



FRIEDBERGER GARTENBLÄTTLE

Rückblick und Vorschau auf Aktivitäten des
Vereins für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.
mit aktuellen Tipps rund um den Garten

Januar | Februar | März 2021

herzlich willkommen

Grußwort des 1. Vorsitzenden

Liebe Vereinsmitglieder und Gartenfreunde,

herzlich willkommen zur ersten Ausgabe unseres Friedberger Gartenblättles im Jahr 2021.

Die gesamte Vorstandschaft wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein frohes, *glückliches* und gesundes neues Jahr und viel Erfolg im Garten.

Wir hoffen, dass Sie auch in Corona Zeiten ein schönes Weihnachtsfest hatten und sich einige *Glücksmomente* schaffen konnten.

Glück bedeutet für viele von uns nicht ein großes Ereignis, manchmal reicht ja schon eine besonders gute Tasse Tee, der Blick auf eine brennende Kerze, ein entspannter Winterspaziergang, das Beobachten der Vögel am Futterhaus oder ein liebevolles Telefonat mit Gleichgesinnten, damit wir *glücklich* sind.

Wer hätte im März 2020 gedacht, dass uns Corona so lange beschäftigen wird? Das ganze Jahr stand unter dem Einfluss des Virus. So konnten auch die meisten unserer Veranstaltungen nicht stattfinden. Umso wichtiger ist es, dass wir gut für unser Wohl sorgen und Dinge tun, die uns *Glücksgefühle* verschaffen.

Deshalb wollen wir ganz bewusst positiv in die Zukunft blicken, nach dem Motto:
Neues Jahr – neues Glück!

Wir planen für 2021 wieder sehr schöne Veranstaltungen und Ausflüge. Und mit etwas *Glück* können wir diese auch durchführen.

Bitte achten Sie auf sich und Ihre Liebsten und bleiben Sie gesund! Gemeinsam kommen wir gut durch diese anstrengende Zeit!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und alles *Glück* der Welt für 2021!

Ihr 1. Vorsitzender Hans Holzinger



Impressum und Copyright (Text und eigene Bilder): Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.

www.gartenfreunde-friedberg.de | info@gartenfreunde-friedberg.de | 0821 / 61379

1. Vorsitzender: Hans Holzinger, Redaktion und Layout Friedberger Gartenblättle: Claudia Schmid & Klaus Fischer

Hinweis: Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von „Druck & Werbetechnik Feldigl.de“

in eigener sache

Vorstandswahlen

Die turnusgemäße Wahl des neuen Vorstands darf lt. Aussage des Landesverbands nur in einer Präsenzveranstaltung erfolgen und kann erst durchgeführt werden, wenn die gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf die Corona-Pandemie dies erlauben.

Mitmachaktion

Wir erinnern an die Mitmachaktion für alle Mitglieder, Fotos von tierischen Besuchern Ihres Futterhauses zur Veröffentlichung im nächsten Gartenblättle zu schicken.

Bitte halten Sie die Augen offen, mit etwas Glück gelingt Ihnen bestimmt ein herrlicher Schnapsschuss, den wir gerne mit Ihrem Namen im Gartenblättle veröffentlichen.

Bitte senden Sie Ihre tierischen Fotos **bis 25.02.2021** an:

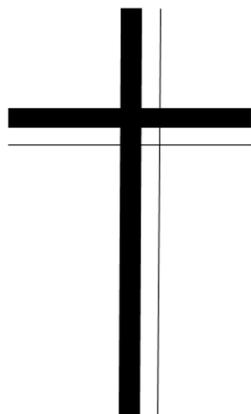
info@claudia-schmid-coaching.de

Wir begrüßen als neue Mitglieder in unserem Verein und heißen sie herzlich willkommen

- Erwin Schamberger
- Ursula Trautsch
- Maria und Helmut Voigt
- Helga Kammermeier
- Adelinde und Robert Bachfischer
- Gerda und Siegfried Hafner

Wir gedenken unserer im Jahr 2020 verstorbenen Mitglieder

- Margot Krauß
- Horst Fritzsche
- Heinz Helnerus
- Katharina Rath
- Thomas Treffler



was so alles bei uns los war

Oktober bis Dezember: Kontaktbeschränkungen...

