

LandFlair

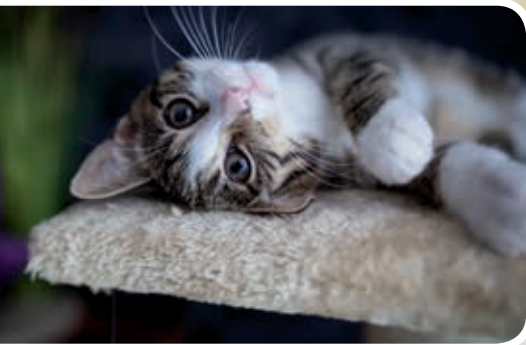
Das Kundenmagazin

... wir sind ein Teil des Landlebens!

**Land &
Freizeit**
Tier . Hof . Garten



Geranien
Faszinierende Blütenpracht



Katzenkinder
So gelingt der Einzug



Grillen
Das richtige Zubehör



Süße Osterzeit
Der Frühling in Festtagslaune



04



14



06



09



10



12



18

22



Inhalt

2. Ausgabe 2017

04 Saisonale Tipps

Frische Ideen für den Frühling

06 Balkon in voller Blüte

Geranien: herrlich vielseitig

09 Sattgrün in den Sommer

So gelingt ein dichter Rasen

10 Tomatenanbau leicht gemacht

So gelingt die eigene Ernte

12 Frühling auf dem Teller

Essbare Blüten aus dem Garten

14 Kunterbunte Ostergrüße

Ostern – ein besonderes Frühlingsfest

18 Grillen wie ein Profi

Auf das Zubehör kommt es an

22 Beet frei für die Gartenzwerg

Gärtnern mit Kindern

24 Die Maikätzchen sind da

Die ersten Tage mit einem Katzenkind

26 Das 1 x 1 der Wanderausrüstung

Trekkingkomfort für unterwegs

28 Die letzten Wildpferde

Besuch auf der Dülmener Wildpferdebahn

24



26



28



Weitere Rubriken:

21 Basteltipp

16 Naturbild der Saison

17 Mondkalender

30 LandFlair Rezepte



Saisonale Tipps



Ins Freie hoppeln

Endlich! Es geht wieder raus. Wenn im Mai die Nachttemperaturen nicht mehr unter 15 °C fallen, dürfen Meerschweinchen und Kaninchen ins Freigehege. Doch Vorsicht: Marder und Fuchs wollen unseren kleinen Freunden allzu gern an den Pelz. Also unbedingt an den Rundumschutz denken. Entweder den Gehegedraht an den Rändern bis 100 cm Tiefe eingraben oder die gesamte Fläche in etwa 30 bis 50 cm Tiefe mit Draht auslegen. Der sollte eine Mindeststärke von 1,2 mm haben und eine maximale Maschenweite von 19 mm sowie verzinkt und punktverschweißt sein. Außerdem die Impfung nicht vergessen, denn stechende Insekten können Krankheiten wie Myxomatose und RHD (Chinaseuche) übertragen.



Frühlingskur für die Gartenmöbel

Wer lange Freude an schönen Gartenmöbeln haben will, sollte ihnen mindestens einmal im Jahr eine Pflege gönnen, am besten im Frühling, wenn die Saison beginnt. Die Basis ist eine Grundreinigung, zunächst mit dem Handfeger, dann mit Pflegeschwamm und Reiniger. Ideal ist ein Multireiniger, der sich für unterschiedlichste Materialien wie Metalle, Kunststoffe und Geflechte eignet. Sollen ergraute Holzmöbel wieder braun werden, das Holz zunächst mit einem speziellen Holzreiniger säubern und anschließend ein Pflegeöl auftragen, abgestimmt auf die jeweilige Holzart. Abschließend hilft ein Holzversiegler das Holz vor Flüssigkeiten und Schmutz zu schützen. Weitere Infos zur Pflege Ihrer Gartenmöbel gibt Ihnen gern Ihr Land & Freizeit Markt.

Popcorn aus dem Garten

Im Mai, wenn keine Frostnächte mehr zu erwarten sind, kann es mit dem eigenen Maisanbau losgehen. Geeignet sind Maiskörner, die zur Popcornherstellung angeboten werden. Da Maispflanzen Starkzehrer sind, den Boden zunächst mit einem Dünger anreichern, anschließend die Samen in mehreren Reihen in einem Abstand von 60 cm und einer Saattiefe von ca. 2 bis 3 cm aussäen. Wichtig ist, dass die Maispflanzen nicht austrocknen und zur besseren gegenseitigen Bestäubung in Gruppen gepflanzt werden. Erntereif sind die Maiskolben ab September, wenn die Hüllen komplett vertrocknet sind. Nach der Ernte werden sie rund zwei Wochen bei Zimmertemperatur getrocknet und dann geröstet.



Gras und Zaun auf Vordermann bringen

Eine regelmäßige Pflege ist für eine Pferdeweide das A und O, besonders wenn sie das ganze Jahr über eine geschlossene und widerstandsfähige Grasnarbe haben soll. Jetzt im Frühjahr ist die beste Zeit für das Nachsäen. Weist die Weide ca. 10 bis 30 Prozent Fehlstellen auf, eignet sich die DERBY PremiumSaat Pferdeweide. Sie sorgt für eine ausdauernde Narbendichte bei sehr guter Trittfestigkeit. Auch Zaunreparaturen stehen meist im Frühjahr an. Unter www.weidezaunrechner.de bietet Ihnen die Raiffeisen AG einen kostenlosen Weidezaun-Planer. Einfach alle Eckdaten eingeben und Sie erhalten eine detaillierte Liste aller benötigten Zaunbestandteile.



Rosen im Frühling schneiden

Sollen Rosen kräftig blühen und gesund bleiben, brauchen sie im zeitigen Frühjahr einen Schnitt. Je radikaler der ausfällt, desto größer ist der Anreiz zum Neuaustrieb. Geschnitten wird im April, wenn die Forsythien blühen. Dann werden alle Triebe zwischen dem dritten und fünften Auge mit einer scharfen Gartenschere schräg abgeschnitten. Das letzte Auge sollte nach außen zeigen, damit die Rose nicht nach innen wachsen. Abgeschnitten werden zudem alle dünnen und toten Triebe sowie Wildtriebe, die direkt aus dem Boden treiben. Mit dem letzten Schnitt sollte die Rose noch ca. fünf Triebe in Form eines umgedrehten Schirms haben. Zum Schluss das Düngen mit speziellem Rosendünger nicht vergessen. Das erste Mal Anfang April, das zweite Mal nach der ersten Blüte Ende Juni.

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

Balkon in voller Blüte

Sie ist die beliebteste Balkonpflanze Deutschlands, veredelt mit ihren Aromen Parfüms, Seifen und Suppen und wird erfolgreich als Heilmittel und Pflanzenschutz eingesetzt. Die Geranie überrascht mit einer unglaublichen Vielfalt.

Wer kennt sie nicht: die üppig blühenden Geranienkästen an bayerischen Bauernhäusern, so übertoll mit Blüten, dass kaum noch ein Blatt zu sehen ist. Oder die beliebten Geranienkaskaden in öffentlichen Parks, ein Blütenmeer, das von Mai bis zum ersten Frost in den schönsten Farben leuchtet. Die pflegeleichten Geranien sind die unangefochtenen Stars unter den Balkon- und Beetpflanzen, die dank neuer Züchtungen ihr angestaubtes Image längst abgelegt haben und weit mehr können, als schön auszusehen.

In ihrem Heimatland Afrika nutzt der Volksstamm der Zulus den Wurzelsud der Geranienarten *Pelargonium sidoides* und *Pelargonium reniforme* als äußerst wirksames Heilmittel gegen Atemwegserkrankungen. Umckaloabo – „schwerer Husten“ heißt die Pflanze in der Zulusprache, ein Name, den sich die Pharmaindustrie samt Wirkstoff längst zunutze gemacht hat. Ebenso erfolgreich ist der Inhaltsstoff Pelargonsäure, der in vielen Geranienarten enthalten ist. Der Wirkstoff hilft gegen Moose und Algen und ist ein wichtiger Bestandteil des Reinigungskonzentrats Finalsan.

Die beliebten Klassiker

Die bekanntesten Geranien sind die stehenden Geranien (*Pelargonium x hortorum*) sowie die hängenden Efeugeranien (*Pelargonium peltatum*), auch bayerische Geranien genannt. Vor allem die ungefüllten Sorten mit ihren bis zu 1,5 m langen Trieben bilden wahre Blütenkaskaden. Zu erkennen sind sie an ihren glatten und harten Blättern, während die Stehgeranien samtig-weiche Blätter haben.



Aromen für Küche und Kosmetik

Eine Sonderstellung unter den Geranien nehmen die Duftgeranien ein, von denen es heute über 250 Arten gibt. Ihre Blätter verströmen eine unglaubliche Vielfalt an Düften, die an Zitronen, Äpfel, Minze, Muskat, Rosen, Ingwer und sogar an Schokolade und Cola erinnern. Eigentlich zur Abwehr von Fressfeinden und Schädlingen gedacht, eröffnen die Aromastoffe eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten.

