

ARD Ratgeber Haus+Garten vom 9. September 2012

URL: <http://www.hausundgarten.wdr.de>

Redaktion: Richard Hennecke

Die Themen der Sendung:

- Der Küchengarten auf Schloss Ippen-
burg
- Sanierung und Tierschutz
- Obstweine selbst keltern
- Tag des offenen Denkmals
- Info Haus+Garten

Der Küchengarten auf Schloss Ippen- burg

Der Spätsommer ist ideal, um sich dem Nutzgarten zu widmen. Dazu haben wir den größten und schönsten Küchengarten Deutschlands aufgesucht, zu finden auf dem Gelände von Schloss Ippen-
burg. Hier schaltet und waltet die begeisterte und experimentierfreudige Viktoria Freifrau von dem Bussche. Schloss Ippen-
burg ist bekannt für seine Gartenfestivals, und seit der Landesgartenschau Niedersachsen im Jahre 2010 gedeiht hier ein Gemüse- und Blumenparadies, das seines Gleichen sucht. Die reine Nutzfläche ist etwa halb so groß wie ein Fußballfeld und strotzt nur so vor reifen-
dem Gemüse und üppig blühenden Sommerblumen.

Überblick Küchengarten und Gartenphilosophie

Wenn man sich umschaute, sieht man mindesten genauso viele Blumen wie Gemüse, eigentlich ist es eine gigantische Mischkultur im besten Sinne. Zum Teil unterstützen die Blumen sogar das Ge-
müse im Wachstum, sagt Frau von dem Bussche, zum Teil halten sie auch Schädlinge fern. Die Blumen seien natürlich auch für die Augen da, für die Schönheit.

Kürbisse

Ein äußerst schmackhafter Kürbis ist der Patisson, den Frau von dem Bussche bei Russlanddeut-
schen kennengelernt hat, ein abgeflachter Kürbis, der gelegentlich auch als „Ufo“ bezeichnet wird. Patissons werden wie Zucchini zubereitet, das heißt man erntet sie noch jung und unreif, schneidet sie in grobe Stücke und brät sie dann kurz in der Pfanne in Olivenöl an. Frau von dem Bussche schwärmt von der smaragdgrünen Farbe, die ganz kleine Patissons in der Pfanne annehmen. Das tolle an dieser Frucht ist: Je früher und häufiger man sie erntet, desto mehr wachsen nach.

Zu den Kürbisgewächsen zählt auch die Sorte `Rondo´, eigentlich ein runder Zucchini. Auch ihn kann man im ganz jungen Stadium ernten und verarbeiten, aber Frau von dem Bussche lässt ihn ein wenig größer werden, schneidet großzügig einen Deckel weg und höhlt das Innere aus. Das füllt sie dann mit Hackfleisch und Koriander. Das Ganze kommt dann in den heißen Ofen, wobei das Gemüse auch außen weich wird; und diese gefüllte „Gemüseschüssel“ lässt sich dann prima ver-
speisen.

Stangenbohnen

Stangenbohnen sind gerade für kleine Gärten ideal, weil sie in die Höhe wachsen und so die dritte Dimension optimal genutzt wird. Von zwei, drei Stangen könne man richtig viel ernten, meint Vik-

toria von dem Bussche. Ihre Favoritin ist die `Blaue Hilde`, die am Strauch lilafarben ist, beim Kochen aber grün wird. Jung gepflückt sei sie unglaublich köstlich!

Lässt man die Hülsen länger hängen, verwertet man nur innen die Bohnen. Das gilt auch für die Feuer- oder Prunkbohnen, die innen wunderschöne Kerne besitzen. Bei den rot-weiß gesprenkelten Hülsen der Borlotti-Bohnen sind die Kerne zunächst reinweiß, bekommen aber später noch rote Flecken. Frau von dem Bussche hat in diesem Jahr die Borlotti-Sorte „Firetongue“ angebaut. Bohnen müssen übrigens einige Minuten durcherhitzt werden, denn roh sind sie giftig.

