



**APRIL**

*Im April sind wir stolz und froh, dass Insekten die neuen Nistplätze an der Bunkerwand annehmen. Wir werfen fürs erste Outdoor-Kochen den Rocket Stove an und machen uns bei Rhabarber und Spinat Gedanken über die artenvernichtende Politik, zum Beispiel in der Landwirtschaft. Da summt eine Wildbiene vorbei. Weitermachen!*

## DER GARTEN IM APRIL

**N**ach dem Anzuchttag startet dann die Arbeit im Garten richtig. Gründungen und Vorsaaten werden ausgesät sowie erste Setzlinge aus dem Frühbeet gepflanzt. Der April ist in den letzten Jahren eigentlich immer zu trocken gewesen. Daher beginnt mit den ersten Saaten eine umfassende Gießarbeit. Die Hochbeete haben den Nachteil, dass sie sehr schnell austrocknen. Außerdem muss die neue Saat konsequent gegossen werden, da die Samen sonst nicht quellen können.

Der trockene April wirkt sich auch dezimierend auf die Schneckenpopulation aus – WENN man zur richtigen Zeit gießt. In diesem Monat sollte man spätestens beginnen, die Schnecken schon im Voraus einzudämmen. Dies tun wir, indem wir morgens statt abends gießen. Denn die Schnecken kommen, wenn die Erde abends feucht ist. Wir sind tatsächlich von Schnecken verschont geblieben, wenn jemand morgens Zeit zum Gießen hatte. Im Mai 2015 kamen nämlich Besucher, die über eine Schneckenplage in ihrem Garten klagten – trotz trockenem April. Gegen Schnecken haben wir eine Menge Tipps bekommen. Diese gehen von Salz auf den Beeteinfassungen (was aber für die Pflanzen nicht gut ist) über Kupferbänder (extrem teuer) und Leimfallen zu Kresse und Tagetes an den Beeträndern. Wir haben es in den schneckenintensiven Jahren mit Schafwolle probiert, die wir um die Pflanzen drapiert haben, sowie mit Pflanztöpfchen ohne Boden. Der Erfolg war aber eher mäßig. Die Kresse haben wir zuhause ausprobiert – die Schnecken haben sie als Vorspeise genossen. Und die Tagetes? Die ist gar nicht erst aufgegangen. Ende April sieht man in den Beeten vor allem Gründungen, Salat, Kohl, Mangold, Möhren, Zwiebeln und die ersten Radieschen kommen. Der erste Rhabarberkuchen wird gebacken.





**Aus gejädeten  
Kräutern machen  
wir uns nach getaner  
Arbeit tolle Salate.  
Das schmeckt wie  
Frühling!**



Gegen Ende des Monats können auch die Kartoffeln gepflanzt werden. Die Saatkartoffeln keimen wir zuhause vor. Meine kühle, sonnenarme Wohnung ist wie gemacht für das Vorkeimen von Kartoffeln. Entgegen der Annahme, die Kartoffeln müssten dazu möglichst im Hellen liegen – dann werden sie grün und sonst passiert nicht viel – bin ich Verfechter der Schrankmethode. Dafür kommen die Kartoffeln schön ausgebreitet in den Unterspülenschrank, und die Tür ist immer einen Spalt weit auf. Die Kartoffeln keimen auch, wenn die Tür zu ist, denn dann kommt immer noch Licht rein. Kartoffeln keimen nämlich am besten, wenn es einen kleinen Lichtstrahl gibt, zu dem sie sozusagen hinstreben. Das weiß ich übrigens nicht durch mein Landwirtschaftsstudium, sondern habe es in der Grundschule gelernt.

Im Frühjahr schießt auch das Unkraut – Verzeihung: das Beikraut - mächtig. Es gibt viel zu jäten. Mit einem Spaten rücken wir der großen Klette und dem Ampfer zuleibe, die sich überall ausgebreitet haben. Auch Giersch, Vogelmiere und Löwenzahn sind einzudämmen. Aber es ist tatsächlich nicht nur Unkraut: Aus den gejädeten Kräutern machen wir uns nach getaner Arbeit tolle Salate mit Giersch, Knoblauchrauke, Löwenzahn und Gundelrebe. Das schmeckt nur im Frühling, wenn die Pflanzen noch zart und neu sind. Und ist sehr gesund!

