

60-jähriges Kleingartenjubiläum von Werner und Ingeborg Marzinskewitz



Foto von Michael Wilke

Inhalt

Gartenfreunde Marzinskewitz - Eine Zeitreise durch 60 Jahre Kleingarten	2
Vereinsnachrichten	6
Teichpflege im Sommer	8
Wundergetränke aus dem Garten?	9
Hochbeete aus Paletten.....	10
Hochbeete richtig befüllen	11
Ungebetene Gäste fernhalten: Rabenvögel	12
Wenn Rucola geerntet werden kann	13
Zum Zeitvertreib.....	14

Gartenfreunde Marzinskewitz - Eine Zeitreise durch 60 Jahre Kleingarten

In diesem Jahr feiern die Ehrenmitglieder Werner und Ingeborg Marzinskewitz ihr 60-jähriges Kleingartenjubiläum. Ein guter Grund, sie nach Erinnerungen und Höhepunkten während ihres Kleingärtnerlebens zu befragen.

Werner, Jahrgang 1938, überraschte seine Inge, geboren 1931, eines Tages im Jahr 1961 mit der Mitteilung, dass sie einen Kleingarten übernehmen könnten. Der Bruder von Inges Schwiegermutter hatte Kontakt zum Vorpächter und wollte zunächst den Garten selbst übernehmen. Letztlich entschied er sich dagegen und fragte Werner, ob Interesse bestände. Seitdem ist das Refugium der beiden die Parzelle 187 im Pirolweg, der tatsächlich seinen Namen durch einen damals dort nistenden Pirol erhielt.



Luftaufnahme der Parzelle 187
Quelle: Google Earth Pro

Wie sie berichten, sah es zu Beginn so aus, als ob der Vorgänger auf dem Grundstück Getreide gepflanzt hätte. Leider stellte es sich als Quecke heraus, ein äußerst hartnäckiges und sehr schwer zu entfernendes Wurzelunkraut. Guckt man heute über den Zaun in den Garten, ist von den anfänglichen Schwierigkeiten nichts mehr zu sehen. Vielmehr blickt man auf eine mustergültig gepflegte und von kleingärtnerischem Nutzen geprägte Parzelle mit großen Beetflächen und liebevoll arrangierten Blumen im Eingangs- und Verandabereich.

An die Formalitäten oder gar Kosten, die vor mehr als 60 Jahren entstanden können sich Werner und Inge nicht mehr erinnern und Unterlagen dazu gibt es auch nicht mehr. Aber das ist für das Ehepaar aus heutiger Sicht natürlich nicht wichtig. Was aber im Gespräch herauskam, war die Liebe, die sie seit 60 Jahren mit diesem Stückchen Erde verbindet, einschließlich der vielen positiven Erlebnisse und fröhlichen Feiern mit Freunden, Nachbarn und Kollegen.

Als sie die Parzelle bezogen, war der Charles-Corcelle-Ring noch ein Sandweg und an einen Wasseranschluss auf dem Grundstück war noch lange nicht zu denken. Zu Beginn wurde noch Wasser mit der Gießkanne und Eimern aus dem Schwarzen Graben geholt. Später kam dann eine Handpumpe mit im Boden eingelassener Badewanne zum Einsatz.



Der Boden war damals, wie Inge so schön ausführte, reiner Zuckersand. Ein Anbau von Obst und Gemüse war nur auf Hügelbeeten, den Vorläufern der heute dort stehenden Hochbeete, möglich. Dazu sammelten Werner und Inge alles kompostierbare Material, dessen sie habhaft werden konnten. Was andere Gartenfreunde zur Abholung in Laubsäcken an den Straßenrand stellten, holten



sie sich für die Anlage ihrer Hügelbeete. Nach wie vor wird von ihnen der gesamte Pflanzenabfall, sofern er von gesunden Pflanzen stammt, kompostiert. Die Qualität der daraus entstandenen Erde kann man anhand des üppigen Wachstums deutlich erkennen. Auch der Maulwurf ist sich dessen bewusst und deshalb leider ein häufiger Gast im Garten Marzinskewitz.

Jedenfalls ist aus dem anfänglich absolut ebenen und unfruchtbaren Gelände ein ertragreicher Garten geworden. Man kann sich gut ausmalen, welche Anstrengungen erforderlich waren, diese Menge an nährstoffreicher Erde, die jetzt das gesamte Gartengrundstück bedeckt und die Hochbeete füllt, durch Kompostierung herzustellen und zu verteilen.

In den Anfangsjahren beteiligte sich das Ehepaar auch an einer vom Senat von Berlin initiierten Aktion zur Feststellung der Schadstoffbelastung auf dem Areal der Kleingartenkolonie. Dazu wurden ihnen unentgeltlich je 10 Sellerie- und Tomatenpflanzen sowie eine weitere Gemüseart zur Verfügung gestellt, die natürlich gut gediehen.

