

BEST OF BOAH



Am 23.04.2016 - Beginn 19:30 Uhr, startet das diesjährige Jahreskonzert des Blasorchesters Aachen-Haaren unter der musikalischen Leitung Didier Dhont, in der Haarbachtalhalle unter dem Motto „Best of BOAH“. Die Musikerinnen und Musiker haben im Archiv gewählt und Musiktitel herausgesucht, die sie gerne nochmals dem Publikum vorstellen möchten, interessante Titel wie „Fluch der Karibik, Moments for Morricone“ usw. kommen zur Aufführung. Der Eintritt ist frei, um eine Spende wird gebeten.

Übrigens sucht das Haarener Blasorchester noch Musikinteressierte für die Instrumente Trompete, Posaune, Tenor-/Waldhorn, Tuba und Klarinette. Das BOAH bildet aus und freut sich auch auf Wiedereinsteiger. Ebenso sucht unser Schülerorchester noch dringend Nachwuchs. Kontakt: Telefon (0241) 57 12 27. ✍️ + 📷 fjk



Markus Vondenhoff
Liebigstraße 12
52070 Aachen
Telefon: 169 19 99

KRÄUTER IM GARTEN

Liebe Gartenfreunde, ob als Gewürze in Suppen, Gulasch oder Salaten, als Tee, Pesto, Öl oder Essig, Dekorationen oder Kräuterkissen – es gibt so viele tolle Möglichkeiten zur Verwendung von Kräutern! Heute möchte ich Ihnen zwei besondere Kräuter für die Anzucht im eigenen Garten ans Herz legen.

Schnittlauch - ein beliebtes und bekanntes Küchenkraut

Schnittlauch mit seinem pfeffrig-zwiebeligen Geschmack ist ein häufig genutztes Küchenkraut. Es lässt sich sowohl im Garten als auch im Topf auf der Fensterbank kultivieren. Im Garten vertreibt es durch seinen starken Geruch sogar Schädlinge. Möchten Sie Schnittlauch vor allem zum Verzehr ernten, sollten Sie die Blütenstängel regelmäßig entfernen, dann ist die Ernte üppiger. Möchten Sie jedoch auch die dekorativen Eigenschaften des Schnittlauchs genießen, lassen Sie die Pflanze ruhig blühen.

Schnittlauch gedeiht am besten in feuchter und locker-durchlässiger Humuserde, vermischt mit ein wenig Sand. Der Standort sollte hell und halbschattig sein. Nutzen Sie einheimische Züchtungen aus guten Gartencentern, Baumschulen oder auf Staudenmärkten. Zur Aussaat genügt es, die Samen der Pflanze in loses Erdreich zu streuen. Bedeckt mit ein wenig Erde und gut angegossen entwickeln sich schnell ausdauernde Pflanzen. Ausgesät wird Anfang April. Die Keimzeit beträgt durchschnittlich zehn Tage.

Zur Ernte sollte man die Blätter auf einer Höhe von zwei Zentimetern über dem Boden schneiden. Wichtig ist, nicht die ganze Pflanze zu ernten, damit genügend Blattmasse zur Photosynthese zur Verfügung steht. So bleibt die Pflanze gesund und Sie können fast das ganze Jahr über ernten. Vor dem ersten strengen Frost schneiden Sie den Schnittlauch ganz zurück und decken ihn mit ein paar Nadelzweigen ab. Schon im Frühling beginnt



© graphicstock.com

die Pflanze erneut zu wachsen und Sie können sich ab April auf die neue Ernte freuen.

Wildkräuter neu entdecken

In unseren Breiten wachsen viele Wildkräuter. Gerade erlebt der Giersch eine Neuentdeckung als Küchenkraut, denn natürlich können Sie garteneigene Wildkräuter auch in der Küche verwenden. Hier mein persönliches Rezept für einen herzhaften Giersch-Salat:

Schälen Sie drei Möhren und einen Apfel. Mit der Küchenreibe grob in eine Schüssel raspeln. Saubere, unbehandelte und am besten junge Gierschblätter klein hacken und unterheben. Ja, richtig gelesen, Giersch. Schmeckt hervorragend intensiv und ist gesund - probieren Sie es einfach einmal aus. Zucker, Öl und Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Für jeden Kräuterman stellt sich irgendwann die Frage nach der optimalen Anzucht. Besonders dekorativ und ökologisch ist die Anlage von Hochbeeten und Kräuterspiralen. In Steinspiralen platziert man im oberen Bereich in sandreicher Erde die mediterranen Kräuter, in der mittleren Zone zum Beispiel Dill und unten in der Feuchtzone mit humusreicher Erde Petersilie oder Schnittlauch. In Hochbeeten lassen sich auch hervorragend frische Salate, Möhren, Kohlrabi, Gurken und Co. züchten. Mehr hierzu mit vielen Tipps und Tricks in der nächsten Ausgabe.

Ihr Markus Vondenhoff



+ Beerdigungsinstitut
Göttgens-Spangenberg
Familientradition seit 1885

Meine Frau sagt, dass wir
uns darum kümmern müssen.
Am besten schon heute!
Bestattungsvorsorge.

Telefon 0241 16 14 09

Alt-Haarener Str. 52 · 52080 Aachen · www.goettgens-spangenberg.de

Rechtsanwalt



Holger Kulbe

Charlottenburger Allee 23a
52068 Aachen

Telefon: +49 (0) 241 91 61 580

Telefax: +49 (0) 241 91 61 581

E-Mail: Kanzlei@Kulbe.de

Website: www.Kulbe.de