Der BODEG-Kloster-Apfelgarten

Im Apfelgarten des Kloster Beuron entwickeln und pflegen wir einen Lehrgarten. Zusammen mit unseren Partnern im Haus der Natur bieten wir Führungen, Streuobstaktionstage für Schulen, Sortenspaziergänge, Schnittkurse und Produkt-Tastings. Aktuelle Angebote finden Sie im Jahresprogramm des Hauses der Natur und auf der Homepage des Naturschutzzentrums, www.nazoberedonau.de. Sie können den Lehrgarten mit Hilfe unseres Streuobst-Lehrpfades auch ganz bequem ohne gebuchte Führung erkunden.

Streuobst – kurz und knackig erklärt
Unter Streuobst versteht man Obsthochstämme (vom Boden bis zum ersten Ast mindestens 160 cm) die verstreut in der Landschaft stehen. Dabei stehen meist Bäume unterschiedlicher Obstarten und Sorten nebeneinander. In Streuobstwiesen wurden über 5.000 Tier-, Pflanzen- und Pilzarten nachgewiesen. Die bäuerliche Streuobstkultur hat über 6.000 verschiedene Obstsorten hervorgebracht.

Mitglied / Erzeuger werden

Sie möchten Mitglied der BODEG werden oder Ihr Streuobst an uns liefern?
Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Wir freuen uns.

BODEG
Bäuerliche Vermarktung
Oberes Donautal e.G.
Wolterstr. 16
88631 Beuron
Tel.: 07466 9280-22
kontakt@bodeg.de
www.bodeg.de
Instagram: bodeg_streuobst

Unsere Partner

Naturpark Obere Donau

Naturschutzzentrum Obere Donau

Erzabtei St. Martin Beuron

BODEG

Tradition leben – Vielfalt genießen

Die BODEG –so vielfältig wie unsere Kulturlandschaft

Die BODEG ist eine Genossenschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, den „Lebensraum Land“ für Mensch, Tier und Pflanze langfristig lebenswert zu gestalten. In ihr engagieren sich Landwirte, Imker, Kunstschaffende, Handwerker, Naturschützer, Genießer, Feinschmecker – immer aber unverbesserliche Idealisten.
Keimzelle und Kristallisationspunkt unseres Tuns sind die Streuobstwiesen im Naturpark Obere Donau.
Kaum eine andere von Menschen geschaffene Kulturlandschaft beherbergt so viele Tiere und Pflanzen, wie unsere heimischen Streuobstwiesen. Dabei wurden über Generationen unzählige Obstsorten erzüchtet oder einfach nur zufällig im Wald gefunden. Jede Region hat ihre eigenen Streuobstprodukte und Rezepte. Deshalb ist Streuobst zurecht von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt worden. Und ein Kulturerbe erhält man nur, indem man die Kultur lebt – mit Festen, Märkten, Lehrgängen, Austauschmöglichkeiten - und bei Tisch.

Vielfalt durch Genuss

Wir stellen Produkte aus Streuobst aus dem Naturpark Obere Donau her. Rund um unseren Naturpark-Apfelsaft und unsere Naturpark-Schorle hat sich inzwischen eine große Produktfamilie gebildet. Weitere Säfte, Schorlen, Most, Cider und jüngst ein Perry bieten für jeden etwas Passendes. Edle Balsamessige, nach der Rezeptur des Aceto Balsamico di Modena hergestellt und Apfelessige, mit Kräutern aus dem Klostergarten Beuron aromatisiert, machen jedes Essen zu einem Genus. Feine Brände und immer wieder neue Produktideen runden die Gaumenfreuden ab. Mit dem Kauf unserer Naturpark-Streuobst-Produkte unterstützen Sie den Erhalt unserer vielfältigen Kulturlandschaft.
Unsere Streuobstprodukte erhalten Sie

- im Haus der Natur in Beuron
- im Klosterladen Beuron
- im Online-Shop des Klosters, www.klosterkunst.de
- bei vielen kleinen und großen Nahversorgern der Region – fragen Sie nach den Naturpark-Streuobstprodukten

Mehrwert für Natur und Gesellschaft

– das Prämienmodell der BODEG

Wir schließen Lieferverträge mit Streuobstwiesenbesitzern im Naturpark ab. Wussten Sie, dass die Obsterzeuger der BODEG mehr Geld fürs Obst bekommen, wenn sie auf ihren Flächen naturpädagogische Angebote durchführen? Nach einem ausgeklügelten Prämiensystem erhalten unsere Obstlieferanten mehr fürs Obst, wenn sie sich aktiv für den Erhalt ihrer Streuobstwiese, die ökologische Ausgestaltung oder für pädagogische Angebote engagieren.
Pflanzenschutzmittel sind bei uns grundsätzlich tabu.

Unser Bildungsprojekt für nachhaltige Entwicklung

Wir pflegen zwei Bildungspartnerschaften. Gemeinsam mit dem Naturschutzzentrum Obere Donau haben wir mit der Ferdinand-von-Steinbeis-Schule Tuttlingen und der Ludwig-Erhard-Schule Sigmaringen eine Partnerschaft für Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung geschlossen. Wir ermöglichen den Berufsvorbereitenden Klassen Praktika in unserem selbst bewirtschafteten Apfelgarten beim Kloster Beuron und organisieren Projekte mit den Oberstufenschülern. Jeder lernt entsprechend seiner Fähigkeiten, kann sich ausprobieren und an Herausforderungen wachsen. Schüler beteiligen sich auch an der Obstlese und können sich auf diese Weise etwas für die Klassenkasse verdienen.