

Die Veranstaltungsreihe **Regionale Genüsse erleben** wird im Mai fortgesetzt mit dem Thema:

## **Bio- Erdbeeren von hier**

**Ort: Raum Vaihingen im Bürger- Treff**

**Termin: Dienstag 28.05.2019 von 19:30 bis 21:00 Uhr**

Der Biohof Seemann in Eberdingen wird schon in der zweiten Generation durch die Familie Swen Seemann betrieben. Seit 2004 bewirtschaften sie den gesamten Hof streng nach den Bioland-Richtlinien. Die Familie legt großen Wert darauf, die Produkte im Einklang mit der Natur und somit nachhaltig zu produzieren. Über zehn verschiedene Erdbeersorten werden Jahr für Jahr angebaut. Ein Großteil wird direkt nach dem Pflücken an Bioläden rund um Stuttgart, Tübingen und Karlsruhe geliefert. Aber auch das Selberpflücken der herrlichen Früchte wird sehr gerne angenommen.



Herr Swen Seemann persönlich wird uns seinen Biohof vorstellen. Ein kurzer Film wird uns einen Überblick über den Hof geben. Daran anschließend wird er über seine Erfahrungen berichten und dabei auch auf die besondere

Herausforderung eingehen Erdbeeren in Bio-Qualität zu produzieren: Intensiv hatte er an der Entwicklung der Fruchtfolge gearbeitet und über Jahre hinweg optimiert. Einen breiten Raum seiner Ausführungen werden die unterschiedlichen Erdbeersorten einnehmen. Die Einen sind schon früh reif, die Anderen eher spät, manche Erdbeersorten

sind groß und dunkelrot, andere kleiner und von blasserem Rot. Die Hobbygärtner unter uns werden sich über die Tipps sicherlich freuen. Wie sollen sie gelagert werden? Welche sind zum Bioanbau geeignet? Können sie auch eingefroren werden?

Aus einem Teil der Erdbeerernte lassen die Seemann's einen köstlichen Erdbeersecco produzieren. Er besticht durch sein außergewöhnliches Erdbeeraroma und dem fruchtigen Geschmack



aber nicht zu süß. Wir werden die Gelegenheit haben den Beerencharakter des Erdbeerseccos zu erschmecken.

Eine weitere Spezialität sind die FRUCHTIX-Fruchtaufstriche, welche von der Familie Seemann in Handarbeit hergestellt werden.

Synthetischen Stabilisatoren und Aromen kommen dabei nicht zum Einsatz. Stattdessen wird der natürliche und intensive Geschmack der Produkte durch einen hohen Fruchtanteil erreicht.

Bei der Verkostung werden, neben dem Erdbeersecco, die frisch gepflückten eigenen Erdbeeren und verschiedene FRUCHTIX-Fruchtaufstriche auf Brot angeboten.

Wir freuen uns auf einen interessanten und kulinarischen Abend.

Der Kostenbeitrag beträgt 5,00 € pro Teilnehmer.

Eine Anmeldung ist notwendig bis zum **26.05.2019** bei

**Hermann Mayer, Tel. 07042-33896**