

BESUCHERINNEN DER WOCHE

Immer wieder Neues entdecken

„Ich besuche heute zum vierten Mal die Landesgartenschau in Bad Schwalbach. Ich habe von meiner Tochter zu Weihnachten eine Dauerkarte geschenkt bekommen. Mir gefällt es sehr gut, deshalb komme ich immer wieder gerne und bringe auch Freunde mit. Es ist spannend zu sehen, wie sich die Beete im Laufe der Zeit verändern und, dass immer wieder Neues hinzukommt.“

Ich bin auch Zuhause eine leidenschaftliche Gärtnerin. Hier auf der Landesgartenschau erspähe ich immer wieder Dinge, die mich versuchen lassen, ähnliches in meinem Garten daheim umzusetzen und ihn dadurch zu verändern. Die Schau-gärten sind mein Favorit. Sie sind schön anzusehen und geben mir Inspiration, das begeistert mich. Außerdem sind viele Schönheiten mit einfachen Mitteln im eigenen Garten umzusetzen. Die Weite der Täler, die



Roswitha Stoye besucht die Landesgartenschau bereits zum vierten Mal. Foto: wita/Martin Fromme

vielen Sitzmöglichkeiten zum Ausruhen und Genießen und auch der Spielplatz sind sehr gelungen.“

Roswitha Stoye,
Taunusstein

Flanieren und Genießen

„Ich bin heute das erste Mal zu Gast auf der Landesgartenschau und muss sagen, es gefällt mir wirklich gut. Ich komme definitiv wieder.“

Das Menzebachtal und seine Weitläufigkeit haben es mir besonders angetan. Ich genieße



Frederike Krüger ist begeistert vom Menzebachtal und kommt wieder. Foto: wita/Martin Fromme

das ländliche Ambiente sehr und mag es, über das gesamte Gelände zu flanieren und die Schönheit des Tals auf mich wirken zu lassen. Das nächste Mal komme ich mit meinem Vater, der hat schon eine Eintrittskarte von mir geschenkt bekommen. Im Anschluss schaue ich mir noch das Röthelbachtal an.

Ich gehe regelmäßig in Bad Schwalbach zum Friseur und habe die Entwicklung der Stadt mitverfolgt. Zunächst dachte ich, dass sie es nicht schaffen, alle Vorhaben bis zu Beginn der Gartenschau fertigzustellen. Aber ich muss zugeben, der Platz vor dem Kurpark ist ein schöner Fleck geworden und wertet die gesamte Stadt auf. Ich bin nur verwundert, dass so wenig Werbung für die Landesgartenschau gemacht wurde. Das habe ich bei anderen Gartenschauen anders erlebt.“

Frederike Krüger,
Taunusstein

Dicke Brummer als Bestäuber

OBSTBAU Hummeln fliegen auch bei niedrigen Temperaturen/ Ein Tier bestäubt 4000 Blüten pro Tag

Von Hannelore Wiedemann

BAD SCHWALBACH. Dass Bienen für die Bestäubung von Pflanzen unentbehrlich sind, weiß inzwischen jedes Kind. Welche Rolle die Hummel im Gartenbau spielt, hat sich noch nicht so weit herumgesprochen. Zwar produzieren die dicken Brummer keinen Honig, doch bei der Befruchtung von Blüten sind sie den Bienen klar überlegen. Wie Hummeln im Obstbaum ertragssteigernd eingesetzt werden können, darüber informiert der Aarbergener Hummelzüchter Rüdiger Schwenk in einem Vortrag im Gärtnertreff.

Seit 25 Jahren züchtet Schwenk Erdhummeln und verkauft die Völker an Landwirte und Hobbygärtner. Die wissen sehr zu schätzen, was die Hummeln leisten: Weil sie dank ihres dicken Pelzes besser gegen Kälte geschützt sind, fliegen sie auch bei Temperaturen unter 10 Grad. Bienen brauchen etwa 15 Grad, um sich auf den Weg zu den Blüten zu machen. Doch gerade zur Zeit der Obstbaumblüte ist es oft kälter und so bleiben viele Blüten unbefruchtet. Durch den Einsatz von Hummeln lasse sich der Ertrag bei Kirschen um rund 20 Prozent steigern, berichtet Schwenk in seinem informativen Vortrag.

