

4. Ausgabe 2017
August – Sept.
Kostenlos

LandFlair

Das Kundenmagazin

... wir sind ein Teil des Landlebens!

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



Leckere Früchtchen
Rosenschmuck Hagebutten



Schöne Farbtupfer
Inselbeete im Rasen



Gut gepflegt
So hält der Sommerteint



Imkern
*Ein faszinierendes
Hobby*



04



10



12



20



22



06



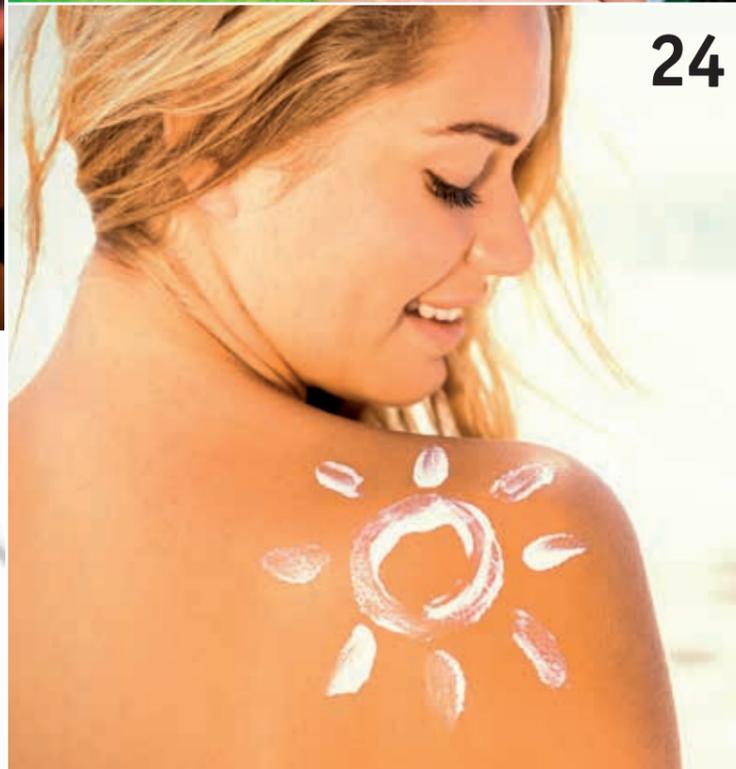
14



18



26



24



28

Inhalt

4. Ausgabe 2017

- 04 Saisonale Tipps**
Haus und Garten im Sommer
- 06 Die Früchte der Wildrose**
Hagebutten: leckeres Wildobst
- 10 Natürlich gut**
Von würzig bis sauer: Gemüse einlegen
- 12 Farbtupfer im Rasen**
Inselbeete gekonnt gestalten
- 14 Heisterkamp testet**
Akku- oder Benzin-Rasenmäher?
- 18 Wenn der Garten summt**
Imkern: ein faszinierendes Hobby
- 20 Meisterhaft grillen**
So gelingt das perfekte Steak
- 22 Buntres Innenleben**
Eiswürfel mit Geschmack
- 24 Gut gepflegt**
Sommerteint bis in den Herbst
- 26 Licht, Luft und Nähe**
Tipps zur Offenstallhaltung
- 28 Das saubere Örtchen**
Wissenswertes rund ums Katzenklo

Weitere Rubriken:

- 09 Basteltipp**
- 16 Naturbild der Saison**
- 17 Mondkalender**
- 30 LandFlair Rezepte**



Saisonale Tipps



TSA: Schloss ohne Schlüssel

Das Reisegepäck steht, doch der neue Koffer besitzt neben dem Zahlenblock ein Schloss, für das Sie keinen Schlüssel besitzen? Dann handelt es sich um ein TSA-Schloss. Diese speziellen Schlösser können mit einem Generalschlüssel der amerikanischen „Transportation Security Administration“ (TSA) geöffnet werden. Gepäckstücke, die kein solches Schloss besitzen, werden in der Regel aufgebrochen, entdeckt man in ihnen beim Durchleuchten verdächtige Gegenstände – ohne dass Sie eine Entschädigung für den defekten Koffer erhalten. Einen Generalschlüssel für TSA-Schlösser besitzen heute neben den amerikanischen Sicherheitsbehörden auch Kanada, Japan, Israel, Österreich, Südkorea und Finnland.

Fenster zu: Schimmelgefahr im Keller

Schimmel ist ein Problem, das oft mit falscher Lüftung im Winter verbunden wird. Weit gefehlt: Werden unbeheizte Keller im Sommer gelüftet, steigt die Gefahr von Schimmelbildung. Denn anders als kalte Winterluft kann warme Sommerluft wesentlich mehr Feuchtigkeit aufnehmen, die sie beim Abkühlen an den kalten Kellerwänden abgibt. Liegt die Wandtemperatur bei unter 12,6 °C, ist der sogenannte Taupunkt erreicht. Die abgekühlte Luft gibt ihr Wasser ab, das sich als Kondenswasser niederschlägt – ähnlich wie an einer Flasche, die man im Sommer aus dem Kühlschrank holt. Den Keller also am besten nur im Winter lüften, sodass Schimmel keine Chance hat.



Erste Hilfe bei Wespenstichen

Die gute Nachricht zuerst: Auch wenn Wespenstiche durch das injizierte Gift äußerst schmerzhaft sind, ein einzelner Stich ist nicht gefährlich – ausgenommen, es besteht eine Allergie. Als erste Sofortmaßnahme nach einem Stich sollten Sie den Stachel entfernen und die Einstichstelle mit heißem Wasser abtupfen, damit die Eiweißmoleküle des Wespengifts zerfallen. Das lindert die Schwellung. Um den Schmerz und den Juckreiz einzudämmen, hilft anschließend Kälte, z.B. mit Kühlakku oder Eiswürfeln in einem Waschlappen. Auch Zwiebel- und Zitronenscheiben sowie Spucke helfen, das Gift zu neutralisieren. Ging der Stich in Hals oder Rachen, sofort den Notarzt anrufen und als erste Hilfe Eiswürfel lutschen sowie kalte Umschläge um den Hals legen.

Zeit für den letzten Sommerschnitt

Im August erhalten zahlreiche Pflanzen einen letzten Schnitt, denn der fördert eine späte Blüte beziehungsweise einen stärkeren Austrieb im nächsten Frühjahr. Brombeeren werden bis spätestens Ende August ausgeeizt. Dazu vier bis fünf Haupttruten bestimmen, den Rest bodengleich abschneiden und alle Seitentriebe an den Haupttruten bis auf zwei Augen kürzen. Auch auf Tomaten sollten Sie weiterhin ein Auge haben: Triebe, die keine Früchte tragen, werden ebenso weggeschnitten wie die Geizlinge in den Blattachsen. Ebenfalls unters Messer kommen bereits abgerntete Süß- und Sauerkirschen sowie Pflaumen-, Pfirsich- und Aprikosenbäume. Im August ausgelichtet, verheilen die Wunden schneller und die Bäume tragen im nächsten Jahr umso reicher.



Frühjahrsblüher jetzt pflanzen

Wenn Sie sich im nächsten Frühjahr über ein Blütenmeer aus Winterlingen, Schneeglöckchen, Krokussen, Narzissen, Hyazinthen, Leberblümchen und Tulpen freuen möchten, sollten Sie jetzt zur Schaufel greifen. Vergraben werden die Zwiebeln bzw. Knollen etwa doppelt so tief, wie sie dick sind. Die Zwiebelspitze zeigt dabei immer nach oben und der Pflanzabstand beträgt etwa zehn bis 15 cm. Am schönsten wirkt die bunte Frühlingstruppe, wenn man sie in kleine Gruppen pflanzt, bei kleinen Arten wie dem Winterling mindestens 20 Stück, bei Narzissen etwa zehn Stück. Besonders in Staudenbeeten mit Sommer- und Herbstblühern bringen sie schon früh im Jahr Farbe ins Beet.



Kleine Früchtchen – großer Auftritt

Ab August kleiden sich Wildrosen in ein purpurrotes Gewand: Hagebutten – im Garten eine wunderschöne Herbstpracht, in der Küche ein süßsaures Früchtchen mit viel Potenzial.

Wenn sich im Spätsommer und Herbst die Rosenblüte langsam ihrem Ende entgegenneigt, hat ein leuchtendroter Herbstschmuck seinen großen Auftritt. Hagebutten setzen als Früchte der Rosen strahlende Farbpunkte im Garten, und sie schmücken die Königin des Gartens selbst dann noch, wenn ihre Blätter gefallen sind und an den kahlen Ästen die roten Früchte umso schöner aussehen.

Rote Früchte im Dornengestrüpp

Am bekanntesten sind die Hagebutten der Hundsrose (*Rosa canina*), der häufigsten wild wachsenden Rosensorte in Mitteleuropa, und die der klassischen Heckenrose. Von ihrem Standort hat die Hagebutte sogar ihren Namen: Hag bedeutet im Mittelhochdeutschen Gebüsch oder Dornengestrüpp, Butte kommt von Gefäß, denn wie ein Krug umschließt das Fruchtfleisch der Hagebutte die Samenkörner im Inneren.