Apfelernte am 26. September 2020 auf der Streuobstwiese.

Wie jedes Jahr haben Vereinsmitglieder unter der Organisation von Toni Meier die Äpfel auf der Streuobstwiese geerntet und anschließend versaftet.



Das geplante Adventskranzbasteln musste, wie die Tagesfahrt zum Weihnachtsmarkt in Regensburg, leider ausfallen.

Unser Mitglied Irene Lang hat sich aber nicht entmutigen lassen und hat diesen wunderschönen Adventskranz gebastelt.



die seiten unserer gartenpfleger

Tipps für den Gemüsegarten

Die Erstellung eines Pflanzplans und was dafür besonders wichtig ist

In meinem Briefkasten fand ich vor kurzem den neuen Wolfgang Nixdorf Katalog ... und schon wusste ich, dass ich dieses Mal über den Gemüsegarten schreiben möchte. Feldsalat und Endivien sind noch im abgedeckten Hochbeet, seit Ende November sind die Gartengeräte geputzt, Instand gesetzt und gepflegt, also geschärft, desinfiziert und gefettet, und schon denke ich wieder an die nächste Gemüse-Saison 😊.

Um den Überblick zu behalten hat es sich bewährt, ein Gartentagebuch anzulegen. Hier trage ich meine Beetfolgen, die Sorten, die ich gepflanzt habe, mit Saat-/Pflanz-, Wachstums- und Erntezeit ein und mache mir Notizen zum Geschmack und Ertrag. Es wird auch festgehalten, mit welchen Schädlingen ich zu kämpfen hatte und welche in diesem Jahr weniger aufgetreten sind.

Und natürlich müssen alle neuen Ideen festgehalten werden!

1. Beet-Rotation der Pflanzenfamilien zur Vermeidung von Schädlingen

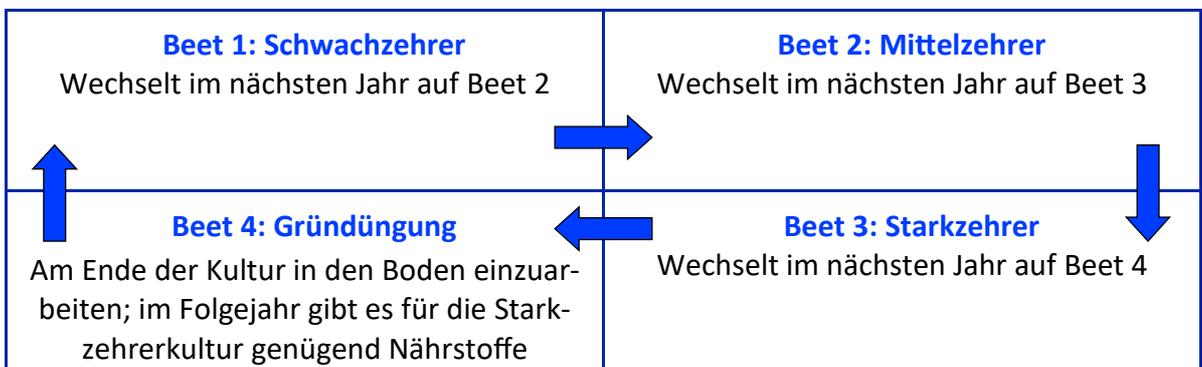
Es gibt kulturspezifische Pilze und Schädlinge, die im Boden auch für mehrere Jahre überdauern können. Besonders zu erwähnen ist hier die Kohlhernie, die, wie der Name schon sagt, alle Kohlarten befällt, oder die Fusariumwelke, die sich gerne bei Nachtschattengewächsen ansiedelt. Auch Lauchmotte oder Möhrenfliege und weitere überwintern oft von der Vorkultur noch im Erdreich.

Um deren stärkere Ausbreitung im nächsten Jahr zu vermeiden, muss das Beet jedes Jahr gewechselt werden. Bei mindestens vier Beeten steht eine Gemüsesorte der gleichen Pflanzenfamilie frühestens nach vier Jahren wieder am gleichen Standort. In dieser Zeitspanne haben sich Pilze meist abgebaut; Schädlinge konnten sich mangels Nahrung nicht so stark vermehren bzw. mussten in andere Lebensräume abwandern.