Wildtomaten

Wildtomaten sind äußerst robust und kommen völlig ohne Tomatendach oder Regenschutz aus, denn sie leiden nicht unter der Krautfäule. Sie brauchen auch keine Spritzmittel und wuchern einfach ungemein. Die Früchte bleiben ganz klein, haben eine dünne Schale, die nicht stört und, sie schmecken zuckersüß. Deswegen nennen sie die Engländer auch „garden candies“.

Direkt neben den Tomaten stehen Tagetes, also Studentenblumen, nach den Erfahrungen von Frau von dem Bussche die perfekte Kombination. Die Tomaten würden davon ungemein profitieren, wie andere Gemüsearten im Küchengarten auch - es zeigten sich allgemein weniger Schädlinge.

Tagetes lucida

Ebenfalls zu den Tagetes zählt der Mexikanische Estragon, botanisch *Tagetes lucida*. Die Blätter haben eine starke Anis- oder Lakritznote und erinnern damit an den Französischen Estragon, daher der Name. Die alten Azteken in Mexiko nutzten ihn als Würz- und Heilkraut und auch bei religiösen Riten. Verwendet werden die jungen Triebspitzen zur Verfeinerung von Salaten oder etwas angewelkt für Kräutertees. Er verträgt, für Studentenblumen ganz ungewöhnlich, sogar ein paar Frostgrade, sollte aber zur Sicherheit an einem kalten, frostfreien Platz überwintert werden. Frau von dem Bussche ist begeistert von dem kompakten, niedrigen Wuchs und den hübschen gelben Blüten.

Eiskraut

Das Eiskraut kommt aus Südafrika und lässt sich prima für Salate verwenden, man kann es aber auch einfach so abpflücken und essen. Mit seinen langen Trieben kriecht es dicht über dem Boden. Sie sind dicht mit fleischigen Blättern besetzt, die mit feinen, wassergefüllten Papillen überzogen sind. Beim Zubeißen zerplatzen sie. Der Geschmack ist säuerlich, leicht nach Zitrone und ungemein erfrischend.

Der botanische Name lautet *Aptenia cordifolia*, *cordifolia* spielt auf die Herzform der Blätter an. Als „Cordifole“ gibt es Eiskraut auch als Importware aus Frankreich oder Holland und wird vor allem von der Spitzengastronomie nachgefragt. Eiskraut verträgt keinen Frost, kann aber leicht durch Stecklinge überwintert werden. Dazu werden ein paar Triebspitzen abgeschnitten und ins Wasserglas gestellt; die Wurzelbildung erfolgt rasch. Danach in normale Blumenerde eintopfen und auf der Fensterbank überwintern. Auch dort liefert es laufend frische Blätter für Salate. Leuchtend rote Blüten erscheinen ab dem Hochsommer und öffnen sich nur an warmen, sonnigen Tagen um die Mittagszeit. Das Eiskraut zählt zu den Mittagsblumengewächsen.

Artischocken

Artischocken sind Zwitterwesen im Garten, sie begeistern den Ziergärtner ebenso wie den Gemüsefan. Frau von dem Bussche hat zwar Artischocken in einigen Schaugärten als Zierpflanze stehen, aber sie bevorzugt die Pflanze als Gemüse. Dazu müssen die Blütenknospen geerntet werden, wenn sie noch gut geschlossen sind. Man kann dieses mediterrane Distelgewächs über den Winter bringen, wenn man um die Pflanzen einen Drahtkorb aufstellt und mit Stroh füllt.

Der Boden sollte durchlässig sein und nicht zur Staunässe neigen. Das größte Problem ist lang andauernde Nässe im Winter gepaart mit Kälte. Bei Frau von dem Bussche hat es im letzten Winter nicht geklappt, aber sie wird es wieder versuchen. Gleichzeitig zieht sie aber schon jetzt neue Artischockensämlinge im Topf heran, die drinnen überwintert werden. Setzlinge kann man aber auch problemlos im Gartenfachhandel bekommen.

Besichtigungstermin für Schloss Ippenburg:
„Ländliches Herbstfest“ am 22. und 23. September. 120 Aussteller mit Pflanzen und Verkauf.

