



13.06.2007

07/2007

Gültstein



seit 1992

Mit den Bienen
durch das Jahr
Rainer Mornhinweg



Liebe Mitglieder und Freunde

Viele Termine sind es, die uns über das Jahr begleiten, dazu einladen, mitzumachen, mitzueifern, sich auszutauschen, oder sich einfach mal treiben lassen.

So auch unsere anstehende **Lehrfahrt**. Im letzten **d&d** ausführlich beschrieben. Jetzt bedarf es nur noch ihrer **Anmeldung**?! 

Am 17. Juni findet unsere 26. Sternwanderung statt. Ausführung durch den OGV - Kayh, die in diesem Jahr 25-jähriges Bestehen feiern. Dazu findet am Samstag 16. Juni ein Unterhaltungsprogramm mit dem Schwaben - Kabarett Hämmerle und Leibssle in der Grafenberghalle statt. Karten im Vorverkauf gibt es unter 07032 / 73713.

Das Programm der Sternwanderung: Start 9 Uhr im Pfarrgarten Kayh Musikalische Eröffnung durch **Alphornbläser**. Begrüßung durch **Peter Sindlinger**. Start aller Wanderrouen um 9.30 Uhr (Dauer jeweils ca. 2 Stunden)

Gruppe 1 mit Otto Müller - Viel Steine gabs und ... - Geologie und Heimatgeschichte von Kayh; **Gruppe 2** mit Peter Sindlinger - Obstbau in Kayh - Streuobstwiesen prägen das Ortsbild; **Gruppe 3** mit Klaus Maisch - Schönbusch und Grafenberg - Kayh von oben; **Gruppe 4** mit Christoph Kapp - Kayher Kirche - Führung durch den sanierten spätgotischen Dachstuhl und durch die Kirche mit Turmbesteigung; **Gruppe 5** - mit den Kayher Kleinbrennern - Hans Noppel, Ewald Weimer, und Dieter Kirschbaum - Tradition des Schnapsbrennens in Kayh - Besichtigung verschiedener Kleinbrennereien mit Erklärungen..

Fürs leibliche Wohl ist den ganzen Tag gesorgt. **Nachmittags:** Der Posaunenchor spielt, Ehrungen, Kür des Kreismostkönigs.

Der Mai ... Juni ...

ist seit alters her als Wonne-, Liebes-, Blumen- und Frühlingsmonat bekannt. Doch kaum war er da, nun ist er schon wieder vorbei.

Der Juni hat seinen Namen nach der römischen Göttin Juno, der Göttin der Frauen, der Ehe und der Geburt; in ihrem Namen steckt "juvenis", "jugendlich". Der Juni ist der sechste Monat des Jahres, im Gregorianischen Kalender zählt er 30 Tage. Der deutsche Name des Juni ist Brachmond oder Brachet. In den Juni fallen die Tierkreiszeichen Zwillinge und Krebs.

Bauernregeln: Im Juni entscheidet sich die Weinernte: überwiegt die Trockenheit, wird es eine gute Ernte, ist der Juni verregnet, wird das Wetter den Rest des Jahres so bleiben "Bleibt der Juni kühl, / wird's dem Bauern schwül." "So viel der März an Nebeln macht, so oft im Juni Donner kracht." Im Juni blüht die geschützte Kornrade, die früher zwischen den Ähren der Kornfelder häufig war. Sie ist durch die Düngung der Böden fast ganz verschwunden und gilt vielerorts als ausgestorben.

Es blühen außerdem im Juni Wilde Malve, Johanniskraut, Ackerwitwenblume, der Echte Baldrian, die Rotgestreifte Nachtkerze, der Klatschmohn, Glockenblumen und Kratzdisteln, Hornklee und Hopfenklee, Steinklee und Feldklee, Ackerwinde und Rauhe Nelke, Weidenröschen und Blutweiderich, Eisenkraut und Vogelwicke. 

Basilikum ...

verbessere die Gartenluft, denn viele Pflanzen spenden Duft! Im Steingarten als Lückenfüller sind sie mitunter echte Knüller. Basilikum würzt den Salat – er schmeckt ganz einfach delikats! Es ist eines der faszinierenden Kräuter überhaupt. Von dieser Pflanze gibt es unglaublich viele Typen, die sich zwar äußerlich gar nicht so stark voneinander unterscheiden, oft aber ganz verschieden schmecken. Da gibt es z.B. die Sorten mit dem typischen, warm-würzigen Basilikumgeschmack wie das berühmte Basilikum „Genoveser“, das am häufigsten angebaut wird, weil es mit das intensivste Aroma besitzt. 

schmack wie das berühmte Basilikum „Genoveser“, das am häufigsten angebaut wird, weil es mit das intensivste Aroma besitzt.

Aktuelle Entwicklung der Bienenvölker.