Als Würze in der Küche verleihen die Blätter vielen Gerichten eine überraschende Geschmacksnuance. Auch auf dem Balkon sind sie gern gesehen. Zwar sind die Blüten nicht sehr groß und üppig, dafür aber gelten Duftgeranien als wirkungsvoller Mückenschreck. Besonders vielseitig verwendet werden die nach Rosen duftenden Arten. Sie sind die Grundlage von Seifen, finden als Rosengeranien-Öl in der Aromatherapie Verwendung und ersetzen in Parfüms das wesentlich teurere Rosenöl.



Die Grande Dame der Geranien

Wahre Schönheiten sind die majestätisch aussehenden Edelgeranien (*Pelargonium Grandiflorum*). Mit ihren sehr großen Blüten in Tiefrot bis Leuchtend-Pink fühlen sie sich als Zimmerpflanzen ebenso wohl wie auf einem geschützten Balkon.

Geranien, die keine Geranien sind

Die Heimat fast aller wilden Geranien ist das südliche Afrika. Von dort aus gelangte die erste Pflanze Anfang des 17. Jahrhunderts nach Europa, wo sie zunächst fälschlich den Namen Geranium erhielt. Denn Geranien heißen eigentlich Pelargonien und gehören zur Familie der Storchnabelgewächse (*Geraniaceae*), da ihre Früchte an Storchen- oder Kranichschnäbel erinnern.

Die eigentlichen Geranien sind winterharte, mehrjährige Stauden, die in heimischen Feldern und Wiesen wachsen oder als Zierpflanze im Garten. Pelargonien – also unseren bekannten Balkongeranien – steckt hingegen noch ihre ursprüngliche Heimat Afrika in den Stängeln: Sie sind nicht winterhart, lieben warme Standorte mit viel Sonne und eher trockene Böden. Der beste Zeitpunkt, sie zu pflanzen, ist ab Mitte Mai, wenn die Eisheiligen vorüber sind.

Jedes Jahr neue Farben

Von den rund 280 auf der Erde verbreiteten wilden Pelargonienarten sind nur wenige die Vorfahren unserer heute bekannten Balkongeranien. Dennoch überraschen Pelargonien mit einer unglaublichen Farbenvielfalt. Es gibt sie von feuerrot über schneeweiß bis zu allen Magentafarben und natürlich auch in hübschen zweifarbigen Kombinationen, wie die Angeleyes-Geranien (*Pelargonium crispum*). Erhältlich sind sie neben der buschigen Standardform für Balkonkästen auch als dekorative Hochstämmchen. Wie viele Geraniensorten heute existieren, darüber können nicht einmal Gärtner Auskunft geben, zumal Jahr für Jahr neue Sorten hinzukommen, die der Blütenpracht auf dem Balkon neue Farben hinzufügen.



Vom Winde verweht

Die Blumenpracht der Pelargonien gibt es mit gefüllten, halbgefüllten und ungefüllten Blüten. Besonders pflegeleicht ist die ungefüllte Variante, da der Wind die verwelkten Blütenblätter verweht, während gefüllte Sorten regelmäßig ausgezupft werden müssen.

Kleine Blüten, große Blätter

Blattschmuck-Geranien wie die Züchtung Pelgardini tragen zwar eher unauffällige Blüten, dafür aber wunderschön gezeichnete Blätter. Die Farben changieren zwischen grün, gelb, braun, rostrot und weiß.



Sattgrün in den Sommer



Ein dichter und moosfreier Rasen gelingt nur mit einer optimalen Nährstoffversorgung. Die wichtigste erfolgt mit der Startdüngung im Frühjahr.

Bevor der Dünger auf den Rasen ausgebracht wird, befreien Sie die Rasenfläche zunächst mit einem breiten Rechen von grobem Rasenfäz. Vertikutieren sollten Sie erst 10 bis 14 Tage nach der Düngung. Denn hat sich der Rasen durch die Nährstoffe gut von seiner Winterpause erholt, verkraftet er die Verletzungen durch den Vertikutierer besser und treibt schneller wieder aus.

Es empfiehlt sich ein Langzeitdünger, der das Gras für rund drei Monate mit allen wichtigen Nährstoffen wie Magnesium, Eisen und Stickstoff versorgt. Für die gleichmäßige Verteilung verwenden Sie am besten einen Streuwagen. Optimal sind Schleuderstreuer oder Streuwagen, die nur beim Schieben streuen; so wird keine Stelle doppelt gedüngt. Den Dünger nur aufbringen, wenn Regen gemeldet ist, damit die Nährstoffe gut in den Boden einziehen können und der Rasen nicht verbrennt. Die nächste Düngung sollte dann Ende Juni oder Anfang August erfolgen.

Guter Start für Aussaaten

Hat der Rasen über den Winter braune, kahle Stellen bekommen oder möchten Sie eine Rasenfläche neu anlegen, sollten Sie bis Mitte Mai warten. Damit der Rasensamen sofort mit allen Nährstoffen versorgt wird, ist es wichtig, vor dem Säen einen stickstoffbetonten Rasenstartdünger in den Boden einzuarbeiten. Nach dem Düngen und Säen die Fläche beregnen. Wachsen die Graspflanzen dann zügig heran, unterdrücken sie von Anfang an Unkraut und Moose und der Rasen wird zu einer dichten, sattgrünen Fläche.



Die wichtigsten Dünger:

Compo Rasenstartdünger: stellt sofort alle wichtigen Nährstoffe zur Verfügung. Auch geeignet zum Ausbringen vor dem Verlegen von Rollrasen.

Compo Rasendünger mit Langzeitwirkung: liefert für etwa drei Monate alle wichtigen Nährstoffe. Nach der Startwirkung beginnt die gleichmäßige Langzeitwirkung.

Compo Unkrautvernichter plus Rasendünger: bekämpft die meisten Unkräuter im Rasen und versorgt diesen für Rasen für ca. drei Monate mit allen wichtigen Nährstoffen.

Tomaten- anbau leicht gemacht

Düngen, hochbinden, überdachen, ausgeizen, gießen – der eigene Tomatenanbau braucht ein bisschen Zeit, belohnt dafür aber mit Früchten, die wunderbar aromatisch schmecken.



Pomodoro – Goldapfel nennen die Italiener die Tomate. Nicht ohne Grund, denn wertvoll ist sie tatsächlich. Das Nachtschattengewächs, das ursprünglich aus den Anden stammt, liefert eine Fülle von Nährstoffen, die die Abwehrkräfte stärken und vor vielen Krankheiten schützen. Vor allem dann, wenn es frisch gepflückt aus dem Garten kommt. Am besten gedeiht das empfindliche Früchtchen in warmen und trockenen Sommern. Aber auch in Jahren, in denen das Wetter nicht optimal ist, gelingt mit ein paar Grundregeln eine reiche Ernte.

Viel Platz und viele Nährstoffe

Tomaten zählen zu den Starkzehrern, die einen nährstoffreichen Boden brauchen. Reichert man die Erde vor dem Pflanzen mit einem Tomaten-Langzeitdünger an, ist die Pflanze bis in den Herbst hinein mit allen wichtigen Haupt- und Spurennährstoffen versorgt. Übrigens nur dann bekommen Tomaten ihren intensiv aromatischen Geschmack. Für ein gesundes Wachstum benötigen die „Goldäpfel“ außerdem Platz: mindestens 70 cm Abstand pro Pflanze und 100 cm zwischen den Reihen. Je mehr Luft zirkulieren kann, umso schwerer haben es Pilzsporen. Beim Pflanzen darauf achten, dass der Wurzelballen ca. 5 cm tief unter der Erde liegt. So bildet die Pflanze zusätzliche Wurzeln am Stängelansatz aus und kann mehr Nährstoffe aufnehmen.

Im Uhrzeigersinn um die Spirale

Sitzt das Tomatenpflänzchen an seinem Platz, braucht es tatkräftige Unterstützung beim Wachsen. Außer Buschtomaten benötigen alle Tomatenpflanzen eine Rankhilfe. Der Haupttrieb wird im Uhrzeigersinn um einen mindestens 1,5 m hohen Spiralstab geleitet. Bei mehreren



Pflanzen können Sie auch in 1,5 m Höhe einen Querdraht spannen, an den senkrechte Schnüre befestigt werden. Damit die Blätter den Früchten nicht die Nährstoffe streitig machen, werden die Pflanzen einmal wöchentlich ausgegipst. Dabei die noch kleinen Seitentriebe in den Blattachseln vorsichtig herausbrechen.

Oben trocken, unten feucht

Ist der Sommer sehr nass, werden Tomatenpflanzen gern Opfer der Kraut- und Braunfäule (Phytophthora), zu erkennen an graubraunen Flecken zunächst an den Blättern, dann auch auf den Früchten. Spendieren Sie Tomaten deshalb immer ein Dach, damit die Blätter auch bei Regen trocken bleiben. Umso wichtiger ist das Gießen. Tomaten wollen es im Wurzelbereich konstant feucht haben. Ideal ist eine Tröpfchenbewässerung, ergänzt von einer Mulchschicht. Denn trocknet der Boden aus, stockt auch die Versorgung mit Nährstoffen, was wiederum auf Kosten des Geschmacks geht.