2. Ist das Gemüse Stark-, Mittel- oder Schwachzehrer?

Verschiedene Gemüsearten haben einen unterschiedlichen Nährstoffbedarf.

Um möglichst ökologisch ohne zusätzlichen mineralischen Dünger zu arbeiten, sollte zum Saisonstart mit maximal 3 l/m² Kompost (~ eine Schicht von 3 mm) gedüngt und eine Vierfelder-Wirtschaft mit wechselnder Pflanzung wie folgt betrieben werden:



Eine Tabelle zu den Pflanzenfamilien und dem Nährstoffbedarf habe ich am Ende zusammengestellt.

die seiten unserer gartenpflger

Tipps für den Gemüsegarten

3. Vorteile durch Mischkultur erzielen

Hier beginnt die Kunst des Gemüsegärtners!

Es gibt Mischkulturen die besonders gut funktionieren, jedoch auch Kombinationen, die z.B. auf Grund unterschiedlichen Nährstoff- oder Wasserbedarfs nicht empfehlenswert sind. Eine gute Orientierung bieten hier oftmals Bauerngärten oder auch folgende Tabelle: (Quelle: www.gartenzauber.com)



	Aubergine	Bohnen	Bohnenkraut	Blumenkohl/Brokkoli	Chicorée	Dill	Erbsen	Erdbeeren	Fenchel	Gurken	Kapuzinerkresse	Kartoffeln	Knoblauch	Kohl	Kohlrabi	Kopfsalat	Lauch/Porree	Mais	Mangold	Möhren	Paprika	Pastinake	Pfefferminze	Pflücksalat	Radieschen/Rettich	Rote Bete	Schwarzwurzel	Sellerie	Spinat	Tomaten	Zucchini	Zwiebeln
Aubergine	+			+			-					-		+		+						-		+		-			+			
Bohnen		+		+	+	+	-	+	-	+		+	-	+	+	+	-	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	-
Bohnenkraut		+	+													+								+		+						
Blumenkohl/Brokkoli	+			+								+	-															+				-
Chicorée		+			+				+							+				+	+											
Dill		+				+				+				+	+					+	+			+		+						+
Erbsen	-	-	+	+	+		+	+	+			-	-	+	+	+	-	+		+	+	+		+		+			+	+	-	
Erdbeeren		+						+					+	-		+	+								+				+			+
Fenchel		-		+	+				+							+						-		+								-
Gurken		+			+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+				+			-			+	+	-	+	
Kapuzinerkresse											+																					
Kartoffeln	-	+		+								+											+		-		-		+	+	-	-
Knoblauch		-											+								+											+
Kohl	+	+			+	+	-	+		+		-		+	+					+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	-
Kohlrabi	+						+							-	+	+				+	+					+	+	+	+	+	+	
Kopfsalat	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lauch/Porree		-						+	+	+				+	+	+	+	+					+				+	+	+	+	+	-
Mais		+					+	+	+	+	+					+											-	-	+	+	+	
Mangold														+							+	+			+	-	-	-	-	-	-	-
Möhren					+	+	+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Paprika	-								-	+				+							+											+
Pastinake		+			+	+											+								+							+
Pfefferminze												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Pflücksalat	+	+	+		+		+					-												+		+	+	+	+	+	+	+
Radieschen/Rettich		+					+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rote Bete	-	+	+		+								-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Schwarzwurzel		+															+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Sellerie		+	+												+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Spinat	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tomaten									-	-			-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Zucchini		+					+											+								+						+
Zwiebeln		-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

+ gute Nachbarn - schlechte Nachbarn □ neutral

Der Landesverband hat für 2021 ein neues Merkblatt „Selbstversorgung im Gemüsegarten“ herausgebracht, das ich als Anhang zum Gartenblättle weitergebe.

