

Ein Schutzzaun für die Kopfweiden

In der letzten Woche stand das Schneiden unserer Kopfweiden auf dem Programm. Doch als wir auf die Ökowieze kamen, wo die Kopfweiden stehen, wurde auf den ersten Blick klar: Hier hat jemand «gewütet» und es braucht noch mehr als «nur» den jährlichen Schnitt ...

Abgewetzt und abgeschabt

Die Spuren – oder besser: die Schäden – an den Kopfweiden zeigten es deutlich: Hier war ein Rehbock am Werk. Mit seinem Geweih hat er sich an den Kopfweiden gewetzt und ihre Rinde abgeschabt. Auf diese Weise, so erklärte uns ein Wildhüter, kennzeichnen die Böcke ihr Gebiet. Ähnlich wie ein Hund, welcher unterwegs markiert. Zum Glück haben die Kopfweiden diese deftige «Behandlung» überstanden. Doch jetzt brauchten diese einen Schutz.

Ein Teil unserer Ökowieze

Die Kopfweiden hatten wir vor vier oder fünf Jahren gesteckt. Sie stehen auf unserer Ökowieze, wo es auch noch einen Asthaufen gibt, den wir immer wieder mit neuen Ästen «nähren», und eine kräftige Birke. Diese ist rund 30-jährig und war zu Beginn den Schafen zum Opfer gefallen. Die Tiere hatten sie oben gekappt, weshalb sie heute ein Zwilling ist. Doch sie hat das weggesteckt und sich mit der Zeit sehr gut gemacht. Jetzt hat Sämi angepackt, um auch den Kopfweiden gute Voraussetzungen für ein langes «Baumleben» zu schaffen.

Sämi baute einen stabilen Zaun

Mit drei Pfosten und einigen Latten hat Sämi geschickt einen Schutzzaun rund um die Kopfweiden gebaut. Dieser ist recht stabil und sollte den Rehbock abhalten. Rehböcke lieben einfach solch weiches Holz, wie es die jungen Kopfweiden haben. Auch Hecken und andere weiche, dünnere Stämme sind ihnen recht, um sich daran zu wetzen. Aber die Kopfweiden sind noch bei vielen anderen Lebewesen beliebt.

Freude über einen vielfältigen Lebensort

Durch den jährlichen Schnitt entsteht auf dem «Kopf» der Weide ein besonderer Moder. Dieser bietet Raum für Moose, Pilzen, Algen und Flechten. Diese ziehen dann Käfer, Wespen und auch Vögel an. Die Kopfweiden sind ein richtig bunter Lebensort. In einer Erhebung wurden einmal 162 Schmetterlingsarten und 64 Käferarten in Zusammenhang mit den Weiden gezählt. Das ist wirklich beeindruckend! Wir freuen uns, dass unsere jungen Kopfweiden einen so vielfältigen Lebensraum bieten werden.

**Wir wünschen Ihnen viele genussreiche Momente voller Frühlingssonne! Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Feine, frische Küche aus Ihrem BioBouquet:



Krautstiel-Pasta

Für 2 Personen

Zutaten:

200 g Ihrer Lieblingspasta

Für die Sauce:

250 g Krautstiele, gerüstet

½ Zwiebel

etwas Butter zum Dämpfen

1 dl Gemüsebouillon

1,5 dl Saucenhalbrahm

wenig abgeriebene
Zitronenschale

einige Tropfen Zitronensaft

Salz

Pfeffer

etwas geriebenen Sbrinz zum
Bestreuen

So zubereitet:

Die Krautstiele rüsten und die Blätter und Stiele in feine Streifen schneiden.

Die Pasta in siedendem Salzwasser gemäss Packung al dente kochen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel rüsten, fein hacken und in etwas Butter andämpfen.

Die Krautstiele mitdämpfen.

Dann mit der Bouillon ablöschen und knapp weichkochen.

Den Saucenhalbrahm hinzufügen und sämig einkochen.

Den Abrieb der Zitronenschale sowie den Zitronensaft beifügen und würzen.

Die Pasta abgiessen, alles vermengen, nach Belieben mit Käse bestreuen und servieren. Wir wünschen en Guete!