



Fermentieren...

ist eine sehr alte Methode, um Gemüse haltbar zu machen. Das Gemüse wird hierfür kleingeschnitten bzw. gehobelt, dann wird Salz zugefügt und kräftig geknetet oder gestampft, bis ausreichend Wasser austritt, sodass das Gemüse gut damit bedeckt ist. Mit Hilfe von Milchsäurebakterien setzt nun die Gärung ein. Milchsäurebakterien gehören zur Familie der Lactobacillus-Bakterien und befinden sich auf vielen Lebensmitteln. Sie produzieren Milchsäure als Hauptstoffwechselprodukt während der Fermentation von Kohlenhydraten. Es darf hierbei kein Sauerstoff an das Gemüse gelangen, da es sonst schimmelt. Dieser Prozess ist für die charakteristische Säurebildung und den Geschmack vieler Lebensmittel verantwortlich.

Lohnt sich der Aufwand? Roh verzehrtes fermentiertes Gemüse enthält Millionen von lebenden Milchsäurebakterien. Diese können die Darmflora und das Immunsystem positiv beeinflussen. Durch die Mikroorganismen werden die Lebensmittel bekömmlicher und können zu einer verbesserten Verdauung beitragen.

Es entstehen neue, einzigartige Aromen. Jedes Ferment schmeckt durch die natürliche Gärung immer etwas anders. Genau das macht es so einzigartig und besonders.

Vitamine bleiben im Rohzustand enthalten, da das Gemüse beim Fermentieren nicht erhitzt wird.

Und man kann das Gemüse gut verwerten, wenn z. B. alle Krautköpfe gleichzeitig reif sind 😊



Zu Verschenken/Zu Verkaufen

Meldet euch bitte, falls ihr hier etwas anbieten wollt.

Ausgabe 05/2025 September/ Oktober

Herbstbild

Dies ist ein Herbsttag, wie ich keinen sah!
Die Luft ist still, als atmete man kaum,
Und dennoch fallen raschelnd, fern und nah,
Die schönsten Früchte ab von jedem Baum.

O stört sie nicht, die Feier der Natur!
Dies ist die Lese, die sie selber hält,
Denn heute löst sich von den Zweigen nur,
Was von dem milden Strahl der Sonne fällt.

(Christian Friedrich Hebbel)

Liebe Leserinnen und Leser,

seid ihr auch fleißig dabei, die schönsten Früchte von den Bäumen zu holen bzw. aufzulesen? Dies ist immer eine besondere Zeit im Jahr, wenn vieles gleichzeitig reif wird und man kaum hinterher kommt mit Ernten und Verarbeiten. Gleichzeitig ist es eine sinnstiftende Betätigung, auf die man das ganze Jahr hinarbeitet, hegt und pflegt. Und wenn man dann die Ernte zu Hause hat, kann man in Rezepten stöbern und Verschiedenstes ausprobieren.

Es ist doch immer wieder ein kleines Wunder, wie aus einem Samenkorn etwas erwächst, sei es eine Blume, eine Kürbispflanze oder auch ein Baum. Es gibt wieder Gelegenheit, solche Schätze zu tauschen:

Am Samstag, den 18.10. von 14 – 17 Uhr findet unsere diesjährige Pflanzentauschbörse statt. Wir freuen uns über rege Teilnahme. Vormittags von 10 – 13 Uhr machen wir den OGV-Garten winterfest – auch hier freuen wir uns, wenn ihr uns kräftig unterstützt.

Herbstlich Grüße sendet euch

Euer Vorstand

Klimaresiliente Streuobstwiesen: Praxisleitfaden für die Zukunft

Auch wenn Streuobstwiesen oft besser mit den Folgen des Klimawandels zurechtkommen als Monokulturen, stehen doch auch sie vor immensen Herausforderungen. Zunehmende Trockenheit, höhere Temperaturen, mildere Winter und häufigere Extremwetterereignisse wie Stürme und Hagel setzen den Bäumen zu. Hinzu kommt der Wandel in der Bewirtschaftung, oft geprägt von Überalterung der Aktiven und einem Pflegedefizit. Umso wichtiger ist es, unsere Streuobstwiesen ökonomisch attraktiv und klimaresilient weiterzuentwickeln.

Genau hier setzt die **neue Publikation „Design- und Managementprinzipien für klimaresiliente Streuobstwiesen & alternative Baumarten“**, herausgegeben vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, an.

Fundamente der Klimaresilienz: Planung und Bestandsstruktur

Eine sorgfältige Planung ist der erste und entscheidende Schritt, bevor Streuobstbewirtschafterinnen und -bewirtschafter mit der Neugestaltung oder dem Umbau ihrer Streuobstwiese beginnen. Die Broschüre rät dazu, zunächst die Standortfaktoren wie Boden und Klima genau zu analysieren und das Ziel der Anpflanzung klar zu definieren – sei es Eigenverbrauch, Vermarktung oder Naturschutz. Die Anpassung des Bestandsklimas, die Verbesserung der Wasserinfiltration und -speicherung im Boden sowie die Förderung der Bodenfruchtbarkeit und von Wurzelsymbionten sind dabei entscheidende Stellschrauben.