Ich hoffe dass ich Ihnen ein paar Arbeitshilfen zur Verfügung stellen konnte und wünsche viel Spaß beim Planen und schmökern von Gartenkatalogen,

Ihre Bettina Deponte

die seiten unserer gartenpfleger

Tipps für den Gemüsegarten

Familie	Gemüseart = Kultur	Stickstoffbedarf
⊕ = Schwachzehrer ⊕⊕ = Mittelzehrer ⊕⊕⊕ = Starkzehrer		
<p>Kreuzblütler (<i>Brassicaceae</i>) besitzen, wie der Name sagt, eine weiße bis knallgelbe Blüte mit vier Blütenblättern, die kreuzförmig angeordnet sind.</p> <p>Die Gruppe wird auch Kohlgewächse genannt.</p> <p>Alle verströmen beim Schneiden oder Kochen den typischen Kohlgeruch, der durch schwefel- und stickstoffhaltige Zuckerverbindungen, den Glucosinolaten, entsteht.</p>	Kopfkohl Blumenkohl Brokkoli Kohlrabi Rettich Radies Kresse Asiasalat Wirsing Rosenkohl	⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕ ⊕ ⊕ ⊕ ⊕⊕ ⊕⊕⊕
<p>Korbblütler (<i>Asteraceae</i>) sind eine der größten Pflanzenfamilien auf der Welt.</p> <p>Alle Mitglieder besitzen sogenannte Korbblüten, die an kleine Sterne erinnern und an deren Rändern meist gelbe, lange Blütenblätter sitzen.</p>	Kopfsalate Schnittsalat Endivien Radiccio Schwarzwurzeln Chicoree	⊕⊕ ⊕ ⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕ ⊕
<p>Nachtschattengewächse (<i>Solanaceae</i>) sind ausschließlich als Fruchtgemüse oder gekocht als Knollengemüse nutzbar. Alle anderen Teile enthalten das Gift Solanin, das erst durch die Reife der Früchte oder ausreichend Hitze abgebaut wird.</p> <p>Die Solanaceae sind meist Starkzehrer und benötigen dementsprechend große Mengen an Nährstoffen.</p>	Tomaten Paprika Auberginen Andenbeeren Kartoffeln	⊕⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕⊕
<p>Schmetterlingsblütler (<i>Fabaceae</i>) besitzen eine weiße bis tief-violette oder knallorange Blüte mit vier Blütenblättern, die entfernt an die Form eines Schmetterlings erinnert. Die Familie wird auch unter dem Begriff Hülsenfrüchte oder Leguminosen geführt. Besonders sind hier vor allem die Wurzeln: Mithilfe von speziellen Bakterien sind sie in der Lage, Stickstoff aus der Luft zu binden und aufzunehmen. Allerdings sind viele Fabaceae äußerst selbstunverträglich und sollten nur alle vier bis acht Jahre auf demselben Fleck Erde angebaut werden.</p>	Bohnen Erbsen Kichererbsen Soja	⊕ ⊕ ⊕ ⊕
<p>Süßgräser (<i>Poaceae</i>) bilden eine große Familie, genutzt werden bei uns nur der Mais, Bambus und das Zitronengras. Die Samen oder Sprosse können roh oder gekocht verzehrt werden. Die länglichen Pflanzen mit den langen schmalen Blättern benötigen neben viel Wärme auch humosen, leicht lehmigen, aber nie staunassen Boden.</p>	Mais Zitronengras Bambus	⊕⊕⊕ ⊕ ⊕⊕

Quellen: Hochschule Weihenstephan-Triesdorf Hr. Jaksch

www.plantura.garden/gruenes-leben/gemuse-einteilung-in-die-verschiedenen-gemusearten

