



**Mit schleswig-holsteinischen
Ansichten durchs Jahr**
Tipp der [Mohltied!] Redaktion
Christian Kaiser: **Der Knick.**
Norddeutsche Landschaften,
Kalender 2018, 13 Motive,
KJM Buchverlag, 32 Euro



Schleswig- Holsteins grüne Lunge

„Mann, ist das aber schön grün bei euch!“, zeigte sich eine Freundin aus Nordrhein-Westfalen bei ihrem Besuch beeindruckt. Dabei ist Schleswig-Holstein das waldärmste Bundesland der ganzen Republik. Aber dafür haben wir Knicks, die unsere Kulturlandschaft wie ein grünes Netz durchziehen und seit Jahrhunderten ihr charakteristisches Bild prägen. Flächendeckend entstanden sie hierzulande, als die Herzogtümer Schleswig und Holstein 1771 mit der Verkoppelung eine umwälzende Agrarstrukturreform einleiteten. Die Allmenden, also die Acker- und Weidegemeinschaften wurden aufgelöst und in Einheiten aufgeteilt. Diese Parzellen wurden einzelnen Bauern zur Nutzung zugewiesen – versehen mit der Auflage, „lebendige Zäune“ als Begrenzung, auch für das Weidevieh, zu errichten. Dazu schüttete man Erdwälle auf, ritzte junge Schösslinge seitlich an, knickte sie herab, nachdem man sie mit dem Nachbarbaum oder -strauch verflochten hatte, und verankerte sie in der Erde – daher stammt auch die regionaltypische Bezeichnung Knick.

Die mit teilweise dornenbewehrten Büschen und Bäumen bewachsenen Wälle sind aber weit mehr: Der ökologische Nutzen für Flora, Fauna, Boden – und damit auch für den Menschen – ist einmalig. Bis zu 7.000 Tierarten finden hier Nahrung, Nist- und Ruheplätze. Die rund 85 verschiedenen hier beheimateten Knicktypen bilden mit ihrem Pflanzenreichtum eine Art „grüne Lunge“, die Staubpartikel aus der Luft filtert und so das Mikroklima verbessert. Ihr dichter Bestand sorgt zudem dafür, dass die Ackerflächen vor Wind- und Wassererosionen geschützt sind. Und wenn die Wallbegrünung „auf den Stock gesetzt“ wird, damit aus der Hecke kein Wald erwächst, liefert sie Biomasse für Holzpellets.

Wir von [Mohltied!] haben unser kulturhistorisches Erbe im Laufe des Jahres aus unterschiedlichen Perspektiven angeschaut – mit einem Landwirt beim Knicken, mit einem Naturschützer bei der Vogelbeobachtung und mit zwei Wildsammlern, welche die Früchte des Knicks zu echten Delikatessen verarbeiten. Sorry, liebe Vögel, für den Mundraub. Aber wir haben genug für euch übrig gelassen – versprochen!

Texte: Claudia RESHÖFT · *Fotos:* Christian KAISER

Der Landschaftspfleger

Der Bauer Laurence Dungworth hält den Knickwuchs rund um den Kattendorfer Hof während der Wintermonate im Zaum. Ein Knochenjob bei Knochenkälte.

Es ist feucht, es ist grau. So wie es an einem dieser Februar-tage, an denen einem die nasse Kälte bis in die Knochen kriecht, nicht anders zu erwarten ist. Laurence Dungworth hat einen warmen Pullover angezogen, darüber eine Arbeitsjacke in Signalfarbe. Er klappt das Visier seines Arbeits-helms herunter und lässt die Motorsäge aufheulen. Heute muss der Hartenasch „auf den Stock gesetzt“ werden. Da-bei wird das Gehölz bis auf eine Handbreit über dem Boden oder dicht über dem Stockausschlag gekürzt. Vergebens hatte er während des Winters auf Frost gehofft, um die Feldfrüchte zu schonen. Nun bleibt ihm nicht mehr viel Zeit. Am letzten Tag des Monats ist Schluss, und wenn der Acker ausreichend Sonnenlicht bekommen soll, muss er halt run-ter, der Knick. Also setzt Dungworth beherzt die Säge an die armdicken Stämme. Es knackt, dann bricht das Gehölz und schlägt mit Wucht auf dem Boden auf.

