

HOF UND FAMILIE _____



Das richtige Know-how für's Haushalts-Management

Die Präsidentin des Rheinischen LandFrauenverbandes Margret Vosseler im LZ-Interview zum neuen Aktionsprogramm

LZ Frau Vosseler, das neue gemeinsame Aktionsprogramm der beiden nordrhein-westfälischen Landfrauenverbände lautet „management@home – Familie gewinnt Zukunft“. Was ist darunter zu verstehen?

M. Vosseler: Wir wollen damit die unbezahlte Familien- und Hausarbeit stärken. Junge Menschen sollen hauswirtschaftliche Fähigkeiten lernen, die sie in jedem Alter zur erfolgreichen Bewältigung ihres Alltags einsetzen können. Wir sprechen hier von Alltagskompetenzen, die in unserer Gesellschaft leider immer mehr verloren gehen. Außerdem wollen wir den Stellenwert der Hauswirtschaft, der oft zu wünschen übrig lässt, heben. Denn Hauswirtschaft ist weit mehr als Kochen, Putzen und Backen.

LZ Welche Inhalte wollen Sie vermitteln?

M. Vosseler: Die so genannten Alltagskompetenzen umfassen:

- Ernährungskompetenz, also das Wissen und die praktischen Fertigkeiten rund um eine gesunde Mahlzeitenzubereitung.

- Konsumkompetenz, die zum sinnvollen Umgang mit Angeboten des Marktes und zur Beurteilung dieser Angebote befähigt.

- Als Finanzkompetenz bezeichnen wir die Fähigkeit, die Ausgaben der Familie realistisch einzuschätzen und zu verwalten, damit sowohl kurzfristig, als auch für die Zukunft der finanzielle Gesamtrahmen eingehalten werden kann.

- Gesundheitskompetenz meint, das eigene Gesundheitshandeln nachhaltig zu gestalten, um das Wohlergehen in der Familie sicher zu stellen.

- Beurteilungs- und Entscheidungskompetenz ist gefordert, um Informationen zu verstehen, sie auszuwählen und sich kritisch mit ihnen auseinander zu setzen.

- Und nicht zuletzt ist Sozialkompetenz nötig, um das Zusammenleben zu gestalten, Konflikte zu lösen und reale Lebenswelten zu schaffen.



Im Bezirksverein Geldern/Straelen des Rheinischen LandFrauenverbandes (RhLV) e.V., den die RhLV-Präsidentin Margret Vosseler aus Issum leitet, fand auf rheinischem Verbandsgebiet der Start des Aktionsprogramms „management@home“ der beiden nordrhein-westfälischen Landfrauenverbände statt.

FOTO: MARIANNE STURBECK

LZ Wie sollen diese recht kompliziert klingenden Inhalte vermittelt werden?

M. Vosseler: Wir haben fünf thematisch passende Bausteine als Fundament des Aktionsprogramms entwickelt: Ernährung, Haus & Textil, Finanzen, Garten & Natur sowie Kommunikation. Auf verschiedenen Verbandsebenen werden Veranstaltungen und Aktionen durchgeführt, die ineinander greifen.

LZ Und welche Verbandsebene übernimmt dabei welche Aufgaben?

M. Vosseler: Auf Ortsebene werden speziell geschulte „management@home-Trainerinnen“ – alles Landfrauen aus den eigenen Reihen – auf Wunsch für und mit dem Ortsverein Seminare aus den verschiedenen Themenbereichen anbieten. Außerdem erhalten alle Ortsvereine Leitfäden mit Ideen und Organisationshinweisen, um selbst besondere Veranstaltungen zu verschiedenen Themen anzubieten. Das Aktionsprogramm soll durch Spaß und Gemeinschaft zu einer Bereicherung des Ortsvereinslebens beitragen.

Auf Kreisebene wird die Qualifikation „Haushaltsmanagement“ mit dem Zertifikatsabschluss „Managerin@home“ angeboten werden, die sich besonders an junge Frauen in der Familienphase richtet. Erste Kurse werden Anfang 2009 starten.

Die Landesebene wird durch Lobbyarbeit und Interessenvertretung für eine Weitergabe der Themen auf politischer Ebene sorgen.