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

Obwohl die Hagebutte ihren Namen von der Heckenrose hat, tragen alle Wildrosen Hagebutten, und zwar in unzähligen Formen und Farben: oval, flaschenförmig, kugelförmig, leuchtend rot, schwarz, orange. Die Kartoffelrose (*Rosa rugosa*) schmückt sich mit großen, flachkugeligen Früchten, die sie wie die Heckenrose mit äußerst stacheligen Trieben schützt. Die Echte Apfel-Rose (*Rosa villosa*) bildet borstig behaarte Exemplare aus, die heimische Essig-Rose (*Rosa gallica*) birnenförmige, und die Gebirgs- und Alpen-Rose (*Rosa pendulina*) ziert sich im Herbst mit kugelförmigen Früchtchen. Selbst Zwerg- und Strauchrosen tragen Hagebutten, wie beispielsweise „Lupo“ und „Juanito“.

Blütenpracht oder Hagebuttenschmuck

Hagebutten bringen Gärtner in einen echten Zwiespalt. Denn die herbstlichen Früchte bilden sich nur, wenn man die Heckenschere beiseitelegt und auf eine zweite oder dritte Rosenblüte verzichtet. Denn nur wenn die verwelkten Blüten stehen bleiben, investiert die Rose ihre ganze Energie in die Ausbildung der Früchte. Je weniger gefüllt die Blüten einer Rose sind, desto reicher ist ihr Hagebuttenschmuck. Gartenrosen mit gefüllten Blüten tragen meist nur wenige Früchte, da ihre Staubfäden und Stempel, die für die Ausbildung der glänzend roten Früchte gebraucht werden, zu zusätzlichen Blättern umgebildet wurden. In der Küche sind Hagebutten seit Jahrhunderten eine gern gesehene Herbstfrucht, denn alle Hagebutten sind essbar. Wer sie allerdings roh genießt, muss sich auf ein saures Vergnügen einstellen – und auf ein bisschen Fleißarbeit. Der fleischige „Krug“ der Hagebutten verbirgt kleine Nüsschen, ähnlich wie die der Erdbeeren, deren Härchen mit winzigen Widerhaken bestückt sind. Bei

Hautkontakt rufen sie einen extremen Juckreiz hervor, weshalb Hagebutten bei Kinderstreichen gern als „Juckpulver“ zum Einsatz kommen.

Die Extraportion Vitamin C

Geerntet werden Hagebutten ab August, wenn sie gut ausgefärbt und noch hart sind, aber auf leichten Druck nachgeben und sich leicht vom Fruchtstand lösen lassen. Je später sie geerntet werden, desto süßer schmecken sie. Entgehen lassen sollte man sich das rote Früchtchen nicht, denn Hagebutten sind äußerst gesund. Allein ihr Vitamingehalt macht sie zu einem wahren Jungbrunnen. Besonders ergiebig ist die PiRo 3, die Pillnitzer Vitaminrose, die pro 100 g Hagebutten mehr als 1.000 mg Vitamin C liefert. Im Vergleich: 100 g Zitrone bringen es gerade einmal auf 50 mg. Daneben enthalten Hagebutten reichlich Vitamin A, B₁ und B₂ sowie Antioxidantien und Mineralstoffe. Schon Hildegard von Bingen empfahl Hagebuttenmus bei nervösem Magenleiden, und Pfarrer Sebastian Kneipp schwor auf Hagebuttentee bei Nieren- und Blasenproblemen.

Hagebutten sind in der Küche äußerst vielseitig zu verwenden. Das Fruchtmark lässt sich zu Marmelade, Mus und Chutneys verarbeiten, die köstlich zu Desserts und Gebäck schmecken und Soßen für Wildgerichte verfeinern. Auch für die Herstellung von Likör und Saft sind die roten Früchte gut geeignet. Trocknet man Hagebutten, ergeben sie einen köstlichen Tee – der sich wider Erwarten allerdings nicht rot färbt. Für die rote Farbe von gekauftem Hagebuttentee ist meist Hibiskus verantwortlich.



Begehrte Leckerbissen

Bleiben Hagebutten an den Rosen hängen, sind sie auch bei den Gartenbewohnern äußerst beliebt. Nicht nur Kleintiere wie Igel naschen gern an den roten Beeren, allein über 25 Vogelarten ernähren sich von den Herbstfrüchten bis weit in den Winter hinein. Am begehrtesten sind kleine Sorten, größere Beeren verschwinden erst in den Schnäbeln, wenn der Frost das feste Fruchtfleisch etwas aufgeweicht hat.

Und natürlich sind die rot behangenen Zweige eine wunderschöne Deko – ob im Garten oder im Haus. Als einzelner Zweig in einer schlichten Vase präsentiert, passen Hagebutten hervorragend in ein modernes Ambiente. Zu Herbstkränzen geflochten und getrocknet, macht die üppige rote Pracht selbst nach Monaten noch eine gute Figur. Und in einem blütenbunten Strauß arrangiert, sind die roten Beeren das beste Mittel für gutgelaunte Spätsommertage.

MENÜ IM GLAS



Hagebutten-Mus

Zutaten:

1 kg Hagebutten (nur das Mark ohne Kerne), 250 g Zucker, 250 g Gelierzucker 1:1, 170 ml Orangensaft, 1 Zitrone, 1 große Zimtstange

Zubereitung:

Stiele und Fruchtansätze entfernen und die Hagebutten waschen. Die Früchte mit Wasser bedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 bis 25 Minuten erhitzen. Anschließend Wasser abgießen und die weichen Früchte durch ein Sieb pressen, sodass die Kerne zurückbleiben. Dem Fruchtmark 150 ml Wasser hinzufügen und mit Orangensaft, Zucker und Gelierzucker vermischen. Die Zimtstange und den Saft der ausgepressten Zitrone hinzufügen und die Mischung unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis das Mus leicht dicklich wird. Entstehenden Schaum mit dem Schaumlöffel abschöpfen. Das noch heiße Mus in Gläser füllen und die Gläser ca. 15 Minuten gut verschlossen auf den Kopf stellen.



Mit wenigen Utensilien und Handgriffen: So basteln Sie eine wunderhübsche Futterstation für Ihre gefiederten Gartenbewohner.

Alles, was Sie dafür brauchen, ist ein ausgedientes Einmachglas. Je größer die Öffnung, umso leichter kommen die Buffetgäste an den Inhalt. Außerdem benötigen Sie einen Kochlöffel und ein Stück Geschenkbändchen. Wichtig: Fixieren Sie den Kochlöffel mit zwei Tesafilmstreifen sicher am Glas, bevor Sie das Bändchen um das Glas wickeln und verknoten. Anschließend eine lange Schlaufe binden und an einem Ast im Garten oder direkt am Balkon aufhängen.

Gut eingelegt und natürlich gut

Im Spätsommer schenkt uns die Natur eine Fülle an Obst und Gemüse. Viel zu viel, um es direkt zu verwerten. Die Lösung: einlegen und bis ins nächste Frühjahr hinein genießen.



Es ist so einfach wie lecker: Selbst geerntete Gartenfrüchte können Sie mit wenigen Handgriffen einlegen und haltbar machen – ohne Konservierungsstoffe, äußerst preisgünstig und mit viel Geschmack. Denn eingelegtes Obst und Gemüse lässt sich individuell würzen, ist frischer und gesünder als Konserven aus dem Supermarkt und dazu herrlich vielseitig: Eingelegtes schmeckt als Antipasti, Mixed Pickles, Rumtopf oder ganz trendig als Kimchi, die koreanische Variante des guten alten Sauerkrauts, jedoch wesentlich schärfer gewürzt. Alle Einlegemethoden funktionieren nach dem gleichen Prinzip: Durch konservierende Substanzen wie Essig, Salz, Alkohol oder Öl werden Mikroorganismen am Wachstum gehindert und schädliche Bakterien abgetötet – ausgenommen die Milchsäurevergärung, bei der „gute“ Mikroorganismen das Gemüse fermentieren. Oberste Priorität beim Einlegen und Vergären hat die Hygiene: Spülen Sie Gläser, Töpfe, Flaschen und Deckel immer heiß aus, nutzen Sie nur frisches Obst und Gemüse ohne Faulstellen, das Sie vor dem Einlegen gründlich waschen und putzen.

In würzigem Essigsud

Eingelegte Gurken sind der Klassiker dieser Konservierungsmethode. Doch in Essig konservieren lassen sich alle festeren Gemüse wie Möhren, Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Rote Bete, Radieschen oder Zucchini. Für ein Kilogramm Gemüse benötigen Sie einen halben Liter fünfprozentigen Essig sowie einen Viertelliter Wasser. Dazu kommen Gewürze und Kräuter, die Sie ganz nach Geschmack hinzugeben können, zum Beispiel Senfkörner, Pfeffer, frische Kräuter wie Dill oder für etwas Schärfe Knoblauch und Chilischoten. Soll das Eingelegte eine süßliche Note bekommen, geben Sie noch etwa 100 g Zucker hinzu. Nun das Gemüse im Sud gar kochen – dabei auf die unterschiedlichen Garzeiten achten, Rote Bete vorkochen, Blumenkohl nur blanchieren. Das Gemüse ins Glas geben, den Sud nochmals aufkochen und über das Eingelegte gießen, sodass es zwei Zentimeter hoch bedeckt ist. Die Gläser dunkel aufbewahren und vier bis sechs Wochen durchziehen lassen.

