

# LOSCHT

# op Natur

## N°14



„Loscht op Natur“ ist eine Initiative des Ökologischen Dienstes, der Biologischen Station und vom Gewässervertrag des Naturpark Obersauer. Ziel ist es, eine Reihe an Informationsblättern zu diversen Natur- und Umweltthematiken auszuarbeiten und so der Bevölkerung die Möglichkeit zu geben, die Natur zu entdecken und zu erleben.

Auf Wunsch erhalten Sie im Naturparkzentrum oder in Ihrer Gemeinde auch einen kostenlosen Ringordner, um die verschiedenen Themenblätter übersichtlich und immer griffbereit aufzuheben.

Falls Sie Fragen zu den Themenblättern haben oder zusätzliche Informationen benötigen, können Sie gerne bei uns im Naturpark nachfragen oder auf unserer Internetseite vorbeischauchen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

« Envie de nature » est une initiative du Service Ecologique, de la Station Biologique et du Contrat de Rivière du Parc Naturel de la Haute-Sûre. Son but est d'élaborer régulièrement des fiches d'information sur diverses thématiques, offrant aux citoyens la possibilité de découvrir et de vivre la nature.

Sur simple demande auprès du Parc Naturel ou de votre commune, vous obtiendrez également un classeur gratuit pour ranger les différentes fiches.

Si vous avez des questions sur les fiches thématiques ou si vous souhaitez obtenir des informations en langue française, n'hésitez pas à nous contacter, ou consultez notre site internet.

Streuobstwiesen, oder wie wir auf Luxemburgisch sagen „Bongerten“ gehören seit langer Zeit zu unserer Kulturlandschaft. Schon die Römer experimentierten gerne mit den verschiedensten Obstsorten und entwickelten so bereits wertvolle Kultursorten. Bis ins 16. Jahrhundert war der Obstbau in Europa eher Angelegenheit des Adels und der Kirche, dann jedoch erkannte man die Wichtigkeit des Obstes für die Ernährung der Allgemeinbevölkerung und deren Gesundheit und die Bürger wurden sogar dazu aufgefordert Obstbäume zu pflanzen. Seither säumen „Bongerten“ unsere Dörfer.

Leider mussten innerhalb der letzten Jahrzehnte viele von ihnen Straßenbauprojekten, Dorfvergrößerungen oder der modernen Landwirtschaft weichen. Dabei können die Streuobstwiesen vor allem heute, in Zeiten von Lebensmittelskandalen und globalisierter Nahrungsmittelproduktion, eine echte Alternative für die Bewohner unserer Regionen darstellen. Von ihrem ökologischen und ästhetischen Nutzen gar nicht zu reden...

Helfen Sie also mit und beteiligen Sie sich an der diesjährigen Hecken- und Baumpflanzaktion des Naturparks Obersauer in Zusammenarbeit mit Ihrer Gemeinde.

Alles Wissenswerte zum Thema Streuobstwiesen und Obstbäume finden Sie in dieser Ausgabe von „Loscht op Natur“.

## Bongerten

### Index

N°01: Hecken und Sträucher

N°02: Tausalz und Winterstreu

N°03: Aliens im Naturpark

N°04: Das blaue Gold

N°05: Winterfütterung

N°06: Nitrate Teil 1 & 2

N°07: Lichtverschmutzung

N°08: Ohne Pestizide!