Buchtipps von Viktoria Freifrau von dem Bussche und Markus Phlippen

Max Scharnigg
Feldversuch: Unser Stück Land vor den Toren der Stadt
Fischer 2012
ISBN: 9783596188666
Preis: 8,99 Euro

Kay Sexton
Grüner wird's nicht: Mein wunderbares Leben als Schrebergärtnerin
Bastei Lübbe 2012
ISBN: 9783404606658
Preis: 8,99 Euro

Viktoria von dem Bussche
Ich träume von einem Küchengarten: Die schönsten Inspirationen für das eigene Paradies
Callwey 2012
ISBN: 9783766719546
Preis: 39,95 Euro

Autor: Markus Phlippen

Sanierung und Tierschutz

Alte Häuser haben oft Charme, nicht nur für Menschen, sondern auch für Tiere. Vor allem Vögel finden in Wänden und Dächern ihren Lebensraum. Und die sind mittlerweile bedroht. Landauf, landab werden alte Häuser energetisch saniert und die tierischen Bewohner bleiben dabei häufig auf der Strecke. Schwalben, Mauersegler, Hausrotschwanz, Haussperlinge und Fledermäuse verlieren ihre Nistplätze.

Das muss nicht sein. Der Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) in Hannover hat zwei Jahre lang geforscht und an 60 energetisch sanierten Gebäuden verschiedene Artenschutzmaßnahmen ausprobiert. Die dabei entwickelten Lösungen können Interessenten kostenlos auf der Homepage des BUND Hannover herunterladen.

Wir haben zwei Mitglieder der Hannoveraner BUND-Gruppe bei ihren Streifzügen durch die Stadt begleitet. Rose-Marie Schulz und Regine Tantau sind ständig auf der Suche nach neuen Bauprojekten, um dort den Lebensraum von Vögeln zu retten.

Baustopp für zwei Mauersegler

Die Sanierung ist geplant, die Handwerker sind bestellt – und dann das: Baustopp für ein paar Vögel. Die BUND-Aktivistinnen zeigen uns einen solchen Fall, eine Dachsanierung. Bauleiter Udo Halupzok musste einen Teil der Baustelle stilllegen, weil dort ein Mauerseglernest mit zwei etwa 14 Tage alten Küken entdeckt wurde. „Das kostet etwa so viel, dass ich mir ein kleines Auto davon kaufen könnte“, sagt er.

Viel Geld für zwei kleine Mauersegler. Aber so ist die rechtliche Lage. Im und am Gebäude wohnende Fledermäuse und Vögel gehören zu den geschützten Arten. Sie dürfen nicht verfolgt oder

getötet werden, schreibt Bundesnaturschutzgesetz vor. Bei Sanierungen während der Brutzeit dürfen weder das Gelege mit den Jungen beseitigt, noch die Vögel am Ein- und Ausflug gehindert werden. Dasselbe gilt für Fledermausquartiere. Baumaßnahmen, die die Tiere behindern würden, dürfen erst nach dem Ausflug der Jungen durchgeführt werden.

Die Nester dürfen auch nach der Brutzeit nicht zerstört oder verschlossen werden. Falls eine Sanierung die Beseitigung von Brutstätten erforderlich macht, ist eine Genehmigung bei der Unteren Naturschutzbehörde zu beantragen. Diese Genehmigung ist in der Regel mit der Auflage verbunden Ersatzquartiere zu schaffen.

Ersatzquartiere schaffen

Wenn es irgendwie geht, versucht der Hannoveraner BUND mit den Bauherren zu kooperieren. Gemeinsam werden dann meistens auch preiswerte Lösungen gefunden, die den Vögeln den Lebensraum erhalten.