Köstliches in Öl

Vor allem die mediterrane Küche kennt zahlreiche in Öl eingelegte Köstlichkeiten: Pesto mit Basilikum oder Bärlauch, verfeinert mit Parmesan und Pinienkernen, getrocknete Tomaten, Schafskäse oder gegrilltes Gemüse wie

Auberginen, Paprika und Pilze. Für den guten Geschmack ist ein gutes, mildes Olivenöl wichtig. Das Gemüse schichtweise einfüllen und nach jeder Schicht mit Öl übergießen. Es dürfen sich keine Luftblasen bilden, die die Haltbarkeit einschränken. Für einen besonders aromatischen Geschmack können Sie Knoblauch, Kapern oder Lorbeerblätter hinzugeben. Dunkel gelagert, ist Eingelegtes in Öl drei bis vier Monate haltbar.

Konservieren mit Alkohol

Es muss nicht immer Rumtopf sein. In Alkohol eingelegte Kirschen oder Pflaumen sind eine leckere Beigabe zu Desserts oder Eis. Außer Preisel-, Stachel- und Heidelbeeren sowie Trauben fühlen sich alle Früchte in Alkohol wohl. Aber nur in Hochprozentigem. Damit sie nicht anfangen zu gären, benötigen Sie Wodka, Weinbrand, Cognac oder Rum mit mindestens 50 Prozent Alkoholgehalt. Ein Kilo Obst – je nach Sorte zerkleinert – wird je nach Geschmack mit einem halben bis ganzen Kilo Zucker gemischt und mit einem Dreiviertelliter Liter Alkohol übergossen. Als Gefäß eignet sich ein Steinguttopf oder ein großes Glas. Nach rund sechs Wochen ist das Obst gut durchgezogen, haltbar ist es etwa ein Jahr.

Pikant dank Milchsäuregärung

Etwas aufwändiger ist die milchsäure Vergärung, der wir unser Sauerkraut verdanken. Gebraucht wird dazu ein Topf aus Glas oder Ton, in der das kleingeschnittene Gemüse schichtweise eingelegt, gesalzen und jeweils festgestampft wird. Am Ende den Topf zudecken, aber nicht fest verschließen. Stimmen die Bedingungen, beginnen die Milchsäurebakterien den im Gemüse enthaltenen Zucker in Milchsäure umzuwandeln, wobei Kohlendioxidbläschen entweichen. Je nach Gemüse dauert die Gärung bis zu sechs Wochen. Milchsauer Vergorenes hat einen pikanten, leicht sauren Geschmack, ist sehr gut bekömmlich und eignet sich für nahezu jedes Gemüse, ob Blumenkohl, Erbsen, Gurken, Kürbis, Wirsing oder Zucchini.



ZUTATEN: 1 großer Chinakohl, 160 g Salz, 30 g koreanisches Chilipulver (aus dem Asialaden), 2 Knoblauchzehen, ca. 2 cm Ingwer, 2–3 Frühlingszwiebeln, 1 Apfel, 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG: Den Kohl in mundgerechte Stücke schneiden und schichtweise in einer Schüssel oder einem Topf mit Salz bestreuen, wobei die letzte Schicht Salz ist. Mit einem Deckel beschweren und vier bis fünf Tage an einen kühlen, dunklen Ort stellen. Achtung: Es entsteht viel Flüssigkeit.

Die Flüssigkeit abgießen (nicht wegschütten) und den Kohl gut abwaschen; je weniger er gewaschen wird, umso salziger schmeckt nachher das Kimchi.

Den Apfel entkernen und halbieren sowie eine Hälfte mit Ingwer und Knoblauch pürieren. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, die andere Apfelhälfte reiben und mit Chili und Zucker zur Paste geben und verrühren. Anschließend die Masse mit dem Chinakohl gut vermischen (am besten mit der Hand, dabei aber unbedingt Handschuhe tragen). Das Kimchi in ein großes Weckglas geben und fest andrücken, es dürfen keine Hohlräume bleiben. Mit so viel Salzlake auffüllen, dass das Kimchi komplett bedeckt ist.

Nach zwei bis drei Tagen als Beilage zu Reis oder Fisch servieren. Haltbar ist es im Kühlschrank etwa drei bis sechs Wochen.

FRUCHTIGE
**MARMELADEN
UND GELEES**
SELBSTGEMACHT

CADMOS Verlag

www.cadmos.de



Walter Trausner
EINGEKOCHT

Es geht um Leidenschaft, um die Liebe zum Kochen und Selbermachen und es geht um natürliche Produkte, denn Marmelade kann mehr als nur der leckere Aufstrich für die Frühstückstafel sein. Marmelade passt zu Käse und Fleisch und genauso gut zum Dessert – (fast) alles ist möglich, man muss sich nur trauen. „Enjoy cooking“ heißt die Devise. Die Rezepte sollen ein Ansporn sein, neue Kreationen auszuprobieren und die eingelegten Fruchthchen in den persönlichen Gourmet-Himmel zu erheben.

17 x 24 cm, 80 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-8404-8254-0, 14,95 Euro (D, A)

Englmannstraße 2 · 81673 München · Tel. +49 (0) 89 451 08 51-00 DW · E-Mail: info@cadmos.de



Inselbeete: Farbtupfer im Rasen

Auf Dauer ist die Rasenfläche doch zu langweilig? Dann bringen Inselbeete Farbe und Abwechslung in den grünen Teppich. Wer sie jetzt plant, kann im Herbst zum Spaten greifen.

Soll eine langweilige Rasenfläche aufgepeppt werden, sind Inselbeete eine schnelle und einfache Lösung. Mit wenig Aufwand schaffen die rundum einsehbaren Beete farbenfrohe Highlights oder – je nach Höhe der Bepflanzung – spannungsreiche Gartenräume. Auch enge und schmale Gärten, wie sie typisch für Reihenhäuser sind, bekommen mit Inselbeeten eine neue Dimension. Denn die bunten Beete lenken die Blicke von den Gartengrenzen ab und lassen die Rasenfläche größer erscheinen.

Quadratisch, rund oder geschwungen

Welche Form ein Inselbeet hat, bleibt Ihrer Fantasie überlassen. Besonders harmonisch aber wirkt ein Inselbeet, wenn Sie die Form den übrigen Gartenkonturen anpassen. So machen sich quadratische oder kreisrunde Beete in formalen Gärten sehr gut, beispielsweise als Rondell an einem Wegkreuz. Geschwungene Inselbeete wiederum

wirken sehr natürlich und passen gut in einen naturnahen Garten. Ihren Platz müssen Inselbeete nicht in der Rasenmitte finden. Spannungsreicher wirken asymmetrische Anordnungen oder die Anlage von mehreren Beeten. Und natürlich muss ein Inselbeet kein Blumenbeet sein. Auch Kiesbeete mit wenigen Solitären, einer Skulptur oder Beete mit einem Brunnen werten den Rasen auf.

Erst planen, dann graben

Bevor Sie der Grasnarbe mit dem Spaten zu Leibe rücken, sollten Sie die Beetform exakt festlegen. Das geht bei geschwungenen Beeten gut mit einem Gartenschlauch, für quadratische Formen eignen sich Pflöcke und Schnur. Erst wenn die endgültige Form feststeht, wird die Grasnarbe abgestochen. Anschließend das Beet gut durchgraben und mit Kompost anreichern, bevor der wichtigste Teil kommt: die Bepflanzung.



Hier folgt als erster Schritt eine grobe Vorsortierung. Denn nur Pflanzen, die zur Bodenart und zum vorhandenen Sonnen- oder Schattenplatz passen, gedeihen auf Dauer. Welche Pflanzen für welche Standorte geeignet sind, darüber berät Sie gern Ihr Land & Freizeit Markt..

Attraktiv von allen Seiten

Da Inselbeete rundum einsehbar sind, sollten sie sich rundum von ihrer schönsten Seite zeigen. Am besten eignen sich kegelförmige Aufbauten: In die Mitte kommt ein hohes Gewächs, zum Beispiel eine Solitärstaude wie Rittersporn, Lupine, Eisenhut oder Staudensonnenblume. Ebenso möglich ist eine Thuja, ein kleiner Obstbaum oder ein Obelisk. Weniger geeignet sind Sträucher, da sie sich schlecht unterpflanzen lassen.

Um den Solitär herum werden niedrigere Begleitstauden wie Taglilien, Sonnenhut, Schafgarbe, Lavendel oder Astern angeordnet. Auflockern lässt sich die blühende Pracht mit Begleitgrün wie Gräsern, Prachtspiere, Frauenmantel oder Funkien für den Schatten. Auch immergrüner Buchs macht sich gut, zumal er dem Beet auch im Winter Struktur gibt. Am harmonischsten wirkt ein Inselbeet, wenn Sie die Auswahl auf wenige Arten beschränken, die in Gruppen gepflanzt werden. Wer Abwechslung liebt, kann das Beet auch jedes Jahr neu mit einjährigen Sommerblumen einsäen.

Besonders gut gelingt das Bepflanzen, wenn Sie sich vor dem Kauf der Gewächse einen Pflanzplan anlegen und alles im Beet verteilen, bevor es gesetzt wird. So lässt sich das eine oder andere noch korrigieren. Sitzt alles an seinem Platz, folgt noch die Einfassung. Damit der Beetrand nicht vom Gras überwuchert wird, sollte man das Inselbeet mit einer Rasenkante von der Wiese abtrennen. So bleibt das Beet über viele Jahre hinweg eine pflegeleichte und wunderschöne Insel im Rasengrün.



