4. Ausgabe 2019
August – Sept.

LandFlair

Das Kundenmagazin

Raiffeisen-Markt

Wir leben Nähe!

GRATIS zum Mitnehmen



Langer Genuss
Äpfel: die besten Lagersorten

Zweite Blüte
So gelingt der Rosenschnitt

Nützliche Helfer
Die wichtigsten Garteninsekten

+ Bastel-Tipp
Libellen zum Klammern

+ Leckeres Rezept
Apfel-Galette mit Zimtzucker

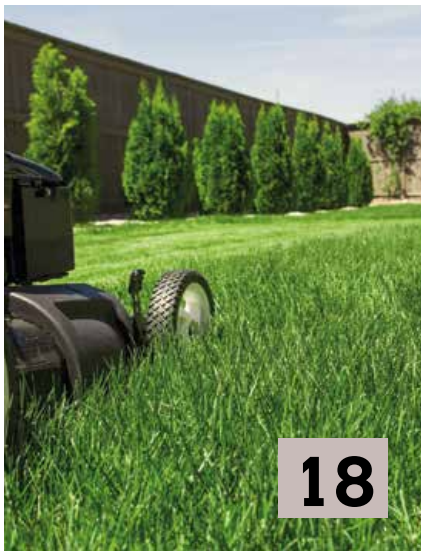
INHALT
04 | 2019

Ausgabe
August – September


4


6


10


18


20

04 **Saisonale Tipps**
Nützliches und Wissenswertes

06 **Dagegen ist ein Kraut gewachsen**
Das Comeback der Heilkräuter

10 **Spät ernten, lange genießen**
Die besten lagerfähigen Apfelsorten

12 **Zweiter Frühling**
Rosen: Sommerschnitt und Pflege

14 **Feuer und Flamme**
So bringen Sie die Grillkohle zum Glühen

18 **Eine Extraportion Pflege**
Jetzt den Rasen für den Winter stärken

20 **Das große Krabbeln**
So fördern Sie Nützlinge in Ihrem Garten

24 **Wenn Bello baden geht**
Welpen ans Wasser gewöhnen

26 **Mit Sicherheit besser gärtnern**
Wie Sie sich vor Unfällen schützen

28 **Zeit für den Wintermantel**
Den Fellwechsel beim Pferd unterstützen

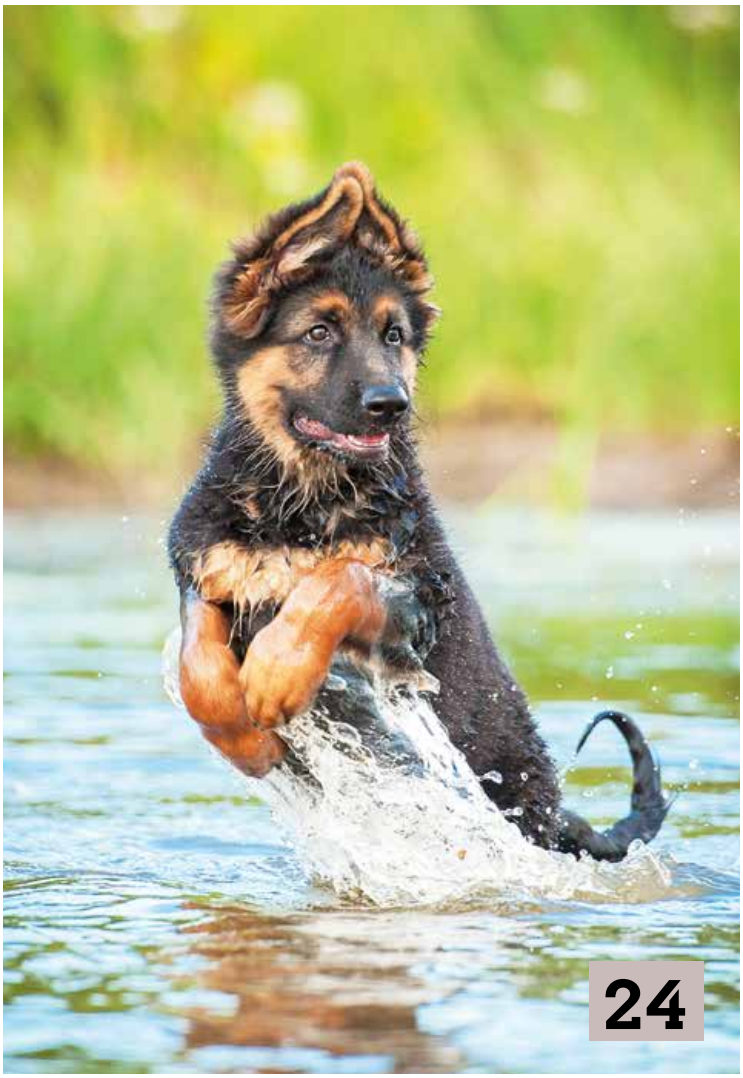
Weitere Rubriken:

