTO: TECHNIKERSCHULE KAUFBEUREN

Smoothfood – Geflügelterrinen mit Kartoffel-Gemüse-Rolle und Salatschaum.

Für die Speisenzubereitung werden verschiedene Hilfsmittel wie Pürierstab, Mixer, Siphon (Sprühflasche) oder Passiersiebe vorausgesetzt. Einzelkomponenten sollen aber möglichst ihren Geschmack beibehalten. Es wurden verschiedene Gerichte ausprobiert, die auch im täglichen Speiseplan vorkommen. Angefangen mit einem Frühstück-Espuma bis zum Forellenschaum mit einem Senf-Eierschaum oder eine Kartoffel-Gemüserolle mit Geflügelterrinen und einem Himbeer-Vanilleschaum zum Dessert.

Die Zutaten dafür mussten vorbereitet werden, das Geflügelfleisch vom Knochen gelöst, die Himbeeren durch das Passiersieb gestrichen und das Forellenfilet mit einem Pürierstab fein püriert werden, denn feste Bestandteile können für Menschen mit Dysphagie zur Erstickengefahr führen. Um die Gerichte entsprechend zu verfestigen, probierten die Studierenden der Technikerschule Andickungsmittel verschiedener Anbieter aus. Um das Gericht „optisch aufzuwerten“ wurden zum Beispiel Plätzchenausstecher verwendet. Die selbst hergestellten Speisen fanden optisch und geschmacklich mehr Zuspruch als die fertigen Warenproben, die die Schule von einem Anbieter tiefgefroren zugeschickt bekommen hatte. ■

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabella Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de