

TERMINE IN
WESTERSTEDDE

HEUTE

FAMILIE

Fikensolt

Landerlebnis: 10 bis 18 Uhr, Traktorbahn, Riesenhüpfkissen, Kreativ-Werkstatt, umgedrehte Scheune, Mini-Schweine, Hühner, Gänse, Esel und Ziegen, Café, Seghorner Weg 6

BÄDER

Westerstede

Hössenbad: 12 bis 19 Uhr, Jahnallee 1

RATHAUS

Westerstede

Rathaus: 10 bis 12 Uhr, Bürgerbüro, Am Markt 2

SOZIALE DIENSTE/BERATUNG

Westerstede

Ambulanter Hospizdienst Ammerland: Beratung und Begleitung Schwerstkranker und deren Angehörige, Tel. 04488/5207333, Palliativstützpunkt Tel. 04488/5208888, Ammerland-Hospiz: 24-stündige Versorgung von Schwerstkranken, Tel. 04488/506855

Kinderhaus „Blauer Elefant“:

15 bis 17 Uhr, Treffen für vom Down-Syndrom betroffene Familien, Poststr. 18

VERANSTALTUNGEN

Linswege

Parkanlage Hobbie: 17 Uhr, Winterleuchten, 70 Hektar großer Rhododendronpark mit hunderten von Lichtern, Alpenrosenstr. 7

MORGEN

FAMILIE

Fikensolt

Landerlebnis: 10 bis 18 Uhr, Traktorbahn, Riesenhüpfkissen, Kreativ-Werkstatt, umgedrehte Scheune und Tiere, Café, Seghorner Weg 6

SOZIALE DIENSTE/BERATUNG

Westerstede

Ambulanter Hospizdienst Ammerland: Beratung und Begleitung Schwerstkranker und deren Angehörige, Tel. 04488/5207333, Palliativstützpunkt Tel. 04488/5208888, Ammerland-Hospiz: 24-stündige Versorgung von Schwerstkranken, Tel. 04488/506855

AUSSTELLUNGEN

Westerstede

Flur der Radiologie der Ammerland-Klinik und BWK: Bilder von Iwona Fankulewska: Eine Hommage an die Leidenschaft, Lange Straße 38

VERANSTALTUNGEN

Linswege

Parkanlage Hobbie: 17 Uhr, Winterleuchten, 70 Hektar großer Rhododendronpark mit hunderten von Lichtern, Alpenrosenstr. 7

VERBÄNDE UND VEREINE

Tarbarg

Dörpshus „Ton Barkhahn“: 18.30 Uhr, Helferkreis Kürbisfest, Helfer-Fete, Birkhahnstr.

@Termine online und mobil unter: www.nwzonline.de/termine

KONTAKT

Westerstede

Leserservice:
Andrea Töbermann ☎04488/99882600
Telefax: 04488/9988 2609
e-mail: red.westerstede@nwzmedien.de

Redaktion:

Jasper Rittner (Ltg.) (rit) ☎04488/9988 2601
Anuschka Kramer (ank) ☎04488/9988 2602
Kerstin Buttikus (kus) ☎04488/9988 2603
Doris Grove-Mittweide (dog) ☎04488/9988 2604
Kerstin Schumann (ks) ☎04488/9988 2604
Ingo Schmidt (ish) ☎04488/9988 2612

Medialab:

Insa Backhaus ☎04488/9988 1540

Interessiert nicht nur die Bohne

EIGENANBAU Tipps und Tricks für einen ertragreichen Gemüse- und Kräutergarten



An die Hacke und los: Karl Feldmann (links) und Ansgar Bessen lockern den Boden des Gartens der Gemeinschaft Küchengarten in Westerstede auf.

BILD: SOEKE HEYKES

Frisches Gemüse und Kräuter direkt vom eigenen Garten auf den Teller: Eine schöne Vorstellung. Die NWZ zeigt, wie es zur Realität wird.

VON SOEKE HEYKES

WESTERSTEDDE – Die Dicken Bohnen sind im ersten Beet bereits angesät, diesen Samstag sollen weitere folgen. Mit Hacken lockern Ansgar Bessen und Karl Feldmann den Boden, ungebetenes Unkraut wird direkt herausgerissen. Für den richtigen Start in den Frühling gibt es dann noch einen Schuss Hornspänedünger für die Erdbeerpflanzen von Otto Döpke. „Wie der Bauer im Frühjahr seine Felder vorbereitet, bereiten wir unseren Garten vor“, sagt Döpke.

Langsam, aber sicher, erwacht der Garten der Küchengarten-Gemeinschaft beim Jaspershof in Westerstede wieder zum Leben. Wer für sich, im eigenen Garten oder auf dem Balkon, auch ein Beet voll mit Gemüse und Kräutern haben will, der sollte ein paar Dinge beachten, weiß die erste Vorsitzende des Vereins, Christina Martens.