Die Jungpflanzen – ob selbst gezogen oder vorgezogen aus Ihrem Land & Freizeit Markt – sollten Sie erst nach den Eisheiligen Mitte Mai ins Freiland pflanzen, da Tomatenpflanzen sehr frostempfindlich sind. Je nach Sorte können Sie dann ab August ernten, etwa zwei bis drei Tage, nachdem sich die Tomaten verfärbt haben. Achten Sie bei der Sortenauswahl nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die Verwendung. Für Suppen und Soßen eignen sich sehr gut Fleisch- und gerippte Tomaten; Rund-, Eier- und Kirschtomaten schmecken roh hervorragend. Und auch den Standort nicht vergessen, denn für den Anbau in Kübeln erhalten Sie in Ihrem Land & Freizeit Markt spezielle Balkon- und Ampeltomaten.

Das hilft gegen die Kraut- und Braunfäule

Die Kraut- und Braunfäule ist der Albtraum eines jeden Tomatengärtners. Zeigen sich erste Anzeichen, kann das rigorose Entfernen aller befallenen Blätter helfen. Am besten aber beugen Sie vor:

- Tomaten immer unter ein Dach stellen. Wenn Sie ein Tomatenhaus benutzen: Die offene Seite darf nicht nach Westen zeigen. Erfolgt der Anbau in einem Gewächshaus, täglich lüften, denn die Sporen der Kraut- und Braunfäule lieben hohe Luftfeuchtigkeit.
- Pflanzen Sie Tomaten nicht in die Nähe von Kartoffeln (am besten nicht im gleichen Garten), denn Phytophthora-Sporen können von Kartoffeln auf Tomaten übertragen werden.
- Setzen Sie Freilufttomaten frühestens nach vier Jahren wieder ins gleiche Beet. Tauschen Sie bei Kübeltomaten jedes Jahr die Erde aus.
- Gießen Sie Tomaten immer nur direkt am Wurzelbereich und entfernen Sie die unteren Blätter. Werden diese regelmäßig nass, bilden sie den idealen Nährboden für Krankheiten.



Zum Weiterlesen:

„Tomaten für den Hausgarten“ von Helga Buchter-Weisbrodt

Kaum ein Gemüse bietet so vielseitigen Genuss und ist so gesund wie die Tomate. Welche Vielfalt an Sorten es für den Hausgarten gibt, wie Tomaten selbst gezogen werden, was sie dem Körper Gutes tun und was sich alles aus der paradiesischen Frucht kreieren lässt, das verrät Ihnen der Ratgeber aus der Reihe „kurz & gut“, erhältlich in Ihrem Land & Freizeit Markt für 12,95 Euro, ISBN: 978-3-7040-2133-5.





Frühling auf dem Teller

Sie stecken Blumen ausschließlich in die Vase? Dann wird es Zeit für etwas Neues.

Denn nicht nur optisch sind Blüten ein Genuss – auch auf dem Teller begeistern sie.

Verzieren Gänseblümchen, Veilchen, Rosen, Ringelblumen oder Stiefmütterchen ein Gericht, denkt man schnell an Dekoration, die man lieber zur Seite legt. Weit gefehlt. Rund 1.300 Blüten sind essbar, darunter viele heimische Feld- und Wiesenblumen und nicht wenige Zierpflanzen. Wussten Sie beispielsweise, dass sich aus *Chrysanthemum coronarium* ein Chrysanthemen-Risotto oder eine Chrysanthemen-Suppe kreieren lässt? Oder dass Begonien einen leicht pikanten Geschmack haben? Und Dahlien eine wunderbare Blüteneinlage für Suppen sind? Mit ihren intensiven Aromastoffen sorgen Blüten für ganz neue Geschmacksvariationen, mal süßlich, mal würzig und mal scharf. Ob in Salaten, Suppen oder als Fleischbeilage, ob in Desserts, Cocktails oder als Kompott.

Von A wie Aster bis Z wie Zucchiniblüte

Vielen als essbar bekannt ist das nussig schmeckende Gänseblümchen. Gemeinsam mit Löwenzahnblättern und

der Blüte der Ringelblume eignet es sich wunderbar für einen farnefrohen Frühlingssalat. Wer es würzig-scharf mag, liegt mit den Blüten des Schnittlauchs, des Basilikums und der leuchtend roten Kapuzinerkresse richtig. Sie fühlen sich nicht nur im Salat oder auf dem Brot wohl, sondern verleihen auch Suppen oder Hauptgerichten eine würzige Note. Mit Kapuzinerkresse-Blüten lässt sich zudem Butter verfeinern. Sie erhält eine schöne, leuchtend-orange Farbe und ist mit ihrem pfeffrigen Geschmack die ideale Beilage für Gegrilltes. Nicht fehlen im Blütenreigen dürfen auch die großen, gelben Blüten von Zucchini und Kürbis. Sie lassen sich hervorragend ausbacken oder mit Reis, Ricotta-Käse oder Hackfleisch füllen.

Wer sich erstmals an die Blütenküche wagt, sollte bei der Auswahl besonders wählerisch sein. Lieber nur Bekanntes und Selbstgepflücktes verwenden, am besten aus dem Garten oder von Wiesen, die nicht direkt an landwirtschaftlichen Flächen oder stark befahrenen Straßen liegen.

Essbar oder nicht?

Ungenießbar und giftig sind unter anderem folgende Blüten:

Rhododendron, Fingerhut, Christrose, Akelei, Rittersporn, Herbstzeitlose, Maiglöckchen, Oleander, Pfaffenhütchen, Auberginen, Clematis, Engelstropfpete, Jakobskreuzkraut ...

Essbar sind die Blüten von:

Aster, Begonie, Dahlie, Dill, Duftgeranie, Duftveilchen, Flieder, Funkie, Gänseblümchen, Gladiole, Hibiskus, Holunder, Huflattich, Kapuzinerkresse, Klee, Kornblume, Kürbis,

Lauch, Lavendel, Löwenzahn, Magnolie, Malve, Majoran, Mohnblume, Nelke, Obstblüten, Petunie, Pfingstrose, Primel, Ringelblume, Robinie, Rose, Salachrysantheme, Salbei, Schafgarbe, Schnittlauch, Spitzwegerich, Stiefmütterchen, Taglilie, Taubnessel, Thymian, Veilchen, Ysop, Zucchini ...

Essbare Blütenmischungen

Wer ganz sichergehen will, sät in den Garten die "Essbare Blütenmischung einjährig" von Kiepenkerl, die ausschließlich schmackhafte und essbare Blüten hervorbringt.

Nicht ins Essen gehören Blüten von Blumensträußen oder gekauften Pflanzen, da sie in der Regel gespritzt sind.

Am besten frisch gepflückt

Am aromatischsten schmecken junge Blüten, die frisch geerntet verwendet werden. Pflücken Sie die Blüten vormittags, bevor sich durch die Sonne zu viele ätherische Öle verflüchtigen. Ringelblumen, die Sie trocknen möchten, sollten Sie allerdings bis mittags stehen lassen, dann trocknen sie schneller. Als „Safran der armen Leute“ färben die getrockneten und gemörserten Blüten Kuchenteige, Soßen oder das Risotto gelb.

Waschen sollten Sie die empfindlichen Blüten möglichst nicht, lediglich kopfüber ausschütteln, damit kleinere Insekten herauspurzeln. Ins Essen kommen anschließend nur die Blüten, alles Grüne wie der Stiel und die Kelchblätter werden entfernt, da sie bitter schmecken. Kleinere Blüten wie Malve, Borretsch oder Duftgeranien können Sie als Ganzes über Salate oder Quarkbrote streuen. Bei größeren Arten wie Rosen, Chrysanthenen, Ringelblumen, Zichorie oder Löwenzahn werden auch Staubgefäße und Stempel entfernt und nur die Blütenblätter verwendet.

Eisblumen zum Naschen

Besonders schön machen sich Blüten in und auf Desserts. Vor allem Rosen, Veilchen und Stiefmütterchen passen hervorragend zu Süßspeisen. Ein Augenschmaus sind kandierte Rosen oder Schlüsselblumen als Kuchendekor. Und garantiert zum Hingucker werden auf der nächsten Gartenparty Eiswürfel mit gefrorenen Blüten, die mit stillem Mineralwasser im Eiswürfelbehälter hergestellt werden. Und für die Kleinen gibt es selbstgemachtes Wassereis am Stiel – natürlich mit einem dekorativen Blümchen im Inneren.



Kunterbunte Ostergrüße

Fliegende Eier, brennende Räder und rennende Junggesellen: Kein christliches Fest hat so viele Bräuche hervorgebracht wie Ostern. Kein Wunder, gibt es doch einiges zu feiern.

Auch wenn manch einer zuerst an Ostereier und Süßigkeiten denkt: Ostern ist der wichtigste Feiertag der Christen. Seit dem zweiten Jahrhundert gedenken Gläubige an Karfreitag der Kreuzigung und an Ostersonntag der Auferstehung Jesu. Beendet ist mit Ostern die 40-tägige Fastenzeit und es beginnt die „österliche Freudenzeit“, die 50 Tage bis Pfingsten dauert.

Auferstehung, Fastenende, Frühlingsbeginn – das Osterfest bietet reichlich Anlass zu feiern. Und jede Region tut dies auf ihre Weise. Weit verbreitet sind Osterfeuer oder Ostermeiler, die wohl schon in heidnischer Zeit den Frühling begrüßten. In Lüdge im Weserbergland rollen brennende, mit Stroh gefüllte Osterräder den Berghang hinab. Und im Süden gibt es prall geschmückte Osterbrunnen, wie den Brunnen in Schechingen, der mit 10.000 handbemalten, echten Eiern verziert wird.

