

Basilikum, Salbei & Co. aus Stecklingen ziehen

Im Sommer entwickeln Küchenkräuter ihr volles Aroma. Die beste Zeit, um die **PFLANZEN ZU VERMEHREN** – damit es gelingt, sollten einige Dinge beachtet werden.

Anstatt immer neue Kräuter zu kaufen, die nach kurzer Zeit abgeerntet sind, kann man bestehende Pflanzen ganz einfach selbst vermehren: Schneidet man Triebe ab, bilden diese rasch neue Wurzeln – so entsteht im Handumdrehen ein Kräutergarten, der immer weiter genutzt werden kann. Besonders gut eignet sich die Stecklingsvermehrung für mehrjährige Kräuter wie Salbei, Thymian, Oregano oder Rosmarin. Doch auch widerstandsfähige einjährige Kräuter wie Buschbasilikum lassen sich auf diese Weise problemlos nachziehen.

Schritt 1: Das richtige Werkzeug

Das Wichtigste beim Vermehren mit Stecklingen ist ein scharfes und sauberes Schneidewerkzeug. Um die Pflanzen nicht unnötig zu verletzen, eignet sich am besten ein Messer mit scharfer Klinge oder ein spezielles, einseitig geschliffenes Stecklingsmesser. Eine Schere kann die Pflanze quetschen und so das Eindringen von Krankheitserregern in die frische Wunde begünstigen. Um dies zu vermeiden, sollte das Messer nach jedem Schnitt gründlich gereinigt werden, idealerweise mit Alkohol. Die sorgfältige Hygiene zählt sich aus: Das Risiko, Erreger von einer Pflanze auf die nächste zu übertragen, wird minimiert, so dass sich die Stecklinge gesund entwickeln können.

Schritt 2: Stecklinge schneiden

Zur Vermehrung eignen sich besonders sogenannte Kopfstecklinge, etwa fünf bis fünfzehn Zentimeter lange Triebe vom



Das Wichtigste beim Vermehren mit Stecklingen ist ein scharfes und sauberes Schneidewerkzeug. Foto: IMAGO/Zoonar.com/Dmitrii Marchenko

oberen Teil der Pflanze. Diese sind noch nicht verholzt und wurzeln besser. Um übermäßige Verdunstung und Fäulnis zu vermeiden, werden einige Blätter entfernt: Bei Kräutern mit größeren Blättern wie Salbei oder Minze bleiben nur zwei Blätter im oberen Bereich erhalten. Bei kleinblättrigen Pflanzen wie Rosmarin oder Thymian wird das untere Drittel der Blätter entfernt. Blüht die Mutterpflanze gerade, sind sogenannte Teilstecklinge besser geeignet. Dabei schneidet man einen Teil des Stiels ab und lässt eine Blattachse daran stehen.

Schritt 3: Wurzeln lassen

Nun haben Sie die Wahl: Stellen Sie die Stecklinge entweder in ein Wasserglas oder pflanzen Sie sie in Töpfe mit nährstoffarmem Substrat – Anzucht- oder alte Blumenerde eignen sich hierfür besonders gut. Bei der Wasserglas-Methode ist es wichtig, dass keine Blätter ins Wasser hängen, da sie sonst faulen können. Füllen Sie regelmäßig frisches Wasser nach, damit die Stecklinge nicht austrocknen. Nach ein bis drei Wochen bilden sich bereits neue Wurzeln. Bei der Topf-Variante sollten Sie die Erde stets feucht halten. Ein Mi-

nigewächshaus oder ein umgedrehtes Einmachglas schaffen zudem ein optimales Mikroklima. Regelmäßiges Lüften verhindert dabei die Bildung von Schimmel.

Schritt 4: Ab ins Beet

Sobald die Wurzeln drei bis fünf Zentimeter lang sind, können die jungen Kräuterpflanzen vom Wasserglas ins Beet oder in einen Kübel umziehen. Auch die Pflanzen aus den Töpfen benötigen bald mehr Platz und Nährstoffe und sollten umgetopft oder ins Freiland gepflanzt werden. Dafür ein Pflanzloch ausheben, das so tief wie der Wurzel-

ballen ist, die Pflanze einsetzen, die Erde gut andrücken und großzügig angießen. In den folgenden Tagen und Wochen soll-

te der Boden stets feucht gehalten werden, bis die Kräuterpflanze gut angewachsen ist.