Als ich diese Zeilen schreibe, geht zum wiederholten Male in den letzten Tagen ein Gewitter mit intensivem Regengüssen über Gültstein nieder. Die ergiebigen Niederschläge im Mai und Juni sind ein Segen, insbesondere für den Wald. Wir Imker sind über den intensiven und wiederholten Regen nicht so besonders erfreut, da er immer wieder den Honigtau von den Bäumen wäscht und die Ertragsaussichten auf Waldhonig reduziert (zum Entstehen von Waldhonig siehe **dd 03/2007**).

Dabei wären nach Aussagen der Experten die Aussichten auf eine Massenvermehrung von Läusen, nicht schlecht.

Dr. Liebig von der Landesanstalt für Bienenkunde beschreibt die aktuelle Situation so: „Nach zögerlichem Beginn hat der Ausbreitungsflug der Rotbraunen Bepuderten Fichtenrindenlaus etwa seit Pfingsten zu einem starken Befall der Maitriebe (der Fichte) geführt. Allerdings war das Wetter bisher sehr regnerisch. Auch wenn diese Lausart überhaupt nicht regenempfindlich ist, die von ihnen verursachte Honigtautracht ist es in hohem Maße. Da die Sekundärkolonien dieser Laus in den starkwüchsigen Maitrieben „draußen“ am Baum“ sitzen, wird ihr Honigtau sehr leicht abgewaschen. Die Tracht kann deshalb nur dann richtig einsetzen, wenn es dauerhaft sommerlich warm und trocken ist.“

Leider war dies bisher nicht der Fall und auch die Aussichten sind eher regnerisch. Mein Waagvolk im Nordschwarzwald hat daher seit 24.05.2007 nur (?) 10 kg an Gewicht zugenommen.

Wir haben aber noch ein zweites Eisen im Feuer: Knapp die Hälfte unserer Bienenvölker steht seit Anfang Juni in der Edelkastanie in der Pfalz. Eine Waage habe ich dort nicht stehen, so dass ich über die dortige Gewichtsentwicklung nichts weiß.

Der im Mai geschleuderte Blütenhonig hat zwischenzeitlich eine fein cremige Konsistenz (s. unten) und ist verkaufsfertig.

Warum kristallisiert Honig ?

Bei der Schleuderung hat (fast) jeder Honig eine flüssige Konsistenz, die jedoch im Regelfall nicht stabil ist. Jeder Honig kristallisiert über kurz oder lang.

Basilikum Fortsetzung

Ähnlich, aber doch ein wenig anders duften die kompakt wachsenden, feinblättrigen Basilikumsorten. Im Süden finden wir sie oft als hübsche Topfpflanzen an fenstern, denn ihr duft vertreibt Mücken. Aus Asien sind Basilikumarten zu uns gekommen, die mit anderen Aromen überraschen. Das Thai-basilikum z.B. schmeckt süß-würzig und eindeutig nach Anis. Kein Wunder – man hat ja auch dieselben ährischen Duftöle in den Blättern gefunden, die auch im Anis vorkommen. Das Zitronenbasilikum liefert uns wiederum eine neue Geschmacksrichtung: Basilikum mit einem Schuss Zitrone. Die Pflanze enthält eben das ährische Öl „Cineol“, das reichlich in allen Basilikumarten mit dem typischen Geschmack vorkommt – aber auch Zimt, Muskat und Eukalyptus zu finden ist. Ausserdem sind Zitronenbasilikum – Blätter reich an „Citral“, und das ist einer der wichtigsten Aromastoffe der Zitronen.

So entsteht der besondere Geschmack all unserer Gewürze – aus einer immer neuen Komposition verschiedener ährischer Öle.

Rose – Königin der Blumen

Welch traurigen Anblick bietet die Rose, die Königin der Blumen, wenn ihr Blätterkleid vom Sternrußtau befallen ist!

Der typische Pilz schlägt bevorzugt in kalten, regenreichen Jahren zu und zeigt sich ab Juli durch sternförmige, schwarze bis braune Flecken auf den Blättern. Ist eine Rose besonders stark befallen, wirft sie sogar ihr ganzes Laub ab und steht im Hochsommer kahl da.

Da der Pilz auf dem infizierten Laub überwintert, muss man alle Blätter, auch die auf dem Boden liegenden, unbedingt entfernen. Zur Vorbeugung pflanzen wir Rosen in ausreichendem Abstand zu anderen Gewächsen, an einem sonnigen und luftigen Platz. Dort fühlt sich der Pilz, der es ja feucht und kühl mag, gar nicht wohl. Ausserdem ist zur Freude des Gärtners auch ein Kraut gegen den Sternrußtau gewachsen: Der Ackerschachtelhalm. Wenn wir die Rosenstöcke regelmäßig mit Schachtelhalm - Tee spritzen, wird ihre Abwehr gestärkt. Die im Tee enthaltene Kieselsäure festigt das Gewebe der Rosen, so dass der Pilz in vielen Fällen gar nicht erst in die Rosenblätter eindringen kann.