Der Wettlauf ums Ei

Die Eier brachte noch im 19. Jahrhundert der Osterhahn oder der Osterfuchs – bis der Hase das Rennen machte. An Ostersonntag versteckt er für die Kinder die Eier, um

die sich so manch skurrile Tradition entwickelt hat. Beim Eiertitschen oder -kippen gewinnt derjenige, dessen Ei beim Aufeinanderschlagen am längsten heil bleibt. Beim Eierschleudern wird das Ei zum Wurfgeschoss, das möglichst weit fliegen soll, ohne zu zerbrechen. Und bei der Eierlage messen sich zwei Junggesellen. Der eine muss 104 rohe Eier einsammeln, der andere zum Nachbarort rennen. Wer schneller ist, hat gewonnen.

Symbole der Fruchtbarkeit

Doch warum bringt ausgerechnet Meister Lampe die Ostereier? Das ist bis heute nicht eindeutig geklärt. Für Christen ist das Ei ein Symbol für neues Leben. Außen scheinbar tot, innen voller Leben. Bemalt wurden Eier bereits im alten Ägypten, ab dem 12. Jahrhundert auch im Christentum. Zunächst nur in der Farbe Rot als Symbol für das Blut Christi. Ihr Siegeszug zu Ostern hat vermutlich aber auch ganz profane Gründe: In der Fastenzeit waren Eier tabu, zu Ostern gab es sie also in Hülle und Fülle. Und auch die Hasen waren um Ostern herum äußerst aktiv. Ähnlich wie das Ei ist das Langohr seit Jahrhunderten ein Symbol der Fruchtbarkeit. So war der Weg zum eierbringenden Osterhasen wohl nicht mehr sehr weit.



Tipps für die Osterdeko

So gelingen grafische Muster auf Eiern: entweder vor dem Färben die Eier mit „masking tape“ (aus dem Bastelladen) abkleben, färben und die Streifen wieder abziehen. Oder die bereits gefärbten Eier mit den bunt gemusterten Klebebändern verzieren. Wer gepunktete Eier möchte: vor dem Färben runde Klebepunkte anbringen.

Ein blühender Zweig zu Ostern: etwa 10 bis 14 Tage vor Ostern einen Zweig ins Haus holen, z.B. von der Japanischen Zierkirsche, Scheinquitte, Blutpflaume, Kirsche, Magnolie, Forsythie dem Spierstrauch, der Mandel oder der Zierkirsche.

Frisch gesätes Ostergras: eine große Schale mit Blumenerde füllen. Weizen-, Dinkel- oder Gerstenkörner über Nacht einweichen und auf die Erde streuen. An einen warmen Ort stellen und feucht halten. Eine bunte Frühlingswiese entsteht, wenn man die Grasschale mit Blumenzwiebeln ergänzt, z.B. Schneeglöckchen, Osterglocken, Winterlinge, Muskarien oder Tulpen.

Osterlamm aus Rührteig

Auch beim Essen gibt es zu Ostern viele Bräuche: grünes Gemüse an Gründonnerstag, Fisch an Karfreitag oder ganz traditionell das Osterlamm, das es heute meist in der süßen Variante gibt, gebacken in einer speziellen Osterlamm-Backform.

Die Zutaten für eine 3-D-Vollbackform, Inhalt 700 ml:

- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 kleine Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1½ EL Milch

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und zusammen mit der Milch unterrühren. Den Teig in die gut gefettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Minuten auf der untersten Stufe backen. 5 bis 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Mit Puderzucker oder Schokoglasur verzieren.





Weitere
Gewinner-Fotos

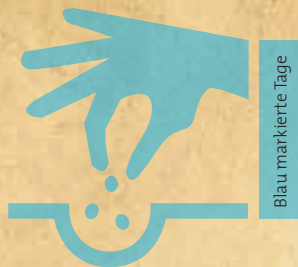
finden Sie auf
[www.landflair-
magazin.de](http://www.landflair-magazin.de)

Gewinnerfoto von Herrn Harald Humberg

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 21. April 2017.

Mondkalender



Blau markierte Tage

Pflanzzeit

günstig für Aussaat und Pflanzung, Gehölzschnitt und Ernte von Wurzelfrüchten



Blütentage

z. B. Blumen, Heil- und Küchenkräuter



Fruchtage

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.

April		Mai	
Sa 1		Mo 1	
So 2	bis 19.00 ab 20.00	Di 2	
Mo 3		Mi 3	bis 14.00 ab 15.00
Di 4	bis 19.00 ab 20.00	Do 4	
Mi 5		Fr 5	
Do 6	bis 8.00 ab 9.00	Sa 6	ab 8.00
Fr 7		So 7	
Sa 8		Mo 8	
So 9		Di 9	
Mo 10		Mi 10	
Di 11		Do 11	bis 15.00 ab 16.00
Mi 12	bis 18.00 ab 19.00	Fr 12	
Do 13		Sa 13	
Fr 14	bis 8.00 ab 9.00	So 14	
Sa 15		Mo 15	
So 16		Di 16	bis 16.00 ab 17.00
Mo 17		Mi 17	
Di 18		Do 18	bis 16.00
Mi 19	bis 9.00 ab 10.00	Fr 19	ab 16.00
Do 20		Sa 20	
Fr 21	bis 13.00	So 21	
Sa 22	ab 13.00	Mo 22	
So 23	bis 11.00 ab 12.00	Di 23	bis 13.00 ab 14.00
Mo 24		Mi 24	
Di 25	bis 19.00	Do 25	bis 15.00
Mi 26	ab 19.00	Fr 26	ab 15.00
Do 27		Sa 27	bis 12.00 ab 13.00
Fr 28		So 28	
Sa 29		Mo 29	bis 9.00 ab 10.00
So 30		Di 30	
		Mi 31	



Grillen wie ein Profi

Egal ob Steaks oder Würstchen, Fisch oder Gemüse: Zart und saftig soll es werden. Mit dem richtigen Zubehör gelingt das ganz leicht.

Wer seinen Gästen bei der nächsten Grillparty begeisterte „Ahhhs“ und „Ohhhs“ entlocken möchte, kommt an einem Smoker nicht vorbei. Der Grill, der äußerlich einer Mini-Dampfkochplatte ähnelt, funktioniert wie eine Räucherbox, in der heißer Rauch das Fleisch so zart werden lässt, dass es auf der Zunge zerfällt. Zugleich erhält es ein unvergleichliches Räucheraroma. Vor allem große Fleischstücke wie Braten, Rippchen oder Geflügel werden so zum Gourmeterlebnis. Da die Temperatur bei nur 90 bis 120 °C liegt, ist vor dem Vergnügen ein wenig Geduld gefragt. Je nach Fleischgröße sind Garzeiten bis zu zwölf Stunden möglich. Erzeugt wird der Rauch mit Holzchips oder Holzstücken, die dem Fleisch je nach Holzart unterschiedliche Aromen verleihen. Am aromatischsten „schmecken“ Buche und Ahorn.

Für alle, die erst einmal zur Probe „smoken“ möchten: Auch ein Holzkohlegrill kann zur Räucherbox umfunktioniert werden. Er braucht lediglich einen Deckel. Damit die Holzchips im Kohlegrill nicht zu schnell verbrennen, werden sie vor dem Grillen 30 Minuten in Wasser eingelegt. Zudem sollte das Fleisch halbgar in den Grill kommen.



Von Italien in die Pampa

Verwandeln lässt sich ein Deckelgrill auch in einen Pizzaofen. Ausgestattet mit einem Pizzastein, präsentiert er nach wenigen Minuten eine Pizza wie vom Lieblingsitaliener. Dünn, knusprig und luftig. Einzige Bedingung: Der Grill muss eine Hitze von ca. 300 °C entwickeln. Von Italien geht es weiter in die brasilianische Pampa: Beim Churrasco werden wie einst bei den Gauchos Fleischstücke (ursprünglich Rinderhüftdeckel) nur mit Salz gewürzt und U-förmig auf einen Spieß gesteckt. Nach und nach wird dann das gegarte Fleisch abgeschnitten. Der Rest kommt wieder übers Feuer – eine Beschäftigung also für den ganzen Abend. Gebraucht werden für Churrasco ein langer, etwas breiter Grillspieß sowie ein Grillaufsatz, in den die Spieße eingehängt werden können.

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



Auf die Kohle kommt es an

Auch wenn Gas- und Elektrogrills mehr und mehr Liebhaber finden, das ursprünglichste Grillvergnügen verspricht ein Holzkohlegrill, zumal nur er dem Fleisch das typische Raucharoma verleiht. Voraussetzung für zartes, saftiges Fleisch ist allerdings eine gute Glut. Buchen-Holzkohle brennt beispielsweise deutlich länger als Billigkohle aus Abfallhölzern. Auch die Rauchentwicklung ist geringer und die Glüh Temperatur höher. Noch länger als Buche hält Steakhousekohle aus Quebrachoholz durch, auch „Axt-Brecher“ genannt. Das extrem harte Holz stammt aus Argentinien, Brasilien oder Paraguay und brennt mit

einer sehr hohen Temperatur bis zu sechs Stunden. Beinahe ebenso ausdauernd sind Briketts. Während Kohle mit einer kurzen Anglühphase punktet, sind für einen langen Grillabend Briketts die bessere Wahl.