Die perfekte Kante für Ihr Inselbeet:

- **„Englische Kante“:** Die Rasenkante wird regelmäßig mit einem Spaten oder Rasenkantenstecher abgestochen, je nach Grasart mindestens einmal in der Saison.
- **Rasenkantensteine:** die dauerhafte und pflegeleichte Variante aus Beton. Wichtig: Die Steine müssen bündig mit dem Erdreich abschließen.
- **Metallkanten:** Die zwischen 15 und 20 cm hohen sowie ca. 1 Meter langen Metallprofile werden einfach in die Erde gesteckt und wirken zugleich als Wurzelsperre.
- **Kunststoffeinfassungen:** Die Bord- und Kantensysteme lassen sich mit Erdspeiben schnell verlegen und eignen sich gut für Bögen und Winkel.



Heisterkamp testet: Akku oder Benzin?

Norbert Heisterkamp ist begeisterter Hobbygärtner mit viel Rasen ums Haus. Für LandFlair hat er zwei Rasenmäher getestet: einen Akku- und einen Benzinmäher, der – zumindest vor Testbeginn – sein klarer Favorit war.

LandFlair: Hallo Norbert. Wie war dein Rasenmäher-Marathon?

Norbert Heisterkamp: Super. Ich wollte gar nicht mehr aufhören. Meine Frau hat nicht schlecht gestaunt (lacht). Nein, am meisten Spaß hat es gemacht, hinterher auf der Terrasse zu sitzen und den perfekt geschnittenen Rasen zu begutachten.

LandFlair: Du hattest deinen Rasen ja in zwei Hälften geteilt und hast zwei Modelle gegeneinander getestet – einen Akkumäher und einen Benzinmäher. Welche Rasenhälfte ist besser gemäht?

Norbert Heisterkamp: Da müsste ich tatsächlich auf die Knie gehen und die Lesebrille aufsetzen (lacht). Also, vom Schnittergebnis her sind beide Mäher top. Auch beim Komfort haben sich beide nichts geschenkt: breite Bahnen, damit es schnell wieder auf die Terrasse geht. Beide mit Mulchkit, damit der Schnitt auch mal liegen bleiben kann. Beide mit Radantrieb, was ich wichtig finde, damit auch der Nachwuchs oder die bessere Hälfte mal ran kann.

LandFlair: Du warst vor Testbeginn ja pro Benzinmäher. Wie sieht es jetzt aus?

Norbert Heisterkamp: Tja, also, was mich wirklich verwundert hat: Der Akkumäher hat die gleiche Power wie der Benzinmäher. Selbst mein hohes Gras hat er ohne Murren geschafft. Außerdem hat er ordentlich Punkte bei meiner Frau gesammelt.

LandFlair: Warum das?

Norbert Heisterkamp: Ihr gefällt, dass er schön leise ist und ohne Starterseil einfach per Knopfdruck anspringt. Außerdem – für meine Frau ganz wichtig – riecht er nicht nach Benzin, ein Geruch, auf den ja eher wir Männer stehen. Und er ist pflegeleichter, weil man natürlich kein Benzin nachfüllen, keinen Ölstand prüfen und keinen Luftfilter wechseln muss.

LandFlair: Also wird der nächste Rasenmäher ein Akkumäher?

Norbert Heisterkamp: Ich würde sagen: für meine Frau den Akkumäher und für mich den Benzinmäher, für die große Rasenfläche hinterm Haus. Auch, weil er ein paar echt praktische Extras hat. Man kann den Rasenschnitt nämlich auf drei Arten entsorgen. Ganz klassisch im Korb. Oder man mulcht ihn – was der Akkumäher ja auch kann. Der Benzinmäher hat dann aber noch einen Seitenauswurf, der den kleingehäckselten Schnitt gleichmäßig über den Rasen verteilt. Perfekt also für Faule. Und man kann den Rasenschnitt in einer Zeile ablegen, so wie früher beim Heu. Finde ich ideal bei höherem Gras. Man muss nicht ständig den Korb leeren und kann zum Schluss das Gras aufladen ohne es vorher zu rechnen. Außerdem hat der Benzinmäher einen Wasseranschluss. Ja, richtig gehört. Man schließt ihn an den Wasserschlauch an, dreht den Hahn auf und schon ist er sauber. Super, oder?

LandFlair: Klingt gut. Dein Fazit als Rasenmäher-Tester lautet also?

Norbert Heisterkamp: Der Akkurasenmäher steht in Sachen Leistung dem Benzinmäher in nichts nach – nur bei der Rasengröße schafft der Benzinmäher mehr. Wer zwischendurch eine Verschnaufpause einlegen will, kann den Akkumäher aber auch auf großen Flächen nutzen. Der Akkumäher ist leiser und einfacher in der Wartung, dafür hat der Benzinmäher ein paar Extras mehr. Unterm Strich also: beide top.





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

Gewinnerfoto von Frau Annette Ralla

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 25. August 2017.



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.

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

Daten des Kalendariums: Aussaat- und Erntetermine nach kosmischen Rhythmen 2017, OLX-Verlag, 10,90 Euro

Wenn der Garten summt

Imkern liegt im Trend. Bienen sind nicht nur ein faszinierendes Hobby. Wer den fleißigen Sammlerinnen ein Zuhause gibt, tut etwas für den Umweltschutz und kann seinen Frühstückshonig im eigenen Garten ernten.



Rund 50 Quadratkilometer groß ist das Gebiet, das eine Honigbiene auf der Suche nach Nektarblüten abfliegt. Dabei legt sie für gerade einmal 500 g Honig rund 120.000 km zurück. Die Bezeichnung „Fließiges Bienchen“ hat sie sich also mehr als verdient, zumal die pelzigen Flieger den überwiegenden Teil unserer Pflanzen bestäuben. Umso dramatischer, dass immer mehr Bienen der Varroamilbe zum Opfer fallen. Eine Entwicklung, die aber auch eine positive Seite hat: Mehr und mehr Naturfreunde wollen den Bienen helfen und entdecken die Hobby-Imkerei für sich. Ein Trend, der in Großstädten sogar schon einen eigenen Namen hat: „urban beekeeping“. 80 Prozent der Imker in Deutschland sind Hobby-Imker – und es werden immer mehr. 2008 gab es 85.000 Imker, 2016 waren es schon 110.000, die insgesamt 800.000 Bienenvölker betreuen.

Starthilfe ist sinnvoll

Imker zu werden, ist nicht allzu schwer – und auch nicht allzu zeitaufwändig. Maximal 20 Stunden muss man jährlich investieren, um die Bienen gut durchs Jahr zu

bringen. Ganz ohne Einstiegshilfe aber geht es nicht. Wer als Hobby-Imker loslegen und vielleicht sogar seinen eigenen Honig ernten möchte, sollte in jedem Fall einen Imkerkurs besuchen. Die bieten mittlerweile fast alle örtlichen Imkervereine an, Adressen dazu findet man beim Deutschen Imkerbund e.V.

Von der Natur abgeschaut

Um ein Bienenvolk zu halten, ist ein größerer, naturnaher Garten ideal. Aber auch ein Balkon ist als neues Bienen-Zuhause durchaus geeignet. Dazu gibt es spezielle Bienenhäuser, im Fachjargon Beute genannt, die sich einfach an die Balkonbrüstung hängen lassen. Für Einsteiger, die ihren sechsbeinigen „Haustieren“ einen möglichst naturnah gestalteten Lebensraum bieten möchten, eignet sich die Bienenkiste von Mellifera e.V. gut. Da sie jedoch keine herausnehmbaren Rähmchen besitzt, gestaltet sich die Honigentnahme schwierig. Einfacher ist die ebenfalls nach ökologischen Kriterien entwickelte BienenBox von Stadtbienen e.V., bei der unter einem aufklappbaren Deckel die Rähmchen hängen, ganz ähnlich wie in einer Hängeregistratur. Das Handling ist gerade für Anfänger



einfach, die Kistenmaße sind handlich, und mit Sichtfenster ausgestattet lässt sich sogar das Innenleben beobachten.

Fehlt noch der Schwarm. Es gibt Naturschwärme, die sich zwischen Mai und Juni, wenn die Bienen ausschwärmen, von alleine bilden. Naturschwärme sind äußerst vital und weniger krankheitsanfällig, allerdings schwer zu bekommen, am ehesten bei einem ökologischen Imker. Alternativ gibt es Kunstschwärme, die vom Imker durch Ableger gebildet werden. Bei der Schwarm-suche hilft der örtliche Imkerverein oder die Internetseite www.schwarmboerse.de. Erfahrene Imker gehen übrigens komplett ohne Schutz zu ihren Bienenvölkern. Anfänger sollten sich allerdings mit Schleier, Handschuhen, Smoker und Rauchkraut eindecken, um angstfrei und entspannt mit den Bienen umzugehen.

Honig ist begehrt

Ein allzu teures Hobby ist die Imkerei nicht. Je nach Eigenleistung beim Beutenbau muss man mit Kosten bis 800 Euro rechnen. Hat man mehrere Völker, was Imkerprofis unbedingt empfehlen, lassen sich die laufenden Kosten sogar mit dem Honigverkauf decken. Denn der süße Nektarsaft ist gerade bei den Deutschen äußerst begehrt. Weltweit genießen wir den meisten Honig, 85.000 Tonnen im Jahr. 80 Prozent davon müssen importiert werden, gute Aussichten also für alle Hobby-Imker und ihren ersten eigenen Honig.



