

4. Ausgabe 2016  
August – Sept.  
Kostenlos

# LandFlair

Das Kundenmagazin

... wir sind ein Teil des Landlebens!

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



**Dahlien**  
*Faszinierende Schönheiten*



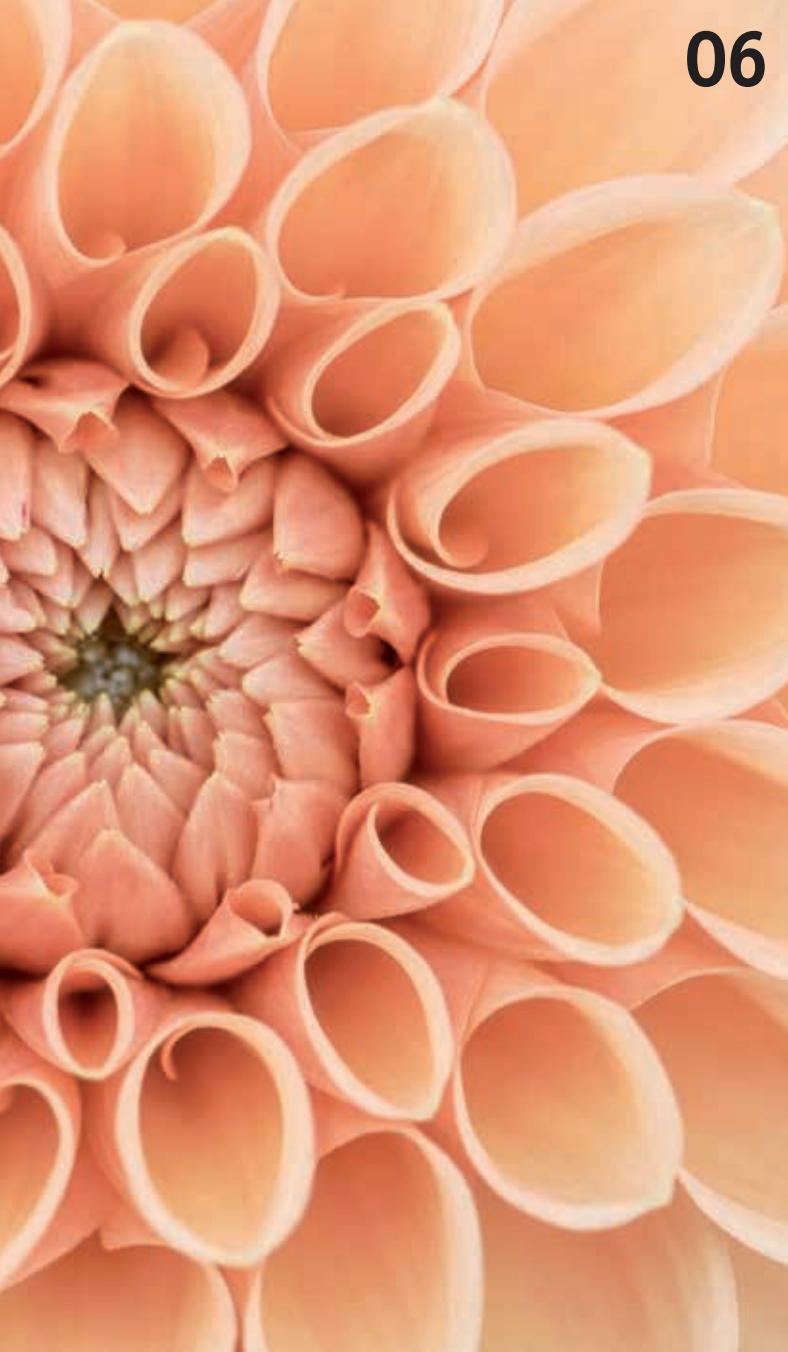
**Outdoorspiele**  
*Ideen für draußen*



**Sammelzeit**  
*Die Pilzsaison beginnt*



**Das macht Laune**  
*Genießen auf gut bayrisch*



06



10



14



22



24



26



28



12

# Inhalt

4. Ausgabe 2016



18

## 04 Saisonale Tipps

*Clever durch August und September*

## 06 Die Königin des Spätsommers

*Dahlien – Reichtum an Farben und Formen*

## 10 Gut geschnitten – doppelt geblüht

*Blumen richtig zurückschneiden*

## 12 Den Sommer konservieren

*Wissenswertes rund ums Einmachen*

## 14 Auf die Plätze, fertig, los

*Beliebte Outdoorspiele*

## 18 O'zapft is!

*Wir stimmen Sie aufs Oktoberfest ein*

## 20 Basteltipp

*Flechtfrisuren und Sternzeit*

## 22 Husch, husch, ins Körbchen

*Die Pilzsaison beginnt*

## 24 Hundesport auf sechs Beinen

*Agility – der Teamsport für Mensch und Hund*

## 26 Gesund durch den Winter

*Pferde richtig scheren*

## 28 Elegante Segler

*Rotmilane im Porträt*



21



31

## Weitere Rubriken:

16 Naturbild der Saison

17 Mondkalender

30 LandFlair Rezepte



# Saisonale Tipps



## *Vorsicht Algenwuchs: So schützen Sie Ihr Teichwasser*

Der August setzt dem Teichwasser noch mal ordentlich zu. Zwar sind Algen für ein gesundes Teichklima wichtig, nehmen sie allerdings überhand, kann der sinkende Sauerstoffgehalt für Fische lebensgefährlich werden. Ist das Wasser bereits gekippt, helfen spezielle Teichpflegeprodukte gegen Faden- und Schwebelalgen aus Ihrem Land & Freizeit Markt. Als erste Hilfe lassen sich Fadenalgen einfach aufwickeln. Dazu Holzstab ins Algennest stecken und drehen. Zusätzlich sollten Sie täglich Wasserstand und Wassertemperatur kontrollieren. Steigt die Temperatur über 22 °C, muss kaltes Wasser nachgefüllt werden. Wichtig ist auch, dem Wasser mit Pumpe und Teichfilter regelmäßig Sauerstoff zuzuführen. Damit im Herbst Laub und abgestorbene Pflanzenreste nicht in den Teich gelangen, empfiehlt es sich außerdem, den Teich ab September mit einem Laubnetz zu schützen.

---

## *Jetzt Rasen stärken für den Winter*

Um den Rasen fit für den Winter zu machen, ist der Zeitpunkt zwischen Ende August und Mitte September ideal für eine letzte Düngung. Speziell für die Herbstdüngung bietet Ihnen Ihr Land & Freizeit Markt Herbststrasendünger der Marke gartenkraft mit hohem Kaliumanteil an. Kalium stärkt die Graspflanzen für den Winter und schützt sie vor Frostschäden. Um den Dünger gleichmäßig zu verteilen, ist ein Streuwagen sinnvoll. Auch der Düngzeitpunkt ist wichtig. Rasendünger sollten Sie in den kühlen Abendstunden ausbringen, wenn Niederschläge angekündigt sind. So wird der Dünger schnell von den Grashalmen abgewaschen und es kommt nicht zu Verbrennungen durch die Sonneneinstrahlung.



## Beet frei für die zweite Gartensaison

Im Garten ist das meiste abgeerntet? Dann ist es Zeit für die Nachzügler. Auch im August und September gedeiht auf den freigewordenen Beeten noch einiges, was den Speiseplan im Herbst und Winter bereichert. Nicht fehlen in einem späten Gemüsebeet darf der Feldsalat. Wer ihn schön sauber ernten will, kann den Boden nach der Aussaat mit einem Brett fest andrücken. Auch Pflück- und Schnittsalat, Radieschen, Herbstzwiebeln sowie Mangold und Spinat können noch im August und September ausgesät werden. Mangold fühlt sich besonders wohl in abgeernteten Erbsen- und Bohnenbeeten. Eine schnelle Ernte verspricht zudem der Knollenfenchel. Als Pflänzchen bis Mitte August gesetzt, ist er bereits Mitte Oktober erntereif. Und auch Kräuter gedeihen in der warmen Sommererde noch wunderbar. Bis Mitte September lassen sie sich regelmäßig nachsäen und portionsweise abernten.



## Sanft schlummern trotz Augusthitze

Wenn das Thermometer an heißen Augusttagen auf über 30 °C klettert, werden auch die Nächte schnell zum Hitzemarathon. Hilfreich ist jetzt nicht nur eine leichte und kühlende Sommerdecke, gefüllt mit Seide, Kamelhaar oder hochwertiger Mikrofaser. Auch ein paar handfeste Tipps helfen beim Einschlafen: Wer sich vor dem Schlafengehen abkühlen will, sollte nicht kalt, sondern nur lauwarm duschen. Kaltes Wasser verengt die Blutgefäße und man schwitzt anschließend noch mehr. Auch nackt schlafen ist nur dann sinnvoll, wenn das Schlafzimmer über 28 °C hat, ansonsten droht der Körper auszukühlen. Auch das richtige Trinken bzw. der Ausgleich der beim Schwitzen verloren gegangenen Mineralstoffe fördert den Schlaf. Deshalb nicht nur Wasser, sondern auch isotonische Getränke und salzige Mahlzeiten zu sich nehmen. Am besten über den Tag verteilt und nicht mehr nach 21 Uhr.



