

DIE BIOBAUERN AN DER HESO 2014

Schlussbericht

Eva Ulm, BioNordwestschweiz



Schätzungsweise 30 000 Menschen besuchten während der HESO unseren Stand

VORFELD

Kommunikation

Das Team versuchte dieses Jahr die Kommunikation zu verbessern. Im Vorfeld wurde der Auftritt der Biobauern im offiziellen Magazin der HESO gebührend angekündigt (Magazin-Bericht im Anhang, Seite 11).



Unsere neue homepage (www.bionordwestschweiz-heso.ch) wurde 10 Tage vor dem Start der HESO aufgeschaltet. Auf den Seiten wird das Thema und das Team vorgestellt, werden Fotos hochgeladen und einzelne highlights an der Ausstellung vorgestellt.

Die Aufschaltung der homepage wurde mit einer Pressemitteilung bekanntgegeben (Medienmitteilung im Anhang, Seite 13).

Ein Auszug aus der homepage

Planung

Das Bio-OK's war dieses Jahr in bewährter Formation am Werk. Die Aufgabenbereiche der einzelnen Mitglieder umfasste: Personal, Bio-Beiz, Aufbau, Konzept und Deko, Presse und Kommunikation und Tiere.

THEMA

Honigbienen

Informationen über die Bienenwelt gibt es viele. Aus einem immensen medialen Angebot, umfangreicher Literatur und einer grossen Informationsflut im Internet wurden die relevanten Themen zur Bio-Imkerei herausgefiltert. In einer interaktiven, stehenden 6-eckigen Bienenwabe wurden einzelne Schwerpunkte präsentiert. Die Themen waren das natürliche Verhalten der Bienen inklusiv der Präsentation einer Naturwabe, die möglichen Gründe für das Bienensterben und Lösungsansätze für ein natürlicheres Imkern im Biolandbau.



Im Innern der grossen Honigbienenwabe

Der kantonale Bienenzüchter-Verband und der Wallierhof brachten dem Publikum das Imkerhandwerk näher. Das Honigbienenmodul war durch regionale Imker ständig betreut. So konnten Fragen rund um die Bienen direkt beantwortet werden.

Wildbienen

Der Kontakt zu wildbee.ch brachte eine fruchtbare Zusammenarbeit. Das Modul der Wildbienenexposition konnte bei wildbee ausgeliehen werden. Eine leichte Adaptierung war nötig, damit die Wildbienen im Kontext zur (Bio-) Landwirtschaft präsentiert werden konnten.



Der Themenweg von wildbee mit 11 Tafeln

Urban garden (Stadtgarten)



Der Stadtgarten war im Aussenbereich auf einer erhöhten (Dach-) Terrasse lokalisiert. Er zeigte Möglichkeiten auf, wie den verschiedenen Bienenarten auch in der Stadt Nahrung zur Verfügung gestellt werden kann.

Der Stadtgarten als grüne Insel

Marktstand und Degustation

Am Marktstand wurden biologische Honigbienenprodukte verkauft. Die Palette des Angebots reichte von Kosmetikprodukten über Lebensmittel bis zur althergebrachten



Bienenwabenkerze. Am Marktstand konnten Honigkummibärli, aber auch Honig auf frischem Bio-brot degustiert werden (siehe auch im Anhang, Seite 10 Controlling BLW)

Zum Glück war meistens schönes Wetter

Dekoration

Dass für die gesamte Innendekoration der Bienenstock Vorbild war, gehörte zum Konzept der Ausstellung.



Die Eingänge waren farbig dekoriert (analog zu den farbigen Anflugbrettern eines Bienenhauses).



Die Innenwände bekleidete ein Bienenwabenstoff und überall „flogen“ Bienen. Ob das aus Lautsprechern gesäuselte Bienenstimmen im Trubel der Ausstellung wahrgenommen wurde? Auf jeden Fall ging es im Zelt zeitweilig zu und her wie in einem Bienenstock.

Über hundert Honigbienen flogen im Zelt umher.

PARTNERSCHAFTEN

WWF

Der WWF ist ein langjähriger Partner unserer Ausstellung. Als Brückenbauer zwischen Produktion und Konsum trägt das WWF-Team wesentlich zum Gelingen des Bioauftritts bei.