Die Laube, die sie 1961 übernahmen, ist baulich weitestgehend unverändert. Lediglich die Fenster mussten ausgetauscht und der inzwischen städtische Wasseranschluss in Küche und Toilette gelegt werden.

Der Schornstein auf dem Foto ist noch auf die Wohnungsknappheit nach dem 2. Weltkrieg zurückzuführen. Bis 1950 wurde der Ausbau von Lauben zu Wohnzwecken sogar finanziell gefördert. Ofen und Schornstein mussten später nach Gesetzesänderungen entfernt werden.



Eine Besonderheit entstand durch die Anforderung an den Kolonieweg. Ursprünglich nur etwa 1 Meter breit, musste er auf „Feuerwehrbreite“ erweitert werden. Das Ehepaar Marzinskewitz und ihr Nachbar erklärten sich bereit, den erforderlichen Teil von ihren Grundstücken abzweigen zu lassen, da diese größer waren, als die gegenüberliegenden Parzellen. Seitdem steht ihre Laube nicht mehr die vorgeschriebenen 3 Meter von der Einfriedung entfernt.

Im Laufe des Kleingartenlebens haben Inge und Werner rings um sich herum viele Wechsel von Nachbarn miterlebt. Mit allen hatten bzw. haben sie ein gutes Verhältnis und teilen gern die Überschüsse ihrer Ernte mit ihnen.

Ihre 60-jährige Erfahrung und der dabei erworbene Wissensschatz sorgen dafür, dass es beim Obst und Gemüse nie zu knapp ist. Inge isst zurzeit immer noch Kartoffeln aus der Ernte von 2020. Jetzt sorgt sie durch das Anhäufen der Erde an den Kartoffelpflanzen schon fleißig für einen hohen Ertrag und damit die Sicherung des neuen Jahresvorrats. Überhaupt gibt ihnen der Garten fast alles, was sie zum Leben brauchen. Nur Getränke, Milchprodukte, Mehl, Aufschnitt und mal ein Stück Fisch oder Fleisch müssen eingekauft werden. Alles andere wird eingekocht, eingefroren oder kühl und trocken im heimischen Keller gelagert und dann im Laufe des Jahres herausgeholt und verspeist.



Kirschen, Mirabellen und Stachelbeeren werden in Gläsern eingekocht. Inge benutzt dabei immer die gleiche Rezeptur: 1200 Gramm Früchte und 500 Gramm Gelierzucker (1:2) mit entsprechender Menge Wasser.

Jostabeeren- und Johannisbeerensträucher sowie veredelte Weinstöcke liefern auf der Parzelle 187 jedes Jahr viele Früchte. Gerade beim Wein, der im Eingangsbereich zum Garten an der Laubenwand und um Weinbögen rankelt, wurde das Ehepaar schon oft auf die großen Trauben angesprochen. Nachgewogen kommt eine Traube schon mal auf 1,5 Kg.

Bei den Kartoffeln setzt das Ehepaar auf die Sorten Cilena, Laura und Adretta. Cilena ist vorwiegend festkochend und sehr lagerfähig. Laura, die als Top-Sorte gilt, ist leicht mehlig und kann als eine der letzten Sorten im Herbst geerntet werden. Beide Sorten eignen sich gut als Pell- oder Salzkartoffeln. Adretta ist eine alte Sorte mit viel Geschmack und eignet sich durch ihre Mehligkeit gut für Kartoffelsuppe und Knödel.

Im Gewächshaus aus dänischer Produktion, das als Ausstellungsstück mit Preisnachlass im Jahr 2000 für stattliche 4.000,- DM gekauft wurde, beginnt für viele Pflanzen das erfolgreiche Gedeihen.



Die Qualität des Gewächshauses macht sich neben dem stabilen Aluminiumrahmen durch die 6 Millimeter dicken Holzkammerprofile bemerkbar. Die immerhin schon 21 Jahre sieht man hier nicht und die Zufriedenheit der Besitzer mit der Anschaffung war im Interview deutlich zu spüren.

Das Ehepaar ist neben seinem Faible für den Kleingarten in der Vergangenheit viel gereist. Selten über ein Reisebüro, sondern fast immer in Eigenregie. Dabei richtete sich die Aussaat tatsächlich nach den geplanten Reisterminen, damit man zur Ernte wieder im Garten sein konnte. Die nordischen Länder waren beliebte Ziele der beiden. Werner hat in Norwegen und Dänemark dabei geangelt und für frischen Fisch gesorgt. Also waren sie auch dort als Selbstversorger unterwegs. Apropos Selbstversorger; Brot kommt im Hause Marzinskewitz natürlich aus dem eigenen Backofen. Früher sowohl Vollkornbrot als auch Weißbrot, heute nur noch Weißbrot. Dass immer mit Dinkelmehl gebacken wird, liegt daran, dass Inge sich bei einer Nachbarin einmal Mehl borgen musste und dabei Dinkelmehl erhielt. Der Geschmack hat Werner gefallen und darum wurde dauerhaft umgestellt.



