6. Ausgabe 2016
Dez. – Jan.'17
Kostenlos

LandFlair

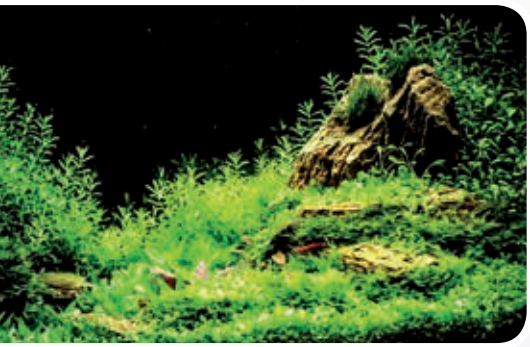
Das Kundenmagazin

... wir sind ein Teil des Landlebens!

Land & Freizeit
Tier . Hof . Garten

Draußen feiern
Gartenparty im Winter

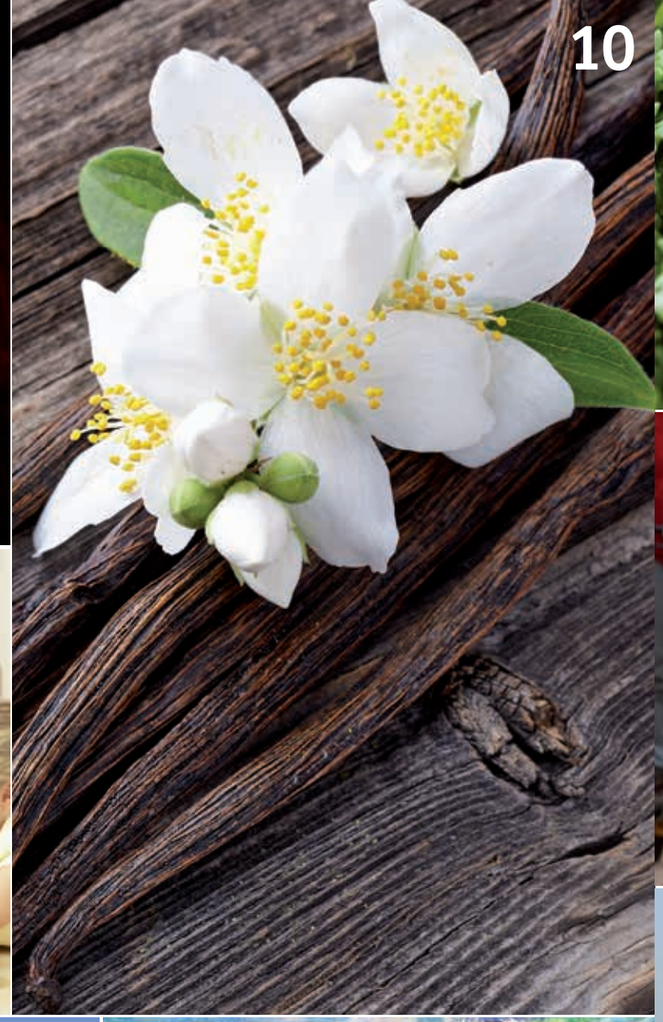
Leckere Vitamine
Sprossen selbst ziehen



Gärten im Wasser
Neuer Trend Aquascaping

Wintervergnügen pur

So wird Ihr Hund zum Zughund



Inhalt

6. Ausgabe 2016

04 Saisonale Tipps
Gut durch die kalte Jahreszeit

06 Draußen feiern
Auch im Winter ein Vergnügen

10 Die Königin der Gewürze
Köstliches rund um die Vanille

12 Vitamine von der Fensterbank
Sprossen selbst ziehen

14 Langeweile ade
Spiele für die ganze Familie

18 Wunderfaser aus der Natur
Alleskönnerin Merinowolle

20 Gartenkunst im Aquarium
Neuer Trend Aquascaping

22 So füttern Sie richtig
Vogelstreufutter für den Winter

24 Abenteuer Hundegespann
Ein Vergnügen für die ganze Familie

26 Mehr Vertrauen
Pferde mit Bodenarbeit trainieren

28 Ein Ureinwohner Europas
Der Wolf ist zurück

Weitere Rubriken:

09 Basteltipp

16 Naturbild der Saison

17 Mondkalender

30 LandFlair Rezepte

Saisonale Tipps

Auch im Winter: Gießen nicht vergessen

Der Buchs hat den letzten Winter nicht überlebt? Dann ist er vermutlich vertrocknet, denn die meisten immergrünen Pflanzen erfrieren während des Winters nicht, sondern haben zu wenig Wasser. Gegossen werden sollten nicht nur Kübelpflanzen, sondern auch immergrüne Gartenpflanzen. Sobald die Sonne scheint, verdunsten Buchs, Kirschlorbeer, Rhododendron, Stechpalme und Feuerdorn über ihre Blätter Wasser. Ist der Boden gefroren, fehlt ihnen jedoch der Nachschub. An frostfreien Tagen deshalb unbedingt ans Gießen denken.

Tiere vor Silvesterknallerei schützen

Alle Jahre wieder: Silvester ist für die meisten Haustiere eine Tortur. Denn die Tiere nehmen Raketen und Böller nicht nur als Gefahr wahr, auf die sie mit Angst und Panik reagieren. Das empfindliche Gehör von Katzen und Hunden kann auch dauerhaft geschädigt werden. Freigängerkatzen an Silvester deshalb unbedingt ins Haus holen und nie mit Hunden – auch nicht mit den Unerschrockensten – während der Knallerei vor die Haustür gehen. Im Haus den ruhigsten Raum auswählen, Fenster schließen und verdunkeln, und die Tiere nicht allein lassen. Es beruhigt, wenn man selbst gelassen und ruhig wirkt, indem man beispielsweise gähnt. Ein falsches Signal ist es, die Tiere zu trösten, da sie sich so in ihrer Angst bestätigt fühlen. In Absprache mit dem Tierarzt lässt sich auch vorbeugend etwas tun. Homöopathische Mittel, sogenannte „smart drugs“, helfen den Tieren, während des Silvesterlärms zu entspannen.

Leuchtende Accessoires für Ihren Hund

Im Dunkeln, im Schnee oder bei Regen Gassi zu gehen, ist im Winter Alltag. Damit der Hund nicht von anderen Verkehrsteilnehmern übersehen wird oder plötzlich im Dunkeln verschwindet, bieten sich leuchtende Helfer an. Für mehr Sicherheit in der Stadt und an befahrenen Straßen sorgen reflektierende Hunde-Warnwesten oder breite Warn-Halsbänder. Ist es komplett dunkel, sind Leuchthalsbänder und Blinkies die bessere Lösung. Mit ihrem extrem hellen LED-Licht sind sie selbst aus großer Entfernung gut zu sehen. Und natürlich sollten auch Sie an Ihre Sicherheit denken, entweder mit Reflektionsstreifen an der Kleidung oder reflektierenden Klettbändern.

Einbruchschutz

In den dunklen Wintermonaten haben Wohnungs-einbrüche Hochkonjunktur. Ins Haus gelangen die meisten Einbrecher über Türen und Fenster. Zwar ist vielen mittlerweile bekannt, dass ein gekipptes Fenster ein offenes Fenster ist, doch auch geschlossen stellen die meisten Standardfenster kein großes Hindernis dar. Abhilfe schaffen hier zusätzliche Sicherungen. Dabei sollten Sie darauf achten, nicht nur die Schlossseite mit abschließbaren Einzel- und Doppelriegeln zu sichern, sondern auch die Scharnierseite. Bei Türen helfen zusätzliche Türketten und auch Fenster- und Türalarme sind abschreckend, da sie die Aufmerksamkeit auf das heimliche Treiben der Einbrecher lenken.

Oftmals sinnvoll: ein Hunde-Wärmemantel

Braucht ein Hund im Winter einen zusätzlichen Wärmeschutz? Die Frage entzweit die Hundegemeinde. Fakt ist: Wollen Hunde mit kurzem Fell und wenig Unterwolle im Winter nicht aus der Wohnung, zittern sie im Freien oder laufen verspannt mit eingezogenem Schwanz, ist ein wärmender Wintermantel sinnvoll. Auch Welpen sowie alten und kranken Hunden hilft ein kuscheliger Mantel mit Fleecefutter über die kalten Tage. Wichtig ist ein textiler Schutz bei Temperaturen unter fünf Grad. Vor allem der Bauch sowie der Nacken- und Halsbereich sollten bedeckt sein. Ob Ihr Hund einen Wärmemantel braucht oder ob ein Regenmantel ausreicht, dazu berät Sie gern Ihr Team vom Land & Freizeit Markt.

Jetzt noch bestellen: kamingerechtes Brennholz

Wer seinen Brennholzvorrat für diesen Winter noch nicht aufgestockt hat oder keinen Platz zum Lagern hat, kann sich auch kurzfristig mit trockenem, kamingerecht geschnittenem Brennholz eindecken. Angeboten wird Brennholz mit verschiedenen Mengenangaben: Raummeter (RM) bemisst geschichtetes Scheitholz, Schüttraummeter (SRM) gilt für lose geschüttete Holzscheite. Bei kleineren Mengen finden sich auch Raumdezimeter (rdm) und Kubikdezimeter (dm^3). Ein Kubikdezimeter entspricht einem Liter. Loses Kaminholz, Kaminholz im Netzsack sowie weitere Brennstoffe erhalten Sie in Ihrem Land & Freizeit Markt.

Draußen feiern: auch im Winter ein Vergnügen

Gartenpartys sind nur was für den Sommer? Weit gefehlt. Auch im Winter lässt es sich im Garten feiern. Für gute Stimmung sorgen Leckereien vom Stock und heiße Muntermacher.

Ob an Weihnachten nach der deftigen Gans, an Silvester zum besonderen Jahresstart oder einfach so, wenn die Sterne am klaren Winterhimmel glitzern. Es gibt auch in der kalten Jahreszeit genügend Anlässe, sich mit Freunden und der Familie statt im Wohnzimmer einfach mal im Garten zu treffen. Wer mit einer außergewöhnlichen Feier locken will, hat mit einer Winterparty im Garten beste Chancen.

