



Foto: Pixabay

EI, EI, EI OSTEREI



Das Osterei ist ein gefärbtes Ei, normalerweise ein hartgekochtes Hühnerei. Doch wie kam es zum Eierfärben und warum gerade zur Osterzeit? Das Brauchtum des Eierfärbens kam von Armenien über Russland nach Mitteleuropa. In Deutschland werden erstmals im frühen 13. Jahrhundert gefärbte Eier erwähnt. Im Mittelalter kochte man die Eier, um sie länger haltbar zu machen – es gab ja noch keinen Kühlschrank. Und damit man die „alten“ Eier nach der Fastenzeit nicht mit den frischen verwechseln konnte, wurden sie zunächst rot eingefärbt.

In der Kleinen Galerie in Feuchtwangen werden im Rahmen der Osterausstellung künstlerisch bemalte Eier in den Mittelpunkt gestellt. Infos unter kleinegalerie-feuchtwangen.de



HEIMAT SCHMECKEN IM FRÜHLING

LANDKREIS ANSBACH

Ausgestattet mit Videokamera, Stativ, Drohnen, Fotoapparat, Lichttechnik, Kopfhörer und vieler weiterer Ausrüstung ging es für ein Filmteam jede Saison in die Streuobstwiese. Das Ergebnis sind spannende Fotos und filmische Einblicke in die Tier- und Pflanzenwelt: im Frühjahr das Blütenmeer der Bäume und der Wiese sowie die eifrigen Insekten und die grasenden Schafe, ab Sommer kommen das Reifen der Früchte und die Vielfalt an Beeren hinzu, ehe im Herbst die Ernte ansteht und man die Heimat schmecken kann.

Hier geht's zum Video!



Fotos: Karin Blümlein

SCHATZKÄSTCHEN IM FRÜHLING



Die kräuterreichen Schafweiden der Frankenhöhe sind wahre Schatzkästchen der Natur! Die hiesigen Schäfer leisten dabei mit ihren Schafen die wichtigste Arbeit: Mit der Beweidung sorgen die Schafe als besondere Landschaftspfleger für Blütenreichtum und Artenvielfalt. Im zeitigen Frühjahr ab März bringen hier bereits Frühblüher, wie Frühlingsfingerkraut oder die Seltenheiten Frühlingsenzian und Küchenschelle die ersten Farbtupfer auf die Schafweiden. Jeder kann die Schäfer dabei unterstützen: Wer Frankenhöhe-Pellets als natürlichen Langzeitdünger aus heimischer Schafwolle verwendet, oder sich während der Aktionswochen vom 8. März bis 7. April mit Leckerleien vom Frankenhöhe-Lamm verwöhnt, unterstützt die heimischen Schäferereien und trägt damit direkt zu Blütenreichtum und Artenvielfalt auf der Frankenhöhe bei. Weitere Infos gibt es unter www.frankenhoehe-lamm.de und pellet.s.frankenhoehe-lamm.de.



Foto: PixelCampus





BÄRLAUCH EINMAL ANDERS KONSERVIERT BÄRLAUCH-BUTTER

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung:

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, schleudern und kleinschneiden.
Zimmerwarme Butter schaumig schlagen und mit Bärlauch, Salz, Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Pfeffer abschmecken.

Tipps zur Portionierung:

Auf ein Backblech einen Bogen Backpapier legen. Bärlauch-Butter in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf das Backpapier spritzen. Die Rosetten dann mit dem Backblech in die Gefriertruhe geben und durchgefrieren lassen.
Anschließend können die Bärlauch-Butterrosetten in einen Gefrierbehälter gegeben und portionsweise wieder entnommen werden.

Alternative:

Die Bärlauch-Butter auf Backpapier geben und zu einer Rolle formen, die dann aufgeschnitten werden kann.

Zutaten

- 1 Bund Bärlauch
- 250 g Butter
- 1 TL Salz
- ggf. etwas Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft



Foto: AELF Ansbach/
Margit Strauß

SCHMECKEN

Bärlauch besitzt einen milden Knoblauch-Geschmack sowie eine leichte Schärfe. Mit der Blüte geht ein Teil des Aromas verloren und die Pflanze wird bitter.

WACHSEN

Bärlauch liebt generell einen „nassen“ Fuß und gedeiht besonders gut an feuchten Stellen in Laubwäldern. Im Landkreis Ansbach findet man große Teppiche unter anderem in Ost-, Nord- und Westteilen des Hesselbergs. Bärlauch-Saison ist von Anfang März bis Mitte Mai.

PFLÜCKEN

Das Sammeln von Bärlauch ist – wie bei allen Wildpflanzen – reguliert. Es gilt die Handstraßregelung. Unterscheidungsmerkmale zu giftigen Pflanzen: Bärlauchblätter haben einen klar erkennbaren Stiel, mit dem jedes Blatt einzeln aus dem Boden wächst. Der knoblauchartige Geruch und eine matte Blattunterseite sind zudem nur bei Bärlauch vorhanden.

3 FAKTEN ÜBER BÄRLAUCH

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Ansbach



Foto: Karola Henninger

WANN BEGINNT DER FRÜHLING?

Der Frühlingsbeginn fällt je nach Blickwinkel ganz unterschiedlich aus. Kalendarisch beginnt der Frühling in diesem Jahr am 20. März um 04:06 Uhr, wenn die Sonne senkrecht über dem Äquator steht. Geht es dagegen nach den Meteorologen, beginnt der Frühling jedes Jahr bereits am 1. März um 0:00 Uhr, da sich damit Klimastatistiken leichter erstellen und miteinander vergleichen lassen. Es gibt aber noch einen dritten Termin für den Frühlingsbeginn, der sich nicht vorhersagen lässt. Der phänologische Frühling beginnt regional unterschiedlich, manchmal schon Ende Januar mit der Blüte von Hasel, Märzenbecher und Schneeglöckchen und endet meist Mitte Mai mit der Blüte von Flieder, Rosskastanie und Apfel.

Die Blüten zahlreicher Obstsorten und Wiesenpflanzen lassen sich auch beim NorA-Streuobsttag am Sonntag, den 5. Mai auf dem Gelände der Edelbrennerei Henninger in Wippenau bei Flachslanden bestaunen. Die Kommunale Allianz NorA freut sich auf Ihren Besuch!



REGIONALER ESSEN ...

... auch in Betriebskantinen des Landkreises Ansbach.

Die Plattform www.regiokantine.de des Bundesverbands der Regionalbewegung bietet Vernetzung für Einrichtungen der Gemeinschaftspflege und regionalen Anbietern, nun auch in einer Druckausgabe. Kantinenbetreibende finden dort neben dem regionalen Angebot von über 100 Erzeugern, Verarbeitern und Händlern neu nun auch Handlungsempfehlungen, wie es gelingen kann, mehr regionale Erzeugnisse in den Speiseplänen zu berücksichtigen.



Landratsamt Ansbach · Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach
www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