Profi-Tipp: Natürliche Wurzelhelfer

Bewurzelungshilfen fördern das Wurzelwachstum und erhöhen die Anwuchsraten von Stecklingen. Auch hier sind keine gekauften Produkte nötig – die Natur und der Küchenschrank bieten einfache und effektive Alternativen. Ein bewährtes Hausmittel ist das Weidenwasser: Der Sud aus Weidenruten enthält das natürliche Pflanzenhormon Indol-3-Buttersäure, das die Wurzelbildung unterstützt und somit eine kostengünstige Alternative zu chemischen Wurzelaktivatoren darstellt. Auch weitere Hausmittel wie Honig und Zimt können hilfreich sein. Auf die frische Schnittfläche auftragen, schützen sie dank ihrer pilzhemmenden und antibakteriellen Eigenschaften vor Krankheitserregern und fördern so ein gesundes Anwachsen der Stecklinge.

So stellen Sie Weidenwasser selbst her

Weidenwasser fördert auf natürliche Weise die Wurzelbil-

dung von Stecklingen. So einfach geht's:

1. Weidenzweige schneiden: Verwenden Sie möglichst junge, etwa fingerdicke Weidenruten. Für einen Liter Weidenwasser benötigen Sie etwa 250 Gramm Weide.

2. Vorbereiten: Entfernen Sie die Blätter und schneiden Sie die Zweige in etwa 20 Zentimeter lange Stücke.

3. Ansetzen: Geben Sie das Schnittgut in einen Eimer und übergießen Sie es mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Lassen Sie den Sud 24 Stunden ziehen. Dabei lösen sich die natürlichen Bewurzelungshormone aus Holz und Rinde.

4. Filtern: Gießen Sie das Weidenwasser durch ein Sieb oder Tuch, um die Zweige zu entfernen. Fertig ist die natürliche Wurzelhilfe, die sich verschlossen und gekühlt bis zu zwei Monate hält.

5. Anwendung: Stellen Sie die Stecklinge für mehrere Stunden (Topf-Methode) oder Wochen (Wasserglas-Methode) ins Weidenwasser, damit sich Wurzeln bilden.

Grillspaß ohne Desaster

Grillen macht Spaß, aber kann gefährlich werden – was man beachten sollte, damit die Feier nicht im Krankenhaus endet

Millionen Menschen in Deutschland grillen regelmäßig – am liebsten mit Holzkohle, aber auch Gasgrills sind beliebt. Damit aus der Grillparty kein Unglück wird, gilt es einige Grundregeln zu beachten.

Beim Gasgrill gilt: Die Gasflasche muss korrekt angeschlossen werden, sicher stehen und auf einem nicht brennbaren Untergrund platziert sein, damit sie nicht umkippt. „Wichtig ist es, Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie Lampions, Girlanden und zu Bepflanzungen einhalten. Ein Sicherheitsabstand von zwei bis drei Metern ist das Mindestmaß. Und: Alle Grill-Arten immer nur im Freien benutzen“, sagt der Vizepräsident des Landesfeuerwehrverbandes, Stefan Hermann.

Auch Schläuche und Sicherheitseinrichtungen am Gasgrill sollten regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß überprüft werden. Vorsicht sei auch geboten, wenn man das Gas einschaltet, bevor man den De-



Wer seine Bratwurst sicher genießen will, sollte einige Regeln beachten. Foto: Rolf Vennenbernd/dpa

ckel öffne. „Dann kann es beim Anzünden zu einer Verpuffung kommen“, so der Experte.

Beim Anzünden eines Holzkohlegrills sollten ausschließlich feste Grillanzünder oder Trockenbrennstoffe verwendet werden keinesfalls brennbare Flüssigkeiten. „Niemals Spiritus in den Grill gießen. Und Feuer nicht mit Pressluft oder mit Sauerstoff anfachen“, sagt Hermann. Ferner rät der Experte,

Löschmittel in der Nähe zu haben. „Ein Feuerlöscher oder Eimer Wasser hilft, Brände beim Entstehen zu bekämpfen.“ Bei Hantieren am Grill sollte man auf Synthetik-Kleidung verzichten. „Diese kann schlagartig Feuer fangen“, warnt Hermann.