## Kuhmilch: für Katzen gefährlich

Im Spätsommer ist es häufig noch einmal so weit: Die Katze bekommt Nachwuchs. Wer sich jetzt für ein Katzenbaby entscheidet, darf es nicht mit Milch füttern. Denn sobald Katzen von der Muttermilch entwöhnt werden, können sie den in Kuhmilch enthaltenen Milchzucker (Laktose) nicht mehr abbauen, da das dazu nötige Enzym nicht mehr gebildet wird. Die Folge können lebensbedrohliche Durchfallerkrankungen sein. Statt Kuhmilch also unbedingt laktosereduzierte Katzenmilch füttern, die für Katzen ab sechs Wochen sowie für erwachsene Katzen geeignet ist. Allerdings ist Milch kein Getränk, sondern eine die Hauptnahrung ergänzende Leckerei. Wichtig ist, neben der Milch jederzeit ein Schälchen mit frischem Wasser bereitzustellen.



# *Die Königin des Spätsommers*

Wenn ihre Beethachbarn allmählich verblühen, laufen Dahlien erst zu großer Form auf. Die blühfreudige Mexikanerin verwandelt den Spätsommergarten in ein regelrechtes Farbenmeer. Nicht umsonst gehören Dahlien zu den beliebtesten Gartenpflanzen.



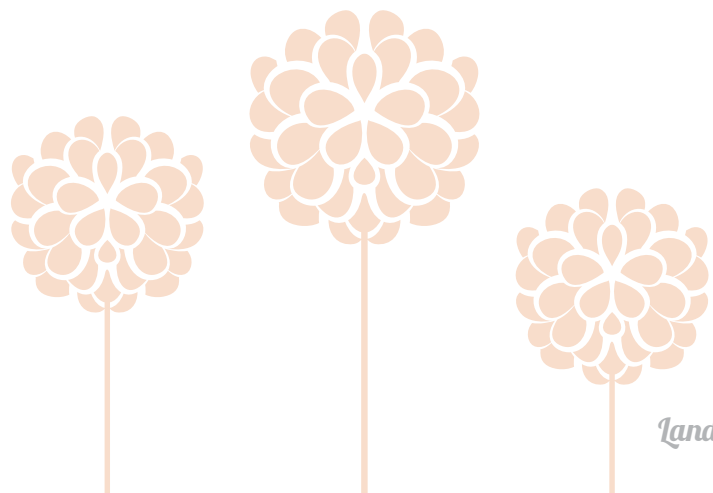


**Z**u Großmutter's Zeiten war sie in jedem Bauerngarten zu finden, zwischendurch galt sie als etwas aus der Mode gekommen, mittlerweile aber erleben Dahlien ihr großes Comeback. Was kaum verwundert, denn Dahlien sind faszinierende Verwandlungskünstler. Mal sind sie kugelrund wie kleine, meisterlich geschnitzte Kunstwerke, mal erinnern sie mit gedrehten Blütenblättern an die Stacheln von Kakteen. Dann wieder bezaubern sie mit farbigen Blütenspitzen oder mit einem schlichten Kranz von Blütenblättern, der an Wildblumen erinnert. In ihrem Farben- und Formenreichtum ist die Dahlie von kaum einer anderen Gartenblume zu toppen.

### *Eine Klasse für sich*

Bis zu 30.000 Sorten soll es von der blühenden Schönheit geben, die zur Familie der Korbblütengewächse zählt. Sie alle gehen auf die Kreuzung von nur zwei Wildarten zurück: auf *Dahlia coccinea* und *Dahlia pinnata*. Wie viele Sorten es heute tatsächlich gibt, weiß so genau niemand mehr. Denn jährlich kommen schätzungsweise 200 bis 300 Sorten hinzu. Viele davon sind jedoch nur eine Saison erhältlich, dann werden sie bereits von neuen Züchtungen verdrängt.

Um bei diesem riesigen Angebot den Überblick zu behalten, haben Dahlienzüchter die Blütenformen in Klassen eingeteilt. Insgesamt zehn Klassen – vereinzelt auch 13 – versuchen Ordnung ins Blütenwunder zu bringen. Da gibt es die einfach blühenden Dahlien, die vor allem nektarsammelnde Insekten lieben, und die Halskrausen-Dahlien mit einem zweiten, farblich abgesetzten Kranz von Blütenblättchen. Perfekt gemacht für wunderschöne Dekosträuße oder romantische Brautsträuße sind Pompon- und Ball-Dahlien, deren dicht gefüllte Kugeln von eingerollten Blütenblättern gebildet werden, während Kaktus-Dahlien und Seerosen-Dahlien mit ihren Formen eher an Pflanzen ganz anderer Art erinnern.





### *Für nahezu alles zu haben*

Heimisch ist die Dahlie in Europa erst seit rund 200 Jahren. Ursprünglich kommt sie aus Mexiko, wo sie bereits eine beliebte Zierpflanze war, bevor sie ihren Weg nach Europa fand. In ihrer neuen Heimat trat sie schnell einen regelrechten Siegeszug an, vor allem aufgrund der ungeheuren Möglichkeiten, die die Dahlien-zucht bietet. Außer in Schwarz und Blau erstrahlt die Blüte der Dahlie in allen erdenklichen Farben. Von reinem Weiß über zartes Rosa bis zu Tiefdunkelrot. Nur eine Eigenschaft konnte ihr bisher nicht angezchtet werden: der Duft. Dahlienliebhaber müssen sich bis heute mit der Optik begnügen.

Die aber entschädigt leicht für den fehlenden Geruch. Denn Dahlien lassen sich zu beeindruckenden Beeten arrangieren – vorausgesetzt, sie haben einen sonnigen

Standort mit einem nährstoffreichen und wasserdurchlässigen Boden. Am elegantesten wirken Beete, wenn man zwei Grundregeln beachtet: Je größer die Blüten, desto schöner wirken sie in kleinen Gruppen. Besonders edel erscheinen sie zudem, wenn sich die Farbtöne auf das gleiche Farbspektrum beschränken wie beispielsweise auf Rosa und Violett. Wunderschöne Effekte lassen sich auch mit ausgewählten Begleitpflanzen erzielen. Zum Beispiel Ziergräser, die mit ihren Brauntönen den perfekten Rahmen für dunkelrote Dahlien bilden und besonders im Herbst für einzigartige Gartenimpressionen sorgen.

### *In jeder Größe eine Zierde*

Wahre Meister der Gartengestaltung sind Dahlien auch wegen ihrer unterschiedlichen Höhen. Dahlien gibt es von 15 cm bis zu drei Metern in allen Größen. Gerade die klein-



wüchsigen Sorten wie Mignon- und Babydahlien haben aus der einstigen Bauerngartenbewohnerin eine begehrte Kübel- und Balkonpflanze gemacht. Daneben gibt es spezielle Beet-Dahlien, die mit Wuchshöhen zwischen 30 und 60 cm auch in kleinen Beeten für eine faszinierende Blütenpracht sorgen. Entsprechend der Höhe variieren auch die Blütengrößen. Sie reichen von wenigen Zentimetern bis zu Blütendurchmessern von über 25 cm.

### **Im Winter ins Warme**

Zwar sind Dahlien längst in deutschen Gärten zu Hause, wirklich angefreundet haben sie sich mit unserem Klima aber dennoch nicht. Denn Dahlien mögen keine kalten Füße. Vor dem Winter müssen ihre Knollen ausgegraben und in einem frostfreien Keller bei Temperaturen zwischen fünf und sieben Grad gelagert werden. Erst im nächsten Frühjahr gegen Anfang Mai kommen sie wieder hinaus aufs Beet, wo sie



von Juli bis spät in den Herbst hinein erneut ihre wunderbare Blütenpracht entfalten.

### **So fühlt sich die Dahlie im Winter wohl**

Im Herbst den ersten leichten Nachtfrost abwarten und die Dahlienknollen ausgraben. Dabei bleiben anders als bei Zwiebeln rund zehn Zentimeter des Stängels stehen. Denn aus diesem Stängel treiben die Pflanzen im nächsten Frühjahr wieder aus. Vor der Einlagerung die Knollen trocknen, dabei darauf achten, dass kein Wasser in den hohlen Stängelresten stehen bleibt. Gelagert werden sie nebeneinander in einem frostfreien Keller, wo sie bis Ende April bleiben. Wer sie vorzieht, kann dies ab März an einem hellen Fensterplatz im Haus tun.