Der gebürtige Brite Laurence Dungworth ist Landwirtschaftsmeister. Gemeinsam mit seiner Frau Katja und drei weiteren Familien bewirtschaftet der fünffache Vater nach Demeter-Richtlinien den Kattendorfer Hof, 35 Kilometer nörd-lich von Hamburg. 17 Kilometer Knick säumen die dazugehörigen Felder. Sie in Form zu halten, ist aufwendig. Über die Art und Weise, wie sie zu pflegen sind, wur-de zwischen Landwirtschaft und Politik jahr-zehntelang leidenschaftlich und oft gestritten. Un-ter dem grünen Landwirtschaftsminister Robert Habeck rangen sich beide Seiten 2013 schließlich zu einem Kompro-miss durch. Laut Landesnaturschutzgesetz (LNatSchG) muss auf jeder Knickseite ein halber Meter Saumstreifen zur be-wirtschafteten Ackerfläche frei bleiben. Ein Knick darf alle 10 bis 15 Jahre auf den Stock gesetzt werden, und zwar während der Vegetationspause vom 1. Oktober bis zum letzten Februar-tag. Dabei müssen die sogenannten Über-hälter mit einem Stammumfang von zwei Metern und mehr im Abstand von 30 bis 50 Metern stehen gelassen werden. Überhälter erfüllten in der Entstehungsgeschichte der schleswig-holsteinischen Wallhecken einen ganz prakti-schen Zweck. Die Bauern, die mit den Knicks ihre Weiden zum Nachbarn abgrenzten, entnahmen zwar die kleinen Hölzer, um damit ihre Öfen zu befeuern. Die Bäume aber ließen sie wachsen, um sie später als Möbel- und Bauholz zu nutzen. Heute sorgen die vergleichsweisen Riesen nicht nur optisch für Abwechslung in den Strauchstreifen, die ohne sie lediglich eine Hecke wären. „Das Zusammenspiel von



Bäumen und Sträuchern fördert das biologische Gleichge-wicht. Es bietet dem Vieh einen schattigen Platz und bildet eine Art Barriere gegen die Ausbreitung von Schädlingen, aber auch gegen den Samenflug von Wildkräutern auf den Acker. Und in dieser windreichen Region ist es immer noch der beste Schutz vor Wasser- und Bodenerosion“, weiß Dungworth. Er denkt dabei an die Dust Bowls („Staubschüs-seln“), die in den 1930er-Jahren in den USA und Kanada entstanden. Zur Urbarmachung hatte man das Präriegras in den großen Ebenen gerodet. Fortan fegten Staubstürme ungebrochen über das Land und nahmen den fruchtbaren Oberboden mit sich, was jahrelange Dürre zur Folge hatte.

Doch so weit muss man gar nicht zurückgehen. In Teilen Mecklenburgs gibt es zahlreiche große Schläge ohne jede Struktur. Dort hatte im April 2011 südlich von Rostock ein un-gehindert über das Feld und dann über die Autobahn fegender Sand-sturm eine Massenkarambolage ausgelöst, bei der acht Menschen starben und 130 verletzt wurden. Dennoch: Knicks und die Saum-streifen sind für Landwirte oft ein Ärgernis. Zum einen geht ihnen mancher Hektar für die Bewirt-schaftung verloren. Durch austrei-bende Äste werden zudem ein Teil der Ackerfrüchte beschattet. Und die Pflege des Knicks kostet Zeit. Dungworth hat in

England Ökologie studiert und sich dann zum Landwirtschaftsmeister ausbilden lassen, weil er wissen wollte, ob sich zwischen Naturschutz und Landschaftsnut-zung eine gesunde Balance finden lässt. Auch er kennt die Probleme mit überhängenden Seitentrieben bei den Arbei-ten auf dem Acker. Aber: „Knick sind für den ökologisch wirtschaftenden Bauern dennoch unverzichtbar. Denn was dort lebt, findet sich auch auf dem Acker. Für uns ist Arten-vielfalt auch ein Zeichen von Bodengesundheit, die uns am Herzen liegt“, sagt der Demeter-Bauer. Doch die Balance erfordert nun mal, dass ein Knick regelmäßig gestutzt wird. **Sonst wächst er sich zu einer Baumreihe aus, die weder den Wind aufhält, noch und damit ihre ökologische Aufgabe verliert.**

Kattendorfer Hof

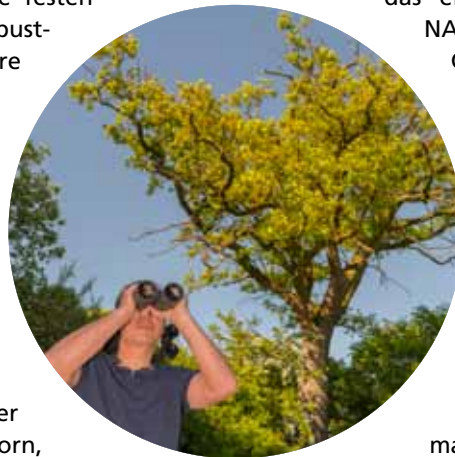
Dorfstraße 1, 24568 Kattendorf, Tel. 041 91-90 94 36, www.kattendorfer-hof.de
 Öffnungszeiten des Hofladens: Dienstags von 12 bis 18 Uhr,
 freitags von 8 bis 18 Uhr, samstags von 8 bis 12 Uhr