LZ Über welchen Zeitraum ist das Aktionsprogramm geplant?

Gott und die Welt: Gratis

Die wesentlichen Dinge des Lebens werden uns gratis gegeben:

- Der Schoß der Mutter
- Das Lachen des Kindes
- Die Sonne und die Freundschaft
- Das Licht des Frühlings
- Das Lied eines Vogels
- Der Saft in den Bäumen
- Die Wogen des Meeres
- Der Tag und die Nacht
- Die Ruhe und die Stille
- Das Menschsein auf Erden

Um glücklich zu sein, müssen wir nicht mehr haben, sondern weniger begehren. Mehr als Geld brauchen wir Liebe. Glück kann man nicht kaufen. Liebe gibt es nur umsonst.

Gerade Menschen, die in eine Lebenskrise geraten sind, an die Grenzen ihrer Möglichkeiten, erkennen dort mitunter den MEHRWERT des Lebens.



Pfarrer
Michael Eschweiler

Öffnen wir unsere Sinne für das, was man nicht machen und schon gar nicht kaufen kann im Leben. Das schafft Raum für neue Lebensmöglichkeiten, für mehr Lebensqualität. Und erkennen wir dahinter den, der gesagt hat:

„Ich will, dass sie das Leben haben. Und es in Fülle haben.“

Herzliche Grüße

IHR UND EUER PFARRER MICHAEL ESCHWEILER

Energieverbrauch: Clever sparen

Teil 4: Beim Autofahren Kraftstoff sparen

Ohne eigenen Pkw kommen die meisten Landbewohner nicht zur Arbeit, zur Behörde oder zum Freizeitvergnügen. Viele Bauernhöfe liegen so weit von der nächsten Bus- oder Bahnhaltestelle entfernt, dass allein schon für die wichtigsten Alltagseinkäufe ein Auto unabdingbar ist. Doch bei steigenden Benzinpreisen wird jede Fahrt teurer. Da lohnt es sich, sein Fahrverhalten zu überdenken und auch beim Auto auf Kraftstoffressourcen zu achten.

■ **Kraftstoff sparende Pkw kaufen:** Steht ohnehin ein Neukauf an, lohnt es sich, direkt ein sparsames Modell zu kaufen. Diesel-Pkw verbrauchen grundsätzlich weniger Kraftstoff als Benziner, auch wenn sie mehr CO₂ ausstoßen. Besonders sparsame Modelle sind zum Beispiel ein Smart mit 3,4 l/100 km, ein VW Passat Blue Motion oder ein Volvo S40 1,6 D, der trotz seiner Größe nur 5 l/100 km benötigt.

• **Weniger fahren:** Wenn das Wetter schön und der Weg zum Briefkasten oder Bäcker

nicht gar so weit ist, macht das Umsteigen aufs Rad sogar Spaß. Dadurch entfällt der besonders kraftstoffaufwändige Kaltbetrieb des Automotors, der auf Kurzstrecken besonders viel Kraftstoff verbraucht (bis zu 30 l/100 km).

■ **Fahrgemeinschaften bilden:** Wer jeden Tag 50 km und mehr zur Arbeit und wieder zurück fahren muss, sollte nach Kollegen oder Nachbarn Ausschau halten, die dasselbe Ziel haben.

■ **Kraftstoff sparend fahren:** Allein durch regelmäßiges Autofahren lassen sich nach Berechnungen des ADAC zehn bis 20 % Benzin sparen.

Frühzeitig hoch schalten: Ohne Gaspedal-Betätigung starten und nach dem Anfahren sofort in den zweiten Gang schalten. So in die nächsten Gänge weiter schalten, dass die Drehzahl nie über 2000 U/min. liegt.



Allein durch Änderung der Benutzungsart ihres Pkw und Korrektur der eigenen Fahrweise können AutofahrerInnen kräftig Geld sparen. FOTO: IMAGO

Vorausschauend fahren: Vor Ampeln, Kreuzungen oder Fußgängerübergängen rechtzeitig Gas wegnehmen und das Auto ohne Auskuppeln ausrollen lassen.

Häufiger Motor abschalten: Wer länger als 20 Sekunden an Ampel oder Bahnschranke stehen muss (bei neuen Pkw: mehr als 10 Sekunden), sollte den Motor ausschalten. Im Leerlauf verbraucht der Motor rund 1 l Benzin/Stunde.