## **Sehenswerte Dahliengärten:**

- **Geraer Dahliengarten**  
Straße des Friedens, 07548 Gera
- **Dahliengarten im Kurpark Bad Sülze**  
Saline 9, 18334 Bad Sülze
- **Dahliengarten Hamburg-Altona**  
August-Kirch-Str. 55, 22525 Hamburg
- **Dahliengarten Fulda**  
Johannes-Dyba-Allee, 36037 Fulda
- **Dahliengarten Bad Neuenahr-Ahrweiler**  
Dahlienweg, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
- **Dahliengarten Baden-Baden**  
Lichtentaler Allee, 76530 Baden Baden
- **Lindauer Dahlienschau**  
Büchelewiesweg, 88131 Lindau/Bodensee
- **Dahlien- und Ufergarten, Insel Mainau**





### *Eine einfache Faustregel*

Stauden, die im Frühling oder Sommer blühen, direkt danach noch im gleichen Jahr schneiden. Ab August blühende Blumen wie Herbstanemonen und -astern erst im nächsten Frühjahr schneiden. Ein ungeschnittener Spätblüher hält Frost eher aus.

## *Gut geschnitten - doppelt geblüht*

Sollen Sommerblumen im Herbst ein zweites Mal blühen, tut ihnen ein Rückschnitt im August oder September gut. Allerdings: Nicht alle Pflanzen vertragen eine spätsommerliche Schnittkur.

**S**chneiden oder stehen lassen? Diese Frage stellt sich Hobbygärtnern nicht nur vor dem Winter, sondern schon im August, wenn erste Stauden verblühen und beginnen, Samen anzusetzen. Die Bildung von Samen kostet die Pflanzen nicht nur jede Menge Energie, auch die Blütezeit ist damit vorbei. Wer die Sommerblüher also dazu bringen will, auch im Herbst den Garten mit bunten Farbtupfern zu verzieren, muss die welken Blüten abschneiden, bevor sie Samen bilden.

### *Natürliche Aussaat - verwaschene Farben*

Das Abschneiden der Blüten hat noch einen weiteren Effekt. Wer die Samen heranreifen lässt, sorgt zwar für eine natürliche Selbstaussaat, wird vom Ergebnis aber eher enttäuscht sein. Denn Stauden, die sich selbst aussäen, wie Flammenblume, Schwertlilie, Fingerhut, Akelei, Funkie oder Taglilie, verändern ab der zweiten Generation ihr Aussehen. Aus einem kräftigen Rosa oder Gelb wird ein verwaschenes

Rosa oder Gelb, da die Blüten von Bienen mit fremden Pollen bestäubt werden und der Samen somit nicht mehr sortenecht ist.

### *Früh- und Spätblüher richtig schneiden*

Bei der Frage, bei welchen Pflanzen Sie die Gartenschere im August ansetzen sollten, kann eine einfache Faustregel helfen: früh bzw. sommerblühende Stauden im gleichen Jahr nach der Blüte schneiden. Spät blühende Arten, die erst ab August blühen, wie Herbstanemonen und Herbstastern, besser erst im nächsten Frühjahr schneiden. Für eine zweite Blüte ist es zu spät im Jahr und ungeschnitten sind sie besser vor Frost geschützt. Zu den Pflanzen, die einen radikalen Sommerschnitt mit einer zweiten Blüte belohnen, gehört der Rittersporn. Er kann im August ca. 15 cm über dem Boden abgeschnitten werden. Etwas zaghafter sollte man mit Phloxarten umgehen. Für eine reiche, späte Blüte empfiehlt es sich, bei einem Drittel der Triebe die Hauptblüte abzuschneiden, sodass sich in den Blattachseln neue Seitentriebe



bilden. „Blüten ab“ gilt auch für Kübel- oder Balkonpflanzen wie Geranien und Petunien sowie für Dahlien, die am besten den ganzen Sommer über von ihren verwelkten Blüten befreit werden, damit sie einen bunten Dauerflor entwickeln.

### ***Vor dem Verholzen schützen***

Einen gezielten Sommerschnitt danken auch Halbsträucher wie Thymian, Salbei und Lavendel. Denn schön kompakt bleiben sie nur, wenn sie regelmäßig gestutzt werden.

Dazu die Triebe im August etwa um ein Drittel kürzen, bzw. maximal so viel, dass noch frischer Austrieb vorhanden ist. Je mehr immergrüne Sträucher zum Verholzen neigen, desto weniger sollte geschnitten werden.

### ***Messer weg bei Rosen und Hortensien***

Keinen Rückschnitt im Spätsommer brauchen in der Regel Rosen – es sei denn, sie leiden unter Krankheiten wie Mehltau oder Rost. Ansonsten genügt ein ordentlicher Schnitt im Frühjahr. Insbesondere Ramblerrosen und Heckenrosen sollten im Spätsommer nicht geschnitten werden. Heckenrosen bilden Hagebutten aus, die im Herbst und Winter eine wichtige Futterquelle für Vögel sind. Auch Hortensien brauchen keinen Sommerschnitt, ansonsten fallen die bereits angelegten Knospen der Schere zum Opfer und die Blüte im folgenden Jahr fällt aus. Sollen sie dennoch gestutzt werden, dann nur die Triebe mit alten Blüten entfernen.



### ***Bypass-Schere für saubere Schnitte***

Um die dünnen Stängel von Stauden, Sommerblumen und Rosen sauber abzuschneiden, sind scharfe Klingen nötig. In Ihrem Land & Freizeit Markt erhalten Sie Gartenscheren in nahezu allen Formen und Größen. Etwas leichter wird die Auswahl, wenn Sie zwischen Bypass- und Amboss-Scheren unterscheiden:

- **Bypass-Scheren** besitzen zwei scharfe Klingen, die aneinander vorbeigleiten. Ihre besonders scharfen Klingen, wie sie Gartenscheren von Fiskars und Gardena besitzen, schneiden Blumenstängel sauber ab, statt sie zu zerquetschen. Abgeschnitten werden die Stängel am besten leicht schräg, sodass das Regenwasser gut ablaufen kann.
- Bei **Amboss-Scheren** trifft eine bewegliche Klinge auf einen feststehenden „Amboss“. Amboss-Scheren sind weniger für Blumen geeignet, sondern ideal für kraftvolle Schnitte bei Gehölzen.



# Den Geschmack des Sommers konservieren

Gemüse und Obst im Überfluss: Im Spätsommer bietet der Garten weit mehr, als man verzehren kann. Zum Glück lässt sich die Ernte konservieren – je nach Sorte mit ganz unterschiedlichen Methoden.

**E**inkochen, einlegen, einfrieren, trocknen, einlagern – an Konservierungsmethoden herrscht kein Mangel. Zwar lassen sich die meisten Gemüse- und Obstsorten auf unterschiedlichste Weise haltbar machen, optimal sind für eine Sorte aber oft nur wenige Methoden. So erhält sich der Geschmack von Beeren am besten in Marmeladen bzw. Gelees. Auch tiefgefroren kommen sie gut durch den Winter. Nicht geeignet zum Einfrieren sind dagegen wasserhaltige Lebensmittel wie Gurken, rohe Äpfel, Kartoffeln oder Tomaten, da sie beim Auftauen matschig werden. Auch Gemüse lässt sich gut einfrieren, sollte aber zuvor blanchiert werden.

## ***Kühl und dunkel durch den Winter: einlagern***

Die beste Art, Wurzelgemüse und Kernobst zu überwintern, ist die Einlagerung in einem Keller, der kühl, aber frostfrei, trocken und dunkel ist. Möhren und Rote Bete kommen dazu in eine Holzkiste, in der sie abwechselnd mit Sand geschichtet werden. Kartoffeln halten sich am besten auf einem luftigen Lattenrost. Gut lagern lassen sich späte Sorten wie Jelly, Agria oder Laura, die ihren vollen Geschmack erst während der Lagerung entwickeln. Ebenfalls im Keller fühlen sich Äpfel und Birnen wohl, entweder in einer Holzkiste in Zeitungspapier gewickelt oder nebeneinander auf einem Lattenrost liegend. Allerdings müssen sie in einen anderen Kellerraum als Kartoffeln, da sie das Gas Ethylen abgeben, das Kartoffeln schrumpeln lässt.

Ist kein Kellerraum vorhanden, kann auch der Garten als Winterlager dienen. Dazu eine mindestens 80 cm tiefe, frostfreie Grube ausheben, mit engem Maschendraht als Mäuseschutz auslegen und die Wände mit Brettern auskleiden. Ins Innere kommt eine Holzkiste mit geschichtetem Sand und Gemüse und obenauf eine dicke Schicht Stroh. Schließlich wird die Grube mit einem schrägen Holzdeckel abgedeckt, sodass das Regenwasser gut ablaufen kann.