Auf gutes Wetter

„Alles hängt von den Witterungs- und Bodenverhältnissen ab“, sagt Martens. Solange der Frost noch kommt, solle man mit dem Aussäen warten. Ebenfalls sei ein lockerer, humoser Boden sehr wichtig, der nicht zu nass ist: „Wenn man eine Handvoll Erde nimmt und sie leicht drückt, muss sie sich feucht anfühlen. Kommt Wasser heraus, ist sie zu nass“, sagt Martens. Der Boden selbst müsse mindestens eine Temperatur von zehn Grad haben. Würde es in der Nacht trotzdem noch kalt werden, könne ein Fließ zum Abdecken helfen.

Doch auch jetzt können bereits die ersten Gemüsesorten ausgesät werden wie Dicke Bohnen. „Sie brauchen eine gewisse Kälte, um den Startschuss zu geben und zu gesunden kräftigen Pflanzen heranzuwachsen“, so Martens. Ebenfalls könne so das Gemüse vor Ungeziefer geschützt werden: „Wenn Dicke Bohnen früh ausgesät werden, können sie geerntet werden.“

DIE TIPPS UND TRICKS AUF EINEN BLICK

Erst wenn der Frost nicht mehr kommt, sollte mit dem aussäen begonnen werden.

Der Boden sollte mindestens eine Temperatur von zehn Grad haben.

Gemüse und Kräuter, die es warm und sonnig mögen, im Haus vorkieimen lassen.

Im Haus keimen

Gemüse, das Wärme und Sonne liebt sowie an ein mediterranes Klima gewöhnt ist, könne im März im Haus vorgekeimt werden. Dafür bräuchte es nur eine Schale und gute Aussaaterde. „Auch Klopapierrollen können dafür verwendet werden“, so Martens. Im Mai, nach den Eisheiligen, könnten die Keimlinge draußen gepflanzt werden.

Kartoffeln hingegen können in Eierpappschalen ohne Erde vorgekeimt werden: „Die liegen bei 15 Grad mit ein bisschen Licht locker auf den Eierpappschalen. Wenn sie das erste grüne Blatt zeigen, kommen sie in die Erde“, sagt die erste Vorsitzende. Je nach Witterung könnten sie so vielleicht im Juni die ersten Frühkartoffeln geerntet werden.

Kräuter wie Basilikum seien recht einfach anzusäen: „Einfach in einen Topf mit Erde füllen, die Samen auf die Erde legen und leicht an die Erde drücken“, so Martens. Unter die Erde dürften sie nicht. Zudem müsse ein Gießrand von einem Zentimeter übrig bleiben. „Dann die Samen regelmäßig besprühen“, so die erste Vorsitzende weiter. Keine Gießkanne verwenden, das schlämmt die Samen zu sehr ein.

Auf dem Balkon können in Mauerkübel Gemüse und Kräuter angebaut werden.

Nicht jedes Jahr dasselbe anpflanzen, sonst wird der Boden müde.

Mit übrig gebliebenen Kartoffeln können neue Kartoffeln gezüchtet werden.

und Mitte Mai in den Garten gepflanzt werden. „Dafür einfach zwei oder drei Samenkörner in einen Topf mit Erde legen“, empfiehlt die erste Vorsitzende.

Abwechslung muss sein

Wer sich nun entscheidet, Kohl anzubauen, der sollte eins nicht vergessen: „Danach sollte sechs bis sieben Jahre etwas anderes gepflanzt werden“, sagt Martens. Denn das Bodenleben würde sich den Pflanzen anpassen, die darauf wachsen, so dass sich Pilze, Bakterien und Keime bilden können, die den Wuchs im nächsten Jahr hemmen könnten.

„Vielfalt unterstützt immer“, meint die erste Vorsitzende und das nicht nur in Bezug auf den Boden. „Möhren und Zwiebeln zum Beispiel ergänzen sich gegenseitig. Der Zwiebelgeruch vertreibt die Möhrenfliege.“ Ebenfalls gebe es auch Pflanzen, die gezielt Schädlinge anlocken, um sie von anderen fern zu halten.

Reste aus der Küche

Wer Zuhause ein oder zwei Kartoffeln hat, die bereits angefangen haben zu keimen, sollte sie nicht direkt in die Mülltonne werfen: „Einfach liegen lassen. Wenn sie das erste grüne Blatt haben, in die Erde legen, mindestens so tief, wie die Kartoffel groß und Erde drüber“, so Martens. „Schauen die ersten grünen Blätter raus, noch einmal Erde drüber.“ Dann würden sich Stängel bilden und in der Erde Knollen. Eigentlich sollte man für den Anbau Saatkartoffeln nehmen, aber das würde so auch gelingen, wie Martens meint.

Obst- und Gemüseabfälle aus der Küche könnten zudem als Dünger verwendet werden. Einfach ins Beet werfen funktioniere aber nicht: „Es müsste vorher kompostiert werden“, so die erste Vorsitzende.