Der Naturschützer

Die Grünstrukturen sind eines der letzten Paradiese für Fauna und Flora. Und unverzichtbar für den Erhalt der Arten, meint Oscar Klose vom NABU Eutin

Warum Knicks gestutzt werden müssen, haben wir vom Bauern gelernt. Aber was ist mit den Tieren, die in den Wallhecken leben? Und welche Arten sind dort beheimatet? Wir fragen nach bei einem Fachmann des Naturschutzbundes Deutschland (NABU): „Herr Klose, hätten Sie Lust auf einen Ausflug in die Botanik?“ „Klar, da kenne ich einen einzigartigen Platz. Wir treffen uns in Klenzau, fünf Kilometer südöstlich von Eutin. Ach, und ziehen Sie festes Schuhwerk an!“ Oscar Klose ist Vorstandsmitglied beim NABU-Landesverband und ornithologischer Experte. Wie verabredet lotst uns der 47-Jährige mit seinem geländegängigen Wagen über einen staubigen, ziemlich schmalen Feldweg. Dann heißt es aussteigen. Wir krabbeln durch einen Stacheldrahtzaun, stiefeln (Aha, deshalb also die festen Schuhe!) über eine Anhöhe, vorbei an Robust-Rindern, die mit gebotem Argwohn ihre Kälber vor den seltenen Gästen beschützen. Oben angekommen fällt unser Blick auf eine idyllische, hügelige Jungmoränenlandschaft. „Früher war hier ein großer Teich von mehreren Hektar Größe. Er gab diesem Flecken auch seinen Namen: Viehdieckswiesen. Die Teiche, die Sie heute sehen, haben wir vom NABU neu angelegt“, erklärt Oscar Klose. Über die umliegenden Knicks, die durch die Hügel mäandern, ergießt sich ein opulenter weißer Flor. „Jetzt im Mai ist es der Weißdorn, der hier blüht. Aber es sieht den ganzen Sommer über so aus, als wäre Schnee gefallen. Denn später im Jahr zeigen Holunder, Hundsrose und Schneeball ihre Blüten zwischen Feldahorn, Buche und Haselnuss“, sagt Klose mitten hinein in die andächtige Stille. Wallhecken von so üppiger Pracht sind eher selten zu finden, weil sie sich auf konventionell bewirtschafteten Ackererschlägen nicht in die Breite entwickeln und zudem seitlich abgeschlegt werden. Doch hier können sie sich von Menschenhand ungezähmt entfalten. Seit 2004 stehen die Biotope der mithilfe der AktivRegion sowie der Stiftung Naturschutz vom NABU erworbenen Viehdieckswiesen unter Naturschutz. Auch Knicks gelten als besonders zu schützende Biotope (§ 21 LNatSchG). Und das aus gutem Grund: Die gesamte Länge des schleswig-holsteinischen Knicknetzes betrug im Jahr 1950 rund 75.000 Kilometer, nach der Flurbereinigung durch die Ausweitung landwirtschaftlich genutzter Fläche sind es heute nur noch 45.000 Kilometer. Die wenigen verbliebenen Grünstreifen sind unverzichtbar für die Bewahrung der Artenvielfalt.



Denn in einem einzigen Knick leben 1.600 bis 1.800 verschiedene Tierarten – vom Kleinstlebewesen wie Ameisen über Säuger bis hin zu zahlreichen Vogelarten, die im Schutz der Zweige brüten, rasten und ganzjährig ihre Nahrung finden vom Blütenflor im Frühling, der massenhaft Insekten anzieht, bis zu den schmackhaften Beeren im Herbst.

Ein Vogel war es auch, das Oscar Klose zurief, hier sei ein kleines Paradies. „Ich streife immer wieder mal durch die Gegend. Dabei hörte ich an dieser Stelle den Ruf eines Wachtelkönigs, der in Deutschland sehr selten geworden ist. Das klingt ein bisschen so, als würde man einen Kamm über die Tischkante ziehen.“ Das war der Start für das ehrgeizige Renaturierungsprojekt des NABU. Rund 260.000 Euro haben der Grunderwerb sowie bauliche Maßnahmen gekostet. Eine Investition, die sich offenbar lohnt. Eine Fülle von Arten tummelt sich in dieser Öko-Oase. Zwischen dem dichten Knick und extensiven Offenflächen finden die Tiere einen reichlich gedeckten Tisch. Neben dem Wachtelkönig und dem ebenfalls seltenen Gelbspötter, dem Neuntöter und der Dorngrasmücke haben seltene, grasgrüne Amphibien eine neue Heimat gefunden. Darauf ist Klose besonders stolz. „Wir haben die Laubfrösche künstlich wieder angesiedelt. Und sie haben sich prächtig

