



Wasser sparen: Klar, ohne Bewässerung ging es im Juli und August nicht. Gemüse und Kartoffeln brauchen nun einmal viel Wasser. Aber immerhin ist es gelungen - die Winternässe und die ergiebigen Niederschläge im Mai und Juni nutzend - unsere Frühlulturen ohne zusätzliche Bewässerung zur Reife zu bringen. Und was viele nicht wissen: Als Modellbetrieb der LWK NRW testen wir auf kleinen Versuchsflächen verschiedene wassersparende Verfahren. Auf dem Feld gegenüber von Max und Sarinas Haus z. B. wird

die dortige Zwiebelkultur unterirdisch bewässert: Man gibt das Wasser nicht, wie bei herkömmlicher Beregnung mit der Regenmaschine, von oben auf die Pflanzen, sondern leitet es über unterirdisch verlegte Leitungen gezielt in den Wurzelraum. Dadurch können die Verdunstungsverluste an der Bodenoberfläche deutlich reduziert werden. - Auf einer weiteren Fläche am Steinkamp läuft ein Versuch mit Tröpfchenbewässerung bei Rosenkohl. Statt eine große Fläche zu beregnen, wird das Wasser langsam und unmittelbar im Bereich der Pflanzen abgegeben. So wird gezielt der Boden dort befeuchtet, wo die Pflanzen das Wasser brauchen - eine ausgesprochen wassersparende Methode. - Einen nochmals anderen Weg beschreiten wir, ebenfalls in der Steinkamper Rosenkohlkultur, mit einer Strohabdeckung: Der Boden rund um die Pflanzen wird mit Stroh ausgelegt. Das ersetzt zwar nicht die Bewässerung, aber die Strohschicht bremst die Verdunstung und hilft, die Feuchtigkeit länger im Boden zu halten. - Natürlich haben all diese Verfahren auch ihre Nachteile. Aus unserer Erfahrung sind die Schlauchsysteme bei der Unterflur- und Tröpfchenbewässerung durchaus reparaturanfällig. Und die Strohabdeckung ist eine Heidenarbeit (siehe Foto). Doch wer nicht wagt, der nicht gewinnt!

Jakobskreuzkraut: Diese prächtige Wuchsgruppe stand glücklicherweise auf keinem unserer Äcker, sondern am Pröbstingsee. Spaziergänger*innen kennen die heimische Wildpflanze meist vom Wegesrand. Dort tolerieren wir sie, denn ihre Blüten bieten, wie die vieler anderer Wildkräuter, zahlreichen Insekten Nahrung. Doch Vorsicht, wenn eigene oder nachbarliche Futterflächen in der Nähe sind und die Blüten dorthin aussamen können. Denn bei Nutztieren kann das giftige



Jakobskreuzkraut schwere Leberschäden hervorrufen. Zwar wirken die Bitterstoffe der Pflanze als Fraßschutz - unsere Esel z. B. rühren das Kraut gar nicht erst an. Trotzdem rupfen wir vorsorglich Bestände auf Hühnerweide und Eselwiese heraus, bevor sie zur Samenreife gelangen. Noch wichtiger ist dies auf der Heuwiese: Denn auch in Heu oder Silage bleibt das Kreuzkraut giftig, während die Bitterstoffe beim Trocknen abgebaut werden. Die Tiere können das Kraut im Heu daher nicht mehr so zuverlässig aussortieren. In jedem Fall gilt: Wehret den Anfängen, denn „Brautkleid bleibt Brautkleid und Kreuzkraut bleibt Kreuzkraut!“



Wer wird Chef? Die diesjährigen Herren der Rehweide sind dieselben Schaufler wie im vergangenen Jahr: Blacky (rechts), Brauni (links) und Gerold (Mitte). Doch wer in der kommenden Brunftzeit die Rolle des Platzhirsches übernehmen wird, ist noch längst nicht ausgemacht. Vieles von dem, was wir derzeit an Kabbeleien zwischen den dreien beobachten, spricht dafür, dass Blacky, der Zutraulichste, seine bisherige Vorherrschaft an Brauni abtreten muss. Und auch wenn es hierfür nicht nur aufs Geweih ankommt: Brauni hat in der Tat zwei prächtige Schaufler!

Bio kann jeder heißt die bundesweite Initiative, die mehr Bio und nachhaltige Lebensmittel in Kitas und Schulen bringen will. Zum wiederholten Mal war unser Hof jetzt Gastgeber für einen Workshop, den eine Mitarbeiterin des Beratungsunternehmens A'verdis durchführte. Nach ausführlicher Hof- und Hallenführung durch Johannes informierte die Referentin eine Gruppe von Fachkräften aus Schulen und Kitas über Strategien zur Etablierung eines zeitgemäßen Essensangebots mit Bio-Lebensmitteln. Die fünfzehn Teilnehmenden erhielten viele hilfreiche Tipps rund um die Themen Einkauf, Kalkulation und Speiseplangestaltung. Danach ging es ab in Finkes Küche, wo schon ein vom Hofladen sorgfältig zusammengestellter Einkaufskorb wartete. Viel Spaß hatten die Teilnehmenden bei der gemeinsamen Zubereitung eines schul- und kitatauglichen Bio-Snacks. Beim Verzehr des knusprigen Möhren-Couscous tauschten sie sich über die Eindrücke des Nachmittags aus. „Erstaunlich auf den Tabellen zu sehen, dass bei kluger Planung eine Bio-Mahlzeit gar nicht viel teurer sein muss als eine vergleichbare Mahlzeit mit konventionellen Zutaten“, meinte ein Teilnehmer. Eine andere Kollegin zeigte sich begeistert von der neuen Halle: „Toll zu sehen, wie sich auf Finkes Hof langjährige Bio-Tradition und moderne Technik verbinden!“



Einen milden Spätsommer wünscht Ihnen das Team von Finkes Hof!