## ZUM NACHBAUEN INSEKTENNISTPLÄTZE



Summ, summ, summ – Nistplätze für wilde Bienen ...  
Es gibt hier jetzt mal eine Ultrakurzfassung direkt von Eike, dem Wildbienenkenner:

- quer zur Maserung bohren
- Hartholz verwenden, z.B. Eiche, Buche
- Bohrungen mind. 7 cm tief, 5–9 mm Durchmesser
- Bambus (ca. 10 cm lang) an den Enden sauber abschleifen, damit die Tiere beim Reinkriechen nicht ihre Flügel beschädigen
- ab Mitte Februar anbringen bzw. raushängen, kurz bevor die Schlehlen blühen

→ Alles Weitere findet ihr auf unserer Webseite und unter:

<http://www.wildbienen.info> (Paul Westrich)





ZUM BEOBACHTEN

## Wildbienen



Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch“, hoffen wir mit Friedrich Hölderlin und lernen von Eike Wulfmeyer, was wir für das Überleben der Insekten tun können, in seinen Workshops wie „Hamburger Wildpflanzen für Hamburger Wildbienen“ (→ siehe *KEBAP-Blog*). Es könnte so einfach sein: Je mehr Blumen, desto mehr Bienen. Aber ganz so einfach ist es nicht, auch wenn wir beobachten, wie alle möglichen Brummer auf unseren blühenden Borretsch und die anderen Rauhblattgewächse – das sind die mit den rauh behaarten Blättern wie Beinwell & Co. – die Kräuterspirale ansteuern, wo sie neben Baldrianblüten auch die Schmetterlingsblütler unter den Kräutern, wie Thymian, Rosmarin, Salbei lieben; und dass bei Insekten auch der Gundermann, der sich zwischen Park und Hochbeeten ausbreiten darf, gefragt ist. Nicht jede Biene mag jede Blume. Inzwischen haben wir auf Eikes Rat auch die bei Wildbienen angesagten Nachtkerzen – deren Wurzeln übrigens lecker in der Suppe schmecken – vermehrt. Zur Saatgutgewinnung blüht im KEBAP-Garten auch das Gemüse, und die Bohnenblüten zum Beispiel dienen den wilden Insekten und auch unseren Honigbienen zur Nahrung. Sie mögen, dass am Rande des Hochbeetgartens Stachel-, Johannis- und Himbeeren und – ganz früh im Jahr – Schlehen blühen. Und im Sommer liefern die hohen Malven Futter. Unser Altonaer Stadtteilgarten bietet als immer artenreicherer Lebensraum Insekten Nahrung und Nistplätze. Aber die Gefahr wächst...



---

## ZUM NACHKOCHEN

---



### RHABARBERKUCHEN

Rhabarber gehört wie Buchweizen und Sauerampfer zu den Knöterichgewächsen und soll wie Spargel bis zum 24. Juni (Johannitag) geerntet und verzehrt werden. Spargel klappt im Hochbeet nicht, aber unser Rhabarber sprießt früh im Jahr gewaltig, zur besonderen Freude eines kleinen Nachbarn, der jeden Tag gucken kommt. Irgendwann gibt es genug für den ersten Rhabarberkuchen:

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser brauchst du: 125 g Butter, 125 g flüssigen (Bunker-) Honig, drei Eier (von Rosie), 200 g Mehl, einen gehäuften TL Backpulver, ½ TL Zimt, eine MSP gemahlene Nelken, die abgriebene Schale von einer halben (Orgiva-) Zitrone oder geriebene getrocknete Zitronenschale, ein kg Rhabarber.

Du verrührst die geschmolzene Butter mit dem Honig – der Bunkerhonig ist besonders delikats dank der Gemüse- und Lindenblüten – gibst Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze und Zitronenschale zu, rührst den Teig einige Minuten und lässt ihn eine halbe Stunde ruhen; heizt den Backofen auf 190 Grad vor, gibst den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform, bildest einen Rand und backst den Kuchenboden auf der mittleren Schiene zehn Minuten vor; schneidest den Rhabarber in drei cm lange Stücke, verteilst sie auf dem vorgebackenen Kuchen und lässt ihn nochmal 30 Min backen

### HEFEZOPF

„Nur die Harten komm' in'n Garten“, heißt es in diesem launischen Monat. Und die Harten finden zwischen den ersten, besonders leckeren Brennnessel-, Hopfen- und Löwenzahntrieben Ostereier. Auf dem großen Baumstumpf steht ein großer Hefezopf:

Du brauchst für acht bis zwölf Personen: 1 kg Mehl, 40 - 80 g frische Hefe oder zwei Päckchen Trockenhefe, 12 EL lauwarme/s Wasser oder Milch, 130 g Zucker, zwei bis vier Eier, eine

Prise Salz, zwei Päckchen Vanillezucker oder das Innere von einer Vanilleschote, 100 bis 250 g Butter.