DIE WICHTIGSTEN INFOS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN IMKERSTART:

-  **Den Standort klären:** Bienen mögen sowohl Schatten wie volle Sonne. Nur die Nachbarn könnten sich gestört fühlen. Also am besten vorher informieren. Doch keine Sorge: Bienen sind heutzutage auf Sanftmut gezüchtet und ungefährlich.
-  **Einen örtlichen Imkerverein suchen und einen Imkerkurs buchen:** Die Kurse laufen in der Regel über eine Bienen-saison von April bis September. Sinnvoll ist zudem eine Mitgliedschaft für den regelmäßigen Wissens- und Erfahrungsaustausch.
-  **Beim zuständigen Veterinäramt und der Tierseuchenkasse anmelden:** Beide Anmeldungen sind Pflicht, denn die Behörden wollen wissen, wie viele Bienen wo leben.
-  **Zum Standort passende Beute und Bienenvölker kaufen:** Für den Anfang sind zwei bis drei Völker ideal.
-  **Förderung beantragen:** In einigen Bundesländern wird Imkereibedarf wie Beuten, Honigschleudern und Edelstahlgeschirr mit 30 % bezuschusst.



Zum Weiterlesen:

Rettet die Bienen! Bunte Lebensräume für Stadtbienen von Inga Wulf

Es muss nicht gleich die eigene Imkerei sein. Auch mit Bienenweidepflanzen im Garten, auf Balkon oder Terrasse können Sie, selbst im urbanen Raum, einen großen Beitrag für das Überleben der wichtigen Bestäuber leisten. Das Buch stellt bienenfreundliche Pflanzen vor, gibt einfache Bauanleitungen für Bienenhotels und präsentiert viele nützliche Tipps für bienenfreundliche Projekte. „Rettet die Bienen“ erhältlich beim Cadmos-Verlag für 12,95 Euro, ISBN: 978-3-8404-3027-5.

Meisterhaft grillen



Das perfekte Steak zu grillen ist eine Kunst für sich. Nur wenn alles stimmt – Fleisch, Zubereitung und Holzkohle – wird es so, wie es sein muss: außen kross und innen zart und saftig.

Wie das perfekte Steak gelingt, darüber streiten sich selbst Spitzenköche. Einig aber sind sie sich darin, dass die Fleischqualität stimmen muss. Und die hängt von Rasse, Alter, Fütterung und Fleischart ab. Als feinste Stücke gelten Filetsteaks aus den Lenden. Schön saftig sind Entrecote oder Rib-Eye-Steaks von der Hochrippe, mit dem typischen Fettkern in der Mitte. T-Bone-Steaks vereinen Filet und Rückensteak, getrennt von einem T-förmigen Knochen, während Rumpsteaks das festeste Fleisch haben.

Qualität vom Fleisch bis zur Kohle

Am saftigsten bleibt ein Steak, wenn es mindestens zwei Finger dick ist, dazu mürbe und weich, was nur gut abgehangene Stücke sind. Auch auf genügend Fettmarmorierungen sollten Sie achten. Denn die lösen sich bei guter Zubereitung auf und geben dem Steak erst seinen typischen Geschmack sowie seine Saftigkeit. Hochwertiges Fleisch finden Sie übrigens nicht in der Kühltheke von Discountern, sondern am ehesten beim regionalen Metzger.

Ebenso entscheidend wie das Fleisch ist die Kohle. Erst wenn die Kohle für eine ausreichende Hitze sorgt, wird ein Steak kross und saftig. Notwendig sind Temperaturen zwischen 200 und 300 Grad, um die „Maillard-Reaktion“ in Gang zu setzen, bei der die typischen Röstaromen entstehen. Zu kleine Holzstücke oder Hölzer, die zu schnell verkohlen, entwickeln zu wenig Hitze, es muss erneut angefacht werden, und das Fleisch wird zäh und hart – egal wie gut die Qualität war.

Gesalzen und abgetupft auf den Grill

Auf den Grill kommt ein Steak immer mit Zimmertemperatur. Lag das Fleisch im Kühlschrank, braucht es etwa zwei Stunden, um auf „Grilltemperatur“ zu kommen. Geschmackssache ist die Würze: Man kann Steaks über Nacht in eine Gewürzmarinade einlegen oder vor dem Grillen nur ein wenig Salz auftragen. Die Variante für Puristen: Pfeffer kommt erst hinterher aufs Steak, da er bei den hohen Temperaturen verbrennt und Bitterstoffe freisetzt. Kurz vor dem Grillen wird dann die Feuchtigkeit restlos abgetupft – und die Hitze des Grills gecheckt.



Sowohl Grill als auch Grillrost müssen heiß sein. Die Kohle ist grillfertig, wenn sie von einer weißen Ascheschicht überzogen ist. Und so wird ein zwei Zentimeter dickes Steak direkt über der Glut englisch bis medium gegrillt: die erste Seite drei Minuten, nach 90 Sekunden das Steak um 90 Grad drehen, damit das typische Kreuzmuster entsteht. Dann folgt die zweite Seite ebenfalls drei Minuten mit einer Wende um 90 Grad nach 90 Sekunden. Anschließend kommt das Fleisch noch für etwa drei bis fünf Minuten in die indirekte Grillzone, damit sich die Fleischsäfte wieder gleichmäßig verteilen.

Mit Hand oder Thermometer: Gargrad ermitteln

Um die Innentemperatur festzustellen, sollten Sie das Fleisch auf keinen Fall aufschneiden, da ansonsten der Fleischsaft herausläuft. Auf den Punkt genau trifft man die Temperatur mit einem Grill- und Bratthermometer. Liegt die Innentemperatur bei 57 bis 63 °C, ist das Steak medium. Ebenfalls hilfreich ist der Drucktest: Wenn sich Mittelfinger und Daumenspitze Ihrer Hand leicht berühren, entspricht die Festigkeit des Daumenballens ungefähr einem Steak „englisch“. Berühren sich kleiner Finger und Daumen, so entspricht die Daumenballen-härte einem Steak „well done“, also durchgebraten, und die Mitte checken Sie mit einer Berührung von Ringfinger und Daumen.



Heiße Geräte:



Wir beraten Sie gern den passenden Grill zu finden - Ihr Land & Freizeit Markt.





Eiswürfel mit Geschmack

Eiswürfelformen finden sich in jedem Kühlschrank. Befüllen kann man sie mit weit mehr als nur Wasser. Unsere erfrischenden Eiswürfel-Ideen, die schmecken – und toll aussehen.

Ob Eistee, Cocktail, Eiskaffee oder einfach eine Limonade, so richtig erfrischend wird ein Sommergetränk erst, wenn einige Eiswürfel im Glas klirren. Allerdings verwässern sie ein Getränk schnell. Nicht so Eiswürfel aus gefrorenem Fruchtsaft. Hübsch gestreift werden sie, wenn man verschiedenfarbige Säfte Schicht für Schicht einfriert. Zudem geben sie Wein, Sekt und Bowle eine besondere Note. Selbst Kaffee und Espresso lassen sich zu leckeren Eiswürfeln formen – ideal für einen schnell zubereiteten, erfrischenden "Frozen Espresso".

Blüten auf Eis gelegt

Ein echter Hingucker im Glas sind Eiswürfel mit essbaren Blüten. Wie wäre es mit Gänseblümchen, Stiefmütterchen oder Holunderblüten? Oder einem Blatt Pfefferminz und Zitronenmelisse, um Limonade und Cocktails einen Frischekick zu geben? Auch Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, die langsam aus ihrer frostigen Hülle auftauen, sorgen für tolle Überraschungen bei Ihren Gästen. Besonders praktisch: Alle Kreationen sind schnell gezaubert. Einfach Blumen, Kräuter oder Obst in die Eiswürfelbehälter

verteilen und mit Leitungswasser oder – für den pfiffigeren Geschmack und die schönere Optik – mit Wein, Sprudel oder Sekt auffüllen.

Schokowürfel am Stiel

Auch pürierte Früchte lassen sich wunderbar im Eiswürfelbehälter einfrieren. Steckt man einen Fruchtspieß dazu, hat man im Nu einen Smoothie am Stiel. Oder eine Praline mit Stiel: Dazu einfach Schokolade schmelzen, in die Eiswürfelform füllen, eine Kirsche dazulegen, einfrieren und fertig ist die "Mon-Chéri"-Eigenkreation. Übrigens: Eiswürfel müssen nicht immer die klassische Quadratform haben. Es gibt Eiswürfelformen in beinahe jeder denkbaren Variante: Kugel, Sterne, Herzen, Tiere, Eisberge, Haiflossen und, und, und. Und wer XXL-Eiswürfel braucht, in die ganze Zitronenscheiben passen, funktioniert kurzerhand das Muffinblech um.



EISWÜRFEL MAL ANDERS – WAS SIE ALLES EINFRIEREN KÖNNEN:

- **Rot- und Weißweinreste:** So haben Sie für die nächste Soße einen Schuss Wein zur Hand, ohne eine Flasche öffnen zu müssen.
- **Überschüssige Kräuter,** aufgefüllt mit Olivenöl oder für den nächsten Grillabend bereits zu Kräuterbutter verarbeitet.
- **Selbstgemachte Pestos,** die sich gefroren wesentlich länger halten und portionsweise auch zum Würzen ideal sind.
- **Selbstgekochte Gemüse- oder Hühnerbrühe,** die vor dem Einfrieren zu einem Konzentrat reduziert wird.
- **Babygemüsebrei:** So lassen sich größere Portionen zubereiten und je nach Bedarf kleine Portionen im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen.