Das Team erarbeitet themenbezogen die Seite der Konsumenten und Konsumentinnen. Seit einigen Jahren wird dazu auch ein Ratgeber herausgegeben. Der Honigratgeber kann im Anhang Seite 14 eingesehen werden. Der WWF arbeitet auf eigene Kosten und genießt bei uns Gastrecht.

Kinder beim Basteln einer Wildbienen-Nisthilfe

Kantonal Solothurnischer Bienenzüchter-Verband

Mitglieder des Bienenzüchter-Verbandes präsentierten einen echten Bienenstock und die dazugehörigen Imkerwerkzeuge. Dank dem täglichen Einsatz der ImkerInnen konnten die Besucher Honigbienen life erleben.



Die Honigbienen konnten hinter der Zeltwand ein und aus fliegen.

Offizielle HESO-Leitung

Dieses Jahr wurde das Säulirennen ein zweites Mal durchgeführt. Ausser der Betreuung der Schweine und die Bereitstellung des Rennareals waren die Biobauern nicht involviert.



Zweimal pro Tag mehrere Hundert Menschen bei den Biobauern

BEWÄHRTE KOMPONENTEN

Streichelzoo

Der Streichelzoo der Biobauern ist von der HESO nicht mehr wegzudenken. Vor allem für das jüngere Publikum stellt er ein absolutes Highlight dar. Hier können sich Menschenkinder und



Tierkinder begegnen und einander näher kommen. Der Streichelzoo steht unter permanenter Aufsicht, Rückzugsmöglichkeiten und Pausen sorgen dafür, dass es den Tieren des Streichelzoos nicht „des Guten zu viel „ wird.

Strahlende Kindergesichter und erprobte Tiere

Bio-Beizli



*Gemütliches
Biobeizen-
Ambiente*

Unser kleiner feiner Restaurationsbetrieb an der HESO mit seinem bäuerlichen Charakter hat Tradition. Für Speis und Trank kommen fast nur handwerklich hergestellte Knospe-Produkte auf den Tisch – möglichst aus der Region. Neben den Rennern wie die HESO-Bratwurst, den Bratkäse und die Crêpes, wird das Angebot dem jeweiligen Thema angepasst. Dieses Jahr gabs Bienenstiche frisch aus dem Ofen und Crêpes mit Honig.

Wettbewerb

Der Wettbewerb gehört mittlerweile schon zum Standardangebot. Fragen über einzelne Aspekte der Ausstellung müssen richtig beantwortet werden. Es werden 10 Tagespreise und ein Gesamtpreis vergeben. Zu gewinnen sind Einkaufsgutscheine bei Bio-BäuerInnen auf dem Wochenmarkt in Solothurn.

FAZIT

Nicht zuletzt dank dem meistens guten Wetter herrschte bei den Biobauern eine gute Stimmung.

Dank einem guten Team, dank der Unterstützung von Bio Suisse und Bund und dank eines grosszügigen HESO-OK's war es wiederum möglich, Werbung für den Bio Landbau zu machen. Immerhin pilgern jedes Jahr über hunderttausend Menschen durch das HESO-Gelände, und die Biobauern stehen auf dem Präsentierteller an vorderster Stelle!

Der Auftritt der HESO 2015 ist bereits wieder in Planung.

OK-Präsident
Herbert Schluemp

Konzept und Deko
Eva Ulm

ANHANG

Controlling BLW:

Vorlage Controlling BLW Projekte

Nr.	Massnahme	Kommunikationsinstrument	Werbeträger	Bemerkungen	Kosten / Kontakte							
					Kosten total	Streukosten/Media inkl. MWST	Sonstige Kosten / Produktionskosten inkl. MWST	Personalkosten inkl. MWST	Kontaktsumme / Visits / Standbesucher	TKP	GRP	OTS
Wie Eingabe	Herbstmesse Solothurn HESO 2014	?	Bio Suisse		71161.6	4500	32161	34500	Streichelzoo: 30000 Degustationseinheiten: 12400 Anzahl Gespräche am Info-Stand (Bienen + Produkte): 10100	2770	Brutto-Reichweite in Prozent (Werbedruck)	Opportunity to see. Durchschnittliche Kontaktchancen, wie oft Personen im Durchschnitt mindestens einmal erreicht
Zwingend auszufüllen für ALLE Projekte											Auszufüllen für grössere Projekte (def. BLW hängig). Angaben liefert normalerweise	