Ballast entfernen: Schweres Gepäck möglichst bald entladen, Dachgepäckträger oder Fahrradheckträger entfernen, die nach ADAC-Messungen den Benzinverbrauch um 20 %, bei Beladung sogar um bis zu 50 % erhöhen.

Stromverbraucher im Auto abschalten: Heizung und Gebläse schnell herunter regeln, Seitenscheibe schließen, Hifi-Anlage leiser stellen, Heckscheibenheizung schnell wieder ausschalten, auf Sitzheizung verzichten, Klimaanlage nur selten einschalten. Der Strom für diese Verbraucher wird zwar von der Lichtmaschine geliefert, der Motor muss dafür aber entsprechend mehr Kraft(stoff) aufwenden.

Richtiger Reifendruck: Spart 1 % Kraftstoff/0,2 bar weniger Minderdruck.

Mehr Infos zum Beispiel im Internet unter www.adac.de

Neuer Vorstand bei der RhLV Hennef

Die Hennefer Landfrauen haben einen neuen Vorstand gewählt. In ihrem Amt bestätigt wurde die Erste Vorsitzende, Petra Krämer, sowie ihre Stellvertreterin Evita Klein. Von der Beisitzerin zur Schriftführerin und Kassiererinnen wechselte Ute Brenner. Petra Krämer und Ute Brenner vertreten den Ortsverein Hennef bereits seit mehreren Jahren im Kreisvorstand. Als Beisitzerinnen neu in den Vorstand gewählt wurden Anneliese Kostner und Anne Vester. Nach über 32 Jahren engagierter Vorstandsarbeit schied als „Dienstälteste“ Elisabeth Bolz aus ihrem Amt aus. Anneliese Fuß war 16 Jahre aktiv; Hilde Litterscheid und Annemie Binz

waren je acht und vier Jahre auf das Wohl des Verbandes bedacht.

Anders als bei üblichen Hauptversammlungen waren dieses Mal auch einige Ehepartner anwesend. Anlass gab der den Neuwahlen folgende Vortrag zum Thema „Patientenverfügung“. Dr. Horst Brehm, ehemaliger Direktor des Bundesbildungszentrums in Oberjosbach, Taunus, brachte mit anschaulichen Beispielen Licht ins Dunkel der vieldiskutierten Materie. Dass der Vorstand mit seiner Themenwahl richtig lag, bewiesen die vielen Detailfragen aus den Reihen der ZuhörerInnen.

MARIA MASSFELLER



Der neue RhLV-Vorstand in Hennef (von links): Evita Klein (2. Vorsitzende), Anne Vester (Beisitzerin), Anneliese Kostner (Beisitzerin), Petra Klein (1. Vorsitzende), Ute Brenner (Schriftführerin und Kassiererinnen).

FOTO: MARIA MASSFELLER



Fotos folgen per Bote

Das schmeckt zur Karnevalsparty oder auch beim „Zoch“: Käse-Spinat-Rouladen-Snack (Foto links), Moni's Quarkbällchen (Foto rechts) oder Buntes Käsegebäck (Foto unten).

FOTOS: IRMGARD MERTENS

Karnevals-Snacks

Käse-Spinat-Rouladen-Snack

Zutaten (für 12 Stück): 225 g TK-Blattspinat (1/2 Packung), 3 Eier, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 gestr. TL Speisestärke, 2 EL geriebener Käse, 250 bis 300 g Frischkäse mit Kräutern, 200 g gekochter Schinken.

Zubereitung: Blattspinat auftauen, etwas ausdrücken. Eier cremig schlagen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Speisestärke, geriebenen Käse und Spinat unterrühren. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech (circa 30 x 28 cm) verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12 bis 15 Minuten backen. Mit dem Backpapier auf einen Küchenrost ziehen, auskühlen lassen. Dann mit Frischkäse bestreichen, Schinken darauf verteilen, von der Längsseite her aufrollen, vorsichtig in Scheiben schneiden.

Tipp: Die Spinatplatte einen Tag vorher backen, auskühlen und mit dem Backpapier aufgerollt bis zum Füllen im Kühlschrank aufbewahren.