Für Mauersegler zum Beispiel gibt es diverse Brutkästen. Die müssen in unmittelbarer Nähe des vorherigen Quartiers angebracht werden, damit die Tiere sie finden. Diese Kästen können auch in der Dämmung versteckt werden. Ist der Bau verputzt sieht man schließlich nur noch die Ausfluglöcher. Für Gebiete in Stadtrandnähe würde Regine Tantau diese Nisthilfen aber nicht empfehlen, da sie dort auch von Staren bezogen werden. Stare finden aber anderweitig genug Nistplätze. Am Haus dagegen verursachen sie lange, hässliche Kotspuren. Als Alternative empfiehlt der BUND Nistplätze, die nur von unten angeflogen werden können. Dazu sind Stare nicht in der Lage. Für Mauersegler dagegen ist der Anflug von unten ideal.

Für Haussperlinge kann man die Nisthilfen verwenden, die auch für Mauersegler in Frage kommen. Wer nicht möchte, dass die Spatzen schließlich von den Mauerseglern verdrängt werden, sollte ein paar Kästen niedriger am Haus aufhängen. Mauersegler bevorzugen höhere Standorte und an den Ecken von Häusern.

Für Rauch- und Mehlschwalben kann man künstliche Nester anbringen. Ein Tipp der Hannoveraner BUND-Gruppe: die Öffnungen dieser Nester nicht zur Seite, sondern nach vorne hin ausrichten. Auf diesem Wege vermeidet man Schwalbenkot entlang der Hauswand.

Verstopfte Schornsteine

Die Dohle - Vogel des Jahres 2012 - zieht es zu den Häusern der Menschen. Sie nistet häufig in Schornsteinen, die durch das Nistmaterial verstopft werden. Das ist nicht nur lästig, sondern auch gefährlich. Gegen Dohlen im Schornstein hilft nur ein Gitter auf dem Kaminsims, angebracht vom Schornsteinfeger. Für die Vögel kann man dann direkt daneben einen Nistkasten anbringen.

Der Wärmeverlust im Haus durch den Einbau handelsüblicher Niststeine in die Dämmung ist gering. Er ist in der Regel bauphysikalisch unproblematisch. Ideal ist der Einbau vor nur teilweise oder gar nicht beheizten Bereichen, etwa im Kaltdach- oder Drempelbereich, oder vor Treppenhäusern. So lassen sich Wärmebrücken und damit verbundene Feuchtigkeits- und Schimmelschäden von vornherein vermeiden.

Weitere Informationen zu Nisthilfen, zum Beispiel für Fledermäuse, finden Sie in der kostenlosen Broschüre des BUND-Hannover.

Autor: Dieter Schug

Obstweine selbst keltern

Obstweine selber herzustellen, das ist eine große Leidenschaft von Peter Lützler. Besonders Sauerkirschen haben es ihm dabei angetan, denn der Wein daraus nimmt eine tief dunkelrote Farbe an und hat jede Menge an Aroma und Geschmack zu bieten. „Es macht Spaß, damit Wein zu machen“, sagt Peter Lützler.

Bei den Sauerkirschen bevorzugt Peter Lützler die offene Maischegärung, bei der der Gärbottich zunächst nur mit einem Deckel abgedeckt wird. Dazu werden die frisch gepflückten Kirschen zunächst vorsichtig gestampft und dann gründlich mit einem Rührwerk bearbeitet. Der Aufsatz ist eine Spezialanfertigung und zerkleinert die Früchte, ohne die Steine zu zerschlagen. Anders als Weintrauben fehlt Sauerkirschen der nötige Zucker für einen starken Wein. Deswegen ergänzt Lützler den nötigen Zucker und auch einige Liter Wasser. Die Hefepilze holt er sich mit angegorenem Saft aus einem Bottich, der ein paar Tage zuvor angesetzt wurde. Der Maischekuchen - die festen, oben aufschwimmenden Bestandteile - muss zweimal täglich untergerührt werden.

Vier Wochen später wird der Jungwein vom Maischekuchen getrennt, in der Fachsprache heißt es das „Abwirzen“. Die Phase danach, die Nachgärung des restlichen Zuckers, findet unter Luftabschluss statt. Außer Sauerkirschen verarbeitet er auch Pflaumen, Quitten und Äpfel zu Fruchtweinen.