Nr.	Massnahme	Kommunikationsinstrument	Werbeträger	Bemerkungen	Weitere Angaben					Degustationen / Wettbewerbe / Inserate /			
					Zielgruppe	Botschaft / Beschreibung	Starttermin	Endtermin	Anzahl Schaltungen / Messe-/Promotionstage	Direkte Abverkäufe (in CHF)	Abgegebene Deguware (Stückzahl)	Rückläufe	Kosten pro Tag (inkl. MWST)
Wie Eingabe	Herbstmesse Solothurn HESO 2014	?	Bio Suisse		Frauen u. Männer der jeweiligen Region, Alter 25-60, mittlere bis höhere Schulbildung, haushaltführend, positive Einstellung zu Ernährung	Analog Eingabe	19.09.14	28.09.14	10 Tage	Angaben in absolute m Wert		3150, 14%	
Angaben identisch wie beim Eingabeformular erfassen!					Diese Felder werden bei der Revision des Formulars vermutlich gelöscht					Nur auszufüllen bei reinen Degustations-Projekten			

Nr.	Massnahme	Kommunikationsinstrument	Werbeträger	Bemerkungen	Messen / Events		PR (Public Relations)	E-Communication	
					Besucher Total	Kosten pro Veranstaltung	Presseauswertung (Argus)	Durchschnitt Unique Visitors / Monat	Durchschnitt Verweildauer (in Minuten)
Wie Eingabe	Herbstmesse Solothurn HESO 2014	?	Bio Suisse		110000 davon ca. 30000 Besucher am Bio-Stand		5	Daten noch nicht vorhanden	dito
Angaben identisch wie beim Eingabeformular erfassen!					Zwingend auszufüllen bei Webseitenbeiträgen (Bewerbung auf eigener Webseite, eigene				

HESO Magazin-Bericht:

Die Biobauern an der HESO
19. bis 28. September 2014
Schanzengraben, Solothurn



Die Bienen sind los im Schanzengraben

Dieses Jahr kann man bei den Biobauern und Biobäuerinnen eingangs Schanzengraben ein feines Summen und Brummen vernehmen. **Honigbienen** sind bei uns zu Gast und lassen sich im Schaukasten beobachten. Die Ausflugeinrichtung soll Besucher und Bienen aneinander vorbei kommen lassen, denn die fleissigen Tiere verlassen den Schaukasten erst in luftiger Höhe. Dort machen sie sich dann auf die Suche nach blühenden Stadtgärten.

Städtische Bienenweiden sind das Thema in unserem Aussenbereich. Besuchen Sie unseren **Urban Garden** auf der interessant angepflanzten Terrasse.

Gerne bringen wir Ihnen verschiedene Aspekte des Imker-Handwerks näher. Der anwesende Imker gibt gerne Auskunft über seine Arbeit mit den fleissigen Insekten. Spannendes und Bemerkenswertes aus der Welt der Bienen erfahren Sie in der imposanten **Holzwabe**.

Welche Voraussetzungen sind erforderlich zur Bio-Honig-Gewinnung? Wie nehmen wir Einfluss auf eine bienenfreundliche Umwelt? Der **WWF** regt zum mitdenken an. Wer handeln will, darf ein Wildbienenhotel basteln. Auch Wildbienen schätzen eine vielfältig blühende Umgebung. Ihnen ist ein Teil unserer Ausstellung gewidmet.

Willkommen im Reich der **Biene / Wildbiene!** Gerne überraschen wir Sie mit erstaunlichen Sinneswahrnehmungen und interessanten Informationen.

Bienenstiche zum Dessert, das empfehlen wir Ihnen in unserem **Bio-Beizli**. Natürlich verwöhnen wir Sie dort gerne mit unserem bewährten Angebot, wie Bratwurst, Bratkäse, Zvieriplättli, Häxlibier, Süssmost und knusprigen (Honig-) Crepes.

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Nach Lust und Laune dürfen Brötli gebacken, Wildbienenhotels gebastelt oder Tiere im Streichelzoo gestreichelt werden. Das Programm gibt über diese Angebote Auskunft.

