

Veranstaltungs-Highlights

30.4. Frühlingserwachen auf der Straußenfarm

Das Frühlingserwachen beginnt um 17 Uhr mit einer Führung; gegen 18:30 folgt ein feines Straußenmenü. Zudem gibt es an jedem Sonn- und Feiertag je um 11 Uhr eine Führung für alle Interessierten, welche die Riesenvögel und ihre Halter einmal persönlich erleben möchten. Die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt - Anmeldung auf der Homepage ist erforderlich!

Kontakt und nähere Infos: Familie Frick, Straußenfarm Hegau-Bodensee GbR, Airach 3, 78333 Stockach, Tel.: 07771/9187044, Mobil: 01577/6050387, www.straussenfarm-hegau-bodensee.de



Besenwirtschaft auf dem Weingut Zolg

Noch bis zum 1. Mai ist die Besenwirtschaft bei Familie Zolg in Gailingen geöffnet.

Ein Erlass Karl des Grossen erlaubte es den Weinbauern im Jahre 800 einen Teil ihres Weines in ihrem Haus auszuschenken. Den Zeitpunkt zeigten Sie durch das Heraushängen eines Besens an, wie es auch heute noch Brauch ist. Öffnungszeiten sind jeweils Mittwochs bis Samstags ab 18 Uhr sowie Sonn- und Feiertags ab 16 Uhr. Auf Anfrage bietet Armin Zolg entschleunigte und informative Rundfahrten durch seine Weinberge an. Besonders beliebt ist dabei als zusätzliches Angebot das „Essen auf Rädern“: Auf der großen Tafel fährt ein Wägelchen hin und her; jeder kann sich selbst bedienen und es wird nachgelegt bis alle satt sind.

Speisen und Getränke kommen aus regionaler Erzeugung. Das Brot wird vom Chef selber gebacken, die Weine sind aus eigenem An- und Ausbau und stammen von der Gailinger Ritterhalde.

Kontakt und nähere Infos: Winkelhof Familie Zolg, 78262 Gailingen am Hochrhein, Tel: 07734-6598, www.zolg.de

Bildnachweise:S. 1 Hühner & S.2 Boden: Katja Brudermann, S.3: © Verlag Eugen Ulmer KG, S. 4 Familie Zolg

Bodensee
Bauer

Kunden-News
Im April '22



Zum April

Wussten Sie, warum es an Ostern Ostereier gibt? Es ist eine lange Tradition, während der Fastenzeit auf Fleisch zu verzichten, und auch auf Eier. Da die Hühner in den Wochen vor Ostern jedoch nicht aufhören, Eier zu legen, galt es zu Ostern den Eier-Stau wieder abzubauen, indem man die Eier hart kochte und damit haltbar machte. Das war zu früheren Zeiten so, als noch jeder seine Hühner im Hinterhof hielt oder seine Eier vom Nachbarn bezog. Heute verwenden die wenigsten Menschen in der Fastenzeit weniger Eier als sonst – die erhöhte Nachfrage zu Ostern ist jedoch geblieben. Landwirte, die Legehennen halten, müssen also gut haushalten, dass sie die vorösterlichen Eierfärbegelüste ihrer Kunden möglichst vollständig bedienen können. Zudem werden Eiern viele Bedeutungen zugeordnet: Fruchtbarkeit und Wiedergeburt, die Kraft des kleinen, süßen Kükens, dem es gelingt, die Schale zu durchbrechen und ins Leben zu springen. Und damit ist man mittendrin im Frühlingsgeschehen, in dem die Knospen aufspringen und Keimlinge durch die Erde stoßen. Während das, was in der Natur im Frühjahr so alles hervorbringt, meistens freudig und schön aussieht, ist das unter uns Menschen leider nicht immer der Fall. Kriege brechen in mehr oder weniger weiter Ferne aus; im eigenen Umfeld sind es Streitereien in Familie oder Nachbarschaft. Die Frage, warum wir Menschen nicht einfach und dauerhaft in Frieden miteinander leben können, ist gerade so aktuell wie lange nicht mehr. Ein Blick in die Tier- und Pflanzenwelt im Frühling gibt uns darauf auch keine allumfassende Antwort – aber doch einen kleinen Tipp: Es gehört zum Kreislauf der Natur dazu, dass Leben im Verborgenen beginnt, um dann irgendwann mit viel Kraft an die Oberfläche zu kommen und sich auszubreiten. Es bleibt friedlich, wenn kein Lebewesen seinen Mitgeschöpfen sinnlos Lebensraum oder Nahrungsmittel raubt. Und genauso trägt es auch zur Schönheit unseres Planeten bei, wenn jeder Samen zu seiner Zeit seine „Ellenbogen“ einsetzt, um sich mit den Wurzeln durchs Erdreich zu graben und mit den Blättern zur Sonne zu bewegen. Es ist, als ob eine Pflanze genau wüsste: Es gibt ein paar wesentliche Dinge, für die es sich zu kämpfen lohnt. Und es gibt sehr viele Dinge, für die es sich nicht lohnt. Die aktuelle (Jahres)zeit regt zum Nachdenken an, ob das bei uns Menschen nicht sehr ähnlich ist.



Wunderwelt Boden

Im April und Mai werden die meisten jungen Pflanzen im Garten gesetzt, und meist gilt es davor den Bodenvorzuereiten. Beim Umgraben eines Gartenbeetes lohnt es sich, den Boden genauer zu betrachten – die folgenden Faktoren sind dabei interessant:

Feuchtigkeit: Ein guter Boden ist weder staubtrocken noch überschwemmt – wenn man ihn in die Hand nimmt, fühlt er sich angenehm feucht an.

