

CHRICHTEN

**EINDERAT
des Feuerwehrhaus
Unterbränd ist Thema**

Bräunlingen – Die Stadträte versammeln sich am heutigen Donnerstag zur Gemeinderatssitzung in der Brändbachhalle. Die Sitzung beginnt um 19 Uhr. Auf der Tagesordnung steht etwa das geplante neue Feuerwehrhaus für die Unterbränder. Die Planungen zu dem Gebäude sollen vorgestellt werden. Ein weiteres Thema ist außerdem der Abschluss 2018 der Städte Bräunlingen sowie die Besetzung der Ausschüsse. Dabei geht es auch um die Beauftragung der Mitglieder für den einsamen Gutachterausschuss für den südwestlichen Schwarzwald-Baar-Kreis. Neuere Informationen aus der Verwaltung werden die Räte auch über forstliche Betreuungsleistungen und den Holzverkauf im Landschaftswald sprechen.

**IRGENERATIONENHAUS
Vergewöhnung lädt
in Mundarttreff**

Donaueschingen – Im Mehrgenerationenhaus an der Schulstraße findet heute, Donnerstag, um 19.30 Uhr, der nächste Mundart-Treff der Bürgerstiftung Donaueschingen statt. Die nächsten Treff-Termine sind am Freitag, 26. März, 23. April, 28. Mai, 2. Juli und 23. Juli. Die neuen Teilnehmer sind willkommen.

**TURNVEREIN
Dymix-Kurs
auch für Einsteiger**

Hüfingen – Der Turn- und Sportverein Hüfingen bietet auch freie Plätze für den Kurs Dymix mit Manja Richter. Training des Herz-Kreislauf-Systems und der gesamten Muskulatur, sowohl für Einsteiger als auch für trainierte Sportler. Der Kurs begann bereits am Dienstag, 14. Januar, um 20.30 Uhr in der Sporthalle B (zehn Trainingsstunden). Gebühr: Mitglieder 25 Euro, Gäste 46 Euro. Kontakt: Manja Richter, Telefon 0714/2046505.

**MEINDEHAUS
Frauenfasnet
lässt das Lasso raus**

Bräunlingen – Die katholische Frauengemeinschaft Bräunlingen feiert am Freitag, 31. Januar, um 19.33 Uhr Frauenfasnet unter dem Motto „Komm hol das Lasso raus“ im Gemeindehaus. Damit es wieder ein unterhaltsamer, lustiger Abend wird, bietet die katholische Frauengemeinschaft (kfG) um Beiträge zur Programmgestaltung. Anmeldung der Gruppen oder Einzelpersonen bei Gabriele Dreher-Reiner, Telefon 0714/61492 oder per Mail an: g.dreher-reiner@gmx.de. Karten zur Frauenfasnet kosten sieben Euro.

Der Hof der glücklichen Tiere

- Bei Familie Bogenschütz gelten Demeter-Richtlinien
- Produkte gibt es auf dem Markt und im Hofladen
- Im Sommer ist ein großes Hoffest geplant

VON GABI LENDLE

Hüfingen – Seit über zehn Jahren betreibt der Demeter-Hof Bogenschütz in Sumpfohren einen Hofladen, in dem es neben eigenen biologischen Produkten ein großes Sortiment an Lebensmitteln gibt, die man im Alltag benötigt. Auf dem Hof packen alle Familienmitglieder mit an, jeder hat seinen Einsatzbereich. Nur so kann dieser umfassende landwirtschaftliche Betrieb auch funktionieren. Bereits 1981 hat Maximilian Bogenschütz mit seinen Eltern den Hof auf biologisch-dynamische Richtlinien und Arbeitsweisen von Demeter umgestellt. Damit war er einer der ersten Landwirte im ganzen Kreisgebiet, die diesen Schritt gewagt haben. Vor fünf Jahren haben die Kinder Simon, Benedikt und Katharina den Betrieb übernommen, in dem die Eltern nach wie vor mitarbeiten. Drei Angestellte helfen bei den zahlreichen Aufgaben, die der Hof mit sich bringt.

Für den Hofladen ist Schwiegertochter Kerstin Bogenschütz zuständig. Sie sorgt dafür, dass die Regale stets gefüllt sind. Hier finden die Kunden ein breit aufgestelltes Angebot an gesunden Nahrungsmitteln. Das nutzen vor allem die vielen Feriengäste, die das ganze Jahr über ihren Urlaub auf dem Hof Bogenschütz genießen. Sie haben rund um die Uhr Zugang zum Hofladen und können sich mit allen möglichen Lebensmitteln eindecken, ohne dafür in die Stadt fahren zu müssen.

„Wir erfreuen uns einer großen Stammkundschaft, vorwiegend auf den Wochenmärkten. Durch aufklärende Gespräche ist das Interesse deutlich gestiegen.“

Katharina Andersohn

Aus der eigenen Produktion stammen die Bio-Eier, Heumilch von den eigenen Kühen zum selbst Abfüllen, gerauchte Wurstwaren und Wurstkonserven. Weiterhin findet man hier leckeres Brot und Gebäck vom eigenen Getreide wie Dinkel, Weizen, Roggen und Emmer, das die Bäckerei Schmid in Bräunlingen bäckt. Schließlich ist Mutter Elisabeth die Schwester des bekannten Bäckermeisters. In den Regalen findet man auch eigenen bio-dynamischen Apfelsaft und getrocknete Apfelinglinge, verschiedene Säfte, Wein, Bier, Kaffee und Tee, Käse aus dem Ort von Le Frombaar und anderen Produzenten, Nudeln, Reis, Getreide und Mehl, diverse Soßen und Aufstriche, Honig und Marmeladen sowie Öle und mehr – alles in Bio-Qualität. Und natürlich finden sich auch Obst und Gemüse von einem befreundeten Demeter-Hof aus Stühlingen und im Winter von einem anderen Lieferanten. Sogar Putzmittel und Kosmetika fehlen nicht.