Neben den vielen schönen Zeiten gab es aber im vergangenen Jahr ein schlimmes Erlebnis für das Ehepaar. Inge war allein im Garten und hatte das Gartentor nicht verschlossen, da sie nur kurz etwas holen wollte. Sie wurde hinterrücks überfallen und ihrer Handtasche samt Wohnungsschlüsseln beraubt. Mit den Schlüsseln öffnete der:die Täter:in später die Wohnung, in der Werner die Rückkehr seiner Frau erwartete. Er wurde niedergestoßen und das gesparte Geld der beiden geraubt. Von dem:der Täter:in fehlt jede Spur.

Trotzdem ist ihr Verhältnis zum Kleingarten ungebrochen. Auch wenn Werner seit 2019 an einer Erkrankung leidet, die ärztlicherseits bisher nicht abschließend diagnostiziert werden konnte und durch die er weder essen noch sprechen kann, sind beide regelmäßig vor Ort und gehen der Gartenarbeit nach.

Das Ehepaar verdient höchste Anerkennung und Respekt für seine mit so viel Liebe und Engagement über 60 Jahre erbrachte vorbildliche kleingärtnerische Leistung. Die langjährige ehrenamtliche Tätigkeit von Werner als Wasserwart zeugt zudem von der Begeisterung, die sie dem Verein gegenüber hegen.

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen Gesundheit und viele weitere gute Jahre auf Ihrer Parzelle im Pirolweg!

Bericht von Michael (Willi) Wilke

Fotos von Ingeborg und Werner Marzinskewitz sowie Michael (Willi) Wilke

Vereinsnachrichten

Der Vorstand begrüßt herzlich unsere Neuparzellanten!

Yildirim Parz. 7
Lachowicz Parz. 175A



Quelle: www.ClipartsFree.de

Wir wünschen ihnen, ihren Partnern, Familien, Angehörigen und Freunden viel Spaß und immer einen grünen Daumen!

Trauerfall

Unser Gartenfreund Alfred Schmidt ist im Alter von 84 Jahren nach schwerer Krankheit am 19.04.2021 verstorben. Er war Ehrenmitglied des Vereins und hat viele Jahre mit großem Engagement das Ehrenamt des Platzwarts ausgeübt.

Zweimal Bitte um Unterstützung

- Auf dem abgeschlossenen Parkplatz am Marderweg steht seit Monaten ein schwarzer VW Lupo ohne Kennzeichen. Aufgrund des allgemeinen Fahrzeugzustands besteht die Gefahr, dass durch auslaufende Flüssigkeiten eine Kontaminierung des Bodens erfolgt. Die Folgekosten einer entsprechenden Sanierung sind nicht abschätzbar. Das Fahrzeug muss aus diesem Grund schnellstmöglich entfernt werden.



Wer Angaben zum Besitzer oder der Person, die das Fahrzeug dort abgestellt hat, machen kann, wird dringend gebeten den Vorstand zu informieren. Hinweise werden vertraulich behandelt.

- Am 15. Mai 2021 wurde festgestellt, dass am Waldweg die Wegschilder des Marderwegs und Nussbaumwegs einschließlich deren Pfosten fehlen. Auch hier bitten wir um Hinweise an den Vorstand, soweit jemandem etwas aufgefallen ist, das zur Klärung des Abhandenkommens beitragen könnte.

Bereitstellung neuer Mülltonnen

Hinsichtlich der Auslieferung der Hausmülltonnen kommt es zu Verzögerungen seitens der BSR. Eine vom Vorstand initiierte Anfrage an die BSR zur Erlassung der ab 01.01.2021 fälligen Bereitstellungskosten in Höhe von 20,45 € pro Hausmülltonne wurde bisher nicht beantwortet. Die Bestellung der Mülltonnen ist aufgrund der fehlenden Rückmeldung bisher noch nicht veranlasst worden. Nach dem Auslösen der Bestellung ist mit einer weiteren Frist von mindestens 3 Wochen bis zur Auslieferung zu rechnen.

Wenn die Mülltonnen am Vereinshaus zur Abholung bereit stehen, werden alle betroffenen Pächter auf geeignete Weise informiert.