Moni's Quarkbällchen

Zutaten (für 15 bis 18 Stück): 250 g Magerquark, 60 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 125 bis 150 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker. Zum Ausbacken: 1 kg Pflanzenfett. Puderzucker.

Zubereitung: Quark, Butter und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Salz und Zucker zum Quarkgemisch rühren. Frittierfett auf 175 bis 180 °C erhitzen. Mit 2 Esslöffeln Bällchen vom Teig abstechen, rund formen. Bällchen in kleinen Portionen nach und nach im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Buntes Käsegebäck

Zutaten (für circa 20 bis 24 Stück): 1 Ei, 150 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 125 g Butter, 150 g



geriebener Käse, 1 Prise Salz, 1 TL gekörnte Brühe, 1 EL Mineralwasser. Zum Bestreuen: zum Beispiel Paprikapulver, Sesam, Käse, Mohn, Sonnenblumenkerne oder Dill.

Zubereitung: Mehl und Backpulver mischen, dann Butter, geriebenen Käse, Salz und gekörnte Brühe zugeben, eventuell unter Zugabe von Mineralwasser zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt einige Stunden kühlen. Dann den Teig nochmals gut durchkneten, auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ausrollen, mit dem verquirlten Ei be-

streichen, streifenweise mit den gewünschten Zutaten bestreuen, quer zur Streurichtung mit dem Teigrädchen in 15 bis 20 cm lange und 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 15 bis 20 Minuten backen.

Gefüllte Quarkhörchen

Zutaten (für 10 Stück): 120 g Magerquark, je 6 EL Milch und Öl, 75 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 300 g Mehl, 1 P. Backpulver. Füllung: 100 g Marzipan, 1/2 Glas Aprikosenmarmelade, 1 Ei, 2 EL Mandelblättchen.

Zubereitung: Aus den angegebenen Zutaten einen Quark-Öl-Teig bereiten, zu einer runden Platte ausrollen, tortenstückförmig in 10 Stücke teilen. Marzipan und Marmelade glatt rühren, auf die breite Seite der Tortenstücke geben, Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen, zur Spitze hin zu Hörchen aufrollen, mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen bestreut im Backofen bei 180 °C goldbraun backen.

IRMGARD MERTENS

Rezepttipp: Scharfe Hühnersuppe

Zutaten (für 4 Personen): 400 g Hähnchenbrustfilet (ohne Haut), 1 l Hühnerbrühe, 1 rote Zwiebel, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 1 frische grüne Chilischote, 1 Stängel frisches Zitronengras, 25 g Butter, 100 g geriebener Allgäuer Emmentaler, Salz, Pfeffer, 1 reife Avocado.

Zubereitung: Hähnchenfleisch in der Brühe 15 Minuten garen, herausnehmen, in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden. Paprika und Chili putzen, entkernen und würfeln. Zitronengras fein hacken. Alles in der Butter anschwitzen, mit Hühnerbrühe aufgießen, 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Emmentaler einrühren und in der Suppe schmelzen. Hähnchenfleisch zugeben, mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Avocado schälen, halbieren, entkernen, Fruchtfleisch würfeln, in die Suppe geben, diese sofort mit frischem Baguette servieren. □



Foto: CMA

Der Hausgarten im Januar

Im Januar ist Zeit, Gartenbücher zu lesen, Kataloge zu studieren und Gartenplanung zu betreiben. Auch für das neue Jahr sollte man sich die schönsten und wichtigsten Termine rund um den Garten in den neuen Kalender eintragen, zum Beispiel Winterschnittkurse und die IPM in Essen. Wer schon bei der Urlaubsplanung ist, der könnte sich ein paar Gärten am Reiseweg notieren und den einen oder anderen Garten vielleicht für eine Besichtigung vormerken. Darüber hinaus gibt es noch einiges andere im Januargarten zu tun. Viele Arbeiten, die im Dezember liegen geblieben sind, können auch jetzt noch bei mildem Wetter durchgeführt werden.