die seiten unserer gartenpfleger

Tipps für den Gemüsegarten

Familie	Gemüseart = Kultur	Stickstoffbedarf
⊕ = Schwachzehrer ⊕⊕ = Mittelzehrer ⊕⊕⊕ = Starkzehrer		
<p>Doldenblütler (<i>Apiaceae</i>) bilden eine oder mehrere große weiße bis gelbe Doldenblüten aus, die für Insekten besonders viel Nahrung bieten.</p>	<p>Möhren Sellerie Fenchel Petersilie (Wurzel und Blatt)</p>	<p>⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕</p>
<p>Fuchsschwanzgewächse (<i>Amaranthaceae</i>) auch Gänsefußgewächse (<i>Chenopodiaceae</i>) bei Gemüse sind meistens ein- bis zweijährig. Farbstoffe sind hier weit verbreitet, besonders die tiefroten Betalaine der Roten Bete.</p>	<p>Spinat Mangold Rote Beete</p>	<p>⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕</p>
<p>Baldriangewächse (<i>Valerianaceae</i>) besitzen nicht nur Wurzeln mit beruhigender Wirkung, sondern bieten uns auch den besonders schmackhaften Feldsalat (<i>Valerianella locusta</i>). Er liebt humose, lehmige bis sandige Böden mit mittlerer Nährstoffversorgung. Baldriangewächse sind besonders kältetolerant und können daher das ganze Jahr über angebaut</p>	<p>Feldsalat</p>	<p>⊕</p>
<p>Knöterichgewächse (<i>Polygonaceae</i>) bilden sehr große Blätter an weißen bis tiefroten Stängeln aus und werden für die Verarbeitung geerntet. Die hellgelben weißen Blüten bilden vieleckige braune Samen, die sich gerne und stark verbreiten.</p>	<p>Rhabarber</p>	<p>⊕⊕</p>
<p>Kürbisgewächse (<i>Cucurbitaceae</i>) ranken gerne und massig am Boden entlang und bilden dabei immer wieder neue flache Wurzeln aus. Die Blüten der Kürbisgewächse ähneln gelben Trichtern und sind entweder rein männlich oder weiblich. Für die Bestäubung sind die bei uns einjährigen Gewächse auf Insekten angewiesen. Sie vertragen nur geringe, dafür aber häufige Düngermengen.</p>	<p>Gurken Zucchini Kürbis Melonen</p>	<p>⊕⊕ - ⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕ ⊕⊕⊕</p>
<p>Spargelgewächse (<i>Asparagaceae</i>) können bis zu 50 Jahre alt werden. Geerntet werden die unterirdisch gebleichten, noch nicht vollständig entwickelten Sprosse. Im Sommer ergrünt der Spargel (<i>Asparagus officinalis</i>) mit zarten fiedrigen Blätchen und knallroten Beeren.</p>	<p>Spargel</p>	<p>⊕⊕⊕</p>
<p>Zwiebelgewächse (<i>Alliaceae</i>) wachsen zwar recht langsam, aber das Ergebnis lohnt sich: Einerseits wegen der essbaren Zwiebel, die den Pflanzen als Speicher für die Überwinterung dient, andererseits aufgrund der filigranen, weißen bis violetten puscheligen Blüten. Die Gruppe zeichnet sich zudem durch ihre scharf schmeckenden Schwefelverbindungen aus.</p>	<p>Zwiebel Porree Schnittlauch Knoblauch Lauchzwiebel</p>	<p>⊕ ⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕ ⊕⊕</p>

aus garten und küche

Dünger und Erde selbst herstellen

Bokashi: Dünger und Erde im Eimer herstellen

Viele haben schon die Erfahrung gemacht, dass die Qualität gekaufter Erde zu wünschen übrig lässt. Auch den passenden Dünger zu finden, ist auf Grund der großen Auswahl eher schwierig. Gleichzeitig werden oft wertvolle Bio-Abfälle in der Biotonne entsorgt, da kein Platz für einen Komposthaufen vorhanden ist.

Gibt es eine Möglichkeit, aus eigenen Bioabfällen Dünger oder Erde herzustellen?

Ja! Die Lösung lautet Bokashi und ist besonders für kleine Gärten und Balkone geeignet.

Bokashi bezeichnet auf Japanisch einen Vorgang, bei dem organische Abfälle durch effektive Mikroorganismen (EM) milchsauer fermentiert werden, ähnlich wie beim Sauerkraut. Dabei entsteht ein Dünger, vergleichbar mit Kompost. Man braucht für Bokashi keinen Komposthaufen oder Garten. Zudem zersetzen sich Bioabfälle schneller als bei der Kompostierung. Man stellt aus Küchenabfällen eine Art Sauerkraut-Bio-Müll her, der unter die Erde gemischt wird und dann nach einer geraumen Zeit allerbeste Gartenerde erzeugt.

Für alle, die es ausprobieren möchten, werden im Folgenden die einzelnen Schritte vom Sammeln der Bioabfälle bis zur fertigen Erde beschrieben:

Was man braucht, um Bokashi herzustellen

Um Bokashi herzustellen, nutzt man einen speziellen Eimer, der über dem Eimerboden ein Sieb, einen Auslaufhahn und einen dicht schließenden Deckel hat. Solche Eimer kann man kaufen oder gemäß Anleitung aus dem Internet selbst bauen.