Farbe: Von hellbeige über rötlich-braun, gräulich, dunkelbraun bis zu fast schwarz kann ein Boden gefärbt sein. Ein tiefes Dunkelbraun direkt unter der Oberfläche zeugt von einem hohen Humusgehalt. Schwärzliche Färbung im Unterboden deutet dagegen meist darauf hin, dass der Oberboden sehr durchlässig ist; Humus wird nach unten gespült und sammelt sich dort an.

Körnung: Man unterscheidet Sand mit groben Partikeln, Ton mit sehr feinen Partikeln und Schluff mit mittlerer Körnung. Lehm ist eine Mischung aus verschiedenen Korngrößen. Sand ist sehr durchlässig, ist im Frühjahr schnell warm und trocknet schnell aus. Ton hält Feuchtigkeit sehr lange in seinen feinen Poren, kann starken Regen aber nicht gut aufnehmen. Spaßes halber können Sie den Boden in Ihrem Garten einmal mit etwas Spucke anfeuchten und dann zu einem Würstchen rollen. Je dünner das Würstchen, bevor es bricht, umso höher ist der Tonanteil.

Steine: Manche Böden enthalten viele kleine oder auch größere Steine. Für die meisten Gemüsesorten im Garten ist das kaum störend. Karotten oder Rote Bete wachsen um die Steine herum und bilden Formen, die man im Supermarkt nicht findet.

Geruch: Ein guter Boden riecht erdig-frisch. Ein Boden, der gar nicht riecht oder unangenehm-faulig, braucht etwas mehr Pflege. Eine Nase, die das schwer unterscheiden kann, braucht etwas mehr Übung. Entnehmen Sie eine Handvoll Boden in verschiedenen Beeten, in verschiedenen Tiefen und achten Sie darauf, dass der Boden gut befeuchtet und handwarm ist, denn dann ist der Geruch am deutlichsten. Üben Sie sich darin, die unterschiedlichen Gerüche wahrzunehmen.

Lebewesen: Regenwürmer sind wohl die bekanntesten Bodenbewohner. Darüber hinaus gibt es unzählige förderliche wie auch unliebsame Tiere, Bakterien und Pilze in allen Formen und Größen. Manche Wildbienen legen ihre Eier im Boden ab; Mykorrhiza-Pilze gehen mit den Pflanzenwurzeln eine Symbiose ein und verbessern Nährstoffaufnahme und Wachstum der Gartenpflanzen.

Die Grundstruktur eines Bodens ist naturgegeben – doch wer einen Garten über viele Jahre bewirtschaftet, kann die Fruchtbarkeit deutlich verbessern. Hier ein paar Tipps:

Organische Substanz: Ein fruchtbarer Boden besteht nicht nur aus den mineralischen Partikeln Sand, Ton und Schluff; er enthält auch viel Humus, der wiederum durch den Abbau von tierischen und pflanzlichen Resten im Boden gebildet wird. Kompost, Mist, Ernterückstände – all dies steigert auf die Dauer den Humusanteil im Boden – je weniger grobe Stücke im Substrat enthalten sind und je besser es in den Boden eingearbeitet ist, desto leichter haben es die Bodenlebewesen mit der Verwertung.

Fruchtfolge und Mischkultur: Jede Gemüsesorte beeinflusst den Boden auf ihre eigene Weise – ein Boden, in dem nacheinander oder auch nebeneinander sehr verschiedene Wurzelformen wachsen, wird ohne viel zusätzlichen Aufwand gut gelockert. Rote Bete wachsen eher oberflächlich – Tomaten wurzeln tief, Karotten können tief wurzeln, aber nur wenn der Boden vorher schon einigermaßen locker ist, Pastinaken arbeiten sich auch durch unwegsame Bodenschichten, Lupinen und Kartoffeln eignen sich hervorragend zur Tiefenlockerung des Bodens.

Bearbeitung: Umgraben mit dem Spaten ist zu empfehlen, wenn auf einer Wiese neue Beete angelegt werden, sonst reicht oft auch ein Auflockern mit der Grabgabel. Mit der Hacke wird oberflächlich gearbeitet – Unkräuter werden abgehackt und die Oberfläche des Bodens wird aufgebrochen, damit das Wasser beim Gießen besser einsickert und länger im Boden bleibt.

Buchtipp: Nix bleibt übrig

Haben Sie gewusst, wie dekorativ ein Blumenkohlstrunk im Asia-Gemüse ausschaut? Oder, dass man die Reste einer Artischocke zu einem feinen Sirup auskochen kann? Michaela Marx hat über 100 Rezepte gesammelt, die sich den Gemüseteilen widmen, die für gewöhnlich im Biomüll landen. Möhrenschnitten können im Smoothie, Rhabarberschnitten im Ketchup landen, Kartoffelschnitten werden mit Salz und Olivenöl gebacken zu würzigen Chips. Die Rezepte inspirieren und regen zum Nachdenken an. Nix übrig zu lassen ist auch eine Art, die eingekauften oder selbst kultivierten Lebensmittel besonders wertzuschätzen.

Nix bleibt übrig, von Michaela Marx, erschienen im Ulmer-Verlag, ISBN 978-3-8186-1515-4, Kostenpunkt im Handel 14,00 €



Mehr Infos unter www.bodenseebauer.de/news