Wenn Sie übrigens wissen möchten, ob die perfekte Grilltemperatur erreicht ist, gibt es eine einfache Methode: Halten Sie Ihre Hand etwa 10 bis 15 cm über den Grillrost. Wenn Sie es nicht länger als drei Sekunden aushalten, kann der Grillspaß beginnen.





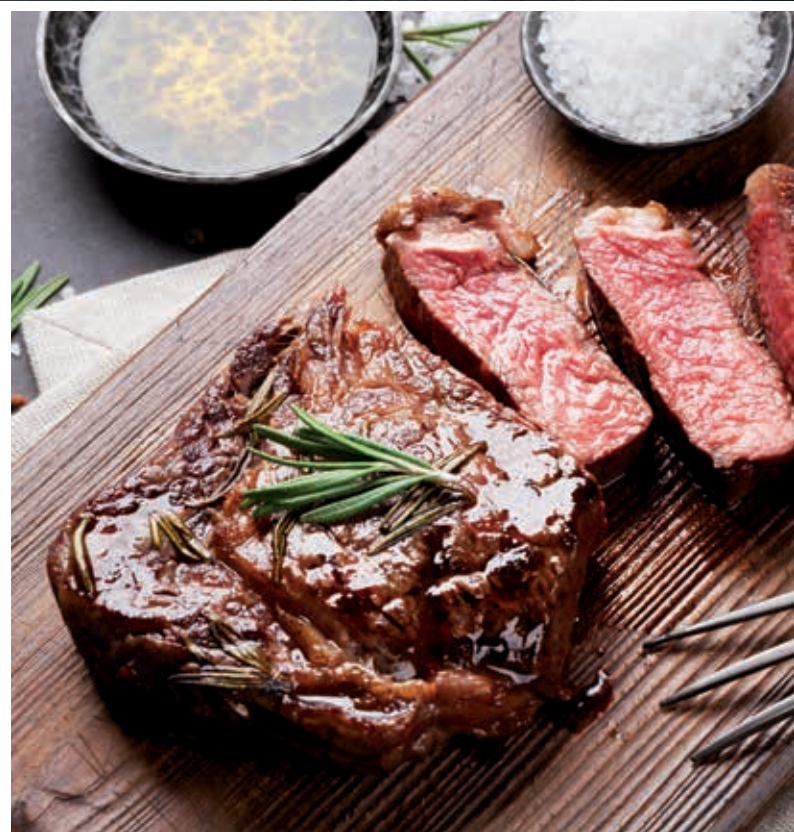
BBQ-Gewürzmischung selbst herstellen

Bevor es ans Grillen geht, braucht Fleisch die richtige Würze – entweder mit „Dry Rubs“, also trockenen Kräutermischungen, die auf das Fleisch gestreut und kräftig einmassiert werden, oder „Wet Rubs“, die zusätzlich noch Öl enthalten. Die bekannteste BBQ-Gewürzmischung ist „Magic Dust“, die Sie problemlos selbst zubereiten können. In einer Vorratsdose aufbewahrt, ist sie über Monate haltbar.

Rezept für „Magic Dust“

- 9 Esslöffel mildes Paprikapulver
- 4 ½ Esslöffel Salz
- 4 ½ Esslöffel brauner Zucker
- 4 ½ Esslöffel Chilipulver
- 4 ½ Esslöffel Knoblauchpulver
- 2 ½ bis 4 ½ Esslöffel Kreuzkümmel (Cumin), je nach Geschmack
- 2 Teelöffel Senfpulver
- 2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Cayennepfeffer

als Marinade: zusätzlich noch Öl hinzufügen



Flutterlinge

Alles, was Sie für unsere zauberhaften Frühlings-Flutterlinge brauchen, ist hübsch bedrucktes Papier wie z. B. Origami-Faltpapier.

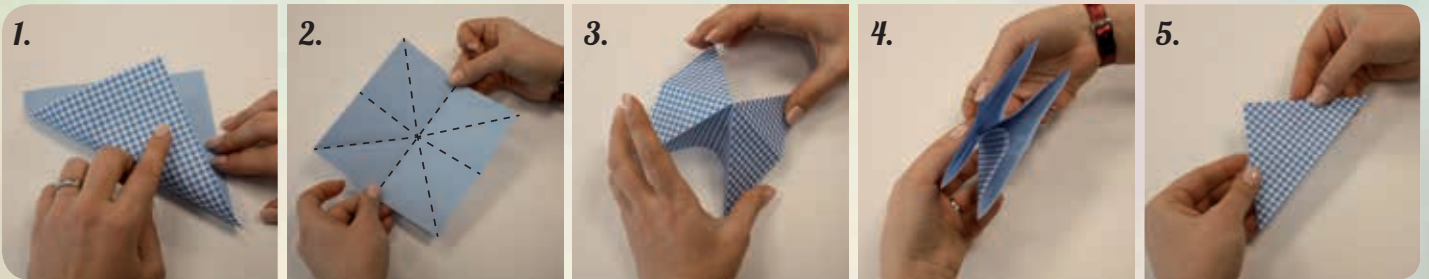


Bild 1–2: Legen Sie das Papier (Seitenlänge 10 bis 15 cm) mit der Schmuckseite nach unten auf einen Tisch und falten Sie es insgesamt viermal: zweimal diagonal und zweimal parallel.

Bild 3–5: Das Papier umdrehen und entlang der Faltungen zwei gegenüberliegende Dreiecke nach innen einklappen.



Bild 6 – 9: Das entstandene Dreieck nun nochmals in der Mitte falten, sodass ein kleineres Dreieck entsteht. Dann die Spitze, die sich auffächern lässt, halbrund abschneiden.

und legen es so auf den Tisch, dass die nicht gerundete Spitze zu Ihnen zeigt. Klappen Sie nun die zwei oben liegenden, gerundeten Flügel soweit um, bis sie parallel zur Mittellinie liegen.

Bild 10 – 11: Anschließend öffnen Sie das Dreieck wieder

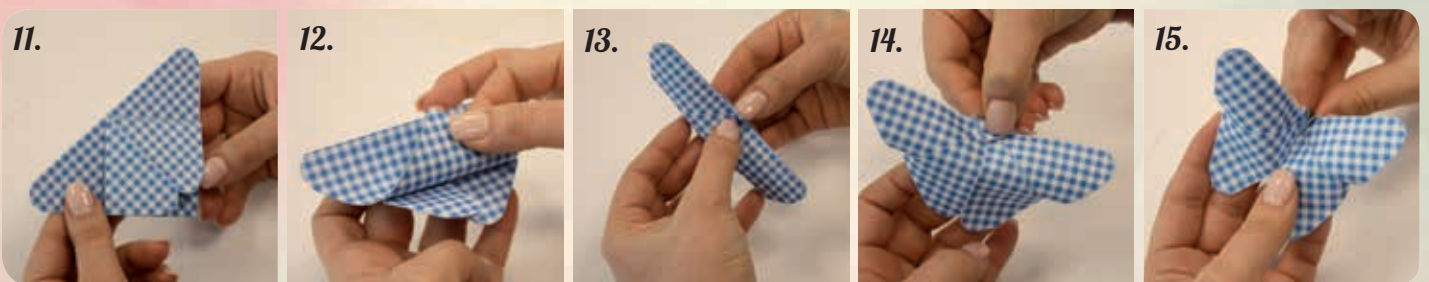


Bild 12 – 13: Nun nehmen Sie das Dreieck in die Hand, drehen es um und biegen die überstehende Spitze vorsichtig soweit um, bis sie ein Stück weit über die längste Seite des Dreiecks hinausragt.

Bild 14 – 15: Fast geschafft. Jetzt noch das überstehende Dreieck wie eine Klammer umknicken, in der Mitte leicht einkerben und die beiden Schmetterlingshälften zusammendrücken. Fertig ist eine wunderschöne Deko für Ihren Osterstrauß.

Das Bastel-Video

die Bastel-Anleitung als Video finden Sie auch auf:

www.landflair-magazin.de/tipps/basteltipps





Beet frei für die Gartenzwerge



Kinder für den Garten zu begeistern ist nicht schwer. Besonderen Spaß macht den kleinen Hobbygärtnern ein „Kindergarten“ mit eigens dafür ausgewählten Pflanzen.

st das spannend! Ein glitschiger Regenwurm; frisch gemähte Grashalme, die unter den Füßen kitzeln; eine Biene mit dick gepolsterten, gelben Beinchen; eine Lavendelblüte, die ganz toll duftet. Anton ist begeistert. Ein Ausflug in den Garten ist für den Vierjährigen jedes Mal aufs Neue ein Erlebnis. Deshalb steht für den Knirps in diesem Frühjahr eine besondere Premiere an: Er darf seiner Mutter beim Gärtnern helfen. Mit Schubkarre, Schaufel und Stiefel im Miniformat ausgestattet, macht sich der kleine Nachwuchsgärtner stolz an die Arbeit.

Das erste eigene Beet

Schon mit zwei oder drei Jahren sind Kinder bei der Gartenarbeit mit Begeisterung dabei, ob als Erntehelfer, beim Unkrautzupfen, Blumeneinbuddeln oder beim

Blumengießen mit eigenem Gießkännchen. Sind sie etwas älter, kann ihnen sogar schon die Verantwortung für ein eigenes kleines Beet übertragen werden. Allerdings sollte es nicht nach Arbeit aussehen. Schließlich gibt es auch außerhalb des Gartens viel Spannendes zu erleben, sodass das Beet schon mal in Vergessenheit gerät. Dann sollten Sie als Eltern unauffällig aushelfen, solange bis das Interesse zurückkehrt – und das ist spätestens bei der Ernte der Fall.