Ihr Bio-Fleisch vom Rind, Kalb und



Der Hofladen vom Demeter-Hof Bogenschütz wird von Kerstin Bogenschütz betreut. Sie sorgt dafür, dass die Regale stets gefüllt sind. Das freut nicht nur die Laufkundschaft, sondern vor allem die Feriengäste auf dem Hof, die hier rund um die Uhr einkaufen können. Das Sortiment ist so gut bestückt, dass man alles für den Alltag hier bekommt. BILDER: GABI LENDLE



Manuela Aicher (hinten) und ihre Tochter Letizia aus Neudingen sind zum ersten Mal im Hofladen und staunen, was man hier alles bekommen kann. Vor allem die vielen Bio-Produkte, wie zum Beispiel Obst und Gemüse, Fleisch, Eier und Milchprodukte und sogar Bio-Wein oder Bio-Bier, beeindruckten sie.

Die Serie

Wer auf der Suche nach frischen, regionalen Produkten ist, der wird auf der Baar fündig. Über frische Milch, Eier aus Freilandhaltung, geräucherte Bratwürste und selbst gemachten Käse: In der Region sind etliche Anbieter zu finden, die sich dem Verkauf und der Herstellung dieser Lebensmittel widmen. Wir machen uns auf, um die Selbstvermarkter in der Region zu besuchen und zu zeigen, was, wie, wo angeboten wird. Die einzelnen Serienteile erscheinen dabei in loser Folge und sind nicht zeitlich festgelegt. Im vierten Teil geht es um Sumpfohren.

Schwein sowie Wurstwaren aus eigener Produktion verkauft Familie Bogenschütz auch auf den Wochenmärkten freitags in Donaueschingen und samstags in VS-Schwenningen. Im Hofladen, der freitags und samstags von 14 bis 17 Uhr geöffnet ist, kann man auch diese begehrten Waren einkaufen. Und zwar mit dem guten Gefühl, dass es den Tieren hier auf dem Hof Bogenschütz zu Lebzeiten richtig gut gegangen ist und sie ausschließlich mit dem Futter aus der eigenen Produktion aufgezogen wurden. Den rund 40 Schweinen wird ebenso ein täglicher Freigang geboten wie den 130 Hühnern und Hähnen, die hier ihr Leben auf der grünen Wiese und rund um den Hof genießen können. Die jungen Hähne werden ein halbes Jahr aufgezogen und dann als Brathähnchen verkauft. Sie werden

sogar täglich mit gekochten Kartoffeln und einem Getreidemilchbrei verwöhnt. Die Hennen stammen aus einer Zweinutzungsrasse, sie liefern sowohl jede Menge Eier als auch Fleisch. Hinzu kommen rund 60 Milchkühe und deren Nachkommen, die hier in einer muttergebundenen Kälberaufzucht leben dürfen. Außer in den Wintermonaten sind sie immer auf der Weide in Sumpfohren anzutreffen.

Das sind schon viele Gründe, die dafür sorgen, dass der Kundenstamm des Hofes Bogenschütz ständig wächst. „Wir erfreuen uns einer großen Stammkundschaft, vorwiegend auf den Wochenmärkten. Durch aufklärende Gespräche ist das Interesse deutlich gestiegen“, berichtet Tochter Katharina Andersohn, die sich freut, dass immer mehr junge Familien einkaufen,

die Wert auf biologische und regionale Produkte legen.

Doch die Familie Bogenschütz engagiert sich noch in weiteren Bereichen. Wer kennt nicht das ansprechende Knusperhäuschen, in dem auf Weihnachtsmärkten Lebkuchen und Springerle und weitere schöne Dinge aus der Backstube von Elisabeth Bogenschütz verkauft werden? Sie sorgt mit ihren geschickten Händen auch für wunderschöne Dekorationen im Hofladen und darüber hinaus. Eine Hofweihnacht und in diesem Jahr nach 20-jähriger Pause erstmals wieder ein Sommer-Hoffest am 27. und 28. Juni sorgen immer wieder für bemerkenswerte Akzente. Beim Sommerfest gibt es ein tolles Kinderprogramm, Feldbegehungen und Hof-Führungen, eine Ausstellung, Musik und vieles mehr.

LEBENS in Bräunlingen



Josef Konrad ist Skat-Meister

Herz As: Josef Konrad ist der neue Vereinsmeister des Bräunlinger Skatclubs. In den 46 Serien des Jahres 2019 schaffte der neue Meister 1.066 Durch-

Turnen mit Top-Kletterer

Gauchachsule gewinnt einen Besuch von Sebastian Halenke

Döggingen – Das Ministerium für Kultur, Jugend und Sport hat im vergangenen



Das Klettern