Apfelwein für Anfänger

Mit Apfelsaft - naturtrüb natürlich - fing bei ihm alles an. Der ist gerade für Anfänger besonders gut geeignet. Der Zuckergehalt liegt bei gekauftem Saft meist bei 100 Gramm je Liter, mit der sogenannten Mostwaage kann man das nachprüfen. Vergoren würde das gerade mal sechs Volumenprozent Alkohol ergeben. Peter Lützler strebt aber zwölf Prozent an und gibt deswegen noch 100 Gramm Zucker je Liter hinzu. Höherprozentige Fruchtweine schmecken meist besser und lassen sich vor allem länger lagern. Unerwünschte Keime haben es schwerer, sich zu vermehren.

Praktische Umrechnungstabellen von Zucker- auf den späteren Alkoholgehalt gibt es in einschlägigen Büchern, inzwischen aber auch online (zusammen mit detaillierten Rezepten; siehe unten bei den Links). Peter Lützler füllt vier Liter naturtrüben Apfel-Direktsaft und 400 Gramm Zucker in einen 5-Liter Gärballon. Was man dann braucht ist sogenannte Reinzuchthefer, die speziell für die Weinherstellung gezüchtet wurde. Ist die Hefe gefriergetrocknet, sollte sie zunächst eine Viertelstunde in Wasser aufquellen können, bevor sie zum Apfelsaft kommt. Außerdem wird eine gute Messerspitze Hefenährsalz benötigt, das sicherstellt, dass sich die Pilze kräftig vermehren können. Auf den Flaschenhals wird noch ein Gummistopfen aufgesetzt und ein sogenannter Gärspund, der mit Wasser gefüllt ist. So können die Gär-Gase entweichen, ohne dass Luftsauerstoff und Keime in den Ballon gelangen.

Langes Warten auf den Abstich

Ein halbes Jahr lang rührt Peter Lützler den Ballon nicht an. Erst dann erfolgt der „Abstich“, wie es in der Weinsprache heißt. Hefe hat sich abgesetzt und die Flüssigkeit darüber kann mit einem Schlauch vorsichtig abgesaugt werden. Das muss ganz ruhig geschehen, um die Hefe nicht aufzuwirbeln.

Einige Fruchtweinwinzer warten längst nicht so lange mit dem Abstechen, doch Peter hat die Erfahrung gemacht, dass er so das Optimum an Geschmack herausholen kann. Nach einem Probeschluck ist er zufrieden: „Der Wein ist richtig schön schlüssig im Geschmack, sehr lecker.“ Der Apfelwein ist zwar trocken, aber so liebt er ihn. Er fügt noch eine Messerspitze Schwefel hinzu in Form von mildem Kaliumdisulfit, welches unerwünschte Keime hemmt und den Geschmack stabilisiert.

Wer den Apfelwein ganz klar bekommen will, muss ihn mehrmals abstechen, das heißt immer wieder warten, bis sich Trübstoffe abgesetzt haben. Bei Sauerkirschen dagegen genügen in der Regel ein bis zwei Abstiche. Alternativ gibt es Spezialfilter für die Weinklärung, aber Lützler gehen dabei zu viele Farb- und Geschmacksstoffen verloren. Wem der Wein zu trocken ist, muss vorsichtig nachsüßen und anschließend warten, ob die Gärung erneut einsetzt. Hierbei ist Fingerspitzengefühl gefragt.

Alkoholgehalt kontrollieren

Beim Kirschwein kontrolliert Peter Lützler nach einem halben Jahr den Alkoholgehalt mit dem sogenannten Vinometer, ein kleines, skaliertes Glasröhrchen, das auf Kapillarwirkung beruht. 13 Prozent sollte er haben und die zeigt das Glasröhrchen auch an. Der Wein schmeckt sehr aromatisch und ist von dunkelroter Farbe. So dunkel habe er ihn noch nie hinbekommen, wie er verrät. Nun muss alles noch in Flaschen abgefüllt und verkorkt werden. Bei 450 Liter Sauerkirsch- und sogar 500 Liter Pflaumenwein eine Menge Arbeit.