Außerdem wichtig zu wissen: je trockener, je heißer und je windiger es ist, desto gefährlicher kann es laut Hermann werden. Oft werde unterschätzt, dass

auch im Frühjahr trockener Bewuchs oder Grasflächen in der Nähe von Feuerstellen leicht entflammbar sind. „Der Funke springt leicht über“, sagte Hermann. Weiterhin besteht durch Wind und Windböen die Gefahr, dass sich ein Feuer zusätzlich ausbreitet.

Und dafür gibt es ein Beispiel: Fliegende Funken haben in Kirchheim unter Teck jüngst zwei Gärten in Brand gesetzt – dabei wurden drei Menschen verletzt, einer davon schwer. Zwei Männer im Alter von 57 und 58 Jahren grillten, als starker Wind die Funken in Richtung einer Thujahecke wehte. Diese entzündete sich und brannte auf einer Länge von 50 Metern vollständig ab. Zudem gerieten zwei Rasenflächen und zwei darauf stehende Gartenhäuser in Brand. Die Feuerwehr konnte ein Übergreifen der Flammen auf die Wohnhäuser verhindern, lediglich die Fassade eines Hauses wurde in Mitleidenschaft gezogen.

MIX Markt

Angebote gültig ab Montag 11.08. bis Samstag 16.08.2025*

<p>Schweinenacken ohne Knochen 1 kg</p> <p>6.99</p>	<p>Schweineschulter wie gewachsen 1 kg</p> <p>2.99</p>	<p>Schälrippen vom Schwein 1 kg</p> <p>3.79</p>	<p>Suppenfleisch vom Rind, mit Knochen 1 kg</p> <p>8.99</p>
<p>Schweine-Bauch mariniert in Scheiben 1 kg</p> <p>4.99</p>	<p>Marinierter Schaschlik vom Schweinenacken 1 kg</p> <p>6.99</p>	<p>Marinierte Holzfallersteaks aus der Schweine-Schulter 1 kg</p> <p>3.79</p>	<p>Hähnchenschenkel ohne Knochen mit Haut, mariniert 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p>6.99</p>
<p>Zuckermais 1 Stk., Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p>0.79</p>	<p>Wassermelonen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p>0.79</p>	<p>Trauben versch. Sorten je 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p>3.99</p>	<p>Äpfel versch. Sorten je 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p>NEUE ERNTE 1.99</p>
<p>Teigtaschen „Avangard-nije“ mit Truthahnfleischfüllung, tiefgefroren 750 g Btl, 1 kg = 3,99</p> <p>2.99</p>	<p>Teigtaschen „RETRO -Pelmeni 1000g“ mit Schweine- und Rindfleischfüllung, tiefgefroren 1 kg Pack</p> <p>4.79</p>	<p>Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,03</p> <p>2.29</p>	<p>Rindswurstchen „Sosiski gowjazhji“ eigener Art, geräuchert 450 g Pack, 1 kg = 9,23</p> <p>4.15</p>
<p>Große Brühwurst „Koniachniny“ nach Art einer Kochsalami 350 g St, 1 kg = 10,83</p> <p>3.79</p>		<p>Brühwurst „Sakarpatkaja“ RETRO nach Krakauer Art, geräuchert 450 g St, 1 kg = 10,20</p> <p>4.59</p>	

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten.

Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide	Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 122 OHG Lange Weihe 65 30880 Laatzen	Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00	Mix Markt Hannover Inhaber: Dmitri Kuschy Schierholzstr. 128 30655 Hannover
---	--	---	--	---	--

HAZ

Aktion sicherer Schulweg

© Vera Bummelstein
23116701_002625

Komm zum HAZ-Familienfest!

- „Löwenzahn-Show“
- Live-Musik „Egon und die Treckerfahrer“
- Hiphop-Tanz „Lil'People“ der Tanzschule Bothe
- Präventionspuppenbühne der Polizeidirektion Hannover
- Feuerwehrmodenschau
- Reiter- und Hundestaffel der Polizei
- Sicherheitsübungen für Groß und Klein und vieles mehr ...



**Am 17. August
von 11 bis 17 Uhr
im Maschpark.
Eintritt frei!**

<p>Nutzfahrzeuge</p>	<p>Gemeinde-Unfallversicherungsverband Hannover Landesunfallkasse Niedersachsen</p>		