Eine gemeinsame Sprache finden!



Erscheint im Oktober 2017

Anne-Katrin Hagen Stangenarbeit und erste Sprünge

Anleitungen für die ersten Übungen: Dieser Ratgeber hilft besonders Kindern und Jugendlichen bei den ersten kleinen Sprüngen und Übungen mit der Stange. Und nicht nur der Reiter, auch das Pferd profitiert von den Übungen in diesem Buch. Stangenarbeit gymnastiziert alle Muskeln. Sie macht die Pferde aufmerksam und frisch. Und nicht zuletzt bringt sie willkommene Abwechslung ins Training.

17 x 24 cm, 80 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-8404-1528-9, 10,95 Euro (D, A)



Erscheint im Oktober 2017

Madeleine Franck, Rolf C. Franck Unser Hund, mein Freund

Das Hundebuch für jedes Kind: Wenn der Traum vom eigenen Hund in Erfüllung geht, ist die Begeisterung bei den Kindern erst einmal groß. Dieses Buch vermittelt auf kindergerechte Art das nötige Wissen über Verhalten und Erziehung des vierbeinigen Familienmitglieds und sorgt mit viel Spiel und Spaß dafür, dass Kind und Hund zu besten Freunden werden.

17 x 24 cm, 64 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-8404-2526-4, 9,95 Euro (D, A)



Tamara Ebert Der Pferde-Knigge

Vom Rüpel zum Gentleman: Wenn Pferde schubsen, drängeln oder ständig erschrecken, kann das nicht nur nerven, sondern schnell gefährlich werden. Aber kann ein Pferd vom Rüpel zum Gentleman oder vom Angsthase zur coolen Socke werden? Ja kann es. Und der Weg dorthin ist gar nicht so beschwerlich. Reken-Reitlehrerin Tamara Ebert erklärt leicht verständlich, wie Reiter und Pferd mit wenig Zeit, Material und Stress große Trainingsfortschritte machen können.

17 x 24 cm, 80 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-84041517-3, 12,95 Euro (D, A)



Ines Scheuer-Dinger Abgeleint!

Fast jeder Hundebesitzer wünscht sich, seinem Hund Freilauf ohne Leine zu ermöglichen. Dieses Buch hilft mit praxiserprobten Trainingsanleitungen, die Aufmerksamkeit des Hundes auf den Menschen zu lenken und den Abruf zu sichern. Es erklärt, welche Voraussetzungen für das Training und den Freilauf erfüllt sein sollten, damit der Hund seinen Spaß nicht mehr in unerlaubten Ausflügen sucht.

96 Seiten/broschiert, auch als E-Book
ISBN 978-3-8404-2516-5, 14,95 Euro (D, A)



Sommerteint bis in den Herbst



„Beauty Foods“ für schöne Haut: Gemüse und Fisch sollten auf keinem Speiseplan fehlen.



RINGELBLUMEN GEGEN TROCKENE HAUT

Ein bewährtes Hausmittel bei trockener Haut ist Ringelblumenextrakt, da die Wirkstoffe der gelborange blühenden Heilpflanze die natürlichen Regenerationsprozesse der Haut unterstützen. Für selbst hergestelltes Ringelblumen-Öl werden die Blütenblätter in Oliven- oder Rapsöl eingelegt. Schneller und einfacher geht es mit Ringelblumen-Pflegeprodukten:

RINGELBLUMEN-KÖRPERLOTION:

beruhigt die Haut und verbessert mit Panthenol und Allantoin das Feuchthaltevermögen der Haut.

RINGELBLUMEN-KÖRPERWASCHLOTION UND DUSCHGEL:

pH-hautneutral, reinigt gründlich, aber mild und unterstützt den natürlichen Schutzmantel der Haut.

RINGELBLUMENSALBE:

unterstützt auch empfindliche und strapazierte Haut. Mit besonders hohem Anteil an Ringelblumenextrakt, abgerundet mit Vitamin E, Allantoin und Hamamelis-Extrakt.

Ein wunderbar frischer, sonnengebräunter Teint gehört zu den vielen schönen Seiten des Sommers. Wir verraten Ihnen, wie Sie ihn möglichst lange erhalten.

Sommerzeit ist Draußenzeit. Ob Urlaub, Schwimmbad, Gartenarbeit, wandern oder Fahrrad fahren – vorausgesetzt, wir schützen unsere Haut zuverlässig mit Sonnenschutzcreme, bescheren uns Sonne und viel frische Luft einen erholten, attraktiven Teint. Doch leider ist der nicht von Dauer, denn unsere Haut ist ein Organ, das äußerst aktiv ist.



Alle 28 Tage erneuert sich unsere äußere Hülle. Denn genauso lange dauert der Lebenszyklus der obersten Hautzellen, bevor sie als kleine Hautschuppen abgestoßen und erneuert werden. Ein Prozess, der umso schneller geht, je trockener unsere Haut ist. Und je mehr sie schuppt, umso schneller geht unsere sommerliche Bräune verloren. Immerhin aber lässt sich einiges tun, um die Sommerfrische mit in den Herbst zu nehmen.

Sanft bräunen, regelmäßig pflegen

Achten Sie schon während des Sommers darauf, dass Sie Ihre Haut ganz allmählich und sanft bräunen. Blass in den Urlaub zu fahren und intensiv in der Sonne zu brutzeln ist weder gesund, noch ist die Bräune von Dauer. Besser ist die sich erst allmählich einstellende „Spät-pigmentierung“, die im Gegensatz zur „Sofort-pigmentierung“, bei der die Haut rot wird, über Wochen oder gar Monate hält. Allerdings auch nur dann, wenn die Haut genügend Feuchtigkeit bekommt.

Wichtig ist, die Haut regelmäßig einzucremen, nach einem Sonnenbad ebenso wie nach dem Duschen.

Denn Wasser trocknet die Haut aus, ganz besonders Chlorwasser. Nach dem Schwimmen deshalb immer sofort mit Süßwasser abduschen. Auch zu langes Duschen mit zu heißem Wasser oder zu heiße Bäder lassen den Sommerteint schnell verschwinden. Besser nur lauwarm duschen und maximal eine halbe Stunde baden. Die Haut danach vorsichtig abtupfen und ebenfalls gut eincremen.

Sommerkur mit „Beauty Foods“

Viel Gutes lässt sich der Haut auch von innen tun. An erster Stelle steht: genügend trinken, um die Feuchtigkeitsdepots aufzufüllen. Rund 1,5 Liter Wasser sollten es pro Tag sein. Ebenso wichtig ist die Ernährung. Besonders gut tut der Haut eine spezielle Sommerkur mit „Beauty Foods“. Dazu gehören Lebensmittel mit vielen Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, denn sie helfen der Haut, von innen gesund und schön zu bleiben. Wertvolle Vitaminlieferanten sind gelbe und orangefarbene Gemüse. In ihnen steckt viel Beta-Carotin, das der Körper in Vitamin A umwandelt und das wie ein natürlicher Sonnenschutz wirkt. Ebenso wichtig ist Vita-



min C. Es hilft bei der Bildung von Kollagen, das die Haut elastisch macht und strafft. Vitamin-C-Lieferanten sind beispielsweise Hagebutten, Sanddorn, Petersilie, Brokkoli, Grünkohl und Rosenkohl. Regelmäßig auf den Sommer-Speiseplan gehört auch Fisch, denn er enthält, die für die Haut wichtigen Omega-Fettsäuren. Und schließlich sollten Sie auf genügend Zink achten, ein wahres Wundermittel für reine, schöne Haut. Wichtige Zinklieferanten sind unter anderem Weizenkeime, Pekannüsse, Mohn- und Sesamsamen, Käse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Rindfleisch.

Licht, Luft und Nähe

Immer mehr Pferde leben im Offenstall. Die natürlichste Art der Pferdehaltung orientiert sich an den Lebensbedingungen von Wildpferden – setzt allerdings viel Wissen voraus.

Können sich Pferde frei bewegen, ziehen sie die meiste Zeit des Tages grasend über die Weideflächen. Rund 15 Stunden am Tag frisst ein Pferd und befriedigt damit sein hohes Kaubedürfnis, denn Kauen baut Stress ab und entspannt. Als Herdentiere brauchen Pferde den ständigen Kontakt mit ihren Artgenossen, mit denen sie eine feste Rangordnung verbindet. Und als Fluchttiere wollen sie bei Gefahr jederzeit fliehen können. All das sind wichtige Aspekte bei der Konzeption eines Offenstalls.



Funktionsbereiche ohne Sackgassen

In der Offenstallhaltung steht Pferden ein offener Stall zur Verfügung mit angeschlossenem, befestigtem Auslauf und eventuell freiem Zugang zur Weide. Soll ein Offenstall funktionieren, ohne dass rangniedere oder ältere Tiere ständigem Stress ausgesetzt sind, müssen alle Funktionsbereiche den Bedürfnissen der Pferde angepasst und örtlich voneinander getrennt sein. Dabei hat jeder Bereich mehrere Zu- und Ausgänge. Ruhebereiche können beispielsweise mit Strohballen in zweiseitig offene „Boxen“ untergliedert werden. So finden auch die rangniedrigsten

Tiere genügend Ruhe und fühlen sich sicher genug, um im Liegen zu schlafen, die Voraussetzung, um in einen erholsamen Tiefschlaf zu fallen.

