

APRIL 2023 KW 14

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Sehr herzlich möchten wir Sie zu einem öffentlichen Vortrag von Dr. Anita Idel bei uns auf dem Hofgut einladen.

Ihr umfassender Blick auf die kulturelle Bedeutung der Rinderhaltung heute ermöglicht auch uns Landwirten immer wieder neue Gesichtspunkte in unsere Arbeit mit aufzunehmen. Daran wollen wir Sie gerne teilhaben lassen!

Herzliche Grüße, die Landwirte Potentiale nachhaltiger Beweidung aus evolutionsbiologischer und kulturgeschichtlicher Sicht

- Warum basieren so viele Gesellschaften auf einer Kuh-Kultur?
- Sind die Zuchtziele und die Haltung von Weidetieren zeitgemäß?
- Wie entstanden die weltweit fruchtbarsten Ackerböden?
- Weidetiere, ein Schlüsselement - auch in der Klimakrise?

Dr. Anita Idel präsentiert im Vortrag die Ergebnisse und Schlussfolgerungen jahrzehntelanger Forschung zur Bedeutung der Weidetiere, insbesondere der Kühe. So werden die Zusammenhänge der CO₂ Belastung der Atmosphäre mit der Degeneration der Böden greifbar und Potentiale der Weidetiere neu definiert.

Ein Vortrag voller Inhalte, Belege und Zusammenhänge, die auch kennen sollte, wer kein Fleisch isst und alle, die sich für eine zukunftsfähige Landwirtschaft einsetzen.



Dr. Anita Idel ist Tierärztin und Mediatorin. Zwei Jahrzehnte arbeitete sie als praktische Rindertierärztin in Deutschland und Frankreich. Sie ist Leadautorin des Weltagrarberichts und Lehrbeauftragte verschiedener Universitäten. Als leidenschaftliche Netzwerkerin ist sie Mitbegründerin u.a. der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin und des Gen-ethischen Netzwerks.

Die Autorin des Buches „Die Kuh ist kein Klima-Killer“ (9. Auflage 2022) erhielt den Schweisfurth-Forschungspreis, den Salus-Medienpreis und den Nachhaltigkeitspreis von Neumarkter Lammsbräu. Sie ist weltweit zu Recherchen und Vorträgen unterwegs.

Auszug aus „Die Kuh ist kein Klima-Killer“ (9. Auflage 2022)

“Kühe rülpsen Methan“ 25mal klimaschädlicher als CO₂. Dennoch sind Rinder unverzichtbar für die Welternährung - durch ihren Beitrag zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und zur Begrenzung des Klimawandels: In nachhaltiger Weidehaltung haben Wiederkäuer das Potenzial, Kohlenstoff als Humus im Boden zu speichern.

Die höchsten Emissionen gehen von der synthetischen Düngung der großen Monokulturen Mais und Sojabohnen aus. Sie verbraucht viel Energie und setzt Lachgas frei - 295mal klimaschädlicher als CO₂.

Kühe, Schafe und Büffel können in Symbiose mit ihren Pansenmikroorganismen Weidefutter zu Milch und Fleisch umwandeln. Deshalb sind sie prädestiniert zur Nutzung derjenigen Böden, die nicht beackert, aber durch Beweidung vor Erosion geschützt werden können. Aber stattdessen werden sie mit Kraftfutter aus Mais, Soja und Getreide zu Nahrungskonkurrenten der Menschen gemacht. Milch und Fleisch aus Intensivproduktion sind nur scheinbar billig. Die Rechnung kommt später. Denn Monokulturen verdrängen die biologische Vielfalt und die CO₂-Speicher: das Grünland und den (Regen-)Wald.

Je mehr Menschen auf der Erde leben, desto wichtiger wird die Bodenfruchtbarkeit zur Sicherung der Ernten bei gleichzeitiger Begrenzung klimawirksamer Emissionen. Aber das agroindustrielle System heizt den Klima-

wandel an und erhöht dadurch die Risiken für die Welternährung dramatisch. So haben die Böden Nordamerikas in den vergangenen 100 Jahren mehr als ein Viertel ihrer Fruchtbarkeit verloren.

Dieses Buch stellt die Systemfrage und bietet weit mehr als die Rehabilitierung der Kuh: Es belegt die Multifunktionalität des Boden-Pflanze-Tier-Komplexes in der nachhaltigen Landwirtschaft, nennt die wissenschaftlichen Fakten und lässt Menschen zu Wort kommen, die mit dem Wissen des 21. Jahrhunderts wieder auf die symbiotischen Potenziale der Weidewirtschaft mit Kuh und Co setzen.



Ein Beitrag zusammengestellt von Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen

Eigene Produkte

Schnittlauch, Babyleaf/ Asiasalate, Feldsalat, Chicorée, Rotkohl, Eichblattsalat, Kopfsalat, Rucola, Bataviasalat, Postelein, Möhren Rodelika, Pastinake, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch, Rindfleisch, Belugalinsen.



PRODUKT DER WOCHE

Brat- und Backöl

Das Öl ist neutral im Geschmack und ideal zum Braten und Backen geeignet. Für das Brat- und Backöl werden nur Sonnenblumenkerne verwendet, die reich an Ölsäure sind. Das Öl ist dadurch hoch erhitzbar. Die Sonnenblumenkerne werden schonend gepresst. Nach dem Pressen wird das Öl mild gedämpft. Wegen seines neutralen Geschmacks ist es vielseitig anwendbar.

Hersteller

RAPUNZEL Naturkost GmbH



Pastinakenküchlein

2 alte Brötchen
150 ml Wasser
500 g Pastinaken
1 Zwiebel
3 El Öl zum Braten
Salz, Pfeffer, Currypulver
4 Eier
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Brötchen würfeln und in Wasser einweichen. Pastinaken reinigen und grob raspeln.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pastinakenraspel und Zwiebeln anbraten, abkühlen lassen und würzen. Ausgedrückte Brötchenwürfel, Eier und Gemüse verkneten. Ev. mit Semmelbröseln ergänzen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Schnittlauchröllchen hinzufügen, nochmal abschmecken und mit nassen Händen zu kleinen Kuchen formen. Die Küchlein je ca. 5 min von beiden Seiten knusprig braten.

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!