

Saat und Ernte

Bekämpfung von Mäusen

Auf den Feldern finden jetzt nach der Ernte der Umbruch und die Neueinsaat statt. Aufgrund der milden Winter ist auch in diesem Jahr zur Schadensbegrenzung an den Einsaaten der Einsatz von Giftködern gegen Feld- und Erdmäuse wahrscheinlich. Der einzige hierfür zugelassene Wirkstoff (Zinkphosphid) wirkt auch giftig für Mensch, Haustiere, freilebende Wirbeltiere (Vögel, Wild) sowie für Gewässerorganismen. Um Beeinträchtigungen für diese zu vermeiden, ist es wichtig, dass die gesetzlichen Regelungen zur Anwendung der Köder, die Gebrauchsanweisungen und die gute fachliche landwirtschaftliche Praxis konsequent eingehalten werden:

- Die Köder dürfen nur in der von der Gebrauchsanweisung empfohlenen Dosis in die Gänge der Mäuse eingebracht werden (z.B. mit einer Legeflinte), dürfen also nicht oberirdisch liegen und für andere Organismen dort frei zugänglich sein.
- Eine solche Einbringung in die Mäusegänge ist nur auf den Kulturflächen selbst erlaubt, nicht aber auf grasbewachsenen Wegerändern, auf begrasteten Wegen oder entlang von Hecken. Für eine Ausbringung in Bereichen außerhalb der Kulturflächen sind Ausnahmegenehmigungen erforderlich.
- In den Zulassungen und Gebrauchsanweisungen der Präparate ist festgeschrieben, dass ein Mindestabstand von 10 Metern zu Gewässern einzuhalten ist, dieser gilt auch für nur periodisch wasserführende Gewässer und Gräben.

Die Ausbringung muss von sachkundigen Personen überwacht werden.



Verstöße sind ordnungswidrig und mit hohen Bußgeldern bedroht und können in schwerwiegenden Fällen einer Schädigung von Menschen, Haustieren und bestimmten geschützten Wildtieren auch Straftatbestände sein. Eine vorsichtige und sachgerechte Anwendung beugt diesem vor und schont Mensch und Natur bestmöglich.

Veganer Aufstrich



Möhren-Tomaten

2 mittelgroße Möhren
1 Glas Tomatenmark (ca. 150 g)
1 kleine Zwiebel
250 g Bio-Margarine
Salz, Curry
Möhren fein reiben, Zwiebel kleinschneiden, alle Zutaten mischen und mit Salz und Curry würzen.

Zwiebel-Mandel

100 g Zwiebeln
100 g gemahlene Mandeln
Bio-Margarine zum Anbraten
Salz, Pfeffer
nach Geschmack: Lorbeer, Wacholder, Thymian, Paprika
Zwiebel kleinschneiden und in der Margarine anbraten, Mandeln hinzufügen und mit braten, würzen und erkalten lassen.

Apfelernte mit Saftpresen in Asche - eine Familienaktion

Sonntag, 20. September 2015 von 10.00-14.30 Uhr
(Ende abhängig von den zu pressenden Apfelmengen in Asche)

in Kooperation mit der Familien- und Generationenbeauftragten der Stadt Hardegsen

Treffpunkt: 10.00 Uhr Lange Straße,
Abzweig Alte Lichtenborner Straße, Hardegsen
Anmeldung: luepkes@hardegsen.de oder 05505/503-45

