



## Lokalnachrichten

» [Schwäbisch Gmünd](#) | Freitag, 09. September 2011

### Erntedank-Zeit in Schwäbisch Gmünd

Vortrag im Rathaus, großes Erntedankfest auf dem Bauernmarkt und Tag der Regionen am 17. und 18. September mit zahlreichen Aktionen und Angeboten in der Innenstadt

Galerie (1 Bild)



SCHWÄBISCH GMÜND. Mittlerweile achten immer mehr Menschen beim Essen und Trinken nicht nur auf den Preis, sondern auch darauf, wie und wo produziert wird. Entspanntes Genießen, ein Blick für Qualität und Frische und auch das geschärfte Bewusstsein auf die Herkunft und die naturnahe, klimaschonende Produktion unserer täglichen Lebensmittel rücken immer stärker in den Focus der Verbraucher. Bereits am Donnerstag, 15. September findet um 19.30 Uhr im großen Sitzungssaal des Rathauses ein Vortrag zum Thema „Der Schatz des täglichen Brotes – Lebensmittel im Spannungsfeld zwischen Kosten, Qualität und Verbraucherwünschen“ statt. Unser Überfluss an Lebensmitteln lässt uns immer weniger deren Wert erkennen und es ist unglaublich, aber wahr, dass mittlerweile bis zu 50 Prozent davon im Müll landen. Die Dipl. Agraringenieurin Renate Wittlinger, Bildungsreferentin des evangelischen Bauernwerks und praktizierende Landwirtin wird dazu referieren und zum Dialog anregen. Am Freitag, 16. September feiert der Bauernmarkt von 13 bis 17.30 Uhr sein Erntedankfest. Es gibt Spanferkel vom Grill, Kaffee und Kuchen, verschiedene Kostproben, einen Erntedantisch und „Emma am Piano“ wird für musikalische Unterhaltung sorgen. Am Samstag, 17. September von 10 bis 18 Uhr und Sonntag, 18. September von 11 bis 17 Uhr, haben die Besucher die Möglichkeit, sich bei den „Tagen der Regionen“ über Produkte und Lebensmittel unserer Region zu informieren und natürlich diese gleich vor Ort zu verkosten. Die Veranstaltung wird am Samstag um 10.30 Uhr durch Landrat Klaus Pavel und den Ersten Bürgermeister Dr. Joachim Bläse gemeinsam mit der Hopfenprinzessin Patricia Schmid und den Jagdhornbläsern der Jägervereinigung Schwäbisch Gmünd eröffnet. Viele Leckereien und Informationen werden auf dem Johannisplatz zu finden sein wie Spezialitäten der Remstaler Senfmanufaktur, feine „Destillate“ des Vereins der Klein- und Obstbrenner von der Ostalb mit Vorführungen einer kleinen Modellschnapsbrennerei, die neue Bierspezialität „Hopfengold“ der Kaiserbrauerei, welche vor Ort in Flaschen abgefüllt wird, das Gemüse-Abo der Familie Böker, Schreibgeräte aus heimischen Hölzern der Firma Henry S., Saftausstellung und Saftpressbar der Mosterei Seiz, Ernährungsberatung der AOK Schwäbisch Gmünd mit Körperfettmessung, Infostand der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft sowie Brotverkostung bei der Holzofenbäckerei Weller und Munz. Die „kleine Schweineschule“ bringt lebende Ferkel mit und zeigt, insbesondere für Kinder, wie Landwirtschaft funktioniert. Die Kreisjägersvereinigung hat im Bewirtungszelt ein interessantes und informatives Diorama mit Präparaten unserer heimischen Wildtiere aufgebaut. Im mobilen Laserschießkino können alle Interessierten ihre Schießkünste unter Beweis stellen. Um 11 Uhr und 15 Uhr geht es sicherlich lebhaft zu, wenn die Jagdhunderassen vorgestellt werden und auch einige Übungen mit den Hunden gezeigt werden. Die Forstbetriebsgemeinschaften Leintal, Hornberg und Schwäbisch Gmünd informieren im Bereich des Marienbrunnen über den Wald in unserer Region. Außerdem gibt's es Vorführungen zum Thema Brennholz sägen und spalten und die Besucher haben die Chance bei einem Quiz Brennholz für den kommenden Winter gewinnen. Das musikalische Rahmenprogramm sorgt sicherlich für Stimmung und gute Unterhaltung bei den „Tagen der Regionen“. Schwungvolle Volksmusik mit dem Trio „Tom und Eddie mit Schorsch“ gibt es am Samstag von 10 bis 14.00 Uhr zu hören. Ab 19 Uhr spielen „Michel & Friends Acoustic Coverrock“ Pop und Oldies. Am Sonntag wird die Veranstaltung von den „Kornis“ von 11 bis 14 Uhr musikalisch unterhalten. Für das regionale, kulinarische Angebot sorgen die Krone Straßdorf, der Biolandhof Fauser, die Holzofenbäckerei Weller und Munz sowie der Bio- und Regionalmarkt Nuding.

