

## Mit Ackerbohne und Luzerne

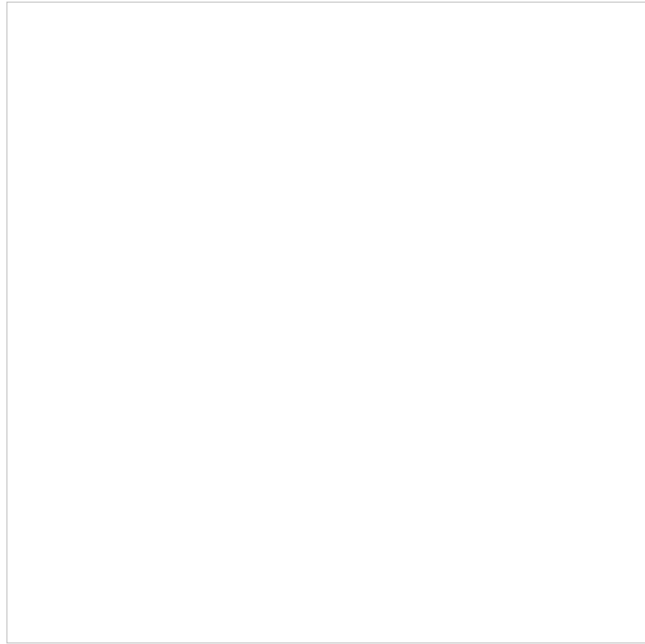
Und mit der Kraft der Gemeinschaft! Am Samstag versammelten sich rund 1000 Ackerlandaktivist\*innen und 50 Traktoren vor dem Erfurter Angerplatz, um nach einem Protestmarsch durch die Innenstadt die Politik zu verantwortungsvollerem Handeln aufzufordern. Es ging um Landgrabbing, Massentierhaltung und Saatgutpatente. Große Worte mit gruseligen Assoziationen, denen allerdings ein Gefühl von Verbundenheit entgegengesetzt wurde, das in diesem Maße nur entstehen kann, wenn sich Menschen mit einer gemeinsamen Vision zusammentun, um in eine neue Zukunft aufzubrechen. Für alle, die nicht dabei sein konnten, gibt es hier die [Berichterstattung des MDR](#). Die große Agrarwende auf der einen Seite, die nicht ganz so dramatische Wende der Jahreszeiten auf der anderen: Die letzten Tomaten sind geerntet, Zucchini und Auberginen sind nur noch verblässende Erinnerungen an den Sommer. Dabei steht der Herbst seinem Vorgängermonat kulinarisch in Nichts nach: Kürbis, Käse, Federweißer – da verkraftet man die Regentage eigentlich ganz gut. Kürbissuppe gehört zu den Standardgerichten an kalten Tagen, aber die süße Seite dieser Frucht kennt man eher in England und den USA. Deswegen kredenzen wir in dieser Ausgabe ein original englisches Rezept für Pumpkin Bread. Und nach dem Kaffeetrinken kommt auch irgendwann der Abendbrothunger, bei dem die köstlichen Käsekreationen der Belriether Hofkäserei Abhilfe schaffen können. Und wer dann noch einen Verdauungsspaziergang machen möchte, schlendert vielleicht am zweiten Oktoberwochenende über den Weimarer Zwiebelmarkt und besucht den Thüringer Ökoherz e.V. an seinem Stand am Rollplatz – eine Premiere. Nach so viel Bewegung könnte man eigentlich auch schon wieder ein Bio-Bierchen vertragen... Und während sich die Experten darüber streiten, ob es nun ein kalter, trockener oder warmer, feuchter Winter wird, merken wir: Für den Winterspeck ist auf jeden Fall gesorgt.

Wir wünschen erst mal viel Freude beim Lesen und halten uns einfach an die treffsicherste aller Bauernregeln:  
Kräht der Hahn auf dem Mist, ändert sich das Wetter oder es bleibt wie es ist.

Aruna vom Thüringer Ökoherz e.V.