Stimmungsvolle Feuer und Fackeln

Damit die Gäste trotz winterlicher Temperaturen keine kalten Füße bekommen, gehört natürlich zu jeder Winterparty Feuer dazu. Besonders faszinierend ist ein Schwedenfeuer, bei dem sich mit wenig Aufwand ein Baumstamm im Laufe des Abends in eine stimmungsvolle Naturfackel verwandelt. Um ein Schwedenfeuer zu entzünden, können Sie einen fertig zubereiteten Holzstamm kaufen oder ihn selbst herstellen. Am besten geeignet sind Hölzer wie Fichte oder Kiefer. Zunächst wird der Stamm, der einen Durchmesser von 20 bis 40 cm und eine Höhe von 60 bis 100 cm haben sollte, von oben nach unten mit einer Kettensäge kreuzförmig eingeschnitten. Gestoppt wird etwa zehn Zentimeter vor dem unteren Ende. Damit sich das Feuer leichter anzünden lässt, bohrt man am Kreuzungspunkt ein Loch, in das der Feueranzünder kommt. Fängt das Feuer an zu brennen, frisst es sich über Stunden von oben nach unten in den Stamm. Genügend Sauerstoff bekommt es durch die Schlitze, durch die man gleichzeitig die Glut leuchten sieht. Ein tolles Schauspiel und ein unwiderstehlicher Treffpunkt im nächtlichen Garten. Ergänzt von Fackeln, die über den Garten verteilt sind, entsteht eine wunderbare Atmosphäre.

Auf den Stock gespießt

Ebenso anziehend ist eine Feuerschale oder ein Feuerkorb, in dem die Flammen anheimelnd knistern. Besonders kurzweilig wird ein Stelldichein am Feuer, wenn die Gäste leckere Köstlichkeiten über die Flammen halten. Denn was wäre eine Winterparty im Garten ohne Lagerfeuer-Romantik. Geradezu ein Muss ist Stockbrot oder Knüppelbrot. Dazu wird mit nur einer Handvoll Zutaten ein Hefeteig vorbereitet, den sich die Gäste portionsweise um Stöcke wickeln und über dem Feuer langsam drehen. Als Begleitung bieten sich ebenfalls auf dem Stock gegrillte Würstchen an oder in Alufolie gewickelter Schafskäse, der in die Glut kommt.

Für staunende Gesichter sorgen Sie, wenn Sie das Stockbrot in eine Pizza Calzone verwandeln. Dazu brauchen Sie lediglich einen Grillrost über dem Feuer. Jeder Gast bekommt eine Teigkugel, die er zu einem kleinen Fladen formt. Von einem kleinen Buffet mit Zutaten wie Käse, Salami, Schinken, Champignons oder Thunfisch belegen sich die Gäste ihre Minipizza, klappen sie zu und legen sie auf den Rost. Nach 20 Minuten schmeckt die Pizza garantiert so lecker wie frisch aus dem Steinofen des Lieblingsitalieners.

Fehlt noch das süße Schmankerl hinterher. Auch hier kommt wieder der Stock zum Einsatz, auf den Marshmallows oder Bratäpfel gespießt werden. Wenn die Apfelschale schrumpelig ist, mit Honig bestreichen und mit Krokantkrümeln bestreuen.

Heißes für die innere Wärme

Während die Getränke im Sommer gar nicht kühl genug sein können, servieren Sie im Winter besser Heißes. Wie wäre es mit einem köstlich duftenden Glühwein, der obendrein für Weihnachtsstimmung sorgt? Genauso beliebt ist Punsch, der traditionell mit hochprozentigem Alkohol wie Rum sowie Zucker, Zitrone, Tee und Gewürzen zubereitet wird. Punsch gibt es in unzähligen Varianten und schmeckt auch ohne Alkohol hervorragend. Nicht nur den kleinen Gästen. Ob heißer Apfelpunsch, erhitzter Holundersaft mit Quittengelee, Apfelsaft und Vanilleschote oder Traubensaft mit Zimtstange, Kardamomkapseln und Zitronensaft: Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Zutaten:
- 0,5 l Apfelsaft
- 0,5 l Orangensaft
- 1 l stilles Wasser
- 5 Teebeutel Früchtetee
- 2 Zimtstangen
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen und die Teebeutel ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend alle weiteren Zutaten hinzufügen und nochmals ziehen lassen. Die Zutaten abseihen und servieren.

Zutaten:
- 1,5 l trockener Rotwein
- 200 ml Brombeersaft
- 4 cl hochprozentiger Rum
- 300 g brauner Kandiszucker
- 2 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 2 unbehandelte Zitronen

Zubereitung:

Rotwein, Brombeersaft und Rum erhitzen, aber nicht kochen. Die Zitrone auspressen. Den Saft, die Schale, den Kandiszucker sowie die Gewürze hinzufügen und solange erhitzen, bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat. Den Punsch sieben und auf Gläser verteilen.

Zutaten:
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- ca. 150 ml lauwarmes Wasser
- ca. 150 ml lauwarme Milch
- 2 EL Öl
- 12 Stöcke, z.B. vom Haselnussstrauch

Zubereitung:

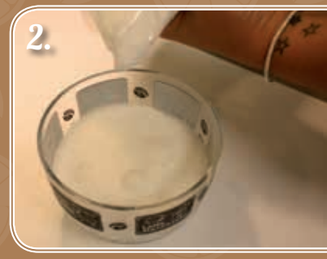
Das gesiebte Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Salz und Zucker im Wasser und der Milch auflösen und unter Rühren zum Mehl geben. Evtl. etwas weniger Wasser und Milch verwenden, denn der Teig darf nicht zu dünn sein, damit er sich gut um den Stock wickeln lässt. Den Teig gut durchkneten und an einem warmen, zuggeschützten Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals kurz durchkneten und zu 12 langen Rollen formen. Von den Stöcken die Rinde schälen. Den Teig mit zum Lagerfeuer nehmen, wo ihn die Gäste spiralförmig um das vordere Ende der Stöcke wickeln können. Lässt sich das Brot auf dem Stock leicht schieben, ist es gar. Wer es pikant mag, kann den Teig mit Chilis, Oliven, Käse, Speck oder Kräutern verfeinern. Für Kinder bietet sich eine süße Variante an mit Vanillezucker und Butter statt Olivenöl.

Duftende Zitruskerzen

Das benötigen Sie:

- Ausgehöhlte Orangen-, Zitronen- oder Limettenhälften
- Paraffin, das Sie mit speziellen, fürs Wachsgießen hergestellten Farben färben können, echtes Bienenwachs oder Kerzenreste
- Einen Docht ca. in Stärke sieben
- Einen größeren und einen kleineren Topf zum Wachsschmelzen

Weitere Bastel-Tipps finden Sie auf www.landflair-magazin.de



1. Das obere Drittel einer Zitrusfrucht abschneiden und die größere Hälfte vorsichtig aushöhlen.
2. Bienenwachs, Kerzenreste oder Paraffin mit evtl. etwas Wachsfarbe im Wasserbad erhitzen. Dazu einen kleineren in einen größeren Topf hängen.
3. Die Wachsmischung etwas abkühlen lassen. Beim Schwenken sollte sich am Topf eine erstarrte Wachsschicht bilden. Hat die Mischung die richtige Temperatur, langsam in die Orangenschalen gießen.
4. In das noch warme und flüssige Wachs den Docht stecken und so lange festhalten, bis er von alleine stehen bleibt.
5. Fertig sind die Zitruskerzen. Die dekorativen Kerzen duften nicht nur wunderbar nach Zitrus, sondern halten sich durch das eingefüllte Wachs auch ungewöhnlich lange.

Aromatischen Vanillezucker selbst herstellen

Ausgekratzte Vanilleschote und ca. 100 Gramm Zucker in ein luftdicht verschließbares Einmachglas füllen. Regelmäßig schütteln und ca. zwei bis vier Wochen ziehen lassen. Je mehr Vanilleschoten hinzugefügt werden, desto aromatischer wird der Zucker.

Die Königin der Gewürze

Ein Duft, den jeder kennt, und ein Geschmack, den viele lieben: Vanille verleiht Gerichten ein herrliches Aroma und gehört zu den wertvollsten Gewürzen der Welt.

Ob leckere Vanille-Kipferl, cremiges Vanilleeis oder Vanillepudding – Vanille ist nicht nur zur Weihnachtszeit in aller Munde. Ursprünglich hauptsächlich zum Würzen von Süßspeisen verwendet, verfeinern Profiköche längst auch Gerichte mit hellem Fleisch und Fisch mit Vanille und geben Chili- oder Essignoten mit dem aromatischen Gewürz das gewisse Extra.

Geschenk der Götter

Ihren Ursprung hat die Vanillepflanze in Guatemala und Mexiko, wo die Azteken sie als Geschenk der Götter verehrten. Sie gab nicht nur Kakao und Schokolade ihr edles Aroma, sondern galt auch als Aphrodisiakum und Allheilmittel. Denn Vanille enthält ein ätherisches Öl, das antimikrobiell und entzündungshemmend wirkt. Ihren Weg nach Europa fand die Vanillepflanze mit den spanischen Eroberern. Heute stammt Vanille hauptsächlich aus Madagaskar und La Réunion, woher die Bourbon-Vanille ihren Namen hat, denn La Réunion hieß einst „Ile Bourbon“. Bourbon-Vanille ist heute ein geschützter Herkunftsbegriff und darf nur für Vanillesorten verwendet werden, die von den „Vanille-Inseln“ Réunion, Mauritius, Madagaskar, den Komoren und den Seychellen stammen.

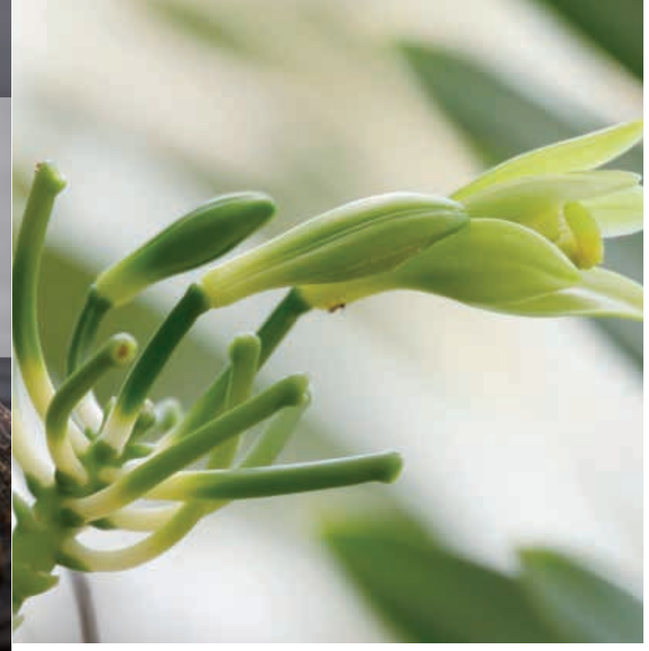
Vanille ist nach Safran das zweitteuerste Gewürz der Welt. Ein Grund dafür liegt im Anbau. Denn dort, wo heute die lianenartige Kletterpflanze kultiviert wird, fehlen die natürlichen Bestäuber wie der Kolibri. So muss jede Blüte von Hand bestäubt werden. Geerntet werden die gelb-grünen Vanilleschoten kurz vor der Reife. Erst ein zeitaufwändiger Fermentierungsprozess macht die Schoten, die noch nicht nach Vanille schmecken, zum eigentlichen Gewürz mit dem typischen Aussehen: schwarz-braun, ledrig und leicht ölig, wenn sie frisch sind.