N°09: Pestizidfrei im Alltag

N°10: Fledermäuse

N°11: Hochwasser

N°12: Winterblues

N°13: Reptilien

N°14: Bongerten





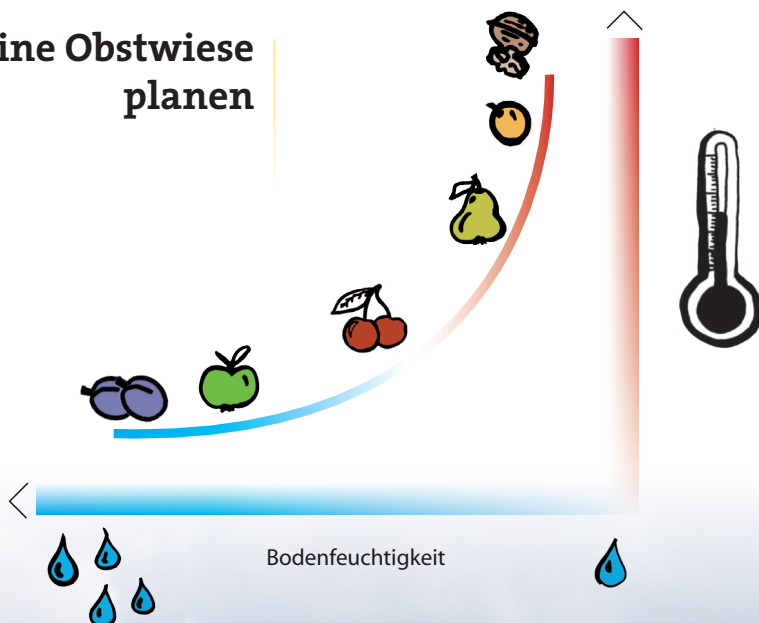
## Die Obstwiese: ein kulturelles Erbe



**B**ereits seit Jahrtausenden ist den Menschen der Wert des Obstes für die Ernährung bekannt. Im Laufe der Zeit wurden so tausende von Obstsorten gezüchtet die den jeweiligen Ansprüchen genügten. Bei der Entwicklung der Sorten spielten verschiedene Faktoren eine Rolle: So sollte eine Sorte beispielsweise möglichst gut an den jeweiligen Standort angepasst sein (Klima, Bodeneigenschaften...) und die Früchte sollten für verschiedene Zwecke brauchbar sein (Tafelobst, Brennsorten, Most- und Saftsorten). Durch diese unterschiedlichen Anforderungen entstanden so teilweise sehr regionaltypische Sorten.

Auch in unseren Gegenden wurden fleißig Obstsorten entwickelt: So ist beispielsweise die Luxemburger Renette bis heute ein typischer Apfelbaum unserer Region und vielen Leuten ein Begriff. Leider droht die Vielfalt dieser über lange Zeit entwickelten und kultivierten Sorten zu verschwinden, da es immer weniger Streuobstwiesen gibt - es ist einfacher das Obst fertig verpackt zu kaufen - oder da die alten Bäume durch gängige Sorten, die man ebenfalls aus dem Supermarkt kennt, ersetzt werden.

### Eine Obstwiese planen



### DER STANDORT

**W**ollen Sie eine Obstwiese anlegen, oder auch nur einen einzelnen Obstbaum pflanzen, so gilt es erst einen geeigneten Standort festzulegen. Schließlich wird eine gut geplante Obstwiese vielen Generationen Freude bereiten. Eines haben alle Obstbäume gemeinsam: sie vertragen keine Staunässe! Vermeiden Sie es also Obstbäume an solchen Stellen zu pflanzen an denen ganzjährig oder fast ganzjährig Wasser steht. Sie erkennen solche Stellen auch daran, dass hier oft Binsen wachsen. Ansonsten kann man allgemein sagen, dass Obstbäume lockere, tiefgründige Böden mit viel Humus bevorzugen und an gut durchlüfteten und sonnigen Stellen besonders gut gedeihen. Die verschiedenen Obstarten haben jedoch leicht unterschiedliche Ansprüche an den Standort. Viele Äpfel und Zwetschen gedeihen so z.B. noch an relativ feuchten und kühlen Standorten, wohingegen Birnen und Mirabellen es besonders warm und etwas trockener mögen. Wir haben das in nebenstehender Grafik für Sie zusammengefasst. Bitte beachten Sie auch, dass es innerhalb einer Obstart dann noch starke Unterschiede zwischen den verschiedenen Sorten gibt.