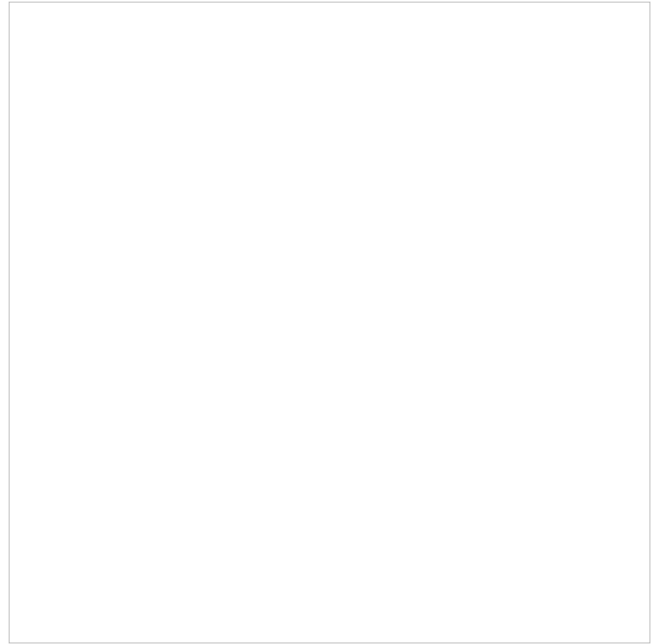
# Hofkäserei Belrieth



Im **Ökozentrum Werratal** liegt die Hofkäserei Belrieth. Was beschaulich klingt, hat sich über die Jahre zu einem erfolgreichen Unternehmen entwickelt, das das ganze Land mit biologischen Käsespezialitäten beliefert. Seinen Grundsätzen ist man sich hier allerdings treu geblieben:

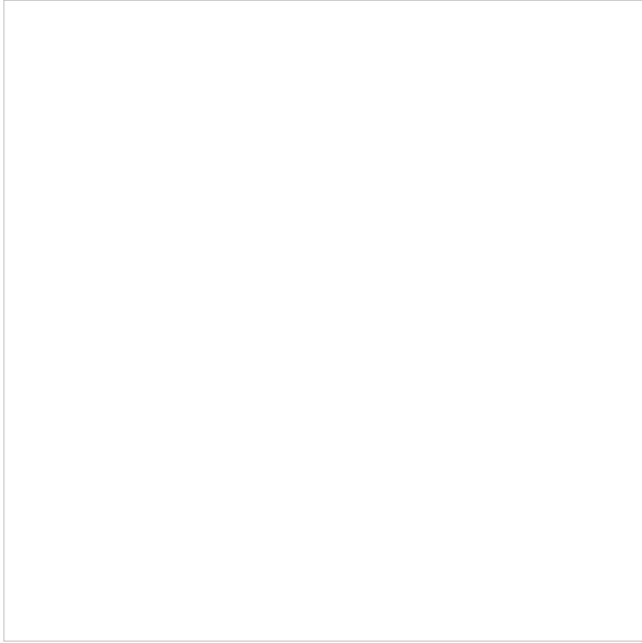
Möglichst viel Milch wird aus dem direkten Umfeld bezogen und diese wird **nicht entrahmt und homogenisiert**, sondern mit ihrem natürlichen Fettgehalt auf traditionelle Weise verkäst.