Echte Vanille: eine Seltenheit

Lediglich 1.000 Tonnen Vanille werden pro Jahr produziert – eindeutig zu wenig, um den weltweiten Bedarf von rund 15.000 Tonnen abzudecken. Ein Großteil des Vanillegeschmacks stammt daher nicht aus dem echten Vanillin, dem Aromastoff der Vanille, sondern aus einem künstlich hergestellten Pendant. Dieses sogenannte Vanillearoma ist beispielsweise im Vanillezucker enthalten und rund 95 Prozent günstiger als das Original. Wer sichergehen will, dass er Produkte mit echtem Vanillegewürz kauft, sollte sich übrigens nicht auf die typischen schwarzen Pünktchen verlassen. Denn auch sie können hinzugefügt sein. Einzig die Kennzeichnung verrät den hochwertigen Inhalt: Steht auf der Packung „Vanilleextrakt“ oder „mit echter (Bourbon-)Vanille“, ist das Vanillin zu 100 Prozent aus Vanilleschoten gewonnen. Heißt es aber „mit natürlichem Vanillearoma“ oder gar „mit Vanillegeschmack“, wurden die Aromen aus „natürlichem“ Reisklee gewonnen oder komplett synthetisch hergestellt.

Wunderbar vielseitig: Vanille in der Küche

Auch wenn die meisten Aromen in der Hülle stecken, findet in der Küche häufig nur das Vanillemark Verwendung. Die Schote aber ist genauso wertvoll, denn sie gibt ihre Aromastoffe ganz leicht an andere Lebensmittel ab. Einfach in Milch, Sahne, Risotto, heißen Süßspeisen und Marmelade mitkochen, im Tee mitziehen lassen oder in Zucker einlegen. Danach die Schote gründlich abspülen und in einem Glas mit Schraubdeckel lagern. So lassen sich die ausgekratzten Schoten bis zu siebenmal wiederverwenden. Am längsten bleiben Vanilleschoten frisch, wenn sie zu dritt oder zu viert sind. Einzelne Schoten trocknen schneller, sind aber selbst eingetrocknet noch zu verwenden. Werden sie zum Beispiel mit einer Handkaffeemühle gemahlen, entsteht ein köstliches Vanillepulver, das nicht nur Süßes und Herzhaftes verfeinert. Ins Kaffeepulver gegeben, verleiht Vanille selbst dem Espresso einen unvergleichlichen Geschmack.



Vanillekipferl mit echter Vanille und selbstgemachtem Vanillezucker

140 g	Butter
70 g	Zucker
1	Eigelb
2	Vanilleschoten
	Salz
70 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Speisestärke
120 g	Mehl
80 g	Puderzucker
1 EL	selbstgemachter Vanillezucker

Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren, aufklappen und das Mark herauskratzen. Butter, Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz und das Vanillemark mit dem Rührgerät schaumig rühren. Stärke, Mehl und Haselnüsse dazugeben. Das Ganze mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig mit Folie bedecken und etwa eine Stunde kaltstellen. Anschließend daraus Rollen formen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm. Von diesen Rollen 1 bis 2 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferln formen. Nicht zu dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas 2–3) 10 bis 12 Minuten backen. Wenn die Spitzen hellbraun werden, sind die Kipferl fertig.

Puderzucker und Vanillezucker mischen. Die Kipferl kurz abkühlen lassen und noch lauwarm von allen Seiten in der Zuckermischung wenden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Vitamin-bomben auf der Fensterbank

Mitten im Winter frühlingsfrisches Grün auf der Fensterbank? Ein kleiner Sprossengarten macht's möglich. Die knackigen Keimlinge schmecken nicht nur lecker, sondern stecken auch voller gesunder Vitamine.

Wer im Winter seinen Vitaminbedarf nicht nur mit Orangen und Grünkohl decken will, findet in Sprossen eine willkommene Abwechslung. Sprossen geben Salaten, Pausenstullen, Suppen, asiatischen Gemüsepfannen und selbst Süßspeisen einen besonderen Pfiff – mal eher süßlich, mal nussig und mal würzig-scharf schmeckend. Und das Beste: Sie sind kinderleicht auf der heimischen Fensterbank zu ziehen und innerhalb von nur fünf bis sieben Tagen erntereif. Selbst mitten im Winter. Sprossen sind die frisch gekeimten Sämlinge von Gemüse, Getreide oder Hülsenfrüchten. Im Gegensatz zu ihren ausgewachsenen Vertretern im Supermarkt sind sie jedoch wahre Vitaminbomben. Beispiel Linsen: Während 100 g Linsen nur 5 mg Vitamin C enthalten, steigern sie ihren Gehalt beim Keimen um sagenhafte 700 Prozent auf 35 mg.

Kresse auf Küchenpapier

Wer die Sprossenzucht erst einmal testen will, der findet in der scharf-würzigen Kresse einen dankbaren Kandidaten. Denn Kresse lässt sich ohne spezielles Equipment anbauen. Alles, was Sie brauchen, ist ein Teller oder eine flache Schale und eine dicke Lage Küchenpapier, das mit warmem Wasser angefeuchtet wird. Dann die Kressesamen gleichmäßig verteilen und so viel lauwarmes Wasser hinzugeben, dass es gerade bis an die Samen reicht. Den Teller an einen warmen Fensterplatz ohne direkte Sonne stellen – optimal für die Sprossenzucht sind 18 bis 22 °C – und möglichst nicht mehr bewegen. Bei Bedarf lediglich etwas Wasser nachfüllen. Nach einem bis zwei Tagen ist Erntezeit. Ähnlich unkompliziert ist der Anbau von Brokkoli, Rauke und Alfalfa, besser bekannt als Luzerne. Sie alle können entweder in einem Teller mit Küchenpapier oder Watte angebaut werden, oder – etwas professioneller – in einem Kressesieb. Das besteht aus einer Keimschale und einem Gitter, auf das der Samen gestreut wird. Ein Kressesieb eignet sich vor allem für kleinsämige Sorten, die sich ruhend entwickeln. Etwas mehr Aufwand benötigen süßlich schmeckende Weizensprossen, würzig-scharfe Radieschen- sowie Linsen- und Lunja-Sprossen, auch grüne Sojabohne genannt. Gebraucht wird hier ein Sprossenglas mit Siebdeckel, das sogar mit mehreren Etagen gibt für den gleichzeitigen Anbau verschiedener Sorten. Für den Anfang tut es aber auch ein Marmeladenglas mit einem selbst durchlöcherten Deckel. Nachdem die Sprossen ins Glas gefüllt wurden, müssen sie bis zur Ernte zwei- bis dreimal täglich gespült werden. Nach dem Spülen wird das Glas wieder auf den Kopf gestellt, damit das Wasser abtropfen kann.

Hygiene ist das A und O

Ganz wichtig bei der Sprossenzucht ist Sauberkeit. Schon die Samen sollte man möglichst nicht mit den Händen berühren. Nach der Ernte immer das Glas mit heißem Essigwasser ausspülen. Und während des Wachsens auf Schimmel achten, der sich bei zu häufigem Wässern einstellen kann. Mit Schimmel leicht zu verwechseln sind die kleinen, weißen Härchen der Keimwurzeln. Den sichersten Hinweis auf einen Schimmelbefall liefert deshalb ein modriger Geruch. Und natürlich ist die Qualität des Samens entscheidend für leckere und gesunde Sprossen.

Schritt für Schritt zur Sprossenernte

1. Drei bis vier Esslöffel Samen in einem Sieb unter laufendem Wasser gut abspülen.
2. Anschließend Keimglas oder Schüssel mit Wasser füllen und die Samen je nach Sorte über mehrere Stunden oder über Nacht einweichen.
3. Nach dem Aufquellen der Samen das Wasser abschütten und die Samen entweder auf dem Gitter einer Keimschale verteilen oder in ein Keimglas geben.

Bei Sprossen, die in einem Keimglas gezogen werden:

4. Den Siebdeckel aufschrauben und Keimglas an einen hellen Fensterplatz kopfüber auf das Sieb stellen.
5. Die Sprossen täglich zwei- bis dreimal mit frischem Wasser spülen und das Glas zum Abtropfen zurück auf den Kopf stellen.
6. Nach drei bis sieben Tagen die Sprossen ernten und Keimgeräte gründlich reinigen.

Machen Sie mit!

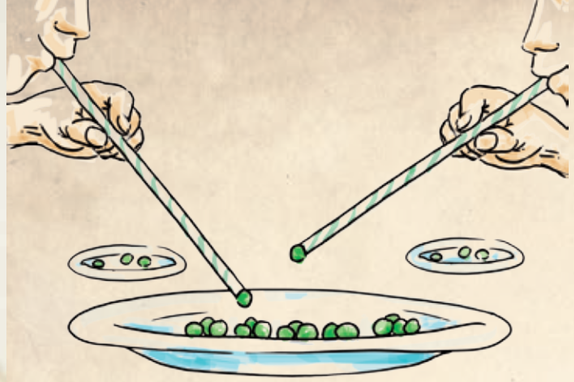
Liebe Leser,
wir wollen Ihnen ein möglichst abwechslungsreiches Themenspektrum bieten. Vermissen Sie ein Thema, haben Sie einen interessanten Vorschlag für uns? Lassen Sie es uns wissen. Auf der LandFlair-Website können Sie uns Ihren Themenvorschlag mitteilen. Vielen Dank!
www.landflair-magazin.de

Langeweile ade: Spiele für die ganze Familie

Draußen regnet es, die Abende werden immer länger und im Fernsehen läuft auch nichts Neues? Dann wird es Zeit, mal wieder die Familie zusammenzutrommeln und – zu spielen. Geschicklichkeits-, Rate- und Knobelspiele locken nicht nur die Kleinen hinter PC und Smartphone hervor, sie machen auch jede Menge Spaß. Wir haben ein paar Spiele ausgewählt, mit denen Sie sofort starten können.

