

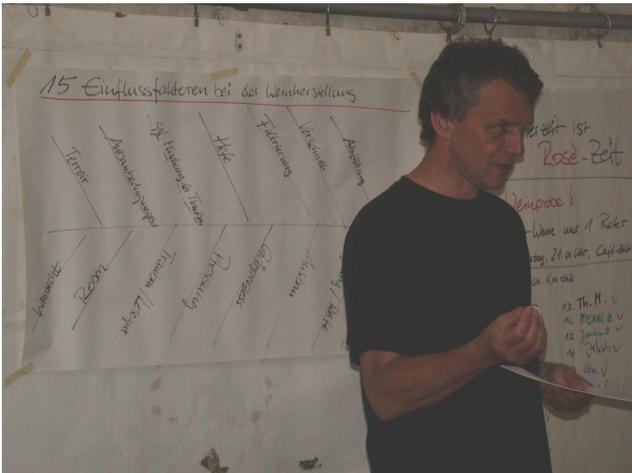
## Öko - Weinprobe

Die schon traditionelle Weinprobe stand in diesem Jahr unter dem Hauptthema der diesjährigen Sommeruni „Ökologie“.

Die sieben verkosteten Weine (und ein Wasser)



wurden nicht nur unter den geschmacklichen Aspekten betrachtet. Wolfgang erläuterte auch Einzelheiten zum Anbau, Ausbau und Vermarktung dieser Weine, die als ökologische Weine deklariert sind. Sie werden im wesentlichen direkt vom Erzeuger an spezielle Verkaufsstellen, die sich für die sich auf dieses Marktsegment eingestellt haben, geliefert und dort vermarktet. Er erläuterte auch die Probleme beim Anbau ökologischer Weine.



Weiter gab Wolfgang Hinweise was beim Kauf ökologischer Weine und auch allgemein bei Lebensmitteln zu beachten ist. Diese Hinweise fassen wir hier gerne zusammen.

### Name des Produktes

Fantasienamen sind nicht ausreichend

### Menge

Für den Preisvergleich müssen an den Regalschildern „runde“ Mengen (z.B. Literpreis) angegeben werden.

### Mindesthaltbarkeitsdatum

bis zu diesem Tag muss das Lebensmittel mindestens haltbar sein

### ODER

Verbrauchsdatum bei besonders schnell verderblichen Lebensmitteln, bis zu diesem Zeitpunkt muss

das Lebensmittel verbraucht sein und darf danach nicht mehr im Handel angeboten werden.



Hersteller oder Verpacker oder Händler mit einer für den Reklamationsfall zuständigen Adresse

### Zutatenverzeichnis

die Zutat mit dem größten Gewichtsanteil ist als erstes genannt, danach in absteigender Anteilmenge.

Werner

## Töpfern mit Ursel

Nachdem das große Projekt mit der Stele (s. entspr. Bericht dieser Ausg.) abgearbeitet ist, widmet sich der Workshop neuen Aufgaben. Das Thema der diesjährigen Sommeruni ist sicher nicht leicht in Ton umzusetzen. Aber unter Ursels sachkundiger Anleitung gelang den Teilnehmern auch in diesem Jahr wieder das eine oder andere schöne Objekt.

Werner

