



02/2007

Gültstein



seit 1992

Mit den Bienen
durch das Jahr
Rainer Mornhinweg



Liebe Obst- und Gartenfreunde

Um eine Organisation, wie wir es sind, zu Lenken und mit viel Freude und Spaß unseren Zielen entgegen zu gehen, bedarf es freiwilligem Engagement. Aber nicht nur dies, sondern Begeisterung, die von Herzen kommt, sollte dabei sein.

Nur so entstehen Kräfte, Ideen und auch Neues, das uns, unsere Mitglieder und das Gemeindeleben stark bereichert.

Stellt euch mal eine Wüste vor: die Sahara, die Wüste Gobi oder - noch besser - die israelische Wüste Negev! Weit und breit nur sengende Sonne, staubiger Sand - und sonst nichts. Und mittendrin in dieser Wüste Negev steht ein Mann, ein Gärtner, Yosef Weitz ist sein Name. Der packt plötzlich seinen Stock, rammt ihn in den ausgedörrten Boden und verkündet- **"Hier wird ein Wald wachsen!"** Das war vor 40 Jahren. Heute steht dort tatsächlich ein Wald, in der Wüste, auf 3000 Hektar, mit Kiefern, Pinien, Obst- und Olivenbäumen. Tausende Bäume hatten Weitz und seine Helfer gepflanzt und sie jahrelang bewässert. Dann kamen die Pflanzen alleine zurecht:

Die Wurzeln waren tief im Wüstenboden auf Wasser gestoßen, und die Bäume gediehen prächtig.

Auch bei uns im OGV lohnt es sich, Ideen zu haben und die Initiative zu ergreifen. Es lohnt sich, Widerständen zu trotzen. Es lohnt sich, zu investieren und durchzuhalten. Es lohnt sich, offen zu sein für Neues, Ausgefallenes.

Wenn wir euch jetzt etwas wachgerüttelt haben, oder ihr zur Erkenntnis kommt, ja beim OGV da könnte es mir auch gefallen, dann ist genau jetzt die Gelegenheit da, bei uns mal reinzuschnuppern und bei Gefallen mitzumachen.

Da wir derzeit in der Vorstandschaft doch etwas unterbesetzt sind, freuen wir uns auf mutige Mitglieder oder auch Neueinsteiger. Bitte weitersagen oder einfach Kontakt mit uns aufnehmen!

Kein Gärtner sollte sein Beerenobst ganz ohne erzieherische Maßnahmen wachsen lassen.

Das mag in den Jahren nach der Pflanzung durchaus gut gehen, aber bald zeigt sich, dass die Beerensträucher nur noch kleine oder wenige Früchte an den äußersten Triebspitzen hervorbringen. Spätestens dann ist die ordnende Hand des erfahrenen Gärtners gefragt.

Immer wieder kann man in den Gärten böse zugerichtete Sträucher sehen, deren Triebe man einfach auf einer bestimmten Höhe abgesäbelt hat. Das ist natürlich ganz falsch! Wer sich mit Schnittregeln nicht auskennt, sollte lieber einen Fachmann, einen erfahrenen Nachbarn fragen. Ein Schnittkurs bei ihrem OGV zeigt Regeln und Vorgehensweisen, die ihren persönlichen Erfolg entscheidend beeinflussen. Generell werden die einzelnen Trieb nicht einfach gekürzt. Man nimmt vielmehr das alte, meist schon vermooste Holz bis auf den Wurzelstock heraus und lässt nur junge, gesunde Triebe stehen, die dann auch wieder üppig blühen. Unsere Stachelbeer- und Johannisbeersträucher sollten nach dem Schnitt acht bis zwölf kräftige, gut verzweigte Triebe haben; an Hochstämmchen belassen wir nur sechs bis acht Triebe. Nach einer solchen Maßnahme gelangen wieder Luft und Sonne ins Innere der Sträucher, und die Fruchtqualität wird so erheblich gesteigert.



Weiter Rückseite

Aus was besteht Honig ?

Die Hauptbestandteile des Honigs sind Zucker und Wasser. Bei der Honigernte ist es sehr wichtig abzuwarten, bis der Honig reif ist, d.h. bis der Wassergehalt unter 18 % abgesunken ist. Unreifer Honig ist nicht haltbar, sondern beginnt über kurz oder lang zu gären.

Landläufig wird mit Zucker der Rohr- oder Rübenzucker bezeichnet, den man kiloweise im Laden kaufen kann. Dieser Zucker besteht aus Saccharose.