Wenn da ist: Mohn, Mandeln, Nüsse, Rosinen, Korinthen, Sultaninen, feingeschnittenes Orgiva-Orangeat (→ siehe „Zum Nachkochen“ Januar), abgeriebene Zitronen- und Orangenschale; je eine Messerspitze gemahlene Kardamom und gemahlene Muskatblüte.

Wenn du mit frischer Hefe arbeitest (was leckerer wird), siebst du das Mehl in eine große Schüssel, machst eine Grube hinein, gibst die zerbröckelte Hefe hinein, rührst sie mit einem TL Zucker (am besten Rohrohrzucker, Rübensirup ist auch gut) und etwas lauwarmer Flüssigkeit in der Grube unter Zunahme von etwas Mehl zu einem dickflüssigen Vorteig an und lässt das Ganze an einem warmen Ort, ev. unter einer Decke, etwa eine halbe Stunde gehen.

Wenn du Trockenhefe nimmst, siebst du das Mehl in eine große Schüssel, vermischt es sorgfältig mit der Hefe. In beiden Fällen gibst du dann Zucker und sämtliche Geschmackszutaten sowie die zerlassene abgekühlte Butter, die Eier und die lauwarmer Flüssigkeit zu, verarbeitest alles mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken (zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe) oder mit den Händen in etwa fünf Minuten zu einem Teig. Sollte er kleben, gibst du noch etwas Mehl hinzu, aber nicht zuviel, der Teig muss weich bleiben; lässt den Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange stehen, bis er sich verdoppelt hat – Achtung: Schüssel muss groß genug sein – knetest dann nochmal gut durch und formst aus 2/3 des Teiges drei etwa 40 cm lange Rollen, flechtest daraus einen Zopf, legst ihn auf ein gefettetes Backblech, drückst mit dem Rollholz der Länge nach eine Vertiefung hinein, verschlägst ein Eigelb mit einem EL Flüssigkeit, bestreichst die Vertiefung mit etwas davon, formst aus dem Rest des Teiges drei etwa 35 cm lange Rollen, flechtest daraus einen Zopf, legst ihn auf den größeren, bestreichst ihn mit dem Rest des Eigelbs und lässt den Zopf an einem warmen Ort stehen, bis er sich sowohl in der Höhe als auch in der Breite etwa um die Hälfte vergrößert hat, schiebst ihn dann

für etwa 35 Minuten bei 175 bis 200 Grad in den Backofen. Frohen Frühling!

## SPANAKÓRISO

Altona-Altstadt ist ja auch in kulinarischer Hinsicht so kultiviert, weil hier so viele Kulturen so vielfältig das Leben genießen. Zum Beispiel die weltoffene griechische Community, die sich so gern zum Speisen unter freiem Himmel versammelt – schon früh im Jahr. Da gibt es dann auch Spanakóriso, Reis mit Spinat.

Du brauchst: ein kg Spinat, Salz, eine Zwiebel, ½ Tasse Olivenöl, ein Sträußchen Dill (ev. getrockneten Dill nehmen statt Gewächshauskraut), eine gute Prise Pfeffer, ein EL Tomatenmark (in der Tomatenzeit lieber frische Tomaten nehmen, Variante fürs Frühjahr siehe unten), eine Tasse Wasser, eine Tasse Reis (geht bestimmt auch gut mit dem delikatsten spanischen Risottoreis von Saboritas), Saft von einer Zitrone.

Inspiziert von einer megaleckeren morgenländischen Mezze aus getrockneten Tomaten und Spinat, hatte ich getrocknete Tomaten aus dem Altonaer Loseladen „Stückgut“ mit kochendem Wasser übergossen und in einem Glas mit zum Bunker genommen. Dort haben wir diesen sensationellen Spinat der Sorte Winterriesen (oder war da vielleicht auch die Sorte Matador drunter?) geerntet und frisch vom Beet verarbeitet: Zuerst im großen Wok auf dem Rocket Stove Frühlingszwiebeln von der SoLawi Vierlande im Olivenöl von Saboritas angegünstet, dann die eingeweichten und abgetropften Tomaten und den Spinat zugegeben – den würden wir den beim nächsten Mal ein wenig kleiner hacken, sonst isst er sich wie Spaghetti – dann den gekochten Reis hinterhergeworfen, den Saskia mitgebracht hatte (auch das ein Akt von nachhaltigem Teilen) und sind allesamt sehr frühlingsstark und frühlingsfroh geworden von diesem Essen, zumal Saskia auch noch einen Salat aus Rote-Bete-Blättern und allerlei Kraut, das gerade auf den Hochbeeten spross, zubereitet hat. Groß und bunt.