In der Natur leben viele Hum-



melarten in Erdlöchern, wo die bis zu fünf Zentimeter großen Königinnen die Larven ernähren, dann aber mindestens zehn bis 15 Liter auf den Quadratmeter. Bei sehr wasserbedürftigen Pflanzen (Rhododendren, Hortensien und allen Kübelpflanzen) kann sich die Wassergabe auch verdoppeln.

Auch frisch gepflanzte Gehölze oder Fertiggras haben einen erhöhten Wasserbedarf. Beim Wässern sollte man die einzelnen Gehölze mehrfach in kleinen Einzelgaben gießen, damit die Feuchtigkeit tief in das pflanzenumgebende Substrat eindringen kann. Das Schattieren von empfindlichen Pflanzen kann eine weitere sinnvolle Maßnahme darstellen. Eine Verdunstungsminderung wird durch das Mulchen der offenen Bodenflächen erreicht. Hierdurch wird auch das Auflaufen von Wildkräutern unterdrückt.

„Die machen das ja selbst, Papa“, staunt ein junges Mädchen mit Blick auf den kleinen Bratwurst-Stand vor dem Landhaus Taunus. Immer wieder zieht die große Füllmaschine, mit der Jürgen Volz vom Taunushof Volz eigene Bratwürste herstellt, die Blicke der Landesgartenschau-Besucher auf sich. Einen ganzen Tag lang können Schaulustige an diesem Sonntag in Bad Schwalbach die Herstellung des beliebten Grillgutes beobachten und dieses anschließend auch probieren.

Wie die selbst hergestellte Bratwurst schmeckt, möchte auch das interessiert zuschauende Mädchen herausfinden und so erklärt sie ihren Eltern: „Ich will auch so eine.“ Wählen kann sie dabei zwischen einer feinen und einer groben Bratwurst. Vor den Augen der Besucher wird allerdings nur die grobe Kräuterbratwurst hergestellt. Denn die Gerätschaft zur Herstellung der feinen Bratwurst, wie Volz erläutert, sei zu groß und brauche außerdem sehr viel Strom.

Aber auch für die Herstellung der Groben habe er ein wenig vorarbeiten müssen. „Das Fleisch, das in der Wurst ist, hat am Montag noch gegrünt.“ Anders als viele andere Schweinerassen bleibe das Duroc-Schwein ganze zwölf bis 14 Monate am Leben, bevor es schließlich geschlachtet wird. Dadurch entfalte das Fleisch ein ganz anderes Aroma und – ähnlich wie bei Früchten – ausgereifter schmecken.

Für die Herstellung auf der Landesgartenschau habe er extra Teilstücke des Fleisches gewählt, die aufgrund ihrer Marmorierung ideal für die Bratwurstherstellung sind. Dabei ist vor allem das Fett ein wichtiger Bestandteil, da es als wichtiger Geschmacksträger das Aroma besser hält. Mit einem



Eine Hummel sammelt Pollen und Nektar und trägt dabei den Blütenstaub von Pflanze zu Pflanze.

Foto: wita/Martin Fromme

denen sie mit Pollen und Zuckerwasser gefüttert werden. Es dauert ein paar Wochen, bis genügend Hummeln geschlüpft sind, um das Volk weiter zu vergrößern. Eine Hummel fliegt 3000 bis 4000 Blüten pro Tag an und bestäubt sie. Diese große Bestäubungsleistung wird nur möglich, weil die Tiere unermüdlich fliegen, solange es hell ist – im Hochsommer bis zu 17 Stunden lang. Sie beschränken sich dabei auf einen Umkreis von 1000 Metern, so der Hummel-Experte.

Rund 80 Euro kostet ein Hummelvolk mit etwa 80 Tieren. Davon sind allerdings nur 15 bis 20 Prozent Pollensammlerinnen, die restlichen Tiere bleiben im Stock und füttern die Brut.

Wenn die Larven groß genug sind, wird der aus Blättern bestehende Kokon verschlossen und die Larve verpuppt sich zum pelzigen Brummer. Sollte es während der Aufzucht des Nachwuchses mal zu kalt werden, erzeugen die Hummeln Wärme. Bei Hitze hingegen kühlen sie die Brut durch Ventilieren mit den Flügeln – so entsteht das typische Brummgeräusch.