Außerdem benötigt man effektive Mikroorganismen (EM), z.B. Milchsäurebakterien, die die Fermentation in Gang setzen.

Diese kann man in Online-Shops bestellen. Eine günstige Alternative dazu ist Brottrunk.



Zusätzlich braucht man Streu, um den säuerlichen Geruch zu binden. Es gibt im Internet fertiges Bokashi Streu zu kaufen. Das enthält Melasse, Kleie und effektive Mikroorganismen, die zu einer schnelleren Fermentierung („Reifung“) führen als die alternative Lösung mit dem günstigeren Gesteinsmehl.



aus garten und küche

Dünger und Erde selbst herstellen

Jetzt geht's los: Wie macht man Bokashi?

Küchenabfälle (rohe oder gekochte, keine verschimmelten) klein schneiden und sammeln. Die Küchenabfälle zunächst in einem extra Behälter sammeln. Damit muss man den Bokashi Eimer nicht mehrmals am Tag öffnen, um ihn zu befüllen.



Die Küchenabfälle, die im Behälter zwischengelagert sind, in den Bokashi-Eimer schichten. Je kleiner geschnitten wird, desto schneller funktioniert die Fermentation.



Über jede Lage Küchenabfälle zuerst Mikroorganismen sprühen, danach Bokashi-Streu oder Gesteinsmehl einstreuen.

Danach die Schicht fest andrücken (z.B. mit einer Flasche mit flachem Boden). Das Andrücken und Beschweren ist wichtig, da Bokashi nur unter anaeroben – d.h. möglichst sauerstofffreien – Bedingungen gut gedeiht. So stinkt und fault der Bokashi nicht.



Für jedes weitere Einbringen von Abfällen hebt man die Beschwerung weg, schichtet erneut Abfälle ein, besprüht diese wieder mit Mikroorganismen und gibt Streu oder Gesteinsmehl darüber. Das Festdrücken nicht vergessen!



Nach jedem Befüllen, wird wieder beschwert und der Deckel geschlossen. So füllt man Schicht um Schicht, bis der Eimer voll ist.



Schon während der Befüllungsphase sammelt sich am Eimerboden allmählich ein Sicker-saft, den man zwei Mal wöchentlich am Auslaufhahn ablässt. Dieser Sickersaft kann als Dünger dem Gießwasser zugegeben werden (ca. 2 cl Saft auf 5 l Wasser).

Nach der letzten Befüllung bleibt der Eimer mit dem Deckel luftdicht verschlossen. Auch nach der letzten Befüllung ist eine Beschwerung wichtig. Dadurch verdichten sich die Abfälle ohne Sauerstoffumgebung und die Fermentation gelingt besser.



aus garten und küche

Dünger und Erde selbst herstellen

Ein voller Eimer soll bei geschlossenem Deckel drei bis vier Wochen ruhen, am günstigsten bei Temperaturen zwischen ca. 9°C und 25°C.

Nach der Ruhezeit riecht der Eimerinhalt stark säuerlich (ähnlich wie Sauerkraut) und sieht noch fast so aus wie bei der Befüllung, bisweilen etwas grauer. Obenauf kann sich ein weißer, feiner Schimmel gebildet haben, der völlig in Ordnung ist und anzeigt, dass die Fermentation gelungen ist.



Das Ausgangsmaterial zersetzt sich erst vollständig, wenn es unter die Erde gemischt wird. Zur Vererdung des Eimerinhalts wird dieser im Garten oder Blumenkasten vergraben. Das Ferment zieht Regenwürmer an, was ein weiterer Vorteil für den Boden ist. Das Ferment kann auch zum Kompost gegeben werden, was die Kompostierung beschleunigt. Da Küchenbokashi einen sauren pH-Wert (4) hat, soll er beim Vererden nicht in Berührung mit Pflanzenwurzeln kommen, deshalb beim Vergraben immer auf ausreichenden Abstand zu den Wurzeln achten.

Nach vier bis sechs Wochen ist der Bokashi zersetzt und zu humusreicher Erde geworden.