Offene Posten

Viele Posten im Vereinsvorstand konnten nach dem Aufruf im letzten Napoleaner zwischenzeitlich durch freiwillige Bewerbungen kommissarisch besetzt werden. Der Vorstand bedankt sich an dieser Stelle ausdrücklich für die Bereitwilligkeit zur Übernahme der Ehrenämter. Zwei wichtige Posten sind dennoch unbesetzt. Der:Die Arbeitseinsatzleiter:in und ein:e Platzwart:in werden noch gesucht. Es wäre schön, wenn sich auch für diese Posten noch vor der JHV im August Bewerber:innen finden würden.

Termine

Alle Termine stehen aufgrund der Corona-Pandemie unter dem Vorbehalt einer kurzfristigen Änderung bzw. Absage. Bitte beachtet deshalb aktuelle Aushänge, Veröffentlichungen auf unserer Webseite und ggf. dazu übersandte E-Mails.

Abschnittsversammlungen Datum / Zeit: 05.06.2021 / gestaffelt

10:00 Uhr - Abschnitt 1: Wahl Abschnittsleiter:in

11:00 Uhr - Abschnitt 3: Wahl Abschnittsleiter:in und
Vertreter:in Abschnittsleiter:in

12:30 Uhr - Abschnitt 4: Wahl Vertreter:in Abschnittsleiter:in

13:30 Uhr - Abschnitt 5: Wahl Abschnittsleiter:in und
Vertreter:in Abschnittsleiter:in

Jahreshauptversammlung Datum / Zeit: 13.08.2021 / ab 18:00 Uhr
Ort: Festplatz des KGV Plötzensee

Sommerfest Datum / Zeit: 14.08.2021 / 18:00 bis 24:00 Uhr
Ort: Vereinsgelände

Teichpflege im Sommer

Von Teichbesitzer:innen fordert der Sommer viel Aufmerksamkeit und mehr Einsatz als in den anderen Jahreszeiten.

Grundsätzlich gelten die genannten Aufgaben für Teiche mit und ohne Tierpopulation gleichermaßen.

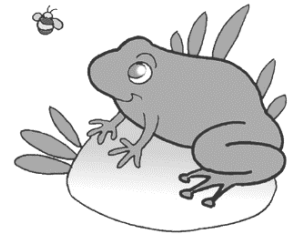
Von Juni bis August sollte jede Woche die Temperatur, der PH-Wert und die Wasserhärte gemessen werden. Bei Wassertemperaturen über 23 Grad kühles Wasser, wenn möglich Regenwasser, zuführen. Leitungswasser enthält viele Nährstoffe, die ein übermäßiges Algenwachstum fördern. Regenwasser verbessert zusätzlich den pH-Wert und andere Wasserwerte. Außerdem sollte für Schatten auf dem Teich gesorgt werden, um das Ansteigen der Temperatur zu vermeiden.



Foto von Michael (Willi) Wilke

- Algenwachstum muss jetzt unbedingt eingedämmt werden. Fadenalgen und Wasserlinsen kann man mit einem Laubbesen abkehren. Bei starkem Befall kann man mit einem Algenvernichtungsmittel unterstützen. Als Hausmittel zur Klärung von trübem, grünem, algenreichem Wasser sollen Milchsäurebakterien helfen. Bei einem Teichinhalt von drei- bis viertausend Litern soll man von April bis Oktober jeden Monat einen Liter fettarme Milch in den Teich geben. Fische und andere Pflanzen werden dabei nicht beeinträchtigt. Übrigens arbeiten auch einige Algenvernichtungsmittel mit Milchsäurebakterien. 😊
- Wassersprudler oder -fall sorgen jetzt für ausreichend Sauerstoff im Wasser. Sie sollten auch nachts laufen. Die Teichpumpe und der Filter müssen regelmäßig gereinigt werden, um Schadstoffe und Schlamm- bildung zu reduzieren.
- Fische müssen von Juni bis Ende August täglich gefüttert werden. Möglichst immer zur gleichen Tageszeit füttern. Dann finden die Fische das Futter schneller und fressen besser. Beim Füttern die Mengenangaben beachten. Sommerfutter, insbesondere als Pellets, hat einen hohen Anteil an Protein und Fett, was bei Über- dosierung zur Belastung des Wassers führt. Die richtige Menge erkennt man daran, wie schnell die Fische das Futter fressen. Bleibt nach einigen Minuten noch Futter übrig, sollte die Menge beim nächsten Mal reduziert werden. Übrig gebliebenes Futter setzt sich am Teichboden ab und verhindert, dass ausreichend Sauerstoff im Wasser gebildet wird.

- Wenn sich Lücken in der Teichbepflanzung zeigen, kann noch bis Ende Juli nachgepflanzt werden. Abgestorbene und verwelkte Pflanzenteile müssen entfernt werden.



Im nächsten Napoleonier folgt Teil 4 der Teichpflege-Tipps. Über Kritik, Tipps, Anregungen und Ergänzungen zu dem Thema, sowohl persönlich als auch über die E-Mail-Adresse schriftfuehrer@quartier-naoleon.de, freue ich mich.