Minigärtner sind ungeduldig

Wochenlang warten, bis sich die ersten Blätter, Blüten oder Früchte zeigen, wollen die angehenden Hobbygärtner natürlich nicht. Deshalb gehören in einen „Kindergarten“ Pflanzen, die ruckzuck groß sind. Buchstäblich beim Wach-



sen zuschauen kann man Kürbis, Zucchini, Sonnenblumen, Duftwicken oder Erbsen. Und den selbst geernteten Kürbis im Herbst zu schnitzen, ist natürlich ebenfalls ein ganz besonderes Erlebnis.

Wird es zwischendurch mal langweilig, lassen sich die Gartenzwerge mit anderen Aufgaben bei der Stange halten: Steine suchen, um eine Beetumrandung zu errichten. Aus Tannenzweigen, Kieselsteinen oder Rindenholz einen Barfußpfad anlegen. Eine Nestschaukel aufstellen, auf der sich die Kleinen entspannt schwingend von der anstrengenden Gartenarbeit ausruhen können. Oder man baut gemeinsam ein Insektenhaus und sammelt dafür Materialien wie hohle Pflanzenstängel, Tannenzapfen oder leere Schneckenhäuschen. Wenn dann Wildbienen, Marienkäfer oder Florfliegen einziehen und im Garten die Schädlinge vertilgen, lässt sich auch gleich in Sachen Pflanzenschutz einiges lernen.



Eine Schule fürs Leben

Überhaupt ist Gärtnern mit Kindern mehr als jede Menge Spaß. Die erste Gartenarbeit ist eine Schule fürs Leben. Die Kinder lernen viel über die Natur und ihre Bewohner, sie können kreativ sein und eigene Ideen entwickeln, sie übernehmen außerdem spielerisch Verantwortung und freuen sich am Ende über den Erfolg. Denn das erste selbst geerntete Radieschen macht nicht nur mächtig stolz, es schmeckt auch viel besser als aus jedem Supermarkt.

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



Ein Beet für alle Sinne

Wie beim „square Gardening“, dem Gärtnern im Quadrat, legen Sie gemeinsam mit Ihrem Gärtnernachwuchs ein Beet mit vier quadratischen Feldern an. Jedes Feld enthält andere Pflanzen und spricht unterschiedliche Sinne an:

1. Quadrat – sehen und hören: bepflanzt mit bunten Blumen wie beispielsweise Kornblumen, Ringelblumen oder Kapuzinerkresse (die Blüten sind essbar, schmecken allerdings etwas scharf), sowie mit „geräuschvollen“ Pflanzen, z.B. einjähriges Silberblatt, Roggen-Trespe oder gewöhnliche Schneebeere, auch bekannt als Knallerbsen.
2. Quadrat – schmecken: Gemüsepflanzen wie Zuckererbsen, Radieschen, Möhren, Monatserdbeeren oder süß schmeckende Cocktailtomaten.
3. Quadrat – riechen: duftende Kräuter wie Lavendel, Zitronenmelisse oder Schokoladenblümchen, dessen Blüten nach Vollmilch-Schokolade duften.
4. Quadrat – fühlen: Gräser, die sich puschelig weich anfühlen, wie zum Beispiel das Hasenschwanzgras, das Wollgras oder die Gold-Waldrebe.





Die Maikätzchen sind da

Im Mai bringen Katzen den ersten Wurf des Jahres zur Welt: die Maikätzchen.

Nach etwa zwölf Wochen ist es Zeit für ein neues Zuhause. Unsere Tipps für einen gelungenen Umzug.

Der große Tag ist da. Mimi, ein schwarzes Fellknäuel mit weißem Brusttupfer, zieht um. In den Transportkorb tapst sie ganz unbekümmert, denn den kennt sie längst. Ausgestattet mit einem getragenen T-Shirt von Mimis neuem Frauchen, steht er seit kurzem neben dem Schlafplatz der Katzenfamilie. So konnte sich das Katzenkind ganz entspannt daran gewöhnen, und auch die neuen Gerüche sind nicht mehr ganz so fremd. Schließlich ist der Umzug für die kleine Samtpfote Stress pur.

Damit alles ruhig abläuft, steht auch im neuen Zuhause schon alles bereit: eine eigene Katzentoilette, ein Kratzbaum, ein kuscheliges Schlafkörnchen, zwei Fressnapfe – einen fürs Trockenfutter und einen fürs Feuchtfutter – sowie ein Wassernapf, alle mit niedrigem Rand, damit sie nicht gegen Mimis Hals drücken. Auch Kittenfutter und

Katzenstreu sind schon da. Es sind die gleichen Sorten wie im alten Zuhause, damit der Umzug etwas leichter fällt.

Die Gardine als Katzenschaukel

Gründlich vorbereitet ist auch die Wohnung. Um sie katzensicher zu machen, ist Mimis Frauchen in Katzenperspektive durch alle Räume getigert, auch der Suche nach Ritzen zwischen, hinter und unter Schränken, nach freiliegenden Kabeln oder Vasen, die leicht umfallen können. Dennoch wird das Samtpfötchen schnell so einiges finden, womit sich herrlich spielen lässt. An den Gardinen schaukeln, Erdklümpchen aus dem Blumentopf durchs Wohnzimmer kullern oder fleißig am Sofa kratzen. Spätestens jetzt sollte man erzieherisch eingreifen. Am wirkungsvollsten ist ein lautes „Nein“, verbunden mit einem Spritzer Wasser aus der Blumenspritze, eine Maßnahme, die allerdings sofort erfolgen muss, damit der kleine Übeltäter den Zusammenhang versteht.

Für den Anfang ein Katzenzimmer

Kleine Katzen sind zwar neugierig und voller Tatendrang, sie brauchen aber auch viel Schlaf – etwa 20 bis 22 Stunden täglich – und sind schnell überfordert. Deshalb sollte die Entdeckungsreise im neuen Zuhause zunächst auf ein Zimmer beschränkt bleiben – wie lange, das hängt von der Persönlichkeit der Katze ab. Und natürlich entscheidet der Neuzugang selbst, wann es losgeht. Nach dem Transport stellen Sie die Box ins Katzenzimmer und warten, bis Mieze rauskommt. Auch mit dem Schmusen sollten Sie sich gedulden. Selbst wenn es dauert, früher oder später kommt sie von allein. Ebenfalls noch etwas Zeit hat die Begegnung mit bereits im Haushalt lebenden Katzen. Die sollte immer unter Aufsicht stattfinden, da sich auch die ältere Katze an den neuen Mitbewohner gewöhnen muss.

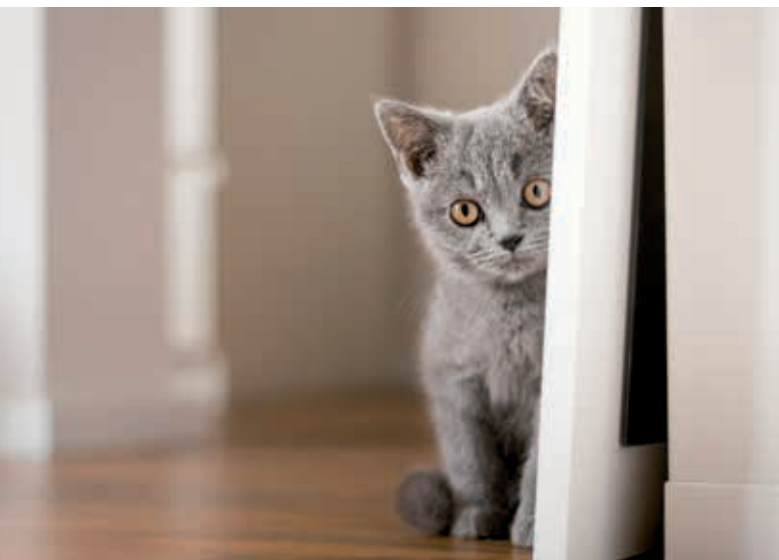
Zu zweit ins neue Zuhause

Katzen lieben übrigens die Gesellschaft von Artgenossen, auch wenn lange das Gegenteil galt. Ist also noch keine Katze im Haus, ziehen besser zwei Kitten ein – besonders, wenn sie als reine Wohnungskatzen gehalten werden. Gemeinsam fällt ihnen dann nicht nur der Umzug leichter, auch einem dauerhaften Katzensglück steht im neuen Zuhause nichts mehr im Weg.



Checkliste für einen gelungenen Katzeinzug:

1. Das Katzenkind ist mindestens zwölf Wochen alt, sodass es in der Katzenfamilie wichtiges Sozialverhalten lernen konnte.
2. Jede Katze hat eine eigene Ausstattung. Dazu gehören Fressnapf, Wassernapf, Schlafplatz und ein eigenes Katzenklo.
3. Die Katze bestimmt das Tempo, egal ob beim Spielen, Schmusen, Durch-die-Wohnung-Stöbern oder beim Freigang.
4. Ausgehend von einem „Katzenzimmer“ kann die Katze in Ruhe ihre neue Umgebung entdecken.
5. Solange die Katze wächst, steht ständig hochwertiges Katzenfutter bereit. Nicht geeignet ist Milch, ausgenommen spezielle Katzenmilch.
6. Der Fressnapf steht nicht beim Wassernapf und beides nicht in der Nähe der Katzentoilette.
7. Es gibt mehrere ruhig gelegene, warme Schlafplätze, unter denen das Kätzchen wählen kann.
8. Alle Gefahrenquellen, wie zum Beispiel gekippte Fenster, sind beseitigt.
9. Der erste Freigang erfolgt erst ca. sechs bis zwölf Wochen nach Einzug.
10. Das Katzenkind ist entwurmt und gegen Katzenschnupfen und Katzenschleimhautentzündung geimpft. Freigänger sollten außerdem gegen Tollwut, FIP und Leukose geimpft werden. Die jeweiligen Termine erfahren Sie von Ihrem Tierarzt.