### Mit Hitze konservieren: einmachen

Eine für viele Obst- und Gemüsesorten geeignete Konservierungsmethode ist das Einmachen. Beim Einmachen wird die noch rohe Ernte in Gläser geschichtet und durch Hitze haltbar gemacht. In der Regel geschieht dies in einem speziellen Einkochtopf, es funktioniert aber auch im Backofen. Und so geht's:

- Gläser und Deckel in einem Topf mit Wasser gründlich auskochen
- Frisches und druckstellenfreies Obst und Gemüse nach Rezept zubereiten und mit dem Sud in spezielle Einkochgläser oder Twist-off-Schraubgläser füllen, die Sie in teilnehmenden Raiffeisen-Märkten erhalten. Den Rand penibel sauber wischen und verschließen.
- Eine tiefe Fettpfanne mit Wasser füllen und auf die unterste Schiene schieben. Obst bei ca. 155/150-180 Grad und Gemüse bei 170/190 Grad (Umluft/Ober- und Unterhitze) erhitzen.
- Die Einkochzeit berechnet sich ab dem Zeitpunkt, ab dem die Flüssigkeit in den Gläsern perlt. Je nach Inhalt beträgt sie 10 bis 120 Minuten.
- Die Gläser aus dem Backofen nehmen und langsam abkühlen lassen.

### Erst trocknen, dann einlegen

Delikatessen in feinem Olivenöl eingelegt sind besonders aus der Mittelmeerküche bekannt. Einlegen allein reicht als Konservierungsmethode allerdings nicht aus. Um beispielsweise Kräuter, Pilze, Tomaten oder Obst einzulegen, müssen



sie vorher entweder getrocknet oder bissfest gekocht werden. Anschließend können sie zusammen mit Gewürzen in Essig, Öl oder Alkohol eingelegt werden. Kühl und dunkel aufbewahrt, bereichert Eingelegtes drei bis zwölf Monate den Speiseplan.



Einkochen (Marmelade/ Gelee/ Chutneys)	Lagern	Einmachen	Einfrieren	Einlegen	Trocknen	Entsaften
Brombeeren	Äpfel	Mirabellen	Himbeeren	Pilze	Pflaumen	Holunder
Himbeeren	Birnen	Stachelbeeren	Brombeeren	Kräuter	Aprikosen	Johannisbeeren
Johannisbeeren	Kartoffeln	Birnen		feste Gemüsesorten	Äpfel	
Quitten	Quitten	Pfirsiche		Obst (außer Johannisbeeren)	Tomaten	
Zucchini	Möhren	Rote Bete			Kräuter	
Tomaten	Rote Bete	Erbsen			Erbsen	
Gurken	Nüsse	Möhren				
	Kürbisse					

# Marmeladen und Konfitüren mit Raffinesse



Walter Trausner

## Eingekocht

Marmeladen und Konfitüren sind bei vielen Menschen essenzieller Bestandteil des täglichen Frühstücks. Seit Generationen lieben Erwachsene und Kinder den süßen Geschmack von Erdbeer- und Marillenmarmelade. In diesem Buch gibt der gelernte Koch und Konditor Walter Trausner einen kleinen Einblick in die Vielfalt bei der Herstellung von Marmeladen.

17 x 24 cm, 96 Seiten, broschiert, durchgehend farbige Abbildungen  
ISBN 978-3-7040-2338-4, 9,95 Euro (D, A) auch als E-Book erhältlich

CADMOS



## Auf die Plätze, fertig, los!

Sommerferien und endlich Zeit, den ganzen Tag im Garten zu toben und mit Freunden zu spielen. Für jede Menge Spaß, Bewegung und Abwechslung sorgen dabei unsere Outdoorspiele.

**O**b Kindergeburtstag, Gartenfest oder einfach nur so: Richtig spannend wird es für den Nachwuchs erst, wenn ein aufregendes Spiel das nächste jagt und die Zeit nur so verfliegt. Klingt nach viel Vorbereitung? Ganz und gar nicht, denn viele Outdoorspiele sind den kleinen Teilnehmern schnell erklärt und lassen sich aus dem Stegreif umsetzen – ganz ohne Hilfsmittel. Das gilt vor allem für Spiele aus Großmutterns Zeiten. Ob Ochs am Berg oder Katz und Maus – mit viel Fantasie und wenig Aufwand haben hier alle ihren Spaß und für viel Bewegung an der frischen Luft ist ganz nebenbei auch gesorgt.

### „Katz und Maus“

Mit einem Abzählreim werden Katz und Maus ausgewählt. Die restlichen Kinder bilden einen Kreis und nehmen sich

an den Händen. Nun muss die Katze versuchen, die Maus zu fangen. Beide können um und durch den Kreis laufen. Allerdings wird die Maus durch Anheben der Arme durchgesehen und die Katze durch Senken am Durchlaufen gehindert. Wenn die Katze die Maus hat, geht es nach einem Wechsel von vorne los.

### Stelzenlaufen auf Dosen

Ein uraltes Spiel, das schon im Mittelalter gespielt wurde. Für die einfache Variante braucht man für jedes Kind zwei große Konservendosen, die seitlich möglichst weit oben mit je einem Loch durchbohrt werden. Daran befestigt wird eine lange Schlaufe aus Kordel oder Wäscheleine, die etwa bis zur Hüfte reicht, sodass die Kinder die Dosen gut unter ihren Füßen festhalten können. Zunächst wird geübt, dann folgt das erste „Dosenrennen“.



### **„Ochs am Berg“**

In rund zehn Metern Abstand zur Gruppe steht ein Kind mit dem Gesicht zum „Berg“ bzw. einer Hauswand und ruft: „Eins, zwei, drei, vier... Ochs am Berg“ – mal schneller, mal langsamer. Währenddessen müssen die übrigen Kinder so schnell wie möglich zu ihm hinlaufen. Allerdings: Beim Wort Berg dreht sich der „Ochs“ um und jedes Kind muss sofort erstarren. Erwischt der Ochs ein Kind, das sich noch bewegt, muss es zurück zur Startlinie. Wer als erstes vorne ist, wird der neue „Ochs“.

### **Wasser, wechsel dich**

Das perfekte Spiel für heiße Tage: Zwei Mannschaften stellen sich in zwei Reihen auf. Am Anfang und am Ende jeder Reihe steht ein Eimer, der erste ist gefüllt mit Wasser, der zweite ist leer. Nun müssen beide Mannschaften versuchen, das Wasser möglichst schnell aus dem ersten in den zweiten Eimer zu transportieren. Dafür erhält jede Mannschaft einen Schwamm. Das erste Kind taucht ihn ins Wasser und gibt den nassen Schwamm an seinen Nachbarn weiter. Das letzte Kind drückt den Schwamm aus und reicht ihn schnell zurück. Wenn der Spielleiter „Stopp“ ruft, hat die Mannschaft gewonnen, die das meiste Wasser im Zieleimer hat. Alternativ lassen sich auch Becher nehmen. Jedes Kind erhält einen Becher und das Wasser wird von Becher zu Becher gekippt.

### **Fährmann, wie tief ist das Wasser?**

Der Fährmann und die Fischer stehen sich in einem Abstand von etwa 15 Metern gegenüber. Nun rufen die Fischer dem Fährmann „über den Fluss“ hinweg zu: „Fährmann, wie tief ist das Wasser?“ Und der Fährmann antwortet: zehn Meter tief, ganz flach, unendlich tief etc. Darauf fragen die Fischer: „Und wie kommen wir hinüber?“, worauf der Fährmann antwortet: auf einem Bein hüpfend, rückwärts laufend, seitwärts springend, auf dem Boden robbend, auf allen Vieren krabbelnd etc. Nun geht es los: Beide Seiten versuchen, auf die vom Fährmann vorgegebene Art den Fluss zu überqueren. Alle, die der Fährmann dabei abschlägt, müssen ihm helfen, den Rest der Fischerbande zu fangen. Der letzte, der übrigbleibt, wird der neue Fährmann.

### **Die beliebtesten Abzählreime**

Wer wird Fährmann, Katze, Maus und Ochs am Berg?

Das ist schnell entschieden, denn bei der Auswahl helfen unsere Abzählreime:

Ich und du,  
Hüllers Kuh,  
Hüllers Esel,  
das bist du.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7  
eine alte Frau kocht Rüben,  
eine alte Frau kocht Speck,  
und du bist weg!

Eine kleine Haselmans  
zieht sich die Hosen aus,  
zieht sie wieder an  
und du bist dran!

Ene, mene, miste  
Es rappelt in der Kiste.  
Ene, mene, meck  
Und Du bist weg.





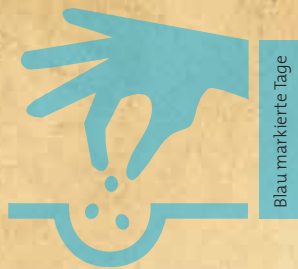
Gewinnerfoto von Herr Armin Bach

***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](http://www.landflair-magazin.de)  
**Einsendeschluss für die Teilnahme an der nächsten Ausgabe ist der 29. August 2016.**



# Mondkalender



## 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



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

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

Daten des Kalendariums: Aussaatage nach Kosmischen Rhythmen 2016, OLV-Verlag, 10,90 Euro



Höchste Zeit, sich auf das größte Volksfest der Welt einzustimmen: das Oktoberfest in München. Wir verraten Ihnen, wo es Bier aus Holzfässern gibt, was die Dirndlschleife verrät und welche Schuhe tabu sind.