Autor: Michael (Willi) Wilke

Quelle: www.ClipProject.info

Wundergetränke aus dem Garten?

Glaubt man den Zeitschriften und Magazinen, so haben wir gerade jetzt das Superfood schlechthin in unserem Garten. Wir haben es in so reichlicher Zahl, sodass wir unserem Körper täglich viel Gutes tun können. Dieses Versprechen hat mich neugierig gemacht. Es handelt sich um Unkraut bzw. Wildkräuter!

Grüne Smoothies sollen kleine Wundergetränke sein. Sie stellen eine einfache Zubereitungsart für frisches Obst und Gemüse dar. Der Schwerpunkt liegt bei ihnen auf grünem Blattgemüse, das reich an Vitaminen, Mineralien und sekundären Pflanzenstoffen ist. Besonders wichtig ist ihr hoher Chlorophyll-Gehalt. Dieses wird erst durch einen Mixer aufgeschlossen und ist somit für unseren Organismus zu verarbeiten. Chlorophyll ist dem Blutfarbstoff Hämoglobin, sehr ähnlich, es wirkt stark reinigend auf unser Blut und kann dabei helfen, neue Blutzellen zu bilden. Darüber hinaus kann Chlorophyll den Körper auch vor Strahlenschäden schützen und einem Magnesiummangel entgegenwirken. Besonders vitalstoffreich sind grüne Smoothies mit Wildkräutern, die eine Menge an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen enthalten. Der Gedanke, dass mein lästiges Unkraut zu einer gesundheitlichen Geheimwaffe werden könnte und mich widerstandsfähig macht und den Körper entgiftet, lässt mich nicht mehr los.



Foto von Anja Kügler

Gedanklich sah ich mich in meinem Gartenstuhl sitzen, den Garten frei von Unkraut und wartend auf die nächsten frischen Giersch-, Brennnessel- und Löwenzahntriebe. Das wäre doch ein Traum!

Am letzten Sonntag startete ich einen Selbstversuch.

Für zwei Gläser Smoothie mixte ich eine Hand voll Giersch, eine Handvoll Brennesselspitzen, etwas Löwenzahn in einem Mixer. Dazu gab ich eine halbe Banane, einen halben Apfel, den Saft einer ausgepressten Orange sowie ein halbes Glas Wasser. Alles zusammen wurde mit dem Stabmixer ordentlich durchgemixt.

Das Ergebnis war ... sagen wir mal interessant!

Mein Mann und ich, wir waren positiv überrascht. Die Farbe und Konsistenz waren etwas ungewöhnlich, aber geschmacklich lecker und kein bisschen bitter, wie ich es erst erwartet hatte. Sicher kann man die Zusammensetzung noch mit anderen Obstsorten noch etwas variieren. Auf jeden Fall hat sich meine Meinung zum lästigen Unkraut etwas geändert und das ist ja schon einmal was!

Probieren Sie es doch auch einmal aus!

Autorin: Anja Kügler

Hochbeete aus Paletten

Hochbeete aus Paletten sind einfach zu bauen. Benötigt werden 4 Paletten, Schrauben, Teppichnägel oder Tackernadeln, (Noppen-) Folie, umweltverträgliches Holzschutzmittel oder Holzlack, evtl. weitere Bretter für die Nutzung der Palettenfüße als Pflanzkästen.

Zunächst die Paletten mit Holzschutzmittel oder Lack streichen, damit sie durch Regen und Schnee nicht zu schnell verwittern.



Im nächsten Schritt auf der Palettenoberseite Folie so anbringen (nageln oder tackern), dass sie an den künftigen Seiten und am späteren Boden etwa 20 cm überlappt. An der Seite, die später auf dem Boden steht, die überlappende Folie um den Palettenfuß ziehen und befestigen, damit das Holz später nicht direkt im nassen Erdreich steht.

Dann die Paletten rechtwinklig zueinander aufstellen und miteinander verschrauben. Die überstehende Folie dabei zwischen die Paletten legen, damit das Holz vor ständiger Feuchtigkeit geschützt ist.

Wer den Zwischenraum im Palettenfuß als Pflanzgefäß nutzen möchte, kann sich entsprechende passgenaue Blumenkästen im Baumarkt kaufen oder wie hier gezeigt, die Füße von unten mit einem Brett verschließen und mit Folie auskleiden. Die so entstehenden kleinen Pflanzkästen eignen sich für Kräuter, Blumen oder auch Radieschen.

Jetzt kann es schon an das Befüllen und Bepflanzen des Hochbeets gehen. Übrigens: für ein angrenzendes Hochbeet braucht man nur noch 3 Paletten!