Um die Pferde in Bewegung zu halten, ist es sinnvoll, die verschiedenen Funktionsbereiche wie Heuraufen und Futterautomaten, Tränken, Wälzplatz, Schlaf- und Ruhezonen sowie die Weiden in einiger Entfernung voneinander anzuordnen. Haben sie zudem unterschiedliche Beläge wie zum Beispiel Schaumlava, Sand, Holzhäcksel, Schotter und Beton auf dem befestigtem Vorplatz, werden zugleich Hufgesundheit und Trittsicherheit gefördert. Ebenso wichtig ist genügend Platz für alle Pferde, damit auch die rangniedrigsten Tiere bei Regen und Kälte im Stall Schutz finden.

Nur in der Gruppe unterwegs

Auch Futter- und Wasserstellen muss es für alle Pferde genügend geben. Bewährt hat es sich, Raufutter in mehreren Heuraufen, am besten für jedes Tier eine, anzubieten und Kraftfutter über transpondergesteuerte Futterautomaten zu geben, die jedem Pferd in kleinen, über den Tag verteilten Einzelportionen seine individuelle Futtermenge zukommen lassen. Hinzu kommen möglichst tägliche Weidegänge, an denen immer die gesamte Gruppe teilnimmt. Denn ein wesentlicher Erfolgsfaktor eines Offenstalls ist die Gruppenzugehörigkeit. Ställe, in denen immer wieder Pferde wechseln, eignen sich nicht für die Offenstallhaltung. Jeder



Abgang und Neuzugang bedeutet enormen Stress für die Gruppe. Je kleiner und festgefügt eine Gruppe ist, desto länger dauert die teils mehrmonatige Integration, die am leichtesten per Integrationsbox gelingt, einer Box mit brusthoch schlagsicheren Seitenwänden und freiem Kopfbereich, sodass der Neuzugang gefahrlos mit der Gruppe Kontakt aufnehmen kann.

So groß wie ein Familienverband

Optimal ist eine Gruppengröße von acht bis zwölf Pferden. Das entspricht in der freien Natur einem Familien-

verband mit einer Leitstute, ihren weiblichen Nachkommen, dem jüngeren männlichen Nachwuchs und einem Leithengst. Für den Offenstall bedeutet das: Eine Gruppe, in der mehr Stuten als Wallache leben, ist harmonischer als gemischte Gruppen, in denen oft ständige Unruhe herrscht. Ältere Pferde sind zudem meist besser in speziellen Seniorengruppen aufgehoben. Gelingen ist ein Offenstallkonzept nur dann, wenn sich auch das rangniedrigste Tier wohlfühlt und seine Bedürfnisse in Ruhe und ohne Stress befriedigen kann.

Checkliste für die Offenstallhaltung

- Können alle Pferde gleichzeitig im Stall Schutz finden?
- Gibt es einen genügend großen, befestigten Auslauf, in dem die Pferde auch bei Regen trocken stehen?
- Besitzt jeder Funktionsbereich mindestens zwei Zugänge? Werden tote Winkel, die die Pferde an der Flucht hindern, konsequent vermieden?
- Sind genügend Futter- und Wasserstellen vorhanden, sodass alle Pferde in Ruhe fressen und trinken können?
- Ist die individuelle Kraftfuttermittellversorgung sichergestellt, z.B. mittels Futterautomaten?
- Zwingen voneinander entfernt liegende Funktionsbereiche die Tiere zu regelmäßiger Bewegung?
- Fördern unterschiedliche Bodenbeläge auf den Laufwegen Hufe und Trittsicherheit?
- Gibt es eine Integrationsbox, mit der Neuzugänge in die Gruppe integriert 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

Katzenklo: das saubere Örtchen

Katzen mögen es sauber. Auch dort, wo sie ihr Geschäft verrichten. Geht mal was daneben, liegt das meist an einer Toilette, die nicht Miezes Geschmack trifft.

Wer erstmals vor dem Kauf eines Katzenklos steht, stellt schnell fest: Die Auswahl ist riesig. Es gibt stille Örtchen mit und ohne Hauben, dreieckig, viereckig, mit Reinigungssieb, Kohlefilter und elektrischem Geruchsentferner. Doch so groß die Auswahl auch ist: Ausschlaggebend sollte die Vorliebe der Samtpfote sein – und nicht der Komfort des Besitzers.

So mögen manche Katzen ein geschütztes Plätzchen mit einem Dach über dem Kopf, andere fühlen sich darin eingeeengt und behalten ihre Umgebung lieber im Blick. Vorteil der Haubentoiletten: Beim Scharren fliegt weniger Streu aus dem Katzenklo. Dafür sitzt die Katze schon mal im Mief ihrer Hinterlassenschaften. Hier heißt es ausprobieren. So oder so: Wichtig ist die richtige Größe. Die Katze muss sich bequem in der Toilette umdrehen und scharren können. Die Größe spielt auch bei Kitten eine wichtige Rolle. Entweder man wählt zunächst eine

kleinere Toilette oder lässt bei Schalentoiletten den Rand weg, sodass der Winzling leichter ein- und aussteigen kann.

Katzen mögen keine Veränderung

Hat sich die Katze einmal an ein Klo gewöhnt, sollte man möglichst nichts mehr ändern – und zwar ein Katzenlebenlang. Katzen mögen weder einen anderen Standort noch eine neue Streu, deshalb beim Einzug eines Katzenkindes unbedingt die gleiche Streu benutzen wie im alten Zuhause. Muss die Katzenstreu dennoch gewechselt werden, können Sie nach und nach die alte Streu durch die neue ersetzen. Als Ort für die Katzentoilette ist ein ruhiger Platz geeignet, der weit genug von Fressnapf und Wasserschale entfernt liegt. Möglichst kein Durchgangsräum, auch ein lauter Platz neben Waschmaschine oder Trockner ist nicht ideal. Optimal ist eine Ecke, wo sich Mieze unbeobachtet fühlt. Und natürlich muss es ein Raum sein, der immer zugänglich ist. Erstreckt sich das Revier über mehrere Etagen, macht eine Toilette pro Stockwerk Sinn. Die Anzahl richtet sich außerdem nach der Anzahl

der Katzen. Grundsätzlich gilt: bei Wohnungskatzen eine Toilette mehr, als Katzen im Haushalt leben. Zudem mögen viele Katzen ihr großes und kleines Geschäft in getrennten Toiletten verrichten, da sie dies auch in der freien Natur so handhaben.

Regelmäßig reinigen und auffüllen

Damit die Katze ausschließlich ihr Klo und nicht den Blumentopf als Alternative nutzt, ist Hygiene das A und O. Die Hinterlassenschaften am besten täglich aus der Toilette entfernen – bei Klumpstreu die trockenen und harten Streuklumpen, bei nicht klumpender Hygienestreu die Häufchen. Am besten gelingt dies mit einer speziellen Katzenstreu-schaufel. Was anschließend an Streu fehlt, wird nachgefüllt. Darüber hinaus sollten Sie alle zwei bis drei Wochen die gesamte Streu auswechseln und das Katzenklo mit heißem Wasser und einem Spritzer Spülmittel reinigen. Anschließend die Streu mindestens zehn Zentimeter hoch neu auffüllen, sodass Mieze ihr Geschäft tatsächlich vergraben kann.



Sehr praktisch beim Reinigen sind Toiletten mit einem Trennsystem. Die verklumpten Häufchen werden mit einem Siebeinsatz herausgehoben, und die restliche Streu kann weiter benutzt werden. Müffelt es gelegentlich dennoch, helfen eventuell Aktivkohlefilter oder ein „Re-Fresher“, mit dem die Katzenstreu beduftet wird. Doch Vorsicht: Was für Menschennasen gut riecht, kann für Katzen äußerst penetrant sein. Nach rund zwei Jahren sollte außerdem die gesamte Toilette ausgetauscht werden, da sich in den Kratzern im Boden Urin- und Kotreste festsetzen, die trotz aller Hygiene unangenehm riechen.

	Mineralische Katzenstreu aus Tonmineralien	Silikatstreu aus Silicagel-Kügelchen	Katzenstreu aus Holz- oder Pflanzenfasern
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • nimmt große Flüssigkeitsmengen auf • gut gegen Geruchsbildung • preisgünstig • gibt es klumpend und nicht klumpend • als Klumpstreu sehr ergiebig, da es nicht so oft ersetzt werden muss 	<ul style="list-style-type: none"> • sehr hohe und schnelle Absorptionsfähigkeit • leicht und sehr ergiebig • staubfrei 	<ul style="list-style-type: none"> • staubt nicht • sehr leicht • biologisch abbaubar • lässt sich über die Toilette entsorgen • gibt es in klumpender und nicht klumpender Form
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> • staubt stark beim Einfüllen und Scharren • hohes Gewicht • muss über den Restmüll entsorgt werden • in der klumpenden Variante nicht für Kitten geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> • bleibt leicht in Fell und Pfoten hängen • raschelt und knistert beim Scharren • verklumpt nicht und muss öfter vollständig erneuert werden 	<ul style="list-style-type: none"> • die geringste Aufnahmefähigkeit • weniger geruchsneutralisierend





Zubereitungszeit: 25 min
Garzeit ca.: 8 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:
80 g Babyspinat
2 Avocados
250 g Büffel-Mozzarella
6 EL Olivenöl
3 EL Balsamico
4 EL Schnittlauchröllchen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
10 Eier
100 ml Sahne