Weil die Tiere in der Erde und damit im Dunkeln leben, darf der Deckel des Hummelkartons nicht geöffnet werden – auf solche Störungen reagieren die Hummeln empfindlich und können dann trotz ihrer Sanftmut auch einmal stechen. Ein solcher Stich ist schmerzhaft, die

Schwellung beachtlich, wie der Hummelzüchter aus eigener Anschauung berichten kann.

Pollen als Futter sind in der Hummel-Ernährung unersetzlich, denn nur sie enthalten die notwendigen Proteine. Damit die Zucht-Hummeln von Rüdiger Schwenk schon früh im Jahr mit der Aufzucht beginnen können, kauft der Aarbergener tiefgefrorene Pollen in Frankreich. Bei minus 20 Grad muss das empfindliche Gut transportiert und gelagert werden, sonst verdirbt es innerhalb weniger Stunden. Gefährlich für Hummeln sind auch Schädlinge. Ihre schlimmsten Feinde sind die Wachsmotten, die sich von den Hummeln unbemerkt im Volk ausbreiten können. Ist ein

Zuchtvolk befallen, müssen sämtliche Völker aus dem selben Gebäude vernichtet werden; der Schaden geht dann schnell in den fünfstelligen Bereich.

Wegen dieser und weiterer Besonderheiten ist die Hummelzucht nicht einfach. Schwenk hat sich sein Wissen über die Jahre selbst angeeignet; heute verkauft er etwa 1500 Völker pro Jahr an Hobby- und Erwerbsgärtner.

VORTRAG

► Der Vortrag wird wiederholt am **Freitag, 15. Juni**, sowie am **Freitag, 6. Juli**, jeweils um 15 Uhr im Gärtnertreff.

GARTENTIPP DER WOCHE

Sommerhitze

Die Rekordtemperaturen der letzten Wochen und die damit einhergehende Trockenheit setzt allen Pflanzen heftig zu. Was können wir tun, um den Pflanzen das Überleben zu ermöglichen?

In erster Linie natürlich wässern. Das heißt aber nicht, dass man jeden Abend ein paar Minuten Wasser verspritzt. Das Wässern der Pflanzen sollte durchdringend und ausgiebig erfolgen. Kann man sich also nicht auf eine automatische Bewässerungsanlage verlassen,



Volker Hahn gibt Tipps zur richtigen Pflanzenbehandlung bei der Sommerhitze. Foto: Hahn

sollte man ausreichend Zeit einplanen, um diese Bedingung zu erfüllen. Die auszubringende Wassermenge richtet sich nach dem individuellen Wasserbedarf der einzelnen Pflanzen.

Der Grundsatz: Lieber alle zwei oder drei Tage wässern, dann aber mindestens zehn bis 15 Liter auf den Quadratmeter. Bei sehr wasserbedürftigen Pflanzen (Rhododendren, Hortensien und allen Kübelpflanzen) kann sich die Wassergabe auch verdoppeln.

Auch frisch gepflanzte Gehölze oder Fertiggras haben einen erhöhten Wasserbedarf. Beim Wässern sollte man die einzelnen Gehölze mehrfach in kleinen Einzelgaben gießen, damit die Feuchtigkeit tief in das pflanzenumgebende Substrat eindringen kann. Das Schattieren von empfindlichen Pflanzen kann eine weitere sinnvolle Maßnahme darstellen. Eine Verdunstungsminderung wird durch das Mulchen der offenen Bodenflächen erreicht. Hierdurch wird auch das Auflaufen von Wildkräutern unterdrückt.

Volker Hahn,
Gärtnermeister

Das Fleisch muss reifen wie eine Frucht

LANDHAUS Gartenschau-Besucher schauen einem Würstchenmacher aus Idstein-Wörsdorf über die Schulter

Von Kira Ernst

BAD SCHWALBACH. „Die machen das ja selbst, Papa“, staunt ein junges Mädchen mit Blick auf den kleinen Bratwurst-Stand vor dem Landhaus Taunus. Immer wieder zieht die große Füllmaschine, mit der Jürgen Volz vom Taunushof Volz eigene Bratwürste herstellt, die Blicke der Landesgartenschau-Besucher auf sich. Einen ganzen Tag lang können Schaulustige an diesem Sonntag in Bad Schwalbach die Herstellung des beliebten Grillgutes beobachten und dieses anschließend auch probieren.