Spitz pass auf

Ein Klassiker, der seit über 75 Jahren für Spannung sorgt. Wer das Spiel nicht hat, kann es sich leicht selbst basteln. Die Kegel können beispielsweise durch Korken, Mensch-ärgere-Dich-Nicht-Figuren oder Knöpfe ersetzt werden, die an einer Schnur befestigt werden; die Chips, die jeder Spieler erhält, durch Streichhölzer. Alle Spieler stellen ihre Figuren in der Mitte des Tisches auf, am besten auf einem Bierdeckel. Ein Spieler erhält die Würfel und den Würfelbecher. Würfelt er eine Eins oder Sechs, müssen die Spieler ihre Kegel schnell wegziehen, während der Würfler versucht, möglichst viele mit einem Becher zu fangen. Für jeden gefangenen Kegel bekommt er ein Streichholz. Fängt der Würfler nichts oder versucht er zu fangen, obwohl weder eine 1 noch eine 6 gefallen sind, muss er an alle Spieler ein Streichholz abgeben. Ziehen die Spieler bei der falschen Zahl, müssen sie an den Würfler zahlen. Der Würfel wechselt linksum den Besitzer. Das Spiel ist um, sobald der erste kein Streichholz mehr hat. Gewonnen hat derjenige, der jetzt noch die meisten Streichhölzer besitzt.



Die Erbsenzähler

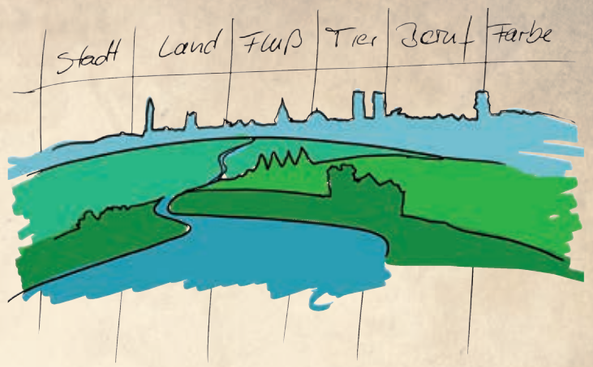
Die Hauptdarsteller in diesem Spiel sind Erbsen. Sie werden auf einen Teller in der Mitte des Tisches geschüttet. Mithilfe eines Strohhalmes müssen die Spieler nun versuchen, innerhalb von 60 Sekunden möglichst viele Erbsen anzusaugen und auf den eigenen Teller abzulegen. Wer die meisten eingesammelt hat, hat gewonnen.

Mehlschneiden

Alles, was Sie brauchen, ist ein Teller mit einem Berg Mehl, auf den obenauf ein Zahnstocher gesteckt wird. Nun versucht jeder reihum, mit dem Messer ein Stückchen Mehl abzuschneiden. Wackelt dabei der Zahnstocher, ist ein Pfand fällig. Fällt er um, beginnt das Spiel von vorn.

Würfeln im Quadrat

Jeder Spieler erhält einen Zettel, auf den er ein Quadrat mit neun Feldern malt (dreimal 3 Kästchen), in die er die Zahlen eins bis neun hineinschreibt. Nun wird mit zwei Würfeln gewürfelt. Ziel ist es, möglichst als Erster alle Zahlen durchzustreichen. Dabei kann sich der Spieler aussuchen, ob er bei einem Wurf die Zahlen einzeln durchstreicht (z.B. die zwei und die sechs) oder sie addiert (also die acht).



Stadt, Land, Fluss

Ein kurzweiliges Rate- und Denkspiel, für das jeder Mitspieler ein Blatt Papier und einen Stift erhält. Nun zeichnen alle eine Tabelle mit mehreren Spalten, zum Beispiel für Stadt, Land, Fluss, Tier, Name, Beruf. Möglich sind auch Themen wie Pflanzen, Schauspieler, Fernsehserien oder Zeichentrickfiguren, je nach Alter der Teilnehmer. Um den Anfangsbuchstaben zu ermitteln, sagt vor jeder Spielrunde ein Spieler in Gedanken das Alphabet auf und ein anderer ruft Stopp!. Sobald der Buchstabe bekannt ist, geht es los. Jeder Teilnehmer füllt so schnell wie möglich seine Tabelle mit Begriffen aus, die alle mit dem ausgewählten Buchstaben beginnen. Wer zuerst alle Begriffe gefunden hat, ruft Stopp!. Dann wird ausgezählt. Einen Punkt gibt es für Kategorien, in denen jeder Spieler einen Begriff gefunden hat, zwei Punkte, wenn eine Kategorie von mehreren, aber nicht allen ausgefüllt wurde, und drei Punkte, wenn nur ein Spieler ein Wort gefunden hat.

Münzenschießen oder „Pfitschigogerln“

Ein Spiel für zwei Teilnehmer oder Mannschaften, das an Tischfußball erinnert. Jeder Spieler erhält eine große Münze, z.B. ein 1-Euro-Stück. Eine kleinere Münze, z.B. ein 1-Centstück, ist der Ball. Die Spielfläche ist der Küchentisch, der auf beiden Seiten je ein Tor erhält, zum Beispiel aufgemalt oder mit Pappe gebastelt. Nun versuchen beide Spieler mithilfe eines Lineals oder eines Kamms, ihre große Münzen so zu schießen, dass sie die kleinere Münze ins gegnerische Tor befördert. Die Mannschaft, die die meisten Tore erzielt, hat gewonnen.

Gewinnerfoto von Frau Margarete Menger

Weitere Gewinner-Fotos finden Sie auf www.landflair-magazin.de

Naturbild der Saison

Jetzt mitmachen und gewinnen! In jeder Ausgabe veröffentlichen wir ein Leserfoto zum Thema „Natur“. Eine Fachjury wählt unter allen Einsendungen das Gewinnerfoto aus. Der Fotograf dieses Bildes erhält einen Einkaufsgutschein über **50 Euro** für den Land & Freizeit Markt.

Machen Sie mit! Teilnahmebedingungen unter **www.landflair-magazin.de**
Einsendeschluss für die Teilnahme an der nächsten Ausgabe ist der 23. Dezember 2016.

Mondkalender

Blau markierte Tage

Pflanzzeit
günstig für Aussaat und Pflanzung, Gehölzschnitt und Ernte von Wurzelfrüchten

Blütentage
z. B. Blumen, Heil- und Küchenkräuter

Fruchttage
z. B. Artischocken, Auberginen, Bohnen, Erbsen, Getreide (und andere Körnerpflanzen), Gurken, Kürbisse, Linsen, Mais, Melonen, Paprika, Tomaten, Zucchini sowie Baum- und Strauchobst

Wurzeltage
z. B. Erdmandeln, Futterrüben, Kartoffeln, Knoblauch, Knollenfenchel, Knollensellerie, Kohlrüben, Möhren, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Zwiebeln

Blatttage
z. B. Chicorée, Kohlrabi, Porree, Mangold, Salate, Spinat, Kohlarten (außer Brokkoli, dieser reagiert am besten auf Blütenimpulse)

Ungünstig für Gartenarbeit

Neumond · Vollmond · Erstes Viertel · Letztes Viertel

Eventuelle Konstellationsänderungen zwischen 20.00 und 7.00 Uhr sind aus Gründen der Übersichtlichkeit des Kalendariums nicht aufgeführt.

Dezember			Januar 17		
Do 1			So 1		
Fr 2			Mo 2		
Sa 3	bis 17.00	ab 18.00	Di 3		
So 4			Mi 4		
Mo 5			Do 5		☽
Di 6			Fr 6		
Mi 7		☽	Sa 7		
Do 8			So 8	bis 12.00	ab 13.00
Fr 9			Mo 9	bis 19.00	
Sa 10	bis 12.00	ab 13.00	Di 10		ab 19.00
So 11			Mi 11		
Mo 12	bis 13.00		Do 12		○
Di 13		ab 13.00	Fr 13		
Mi 14	bis 11.00	ab 12.00 ○	Sa 14	bis 8.00	ab 9.00
Do 15			So 15		
Fr 16	bis 9.00	ab 10.00	Mo 16		
Sa 17			Di 17		
So 18	bis 18.00		Mi 18		
Mo 19		ab 18.00	Do 19		☾
Di 20	bis 12.00		Fr 20	bis 17.00	ab 18.00
Mi 21		ab 12.00 ☾	Sa 21		
Do 22			So 22	bis 8.00	ab 9.00
Fr 23			Mo 23		
Sa 24	bis 10.00	ab 11.00	Di 24		
So 25			Mi 25		
Mo 26			Do 26		
Di 27			Fr 27	bis 19.00	
Mi 28	bis 12.00	ab 13.00	Sa 28		ab 19.00 ●
Do 29		●	So 29	bis 10.00	
Fr 30			Mo 30		ab 11.00
Sa 31			Di 31		ab 8.00

Daten des Kalendariums: Aussaattage nach kosmischen Rhythmen 2016, OLV-Verlag, 10,99 Euro

Die Wunderfaser aus der Natur

Die Merino-Eigenschaften auf einen Blick:

- Isolierend und atmungsaktiv: wärmt im Winter und kühlt im Sommer
- Nimmt bis zu 33 Prozent Feuchtigkeit auf, ohne sich feucht anzufühlen
- Die feinen Fasern liegen angenehm weich auf der Haut
- Riecht nicht und reinigt sich von selbst
- Schützt vor UV-Strahlen (ähnlich wie Sonnencreme mit Schutzfaktor 40+)
- Lädt sich nicht elektrostatisch auf
- Schwer entflammbar (keine Löcher bei Funkenflug am Lagerfeuer)
- Pflegeleicht: waschmaschinengeeignet und bügelfrei

Als natürliche Funktionsfaser feiert Merinowolle seit Jahren ein fulminantes Comeback. Zu Recht. Denn sie ist nicht nur ein Meisterwerk der Natur, sondern auch unglaublich vielseitig.

