

Tipps für Permakultur

Einen Bestseller des Russen Nikolay Kurdyumov mit vielen Tipps aus seinem Selbstversorger- und Permakulturgarten haben die Nebenerwerbsbiobauern Olga und Franz Felix ins Deutsche übersetzt. Das Buch kostet rund 30 Franken. *tre*



 www.olv-verlag.de > Suche:
Clever Gärtnern

Salat für alle Lebenslagen

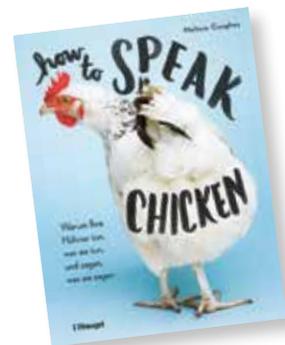
Die bekannte britische Gärtnerin Joy Larkcom, über 80 Jahre jung, veröffentlicht eine überarbeitete Neuauflage ihres Klassikers aus den 1980er-Jahren. Erhältlich auf Deutsch für 48 Franken. *fra*



 www.haupt.ch > Suche:
Der Salat Garten

Clever wie ein Huhn

Wussten Sie, dass die Kommunikationsfähigkeit von Hühnern derjenigen von Primaten kaum nachsteht, sie komplexe Probleme lösen und viel Mitgefühl für Artgenossen zeigen? Mehr dazu in «How to Speak Chicken» für 25 Franken. *fra*



 www.haupt.ch > Suche:
How to Speak Chicken

Wasser und Schatten in der Weidesaison

Ab Temperaturen von 25 bis 28 °C muss bei Rindern von beginnendem Hitzestress ausgegangen werden. Die Atemfrequenz erhöht sich, die innere Körpertemperatur nimmt zu, Futteraufnahme und Milchleistung gehen zurück und insgesamt steigt die Stoffwechselbelastung an. Dieser Stress reduziert die Abwehrkräfte der Tiere, sodass auch vermehrt Euterentzündungen auftreten können. Abhilfe bieten können an heißen Tagen eine Sprinkleranlage oder zusätzliche Schattenplätze, etwa durch freien Zugang zum Stall, verkürzte Weidedauer oder Sonnensegel in Wartebeichen. Nicht nur bei Hitze braucht es eine gute Wasserversorgung, damit Rinder schnell und viel trinken können. Wassertemperaturen unter 15 °C er-

schweren Schadkeimen die Vermehrung, Wassermangel oder -verschmutzungen führen zu schlechterer Futteraufnahme, erhöhen den Stress der Tiere und belasten Stoffwechsel und Tiergesundheit. 2003 stellte eine Studie fest, dass Weidebetriebe erhöhte Zellzahlen aufweisen, wenn Wasserversorgung oder -qualität nicht ausreichen – oder schlicht zu wenige Tränken vorhanden waren. Auch ein zu grosser Abstand zwischen Liegefläche und Tränke hat einen Einfluss auf die Zellzahlen. Mehr Weideinfos finden Sie auf der Online-Plattform des österreichischen Bio-Instituts Raumberg-Gumpenstein. *fra*

 www.raumberg-gumpenstein.at/weideinfos



Blacken-Brot

Die Blacke, auch Stumpffblättriger Ampfer genannt, und ihr grosser Bruder, der Alpenampfer, sind möglicherweise ein einheimisches Superfood, welches der Entdeckung harrt – Nährstoffanalysen stehen aber noch aus. Sicher ist nur: Selbstgebackenes Blackenbrot schmeckt vorzüglich und ist gut verdaulich. Dazu werden die gefürchteten ausgereiften Samenstände gesammelt, die Samen abgestreift und in einem Mörser samt ihren Häutchen zerstampft. Vom Ergebnis werden 50 Gramm zu einem Kilo Mehl gemischt und dann zu Brot verbacken. Auch die jungen Schosse der Blacke lassen sich kurz blanchiert wie Spinat verzehren. Unsere Urgrosseltern assen gar die ganzen Pflanzen gerne fermentiert als Sauerkraut. *Franz J. Steiner, FiBL*