Bericht und Fotos: Thomas Quetting

Hochbeete richtig befüllen

Es gibt die verschiedensten Arten Hochbeete zu befüllen. Zwischen 3 und 8 Schichten werden im Internet empfohlen. Unser Beispiel richtet sich an ein Hochbeet mit einer Höhe von 75 bis 80 cm und hat 4 Schichten.

Wir beginnen mit der Kernfrage: Sollen Wühlmäuse und Co. vom Boden aus Zugang zu unserem Hochbeet erhalten? Wenn nicht, muss zuerst ein feinmaschiges Kaninchengitter mit einer maximalen Maschenweite von 13 mm so am Boden ausgelegt werden, dass es lückenlos an den Seitenwänden anliegt. Wer es lieber auf die biologische Art versuchen möchte, kann gegen Wühlmäuse später im Hochbeet Narzissen, Thymian oder Minze pflanzen.

Die erste Schicht wird aus Ästen, Zweigen und kleinen Holzstückchen eingebracht. Sie sollte 10 bis 15 cm hoch sein und fungiert als Drainage.

Als nächstes geben wir eine Schicht von ebenfalls etwa 10 bis 15 cm aus Rasenschnitt, Laub, Pflanzenresten und/oder Stroh in das Hochbeet.

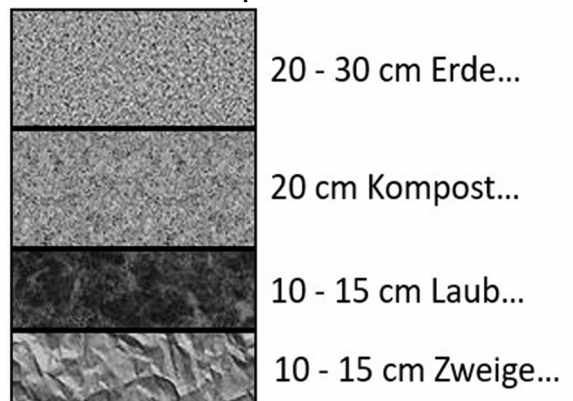
Darauf kommt jetzt im dritten Schritt eine

ca. 20 cm hohe Schicht aus halbreifem Kompost oder kompostierbarem Material. Diese bildet später die Nährstoffquelle für unsere Pflanzen.

Abschließend füllen wir eine Schicht von 20 bis 30 cm Garten-, Pflanzen- oder Hochbeeterde ein.

Viel Erfolg beim Pflanzen und Ernten!

Autor und Grafik: Michael (Willi) Wilke



Ungebetene Gäste fernhalten: Rabenvögel

Krähen und Raben (Rabenvögel) sind lästige und vor allem diebische Gartenbesucher, die bei dauerhafter Einnistung zur Plage werden können.

Die intelligenten Tiere sind europaweit geschützt. Sie dürfen nicht gefangen oder getötet und ihre Nester nicht zerstört werden.

Neben Raupen und Insekten fressen sie bevorzugt Obst, insbesondere Kirschen und Beeren.

Sehr gern nehmen sie auch das Angebot von Essensresten in offenen Kompostbehältern, leicht zu öffnenden Mülltonnen und Plastikbeuteln an. Hier sind die ersten Ansätze vorhanden, um sie fern zu halten.

Alle Behälter mit Essensresten gut und fest verschließen, Teiche, Beete und Bäume mit Vogelschutznetzen abdecken.

Wer für Singvögel Nistkästen aufhängt, sollte nur solche verwenden, deren Konstruktion verhindert, dass Rabenvögel an die Küken herankommen. Bei Futterhäuschen (bevorzugt singvogelgerechte Futterstationen), sollte heruntergefallenes Futter immer entfernt werden, da Krähen und Raben auch daran Gefallen finden.

Rabenvögel mögen es hell. Eine nächtliche Beleuchtung kann also eine Einladung für ein Raben-Familientreffen sein. Wenn sie abends auftauchen, sollte man sie verscheuchen, damit sie sich eine andere Nachtbleibe suchen.



Quelle: pixabay.com

Was mögen sie nicht und hält sie fern bzw. vertreibt sie?

Fehlende Landemöglichkeiten (Vogelabwehrspitzen auf Dächern, kahle Äste entfernen), glitzernde, sich bewegende Objekte (beweglich aufgehängte Alubänder oder alte CDs), laute Geräusche (Alarm, Hämmern), Schreie Ihrer Feinde (Falken und Eulen), Warnrufe/Angstschreie von Krähen, mit Wasser bespritzt werden, Attrappen toter Krähen.

Ultraschallabwehrgeräte hingegen sollen keine Wirkung auf Rabenvögel haben, da sie den Tonbereich nicht wahrnehmen.

Egal welche Methoden zur Anwendung kommen, sollten sie immer wieder variiert oder umgestellt werden, da die klugen Rabenvögel sonst schnell erkennen, dass für sie keine Gefahr besteht.