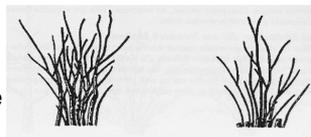
Im Honig kommen mehr als 30 verschiedene Zuckerverbindungen vor, vor allem Frucht- und Traubenzucker. Traubenzucker ist besonders wertvoll, weil es verbrauchte Energiereserven sofort wieder auffüllt. Fruchtzucker wird insulinunabhängig abgebaut. Diese Eigenschaften fördern die Widerstandskraft und macht den Honig besonders „stoffwechselfreundlich“.

Aber im Honig steckt noch viel mehr...

In Honig konnte man mehr als 180 natürliche Substanzen nachweisen. Honig enthält außer Zucker und Wasser

- Enzyme (sogenannte „Biokatalysatoren“), das sind Reaktionsbeschleuniger, die den Stoffwechsel unserer Zellen überhaupt erst ermöglichen
 - antibakterielle Stoffe (Inhibine), die mit ihrer bakterienhemmenden Wirkkraft zu der lindernden Wirkung des Honigs beitragen
 - organische Säuren, Ester u.a. Aromastoffe, die appetitanregend und verdauungsfördernd wirken
 - für den menschlichen Ernährungshaushalt unentbehrliche Mineralstoffe, wie Magnesium, Kalium, Calcium, Natrium und Phosphor
 - wichtige Spurenelemente: Jod, Eisen, Kupfer, Mangan
- Damit leistet Honig einen wichtigen Betrag für eine gesunde Ernährung.

Da Stachelbeeren und Johannisbeeren früh austreiben, ist es günstig, den Schnitt früh zu erledigen. So geht die ganze Frühjahrsenergie in die richtige Richtung. Wir arbeiten nicht, wenn es regnet oder schneit. Denn bei Nässe dringt der Rotpustelpilz, der die Holzfäule hervorruft, leichter in die Schnittwunden ein als an kalten, trockenen Tagen.



vorher nachher

Mit den Bienen durch das Jahr - Fortsetzung - Honigsorten

Je nach Pflanzenangebot und Witterung gibt es eine Vielzahl von Honigsorten. Dabei sind in unserer vielfältigen Landschaft reine Sortenhonige eher die Ausnahme. Es überwiegen die geschmacklich abgerundeten Vielblütenhonige. In ihnen finden sich die ganze bunte Palette der Blütenpollen wieder, gerade das macht diesen Honig so wertvoll für den Konsumenten.

Einen Honig mit bestimmten Pflanzennamen zu kennzeichnen (z.B. Raps-honig) ist nach der deutschen Honigverordnung nur erlaubt, wenn der betreffende Honig überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt, sortentypisch schmeckt und sich unter dem Mikroskop mehrheitlich die Pollen der angegebenen Sorte nachweisen lassen.

Von den Blütenhonigen (Raps, Löwenzahn, Edelkastanie) generell zu unterscheiden sind die Honigtauhonige. Darunter fallen Wald- und Tannenhonig. Diese Honige sind stets dunkel, besonders mineralstoffreich und besitzen ein würziges Aroma. Sie werden flüssig vermarktet.

Was bieten wir an ?

In unserer Kleinmolkerei verkaufen wir Blüten-, Edelkastanien-, Wald- und Tannenhonig. Nach meinen Erfahrungen stammt dabei ein erheblicher Anteil des Frühjahrshonigs vom Raps, und das obwohl die Hälfte der Völker im Garten steht, wo viele Blumen und Bäume blühen. Von Jahr zu Jahr gibt es in der Farbe und im Geschmack gewisse Unterschiede. Um Edelkastanienhonig und Waldhonig erzeugen zu können, wandern wir mit unseren Völkern in die Pfalz und in den Schwarzwald.



Johannisbeergallmilbe

Wenn draußen die Natur erwacht, gib auf Gallmilben sehr bald acht. Dann ist die Knospe rund und dick und man sieht sie auf den ersten Blick: Gallmilben sind die Übeltäter. Die Schäden zeigen sich jedoch erst später.

Besonders an schwarzen Johannisbeeren sieht man es oft, wo sie Ihre Eier abgelegt haben. Wir brechen die befallenen Knospen aus und schneiden bei sehr starkem Befall sogar den ganzen Zweig ab.

Was ist derzeit zu tun?

Im Gemüsegarten wird es nun Zeit, die Reste der Wintergemüse wie Rosenkohl, Porree und Grünkohl abzuräumen. Bald lacht die warme Märzsonne und diese Pflanzen schossen. Wer es nicht schafft, die Gemüse rechtzeitig aufzuessen, kann sie blanchieren und einfrieren oder an einer schattigen, kühlen Stelle in Erde einschlagen.