Omelett mit Avocado und Spinat (Für 4 Personen)

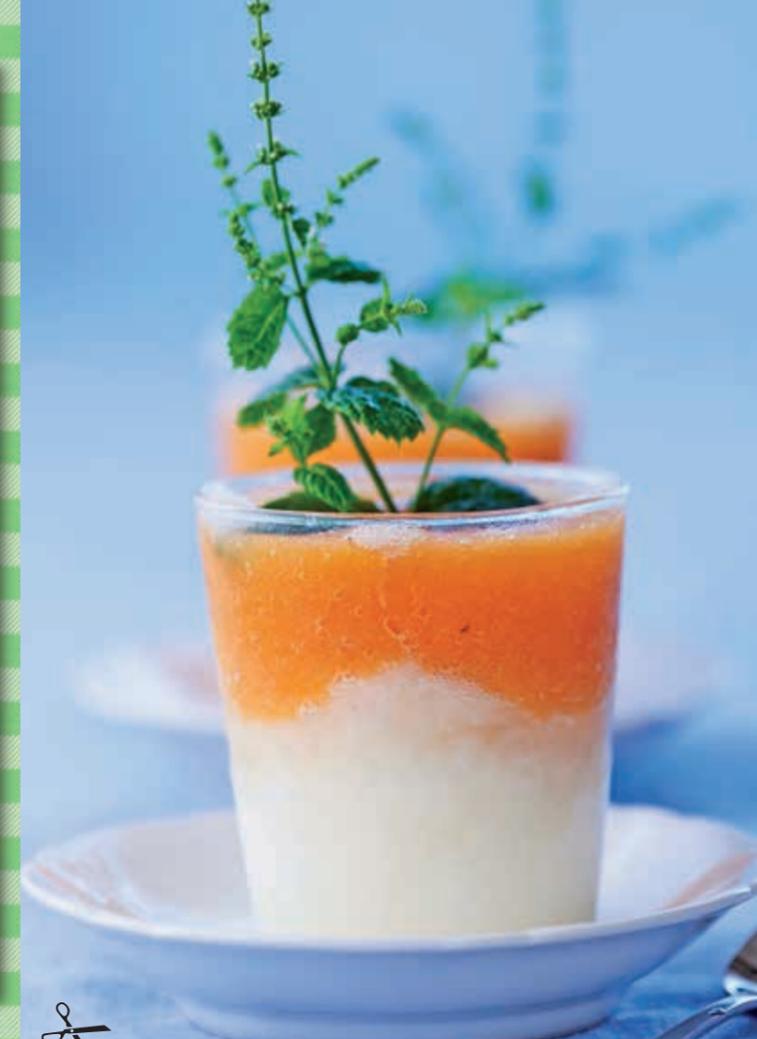
Zubereitung:
Den Spinat abbrausen, verlesen und trocken schleudern. Die Avocados schälen, halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in schmale Scheiben schneiden. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
In einer großen Schüssel 4 EL Olivenöl mit dem Balsamico, 2 EL Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer verrühren. Die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und für jedes Omelett 1/4 der Eiermasse in eine heiße, beschichtete Pfanne mit etwas Öl geben. Etwa 2 Minuten leicht goldbraun anbacken und stocken lassen.
Kurz vor dem Servieren den Spinat mit der Avocado und dem Mozzarella unter das Dressing mengen. Jedes Omelett auf einen Teller legen und eine Hälfte mit dem Salat belegen. Die zweite Hälfte darüber klappen und mit dem übrigen Schnittlauch bestreut servieren.
Dazu nach Belieben Cocktailltomaten reichen.

Zitronensorbet mit Pfirsicheis und Minze (vegetarisch) (Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min
Tiefkühlen ca.: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht

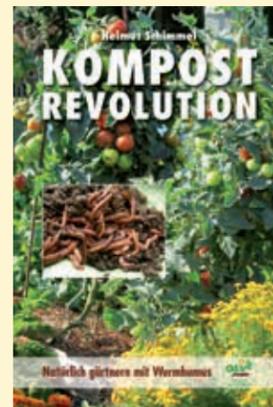
Zutaten:
2 - 3 reife Pfirsiche
2 unbehandelte Zitronen
125 g Zucker
2 Eiweiß
Minze zum Garnieren

Zubereitung:
Die Pfirsiche in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, dann herausnehmen, abschrecken und häuten. Das Fruchtfleisch vom Stein lösen und pürieren. Die Zitronen waschen, halbieren und den Saft auspressen. 150 ml Wasser, den Zucker und den Zitronensaft aufkochen und dann abkühlen lassen. Vom Sirup 4 EL abnehmen und beiseitestellen. Das Eiweiß halbsteif schlagen und in zwei Portionen teilen. Eine Hälfte mit dem Zitronensirup vermischen und in der Eismaschine zu Sorbet rühren. Die andere Eishneehälfte mit dem Pfirsichmark und dem beiseitegestellten Sirup vermischen, in eine flache Schale geben und im Tiefkühler 3-4 Stunden gefrieren lassen, dabei immer wieder mit einer Gabel durchrühren, damit kleine Kristalle entstehen. Wenn das Eis in der Eismaschine fertig ist, das Eis in 4 Gläser füllen und tiefkühlen, bis das Pfirsichsorbet durchgekühlt ist. Zum Servieren das Pfirsicheis mit einem Löffel in Kristalle schaben und auf dem Zitroneneis anrichten. Mit Minze dekorieren.



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



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 29. September 2017.

Bildnachweis:

Seite 1 © muro, www.fotolia.de
© ieschkadesign, www.fotolia.de
© K.-U. Häbler, www.fotolia.de
© vectorfanart, www.fotolia.de
© hcast, www.fotolia.de
© lena_zajchikova, www.fotolia.de
© Jan Herodes, www.fotolia.de
© gertrudta, www.fotolia.de
© Alexander Rattis, www.fotolia.de
© 279photo, www.fotolia.de
© Sven Cramer, www.fotolia.de
© Africa Studio, www.fotolia.de
© Antanada, www.fotolia.de
© NorGal, www.fotolia.de
© Angelika Smile, www.fotolia.de
© burdun, www.fotolia.de
© kozoog, www.fotolia.de
© hcast, www.fotolia.de
© fefufoto, www.fotolia.de
© DIVArts, www.fotolia.de
© Tim UR, www.fotolia.de
© M. Schuppich, www.fotolia.de
© mihimimal, www.fotolia.de
© chamillew, www.fotolia.de
© photosomething, www.fotolia.de
© bmf-foto.de, www.fotolia.de
© Eileen Kumpf, www.fotolia.de
© emer, www.fotolia.de
Seite 14-15 © LeitnerR, www.fotolia.de
© Naturestock, www.fotolia.de
Seite 16-17 © LeitnerR, www.fotolia.de
© DavidSchradler, www.fotolia.de
© Tristan3D, www.fotolia.de
Seite 18-19 © wrabelpeter1, www.fotolia.de
© jSign, www.fotolia.de
© photografero, www.fotolia.de
© sig. cz, www.fotolia.de
Seite 20-21 © Vlad Klok, www.fotolia.de
© katyamaximenko, www.fotolia.de
© Alexander Rattis, www.fotolia.de
© nasarb, www.fotolia.de
Seite 22-23 © Pixos, www.fotolia.de
© 279photo, www.fotolia.de
© Afanasia, www.fotolia.de
© thecorner, www.fotolia.de
Seite 24-25 © stockfoto-graf, www.fotolia.de
© karaidel, www.fotolia.de
© bit24, www.fotolia.de
Seite 26-27 © Tim UR, www.fotolia.de
© Jens Kängsbeil, www.fotolia.de
© route55, www.fotolia.de
© GeraKTv, www.fotolia.de
Seite 28-29 © pimminemom, www.fotolia.de
© ozsiberoe, www.fotolia.de
© DorZeit, www.fotolia.de
Seite 30-31 © Richards, Charlie, www.stockfood.de
© Winkelmann, Bernhard, www.stockfood.de



Wir führen ganzjährig ein Sortiment für:

- Pferd & Reiter
- Haus & Garten
- Hund & Katze
- Vogel & Nager
- Spielwaren
- Landwirtschaft & Nutztiere
- Biobrennstoffe...

scanfarm.de
Tier . Hof . Garten

**Versand-
kostenfrei** ab 29 €
Paketversand deutschlandweit inkl. Inseln



...unsere starken Pferdemarken!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

24589 Nortorf
Raiffeisenstr. 2
Tel. 04392 - 914580

24855 Jübek
Neuwerk 5
Tel. 04625 - 188201

24242 Felde-Brandsbek
Kl. Nordseer Str. 9
Tel. 04340 - 4048912

25884 Viöl
Raiffeisenstr. 5
Tel. 04843 - 205553

25821 Struckum
Bahnhofstr. 2
Tel. 04671 - 932341

24837 Schleswig
Busdorfer Str. 23
Tel. 04621 - 3014123

24975 Husby
Schleswiger Str. 8
Tel. 04634 - 637

25920 Risum-Lindholm
Raiffeisenwä 1
Tel. 04661 - 9348796

25923 Süderlügum
Mittelweg 2
Tel. 04663 - 1880074

24392 Süderbrarup
Raiffeisenstr. 31
Tel. 04641 - 77136

www.landundfreizeit.de



Jetzt Fan werden!
www.facebook.com/landundfreizeit