Wenn Ihr tier- und umweltgerechte Tipps zum Vertreiben oder Fernhalten unbeliebter tierischer Gäste habt, spricht mich bitte persönlich auf Parzelle 63 an oder schreibt mir eine E-Mail an schriftfuehrer@quartier-napoleon.de.

Autor: Michael (Willi) Wilke

Wenn Rucola geerntet werden kann

Rucola, altdeutscher Name Rauke, kann von April bis September ausgesät und etwa 4 bis 6 Wochen später erstmals geerntet werden. Durch den hohen Anteil an Senfölen bildet er einen würzigen, bitteren Geschmack aus. Die Bitterstoffe enthalten viele Antioxidantien und andere gesunde Bestandteile.

Antioxidantien schützen uns vor Zellschäden, chronischen Entzündungen und senken das Risiko für manche Krebsarten. Daneben gilt Rucola als herzgesundes Lebensmittel und beugt Herzinfarkten und Schlaganfällen vor.

Junge Blätter sind im Salat oder als Topping auf Flammkuchen, Pizza oder einem Käsebrot ein angenehm würziger Bestandteil. Je älter die Blätter sind, desto bitterer wird der Geschmack. Schließlich kann man sie nur noch klein gehackt und frisch, getrocknet oder eingefroren als Würzkräutchen verwenden.



Flammkuchen mit Rucola

für 2 bis 3 Personen

Zutaten

200 g Weizenmehl, 100 ml Wasser,
1 Zwiebel, 100 g Schinken in Scheiben,
200 ml Schmand (saure Sahne oder
Crème Fraîche), 30 g (2 Handvoll) Rucola,
1 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung

Das Mehl mit Wasser, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teigkloss mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebel in ganz dünne Ringe schneiden, den Schinken grob in Stücke schneiden und den Rucola waschen, ggf. lange Stiele entfernen. Den Schmand mit je einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitterrost geben. Möglichst kein Backblech verwenden, damit der Teig gleichmäßig kross wird. Den Teig mit Schmand bestreichen und die Zwiebeln dazugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200° C backen, bis er an den Rändern langsam braun wird. Jetzt den Schinken und Rucola darauf verteilen und noch 2 Minuten bei abgeschalteter Hitze im Backofen ruhen lassen. Den Flammkuchen in Stücke schneiden und heiß servieren.

Autor und Fotos: Michael (Willi) Wilke

Zum Zeitvertreib

6 Sudoku Raetsel

Online Sudoku spielen - schreier.IT

<http://sudoku-drucken.de>

Sudoku-Level: Normal

9	4		6		8			3
	7	2	3					1
	3		1	7		6		
		6						3
		3			7			6
5	1	4						2
							4	5
	2		4		9			8
			2		1			

198104

					9		2	
	7		6				3	8
	6				5	4		
9		6			4			7
		4		9			6	5
7			5			2		4
		8		2			5	
5			8			6		9
		7	1					2

157200

				3		8		
	6		7	9		3		
		4						5
			2			5	7	3
			3	5			6	4
		3		1	4	2	8	
3					8		2	7
5		6	1					
4				7		6		

130048

3		5						9
			2	4	5			1
						6	2	
6	3					8		7
2		8			3			
		7	8	6	4	5		
7	6				2			
5				9	8			
4			1	7				

79630

				5			9	3
	2		4		7			
	8			6	3			
2				1			7	9
		6				3	2	1
		1	6		9			
	1				2	9	6	
	7	4	8					
8				9				7

10476

		4	5					
8			6	7	3			
		3	1	4				5
6						8	9	3
		8	9		4		6	
	7				8	4		1
	1	2		3	6			
			4				7	2
5								

66455

Generieren Sie sich beliebig viele Sudoku bzw. Samurai Sudoku in je sechs Schwierigkeitsstufen zum Drucken oder spielen Sie direkt online auf <http://sudoku-drucken.de>. Dieser Service ist komplett kostenlos.

Keine Lust zu Drucken? Unter www.raetsel-buch.com finden Sie viele handliche Sudoku-Hefte!

Auflösung auf der letzten Seite

Fehlersuche und Malvorlage für Kinder

Finde 10 Fehler im rechten unteren Bild und kreuze sie ein.

Male das obere Bild aus.