Honig ist nicht gleich Honig. Degustieren Sie verschiedene Honigarten und raten Sie mal, wo die Bienen wohl unterwegs waren. Wer Bienenprodukte gerne kaufen möchte, kann dies bei uns tun. Besuchen Sie unseren **Marktstand**. Dort kann man dann gleich noch ein frisches Bio-Brot für die Honigschnitte besorgen.

Nachhaltige Eindrücke vermittelt Ihnen unsere neu aufgeschaltete **Homepage**. Besuchen Sie uns auf www.bionordwestschweiz-heso.ch Danke.



Die Knospe steht für zertifizierten biologischen Landbau



Tiere im
Streichelzoo

Medienmitteilung:



Medienmitteilung

Die Bio-Knospe-Bauernfamilien an der HESO

Anfassen, ausprobieren, geniessen und noch viel mehr

Für die Biobauern Nordwestschweiz hat die Herbstmesse Solothurn eine lange Tradition und einen hohen Stellenwert. Auch dieses Jahr haben sie sich bestens vorbereitet: Vom 19. bis 28. September warten im Schanzengraben der schönsten Schweizer Barockstadt Gaumenfreuden aus regionaler Bioproduktion, vielseitige Unterhaltung und Lehrreiches für Gross und Klein. Im Vorfeld der Messe gibt's zudem eine Neuheit: eine informative Website.

Solothurn, 11. September 2014. „An der HESO können wir dazu beitragen, dass Stadt und Land miteinander in Kontakt treten und mit einem sympathischen Auftritt das Image für die Landwirtschaft verbessern“, sagt Biobauer Herbert Schluep, OK-Präsident der Biobauernfamilien. Dass es ihm sowohl mit dem Auftritt als auch mit dem Image ernst ist, beweist die neue Initiative des Organisationskomitees: Wissenswerte Informationen, selbstredendes Bildmaterial und interessante Neuigkeiten rund um die Aktivitäten der Biobauernfamilien an der HESO lassen auf deren neuen Website bereits vor Messebeginn Vorfreude aufkommen.

Thema Honig- und Wildbienen

Der facettenreiche Auftritt vor Ort im Schanzengraben ist erneut mit Sorgfalt und von langer Hand geplant. Nicht nur für den Publikumsmagneten „Streichelzoo“ mit seinen typischen Kleintieren ist gesorgt. Die Bio-Knospe-Beiz mit ihrer ländlichen Atmosphäre und den kulinarischen Rennern, wie HESO-Bratwurst oder Crêpes in allen Varianten, lädt ein zum genussvollen Verweilen.

Den Honig- und den Wildbienen ist das diesjährige Hauptthema gewidmet. Dazu bietet der Marktstand unterschiedlichste Produkte aus Biohonig an. Auch die Biobäckerei wird köstliche Süssigkeiten mit Zutaten der emsigen Insekten führen, punktuell aber auch Kinder für „gluschtige“ Aktivitäten begleiten. Neben weiteren Attraktionen zeigen die Biobauernfamilien in ihrer gemeinsam mit dem WWF Solothurn erarbeiteten Ausstellung zudem Nachdenkliches, aber auch Verblüffendes über die wertvolle und bedrohte Welt der Bienen.

Weiterführende Informationen auf: www.bionordwestschweiz-heso.ch

Kontakt für Medienanfragen:

Herbert Schluep, OK-Präsident der HESO-Biobauernfamilien, Bio-Nordwestschweiz:

Hofuren 49

4574 Nennigkofen

Tel: 032 62 239 53

Mobile: 079 43 920 74

E-Mail: hschluep@gwnet.ch



Wild- und Honigbienen in Gefahr – was wir tun können

Inhaltsverzeichnis

Seite 3: Editorial: Summende Schaffer in Not
 Seite 4-5: Bitterer Honig
 Seite 6: Weshalb geht es den Bienen so schlecht?
 Seite 7-8: Wie ein Biobauer aus Hessigkofen die Bienen fördert
 Seite 8: So können Sie den Wild- und Honigbienen helfen: im Garten
 Seite 9: Magerwiesen
 Seite 10: Als Konsumentin oder Konsument
 Seite 11-13: Rezepte mit Birnel
 Seite 14: Ein Netzwerk für Wildbienenfreunde
 Seite 14: Lebendige Balkone mit Wildbienen und Wildblumen
 Seite 15: WWF Schulbesuche – Die Natur begreifen
 Seite 16: Dank und Logos