Um die Bäume vor den zunehmenden Witterungsextremen zu schützen, empfehlen die Autoren gezielte **Maßnahmen zur Verbesserung des Mikroklimas**:

Windschutzhecken: Diese bieten vielfältige Vorteile. Sie minimieren die Windbruchgefahr, erhöhen die Lufttemperaturen um bis zu 2°C, steigern die Fotosyntheseleistung der Obstbäume und verringern die Verdunstung von Bodenwasser. Hecken fördern zudem den Humusaufbau und die Nährstoffverfügbarkeit, bieten Nahrung und Lebensraum für Insekten und liefern Biomasse für Hackschnitzel. Für die Gestaltung gilt: Streuobstbewirtschafterinnen und -bewirtschafter wählen laubhaltige, schnellwachsende und standortgerechte Arten. Die Hecken sollten 90° zur Hauptwindrichtung angepflanzt sein, der Aufbau mehrschichtig, pyramidal und bis zum Boden reichend.

Schattenbäume: Als "Überhälter" ragen Schattenbäume über die mittlere Höhe des Obstbestandes hinaus und wirken sich positiv auf die mikroklimatischen Bedingungen aus. Sie reduzieren Bodentemperaturen, stabilisieren die Bodenfeuchtigkeit, pumpen mit ihren tief reichenden Wurzeln Wasser und Nährstoffe in oberflächennahe Schichten und erhöhen die Luftfeuchtigkeit. Dies minimiert Windgeschwindigkeiten und schützt Früchte sowie Stämme vor Sonnenbrand und Rissen. Walnuss, Esskastanie, Speierling und Elsbeere sind hierfür geeignete Arten.

Die **genetische Vielfalt** innerhalb der Streuobstwiese ist entscheidend für ihre Klimaresilienz. Verschiedene Sorten reagieren unterschiedlich auf Klimaveränderungen, wie Trockenstress oder krankheitsfördernde Temperaturen. Ein eigener Teil der Broschüre widmet sich Baumartensteckbriefen. Hier finden Sie detaillierte Informationen zu bewährten und alternativen Obstbaumarten wie Apfel, Birne, Zwetschge & Co., Quitte, Aprikose, Pfirsich, Walnuss, Speierling, Elsbeere, Mispel, Maulbeere, Esskastanie, Mandel, Feige sowie Begleitbaumarten wie Erle, Pappel und Weide. Die Steckbriefe beleuchten ihre Leistungsfähigkeit, Produkte, Standortansprüche und Verträglichkeit mit benachbarten Arten. Ein besonderer Fokus liegt auf spätblühenden Obstsorten, da diese die Gefahr von Spätfrostschäden an Blüten erheblich reduzieren können.

<https://www.hochstamm-deutschland.de/nachricht/klimaresiliente-streuobstwiesen-praxisleitfaden-fuer-die-zukunft>

...auch Tiere helfen bei der Pflege der Streuobstwiesen

Nutztiere bieten vielfältige ökologische und ökonomische Vorteile für die Pflege von Streuobstwiesen. Tiere nutzen das Grünland und düngen.

Schafe eignen sich für trockene, magere oder steile Standorte. Sie verbeißen selektiv, daher ist eine Nachmahd oder Kombination mit anderen Tieren sinnvoll.

Ziegen sind hervorragend für die Erstpflege verbuschter Flächen geeignet, da sie Blätter, Rinde und Gehölztriebe fressen.

Rinder fressen Grünland nicht selektiv und reduzieren das Aufkommen von Gebüsch. Leichte Rassen sind hier ideal, um Trittschäden zu minimieren.

Gänse und Hühner sind gute Grasverwerter und helfen bei der Unkraut- und Schädlingsbekämpfung, mit geringerem Risiko für Baumschäden.

Schweine waren früher oft auf Streuobstwiesen. Sie fressen Fallobst (auch infiziertes), Insekten und lockern den Boden auf, sollten aber im "Umtrieb" gehalten werden, um Überweidung zu vermeiden.

Das Konzept des **Mob-Grazing** mit hoher Besatzdichte für kurze Zeiträume lässt hohe Pflanzenrückstände auf der Fläche, die als Mulchschicht den Humusaufbau fördern und die Wasserinfiltration verbessern.

Auch die Streuobstwiese braucht Nährstoffe

Obsternte, Wiesenmahd und Baumschnitt entziehen dem System Nährstoffe. Eine Bodenanalyse alle fünf bis sechs Jahre ist unerlässlich, um den Nährstoffbedarf präzise zu ermitteln. Die Broschüre gibt detaillierte Empfehlungen zur Düngung von schwer löslichen Nährstoffen im Spätherbst und Stickstoff zu Beginn der Vegetationsperiode. Auch ein Weißanstrich der Baumrinde schützt junge Bäume vor Frostrissen und Sonnenbrand.

Ein gutes Beispiel für geschlossene Nährstoffkreisläufe liefert das Praxisbeispiel Kastanienhof in Bodelshausen. Dort wird Schnittgut von Streuobstwiesen in einer Hackschnitzel- und Pyrolyseanlage zu Pflanzenkohle und Wärme verarbeitet. Die Gebäude des Hofes sind dadurch klimaneutral beheizt und der Hof vermarktet das "Abfallprodukt" Pflanzenkohle. Auch organische Reste aus der Gastronomie werden mit effektiven Mikroorganismen zu Bokashi fermentiert und der Pflanzenkohle zugeführt.

Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

18.10.	10 – 13 Uhr	OGV-Garten winterfest machen
	14 – 17 Uhr	Pflanzentauschbörse