Das Gärtnern könne ganz einfach, aber auch sehr individuell sein. „Es spielen viele Faktoren eine Rolle für ein gesundes Wachstum und eine gute Ernte“, weiß Martens und fügt hinzu: „Gärtnern vor der eigenen Haustür fördert unser Klima und gerade in Gemeinschaft macht es viel Freude.“



Einen Schuss: Otto Döpke verteilt Dünger. BILD: SOEKE HEYKES

Alte Sorten

Beim Verein Küchengarten würden besonders Mangold, Spinat, Kartoffeln, rote Bete, Möhren und Erbsen sehr gut wachsen. Auch viele alte Gemüsesorten, wie Pastinaken, Schwarzwurzeln und Kräuter gedeihen im lockeren Boden des Vereins. Exotisches, wie Süßkartoffeln, hätten sich nicht sehr gut entwickelt. Melonen und Hokkaidokürbisse hingegen schon. „Es hängt davon ab, wo die Gemüsesorten ursprünglich beheimatet sind“, sagt Martens. „Tomaten zum Beispiel lieben Sonne und Trockenheit, aber keinen Regen von oben.“

Gerade solche Pflanzen wie Tomaten können am besten im März im Haus vorgekeimt

Apothekervilla ohne Fahrstuhl

WESTERSTEDDE/LR – Der Außenfahrstuhl der Apothekervilla ist defekt und muss ausgetauscht werden. Dies wird allerdings einige Zeit in Anspruch nehmen. Die Stadt Westerstede bittet alle gehbehinderten Gäste, Rollstuhlfahrer und Besucher, die auf den Fahrstuhl angewiesen sind, sich vorher anzumelden, unter ☎04488/55710 oder ☎04488/55712. Damit gegebenenfalls Einzelfalllösungen gefunden werden können.

Tresor aufgehebelt und Geld gestohlen

WESTERSTEDDE/LR – Bislang unbekannt Täter sind in der Nacht zu Donnerstag, 21. Februar, in ein Geschäft in der Meinardusstraße in Westerstede eingebrochen. Nachdem sie die Eingangsschiebetür aufgebrochen hatten, hebelten sie einen kleineren Tresor in der Küche auf und entwendeten Bargeld in Höhe von mehreren hundert Euro. Hinweise an die Polizei Westerstede (☎04488/833-115).

NOTDIENST

ÄRZTE-NOTDIENST

Kinderärztliche Bereitschaftsdienstpraxis im Elisabeth-Kinderkrankenhaus Oldenburg, Rachel-Strauss-Straße 10, Tel. 0441/4032535, über „An den Voßbergen“ erreichbar, Sprechstunde von 10 bis 20 Uhr
Notfallpraxis Westerstede, Lange Straße 38, Tel. 116 117, Sonnabend und Sonntag von 10 bis 12 und 18 bis 19 Uhr

AUGENÄRZTE

Augenärztlicher Bereitschaftsdienst, Ort telefonisch erfragen, Tel. 0441/21006/345 (Bereitschaftsdienst von 10 bis 16 Uhr; außerhalb der Dienstzeit: allgemeiner Bereitschaftsdienst Tel. 116 117)

APOTHEKEN

Samstag: Nikolai-Apotheke, Hauptstr. 35, Edewecht, Tel. 04405/5352 und Linden-Apotheke, Ostertorstr. 60, Uplengen-Remels, Tel. 04956/92960
Sonntag: Soeste-Apotheke, Lange Straße 54, Barßel, Tel. 04499/921033
und zusätzlich: 10 bis 13 Uhr und 17 bis 20 Uhr: Kopernikus-Apotheke, Am Esch 7, Westerstede, Tel. 04488/71401

ZAHNÄRZTE

Zentrale Notdienst-Ansage: Tel. 04402/9722011, Sonnabend und Sonntag von 10 bis 12 und 17 bis 18 Uhr

IMPRESSUM

Der Ammerländer/ Ammerländer Nachrichten

Ämliches Bekanntmachungsblatt des Landkreises Ammerland und aller Gemeinden

Redaktionsleitung
Jasper Rittner (Ltg.) (rit)
☎04488/9988 2601
Geschäftsstelle Westerstede
Peterstraße 14, 26655 Westerstede
☎04488/9988 0, Telefax
04488/9988 1522, e-mail:
gst.westerstede@nwzmedien.de
Anzeigenservice 0441/9988 4444
Aboservice 0441/9988 3333

Bezugspreis 37,40 € (Postbezug 38,40 €) pro Monat einschließlich Lieferung frei Haus. NWZ-Paper 27,40 € pro Monat. Alle Preise einschließlich jeweils gesetzlicher MwSt. und unbeschränktem Zugriff auf NWZonline.de. Die Abonnementgebühren sind im Voraus zahlbar. Preis- und Abonnementänderungen sind möglich und werden rechtzeitig in der Zeitung veröffentlicht. Eine Einzelbenachrichtigung erfolgt nicht. Bei einer Bezugsunterbrechung erfolgt eine anteilige Rückerstattung des monatlichen Bezugspreises ab dem 7. Erscheinungstag der Unterbrechung. Portofreie Retiresendungen innerhalb von Deutschland sind für bis zu 6 Wochen pro Kalenderjahr möglich. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder in Fällen höherer Gewalt und Streiks kein Entschädigungsanspruch. Abonnementkündigungen werden zum Monatsende wirksam und müssen dem Verlag mindestens 14 Tage vorher in Textform vorliegen.