09 **Basteltipp**

16 **Naturbild der Saison**

17 **Mondkalender**

30 **LandFlair Rezepte**







Saisonale Tipps



Meisenknödel: besser ohne Kunststoff

Auch im Sommer freuen sich unsere Piepmätze über Unterstützung bei der Nahrungssuche. Das ideale Sommer- wie auch Winterfutter ist ein Meisenknödel, denn in seiner energiereichen Fett-Körner-Mischung ist alles drin, was Vögel brauchen. Wenn Sie beim Kauf auf eine netzfreie Verpackung der Knödel achten, helfen Sie der Natur gleich mehrfach. Sie vermeiden Plastikmüll, helfen der heimischen Tierwelt und beugen der Gefahr vor, dass sich die Vögel in den Netzen verfangen. Hängen Sie die Knödel stattdessen in Knödelhaltern aus Metall auf, die in vielen dekorativen Formen erhältlich sind: als Spiralen, Säulen oder Rondelle mit Platz für mehrere Knödel, sodass die Vögel immer einen Futtervorrat haben.





Tomaten gießen: unbedingt regelmäßig

Tomaten brauchen an heißen Sommertagen regelmäßig Wasser – je nach Tomatengröße rechnet man pro Frucht zwischen 50 (kleine Sorten), 150 (mittelgroße) und 250 ml Wasser am Tag. Allerdings mögen Tomaten ihr Wasser nicht von oben, denn werden die Blätter nass, fördert dies den Pilzbefall. Gießen Sie Tomaten immer am Fuß, entweder frühmorgens oder in den Abendstunden. Vermeiden Sie zu kaltes Wasser, besser ist Regenwasser oder abgestandenes Leitungswasser. Halten Sie außerdem die Erde immer leicht feucht. Damit der Boden an heißen Sommertagen nicht zu schnell austrocknet, können Sie ihn mit einer Schicht Stroh oder Brennnesseln bedecken.



Extraknusprig und zart bei 800 °C

Für alle, die endlich das perfekte Steak zubereiten wollen, wird es Zeit für einen Beef-Hochtemperaturgrill. In einem „Beefer“ wird das Fleisch einer Temperatur von bis zu 800 °C ausgesetzt. So entsteht innerhalb von wenigen Minuten eine knusprige Oberfläche, die Feinschmecker als „karamellisiert“ bezeichnen. Innen bleibt das Steak dagegen saftig und weich. Da die Hitze von oben kommt, tropft zudem kein Fett in den Brenner, es wird vielmehr in einer Schale aufgefangen und ist die Grundlage für herzhafte Soßen. In Modellen wie dem Tepro Gasgrill „Steakgrill“, erhältlich in Ihrem Raiffeisen-Markt, lässt sich neben Fleisch auch problemlos Fisch oder Gemüse zubereiten. Weitere Informationen und Bilder online auf raiffeisenmarkt.de



Erfrischende Abkühlung im Garten

Nach dem Joggen oder Radeln schnell unter die Dusche? Wie schön, wenn man die Abkühlung direkt im Garten hat. Eine Gartendusche ist nicht nur eine kostengünstige Alternative zum Pool, sie ist auch schnell installiert. Zum Beispiel mobil mitten auf dem Rasen per Erdspieß oder Dreibein: einfach Gartendusche-Gestänge aufstellen, Wasserschlauch anschließen, fertig. Ebenso möglich ist eine fest installierte Variante am Haus, gleich neben der Terrasse, bei der die Dusche mit dem Untergrund verschraubt wird. Selbst für gelegentliche Warmduscher gibt es eine Lösung: Mit einer Solardusche lässt sich das Wasser über einen Wassertank von der Sonne erwärmen, sodass eine Wassertemperatur bis 50 °C erreicht wird.

Regrowen statt Wegwerfen

Gemüsereste auf den Müll werfen war gestern. Regrowing heißt der neue, nachhaltige Trend, bei dem man Pflanzenreste nachwachsen lässt. Für Einsteiger gut geeignet sind Frühlingszwiebeln, Romana-Salat, Karotten und Lauch. Vorgehensweise bei Frühlingszwiebeln: bis zum Strunk schneiden, wobei eine Länge von mindestens 5 cm beibehalten werden sollte. Der Abschnitt wird 5 bis 7 Tage in lauwarmes Wasser gestellt, das täglich gewechselt wird, und nach einigen Tagen in GÄRTNERGLÜCK® Anzuchterde eingepflanzt und an einen hellen Fensterplatz gestellt. Schon nach einer Woche sprießt neues Grün. Ähnlich funktioniert Regrowing mit Kohlrabi, Zwiebeln und Karotten. Mit Regrowing lässt sich zwar nicht der Gemüsebedarf decken, aber es macht einfach Spaß zu sehen, wie aus „Küchenabfall“ etwas Neues entsteht und wie viel Kraft noch in einem abgeschnittenen Strunk steckt.