---

## ZUM NACHKOCHEN

---

### **SPINAT**

6. April 2017: Das erste „Outdoor-Kochen auf dem Rocket-Stove“ der Saison: Spinat und bunter Mangold vom Hof vorm Deich (aus den Gewächshäusern), Kartoffeln aus dem FoodSharingSchrank beim Bunker, Knoblauch geschenkt vom Portugiesen Comercio Lagos (unbehandelter Direktimport aus Portugal), Olivenöl aus Spanien von der Finca Saboritas, Avocados und Zitronen von der neuen SoLawi Orgiva – aus einem freien Dorf bei Granada, diverse Kräuter aus dem Bunkergarten. Tipp von der Altonaer Italienerin Mary Lorusso: Den Knoblauch schälen und hacken und in Olivenöl dünsten. Spinat und Mangold in Streifen schneiden und zuerst den Mangold, dann den Spinat dazu geben. Mit Majoran, Muskat, Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Dazu gibt es Pellkartoffeln, Mary empfiehlt auch geröstetes Brot.

# ZUM NACHDENKEN INSEKTENSCHUTZ

**D**ie Gefahr wächst. Eine Wildbienenart nach der anderen stirbt aus. Von Eike Wulfmeyer (→ siehe *KEBAP-Blog*) wissen wir, dass Kenner\*innen als eine Hauptursache des Insektensterbens gebeiztes Saatgut im Verdacht haben. Wir lassen uns das Beizen von Saatgut in Gartenbau, Forst- und Landwirtschaft von denen erklären, die es tun. Die Gärtnerei Schlüter erläutert auf ihrer Webseite: „Beim Beizen werden die geernteten Samen einer Pflanze mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. So können die Sämereien vor dem Befall mit Pilzen, Krankheiten oder Schädlingen wie Insekten geschützt werden. Auf diese Weise soll die Keimfähigkeit des Saatgutes verbessert und Erkrankungen, die bereits im Keim auftreten, entgegengewirkt werden.“ So könne einem Vitalitätsverlust der Pflanzen, der Qualitätsminderung der Ernte und im schlimmsten Fall dem Totalverlust der Ernte durch geschädigtes Saatgut vorgebeugt werden.

→ siehe Mai: „Zum Nachdenken: Infos Pestizide/Agrarwende“

Unter den Wirkstoffen, die in den heutigen Beizen eingesetzt werden, kommen auch Insektenvertilgungsmittel wie Wirkstoffe aus der Gruppe der Pyrethroide sowie Neonicotinoide zum Einsatz. Das klingt für Insektenliebhaber schon schlimm genug, aber einige dieser chemischen Mittel verbleiben nicht auf der äußeren Hülle des Samens, sondern dringen in den Sämling ein, können sich so im gesamten Samen und im Keimling über den sogenannten Saftstrom verbreiten. Zum Teil bleiben die Insektengifte nicht nur nach dem Austreiben in der Pflanze, sondern werden auch nach der Aussaat im Boden aktiv und verteilen sich rund um das Korn. So bilden sie einen sogenannten Beizhof, in dem Insekten nicht überleben, und können sich übers gesamte Ökosystem verteilen. So ließe sich auch erklären, warum das Insektensterben nicht nur um die industriell bestellten Äcker herum fortschreitet, sondern auch vor Naturschutzgebieten nicht Halt macht. Die konventionellen Gärtnereien und Landwirtschaftsbetriebe wie Schlüter freuen sich darüber, dass das Beizen des Saatgutes ihre Nutzpflanzen vor beispielsweise Blattläusen oder Kohlfliegen schützt: „Werden Insektizide direkt als Beize auf das Korn gebracht, müssen die Pflanzen später weniger oder gar nicht mehr gespritzt werden. So lassen sich die Mittel zielgerichtet einsetzen.“



Die Freude ist nicht auf allen Seiten. Inzwischen beginnen auch Nicht-Biologen das Summen und Brummen und den Gesang der auf Insekten angewiesenen Vögel zu vermissen. Sicherlich hat das Insektensterben viele Ursachen. Sicherlich ist es schön, den überlebenden Wildbienen Nistmöglichkeiten zu schaffen und in deren Nähe ihre bevorzugten Futterpflanzen auszusäen. Aber es bleibt uns allen, die wir auf Vielfalt fliegen, nichts anderes übrig, als auch anderswo zu handeln. Andreas H. Segerer und Eva Rosenkranz geben uns in ihrem Buch „Das große Insekten-