Sie wärmt bei Kälte und kühlt bei Hitze, fühlt sich trocken an, auch wenn sie mal nass wird, riecht nicht und liegt mit ihren extrem feinen Fasern angenehm weich auf der Haut. Ausgestattet mit einem ganzen Paket an wertvollen Eigenschaften, ersetzt Merinowolle seit Jahren immer häufiger synthetische Fasern oder wird mit Kunstfasern zu einem hochwertigen Materialmix kombiniert. Denn als natürliche Funktionsfaser bietet Merinowolle all das, was moderne Funktionsbekleidung, ob bei der Arbeit oder in der Freizeit, leisten soll.

Schutz vor extremen Bedingungen

Ihre wunderbaren Eigenschaften hat Merinowolle dem Lebensraum ihrer Träger zu verdanken. Denn Merinoschafe leben in Regionen, in denen es im Winter bitterkalt und im Sommer glühend heiß ist. Die Ersten, die Merinoschafe züchteten, waren im Mittelalter die Spanier, die mit der kostbaren „spanischen Wolle“ weltweit handelten. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts war es unter Todesstrafe verboten, Merinos auszuführen. Erst danach begann ihre Zucht auch in Deutschland. Heute leben Merinoschafe vor allem in Südamerika sowie in Neuseeland und Australien, die die Hauptlieferanten von Merinowolle sind.

Für den hohen Tragekomfort sorgt vor allem das sehr feine, gekräuselte Flaumhaar, das Merinoschafe im Winter gegen die Kälte ausbilden. Mit 16,5 bis 25 Mikron (ein Mikron entspricht einem Tausendstel Millimeter) ist es um einiges dünner als ein menschliches Haar. Dagegen ist normale Schurwolle geradezu dick. Das ist auch der Grund dafür, weshalb Schurwolle im Ruf steht zu kratzen. Das gilt nicht für Merinowolle. Sie ist so fein, dass die Haarfollikel auf der Haut nicht gereizt werden, und das führt dazu, dass wir die Wolle als angenehm weich empfinden.

Die Heizung auf der Haut

Ganz außergewöhnlich ist das Talent der Merinowolle, nicht nur zu isolieren, sondern aktiv zu wärmen. Isolierend wirkt die stark gekräuselte Struktur der Fasern. Dadurch bilden sich im Gewebe Millionen von kleinen Luftkammern, die im Winter die Körperwärme zurückhalten, da eingeschlossene Luft nur schlecht Wärme leitet. Zugleich ist Merinowolle aber auch in der Lage, Wärme zu produzieren. Im Gegensatz zu Synthetikfasern kann Merinowolle bis zu 33 Prozent ihres Eigengewichts an Feuchtigkeit aufnehmen – solange fühlt sie sich übrigens trocken an. Während der Feuchtigkeitsaufnahme entsteht durch die Reibung der Moleküle Absorptionswärme, die das Gewebe kurzzeitig um bis zu zehn Grad erwärmen kann.

Der Wasserspeicher mit Kühlungseffekt

Dass Merinofasern Feuchtigkeit aufnehmen und sich dennoch trocken anfühlen, liegt an ihrem besonderen Aufbau. Die Außenseite der Haare ist wasserabstoßend, lässt aber Wasserdampf nach innen hindurch, während das Innere hygroskopisch ist und Feuchtigkeit von der Haut wegleitet. Damit ist Merinowolle auch im Sommer optimal: Denn bei der Verdunstung entsteht ein angenehmer Kühlungseffekt, sodass man in Merinowäsche weit weniger schwitzt als in Synthetikfasern. Einziger Nachteil von Merinowolle: Hat sie sich komplett mit Wasser vollgesaugt, dauert es relativ lange, bis sie trocknet. Unterstützt wird der Tragekomfort deshalb meist von modernen Kunstfasern, die die Trockenzeit von Merino-Funktionswäsche beschleunigen. Zugleich machen sie die Wolle an stärker belasteten Stellen wie dem Fersenbereich von Socken robuster.

Und noch einen Vorteil hat Merinowolle: Sie riecht nicht – selbst nach längerem Tragen nicht. Denn Merinowolle nimmt die Feuchtigkeit, die sich auf unserer Haut bildet, so schnell auf, dass sie erst gar nicht zu Schweiß kondensieren kann. Außerdem reinigt sich Merinowolle quasi von selbst. Das geschieht zum einen durch die mechanische Reibung ihrer Faserbestandteile, zum anderen durch ihre Fähigkeit, Chemikalien wie beispielsweise Duftstoffe zu absorbieren und zu neutralisieren. Es genügt, Merinowolle über Nacht an die Luft zu hängen, und schon riecht sie wieder angenehm frisch.

Land unter: Gartenkunst im Aquarium

Bei einem Aquarium denken Sie vor allem an Fische? Dann kennen Sie Aquascaping noch nicht. Eine Kunst, bei der ganze Landschaften im Wasser versinken.

Man mag seinen Augen kaum trauen. Grün bemooste Hänge, durch die sich sanft ein Weg schlängelt. Schluchten mit uralten, knorrigen Bäumen. Weite Gebirgslandschaften mit Flussläufen und mystische Wälder voller Farne. Erst wenn der Blick ein Stück weit nach oben schweift, entdeckt man statt des Himmels eine sich kräuselnde Wasseroberfläche. Tatsächlich: die ganze Landschaft – eine fantastische Unterwasserwelt im Kleinformat, kunstvoll arrangiert von einem Aquascaper.

Makellose Welten im Kleinformat

Aquascaping ist ein noch relativ junger Trend, der derzeit das leicht angestaubte Image der Aquaristik aufpoliert. Anders als die Naturaquaristik, die versucht, die natürlichen Lebensräume der Fische im Aquarium nachzustellen, haben die Aquascaper ein anderes Vorbild: Sie holen die Landschaft über Wasser ins Aquarium und stellen sie detailgetreu unter Wasser nach. Immer mit dem Anspruch, eine makellose Welt im Kleinformat zu schaffen, ästhetisch ansprechend und so stimmungsvoll, dass sie den Betrachter in ihren Bann zieht.

Die Illusion von Tiefe und Größe

In Deutschland populär gemacht hat das Unterwassergärtnern der japanische Naturfotograf und Aquariendesigner Takashi Amano. Anfang der 90er-Jahre wurden seine Unterwasserlandschaften noch mit ungläubiger Skepsis bestaunt. Heute findet das Aquascaping immer mehr Anhänger, die sich weltweit in unzähligen Wettbewerben messen. Dort werden nicht nur ihre besten Layouts – wie die Landschaften in der Szene heißen – bewertet, sondern hier können sie sich auch in der Königsdisziplin beweisen: der Livegestaltung einer Landschaft vor Publikum.

Als Zuschauer kann man staunend beobachten, wie sich Wurzeln in Bäume verwandeln, Steine in ganze Gebirgszüge und aus Bambusstäbchen Wälder werden. In einer Art Trockenübung werden die einzelnen Elemente im Becken platziert, noch bevor es mit Wasser befüllt wird. Dabei werden der Vorder-, Mittel- und Hintergrund meist unterschiedlich gestaltet und terrassenförmig angelegt, um die Illusion von Tiefe und Größe zu erzeugen. Anschließend beginnt die Gärtnerarbeit, statt mit dem Spaten allerdings mit der Pinzette, mit der die Pflanzen vorsichtig auf Holz, Steine und ins Substrat gesetzt werden. Erst wenn alles an seinem Platz ist, wird die Unterwasserwelt geflutet.

Garnelen als Unterwasserschafe

Anders als in der Naturaquaristik spielen Fische im Aquascaping kaum eine Rolle. Wenn überhaupt, tummeln sich klein bleibende Arten, die die Landschaft nicht anknabbern, zwischen den Felsen oder Garnelen grasen die Algen ab. Der Vorteil der fischfreien Aquarien: Einmal fertig bepflanzt, machen sie kaum noch Arbeit. Außerdem können Anfänger klein starten. Schon ein sogenannter „Nano-Cube“ mit einer Seitenlänge von nur 25 cm reicht aus, um die ersten Landschaften zu kreieren. Einiges an Wissen ist dennoch gefragt, denn ihre besondere Stimmung entwickeln die Aquascapes nur mit der richtigen Pflanzenauswahl. Und natürlich mit guten Ideen. Inspirationen finden Aquascaper vor allem in der Natur. Sei es eine Lichtung, eine mit Moos bewachsene Felswand oder ein Baumstumpf. Und wenn dann die erste Landschaft fertig ist, entscheidet sich schnell, ob man sein Werk mit Stolz und Freude genießt oder zum begeisterten Aquascaper wird, der bereits seine nächste Landschaft plant.

Die wichtigsten Regeln für das erste Layout:

- Immer aus dem Blickpunkt des Betrachters planen.
- Einen Schwerpunkt bzw. Anker setzen, der die Aufmerksamkeit auf sich zieht.
- Der Schwerpunkt sollte nicht mittig, sondern asymmetrisch gesetzt werden, gemäß dem Goldenen Schnitt etwa auf einem Punkt, der das Aquarium im Verhältnis 2:3 teilt.
- Bei selbst gesammelten Materialien: Holz darf nicht faulen oder auftreiben, Steine sollten das Wasser nicht aufhärten.
- Genügend Lichtquellen schaffen. Mindestens 0,5 Watt pro Liter Aquarienwasser.
- Bei fehlendem Fischbesatz: genügend Mikro- und Makronährstoffe sowie CO_2 zuführen.

Winterstreufutter: So füttern Sie richtig

Selten ist es so einfach, zum Tierbeobachter zu werden, wie im Winter. Wird das richtige Wildvogelfutter angeboten, herrscht am Futterhäuschen schnell Hochbetrieb.

Wenn die Nächte frostig werden und der erste Schnee fällt, beginnt für unsere gefiederten Gartenbewohner eine anstrengende Zeit. Eine Meise kann in einer einzigen Frostnacht bis zu 15 Prozent ihres Körpergewichts verlieren. Gleichzeitig wird mit jedem Tag die Futtersuche schwieriger. Bis zu 85 Prozent eines kurzen Wintertages verbringt eine Blaumeise damit, Samen und Insekten zu suchen. Nur so kann sie ihre Körpertemperatur halten und ihren Energieverlust decken.