Auflösung auf der letzten Seite

© www.kinder-malvorlagen.com

Lösung Sudoku

9	4	1	6	2	8	7	5	3
6	7	2	3	9	5	8	1	4
8	3	5	1	7	4	6	9	2
7	8	6	9	4	2	5	3	1
2	9	3	5	1	7	4	8	6
5	1	4	8	3	6	9	2	7
1	6	9	7	8	3	2	4	5
3	2	7	4	5	9	1	6	8
4	5	8	2	6	1	3	7	9

3	8	1	4	7	9	5	2	6
4	7	5	6	1	2	9	3	8
2	6	9	3	8	5	4	7	1
9	5	6	2	3	4	1	8	7
8	2	4	7	9	1	3	6	5
7	1	3	5	6	8	2	9	4
1	4	8	9	2	6	7	5	3
5	3	2	8	4	7	6	1	9
6	9	7	1	5	3	8	4	2

1	2	7	4	3	5	8	9	6
8	6	5	7	9	1	3	4	2
9	3	4	8	2	6	7	5	1
6	4	1	2	8	9	5	7	3
2	9	8	3	5	7	1	6	4
7	5	3	6	1	4	2	8	9
3	1	9	5	6	8	4	2	7
5	7	6	1	4	2	9	3	8
4	8	2	9	7	3	6	1	5

3	2	5	6	8	1	7	9	4
9	7	6	2	4	5	3	8	1
8	4	1	9	3	7	6	2	5
6	3	4	5	2	9	8	1	7
2	5	8	7	1	3	4	6	9
1	9	7	8	6	4	5	3	2
7	6	9	3	5	2	1	4	8
5	1	3	4	9	8	2	7	6
4	8	2	1	7	6	9	5	3

6	4	7	2	5	1	8	9	3
3	2	9	4	8	7	1	5	6
1	8	5	9	6	3	7	4	2
2	5	8	3	1	4	6	7	9
4	9	6	5	7	8	3	2	1
7	3	1	6	2	9	5	8	4
5	1	3	7	4	2	9	6	8
9	7	4	8	3	6	2	1	5
8	6	2	1	9	5	4	3	7

1	6	4	5	8	2	7	3	9
8	5	9	6	7	3	2	1	4
7	2	3	1	4	9	6	8	5
6	4	1	2	5	7	8	9	3
2	3	8	9	1	4	5	6	7
9	7	5	3	6	8	4	2	1
4	1	2	7	3	6	9	5	8
3	8	6	4	9	5	1	7	2
5	9	7	8	2	1	3	4	6

Quelle: <http://sudoku-drucken.de>

Impressum

Herausgeber: Kleingärtner-Verein Dauerkolonie „Quartier Napoleon“ e.V.
Charles-Corcelle-Ring 69
13405 Berlin

Telefon: 030 / 412 39 09
E-Mail: info@quartier-napoleon.de

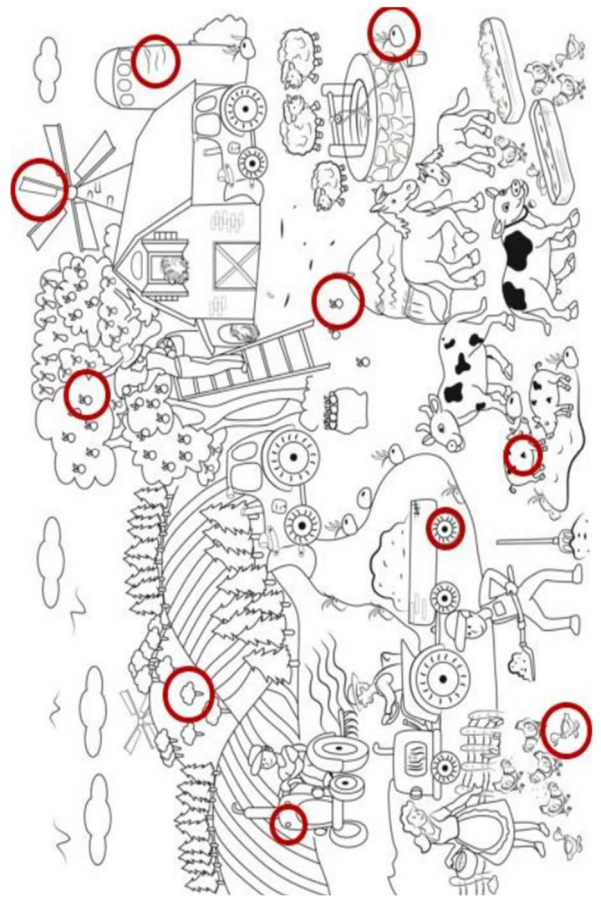
Web-Adresse: www.quartier-napoleon.de

Sprechstunden: Nur während der Gartensaison
Samstags von 12:00 bis 13:00 Uhr
An Samstagen mit Arbeitseinsätzen ist der Vorstand
von 9:00 bis 13:00 Uhr ansprechbar

Redaktion: Michael Wilke, Parzelle 63
kommissarischer 2. Schriftführer

Druck: Repro Nord
Eichborndamm 18
13403 Berlin

Lösung Fehlersuche



Quelle: www.kinder-malvorlagen.com