### DIE SORTENAUSWAHL

**W**enn der geeignete Standort gefunden ist, müssen natürlich noch die passenden Obstbäume ausgewählt werden. Neben persönlichen Vorlieben sollte man hierbei vor allem die geographische Lage berücksichtigen. Hier im Ösling ist das Klima etwas rauer als im Gutland: Es gibt mehr Frosttage, der Frost zieht sich etwas länger in den Frühling hinein und insgesamt sind die Temperaturen um einige Grad kühler. Nichts desto trotz kann man hier wunderbar Obst anbauen. Im Laufe der Jahrhunderte wurden überall in Europa, in Gegenden mit ähnlichem Klima, Obstsorten gezüchtet die dem Standort angepasst sind.

Ein weiterer Punkt der zu beachten ist, ist die Befruchtung der Blüten, die zur Obstbildung notwendig ist. Viele Sorten können sich nicht selbst bestäuben, brauchen also einen passenden

Befruchterbaum (andere Sorte gleicher Obst). Bei Äpfeln ist dies in der Regel unproblematisch, da es viele Apfelbäume gibt und sich somit fast immer ein passender Befruchter findet. Bei Birnen und Kirschen sollte man jedoch stets einen zweiten Baum einer anderen Sorte hinzupflanzen. Die bei uns gängigen Steinobstsorten (z.B. Zwetschen, Pflaumen) sind selbstbefruchtend. Wenn Sie weitere Fragen zum Thema Befruchtung der Obstbäume haben, melden Sie sich bitte bei der Biologischen Station des Naturpark Öwersauer.

Um Ihnen die Suche nach einer passenden Sorte etwas einfacher zu machen, haben wir in folgender Tabelle die gängigsten Obstsorten für Höhenlagen und ihre Eigenschaften aufgelistet.







OBSTSORTE	LAGERFÄHIG	EIGENSCHAFTEN / GESCHMACK	VERWENDUNG
-----------	------------	---------------------------	------------

Äpfel

Boskoop / Belle de Boskoop	x	kräftig fruchtig-säuerlich; erfrischend; mit hohem Vit. C- Gehalt; Fleisch saftig, fest, später mürbe	T, W, M
Eifeler Rambur (Dürener Rambur)	x	bis Weihnachten knackig süß-säuerlich, erfrischend und saftig, später mürbe bis manchmal mehlig	T, W, M
Erbachhofer	x	festes, würziges Fleisch, süßsäuerlich, saftig	M
Graue Herbstrenette / Reinette Grise / „Groapel"		kein sehr schöner Apfel, aber gute Frucht, angenehm gewürzt, Fleisch leicht mürbe und sehr saftreich	T, W
Hauxapfel	x	vorherrschende angenehme Säure, Zuckergehalt mittelhoch, Aroma nicht ausgeprägt, Fleisch sehr fest, mäßig saftig	W
Jakob Lebel / Jacques Lebel	x	mildfruchtig bis fein säuerlich, Aroma und Gewürz treten kaum hervor, dennoch angenehm, sehr saftig und knackig	T, W, M
James Grieve		feine Fruchtsäure, würzig, aromatisch; geschmackvoller Herbstapfel, saftig	T, W
Klarapfel		erfrischende Säure, saftig, wenig Aroma, charakteristischer Geruch	T, W
Luxemburger Renette / Grüne Renette / Reinette des vergers	x	sehr saftig, angenehm und würzig, wenig vorherrschende Säure bei ausgewogenem Zuckergehalt	T, W
Purpurroter Cousinot (Eisenapfel) / Cousinotte Rouge-Pourpre	x	hervortretende Säure bei schwächerem Zuckergehalt, etwas gewürzt, sehr festes Fleisch, weniger saftig	W, M
Rheinischer Bohnapfel / Pomme Bohn / "Koppestill"	x	je nach Standort von herb-säuerlich bis schwach süß, wenig Aroma, Fleisch anfänglich sehr fest	W, M
Rheinischer Winterrambour	x	mäßig saftig, mittlere Säure, leicht aromatisch, festes Fleisch	
Rote Sternrenette / Calville étoilée	x	sehr schöner, roter Apfel, angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt, etwas gewürzt und parfümiert	T, W
Roter Bellefleur/Double Belle Fleur	x	schöne rötliche Früchte, gewürzt, gute Süße, saftiges Fleisch	T, W
Wiesenapfel (luxemburger Lokalname)	x	weinsäuerlich und gut aromatisch, abknackendes, saftiges Fleisch, relativ wenig Gerbstoffe	W, M
Wiltshire (Schöner von W.)		säuerlich und gut Gewürzt, Fleisch zunächst fest und saftreich, später markig und brüchig	W, M