Streufutter für Wildvögel variieren

Eine Futterstelle erleichtert den Vögeln die Futtersuche erheblich. Doch welches Winterstreufutter ist das Richtige? Schließlich haben unsere heimischen Piepmätze ganz unterschiedliche Vorlieben. Körnerfresser mögen es gern knackig, Weichfutterfresser stehen dagegen eher auf Insekten. Sind die im Winter Mangelware, steigen sie auf Beerenfrüchte um. Und dann gibt es noch die, die im Winter zu Allesfressern werden und sowohl Körner als auch weiches Futter mögen. Ideal ist es daher, im Garten mehrere Futterstellen mit unterschiedlichem Wildvogelfutter zu haben, z.B. Fettfutter, Sonnenblumenkerne, Meisenknödel, Nussfutter und Streufutter mit Körnern, Haferflocken und Rosinen. So können Sie die unterschiedlichsten Vögel in Ihren Garten locken und vermeiden zugleich, dass sich die Gäste in die Federn geraten. Ganz wichtig im winterlichen Futterangebot sind Erdnüsse. Denn sie liefern jede Menge Energie. Serviert werden können sie als Nussstangen mit ganzen Nüssen, die in hochwertiges Fett getaucht sind, ebenso wie im praktischen Erdnuss-Spender. Besonders in Frostzeiten, wenn Meisenknödel mit ihrem hohen Fettgehalt hart werden, bieten Erdnuss-Spender eine immer noch zugängliche Mahlzeit. Und für kleinere Vögel, die vor ganzen Nüssen kapitulieren, gibt es Erdnussbutter. Sie lässt sich leicht aufnehmen und liefert schnelle Energie. Fragen Sie am besten in Ihrem Land & Freizeit Markt nach den besten Futtervarianten. Vergessen sollten Sie auch die Wassertränke nicht.

Für alle Vorlieben passend

Stimmt das Angebot an Wildvogelfutter, muss noch der richtige Standort des Futterhäuschens geklärt werden, damit sich auch die Ängstlichen bedienen. Damit sich die Vögel rechtzeitig vor der Katze in Sicherheit bringen können, ist der ideale Standort etwa zwei bis drei Meter von einem Gebüsch entfernt. Vögel wie Goldhähnchen und Mönchsgrasmücke trauen sich eher, wenn das Futterhäuschen nah an einer dichten Hecke steht. Andere wie die Heckenbraunelle, der Zaunkönig und das Rotkehlchen bleiben lieber auf sicherem Boden. Für sie ist Streufutter ideal. Spechte wiederum können kaum widerstehen, wenn man ihnen das Futter am Baum aufhängt. So können Sie beispielsweise die Rinde mit Fettfutter einreiben oder Meisenringe und Erdnussstangen an dem Baumstamm befestigen.

Ideal: füttern und pflanzen

Wenn Sie sich übrigens nicht sicher sind, ob Streufutter im Winter oder gar ganzjährig das Richtige ist: In Zeiten, in denen sich das natürliche Nahrungsangebot für Wildvögel immer mehr verringert, ist die Fütterung ein wichtiger Beitrag zum Naturschutz. Ebenso wichtig aber ist es, naturnahe Lebensräume zu erhalten und zu schaffen. Solange der Boden frostfrei ist, lassen sich den gesamten Winter über Vogelnährgehölze wie Feuer-Ahorn, Berberitzen, Frucht-Sanddorn, Schlehen, Felsenbirnen oder Wildrosen setzen. Besonders als Hecke bieten sie den Vögeln nicht nur Schutz, sondern auch im Winter einen gedeckten Tisch.

...jetzt auch online bestellen!

scanfarm®.de
Tier . Hof . Garten

Versand-kostenfrei
Paketversand deutschlandweit inkl. Inseln

ScanFarm
Premium Müsli-Mix, hochwertige Mischung mit 8 Zutaten, 10 kg
22,50 €
1 kg = 2,25

ScanFarm
Meisenknödel, 90 g mit Netz
6 Stück oder 100 Stück/Karton
0,99 €
1 kg = 1,83

100 Stück
11,99 €
1 kg = 1,11

Wir führen ganzjährig ein großes
facebook
Futter-Sortiment für Wildvögel

Und er zieht und zieht und zieht

Wer denkt bei einer Hundeschlittenfahrt nicht an ein Huskygespann in einer verschneiten Landschaft? Doch man braucht weder Schnee noch Huskys, um mit einem Hundegespann auf Tour zu gehen.

Moderne Hunde sind Familienhunde. Wir gehen mit ihnen Gassi, und sie leben mit uns, eine Aufgabe aber haben die meisten von ihnen nicht. Dabei wurden viele Hunde genau dafür gezüchtet. Noch Anfang des 20. Jahrhunderts waren Hunde als Wach-, Jagd- und Hütehunde gefragt – oder als Zughunde für all diejenigen, die sich kein Pferd leisten konnten. Der klassische Begleithund war, von Schoßhunden abgesehen, die Ausnahme. „Ihren Job“ zu machen, liegt vielen Hunden also quasi im Blut, und genau das dürfte der Grund für die Begeisterung sein, mit der die meisten unserer Vierbeiner etwas hinter sich herziehen.

Vom Hundeschlitten bis zu Dog-Scootern

Zu ziehen gibt es einiges. Der Klassiker schlechthin ist natürlich der Hundeschlitten. Doch so idyllisch es auch aussieht: Einen Hundeschlitten zu steuern mit einem ganzen Rudel Huskys davor ist Hochleistungssport. Wie gut, dass man kein Rudel braucht. Denn schon ein Hund reicht aus, um ein Gefährt zu ziehen. Und das muss nicht immer ein Schlitten sein. Fällt der Schnee mal wieder aus, reicht die Auswahl vom klassischen Bollerwagen über Dog-Trikes bis zu Dog-Scootern, die Dreirädern und Tretrollern ähneln. Selbst ein Fahrrad oder ein Jogger eignen sich beim Bikejöring und Canicross als Anhängsel. Der Hund selbst läuft in einem speziellen Zuggeschirr, das genau angepasst den Druck gleichmäßig verteilt und weder die Atmung noch die Bewegung einschränkt.

Die Leistung allmählich steigern

Geeignet für die Zugarbeit sind nicht nur speziell gezüchtete Rassen wie Siberian Huskys, sondern alle lauffreudigen Hunde. Lediglich der Körperbau muss stimmen. Voraussetzung, um größere Gefährte zu ziehen, ist eine Rückenhöhe von mindestens 50 cm und ein Gewicht von mindestens 20 bis 25 kg. Darauf abgestimmt muss das Zuggewicht sein. Das Ziehen sollte immer ohne deutliche Anstrengung und Ermüdung möglich sein – und nie ohne vorheriges Konditions- und Aufbautraining erfolgen. Wie bei einem Sportler muss die Leistung ganz allmählich gesteigert werden. Ist ein Hund gut trainiert, kann er etwa eine Stunde lang das Zwei- bis Vierfache seines Körpergewichts ziehen.

Noch nicht vor ein Gefährt gespannt werden dürfen Welpen. Erst wenn ein Hund vollständig entwickelt ist, kann es losgehen. Die meisten sind das mit ca. zwölf Monaten, einige Hunderassen wie Husky, Labrador oder Rhodesian Ridgeback aber erst mit 18 Monaten. Eine ebenfalls wichtige Voraussetzung, die gerade Anfänger unterschätzen: Ein Zughund muss bedingungslos auf Richtungs- und Stoppkommandos hören. Vor allem bei einfachen Anhängern wie dem Kinderschlitten sind verbale Kommandos die einzige Möglichkeit, den Hund zu steuern – und zu bremsen. Professionelle Gefährte besitzen zwar Bremsen, aber auch hier ist der Gehorsam das A und O.

Neue Aufgabe für Leinenzieher

Stimmt die Basis, ist Zugarbeit eine wunderbare Möglichkeit, seinen Hund sowohl körperlich als auch geistig auszulasten und ihm eine Beschäftigung zu geben, die ihm Spaß macht. Das intensive gemeinsame Training tut zudem der Beziehung zwischen Hund und Halter gut. Doch welcher Hund ist tatsächlich geeignet? Einen ersten Hinweis geben Hunde, die mit ihrem Vorwärtsdrang auffallen und ständig an der Leine ziehen. Auch Hunde, die selbst mit langen Spaziergängen nicht müde zu bekommen sind, finden in der Zugarbeit vor einem Dog-Scooter oder beim Canicross vielleicht ihre wahre Berufung. Wird das Training dann mit viel Lob und Geduld angegangen, steht einer Karriere als Zughund nichts mehr im Weg.

Wie bringe ich meinem Hund das Ziehen bei?

Was Sie nicht tun sollten: Ihren Hund einfach vor einen Schlitten oder ein Fahrrad spannen und losfahren. Hier sind Unfälle vorprogrammiert, zumal viele Hunde beim ersten Kontakt mit Zugstangen und Zuggeschirr ängstlich reagieren. Viele Hundeschulen sowie Zughunde-Sportvereine bieten ein fachmännisches Zughundetraining an. Dort lernen Hunde das Ziehen häufig als Beihund neben einem erfahrenen Zughund oder in sich langsam aufbauenden Konditions- und Fahrübungen.

Zum Weiterlesen:

„Die Zughunde-Schule. Tipps und Tricks für den Zughundesport“ von Gabi Dietze. Der Zughundesport wird immer beliebter, da er ebenso vielseitig wie individuell ist. Die erfahrene Zughundesportlerin Gabi Dietze zeigt in ihrem Buch leicht umsetzbare Übungsansätze, unterstützt bei der Equipmentauswahl und verrät viele praktische Trainingsanleitungen, die helfen, Mensch und Tier zu einem unschlagbaren Team zu machen.
Erhältlich im Fachbuchhandel für 19,95 Euro, ISBN: 987-3-8404-2046-7.

Schritt für Schritt zu mehr Vertrauen

Immer mehr Reiter nutzen die Bodenarbeit als wesentlichen Bestandteil ihres Trainings. Denn die Ausbildung am Boden bringt viel – sowohl für das Pferd als auch für den Reiter.

Die Zeiten, in denen sich die Beschäftigung mit dem Pferd auf das Reiten beschränkte, sind vorbei. Bodenarbeit gehört heute für die meisten Reiter ganz selbstverständlich dazu, bietet sie doch jede Menge Vorteile: Das Pferd kann einmal ohne das Gewicht des Reiters seine Bewegungen koordinieren, sich in neue Bewegungsabläufe hineinfühlen und seinen eigenen Takt finden. Der Mensch wiederum hat Gelegenheit, die Entwicklung des Pferdes einmal aus einer anderen Perspektive zu studieren und sich selbst und seine Kommunikation besser zu beobachten.