Auf geht's
in ein
glückliches Katzenleben

CADMOS Verlag



Susanne Vorbrich

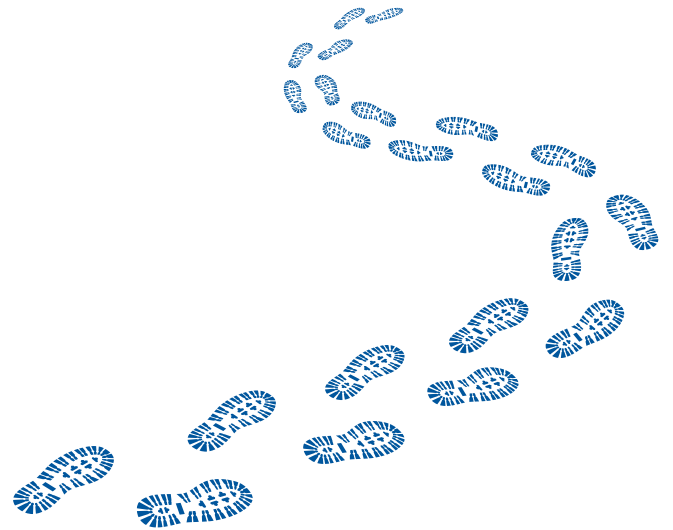
Ein Katzenkind kommt ins Haus

Der Leser erfährt in diesem Buch alles, was er vor der Anschaffung einer jungen Katze wissen sollte, damit das Kätzchen optimal ins Leben starten kann und der Besitzer viel Freude an dem neuen Familienmitglied hat.

17 x 24 cm, 96 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-86127-131-4, 12,95 Euro (D, A)

Das 1 x 1 der Wanderausrüstung

Ob in den Bergen, im Mittelgebirge oder direkt vor der Haustür: Wandern liegt im Trend und macht mit der richtigen Ausrüstung gleich doppelt so viel Spaß.



Kaum eine Sportart hat in den letzten Jahren so viele begeisterte Anhänger gefunden wie Wandern. Die Bewegung per pedes ist schließlich die perfekte Art, dem zunehmenden Alltagsstress entspannte Langsamkeit entgegenzusetzen. Und man kann sofort starten – ganz egal wie alt oder wie fit man ist. Einfach eine auf die Kondition abgestimmte Strecke wählen, in wetterfeste Kleidung schlüpfen und los geht's.

Mehr Spaß dank Zwiebellook

Wer regelmäßig auf Schusters Rappen unterwegs ist, wird schnell feststellen: Robuste Schuhe, atmungsaktive Shirts, Jacken und Hosen sowie ein leichter Rucksack erhöhen den Wanderspaß enorm. Gerade Mittelgebirge sind mit ihrem permanenten Auf und Ab ausgesprochen schweißtreibend. Da ist das Zwiebelprinzip nicht nur in den Alpen sinnvoll. Denn Schicht für Schicht leitet es die Feuchtigkeit nach außen. Das aber funktioniert nur mit Funktionskleidung. Shirts aus Baumwolle nehmen zwar viel Feuchtigkeit auf, geben sie aber nicht mehr ab, sodass der Körper schnell auskühlt.

Komfort mit vielen Extras

Anders Funktionswäsche. Ein Funktionsshirt als unterste Schicht nimmt den Schweiß auf und leitet ihn weiter. So bleibt der Körper warm. Ideal ist ein Mix aus Merinowolle und synthetischen Fasern, die sich in Sachen Tragekomfort, Temperaturregulierung und Trockenzeit hervorra-



Neuer Trekkingkomfort von C.Centimo

Für Ihre nächste Wanderung bietet Ihnen Ihr Raiffeisen-Markt erstmals eine komplette Trekkingkollektion. Ob Rucksack, Regen- und Softshelljacken, Trekkingschuhe oder Funktionswäsche für sie und ihn: C.Centimo, der Spezialist für funktionale Arbeitskleidung, hat mit „live nature“ eine Trekkingserie entwickelt, die mit hohem Tragekomfort, erstklassiger Qualität und durchdachten Funktionen begeistert. Sie finden die neue Produktlinie in allen teilnehmenden Raiffeisen-Märkten.

gend ergänzen. Zusätzlichen Komfort bieten Extras wie nahtfreie Schulterpartien oder antimikrobiell wirkende Silberionen, die unangenehme Gerüche verhindern. Wer auch gleich den Sonnenschutz dabei haben will, achtet auf Materialien mit integriertem Lichtschutzfaktor, wie sie die neue Trekkinglinie „Nature“ von C.Centimo Life bietet. An den Beinen gestaltet sich das Zwiebelprinzip etwas anders: Hier trägt man eine leichte, wasserabweisende Zip-Hose. Wird es zu warm, trennt man die Beine per Reißverschluss ab und verstaut sie im Rucksack, der bei einer Tageswanderung immer dabei sein sollte.

Softshell als Zwischen- oder Oberschicht

Über das Shirt kommt eine Jacke aus Softshell. Das Material ist leicht, winddicht und wasserabweisend. Softshelljacken gibt es in der warmen Variante mit Innenfleece

oder – etwas leichter – mit einem Netzfutter. Optimal für die Klimaregulierung sind Reißverschlüsse unter den Armen oder eingearbeitete Lüftungsschlitze. Lediglich bei lang andauerndem Regen wird eine weitere Schicht benötigt. Das kann je nach Jahreszeit eine Hardshelljacke oder jetzt im Frühjahr eine Regenjacke sein, die dank verschweißter Nähte auch einem Starkregen standhält.

Unterstützung für den Fuß

Ganz besonders wichtig sind die Schuhe. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden: Der Schuh sollte wasserdicht und atmungsaktiv sein und eine rutschfeste, stabile Sohle besitzen, die torsionsfest ist. Das heißt, sie verdreht sich nicht, wenn Sie auf einen Stein treten. Gerade auf unebenen Wegen ist das enorm kraftsparend, da nicht der Fuß, sondern der Schuh die Haltearbeit übernimmt. Ansonsten gilt: Der Schuh muss zur Strecke passen. Für eine Bergtour ist ein Trekkingschuh ideal, fürs Flachland und das Mittelgebirge ein leichter, halbhohler Allrounder. Kombiniert wird er mit einer weich gepolsterten, atmungsaktiven Funktionssocke, die den Fuß schützt und für ein angenehmes Fußklima sorgt.



scanfarm.de
Tier . Hof . Garten



**Wir führen ganzjährig ein großes Sortiment für:
Haus & Garten, Pferd & Reiter, Hund & Katze, Vogel & Nager, Spielwaren,
Landwirtschaft & Nutztiere, Biobrennstoffe...**

Wildpferdefang am 27. Mai 2017

Der diesjährige Wildpferdefang ist bereits ausverkauft. Dennoch lohnt sich ein Besuch an diesem Tag, denn Sie können die Wildpferdeherde in der Nähe der Arena beobachten und um 15 Uhr den eindrucksvollen Eintrieb der Wildpferde erleben.

Die letzten Wildpferde

Ende Mai zieht es wieder Tausende von Pferdeliebhabern nach Dülmen in Nordrhein-Westfalen, um im Merfelder Bruch ein einzigartiges Schauspiel mitzuerleben.

Friedlich grasend steht die Herde auf der Lichtung, auf der sich die letzten Schwaden des Morgennebels verlieren. Noch ist alles ruhig. Zwischen den Stuten tollen langbeinige Fohlen, die in diesem Frühjahr geboren wurden. Auch ihre Geschwister vom vergangenen Jahr sind noch dabei, für die einjährigen Hengste aber beginnt bald ein neues Leben.

Rund 3,6 Quadratkilometer groß ist die Wildpferdebahn im Merfelder Bruch ca. 12 km westlich von Dülmen, wo sich das letzte Wildpferdegestüt Europas erhalten hat. Etwa 400 graubraune Ponys, die Dülmener Wildpferde, durchstreifen hier mitten in Deutschland ausgedehnte Wiesen, Heideflächen und Moore mit Nadelwäldern, teils urwaldartigen Eichenwäldern und Birkengestrüpp, wo sie vor Wind und Wetter Schutz finden.

Wildlinge mit Zebrastrreifen

Wie seit Jahrhunderten sind die kleinen robusten Pferde weitgehend sich selbst überlassen – mit Ausnahme von strengen Wintern, in denen Heu zugefüttert wird. Sie werden ohne menschliche Hilfe in der Natur geboren und sterben hier. Dennoch sind sie eigentlich keine Wildpferde, sondern Wildlinge, da ihre Hängemähne und der Stirnschopf auf verwilderte Hauspferde als Vorfahren hindeuten. Typisch Wildpferd sind hingegen ihr Aalstrich von der Mähne bis zum Schweif sowie die teils dunklen, zebraähnlichen Streifen an den Beinen. Auch die mausgraue und falbe Färbung spricht für viel wildes Blut.