Der Ziergarten bei frostfreiem Wetter

- Pflanzung wurzelnackter Rosen ist immer noch möglich, Veredlungsstelle 5 cm unter die Erde und das Anhäufeln nicht vergessen! Rosen vor dem Pflanzen einen halben Tag in Wasser legen.
- Wurzelnackte Heckenpflanzen in gut vorbereitete Pflanzlöcher oder Pflanzgräben pflanzen.
- Wurzelnackte Hochstämme (Ahorn, Eiche, Linde,...) können gepflanzt werden, an einen Pfahl binden und gut antreten; auf Wühlmäuse achten und notfalls bekämpfen.
- Bodenbearbeitung ist Vorbereitung für den Winter: Boden lockern, verbessern je nach Beschaffenheit mit Kompost, Sand, Lehm. Einbringen von Mist, Kalk, Urgesteinsmehl.
- Komposthaufen aufschichten, Laub und andere Gartenabfälle gut mischen.
- Reiner Laubkompost aus Buchenlaub ist sehr gut geeignet für Moorbeetpflanzungen und Bestandteil für selbst gemischte Orchideenerden.
- Alte Kompostmieten umschichten und fertigen Kompost im Garten verteilen.



Wer jetzt in der kalten Jahreszeit die Aussaat von Bärlauch verpasst – er benötigt niedrige Temperaturen zum Keimen- kann ihn im Frühjahr als Containerpflanze setzen.

FOTO: MARIANNE STURBECK

- Beet- und Edelrosen auf 40 bis 60 cm abschneiden und anhäufeln.
- Strauchrosen anhäufeln und bei öfter blühenden Sorten die verblühten Blüten abschneiden; Rückschnitt oder Auslichtungsschnitt erfolgt im Frühjahr.
- Gartenteichpflanzen für die natürliche Belüftung bei Zufrieren 10 cm über dem Wasser abschneiden.
- Teichtechnik überprüfen und vor Frost und Wetter schützen.
- Winterschutzmaterialien bereithalten und bei empfindlichen Pflanzen auch schon bei den ersten Frösten einsetzen.

Jetzt können alte Kompostmieten umgeschichtet oder neue aufgeschichtet und mit Laub und anderen Gartenabfällen gemischt werden.

FOTO: IMAGO



- Bei Kübelpflanzen, die draußen bleiben, die Kübel mit Luftpolsterfolie oder Styropor isolieren, bei sehr niedrigen Temperaturen auch die Pflanzen mit Vlies oder Matten schützen.
- Winterschnitt (Verjüngungs- und Auslichtungsschnitt) bei Bäumen und Sträuchern vornehmen.
- Schneiden von Veredlungsreisern und Steckholzmaterial von Ziergehölzen, aufrecht in Sand frostfrei einlagern oder im Kühlschrank in feuchtes Zeitungspapier und in Frischhaltefolie gewickelt aufbewahren.
- Bäume und Sträucher bei Bedarf von zu starker Schneelast befreien, Astbruch und Triebsschäden werden dadurch verhindert.
- Zugeschneite Teiche abfegen, damit wieder Licht in den Teich kommt.
- Eisfreihalter benutzen oder kleine Löcher eisfrei halten. Keine Löcher in die Eisdecke schlagen, weil Fische den Schall nicht vertragen und sterben können.

Das ist im Gemüsegarten zu tun

- Feldsalat mit Vlies abdecken, sonst wird er gelb.
- Gemüse aus Folientunnel ernten.
- Frühbeete mit Noppenfolie vor Frost schützen.

- Unbeheizte Gewächshäuser isolieren, um sie im Winter nutzen zu können.
- Rosenkohl und Grünkohl ernten.
- Lauch, Endivien, Feldsalat und Topinamburknollen ernten.
- Anfang Januar können noch Bärlauch (*Allium ursinum*) und Löffelkraut (*Cochlearia officinalis*) ausgesät werden. Die Samen benötigen niedrige Temperaturen, damit sie keimen.
- Gemüselager kontrollieren.

Der Obstgarten bei frostfreiem Wetter

- Pflanzung wurzelnackter Obstgehölze, die Veredlungsstelle muss 10 bis 15 cm über der Erde bleiben! Pfahl nicht vergessen,

schwach wachsende Bäume brauchen ihr Leben lang einen Pfahl!