# teilAuto

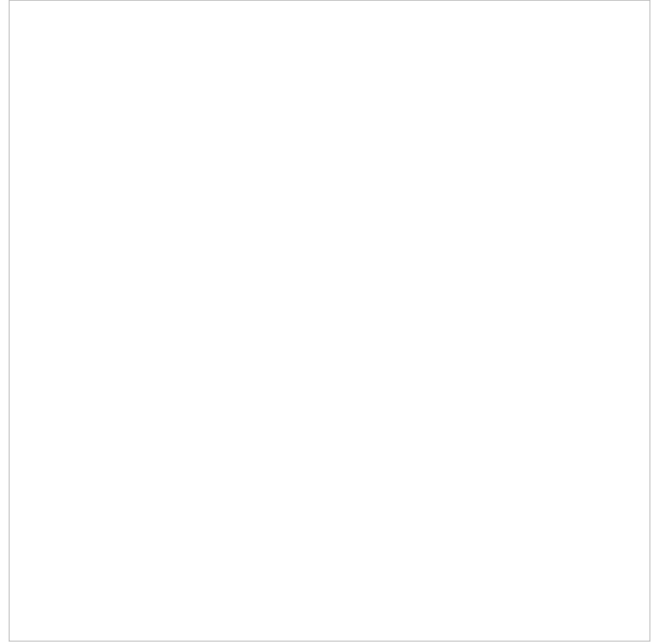


Als ob der Erhalt unserer Natur und mehr regionale Köstlichkeiten in Bioqualität nicht schon Argument genug wären: Wer Mitglied beim Thüringer Ökoherz oder in der **Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft Weimar** ist, fährt ab jetzt günstiger mit dem **Teilauto**.

## Grundlagen des ökologischen Landbaus



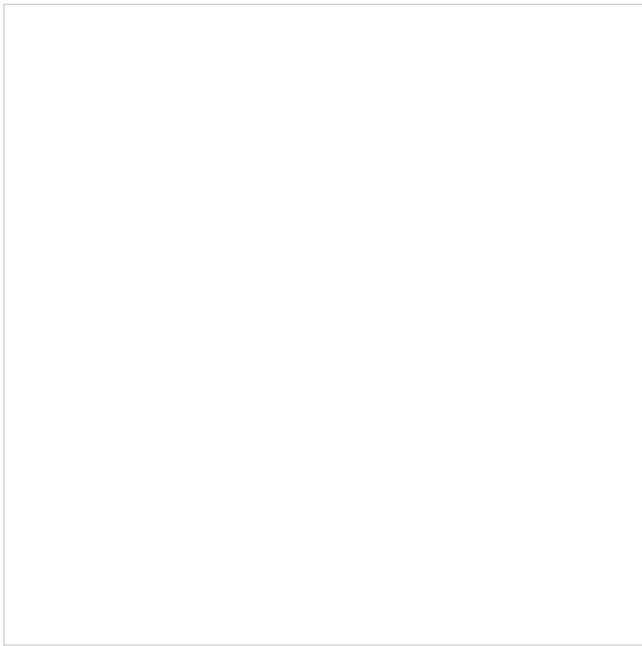
## Seminar zur Sozialen Landwirtschaft



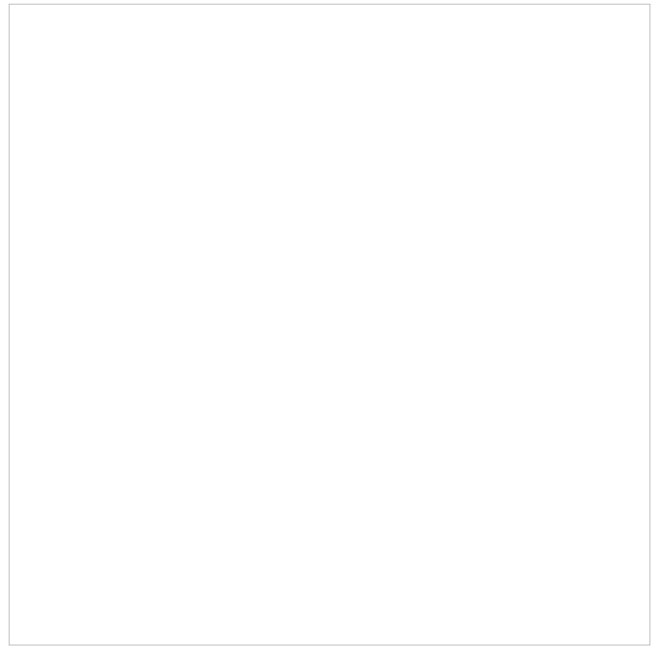
**2.10., 10 - 16.30, Erfurt:** Mehr Bio in die Städte! Welche Anforderungen der ökologische Gemüsebau stellt, welche Chancen alternative Bewirtschaftungsweisen bereithalten und wie das alles auch mit wenig Fläche funktionieren kann, zeigt der Gäa e.V. am Mittwoch im Jugendhaus Domizil.