WWF Sektion Solothurn
 Text: Barbara Meister, Kristina Schwabe und Elsbeth Wirth-Wyss
 Quelle Bilder und Texte divers: WWF, WWF Magazin Regional Appenzell/ St. Gallen/Thurgau/Glarus. Ausgabe 1/14., www.wildbee.ch, www.biohof-rigi.ch, www.morethanhoney.ch/synopsis
 Quelle Rezepte und Rezeptbilder: www.swissfruit.ch
 Druck: www.druckerei-rothen.ch; Papier: Cyclus Offset

Summende Schaffer in Not

Immer öfter hören wir in den Medien von einem mysteriösen Bienensterben, das weltweit mit grosser Sorge beobachtet wird.

Neben der Honigbiene, bestäuben auch ihre Verwandten, die Wildbienen (z.Bsp. Hummeln) fleissig Blüten, sammeln Pollen und tragen so zur Nahrungsmittelsicherheit bei.



© Kristina Eva Schwabe

Doch mehr als ein Drittel unserer Nahrungsmittel ist von der Bestäubung durch Bienen abhängig.

Deshalb ist es alarmierend, dass in der Schweiz fast jede zweite Wildbienenart auf der Roten Liste der gefährdeten Tierarten aufgeführt ist.

Barbara Meister, Vorstand WWF Solothurn, Projektleitung

Bitterer Honig

Die Biene sichert mit anderen Insekten einen grossen Teil der weltweiten Nahrungsproduktion. Seit den 1990-er Jahren schwinden die Bienenpopulationen jedoch bedrohlich, das Bienensterben scheint unaufhaltsam.

Das Zusammenspiel diverser Stressfaktoren (siehe Kasten auf Seite 6) schwächt das Immunsystem der Bienen zunehmend und die entkräfteten Bienenvölker fallen in zuvor unbekanntem Masse den beiden Seuchen Faulbrut und Varroose zum Opfer.

Der chemische Einsatz, vor allem Pestizide, und hochautomatisierte Mähmaschinen in der Landwirtschaft erhöhen mutmasslich die Anfälligkeit der Bienen auf Seuchen. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft ist auch die Artenvielfalt (z.B. von Wildblumen) stark zurückgegangen – und damit die Bienenvielfalt.



Schliesslich bedroht auch eine industriell betriebene Imkerei die Bienenvölker. Eine artgerechte Haltung sucht man heute in einem Grossteil der Bienenzuchten vergebens. Im Gegenteil: Bienen werden zu reinen Honiglieferanten.

© Kristina Eva Schwabe



© Global Warming Images,
WWF-Canon

Bienen in einem Bienenstock, der von der Varroamilbe parasitiert wird.

Da den Bienen meist der gesamte Honig genommen wird, fehlt es ihnen an Nahrung. ImkerInnen geben den Bienen dafür Zuckerwasser, welches die Bienen aber nur mit grossem Energieaufwand verwenden können - Energie, die ihnen für ein starkes Immunsystem und ein gesundes Überwintern fehlt.

Das Abschöpfen einer geringeren Menge des Honigs durch die Imker stärkt die Bienen nachhaltig. Deshalb sind nicht nur die Landwirte, sondern auch die ImkerInnen zum Handeln aufgefordert.

Mit dem Kauf von Bioprodukten und einem bewussten Konsum von Honig können wir viel zum Überleben und zur Vielfalt der Bienenvölker beitragen. Schliesslich retten nicht wir die Bienen, sondern die Bienen uns!

5

Weshalb geht es den Bienen so schlecht?

Die Faul- oder Sauerbrut - Dies ist eine bakterielle Erkrankung, welche Bienenvölker tötet.

Die Varroamilbe - Diese Milbenart parasitiert die Honigbienen (Varroose). Die Milben entwickeln und vermehren sich in den verdeckelten Brutzellen im Bienenstock. Zudem übertragen sie auch Viren.