Mit Körpersprache führen

Pferde kommunizieren fast ausschließlich über körperliche Signale. Sitzt der Reiter auf dem Sattel und wird von seinem Vierbeiner nicht gesehen, ist die Kommunikation auf das Hören und Fühlen beschränkt. Anders bei der Bodenarbeit. Hier ist der Reiter auf Augenhöhe mit dem Pferd und muss lernen, seine gesamte Körpersprache auf das Tier einzustellen. Denn nur wenn das Pferd seinen Menschen versteht, reagiert es auf kleinste Zeichen und lässt sich mit minimalen Hilfen steuern.

Sinn macht Bodenarbeit keineswegs nur bei erwachsenen Pferden. Vielmehr wird die Basis schon im Teenageralter gelegt. Im Führtraining lernen junge Pferde, auf Kommando stehen zu bleiben, zurückzuweichen, den Gang zu beschleunigen oder die Gangart zu wechseln. Darauf aufbauend geht es weiter mit dem seitlichen Verschieben, das bis zum flüssigen Seitengang trainiert wird, und schließlich mit verschiedenen Parcoursübungen. Den einfachsten Einstieg bieten Pylonen, die im Slalom gemeistert werden, sowie einfache Stangenübungen, bei denen das Pferd nicht nur die Abstände richtig einschätzen muss, sondern auch lernt, seine Schritte auf die Signale des Menschen abzustimmen – eine im Gelände nicht zu unterschätzende Fertigkeit.

Mehr Kontrolle in allen Situationen

Denn auch das ist Sinn und Zweck des Bodentrainings: die Verhütung von Unfällen. Pferde, die in der Bodenarbeit geschult sind, sind bei Turnier- und Tierarztbesuchen ebenso wie im Gelände wesentlich leichter zu handhaben. Auch die Reitausbildung wird durch die Bodenarbeit vereinfacht. Verschiedene Bewegungsabläufe, die schon am Boden trainiert werden, lassen sich einfacher und schneller auf das Reiten übertragen. Und schließlich hilft die Bodenarbeit ängstlichen Reitern und auch Kindern, um relativ gefahrlos mehr Selbstvertrauen zu gewinnen und einen sicheren Umgang mit dem Pferd zu lernen.

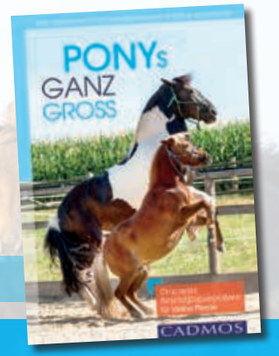
Damit die Bodenarbeit das Reiten tatsächlich sinnvoll ergänzt, ist einiges an Wissen erforderlich. Gerade Anfängern hilft ein Bodenarbeitstraining, wie es mittlerweile von den meisten Reitschulen angeboten wird. Denn ebenso wie die Ausbildung im Sattel braucht die Arbeit am Boden ein gut durchdachtes Trainingskonzept, um das riesige Repertoire an Übungen richtig einzusetzen. Dann ist Bodenarbeit eine spannende Abwechslung im Pferdealltag, die die Reitausbildung und die Motivation des Pferdes unterstützt und hilft, vom Boden aus mehr Vertrauen und Verständnis zwischen Pferd und Mensch aufzubauen.

Die Grundausstattung für Ihre Bodenarbeit

- Einfache Reithandschuhe, um Brandwunden zu verhindern, falls das Pferd – gerade am Anfang – abrupt reagiert.
- Strapazierfähiges Knotenhalfter aus weichem Material. Ein Knotenhalfter sitzt dann gut, wenn die beiden unteren Knoten des Nasenriemens etwa eine Handbreit unter dem Jochbein des Pferdes liegen. Zwischen Pferdekinn und Diamantknoten sollte eine Handbreit Platz sein.
- Stabiles Bodenarbeitsseil mit einer Länge von ca. drei bis vier Metern. Wichtig ist ein Drehpanikhaken, der sich nicht von allein öffnen kann und absolut sicher ist.
- Kontaktgerte, die als Armverlängerung dient und präzise Signale ermöglicht. Die ideale Länge beginnt bei 1,50 Meter.

Von wegen Sturkopf

CADMOS Verlag



R. Katzenberger, Y. Katzenberger, H. Kohlschmid

Ponys ganz groß

Ponys haben eine ganz hervorragende Auffassungsgabe und stellen sich voller Freude neuen Herausforderungen. Höchste Zeit also, das Image des billigen Rasenmähers ad acta zu legen und auch die Bedürfnisse der kleinsten Pferde zu berücksichtigen. Ist Ihr Pony mental und körperlich ausgelastet, wird auch aus einem einstigen Sturkopf ganz sicher ein umgängliches, zufriedenes Pferdchen. Die Beschäftigungsmöglichkeiten sind vielfältig – und das ganz ohne Sattel und Trense.

17 x 24 cm, 128 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-8404-1521-0 , 14,95 Euro (D, A)

www.cadmos.de

Röntgenstraße 24 · 21493 Schwarzenbek · Tel. 04151 87907-0 · Fax 04151 87907-12

Der Wolf: ein Ureinwohner Europas

Im Jahr 2000 wurde nach 150 Jahren der erste frei lebende Wolf in Deutschland geboren. Damit ist ein Ureinwohner zurückgekehrt, der bereits seit Jahrtausenden in Europa heimisch ist.

Äußerst vorsichtig, lernfähig und neugierig, so beschreiben Wolfsforscher das größte Raubtier Europas. Und als ausgesprochen anpassungsfähig. Findet der Wolf genügend Nahrung und Rückzugsräume für die Aufzucht seiner Jungen, fühlt er sich in nahezu jedem Lebensraum heimisch. Auch im dicht besiedelten Deutschland.

Langstreckenläufer auf Reviersuche

Für seine Ausbreitung von Polen in Richtung Deutschland sind die jungen Wölfe verantwortlich. Mit etwa zwei Jahren verlassen sie ihr Rudel und suchen sich ein eigenes Revier. Dabei legen sie Strecken von mehr als 70 km am Tag zurück und können sich bis zu 1.000 km weit von ihrem Elternrevier entfernen. Haben sie ein Revier gefunden, das in Deutschland etwa 250 km² groß ist, markieren sie die Grenzen mit Kot und Urin und verteidigen es gegen Artgenossen. So bleibt die Anzahl der Wölfe in einer Region relativ konstant.

Sobald das Revier bezogen ist, beginnt die Familienplanung. Ein Wolfsrudel besteht aus etwa acht Mitgliedern: den Eltern, die meist ein Leben lang zusammenbleiben, den Welpen, die zwischen April und Mai in einer Höhle oder einem hohlen Baumstamm geboren werden, sowie ihren einjährigen Geschwistern, den Jährlingen. Ein Alter, das nicht viele erreichen, denn 50 bis 80 Prozent der Welpen sterben im ersten Lebensjahr.

Familientreffen am Rendezvousplatz

Um den Nachwuchs kümmert sich der gesamte Familienverband. Nach ca. drei Wochen verlassen die Welpen ihre Höhle und leben fortan am Familientreffpunkt, dem sogenannten Rendezvousplatz. Auf diesem etwa fußballfeldgroßen Areal spielen und warten die Kleinen, bis der Rest der Familie von der Jagd zurückkehrt und Futter mitbringt. Anders als Hunde können sie dabei äußerst vielseitig kommunizieren. Wölfe haben eine hoch entwickelte Körpersprache und Mimik und verständigen sich mit den unterschiedlichsten Lauten wie Heulen, Jaulen, Winseln und Knurren.

Auf dem Speiseplan von Wölfen stehen hauptsächlich Huftiere wie Rehe, Rothirsche und Wildschweine. Unter ihnen trifft es zuerst die kranken und alten Tiere, da sie am leichtesten zu jagen sind. Nicht umsonst werden Wölfe auch als die „Gesundheitspolizei“ des Waldes bezeichnet. Allerdings: Werden Schafe und Ziegen nicht durch Herdenschutzhunde oder Elektrozäune geschützt, nutzen Wölfe das Überangebot an leichter Beute nur allzu gern, zumal sie sie mit ihren ausgezeichneten Sinnesorganen kilometerweit riechen und hören können.

Die Rückkehr von Canis lupus

Nicht ins Beuteschema gehört dagegen der Mensch. Wölfe meiden Menschen, weshalb eine Begegnung eher Seltenheitswert hat. Als Jagdkonkurrent wurde der Wolf dennoch jahrhundertelang verfolgt. Mitte des 19. Jahrhunderts war er in Mittel- und Westeuropa fast vollständig ausgerottet. In Deutschland starb der letzte Wolf vermutlich 1845. Die Wende kam 1990, als Canis lupus unter strengen Schutz gestellt wurde. Heute leben in Europa wieder zwischen 10.000 und 15.000 Wölfe, die meisten davon im Balkan sowie in den baltischen Ländern. Noch eher klein ist dagegen der Bestand in Deutschland: 40 Rudel bzw. Paare haben derzeit im Osten und dort vor allem in der Lausitz sowie in Niedersachsen eine neue, alte Heimat gefunden.

Machen Sie mit!

Liebe Leser,
wir wollen Ihnen ein möglichst abwechslungsreiches Themenspektrum bieten. Vermissen Sie ein Thema, haben Sie einen interessanten Vorschlag für uns? Lassen Sie es uns wissen. Auf der LandFlair-Website können Sie uns Ihren Themenvorschlag mitteilen. Vielen Dank!
www.landflair-magazin.de

Weitere Informationen zum Wolf finden Sie hier:

- **www.wolfsregion-lausitz.de**
  Mit vielen Informationen und Infobroschüren zum Wolf, seinem Lebensraum und dem Zusammenleben zwischen Wolf und Mensch
- **www.nabu.de**
  Mit Antworten auf nahezu alle Fragen rund um den Wolf
- **www.der-wolf-in-niedersachsen.de**
  Das Wolfsportal des niedersächsischen Umweltministeriums

LandFlair Rezepte

Zum Nachkochen und Sammeln

Zubereitungszeit: 1 h
Kühlzeit ca.: 2 h
Backzeit ca.: 12 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für die Schokoladencreme:
500 ml Milch, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver für 500 ml Milch, 50 g Zartbitterschokolade, 400 g weiche Butter, 50 g Puderzucker

Für den Biskuit:
6 Eigelbe, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, 3 Eiweiße, 60 g Mehl, 2 EL Speisestärke, 1 – 2 EL Kakaopulver, Zucker zum Stürzen, Puderzucker zum Bestäuben

Yule Log (Schokoladenrolle) zu Weihnachten

(Für 1 Baumstamm bzw. für 6 -8 Personen)

Zubereitung:
Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Packungsangaben einen Pudding kochen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des übrigen Zuckers einrieseln lassen. Mit einem Schneebesen die Eigelbcreme unter den Eischnee ziehen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao mischen, auf die Schaummasse sieben und unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen 10–12 Minuten backen. Herausnehmen, den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen, den Biskuit mit dem Küchentuch der Länge nach zur Roulade einrollen und auskühlen lassen.