- Alte Anbindungen kontrollieren, gegebenenfalls entfernen (Einwachsgefahr) und erneuern.
- Winterschnitt kann an Kernobst (Apfel und Birne) durchgeführt werden.
- Winterschnitt an Rebstöcken.
- Abbürsten älterer Stämme und Anstrich mit Kalk oder mit anderen Baumanstrichen.
- Abräumen der Baumscheiben, Laub abharken und liegen gebliebenes Obst ab sammeln; Baumscheiben frei halten.
- Aufbringen von Kompost auf Baumscheiben und unter Beeresträuchern.
- Steckholzgewinnung von Johannisbeeren und Holunder.
- Himbeervermehrung durch Wurzelschnittling möglich.
- Schnitt von Reisern für die Veredlung, Lagerung im Sand oder Kühlschrank, auf Verdunstungsschutz achten. Sorten auf jeden Fall kennzeichnen!
- Niederlegen von Fruchthaselnüssen zur Gewinnung neuer Pflanzen.
- Es ist immer noch möglich, Leimringe anzulegen.
- Gelagertes Obst muss regelmäßig auf faule Früchte kontrolliert werden; wenn diese nicht entfernt werden stecken sie die anderen an.
- Schnittkurse besuchen! (www.gerkes-gartenlust.de)

URSULA GERKE



Rosen, die lange blühen

Wenn wir heute einen Rosenkatalog durchblättern, dann stoßen wir überwiegend auf öfter blühende Rosensorten. Dies gilt vor allem für Beetrosen, aber auch für Strauch- und Kletterrosen. Bei der Auswahl der Rosensorte wird in der Regel auf die Farbe und Form der Blüte, die Wuchshöhe und zum Teil auch darauf geachtet, ob die Rose duftet. Es lohnt sich jedoch durchaus, auch das Blühverhalten einzubeziehen. Ganz grob können wir zwischen einmal-, zweimal- und öfter blühenden Rosen unterscheiden. Die öfter und spät blühenden Sorten sorgen im Herbst, teilweise bis zum ersten Frost noch für Farbe im Garten.

Beet-, Bodendecker-, Kleinstrauchrosen

Aspirin-Rose: gefüllte, weiß/hellrosa Blüten, 80 cm hoch.

Bella Rosa: gefüllte Blüten in kräftigem Rosa, reich blühend bis zum Spätherbst, 60 cm.

Bonica 82: ist eine vom Frühjahr bis zum Herbst reich blühende Sorte mit gefüllten, zartrosa Blüten, sehr frosthart und auch für weniger gute Lagen geeignet. Höhe 80 cm, kann auf gutem Boden bei weniger starkem Rückschnitt 120 bis 150 cm erreichen.

Brautzauber: halbgefüllte, weiße Blüte, buschig wachsend, 80 cm hoch und breit.

Gärtnerfreude: gefüllte, leuchtend rote Blüten. Buschig wachsende Bodendecker- und Kleinstrauchrose, 50 cm hoch und 60 cm breit.

Fotos folgen per Bote

Jasmin strahlt gelb im Winter

Es gibt nicht viele Sträucher, die mitten in der Winterszeit, wenn andere Gewächse kahl in der Kälte verharren, ihre Blüten voll entfalten. Zu ihnen gehört der Winterjasmin (*Jasminum nudiflorum*). Bereits ab November fallen seine strahlend gelben Blüten, die denen von Forsythien ähnlich sehen, auf. Der Strauch zeigt hinsichtlich der Blütenbildung ein großes Stehvermögen. Aus zahlreichen Knospen werden bis zum April ständig neue Blüten nachgeschoben, nur unterbrochen von starkem Frost. Damit gehört der Winterjasmin zu den Sträuchern mit der längsten Blütezeit.

Er entwickelt lange, rutenartige und vierkantige Triebe. Mit seinen bogenförmig überhängenden Zweigen wirkt der Winterjasmin sehr schön an Hausmauern und Pergolen. Hier ist er jedoch auf ein Gerüst angewiesen, an das die Zweige angebunden werden müssen. Auf diese Weise kann der Strauch eine Höhe von 3 bis 4 m erreichen. Ein gutes Bild ergibt sich auch, wenn die blühenden Zweige in Hanglagen über Stützmauern herab hängen. Frei gepflanzt – ohne Stützgerüst – eignen sich die niederliegenden, bodendeckenden Sträucher gut zur Pflanzung in großen Gefäßen sowie an Böschungen und Treppenaufgängen.