**Z**ünftige Musik, ein knuspriges Wiesenhendl und eine Maß Bier – mit diesen Zutaten kann auf der Wiesn kaum noch was schiefgehen. Ein Erfolgsrezept, das immerhin schon mehr als 200 Jahre alt ist. 1810 machte ein Unteroffizier den Vorschlag, zur Hochzeit von Ludwig I. von Bayern ein Pferderennen zu veranstalten. Der Veranstaltungsort – eine Wiese am Stadtrand – wurde nach der Braut Theresienwiese genannt und schon nach der ersten Veranstaltung waren sich alle einig: Das Fest sollte auch ohne Hochzeit weiterhin stattfinden. An die Ursprünge erinnert heute die „Oide Wiesn“, wo der Besucher mit traditionellen Festzelten, nostalgischen Karussellen und urigen Buden in die Wiesnvergangenheit entführt wird.

### *Prost. Und niemals Prosit*

Udenkbar ist das Oktoberfest ohne sein süffiges Oktoberfestbier. Ausgeschenkt werden darf ausschließlich Münchner Bier, das sechs Brauereien speziell für das Oktoberfest brauen – eine Besonderheit, die weltweit kein zweites Oktoberfest zu bieten hat. Das Wiesnbier schmeckt meist etwas süßer und malziger als normales Bier, hat es dafür mit sechs Prozent Alkohol aber in sich. Bevor man sich also eine Maß gönnt, sollte man den Magen mit einem deftigen Wiesnschmankerl füllen. Sei es eine Wiesnbrezn, ein Stück vom Ochs am Spieß oder der Klassiker – das Wiesnhendl.

Bier aus Original-Holzfässern bietet auf dem Oktoberfest übrigens nur noch eine Brauerei. Die Augustinerbräu schenkt in der Augustiner-Festhalle und in der Fischer-Vroni das Bier aus 200-Liter-Holzfässern aus. In allen anderen Festzelten sind die Holzfässer nur noch Attrappe, tatsächlich kommt das Wiesnbier hier aus großen Containern.



7,5 Millionen Liter wurden 2015 ausgeschenkt. Angestoßen wird übrigens immer mit „Prost“ – auch wenn das vorausgehende Trinklied „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ heißt.

### **Ein Muss: das richtige Wiesn-Outfit**

Wer auf dem Oktoberfest stilecht feiern will, braucht natürlich das richtige Outfit. Zünftige Lederhosen und ein fesches Dirndl gehören einfach dazu, obwohl die Dirndl einst ganz und gar nicht zum Feiern gedacht waren. Ursprünglich trugen die Mägde – die „Diernen“, daher der Name Dirndl – die aus einfachen Baumwollstoffen genähten Kleider bei der Feld- und Hausarbeit. Bunt und reichlich verziert wurden die Arbeitskleider erst, als in den 1930er-Jahren die Städterinnen zur Sommerfrische aufs Land kamen und die Tracht als Sommerkleid kopierten.

Heute sind die traditionellen Farben wie dunkelgrün und rot längst einem frischen Farbenmix gewichen. Ob rosa, blau oder frühlinggrün, ob bunt kariert, blumig oder uni: Immer gleich ist die weiße Bluse, die unter einem Dirndl getragen wird, denn sie lässt den Dirndlschick am besten zur Geltung kommen. Nicht fehlen darf auch die Schürze mit Dirndl-Schleife. Aber Vorsicht: Die Schleife spricht Bände. Sitzt sie rechts, ist frau in festen Händen, ein Flirt also aussichtslos. Links bedeutet: Ich bin noch zu haben. Vorne mittig heißt, die Trägerin ist noch Jungfrau und hinten mittig, sie ist Witwe – oder Kellnerin.

### **Und was trägt mann?**

Wer auf seine Jeans nicht verzichten will, braucht zumindest ein kariertes Hemd. Richtig zünftig aber wird es erst mit der ledernen Kniebundhose und Hosenträgern, zu der auch ein weißes Hemd passt. Um die Waden sitzen entweder Trachten-Kniestrümpfe oder die traditionell selbst gestrickten Lofelr. Sie umschließen nur die Waden und werden knapp unterhalb des Knies getragen, in der Regel zusammen mit Füßlingen und nie mit Turnschuhen. Denn zum bayrischen Outfit gehören unbedingt lederne „Haferlschuhe“, die Sie wie Ihr gesamtes Wiesn-Outfit in Ihrem Land & Freizeit Markt erhalten.



### **Dirndlschick und Alpenflair**

Sie suchen ein pffiffiges Dirndl oder ein uriges Lederhosen-Outfit? Eine schöne Auswahl an Trachtenmoden finden Sie exklusiv in Ihren teilnehmenden Land & Freizeit Märkten.



### **Obatzter mit Meerrettich** (für 4 Personen):

#### **Zutaten:**

175 g Camembert  
100 g weiche Butter  
50 g Joghurt  
1 - 2 TL Meerrettich aus dem Glas  
Salz, Pfeffer

#### **Zum Servieren:**

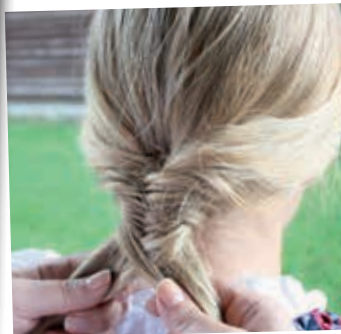
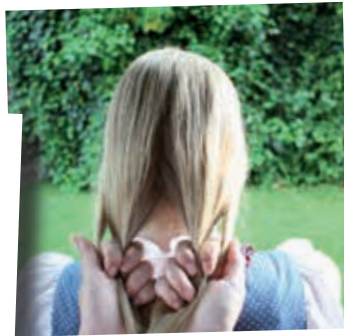
25 g frischer Meerrettich  
Radieschen  
1 Bund Schnittlauch  
Bauernbrot

Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit Butter, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse verrühren. Joghurt und Meerrettich aus dem Glas dazugeben, gut verrühren und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Frischen Meerrettich schälen und in feine Streifen hobeln, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und beides auf dem Obatzten verteilen. Zusammen mit Bauernbrot und Radieschen servieren.

# Flechtfrisuren

Eine schön geflochtene Zopffrisur ist nicht nur auf der Wiese ein Hingucker. Mit unseren Anleitungen und ein bisschen Übung gelingt die Trendfrisur ganz leicht.



## ***Fischgrätenzopf***

Der Klassiker unter den Flechtfrisuren.

Das Haar gut durchkämmen und dann am besten mit den Fingern in zwei Stränge teilen. Damit der Zopf nachher schön gleichmäßig wird, darauf achten, dass beide Seiten gleich dick sind. Nun nehmen Sie einige Haare von der äußeren Seite der linken Strähne und fügen sie der Innenseite der rechten Strähne hinzu. Damit haben Sie auch schon das Grundprinzip des Fischgrätenzopfs, mit dem es bis zum Ende des Zopfes weitergeht: Die Haare der beiden Stränge wechseln von links nach rechts und umgekehrt. Je weniger Haare jeweils die Seiten wechseln, desto feiner wird am Ende das Muster. Zum Schluss den Zopf noch ein wenig auflockern, fertig.

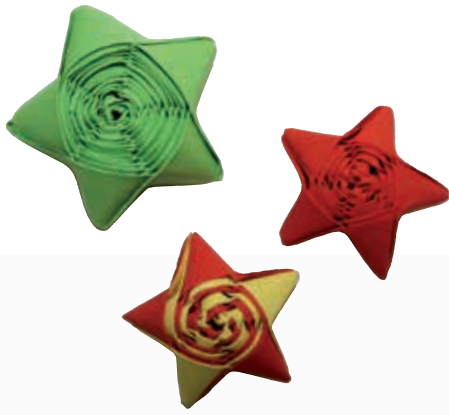
## ***Eingeflochtener Kronenzopf mit Dutt***

Die vordere Partie abteilen und die restlichen Haare hinten wegstecken. Für unsere Flechtfrisur haben wir mit dem Zopf direkt über dem linken Ohr begonnen, sodass er nachher wie eine Krone den gesamten Kopf umrahmt. Beginnen lässt sich aber auch am Seitenscheitel.

Die abgeteilte Partie wird nun in drei Stränge unterteilt. Beim Flechten nach und nach die übrigen Haare jeweils auf der linken und der rechten Seite hinzunehmen. Sobald Sie beim rechten Ohr angelangt sind, den Zopf einfach zu Ende flechten und mit einem Haargummi zusammenbinden.

Die restlichen Haare etwas antoupiieren und zu einem seitlichen, dicken Zopf flechten, in den der Kronenzopf eingeflochten wird. Dann den Zopf zu einem Dutt aufrollen und mit bobby pins feststecken.