Die Zartbitterschokolade über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, dann die geschmolzene, abgekühlte Schokolade unterziehen. Zuletzt löffelweise den erkalteten Pudding unterrühren (die Puddinghaut ggf. vorher entfernen). Die Biskuitroulade vorsichtig ausrollen und das Tuch entfernen. Etwa ein Drittel der Creme auf dem Biskuit verstreichen und den Biskuit wieder zur Roulade aufrollen. Von der Roulade etwa ein Viertel schräg abschneiden und als Ast seitlich wieder an der Roulade anlegen. Die ganze Rouladenoberfläche mit der verbliebenen Creme überziehen. Glatt streichen und mit einem Hölzchen das Rindenmuster einritzen. Den Weihnachts-Schoko-Baumstamm mindestens 2 Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker dünn bestäubt servieren.

Hähnchenkeulen mit Wildbeeren-Marinade vom Grill

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min
Garzeit ca.: 20 min
Marinieren mind.: 1 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:
1 Schalotte, 2 Zweige frischer Thymian, 150 ml Portwein, 3 EL Zucker, 1 EL dunkler Balsamico, 150 g frische Waldbeeren z.B. Brom-, Him-, Blaubeeren, 1 TL rosa Pfefferbeeren, Meersalz & Pfeffer, 1.000 g Hähnchenteile (Schenkel und Keulen)

Zubereitung:
Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Portwein mit dem Zucker, Balsamico sowie den Schalottenwürfeln in einem kleinen Topf aufkochen. Die Beeren waschen, abtropfen lassen und mit dem Thymian dazugeben. Vom Herd ziehen, dann mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen, zur Marinade geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und in eine flache Form legen. Die Beeren-Marinade zugeben, die Hähnchenteile darin wenden und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Auf dem heißen Grill unter regelmäßigem Wenden 15-20 Minuten garen. Dabei mit der übrigen Marinade bepinseln.

Helmut Schimmel

KOMPOSTREVOLUTION

Natürlich gärtnern mit Wurmhumus

Der Autor Helmut Schimmel beschäftigt sich bereits seit vielen Jahren mit der Pflege und der Vermehrung von Kompostwürmern sowie der Erzeugung von wertvollem Wurmhumus. Seine Mitarbeiter gehören der Erdwurmart *Eisenia foetida* an. Diese kleinen Würmer sind in der Humuswirtschaft unentbehrlich. Sie sind für die Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit grundsätzlich von großer Bedeutung. Die Wurmkompostierung ist zudem eine hervorragende Alternative zu herkömmlichen Kompostierungsverfahren, die im Allgemeinen unter teils hohen Energieverlusten leiden. Dem Erdwurm kommt auch bei der Kompostierung eine entscheidende Rolle zu. Gemeinsam mit dem großen Heer der Mikroorganismen ist er der wahre „Held“ im Untergrund, der Bodenbildner schlechthin, eben nicht nur in der freien Natur, sondern auch im Garten bei der Kompostierung.

Von *Helmut Schimmel.* 2014. 184 Seiten mit zahlreichen, farbigen Abbildungen. Format 14,8 x 21,0 cm. Broschur. ISBN 978-3-922201-87-8

Diplomgärtner Helmut Schimmel hat ein sehr persönliches und damit authentisches Werk zur Wurmhumuserzeugung und zum Selbstversorgergartenbau verfasst.
„Wer den Regenwurm zu seinen treuesten Freunden im Garten zählt, sollte schon einiges über sie wissen. Auch Tierfreundschaften müssen gepflegt werden. Kleine Aufmerksamkeiten werden wie im menschlichen Zusammenleben gerne angenommen.“ Diplomgärtner *Helmut Schimmel*

OLV Fachverlag für Garten und Ökologie

Erhältlich über jede Buchhandlung, Internet oder direkt vom OLV Verlag: Im Kuckucksfeld 1 · 47624 Kevelaer
Tel.: 02832/9727820 · Fax: 9727869
E-Mail: info@olv-verlag.de · **www.olv-verlag.de**

Impressum:

Herausgeber:
terres´agentur GmbH
Industrieweg 110, 48155 Münster
Tel.: +49 (0) 251 / 682 – 2740
Fax: +49 (0) 251 / 682 – 2743

Geschäftsführer: Herbert Möller, Michael Oestreich
Sitz: Münster, Amtsgericht Münster – HRB 5713
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 115657267

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Michael Oestreich

Layout und Satz:
www.terresagentur.de

Druck:
Druckerei Bitter & Loose
Mergenthalerstraße 18
48268 Greven

Für die Richtigkeit von Veröffentlichungen kann LandFlair trotz Prüfung nicht haften. Die Veröffentlichungen in LandFlair erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Auch werden Warennamen ohne Gewährleistung einer freien Anwendung benutzt.

© Copyright terres'agentur GmbH

Erscheinungsweise:
LandFlair erscheint sechsmal jährlich.

Zahlungsmöglichkeiten:
WGZ Bank Münster
IBAN: DE87 4006 0000 0000 4891 41
BIC: GENODEMSXXX

Die nächste Ausgabe erscheint am 30. Januar 2017.

Erhalten wir kurz vor dem Druck!

klimaneutral
Druck | ID: 10234-1607-1002

Bildnachweis:

Seite 1	© Zheka-Boss, www.fotolia.de
	© Hanker, www.fotolia.de
	© tunedin, www.fotolia.de
	© ezthaiphoto, www.fotolia.de
Seite 2–3	© focus finder, www.fotolia.de
	© Monkey Business Images, www.fotolia.de
	© 169169, www.fotolia.de
	© Dionisvera, www.fotolia.de
	© sorranop01, www.fotolia.de
	© kwasny221, www.fotolia.de
	© HandmadePictures, www.fotolia.de
	© DoraZett, www.fotolia.de
	© Bodenarbeit, www.fotolia.de
Seite 4–5	© hkuchera, www.fotolia.de
	© Kirsty Pargeter, www.fotolia.de
	© kartoxjm, www.fotolia.de
	© djama, www.fotolia.de
	© Maksym Yemelyanov, www.fotolia.de
	© Cynoclub, www.fotolia.de
	© stockphoto-graf, www.fotolia.de
Seite 6–7	© focus finder, www.fotolia.de
	© Hanker, www.fotolia.de
	© sociopat_empat, www.fotolia.de
	© James Insogna, www.fotolia.de
	© IdeelD, www.fotolia.de
Seite 8–9	© Barbara Neveu, www.fotolia.de
	© Jenny Sturm, www.fotolia.de
	© Marina Lohrbach, www.fotolia.de
	© sonne_fleckl, www.fotolia.de
	© supermimicry, www.fotolia.de
Seite 10–11	© joanna wnuk, www.fotolia.de
	© Barbara Neveu, www.fotolia.de
	© iamtk, www.fotolia.de
Seite 13	© Petra Schüller, www.fotolia.de
	© photocrew, www.fotolia.de
Seite 14–15	© DavidMSchrader, www.fotolia.de
Seite 16–17	© LeitnerR, www.fotolia.de
	© Tristan3D, www.fotolia.de
Seite 18–19	© yolieee, www.fotolia.de
	© photocall, www.fotolia.de
	© Tatyana Gladskih, www.fotolia.de
	© topvectors, www.fotolia.de
Seite 20–21	© ezthaiphoto, www.fotolia.de
	© sorranop01, www.fotolia.de
	© Mexrix, www.fotolia.de
	© sorranop01, www.fotolia.de
Seite 22–23	© Ivan Kmit, www.fotolia.de
	© Irina Falkanfal, www.fotolia.de
	© SergeyKrasnoshchokov, www.fotolia.de
	© kwasny221, www.fotolia.de
Seite 24–25	© Zakharov Evgeniy, www.fotolia.de
	© panaramka, www.fotolia.de
	© artfocus, www.fotolia.de
	© DoraZett, www.fotolia.de
Seite 26–27	© Coloures-pic, www.fotolia.de
	© RockYourWeb, www.fotolia.de
Seite 28–29	© Holly Kuchera, www.fotolia.de
	© giorgiape, www.fotolia.de
	© miceking, www.fotolia.de
Seite 30–31	© Webb, Philip, www.stockfood.de
	© Jalag / Bassler, Markus, www.stockfood.de

Land & Freizeit

Tier . Hof . Garten

NEU

Versandkostenfrei
Paketversand deutschlandweit
inkl. Inseln

scanfarm®.de
Tier . Hof . Garten

Spielwaren

Geschenkidee

bruder® toys · jouets spielwaren

Weitere Produkte rund um das Thema Tier, Hof und Garten findet Ihr in einem unserer Märkte in Schleswig-Holstein oder im Webshop.

Land & Freizeit Tier . Hof . Garten	**24589 Nortorf** Raiffeisenstr. 2	Land & Freizeit Landmarkt Tier . Hof . Garten	**25884 Viöl** Raiffeisenstr. 5	**23858 Reinfeld** Feldstr. 24a
25821 Struckum Bahnhofstr. 2	**24837 Schleswig** Busdorfer Str. 23	**24975 Husby** Schleswiger Str. 8	**24855 Jübek** Neuwerk 5	**22946 Großensee** Sieker Str. 1a
25920 Risum-Lindholm Raiffeisenwäi 1	**25923 Süderlügum** Mittelweg 2	**24392 Süderbrarup** Raiffeisenstr. 31	**24242 Felde-Brandsbek** Kl. Nordseer Str. 9	scanfarm®.de

www.landundfreizeit.de

Jetzt Fan werden!