Gepflanzt wird bevorzugt in eine sonnige bis halbschattige, vor rauen Nord- und Ostwinden geschützte Lage. Der Boden sollte durchlässig und möglichst nährstoffreich sein. Auf schwerem Boden ist das Wachstum schwächer und es besteht auch die Gefahr von Frostschäden. Schwere Böden deshalb vor dem Pflanzen mit grobem Sand und reichlich Kompost verbessern. Da der Winterjasmin am vorjährigen Holz blüht, wird eine reiche Blütenbildung gefördert, wenn wir im Abstand von zwei bis drei Jahren die Sträucher durch einen Rückschnitt verjüngen und zu dicht stehende sowie abgestorbene Triebe entfernen. *WOLFGANG OPITZ*

Der gelb blühende Winterjasmin bringt in der kalten Jahreszeit Farbe in den Garten.

FOTO: WOLFGANG OPITZ

Die Rosensorte „Leonardo da Vinci“ überzeugt mit ihren großen gefüllten Blüten (Foto oben). Die „Eden Rose“ besticht durch hellrosa, nostalgisch gefüllte Blüten.

FOTOS: WOLFGANG OPITZ

Heidtraum: halbgefüllte, rosarote Blüte. Bodendecker und Kleinstrauchrose, 70 cm hoch und 80 cm breit.

Leonardo da Vinci: die dunkelrosa, gefüllten Blüten erinnern an den Charme der „Alte Rosen“, reich blühend, 60 cm.

Mirato: die gefüllten Blüten strahlen im leuchtenden Pink. Lange bis zum Frost blühend. 50 bis 70 cm hoch.

The Fairy: hellrosa, gefüllte Blüten. Alte, bewährte Sorte, die ohne große Pausen bis in den Herbst hinein mit einer reichen Blüte aufwartet.

Strauchrosen

Zu den meist als Solitär gepflanzten öfter blühenden Strauchrosen gehören unter anderen:

Colette: gefüllt blühende „Romantica Rosa“ im Stil der „Alten Rosen“ mit goldbrauner Blüte, 2 m hoch, auch als Kletterrose geeignet.

Eden-Rose: gefüllte, zartseidenrosa bis kräftigrosa Blüte mit dem Flair der „Alten Rosen“. Auch sehr schöne Schnittrose, 150 cm.

Freisinger Morgenröte: ansprechende Farbkombination der orangefarbenen Blüte auf gelbem Grund, reich blühend, 150 cm.

Getano: schönes Farbspiel der Blüte, samtiges Rot mit gelber Mitte, halbgefüllt, 150 cm.

Rosarium Uetersen: zunächst tiefrosa, später silbrigrosa, gefüllte Blüten. Reich blühend und frosthart, 150 cm.

Schneewittchen: wohl die zurzeit beste Strauchrose mit halbgefüllter Blüte in reinem Weiß mit reichen Blütenfolgen bis zum Frost, 150 cm.

Rosen lieben sonnige Standorte mit genügend Raum und Luftbewegung. Dies fördert den Blütenreichtum und mindert den Pilzbefall. Sie gedeihen auf allen durchlässigen, gut humosen Gartenböden. Die zweite Oktoberhälfte und der November sowie März und April sind gute Pflanzzeiten für wurzelnackte Rosen. Auch bei der Pflanzung im Frühjahr wird zum Schutz gegen Frost und Austrocknung rund 15 cm hoch Erde oder Kompost angehäuft. *WOLFGANG OPITZ*



M. Vosseler: Mindestens bis 2010 steht das Motto „management@home – Familie gewinnt Zukunft“ für den gemeinsamen Einsatz der beiden nordrhein-westfälischen Landfrauenverbände mit dem Ziel einer stärkeren Anerkennung der unbezahlten Familien- und Hausarbeit in der Gesellschaft.

LZ Wo können sich interessierte Landfrauen weiter informieren?

M. Vosseler: In Kürze wird unter dem gemeinsamen Internetauftritt von wllv und RhLV unter der Adresse www.management-at-home.de alles Wissenswerte nachzulesen sein.

Übersatz Seite 3

Know-How