Wildpferdebahnen wie im Merfelder Bruch gab es bis Anfang des 19. Jahrhunderts einige in Deutschland. Die Areale, in denen die Tiere weitgehend unbeeinflusst vom Menschen lebten, lagen in weitläufigen Sümpfen und



Die Wildpferdebahn im Merfelder Bruch

Geöffnet ist die Wildpferdebahn von März bis 1. November an Wochenenden und Feiertagen. Während der Woche werden für Gruppen einstündige Führungen angeboten. Der Eintritt beträgt für Erwachsene 3,- Euro, für Kinder 1,50 Euro.

Mooren, wo sich die Landwirtschaft nicht lohnte. Das änderte sich mit der Trockenlegung und der Urbarmachung dieser Gebiete. Der Lebensraum für die Wildpferde schwand mehr und mehr.

Schutzgebiet seit 1847

Auch für die Dülmener Wildpferde wurde es zunehmend enger im Merfelder Bruch, wo sie nachweislich seit 1316 leben. Zwischen 1840 und 1850 folgte dann beinahe das Ende. Das ursprünglich mehrere Tausend Hektar große Gebiet wurde im Zuge der Markenteilung, einer Vorform der Flurbereinigung, aufgeteilt. Die Rettung kam von einem Herzog namens Alfred von Croÿ. 1847 schuf er auf der ihm zugeteilten Fläche eine neue Heimat für die letzten überlebenden Pferde, die im Laufe der Jahre von den Herzögen von Croÿ von 35 ha auf 360 ha vergrößert wurde.

Dass die Tiere bis heute im Merfelder Bruch leben, haben sie auch einer Veranstaltung zu verdanken, die jedes Jahr

am letzten Samstag im Mai Tausende von Besuchern nach Dülmen lockt: dem traditionellen Wildpferdefang. Seit 1907 wird an diesem Tag die Herde in eine eigens dafür angelegte Arena getrieben, um die einjährigen Hengste vor großem Publikum mit der Hand einzufangen. Denn würden sie in der Herde bleiben, wären in dem eingezäunten Gebiet gefährliche Ringkämpfe und Inzucht die Folge. Stattdessen kommt nach dem Jährlingsfang bis September ein fremder Deckhengst in die Herde.

Und was geschieht mit den rund 30 gefangenen Hengsten? Sie werden versteigert. Wer es schafft, ein Dülmener Wildpferd mit nach Hause zu nehmen, darf sich über ein gutmütiges Reit- und Kutschpferd freuen, das ausgesprochen robust, genügsam und ausdauernd ist. Eben all das, was sich in der natürlichen Selektion über Jahrhunderte bewährt und durchgesetzt hat.





Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 40 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

- 200 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- Salz
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 360 g)
- 100 g schwarze Oliven, ohne Stein
- 2 EL Kapern
- 6 - 8 Anchovis
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL frische Thymianblättchen
- 50 g geriebener Mozzarella

Tarte mit weißem & grünem Spargel

(Für 1 rechteckige Kuchenform, ca. 25 x 15 cm bzw. für 4 Personen)

Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen und unten ca. 2 cm kürzen. Den weißen Spargel schälen. Salzwasser zum Kochen bringen und den weißen Spargel darin insgesamt ca. 12 Minuten garen. Nach ca. 6 Minuten den grünen Spargel dazugeben und mitgaren. Den Spargel aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Eine Kuchenform oder ein entsprechendes Backblech mit Backpapier und dann mit dem Blätterteig auslegen. Die Oliven mit den Kapern, den Anchovis und 4 EL Olivenöl im Mörser zu einer Paste verarbeiten, auf dem Blätterteig verstreichen und den Spargel, dicht an dicht, nebeneinander darauf betten. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und mit dem Thymian und dem Käse bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.





Blätterteig-Äpfel-Rosen (vegetarisch) (Für 12 Stück)

Zubereitungszeit: 25 min
Backzeit ca.: 25 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

3 große Äpfel
1/2 Zitrone, Saft
550 g frischer Blätterteig, rechteckig
80 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Äpfel waschen, trocken reiben und auf einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben hobeln, dabei das Kerngehäuse entfernen.

Die Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Blätterteig zu zwei rechteckigen Platten ausrollen. Die Teigplatten jeweils der Länge nach in sechs gleich breite Streifen schneiden. Zucker und Zimt vermischen und den Blätterteig damit bestreuen. Die Teigstreifen dachziegelartig mit Äpfeln belegen, sodass die Apfelscheiben auf einer Seite über den Teigrand hinausragen. Die Blätterteigstreifen mitsamt den Äpfeln aufrollen, unten gut zusammendrücken und in die Papierförmchen setzen.

Die Blätterteig-Äpfel-Rosen mit Puderzucker bestreuen und im Ofen in 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Danach auskühlen lassen und vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestäuben.



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.

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.“



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



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: GENODEM3XXX

Die nächste Ausgabe erscheint am 30. Mai 2017.

Bildnachweis:

- Seite 1 © JFs Pic, www.fotolia.de
© annebe, www.fotolia.de
© bernardbodo, www.fotolia.de
© MNSStudio, www.fotolia.de
- Seite 2–3 © Eric Issele, www.fotolia.de
© cbeckchristine, www.fotolia.de
© Robert Kneschke, www.fotolia.de
© famveldman, www.fotolia.de
© wabisabi12, www.fotolia.de
© Zerber, www.fotolia.de
© alexklich, www.fotolia.de
© Kzenon, www.fotolia.de
© PhotoSG, www.fotolia.de
© Alexander Raths, www.fotolia.de
© Reiner P., www.fotolia.de
© Artenauta, www.fotolia.de
© Marco2811, www.fotolia.de
© sveta, www.fotolia.de
© Robert Kraft, www.fotolia.de
© olyapon, www.fotolia.de
- Seite 4–5 © Natalya Korsak, www.fotolia.de
© pavioliukh, www.fotolia.de
© Industrieblick, www.fotolia.de
© Nadalina, www.fotolia.de
© Annett Seidler, www.fotolia.de
© Zerber, www.fotolia.de
© evgenyb, www.fotolia.de
© Franz Pfluegl, www.fotolia.de
© asseefotografia, www.fotolia.de
© Maria Zampalietti, www.fotolia.de
© Myst, www.fotolia.de
© WavebreakMediaMicro, www.fotolia.de
- Seite 12–13 © PhotoSG, www.fotolia.de
© PhotoSG, www.fotolia.de
© Printemps, www.fotolia.de
© ExQuisine, www.fotolia.de
© san_la, www.fotolia.de
© karandav, www.fotolia.de
© ChrisArt, www.fotolia.de
© san_la, www.fotolia.de
© unedin, www.fotolia.de
- Seite 14–15 © LeitnerR, www.fotolia.de
© Thomas Bethge, www.fotolia.de
© Tristan3D, www.fotolia.de
© Stihlx, www.fotolia.de
© marchiez, www.fotolia.de
© bimim, www.fotolia.de
© nito, www.fotolia.de
© Andrey Starostin, www.fotolia.de
© bernardbodo, www.fotolia.de
© petrgoskov, www.fotolia.de
© Dar1930, www.fotolia.de
© karandav, www.fotolia.de
© ulaymimo37046, www.fotolia.de
© Gesina Ottner, www.fotolia.de
- Seite 20–21 © ulkas, www.fotolia.de
© anna_jeni, www.fotolia.de
© Maria Sbytova, www.fotolia.de
© biker3, www.fotolia.de
© famveldman, www.fotolia.de
© annebe, www.fotolia.de
© wabisabi12, www.fotolia.de
© therealestmccooy, www.fotolia.de
© Kzenon, www.fotolia.de
© snyGGG, www.fotolia.de
© Xtravagan1, www.fotolia.de
© manu, www.fotolia.de
© Reiner P., www.fotolia.de
- Seite 22–23 © goldencow_images, www.fotolia.de
© Benjamin, Sven, www.stockfood.de
© Okolicarny, Zoltan, www.stockfood.de
- Seite 24–25 © Reiner P., www.fotolia.de
- Seite 26–27 © Reiner P., www.fotolia.de
- Seite 28–29 © Reiner P., www.fotolia.de
- Seite 30–31 © Reiner P., www.fotolia.de



ClimatePartner®
klimaneutral
Druck | ID 10234-1701-1002

Land & Freizeit

Tier . Hof . Garten

Endlich wieder
Frühling!

Produkte rund um das Thema
Tier, Hof und Garten finden Sie auch
ONLINE...

scanfarm[®].de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

24589 Nortorf
Raiffeisenstr. 2

24855 Jübek
Neuwerk 5

24242 Felde-Brandsbek
Kl. Nordseer Str. 9

25884 Viöl
Raiffeisenstr. 5

25821 Struckum
Bahnhofstr. 2

24837 Schleswig
Busdorfer Str. 23

24975 Husby
Schleswiger Str. 8

22946 Großensee
Sieker Str. 1a

25920 Risum-Lindholm
Raiffeisenwäi 1

25923 Süderlügum
Mittelweg 2

24392 Süderbrarup
Raiffeisenstr. 31

23858 Reinfeld
Feldstr. 24a