Landwirtschaft - Die Überdüngung der Wiesen hat die Artenvielfalt der Blumen stark reduziert. Dadurch finden die Bienen immer weniger Nahrung. Auch der Einsatz von Chemikalien setzt den Bienen zu.

Handystrahlen und Elektromog - Die heutige Technologie und der Konsumwandel könnten weitere Ursachen für die Schwächung der Bienen sein.

6

Wie ein Biobauer aus Hessigkofen die Bienen fördert

Niklaus Bolliger, Biohof Rigi, erzählt von seinen Erfahrungen bei der Förderung von Bienen.

Als Obstbauer ist es mir ein besonderes Anliegen, dass es den Bienen gut geht, sind sie doch unverzichtbare Helfer beim Befruchten der Blüten. Als es in einem Jahr fast keine Bienen mehr gab, mussten wir für die Obstblüte Hummelvölker zukaufen. Jetzt gibt es dank der Initiative einer Jungimkerin aus dem Dorf wieder mehr als ein Dutzend Bienenvölker auf unserem Hof.

Damit die Bienen aber auch nach der Frühlingsblüte noch Futter finden, ist es wichtig, dass immer etwas blüht. Dafür haben wir Hecken mit blühenden Sträuchern vor allem auch mit vielen Wildrosen angelegt. Zudem säen wir sowohl im Gemüse- wie auch im Obstgarten spezielle Blumenmischungen als Bienenweide an.



Niklaus Bolliger vor der herbstlichen Hecke. © Niklaus Bolliger

Es ist fantastisch zu beobachten, wie viele verschiedene Insektenarten sich dort aufhalten. Da gibt es unter anderem verschiedenste Schmetterlinge, Nützlinge wie

Schwebefliegen, Marienkäfer, Heuschrecken und mehrere Wildbienenarten. Ich bin überzeugt, dass dieses Blütenangebot für das Wohlergehen der Honigbienen wichtig ist. Davon können aber auch die anderen Insekten, insbesondere viele Nützlingsarten, profitieren.

Niklaus Bolliger, Biohof Rigi, Hessigkofen

So können Sie den Wild- und Honigbienen helfen:

Als Hobbygärtner oder Hobbygärtnerin:

- Verwenden Sie im Garten und auf dem Balkon möglichst keine Pestizide.
- Gestalten Sie einen Naturgarten und lassen Sie auf jedem verfügbaren Platz im Garten, in Töpfen oder Balkonkisten bienenfreundliche Pflanzen gedeihen.
- Bieten Sie den Wildbienen natürliche Nistmöglichkeiten (siehe auch Seite 14: Wildbee).
- Verzichten Sie auf chemische Düngemittel. Nur so haben Wildblumen eine Chance.
- Unterstützen Sie den Natur- und Landschaftsschutz. Sehr viele bedrohte Wildbienenarten sind auf naturbelassene Gebiete angewiesen.

7

8



© Anton Vorauer, WWF-Canon



© Yannick Andrea, WWF Schweiz

Als Konsumentin oder Konsument:

- Kaufen Sie bio. So wird eine umweltfreundliche, artenreiche Landschaft gefördert.
- Verwenden Sie den Honig als wertvolle Nahrungsergänzung in naturbelassenem Zustand sowie als Heilmittel.
- Seien Sie zurückhaltend im Konsum und Gebrauch von honiggesüßten Getränken, Honigsüßigkeiten, Honigbackwaren und Honigkörperpflegemitteln.
- Greifen Sie auf Alternativen zu Honig zurück, z.B. *Birnel (siehe Rezepte).

**Birnendicksaft ist in den meisten Lebensmittelgeschäften unter der Bezeichnung «Birnel» erhältlich. Ein reiner, konzentrierter Birnensaft, der aus Birnen hergestellt wird, die auf Schweizer Hochstamm-bäumen wachsen. Mit dem Kauf von Birnel wird zum Schutz von Natur und Landschaftsbild beigetragen*

9

10

Hirsefrühstück mit Birnel

Für 4 Personen

- 150 g Hirse
- 2 dl Milchdrink
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Kardamom
- 350 g Äpfel
- 1 Zitrone
- 200 g Hüttenkäse
- 2 EL Birnel
- 40 g gemahlene Mandeln



Hirse in ein Sieb geben, mit heissem Wasser überbrausen. 3 dl Wasser mit Milch, Salz und Kardamom aufkochen. Hirse dazugeben, zugedeckt 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Äpfel vierteln, entkernen und in ca. 1 cm dicke Schnitze schneiden. Auf die Hirse legen, zugedeckt weitere 15 Minuten garen. Zitronenschale feinabreiben, mit einigen Tropfen Zitronensaft unter den Hüttenkäse mischen. Birnel und Mandeln unter die Hirse rühren, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Warme Hirse mit dem Hüttenkäse servieren.