Birnen

Bosc's Flaschenbirne / Beurré Bosc		saftig, sehr süß, fein gewürzt	T, W
Doppelte Philippsbirne / Double Phillipe / Beurré de Merode		saftig, erfrischend und süß, wenig gewürzt	T, W
Gellerts Butterbirne / Beurrée Hardy		erfrischend wenig und süß	T, W, K, M
Gute Graue / Poire Grise Bonne		sehr saftig, feines Aroma, zimtartig gewürzt, starker Duft	T, W, K, M
Nélschesbir / Nägelsche Birne		mit starkem Birnenaroma, gerbstoffreich	M
Pastorenbirne / Poire de curé / „Napoléonsbir" / „Niklosbir"	x	schwach süß, kräftige Säure, schwaches Aroma; Qualität jahrweise variierend	T, K, W
Williams Christ / Williams Bon Chrétien		Geschmack sehr ausgeprägt, süß, kräftig, muskatartig gewürzt, sehr gute Befruchtersorte	T, K, M

Steinobst

Althanns Reneklode / Reine Claude Comte d'Althann		süß mit angenehmer Säure, aromatisch, Fruchtfleisch relativ fest, knorpelig bis weich	W
Belle de Louvain / Schöne von Löwen (Pflaume)		süß, mäßig sauer, schwach, doch nicht hervorragend gewürzt, etwas fest, wird leicht mehlig	W
Hauszwetschge / Altesse Simple / „Hausquetsch"		ausgeglichen süßsauer, würzig, leicht bitterliche Haut, mit typischem „Zwetschgenaroma"	T, W, M
Nancymirabelle / Mirabelle de Nancy		süß, wenig Säure, aromatisch; Fleisch mehlig, wenig saftig	W, M
Ontariopflaume		gelb-grüne Frucht, sehr süß, schwaches Aroma, festfleischig, saftig, bei Vollreife weich	T, W
Opal (Pflaume)		süßlich mit schwacher Säure, aromatisch, mittelfestes Fleisch mit mittlerem Saftgehalt	T
Wangenheims Frühzwetschge		sehr süß und saftig, sehr robust	T, W, M
Wignon (Pflaume)		Früchte lila-rot, mittlere Größe, saftig	T

Kirschen

Büttners Rote Knorpel		vollreif mit feiner Fruchtsäure, ausgeglichen süß,, feinwürzig; Fleisch mittelfest bis fest	T, K
Doennissens Gelbe Knorpel / Bigarreau Blanc / Bigarreau Jaune		gelbe, süße Frucht mit geringer Säure, wenig Aroma, angenehm würzig, festfleischig	T, K
Frühe Rote Meckenheimer		feinwürzige Herzkirsche mit deutlich wahrnehmbarer Säure, sehr aromatisch, pikant, weich bis mittelfest	T, K, M
Große Schwarze Knorpel / Bigarreau de Sainte Marguerite / Bigarreau Noir		wohlschmeckend süßsäuerlich, würzig, sehr festes Fleisch	T, K
Hedelfinger (Riesenkirsche)		sehr wohlschmeckend, süßsäuerlich, feinwürzig, festes Fleisch	T

T: Tafelobst / W: Wirtschaftsobst (Marmelade, Backen,...) / M: Most- und Saftobst / K: Konserve (Einkochen, Dörren,...)