Das Keltern von Obstweinen ist insgesamt eine anspruchsvolle Tätigkeit, die viel Wissen und einiges an Gerätschaften erfordert. Entsprechende Fachbücher und gute Expertenseiten im Internet sind hierbei sehr hilfreich für die ersten Versuche.

Buchtipps:

Gabriele Lehari
Beeren-, Frucht- und Kräuterweine
Stocker 2008
ISBN: 9783702011765
Preis: 16,90 Euro

Wolfgang Vogel
Wein aus dem eigenen Keller
Ulmer 2012
ISBN: 9783800177943
Preis: 19,90 Euro

Autor: Friedemann Borchert

Tag des offenen Denkmals

Am 9.9.2012 fand in ganz Deutschland wieder der Tag des offenen Denkmals statt. Überall öffneten auch private Eigentümer ihre Häuser für interessierte Besucher.

Auch Familie Tschentscher hatte ihr idyllisches Bauernhaus für die Besucher des „Tags des offenen Denkmals“ geöffnet. Ist es doch das älteste Fachwerkhaus in Leichlingen, einem kleinen Ort bei Köln. Doch davon wussten sie noch nichts, als sie sich vor einigen Jahren für das baufällige Haus interessierten. Man hielt es für ein Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert. Erst die dendrochronologische Untersuchung der Balken brachte die fast schon sensationelle Erkenntnis: Im Kern des Hauses stammten sie aus dem Jahr 1512. Seitdem war das Haus allerdings mehrfach umgebaut und erweitert worden.

Ursprünglicher Zustand rekonstruiert

Das Haus hatte man seit dem 19. Jahrhundert mit Metallplatten in bergischer Schieferoptik verkleidet und auch die Fenster deutlich vergrößert. Erst bei Abnahme der Metallplatten fand man die Zapfenlöcher der alten, kleineren Fenster und Familie Tschentscher entschied sich mutig zur Rekonstruktion des Ursprungszustands aus den ganz frühen Jahren des Hauses.

Bei der aufwendigen Restaurierung wurden wieder Eichenbalken, Lehmziegel und Lehmputze verwendet. So viel Altsubstanz wie nur möglich wurde erhalten und nur dort ausgetauscht, wo es gar

nicht anders ging. Unter dem Lehmputz der Innenwände befindet sich heute eine Wandheizung, so dass keine sichtbaren Heizkörper nötig waren, die den Raumeindruck sehr gestört hätten.

Entscheidend für den Erfolg der Restaurierung war die Einbeziehung einer Architektin, die sich auf solche Projekte spezialisiert hat. Sie kannte die speziellen Probleme solcher Sanierungen und wusste auch, welche Fördermittel zur Verfügung stehen könnten.

Fördermittel vor Baubeginn beantragen

Fördermittel, also Zuschüsse für die Restaurierung, kann man grundsätzlich beim örtlichen Denkmalamt, dem Landeskonservator oder auch bei der Deutschen Stiftung Denkmalschutz beantragen. Allerdings muss man darauf achten, den Antrag für die Fördermittel schon vor Beginn der Baumaßnahmen zu stellen. Denn nach Baubeginn wird in der Regel nichts mehr zugeteilt. Grundsätzlich kann man aber die Kosten, die man für die Restaurierung aufwendet, von der Steuer absetzen. Und das über zehn Jahre zu 100 Prozent.

Die Restaurierung eines Baudenkmals mit ungewöhnlichen Räumen muss also nicht teurer als der Neubau eines ganz normalen Eigenheims sein. Wenn man weiß, wo und wie man Hilfe findet. Wie gut das alles funktionieren kann, haben die Tschentschers schließlich glücklich erlebt. Für Städte und Gemeinden sind solche Häuser ein großer Gewinn.

Autor: Ralf Raimo Jung

Inhalt

Infos im Ratgeber Haus+Garten

Mehr Zuschüsse für erneuerbare Energien

Seit Mitte August gibt es höhere staatliche Zuschüsse für den Einbau von Öko-Heizungen in Altbauten. Interessant für die Besitzer von Ein- und Zweifamilienhäusern ist vor allem die Erhöhung von Mindestförderbeträgen.