# Sternenzeit

## *Kleine Kunstwerke aus Papier*

Einfach wunderhübsch und äußerst vielseitig. Eine Anleitung zum Falten unserer Papiersterne finden Sie unter [www.landflair-magazin.de/basteltipps](http://www.landflair-magazin.de/basteltipps).



# Husch, husch, ins Körbchen



Mit der Pilzsaison beginnt für Pilzliebhaber die schönste Jahreszeit. Wer sich auf die Suche macht, kann mit dem entsprechenden Wissen so manchen Leckerbissen entdecken.

**P**ilze sind faszinierende Wesen. Sie lassen sich weder der Pflanzen- noch der Tierwelt zuordnen, sondern bilden eine eigene Welt: die Funga. Die meiste Zeit des Jahres leben sie verborgen in der Erde, dabei können sie quadratkilometergroße Wurzelgeflechte ausbilden, die sogenannten Myzelien. Nur einmal im Jahr – meist im feuchten und noch warmen Herbst – lassen sie sich an der Oberfläche blicken. Dann bilden sie den Blüten einer Pflanze ähnlich Fruchtkörper aus, die als Pilze auf unseren Tellern landen.

## ***Gefährliche Doppelgänger***

Was aber gehört ins Pilzkörbchen – und was sollte unbedingt draußen bleiben? Essbar sind einige Hundert Arten, zu den bekanntesten gehören Steinpilz, Pfifferling, Maronenröhrling, Wiesenchampignon, Edelreizker, Parasol und Tintling. Das Problem: Oft haben sie einen Doppelgänger, der im günstigsten Fall ungenießbar ist – so wie der Bitterling, der dem Steinpilz ähnelt – im schlimmsten Fall aber tödlich. Zu den hochgiftigen Exemplaren zählt der Knollenblätterpilz, der sich leicht mit dem Wiesenchampignon verwechseln lässt.



Die erste Pilzsammlerregel lautet deshalb: nur sammeln, was man zu hundert Prozent bestimmen kann. Beim leisesten Zweifel: stehen lassen. Stehen bleiben sollten auch alte Pilze. Sie sind meist nicht mehr genießbar, für die Natur aber wertvolle Sporenverteiler. Kein Problem sind hingegen Löcher, die gefräßige Schnecken hinterlassen haben. Großzügig weggeschnitten, haben sie keinen Einfluss auf die Qualität eines Pilzes.

### ***Abschneiden oder drehen***

Gesammelt werden Pilze in einem Korb. In luftdichten Tüten besteht die Gefahr, dass sich das Pilzweiß zersetzt und der Pilz verdirbt, was zu einer „unechten Pilzvergiftung“ führen kann. Praktisch sind zudem ein Pinsel mit kurzen, kräftigen Borsten, um schon an Ort und Stelle den Schmutz zu entfernen, und eventuell ein scharfes Messer. Pilze werden entweder direkt über dem Boden abgeschnitten oder vorsichtig herausgedreht. In diesem Fall das Loch wieder mit Erde bedecken, damit das Myzel nicht austrocknet. Auf keinen Fall Pilze herausreißen.

### ***Am liebsten feucht und moosig***

Wo sich die leckersten Pilze aufstöbern lassen, ist bei Pilzsammlern meist ein gut gehütetes Geheimnis. Wer sein eigenes Pilzrevier entdecken will, wird sowohl in Buchenwäldern fündig, deren Böden nicht zu stark verkrautet sind, als auch in schattigen Fichten- und Kiefernwäldern, in denen sich Steinpilze, Pfifferlinge und Maronnröhrlinge wohlfühlen. Grundsätzlich sind feuchte und bemooste Senken Erfolg versprechender als beispielsweise trockene Hänge. Gesammelt werden darf übrigens nur so viel, wie man für den eigenen Bedarf benötigt. In Naturschutzgebieten ist das Sammeln grundsätzlich verboten.

### ***Gebraten, geschmort oder gedünstet***

Nach dem Sammeln sollten Pilze innerhalb von 24 Stunden zubereitet werden – allerdings nicht roh, da sie roh oft schwer verdaulich oder giftig sind. Ihren einzigartigen Geschmack entfalten die meisten Pilze ohnehin erst gebraten, geschmort oder gedünstet. Dabei auf eine Mindestgarzeit von 15 Minuten achten, damit das Chitin, aus dem die Pilzwände bestehen, leichter verdaulich ist.



### ***Im Zweifelsfall: Pilze vom Profi bestimmen lassen***

Pilze sollten Sie nie nur nach dem Vergleich mit Fotos sammeln – auch dieser Text ist kein Pilzratgeber. Alle Pilze, die Sie nicht zweifelsfrei bestimmen können, sollten Sie – in Papier gewickelt und vom Rest getrennt – von einer Pilzberatungsstelle begutachten lassen. Die „Deutsche Gesellschaft für Mykologie“ führt Beratungen in Schulen, Volkshochschulen und Verbänden durch. Eine Liste mit Pilzsachverständigen finden Sie auf der Homepage [www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de).



# Agility: ein Hundesport auf sechs Beinen

Ihr Hund ist ein Energiebündel, dem schnell langweilig wird?  
Dann ist es höchste Zeit, sich mit Agility zu beschäftigen.

**A**uch wenn es auf den ersten Blick nicht so scheint: Agility ist eine Art „Reitturnier“ mit Hunden. Denn ähnlich wie im Pferdesport dirigiert der Mensch seinen Hund durch einen Hindernisparcours – allerdings mit der strengen Regel, weder den Hund noch die Hindernisse zu berühren. Allein Stimme, Blicke und Gestik müssen genügen, um den Vierbeiner möglichst fehlerfrei durch den Parcours zu lotsen.

## *Springen, laufen, Pfoten setzen*

Der Hindernisparcours stellt beide Seiten vor einige Herausforderungen. Überwunden werden müssen Sprunghindernisse wie Stangen und Mauern, es geht durch Tunnel und Reifen, um Slalomstangen herum und über sogenannte Kontaktzonengeräte wie Stege, Wippen und A-Wände. Deren besondere Herausforderung besteht darin, dass der Hund seine Pfote zuerst auf eine festgelegte Kontaktzone setzen muss – was im Eifer des Gefechts schnell danebengeht.

Wird Agility auf Turnieren ausgeführt, besteht der Parcours aus zwölf bis 20 Hindernissen, die der Hund in einer festgelegten Standardzeit bewältigen muss. Gewonnen hat das Team, das die kürzeste Zeit und die wenigsten Fehler vorweisen kann.

## *Spaß ist das Wichtigste - für den Hund*

Auch wenn es mittlerweile unzählige Turniere gibt, ist Agility vor allem eine hervorragende Beschäftigung für Hunde; insbesondere für solche, die als ursprüngliche Hütehunde eine Aufgabe benötigen, z.B. Border Collies, Schäferhunde oder Australian Shepherds. Aber auch bei allen anderen bereichert Agility den nicht selten langweiligen Hundealltag – vorausgesetzt, sie sind mit Begeisterung dabei und haben Spaß am Training. Ist das nicht der Fall, sind die Übungen entweder zu schwer oder Hund und Agility passen nicht zusammen. Kleine Faulenzer, die lieber auf dem Sofa dösen, werden mit Agility keine Freude haben.



**Zum Weiterlesen:** „JAD-Dogs – Action und Denksport für jederhund“ von Mica Köppel Haug  
Hier ist für jeden Hundegeschmack etwas dabei. Die Autorin hat Agility, Tricktraining und Dogdances auf einzigartige Weise verbunden und so eine sinnvolle Beschäftigung mit hohem Spaßfaktor für alle Hunde entwickelt. Vorgestellt werden außerdem einige von der Autorin entwickelte Geräte, an denen der Hund Tricks und Gehorsam auf Distanz zeigen kann. Erhältlich in allen teilnehmenden Raiffeisen-Märkten. ISBN: 978-3-8404-2025-2, Preis: 24,90 Euro, auch als E-Book erhältlich.



## Die Grundregel für erfolgreiches Agility

- Vor Beginn den Hund beim Tierarzt durchchecken lassen. Denn Agility eignet sich nur für fitte und gesunde Hunde.
- Das Mindestalter der Hunde sollte zwölf Monate betragen. Welpen dürfen auf keinen Fall an Sprungübungen teilnehmen.
- Immer nur kurz trainieren, nicht mehr als drei Durchgänge zu je fünf Minuten. Denn ermüdet der Hund oder verliert er die Lust, schließt er das Training mit einem negativen Eindruck ab.
- Trainiert wird immer nur mit positiven Verstärkern wie Jubeln, Loben, Leckerchen. Tabu ist es, den Hund zu schimpfen oder gar über Hindernisse zu ziehen. Auf Fehler wird mit Gleichgültigkeit reagiert.
- Schafft ein Hund eine Aufgabe nicht, ist sie zu schwer oder die Hilfe nicht ausreichend.
- Alle Hindernisse immer nur in kleinen Schritten schwieriger gestalten, sodass der Hund immer wieder Erfolgserlebnisse hat.