## DIE PFLANZUNG

**B**evor die Bäume in den Boden kommen, sollte man sich Gedanken machen, wo genau sie stehen sollen. Wichtig ist vor allem der richtige Abstand zwischen den Bäumen. Allgemein sollte man einen Mindestabstand von 12 m zwischen den Bäumen einhalten. Wobei Steinobst vielleicht etwas weniger und Kirschen und Walnüsse etwas mehr Abstand benötigen. Bei der Pflanzung von jungen Obstbäumen scheinen diese Abstände oft riesig, sie sollten jedoch unbedingt eingehalten werden. Werden verschiedene Obstarten miteinander gepflanzt, so sollten diese durcheinander gepflanzt werden. Durch die unterschiedlichen Nährstoff- und Platzansprüche kann der Boden so optimal ausgenutzt werden.

Der ideale Zeitpunkt um Obstbäume zu pflanzen ist der Herbst. Der in der Regel schon gut durchnässte und noch frostfreie Boden ermöglicht ein optimales Anwachsen.

Am Besten hebt man die nötigen Pflanzlöcher bereits vor dem Erwerb der neuen Bäume aus. So stellt man sicher, dass die Pflanzung einigermaßen schnell von statten geht und die Wurzeln keinen Schaden nehmen. Sie sollten einen Durchmesser von ungefähr 1 m und eine Tiefe von mindestens 50 cm haben.

Die neu gepflanzten Bäume sollten auf jeden Fall mindestens einen Stützpfeiler erhalten. So wachsen sie schön gerade und haben somit auch im fortgeschrittenen Alter einen stabilen Stand. Wird nur ein Stützpfeiler benutzt, so sollte dieser nach der Hauptwindrichtung ausgerichtet werden, also westlich vom Baum stehen.

Bei Viehbesatz Weideschutz nicht vergessen!

## DIE PFLEGE

**W**ie alle Kulturpflanzen wollen auch Obstbäume gepflegt werden. Dies gilt insbesondere für die ersten Jahre. Neben der Bewässerung in Zeiten anhaltender Trockenheit müssen junge Obstbäume hauptsächlich durch das Schneiden ungewollter Äste „in Form“ gebracht werden.

Sofort nach der Pflanzung sollte der sogenannte Pflanzschnitt vorgenommen werden. Hierbei werden zur Sicherstellung eines gesunden Wachstums alle Äste eingekürzt. Um einen stabilen Kronenaufbau zu erhalten werden neben der Stammverlängerung (Baumspitze) lediglich 3-4 gut verteilte Äste der Krone stehengelassen, alle anderen werden möglichst nahe am Stamm abgeschnitten.

In den ersten 5 Jahren folgt dann der Erziehungschnitt. Auch er dient einem stabilen und

gut verteilten Kronenaufbau. Um ein starkes Wachstum zu erreichen, sollten sowohl der Pflanz- als auch der Erziehungschnitt im zeitigen Frühjahr, vor Austrieb der Blätter und an frostfreien Tagen gemacht werden.

Danach wird in einem Abstand von 5 - 10 Jahren ein Instandhaltungsschnitt durchgeführt. Er dient dem Auslichten der Krone, fördert das Wachstum neuer Triebe und sichert somit schöne Erträge. Dieser Schnitt kann gut im Sommer durchgeführt werden.

Etwas Mist, in regelmäßigen Abständen auf der Baumscheibe verteilt, liefert den Bäumen genügend Nährstoffe für ein gesundes Wachstum und eine schöne Obstbildung.



Der Naturpark Obersauer organisiert regelmäßige Obstbaumschnittkurse. Die entsprechenden Termine bekommen Sie per Post mitgeteilt.