Leimringe, die wir um die Stämme der Obstbäume gelegt haben, sollten wir unbedingt nach drei Monaten durch neue ersetzen. Alte, eingetrocknete Leimringe sind nicht nur wirkungslos, ihre Funktion kehrt sich sogar ins Gegenteil um, denn sie dienen als Unterschlupf und Brücke für allerlei Getier.

An warmen Tagen fliegen bereits die ersten Apfelblütenstecher aus. Wenn wir Wellpappstreifen um den Stamm der Apfelbäume binden, kontrollieren wir frühmorgens, ob sich Tiere über Nacht darunter verborgen haben, und sammeln sie ab. Aber das sollten wir wirklich täglich machen, sonst helfen wir den Schädlingen sogar noch. Blutauskolonien sind jetzt leicht als watteartige Beläge auf der Rinde von Obstbäumen zu entdecken. Mit einer Drahtbürste schrubben wir sie ab.

Pflanzen helfen Pflanzen - das ist kein Geheimnis, aber dennoch vielen Gärtnern unbekannt.

Dass Heilpflanzen uns Menschen helfen, die Gesundheit zu erhalten oder im Krankheitsfall wieder herzustellen, ist uns inzwischen ganz selbstverständlich. Dagegen ist kaum bekannt, dass viele unserer vertrauten Heil-, Gewürz-, Zier- und Wildpflanzen auch ihren „Mitpflanzen“ eine Hilfe sind, indem sie - meist durch ihren Duft, aber auch anderer Wirkstoffe - vielen Schädlingen den Appetit verderben oder Pilzkrankungen vorbeugen.

So lenkt die Kapuzinerkresse, die selbst häufig Opfer schwarzer Läuse wird, die grüne Laus von Obstbäumen und Rosen ab. Auch Schnecken mögen offensichtlich ihren Geruch nicht. Aber besonders wertvoll ist die Hilfe dieses Kräutleins beim Kampf gegen die sehr widerstandsfähige Blutlaus an Obstbäumen. Deshalb sollte man im Frühjahr vorsorgen und möglichst auf allen Baumscheiben Kapuzinerkresse aussäen. Aber nicht nur Kresse hilft anderen Pflanzen, sondern auch Beinwell, Rainfarn, Brennessel, Knoblauch, Wermut und noch viele andere. Der Ackerschachtelhalm ist sehr gut zur Vorbeugung von Pilzkrankheiten einzusetzen. Auch Tomatenblätter mit ihrem strengen Geruch können wir wirksam zur Schädlingsbekämpfung verwenden. Ideal ist es, sie dem Mulchmaterial beizufügen, denn dadurch werden Schnecken, die sich ja gerne darin verstecken, ferngehalten. In Kohlbeeten lenkt der Duft des Tomatenlaubes den Kohlweißling ab, so dass er nicht auf den Kohl fliegt.

Vereinsabend zum Thema „Einmaleins des Obstbrennens“

Was steckt hinter dem „Einmaleins des Obstbrennens“?

Obstbrand ist nicht gleich Obstbrand!

Deshalb wollen wir mal reinhören, was so alles hinter dieser Thematik steckt.

Fragen wie: Was ist eigentlich ein Stoffbesitzer? Woher kommt der Alkohol (Historie)? Gesetze und Spielregeln? Was ist ein Gärprozeß und wie soll er ablaufen? Auch Fragen zu Säuren und vieles mehr wollen wir beantworten.

Wer möchte, kann sein eigenes Destilat zur Probe mitbringen.

Die nächsten Termine

www.ogv-gueltstein.de

E-Mail: ogvgueltstein@web.de

22.02.2007 Vereinsabend – Edle Tropfen aus Steinobst.

Was steckt hinter dem „Einmaleins des Obstbrennens“?

17.03.2007 **Schnittkurs Hausgarten** Treffpunkt Schlossstrasse 18 um 9.30 Uhr

15.04.2007 Internationaler Volkswandertag TV - Gültstein

Suche/Biete OGV Redaktion Tel. 75684 Fax 202694
Angebote an die OGV - Redaktion unter 75684,
in den Briefkasten Röhrlingweg 20 oder per E-Mail:
ogvgueltstein@web.de

Hier können Sie kostenlos ihre obst- und gartenbaulichen Wünsche mitteilen!

Mit freundlichen Grüßen
Obst- und Gartenbauverein Gültstein