→ siehe April: „Zum Nachbauen: Insektennistplätze“



sterben – Was es bedeutet und was wir jetzt tun müssen“ für unseren politischen Einsatz konkrete Hinweise:

- Das globale Artensterben gehört international, national und regional auf jede umweltpolitische Agenda.
- Das System der Agrarsubventionen muss neu gedacht und angelegt werden.
- Wir brauchen dringend ein Pestizidverbot im Umfeld ökologisch hochwertiger Flächen, im Haus- und Kleingartenbereich und auf kommunalen Flächen.
- Das Übermaß an Stickstoffeinträgen muss drastisch reduziert werden.
- Jede Beseitigung und Beeinträchtigung bestehender, für Kleintiere wichtiger Biotopie wie Feldgehölze, Hecken, Kleingewässer ist zu verbieten.
- Historische Kulturlandschaften sollen mit traditioneller, nachhaltiger und weitgehend chemiefreier Bewirtschaftung wiederhergestellt werden.
- Der Flächenverbrauch und die Versiegelung müssen gebremst und zurückgefahren werden.

Und wir KEBAP-Gärtner\*innen ergänzen noch:  
Achtet auf euer Saatgut und auch auf die Praktiken der Produzent\*innen, bei denen ihr einkauft.





ZUM BEOBACHTEN

## Imkern



ie wurde ungefragt zum Maskottchen aller, die sich jetzt – nach Jahrzehnten, in denen Warnungen der Biolog\*innen kaum gehört wurden – große Sorgen um die Insekten machen, die süße Kleine. Und im Zuge der plötzlichen Berühmtheit ist sie, wie das bei Promis schnell geschieht, auch in Verruf geraten. Fangen wir mal mit Majas Ruf an. Imkern ist jetzt so angesagt, dass manche schon fürchten, die vielen Honigbienen in Stadt und Land würden die letzten Wildbienenarten verdrängen. Letztere, die Wilden, seien ja große Spezialist\*innen, schreibt Apfelbauer und Imker Eckart Brandt, was „Wohnungsvorlieben und Nahrungsbedürfnisse anbelangt“ (→ siehe Eckart Brandt: „Das Bienenbuch vom Apfelmann“ und „Wildbienen und Wildblumen“). Etwa 30 Prozent der Arten seien beim Eintragen von Pollen und Nektar auf einige wenige oder gar eine einzige Pflanzenfamilie spezialisiert. Sie gehen unter, wenn diese Pflanzen verschwinden. Und um die Frage zu beantworten, ob die Honigbiene mit ihren großen Völkern als übermächtige Konkurrenz die gefährdeten Wildbienenpopulationen bedrohe, bezieht sich der imkernde Apfelmann auf diverse Studien. Die kommen zu dem Ergebnis, dass sich hierzulande Wild- und Honigbienen weniger ins Gehege kommen, als vielleicht zu erwarten wäre. Im Gegensatz zu Erdteilen, in denen unsere Honigbiene nicht schon seit vielen Tausenden von Jahren heimisch sei, sondern erst mit neuen Siedlern eingeführt wurde, wo es ernsthafte Konflikte um Pollen und Nektar gebe, habe sich hier ein Miteinander eingespielt. Die Wildbienen hätten sich ihre ökologischen Nischen gesucht, zum Beispiel spezielle Pflanzen oder ungewöhnliche Bestäubungszeiten, die für Honigbienen nicht interessant sind, schreibt Brandt und rehabilitiert zumindest die norddeutschen Majas.

Sie haben ja auch viele Qualitäten. Der „Bunkerhonig!“, so steht auf dem Etikett, ist hell und wahn-sinnig lecker. Seit 2019 hat Hobby-Imker Dirk seine hölzernen Beuten – so heißen die künstlichen Behausungen der Bienenvölker – auf einem Vorsprung des Bunkers stehen, und wir lieben unsere Mitbewohner. Mühselig haben wir ausgetüfelt, wie wir sie tränken, ohne dass sie ertrinken, nämlich mit flachen Schalen, in denen Steine liegen, und Korken auf den tieferen Wasserstellen, und wir schauen uns auch genau an, auf welche Blüten sie fliegen. Borretsch steht ganz oben auf der Hitliste, aber es gibt im KEBAP-Garten ja auch Linde und Schlehe. Vielen Dank, Dirk!