

WIR.

.....
Bio Power Bodensee



Slow Food®
Bodensee

Exkursion mit Weinspaziergang Leben rund um die Reben

Du findest uns auf



Wie kann **gelebte Biodiversität im Weinberg** aussehen? Und wie können Wein- und Obstbäuer:innen auch im feuchten Bodenseeklima mit seinem hohen Pilzdruck **nachhaltigen Obst- und Weinbau betreiben, der ohne Ackergifte auskommt**? Das können wir in den Wein- und Obstplantagen rund um den Auhof erleben – im malerischen Landschaftsschutzgebiet zwischen Meersburg und Hagnau. Der Familienbetrieb ist Gründungsmitglied des Hagnauer Winzervereins und gleichzeitig der einziger Demeter-Weinbaubetrieb am deutschen Bodenseeufer. 2010 hat die Familie Hauser-Pfisterer auf Bio-Anbau umgestellt, seit 2015 wird bio-dynamisch gewirtschaftet.

Das **Leben aller Tiere und Pflanzen** zu achten und mit ihnen im Einklang zu arbeiten, das ist die Vision der Familie Hauser-Pfisterer, die neben **Tafel- und Weintrauben** auch alte und neue **Apfel-, Birnen- und Zwetschgensorten** anbaut. Auf der Exkursion mit Weinspaziergang begegnen wir u.a. sechs **Shrophshire-Schafen**, die den Blattbesatz der Weinreben genüsslich optimieren, und **vielen Nützlingen**, die sich in den Blühstreifen und Hecken tummeln.

Termin: Freitag, 19. April 2024, 17:00-21:00 Uhr

Orte: Treffpunkt + Parken: Winzerverein Hagnau, Strandbadstraße 7, 88709 Hagnau
Stationen: Auhof, Harlacher Straße 5, 88719 Stetten; Starenturm, Wilhelmshöhe

Ablauf:

17:00 Uhr
17:15 Uhr

- **Begrüßung** beim Winzerverein Hagnau durch *Thomas Pfisterer*
- **Spaziergang** durch die Weinberge und Obstplantagen mit Zwischenstopps beim Auhof, dem Starenturm und der Wilhelmshöhe (Wegstrecke ca. 3,5 km)
- Wissenswertes zu **standortspezifischen Anforderungen** an die Anbauweise
- Einblicke in die Praxis des **ökologischen Pflanzenschutzes** und die **Kreislaufwirtschaft** in Kooperation mit Partner-Betrieben aus dem WIR. Netzwerk
- Begegnung mit den **Shrophshire-Schafen** und vielen anderen nützlichen Tieren
- Kostproben von 4 Weinen in Begleitung kleiner Käse- und Wurst-Genüsse von den WIR. Höfen bei weiten Ausblicken auf die Bodenseelandschaft

21:00 Uhr Abschluss beim Winzerverein Hagnau

Kosten 20,00 Euro als Kostenbeitrag für Wein und kleine Käse-Wurst-Begleitung

Möchten Sie dabei sein? Dann melden Sie sich am besten gleich an – per Mail mit Namen und Teilnehmerzahl an info@wir-bodensee.bio. **Anmeldeschluss ist Montag, der 15. April 2024.** Zwecks Mengenplanung ist die Anmeldung verbindlich. Den Kostenbeitrag nehmen wir vor Ort in bar entgegen. Wir empfehlen festes Schuhwerk und wettergemäße Kleidung. Bei Starkregen weichen wir auf den 26. April 2024 aus (Angemeldete werden am Vortag per Mail informiert). Auf der Veranstaltung entstehen Fotos, die wir im Rahmen der Berichterstattung nutzen.

Link zur Veranstaltung



Die Mitwirkenden

WIR.

.....
Bio Power Bodensee

Das **Netzwerk ‚WIR. Bio Power Bodensee‘** macht Zusammenhänge in der Wertschöpfungskette nicht nur transparent, sondern direkt erlebbar – mit jeder Menge Lust am Genuss. Zusammen mit den Bio-Höfen der Region hat der Naturkostgroßhändler BODAN das Netzwerk ins Leben gerufen, um nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe weiter auszubauen, um Akteur:innen – vom Acker bis zum Einkaufskorb – noch stärker zu verbinden. So können WIR. Verantwortung übernehmen und die Lebensmittelwirtschaft in unserer Region gemeinsam gestalten.

www.wir-bodensee.bio



Der **Auhof** ist ein Demeter-Obst- und Weinbaubetrieb, gelegen direkt am Bodensee im Landschaftsschutzgebiet zwischen Meersburg und Hagnau. Auf 18 Hektar Fläche baut die Familie Hauser-Pfisterer Tafel- und Weintrauben an, außerdem verschiedenste Apfel-, Birnen-, und Zwetschgensorten. Der Familienbetrieb ist Gründungsmitglied des Hagnauer Winzervereins, der seine Demeter-Weine unter der Marke ‚Hagnauer Terra‘ vermarktet. Durch gelebte Biodiversität mit Achtung vor allen Lebewesen in der Pflanzen- und Tierwelt entstehen rund um den Hof immer neue Ideen für einen noch nachhaltigeren Obst- und Weinbau. Ein Gästehaus mit Ferienwohnungen und Appartements in den Weinbergen bietet Raum für Urlaub und Erholung.

www.wir-bodensee.bio/erzeuger/auhof/



Slow Food[®]
Bodensee

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Essenskultur einsetzt. Dazu gehört der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt genauso wie eine faire Entlohnung für Erzeuger:innen, Wertschätzung und Genuss von Lebensmitteln. In Deutschland zählt Slow Food rund 12.000 Mitglieder in 86 Convivien (lokalen Gruppen).

www.slowfood.de