### Ab durch den Tunnel

Wer mit Agility beginnen will, der findet im Tunnel-Hindernis einen guten Einstieg. Zu Beginn reicht ein kurzer Tunnel, der aus zwei Stühlen mit darüber gehängter Decke bestehen kann. Um den Hund zum Durchlaufen zu motivieren, gibt es unterschiedliche Möglichkeiten: selbst rückwärts in den Tunnel kriechen, einen Ball hindurchrollen, am Ausgang den zuvor gezeigten Futternapf hinstellen. Geht der Hund hindurch, heißt es für den Besitzer, schnell ans andere Ende flitzen, um ihn dort mit viel Begeisterung und natürlich einem Leckerchen zu empfangen. Nach und nach lässt sich die Schwierigkeit steigern, indem man den Tunnel verlängert und ihn bogenförmig auslegt.

### Slalom - eine Übung für Fortgeschrittene

Um einiges komplizierter ist das Slalom-Hindernis. Es besteht aus zwölf Stangen, beginnen sollte man allerdings mit nur drei Stangen und nur für wenige Minuten, dafür aber mit viel Lob und vielen Leckerchen, da der Slalomlauf viel Frustrationspotenzial für den Hund bereithält. Zunächst führt man den Hund dicht an seiner linken Seite und mit leichtem Kniedruck durch die ersten beiden Stangen. Durch die beiden nächsten Stangen wird er mit einem Leckerchen „gezogen“. Erleichtern kann man die Hilfe mit niedrigen Slalomstangen und einem Parcours mit leicht versetzten Stangen. Helfen kann auch das Vorneweggehen, allerdings besteht die Gefahr, dass sich der Hund daran gewöhnt. Nach und nach dirigieren dann nur noch die eigenen, schwingenden Körperbewegungen den Hund, der am Ende mit Speed und Spaß um die Stangen saust – seinem wohlverdienten Lob entgegen.

**Schmackhafte  
Belohnungsfutter**  
Ergänzungsfuttermittel für Hunde



- ★ BUFFO Soft-Snacks
- ★ BUFFO Vital-Snacks
- ★ BUFFO Natur-Snacks
- ★ BUFFO Gourmet-Snacks



Erhältlich in allen teilnehmenden Märkten.  
Händlerliste unter: [www.buffo.de](http://www.buffo.de)



# Pferdeschur: gesund durch den Winter

Ab September beginnt Pferden ihr Winterfell zu wachsen. Ein Problem vor allem für Tiere, die auch im Winter aktiv sind. Abhilfe schaffen kann eine Schur.

**W**erden die Tage kürzer, stellen sich Pferde mit einem Fellwechsel auf den nahenden Winter ein. Ein überlebenswichtiger Prozess, denn das Winterfell schützt vor Nässe und isoliert gegen die Kälte. Allerdings: Werden Pferde auch im Winter viel gearbeitet, kommen sie mit einem dichten Winterfell innerhalb kürzester Zeit stark ins Schwitzen. Bis sie wieder abgetrocknet sind, kann es Stunden dauern. Das bedeutet viel Arbeit und Zeit fürs Trockenführen, Putzen und Wechseln der Abschwitzdecke. Denn steht das Pferd mit feuchtem Winterfell in der Box oder auf der Weide, ist eine Erkältung vorprogrammiert.

## **Immer mit Decke**

Mehr und mehr setzt sich deshalb die Schur des Winterfells durch – vor allem an den Stellen, an denen ein Pferd am stärksten schwitzt, wie an der Unterseite des Halses, an der Brust und an der Flanke. Mit einer geeigneten Schur

trocknen die Pferde schneller ab und sind im Winter leistungsfähiger. Der Nachteil einer Schur: Geschorene Pferde müssen in Ruhephasen immer eine Decke tragen – auch im Stall und vor allem auf der Weide – und können mit einer Abschwitzdecke warmgeritten werden.

## **Von der Komplett- bis zur Lätzschur**

Welche Schur infrage kommt, bestimmen das Training und die Arbeit des Pferdes. Je nach Winterprogramm gibt es daher ganz unterschiedliche Schurmuster. Sie reichen vom Sport- oder Vollschnitt für Pferde, die auch im Winter an Turnieren teilnehmen, bis zum Lätzschchnitt, bei dem lediglich die Vorderseite von Hals und Brust geschoren werden. Pferde mit Lätzschchnitt sind trotz Schur für die ganzjährige Offenhaltung geeignet, während bei einer Vollschor permanente Warmhaltung Pflicht ist, da das Pferd seine natürliche Thermoregulation vollständig verliert.

## Langsam an die Schur gewöhnen

Die optimalen Zeitpunkte für die erste Schur sind der September und der Oktober. Je nach Rasse erfolgt anschließend bis in den Januar hinein alle drei bis acht Wochen eine Nachschur. Pferde, die erstmals eine Schur erhalten, sollten ganz allmählich an das unbekannte Geräusch und Gefühl gewöhnt werden. Dazu über mehrere Tage hinweg kurz die Schermaschine nahe beim Pferd ein- und ausschalten, mit der ausgeschalteten Maschine über das Fell fahren und das Pferd ausgiebig schnuppern lassen.

Los geht die Schur mit einem Stück Sattelseife oder Kreide, mit denen der Verlauf der Schur eingezeichnet wird. Geschoren wird zuerst der Körper, dann folgen die Beine und eventuell der Kopf – immer gegen den Fellstrich. Eine Kopfschur ist optional, da sie ausschließlich ästhetische Gründe

hat. Die Schermaschine – die Sie für rund 200,- Euro in Ihrem Land & Freizeit Markt erhalten – muss flach aufliegen, das Messer sollte alle zehn Minuten geölt und regelmäßig geschärft werden. Als Schurort sollten Sie einen ruhigen Platz wählen, der dem Pferd bekannt ist, wenn möglich allerdings nicht die Box. Zum Scheren geeignet ist nur ein trockenes, sauberes Fell, das nicht verschwitzt ist. Nach dem Scheren alle losen Haare entfernen und sofort eine Decke auf die geschorenen Stellen legen – auch dann, wenn sich das Pferd im Stall befindet. Welche Decke geeignet ist – ob Fleecedecke, wasserdichte Outdoordecke oder Stalldecke –, hängt sowohl vom Schurmuster als auch vom Einsatzzweck ab. Wichtig ist, dass das Pferd weder friert noch schwitzt.

### Die häufigsten Schermuster:

**Lätzschur (Bib Clip):** Geschoren werden die Vorderseite von Hals und Brust. Eine Offenstallhaltung ist möglich.

**Irishschur (Irish Clip):** Entfernt wird das Fell im unteren Hals-, Brust- und Bauchbereich. Für junge Pferde und leichte Arbeit geeignet.

**Streifenschur (Trace Clip):** Empfindliche Bereiche wie Lenden, Beine und Kopf bleiben ungeschoren, lediglich ein Streifen im Unterhals- und Bauchbereich kommt weg. Geeignet für Pferde, die tagsüber auf der Weide sind und mäßig gearbeitet werden.

**Deckenschur (Blanket Clip):** sowohl für Sport- und Freizeitpferde geeignet, die tagsüber auf der Koppel stehen und mittelgradig bewegt werden. Ungeschoren bleiben Kopf, Beine, Rücken, Lenden und Kruppen.

**Jagdschur (Hunter Clip):** Das Fell schützt nur noch Beine und Sattellage. Ideal für Pferde in mittlerer bis schwerer Arbeit.

**Sport- oder Vollschur (Full Clip):** Geschoren wird das gesamte Fell. Die Ohren dürfen nicht ausgeshoren werden. Nur für Pferde geeignet, die ganzjährig trainieren und auf Turniere gehen. Wie beim Jagdschnitt ist sorgfältiges Eindecken Pflicht. Mit einer Vollschur dürfen Pferde nie ungeschützt der Kälte ausgesetzt werden





# Segler über Wiesen und Wäldern

Wer sie am Himmel gleiten sieht, erkennt sie auf den ersten Blick: Der gegabelte Schwanz macht Rotmilane einzigartig. Auch ihr Lebensraum ist besonders, denn die Hälfte aller Rotmilane lebt in Deutschland.

**S**chon im Mittelalter faszinierte der Rotmilan die Menschen. Königsmilan wurde er genannt und noch heute heißt er in Frankreich „Milan royal“, während er wegen seines langen, gabelförmigen Schwanzes in Deutschland auch als Gabelweihe bekannt ist. Faszinierend aber ist nicht nur sein Äußeres, sehenswert sind auch seine Flugkünste.

## *Rundflüge im Energiesparmodus*

Rotmilane können bis in Höhen von 1.000 Metern aufsteigen. Dabei lassen sie sich in weiten Kreisen von der Thermik in die Höhe tragen, um anschließend scheinbar schwerelos ihrem Ziel entgegenzugleiten. Besonders spektakulär aber sind ihre Sturzflüge, wenn sie am Boden ein Beutetier entdeckt haben. Und geradezu abenteuerlich wirken ihre „Trudelflüge“ während der Balzzeit. Sie wild umeinander drehend, trudelt ein balzendes Paar bis fast auf die Erde, wo es sich im letzten Moment trennt und wieder aufsteigt.