Absenken zu steil wachsender Äste mit Schnüren





## Die Streuobstwiese als Lebensraum

**S**treuobstwiesen stellen einen der artenreichsten und wertvollsten Lebensräume unserer Landschaften dar. Der Grund hierfür ist das gleichzeitige Vorkommen zweier Lebensräume: Wiese und Baumbestand. Dieses Potential wird natürlich nur voll ausgeschöpft wenn der Baumbestand aus hochstämmigen Obstbäumen besteht. Damit beide ihre Funktion als Lebensraum optimal erfüllen können ist es wichtig, dass sie extensiv genutzt werden. Das bedeutet natürlich hauptsächlich: Verzicht auf Pestizide und überflüssige Düngemittel.



### WIESE

Wird der Untergrund der Streuobstwiese extensiv genutzt entsteht eine artenreiche Wiese. Dies erkennt man natürlich vor allem daran, dass hier im Frühjahr und Sommer viele verschiedene Blumen wachsen. Im hohen Gras tummeln sich auch viele Insekten und andere kleine Lebewesen, die wiederum anderen Bewohnern wie Vögeln und Säugetieren als Nahrungsgrundlage dienen können. Da in der Regel hier keine Höchstserträge erzielt werden sollen, sollte der Verzicht auf Pestizide und Dünger nicht so schwierig sein. Die Wiese kann problemlos sowohl als Mähwiese als auch als Weide genutzt werden. Bei einer

Mähwiese sollte maximal 2 mal pro Jahr eine Mahd erfolgen. Soll die Wiese wie ein Garten ganzjährig gut begehbar sein, so können auch Wege zwischen den Bäumen kurz gehalten, und der Rest ein- oder zweischnittig genutzt werden. Bei einer Beweidung sollte der Viehbesatz so gewählt werden, dass nicht zugefüttert werden muss. Dies bedeutet einen Nährstoffeintrag, was einer Düngung gleichkommt, und sich negativ auf die Artenvielfalt der Wiese auswirkt. Zusätzlich müssen die Bäume natürlich ausreichend gegen Verbiss durch das Vieh geschützt werden.

### OBSTBÄUME

Der Mittelpunkt einer Streuobstwiese sind natürlich die Obstbäume. Besonders alte, höhlenreiche Hochstammbäume bieten eine Vielzahl an Lebensräumen. Vor allem der seltene Steinkauz und der Siebenschläfer, zwei typische Arten der Streuobstwiese fühlen sich hier wohl. Aber auch junge Bäume bieten bereits vielen Tieren, insbesondere Vögeln, Unterschlupf, Nistmöglichkeiten und Sitzwarten. Die

Pflege von Obstbäumen ist natürlich wichtig für deren gesundes Wachstum und Langlebigkeit. Dennoch sollte man es mit der Pflege nicht übertreiben und auch mal ein bisschen Totholz stehen lassen. Hierin siedeln sich Insekten und Pilze an, die wiederum von anderen Bewohnern der Streuobstwiese als Nahrung geschätzt werden.