Solarthermische Anlagen zum Beispiel werden ab sofort mit mindestens 1.500,00 Euro bezuschusst. Bisher gab es für zehn Quadratmeter Kollektorfläche 900,00 Euro. Weiterhin gibt es für den zeitgleichen Tausch des Heizkessels gegen einen Biomasse-Kessel, einen Gas-Brennwertkessel oder eine Wärmepumpe einen Bonus von 500,00 Euro.

Für den Einbau von Pellet- und Scheitholzessel erhalten die Hauseigentümer wie bisher 36,00 Euro pro kW. Aber auch in diesem Bereich wurde der Mindestförderbetrag angehoben, von 2.000,00 auf 2.400,00 Euro.

Für Wärmepumpen sind die Mindest-Fördersätze durchgängig um 400,00 Euro erhöht worden. Für eine Sole/Wasser-Pumpe zum Beispiel gibt der Staat jetzt 2.800,00 Euro dazu.

Antragsformulare gibt es im Internet beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle.

Ausstellung Gerrit Rietveld

Noch bis zum 16. September 2012 ist im Vitra Design Museum in Weil am Rhein die Ausstellung „Gerrit Rietveld – Die Revolution des Raums“ zu sehen.

Der niederländische Künstler Rietveld (1888 – 1964) war einer der einflussreichsten Designer und Architekten des 20. Jahrhunderts. Die Ausstellung ist die erste große Retrospektive über Gerrit Rietveld im deutschsprachigen Raum seit 1996. Zu sehen sind rund 320 Exponate, darunter Modelle, Möbel, Fotografien und viele Originalzeichnungen.

Die Aktualität Rietvelds heute: Die Vereinfachung der Form und die industrielle Herstellbarkeit sollten Möbel auch für das breite Publikum erschwinglich machen, ohne den designerischen Anspruch aufzugeben. Ausdruck des sozialen Engagements Rietvelds sind auch erste Systemmöbel, die der Nutzer vorgefertigt und preisgünstig kaufen sollte, um sie dann nach eigenen Bedürfnissen zusammensetzen und auch später noch verändern zu können. Die sehenswerte Schau ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Fertigrasen im Test

Fertigrasen ist eine prima Sache, denn in Windeseile ist die Fläche begrünt. Ökotest hat kürzlich Fertigrasen-Hersteller unter die Lupe genommen, mit zum Teil erschreckenden Ergebnissen. Bei neun Anbietern wurden Rückstände chemischer Spritzmittel im Boden und auf den Gräsern gefunden, die keine Zulassung haben. Deren Einsatz ist ein Gesetzesverstoß. Die Testsieger mit dem Gesamturteil "Gut" waren: „Büchner Fertigrasen“, „McRasen“ und „Rasenland Pattensen“. Einige Anbieter, zum Beispiel Baumärkte, haben inzwischen reagiert und den Bezug von ihren Lieferanten gestoppt.

Alle Einzelheiten in der Ausgabe 7/2012 der Zeitschrift „Öko-Test“ oder online.

Lavendel schneiden

Im Spätsommer, nach der Blüte, sollten Lavendelsträucher kräftig zurückgeschnitten werden. Es reicht den Pflanzen vollkommen, wenn an jedem Trieb noch ein wenig vom Grünen stehen bleibt. Wenn jetzt zügig geschnitten wird, treiben die Pflanzen bis zum Winter noch mal aus. Im Frühjahr dann, etwa Anfang April, kann ein weiteres Mal geschnitten werden, und zwar oberhalb der Stellen, an denen sich im alten Holz neue Knospen entwickelt haben. Dann werden die Lavendelbüsche schön buschig und kompakt austreiben. Beim Lavendel geht es darum, niedrige, dicht belaubte Sträucher zu erziehen, die nicht auseinander fallen.

Autoren: Dieter Schug, Ralf Raimo Jung und Friedemann Borchert

Dieser Text gibt den Inhalt der Fernsehbeiträge von **Ratgeber Haus+Garten** vom 09.09.2012 wieder, ergänzt um Zusatzinformationen der Redaktion. Eventuelle spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.