11

Birnelcreme

Für 4 Personen

- 4 säuerliche Äpfel
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Naturejoghurt
- 2 EL Birnel
- 2 EL gehackte Pistazien



Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Äpfel mit 2 Esslöffel Zitronensaft mischen. Zucker in einer weiten Pfanne hellbraun karamellisieren. Äpfel mit Zitronensaft und 3 Esslöffel Wasser zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln, gelegentlich wenden. Erkalten lassen. Mascarpone, Joghurt, Birnel, Zitronenschale und 2 Esslöffel Zitronensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren. Creme in Schälchen füllen. Äpfel darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.

12

Rindsragout an Birnensauce

Für 4 Personen

- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 500 g Bio-Rindsragout zum Kurzbraten
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1,5 dl Apfelsaft, 3 EL Birnel, 2 EL Dijonsenf, 1 EL grobkörniger Senf
- 1 Bund Schnittlauch



Äpfel in 1 cm dicke Schnitze schneiden. Zwiebeln halbieren und längs in Streifen schneiden. Fleisch würzen.

In 1 Esslöffel Öl 1 bis 2 Minuten bei guter Hitze braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Äpfel und Zwiebeln im restlichen Öl anbraten. Apfelsaft dazugiessen und ca. 5 Minuten köcheln, bis die Äpfel gar sind und die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Birnel und Senf zu den Äpfeln geben, kurz aufkochen. Fleisch zufügen, sorgfältig mischen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und drüberstreuen.

13

Ein Netzwerk für Wildbienen-Freunde

www.wildBee.ch ist ein junges Netzwerk und Gemeinschaftsprojekt, das sich für den Schutz der Wildbienen einsetzt. Es versteht sich als Naturschutz- und Tierschutzorganisation und bietet Plattformen für Wildbienen-Interessierte. Auf ihrer Homepage findet man schnell und einfach gute Informationen, einen Überblick über verschiedene Angebote und interessante Kontakte in der eigenen Region. Sie vernetzen, fördern den Erfahrungsaustausch, sammeln und teilen interessante Informationen und tägliche Beobachtungen auf Social Media und realisieren gemeinsam wirkungsvolle Projekte.

Lebendige Balkone mit Wildbienen und Wildblumen

Wer geniesst nicht gerne einen lauen Sommerabend auf dem Balkon – inmitten von duftenden Blumen und Kräutern? Mit Nisthilfen für Wildbienen und bunten Wildblumen machen Sie aus Ihrem Balkon, der Terrasse oder dem Garten ein Naturparadies. Am WWF-Informationsstand erhalten Sie zusätzliche Informationen und Handlungsanleitungen. Weitere Informationen finden Sie unter: wwf.ch (Suchbegriff „Wildbienen“)

14

WWF Schulbesuche - Die Natur begreifen

Buchen Sie beim WWF Solothurn einen Schulbesuch zum Thema:

- Wildbienen – Biodiversität
- Biber
- Biodiversa – ein Spiel mit Pfiff
- Grossraubtiere
- Konsum und ökologischer Fussabdruck



© Kadir Kir, WWF

Weitere Informationen finden Sie unter: www.wwf-so.ch/aktiv-werden/schulbesuche sowie unter www.wwf.ch/de/aktiv/lehrer/schuleaktiv/schulbesuche.

15



© Global Warming Images, WWF-Canon

Hummel auf einer Gartenblume. Die Bestände vieler Hummelarten nehmen ab, da ihre Futterpflanzen seltener geworden sind. Doch auch der Klimawandel spielt dabei eine Rolle, da Parasiten der Hummeln aufgrund der mildereren Winter häufiger werden.

Herbstmesse Solothurn 2014

Der WWF Solothurn dankt seinen Partnern für die freundliche Unterstützung.