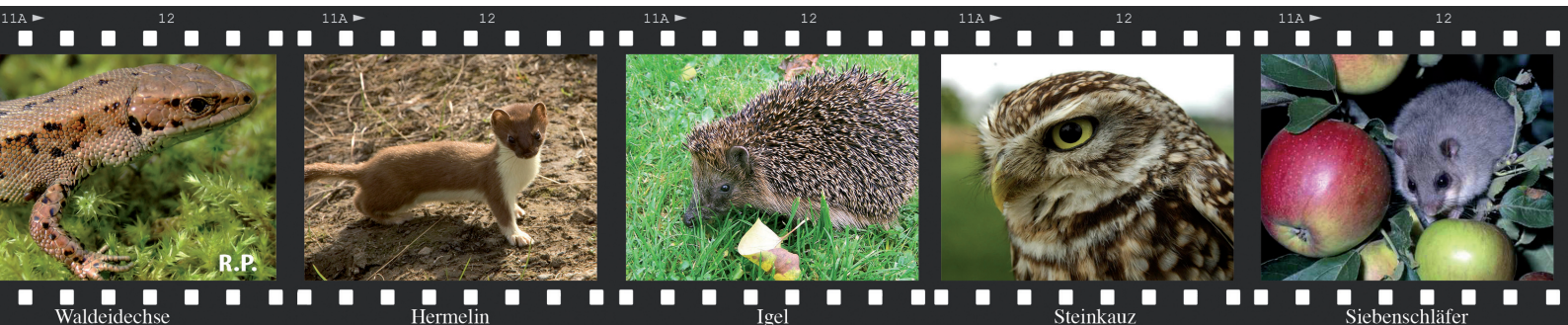
### ZUSATZSTRUKTUREN

**Schnittgut-/Holzhaufen:** Vor allem beim Schnitt von älteren Obstbäumen kann eine Menge Schnittgut anfallen. Wenn dieses nicht übermäßig stark von Krebs oder anderen Krankheiten befallen ist, so verbrennen Sie dies nicht sofort sondern stapeln Sie es zu Haufen auf. So können Sie einen zusätzlichen Lebensraum in Ihrem „Bongert“ schaffen. Besonders kleine Säugetiere wie zum Beispiel der Igel oder das Hermelin nutzen diese gerne als Versteck. Daneben ziehen sie zum Teil seltene totholzbewohnende Käfer und Pilze an. Stark von Krebs oder anderen Krankheiten befallene Äste sollten Sie jedoch verbrennen um eine Ansteckung der gesunden Bäume zu verhindern. Legen Sie die Asthaufen am besten entgegen der Hauptwindrichtung an, damit nicht zu viele Pilzsporen in die Obstwiese geweht werden. Zum Trocknen aufgestapeltes Brennholz erfüllt übrigens fast den gleichen Zweck.

**Steinhaufen:** Lose Steinhaufen und Trockenmauern können einen „Bongert“ weiter bereichern. An sonnigen Stellen angelegt bilden sie einen guten Lebensraum für Eidechsen und andere wärmeliebenden Tiere.

**Hecken:** Einen weiteren Lebensraum können Sie schaffen indem Sie Hecken und Sträucher in oder, als Begrenzung, um die Obstwiese pflanzen. Viele Lebewesen, insbesondere Vögel, die in der Obstwiese sonst nicht genügend Deckung finden, finden hier Nahrung, Schutz und Nistmöglichkeiten.

**TIPP:** PFLANZT MAN STRÄUCHER DIE ESSBARE BEEREN TRAGEN, WIE Z.B. JOHANNISBEEREN ODER HIMBEEREN, HAT MAN AUCH SELBER NOCH ETWAS DAVON.



Waldeidechse

Hermelin

Igel

Steinkauz

Siebenschläfer





## Nutzung des Obstes



**Nisthilfen:** Hat man in seiner Obstwiese für ausreichend Lebensräume und Nahrung für die unterschiedlichen Bewohner gesorgt, so kann man das Angebot noch durch das Bereitstellen von künstlichen Nisthilfen vervollständigen. Bauanleitungen sowie fertige Nistkästen für die unterschiedlichen Vogelarten findet man in Hülle und Fülle. Wenn die Bäume etwas älter sind, und die Äste stark genug zum Tragen sind, sollte man auf jeden Fall eine Niströhre für den

**E**iner der schönsten Aspekte einer Streuobstwiese, und natürlich auch jedes einzelnen Obstbaumes, ist das viele leckere Obst das man erhält. Es ist gesund und frisch vom Baum eine wahre Delikatesse. Allerdings hat man in der Regel zur Erntezeit so viel Obst, dass man es frisch niemals alle verwerten kann. Zum Glück gibt es aber jede Menge Methoden, wie man Obst haltbar machen bzw. zu haltbaren Produkten verarbeiten kann.