Ein seltenes Schauspiel, denn Rotmilane gehören zu den seltensten Greifvögeln der Welt. Es gibt sie ausschließ-

lich in Europa, wo man ihren Bestand auf rund 20.000 bis 25.000 Brutpaare schätzt. Die Hälfte davon brütet in Deutschland, genauer in Mittel- und in Ostdeutschland und dort vor allem in Teilen Hessens und im nordöstlichen Harzvorland. Der Rest ist überwiegend in Frankreich und Spanien zu Hause, wo auch die deutschen Rotmilane im Winter ihr Quartier aufschlagen.

## *Nestbau mit Stofflappen*

Wohl fühlt sich der Rotmilan in Landschaften, in denen sich Wiesen und Felder mit Baumreihen und Wald abwechseln. Denn beides braucht er zum Leben. Die offene Landschaft ist der gedeckte Tisch mit Mäusen, Maulwürfen, Feldhamstern oder auch Verkehrs- und Mähopfern. Wählerisch ist der Rotmilan nicht. Er nimmt, was er kriegen kann, und verschmählt dabei weder Aas noch Abfälle. Seinen Horst baut er am nahegelegenen Waldrand in die Wipfel der Bäume. Zu erkennen sind die bis zu einen Meter hohen Nester häufig an ihrem „Schmuck“. Rotmilane dekorieren ihr Zuhause gern mit Stofflappen, Papier oder Kunststoffresten. Beim verwandten Schwarzmilan konnte nachgewiesen werden: Je ranghöher die Paare, desto bunter ist der Horst.



### **Gefahr für den eleganten Gleiter**

2002 wurde der Rotmilan auf die Vorwarnliste der gefährdeten Brutvögel in Deutschland aufgenommen, da sein Lebensraum zunehmend bedroht ist. Nicht nur der damit einhergehende Nahrungsmangel setzt dem Rotmilan und seinen Nachkommen zu, auch Windräder spielen bei der Gefährdung eine immer größere Rolle. Bei der Suche nach Beute ist der Rotmilan mittlerweile zu einem der häufigsten Opfer der riesigen Rotorflügel geworden. Auch ausgelegte Giftköder, mit denen er in Frankreich und Spanien gejagt wird, spielen in Deutschland immer öfter eine Rolle.

Dennoch fühlt sich der Rotmilan in den typisch deutschen Mittelgebirgslandschaften wohl. Seit rund 40 Jahren bleibt der elegante Segler immer häufiger auch im Winter in seinen Brutgebieten in Deutschland, wo er als standorttreuer Vogel oft sein ganzes Leben verbringt. Manche bezeichnen den Rotmilan sogar als „heimlichen Wappenvogel Deutschlands“. Zweifellos aber ist er ein echter Europäer, für den Deutschland eine besondere Verantwortung trägt.

## **Rotmilan**

**Länge:** ca. 65 cm

**Flügelspannweite:** zwischen 160 und 180 cm

**Farbe:** bräunliches Gefieder mit rostrotem Schwanz, weißlicher bis grauer Kopf

**Fortpflanzung und Brutzeit:** Die Brutzeit beginnt Anfang bis Mitte April und dauert ca. 33 Tage. Das Gelege besteht aus zwei bis drei Eiern. Nach sechs bis acht Wochen werden die Jungvögel flügge. Nach weiteren vier Wochen verlassen sie den Familienverband.

**Beute:** Mäuse, Fische, Vögel, Aas von Mäh- und Straßenopfern, Abfälle

**Vorkommen:** hauptsächlich Spanien, Frankreich, Deutschland. Die Hälfte des Weltbestandes lebt in Deutschland, davon 2/3 in Ostdeutschland.

**Natürliche Feinde:** Marder, Waschbär, Uhu, Krähe

**Alter:** Das älteste beringte Tier, das gefunden wurde, war 29 Jahre alt.



**Zubereitungszeit:** 30 min  
**Gehen lassen ca.:** 1 h 15 min  
**Backzeit ca.:** 20 min  
**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zutaten:**

12 g frische Hefe  
ca. 400 g Mehl Type 550  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
1/2 TL Zucker  
3 – 4 Zweige Rosmarin  
Mehl zum Arbeiten

### ***Brotzöpfchen mit Rosmarin***

(Für ca. 8 Stück)

**Zubereitung:**

Die zerbröckelte Hefe in etwa 220 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl, dem Salz, dem Olivenöl und Zucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten (am besten mit der Küchenmaschine), der nicht mehr am Schüsselrand klebt. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl ergänzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Teig noch mal gut durchkneten und dabei den Rosmarin einarbeiten. Weitere ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dünn auswellen und in ca. 1 cm breite Streifen (Länge ca. 25 cm) schneiden. Jeweils 3 Streifen zu Zöpfchen flechten. Die Enden gut zusammendrücken. Auf bemehlter Fläche mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt noch mal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 240 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Zöpfchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den Ofen schieben und auf den Boden des Ofens 1/2 Tasse Wasser gießen. Den Ofen sofort verschließen und das Brot im Ofen 15 – 20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



## Kohlrabi-Quark-Bratlinge mit Sesam

(Für 4 Personen)

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Garzeit ca.:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten:

500 g Kohlrabi, 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 1 Möhre, 1 Ei, 100 g Quark, 1 TL Currypulver, 60 g geriebener Gouda, 2 EL frisch gehackte Petersilie, 2 EL Sesamsamen, 2 – 3 EL Maismehl, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 – 5 EL Rapsöl zum Braten

### Zubereitung:

Die Kohlrabi, Kartoffeln und Möhre schälen und alles fein raspeln. In einer Schüssel mit dem Ei, Quark, Curry, Käse, Petersilie, Sesam und dem Mehl gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse kleine Bratlinge formen, in eine Pfanne (am besten beschichtet) in heißes Öl setzen und 4 – 5 Minuten langsam goldbraun braten. Dann wenden und weitere 4 – 5 Minuten goldbraun fertig backen. So portionsweise alle Bratlinge garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



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](http://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, Kontonr. 489 141, BLZ 400 600 00

Die nächste Ausgabe erscheint  
am 30. September 2016.

Erhalten wir kurz  
vor dem Druck!



klimateutral

Druck 1 ID 10234-1601-1001

## Bildnachweis:

- |             |   |
|-------------|---|
| Seite 1     | © Reikara, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Martin Pohner, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Michael Tewes, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Kzenon, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 2–3   | © Tetiana Zbrodka, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© butterfly-photos.org, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© dbunn, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Dorazett, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Sunny studio, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© bina01, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© davenhuntrphoto, <a href="http://www.stockfood.de">www.stockfood.de</a><br>© Kzenon, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Harry Bischof, <a href="http://www.stockfood.de">www.stockfood.de</a><br>© Artenauta, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a> |
| Seite 4–5   | © alexilly, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Krawczyk-Foto, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Helmut Brands, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Thaut Images, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© DMITRI MAPUTA, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© ExQuisine, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>  |
| Seite 6     | © gitusik, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 8–9   | © Pixi, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© thjaull, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© ekaterina0290, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© kernel, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© thj, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 10–11 | © Dorazett, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© nadya, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Krawczyk-Foto, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Reena, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© rbkelle, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© kasparart, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Irina Drazowa-Fischer, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Franz Pfluegl, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 12–13 | © pillphoto, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Yinko, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Team 5, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Dionisvera, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>  |
| Seite 15    | © Monkey Business, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© scusi, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>  |
| Seite 16–17 | © LeifnerF, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Tristan3D, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© DavidMSchrader, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© kristina rütten, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© K.C., <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Kzenon, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© karepa, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© victoria p., <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 19    | © best_works, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Jeanette Dielt, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© MNSStudio, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© 123levit, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© bina01, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>   |
| Seite 22–23 | © trilled_dragon, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Sabine Gissl, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© beatrix kids, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© magda3na, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Foto-Biene, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Azaliya (Elya Vatel), <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Pelana, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>  |
| Seite 24–25 | © davenhuntrphoto, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© digitaldictator, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Berglee, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© juancarlos1969, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© Coloures-pic, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a><br>© lakegraphic, <a href="http://www.fotolia.de">www.fotolia.de</a>  |
| Seite 27    | © Tanja Major, <a href="http://www.stockfood.de">www.stockfood.de</a>   |
| Seite 28–29 |   |
| Seite 31    |   |

⊗ Raiffeisen

**gartenkraft**<sup>®</sup>

**Für ein wachsendes  
Vergnügen.**



**WEITERE INFORMATIONEN UNTER:**

**[www.raiffeisen-markt.de](http://www.raiffeisen-markt.de) oder im Raiffeisen-Markt in Ihrer Nähe!**