Wie die selbst hergestellte Bratwurst schmeckt, möchte auch das interessiert zuschauende Mädchen herausfinden und so erklärt sie ihren Eltern: „Ich will auch so eine.“ Wählen kann sie dabei zwischen einer feinen und einer groben Bratwurst. Vor den Augen der Besucher wird allerdings nur die grobe Kräuterbratwurst hergestellt. Denn die Gerätschaft zur Herstellung der feinen Bratwurst, wie Volz erläutert, sei zu groß und brauche außerdem sehr viel Strom.

Aber auch für die Herstellung der Groben habe er ein wenig vorarbeiten müssen. „Das Fleisch, das in der Wurst ist, hat am Montag noch gegrünt.“ Anders als viele andere Schweinerassen bleibe das Duroc-Schwein ganze zwölf bis 14 Monate am Leben, bevor es schließlich geschlachtet wird. Dadurch entfalte das Fleisch ein ganz anderes Aroma und – ähnlich wie bei Früchten – ausgereifter schmecken.



Jürgen Volz drückt die Wurst in den Schweinedarm.

Foto: wita/Martin Fromme

Für die Herstellung auf der Landesgartenschau habe er extra Teilstücke des Fleisches gewählt, die aufgrund ihrer Marmorierung ideal für die Bratwurstherstellung sind. Dabei ist vor allem das Fett ein wichtiger Bestandteil, da es als wichtiger Geschmacksträger das Aroma besser hält. Mit einem

Messer schneidet Volz diese Teilstücke nun in kleine Würfel, um sie in einer großen Schüssel zu würzen. Dafür verwendet er eine nach der Zusammensetzung des Fleisches kreierte Mischung aus Pfeffer, Muskat, Salz und ein wenig Piment sowie Knoblauch. Damit die grobe Bratwurst am Ende auch nach Kräutern schmeckt,

gibt Volz zudem noch getrocknete Petersilie und Schnittlauch hinzu. Das Ganze wird schließlich mit den Händen vermischt und dann in den Fleischwolf gegeben. Was nun folgt, ist der anstrengendste Teil der gesamten Herstellung. Anders als auf dem Hof in Idstein-Wörsdorf, muss Volz nämlich die durch den Fleisch-

wolf entstandene Luft aus dem rund sieben Kilogramm schweren Fleischteig wieder herausmassieren und so für eine gewisse Bindung sorgen.

Ziel ist auch die Erhaltung alter Tierrassen

Während dieses etwas langwierigen Prozesses unterhält er sich mit den schaulustigen Besuchern, beantwortet Fragen und gibt einen Einblick in die Arbeit des Arche-Hofs. Neben der regionalen Lebensmittelherzeugung, die von der Familie seit zwölf Jahren auch über den Eigenbedarf hinausgeht, hat sich der Familienbetrieb nämlich auch zur Aufgabe gemacht, alte Tierrassen zu erhalten.

Volz selbst ist zwar gelernter Kaufmann, wuchs aber zusammen mit seinem Bruder in der Landwirtschaft auf. Diese wird von seiner Familie schon seit rund 300 Jahren betrieben. Daher unterstützt er den Hofbetrieb auch weiterhin tatkräftig.

Nach dem Kneten folgt schließlich der finale Teil der Bratwurstherstellung. Dafür gibt Volz das Fleisch in eine große Füllmaschine, an deren Sockel ein langes Füllhörnchen befestigt ist. Über dieses muss er im nächsten Schritt nun einen dünnen Schweinedarm ziehen.

Nach ein paar Minuten liegen wieder jede Menge frisch hergestellte Kräuterbratwürste für den Grill bereit. Und diese schmecken den aufmerksamen Besuchern dann auch besonders gut: „Sehr lecker!“

KONTAKT

Schreiben Sie uns!

BAD SCHWALBACH (red). Haben Sie ein besonderes Erlebnis auf der Landesgartenschau gehabt? Gibt es ein Foto, das Sie mit unseren Lesern teilen wollen? Haben Sie Verbesserungsvorschläge, Fragen oder Kritik

zur Veranstaltung? Dann schreiben Sie uns! Per E-Mail an landesgartenschau@vrm.de erreichen Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift, die wir gegebenenfalls veröffentlichen werden.