**11.10., 9.30 - 16.15 Uhr, Leipzig:** Wie können Menschen mit Unterstützungsbedarf in Landwirtschaft und Gartenbau integriert werden? Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden? Und welche Finanzierungsmöglichkeiten gibt es? Die urbane Gärtnerei ANNALINDE ist ein Ort der sozialen Teilhabe und Lernens und damit der perfekte Veranstaltungsort, um diesen Fragen auf den Grund zu gehen.

## Heimischer Birnensaft



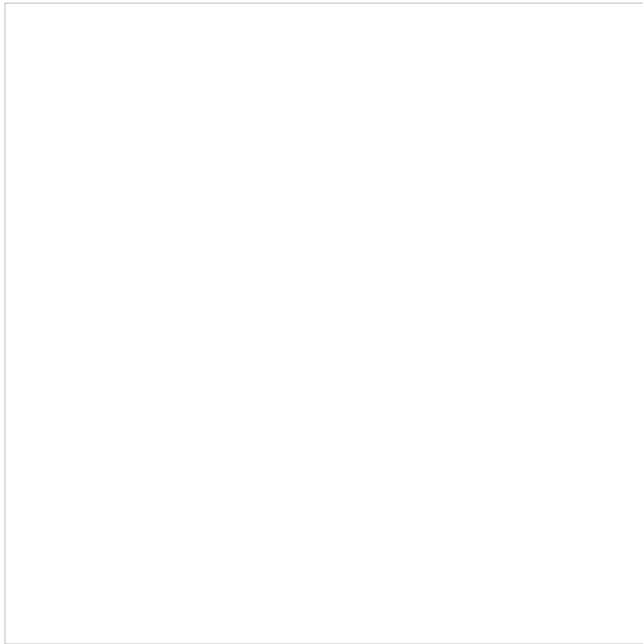
## Projekt Inno-Hasel



Trüber Birnensaft in Bioqualität: Im Supermarktregal sucht man danach meist vergeblich. Umso besser, dass es ihn jetzt **von Thüringer Streuobstwiesen** gibt. Hier gewachsen, hier gepresst, hier verkauft: Den Saft bekommt man in vielen Thüringer **Bio-Verkaufsstätten** oder direkt in der Geschäftsstelle (Goetheplatz 9b, Weimar).

Die Haselnuss ist bei uns heimisch. Aber Thüringer Haselnüsse im Bioladen? Fehlanzeige. Damit sich das ändert, gibt es das Projekt „**Inno-Hasel Thüringen**“. Im **Versuchsanbau** werden verschiedene Sorten auf Standortansprüche, Krankheits- und Schädlingsbefall und Veredelungsmöglichkeiten geprüft. Im September haben wir den Partnerbetrieben einen Besuch abgestattet.

# Bestandsaufnahme Soziale Landwirtschaft

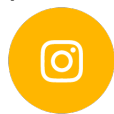


## Was macht man eigentlich...



Die **Umfrage** zur Sozialen Landwirtschaft geht in die letzte Runde. Um ein möglichst genaues Bild der aktuellen Situation in Thüringen und Sachsen zeichnen zu können, benötigen wir Ihre **Mithilfe**. Egal ob Sie Landwirt\*in, Sozialarbeiter\*in oder einfach Interessierte\*r sind - falls Sie noch nicht teilgenommen haben, einfach aufs Bild klicken und ein paar Fragen beantworten.

...mit dem ganzen Kürbis? So einiges! Er macht sich nicht nur als Ofengemüse und Suppengrundlage gut, sondern bringt auch Feuchtigkeit und erdige Süße in **süßes Gebäck**. Wir teilen hier unser Lieblingsrezept für **Pumpkin Bread**, das uns ein befreundeter Engländer anvertraut hat. Stilechte Begleitung: Eine Tasse Earl Grey.



---

Thüringer Ökoherz e.V. ■ Schlachthofstr. 8 - 10 ■ 99423 Weimar ■ [info@oekoherz.de](mailto:info@oekoherz.de)

Waldmann . Büro für Gestaltung  
Andreas Waldmann  
Meyerstraße 8  
99423 Weimar  
Deutschland

03643 4953030