**Apfelsaft:** Hat man einen Apfelbaum, so ist die Herstellung von Apfelsaft natürlich schon fast ein Muss. Für größere Mengen lohnt es sich natürlich eine richtige Obstpresse anzuschaffen resp. sich eine mit anderen Obstbesitzern zu teilen. Mittlerweile kann man sich sogar seine Äpfel auspressen lassen und seinen eigenen Saft, fertig verpackt, hergestellt bekommen ([www.eppelpress.lu](http://www.eppelpress.lu)). Für kleinere Mengen kann man auch einen normalen Entsafter benutzen. Wichtig ist, dass man den gewonnen Saft kurz aufkocht und noch heiß in sterile, luftdicht verschließbare Flaschen füllt. Zum Sterilisieren der Flaschen kann man die sauberen Flaschen einfach randvoll mit kochendem Wasser füllen und verschließen bis sie mit Saft gefüllt werden sollen. Aus Birnen kann man übrigens genauso gut Saft herstellen. Auch eine Mischung aus Apfel und Birnensaft schmeckt vorzüglich.

**Apfel-/Birnenkompott:** Aus Äpfeln und Birnen lässt sich ein leckeres Kompott herstellen. Dazu das Obst einfach entkernen und klein schneiden, mit etwas Wasser übergießen und ca. 10 - 15 min. köcheln lassen. Zum haltbar machen sollte das Ganze dann wieder heiß in sterile Gläser gefüllt werden. Wem die Süße der Früchte nicht reicht, der gibt noch etwas Zucker hinzu.



seltenen Steinkauz anbringen. Diese Vogelart ist stark bedroht und auf jeden Nistplatz angewiesen.

Eine besondere Nisthilfe, von der ein „Bongert“ ganz besonders profitiert, ist das Insektenhotel. Hier werden u.a. verschiedene Nistmöglichkeiten für Wildbienen geschaffen. Genau wie die Honigbienen sind Wildbienen auf das Sammeln von Nektar und Pollen angewiesen und sorgen somit für eine gute Bestäubung im Obstgarten.

**Marmelade:** Aus fast allen Früchten lassen sich leckere Marmeladen herstellen. Etwas festere Früchte wie Äpfel werden dabei meist, nach vorherigem Kochen, püriert. Steinobst wird natürlich zum Marmeladekochen entkernt. Das Grundrezept ist eigentlich immer das Gleiche: Die Früchte werden mit Zucker und Geliermittel (Pektin, Gelatine, Agar Agar), oder gleich mit Gelierzucker, einige Minuten zum Kochen gebracht und anschließend heiß in sterile Gläser gefüllt.

**Einkochen:** Obst kann auch sehr gut eingekocht werden um es haltbar zu machen. Besonders Birnen (feste Sorten, in der Tabelle mit K gekennzeichnet) eignen sich hervorragend dazu. Das Grundrezept ist einfach. Obst in Zuckerwasser kochen (nicht zu lange, es soll noch Biss haben) und heiß in sterile Twist-off (Knackverschluss) Gläser füllen. Einkochtes Obst hält sich in der Regel mindestens 1 Jahr lang.

**Torten/Kuchen:** Wer liebt sie nicht, die leckeren Obstkuchen die meist zum Dessert oder zum Kaffee gereicht werden. Und das Beste daran ist, sie sind nicht einmal schwierig herzustellen. Egal ob Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen, Kirschen,... man kann mit allen auf die gleiche Art und Weise einen Kuchen backen. So geht's: den Kuchenboden (Mürbeteig oder Blätterteig, kann man auch fertig kaufen) in einer Backform auslegen, das geschnittene Obst darauf verteilen und mit einer Mischung aus Sahne, Zucker und Eiern übergießen. Bei 180 - 200°C im Backofen bis zum braun werden backen.

VIELE WEITERE  
INFORMATIONEN UND  
DETAILS ZUM THEMA  
OBSTÄUME UND  
„BONGERTEN“ FINDEN SIE  
AUF DER INTERNETSEITE DES  
NATURPARK OBERSAUER  
**WWW.NATURPARK-SURE.LU**  
SOWIE BEISPIELSWEISE AUF:  
**WWW.BONGERTEN.LU**  
**WWW.STREUOBS.TE**  
**WWW.FRUCTUS.CH**  
**WWW.ARCH-NOAH.AT**