Für einen kontinuierlichen Ablauf sollte man für die Zeit, in der der erste Bokashi-Eimer „reift“, einen Zweiten zur Sammlung der Bioabfälle verwenden.



Momentan nicht benötigter fermentierter Küchenabfall kann mit alter Blumenerde z.B. in Mörtelwannen oder anderen geeigneten Gefäßen auf Vorrat vererdet werden. Zeitweilig (beispielsweise im Winter) kann man reifen Bokashi auch in luftdichten Plastiksäcken lagern und erst später vererden.

Ein geschlossener Kreislauf:

- ⇒ Reste landen nicht im Biomüll
- ⇒ Nach der Fermentation werden die Reste wieder zu Erde.
- ⇒ Gemüse und Salat wachsen auf selbst hergestellter, nährstoffreicher Erde.
- ⇒ Gartenerde, die üblicherweise sterilisiert und für Fäulnis anfällig ist, muss nicht mehr gekauft werden.

Linke Tomate:
Mit Bokashi



Rechte Tomate:
Ohne Bokashi

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an Claudia Schmid
(info@claudia-schmid-coaching.de oder 0821 / 6070789)

aus garten und küche

Vogelfutter selbst gemacht

Die Basis für gehaltvolles Vogelfutter stellt pflanzliches oder tierisches Fett dar. Rindertalg oder Schweineschmalz etwa können beim örtlichen Metzger besorgt werden. Öle sind nicht geeignet, da sie nicht aushärten.

Zutaten:

150 Gramm Fett z.B. Schweineschmalz, Kokosfett (*kein Kokosöl!!*) oder Rindertalg
150 Gramm Saaten, z.B. Nüsse, Rosinen, Körner (von Sonnenblumen, Mohn, Dinkel etc.)

Zubereitung:

Das Fett wird im Topf vorsichtig erwärmt.

Sobald das Fett geschmolzen ist, kann man die Saaten einrühren.

Die Masse wieder etwas im Topf abkühlen lassen.

Die Knödel formt man, sobald die Masse abgekühlt, aber noch weich ist.

Variante 1: Meisenknödel

Circa eine Hand voll der Masse in der Hand flach drücken, wie ein Fleischpflanzerl.



Eine Paketschnur zu einer Schlaufe binden und auf die Masse legen.

Zum Schluss das „Pflanzerl“ zu einer Kugel zusammekneten; dabei darauf achten, dass die Paketschnur in der Mitte bleibt.

Sobald der Knödel ausgehärtet ist, kann man ihn an einem schattigen Platz aufhängen. Ein sonniger Platz ist nicht zu empfehlen, da das Fett schnell schmilzt.

Variante 2: Futter im Tontöpfchen

Masse wie oben herstellen.

Durch das Loch eines kleinen Blumentopfes steckt man einen dünnen Ast, darauf sitzen später die Vögel.

Außerdem eine Schnur durch das Loch ziehen, eine Schlaufe binden, damit der Topf aufgehängt werden kann.

Die Masse im noch relativ weichen Zustand in den Tontopf füllen und leicht andrücken.

Sobald die Masse ausgehärtet ist, an einem schattigen Platz aufhängen.



termine

Januar | Februar | März

Februar oder März 2021

Baumschnittkurs auf der Streuobstwiese

Der genaue Termin wird in der Zeitung bzw. per e-mail oder Post mitgeteilt.

1. Quartal 2021

Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahl

Der auf Grund der Vorgaben zur Bekämpfung der Corona-Pandemie frühestmögliche Termin wird in der Zeitung bzw. per e-mail oder Post mitgeteilt.

Vorschau:

Samstag, 24. April 2021

Vortrag in freier Natur zum Thema „Kräuter und der natürliche Jahreskreis mit den Ritualen unserer Vorfahren“

Referent: Stefan Wallner

Gedicht über den Garten

Wer den Garten gut bestellt, hat das beste Gut der Welt.

Ein kleines Reich für viele Sachen,

die zwar Arbeit, doch auch Freude machen.

Obst, Gemüse und Salat, Fenchel, Mango und Spinat

wachsen gut und wachsen schnell, Kräuter auch noch an der Stell'.

Hast Du Freude an den Dingen, musst auch du den Spaten schwingen.