Auch von unten spritzt die Brühe, dann erst lohnt sich deine Mühe !

Und so wird der Stärkungstrunk gebraut: 1-1,5 kg frisches oder 150-200 g getrocknetes Kraut in einen großen Topf geben, mit 10 Liter Regenwasser aufgießen und ein bis zwei Tage stehen lassen. Dann 1-2 Stunden köcheln lassen. Nach dem Abkühlen abseihen. Der Tee ist lange haltbar. Man verdünnt im Verhältnis 1:5 mit Wasser und spritzt die Rosen sowie die Erde drumherum ab April, wenn die Blätter austreiben, 1x pro Woche, am Morgen eines sonnigen Tages.

Bauerngarten

Ein Johanniskäfer, rot, mit weißen Tupfen, schläft auf dem Brenneselblatt.

Heuschrecken, langschenklig, hupfen durch den Zaun auf den Salat.

Eine Hummel wackelt und rumpelt drohend durch die Gräserstippen. Der alte Bauer humpelt zur Bank, in der Sonne zu sitzen.

Zwei Lerchen, und da noch eine!
Drei Punkte in blauer Luft –
der alte hebt witternd die Nase
in den braunen Roggenduft.

Die Lerchen steigen und fallen
und fiedeln immerzu.

Der Holunderbaum schlägt seine Krallen
in die schwarze Bodenruhe.



Mit den Bienen durch das Jahr - Fortsetzung -

Die Geschwindigkeit des Auskristallisierens hängt ab vom Anteil der Zuckerarten Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker). Der Anteil von Glucose und Fructose schwankt je nach Honigsorte. Je höher der Anteil des Traubenzuckers ist, desto rascher kristallisiert der Honig aus, d.h. die zunächst noch sehr kleinen Kristalle wachsen und verwandeln den zunächst flüssigen Honig in eine harte, zähe Masse.

Rapshonig und Löwenzahnhonig haben einen hohen Traubenzuckergehalt. Diese Honige werden sehr schnell fest. Wald- und Tannenhonige haben einen hohen Fruchtzuckergehalt. Diese Honige brauchen sehr lange, bis sie zu kandieren. Immer wieder interpretieren Honigkunden das Auskristallisieren von Honig, den sie im flüssigen Zustand gekauft haben, als „Auszuckern“ und meinen der Imker hätte dem Honig (Rüben-)Zucker zugesetzt.

Die Imker, die ich kenne, wollen alle einen Honig mit guter Qualität erzeugen und kämen nie auf die Idee, den Honig mit (Rüben-) Zucker zu strecken.

Viele im Supermarkt erhältlichen Honige sind erhitzt und gefiltert worden. Daher tritt der natürliche Prozess des Kristallisierens bei diesen Honigen nur verzögert oder überhaupt nicht mehr auf.

Ein hart gewordener Honig kann im Wasserbad bei 40 Grad Celsius wieder verflüssigt werden. Dadurch werden die Kristallisationskerne jedoch nicht aufgelöst, so dass nach der Abkühlung die Kristallisation wieder von vorne beginnt.

Wie bekommt man cremigen Honig ?

Der von uns erzeugte Blütenhonig hat eine cremige Beschaffenheit. Dies kann dadurch erreicht werden, dass der Honig während des Auskristallisierens mehrmals gerührt wird. Das Rühren geschieht mittels einer Bohrmaschine und einem überdimensionalen Küchenmixer. Beim Rühren werden die Kristallisationskerne verkleinert, sie werden so gegeneinander verschiebbar. Die cremige Konsistenz eines gerührten Honigs bleibt erhalten, eine Rückverfestigung findet auch bei längerer Lagerung nicht mehr statt.

Pflanzenschutz aktuell ...

lag zur Erscheinung nicht vor.

Näheres finden Sie auch unter:

<http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1109902/index.htm>

weitere Termine

www.ogv-gueltstein.de

E-Mail: ogvgueltstein@web.de

14.06.2007 Kreismostprämierung in der Kelter Herrenberg - Kayh

24.06.2007 „Tag der offenen Gartentüren“ landesweit, soll dazu beitragen, die Vielzahl von positiven Eigenschaften von Gärten noch mehr ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu rücken. Von 10 - 17 Uhr können in der KG-Anlage Süd in Gärtringen die Gärten der Familien Scholtz und Sehner besichtigt werden. Den Kreisverkehr Richtung Reiterhöfe (nicht Deckenfronn) verlassen. Auch der Radweg Gärtringen Kuppungen führt in der Nähe vorbei.

27.06.2007 Lehrfahrt nach Oberschwaben (siehe Vorderseite)

Mit freundlichen Grüßen
Obst- und Gartenbauverein Gültstein

Tag der
offenen Gartentür