entwickelt; die Viehdieckswiesen beherbergen einen der größten Bestände im Kreis. Zur Fortpflanzung wechseln sie für wenige Tage in die Teiche. Aber den Großteil des Jahres verbringen sie im dichten Knick und klettern häufig bis in die Kronen alter Eichen, wo sie Insekten jagen.“ Und sie bewegen sich vor Räubern aus der Luft gut geschützt durch das dichte Gestrüpp, um heil von A nach B zu kommen. „Das gilt auch für die Haselmaus. Sie gilt als Zeigerart für intakte Biotope, und wir konnten sie hier schon mehrfach wieder sichten“, freut sich Naturschützer Klose. Gelegenheiten dazu nimmt er gerne wahr: „Die Viehdieckswiesen sind so etwas wie mein vergrößerter Hausgarten“, sagt er. Und dann steht er nur noch da. Und schaut. Wie so oft an lauschigen Sommerabenden.

Mehr Informationen auf www.nabu-eutin.de



Der Beeren-Sammler

Familie Butenhoff aus Bujendorf weiß, was sich aus dem Vogelfutter, das im Knick wächst, alles zaubern lässt und wie man den Sommer einfängt.

Von Anfang Juli bis Oktober kennt Ralf Butenhoff keine ruhige Minute mehr. Tagsüber managt er ein Hofcafé bei Lensahn, in den Abendstunden und der wenigen verbleibenden freien Zeit schwärmt er aus – in den eigenen Garten und den der Bujendorfer Nachbarn. Und in die vielen Knicks unweit des hübschen Holzhäuschens am Feldrand, in dem er mit seiner Frau und den beiden gemeinsamen Töchtern lebt. „Im Juli pflücke ich Erdbeeren, Johannisbeeren, dann die Kirschen vorm Haus. Im Knick geht's mit Wildpflaumen, Krete, Speeken, Brombeeren, Kornelkirsche und Fliederbeeren weiter.“ Die Äpfel und Quitten im Oktober sind die letzten Früchte, die er in mühseliger Handarbeit vor der Haustür pflückt. Nur nach dem ersten Frost im November oder Dezember geht es noch einmal los zur Schlehen-ernte. Das kennt wohl jeder, der von den Schätzen, mit denen der Sommer und frühe Herbst uns beschenken, auch im Winter zehren möchte – eingeweckt, gedörrt, zu Mus und Saft verkocht oder als fruchtiger Aufstrich zum Frühstück.

Es ist Anfang Oktober, ein ausnahmsweise trockener Tag nach den verregneten oder kühlen Sommertagen. Ralf Butenhoff steckt noch mitten in der Fliederbeerenernte. Mit Plastikeimern und Leiter zieht er los und steigt in den Knick, zieht die schirmartigen Rispen zu sich herunter und zwackt sie ab. „Wir sind spät dran in diesem Jahr. Zwar hat der reichliche Regen die perlenartigen Früchte prall werden lassen, doch am Ende hätten wir ein paar mehr Sonnentage gebraucht“, sagt er über die Schulter gewandt und arbeitet unbeirrt weiter. Denn morgen soll es schon wieder vom Himmel regnen. Ein Dutzend Eimer sind prall gefüllt. Jetzt geht es zurück nach Hause. In der Küche warten schon seine Frau Andrea und Tochter Merja. Denn die Aufgaben im Hause Butenhoff sind klar verteilt: Der Mann geht in der Wildnis sammeln. Die Frauen bereiten die Beute in der Küche zu. Sie schütteln aus den Rispen, was sich zwischen den Beeren versteckt hat, waschen die Früchte und schneiden mit der Schere die Strünke ab. Dann kommt alles in den Entsafter. Während Ralf Butenhoff einen warmen Kakao trinkt und seine nächste Tour plant, rinnt der dunkellila Saft in die Töpfe. Daraus lässt sich eine wunderbare Knicksuppe kochen, mit Grießklößchen und Apfel. Eine mit dem unvergleichlichen Geschmack der Kindheit, die mit reichlich Vitamin A, C, Kalium und Eisen auch noch die ärgste Erkältung vertreibt. Die Butenhoffs machen daraus aber eine mindestens eben-



so leckere Köstlichkeit. Ihr Saft wird zu Gelee – mal mit, mal ohne Apfel, in Kombination mit Birnen und Pflaumen zum Herbstkompott, zu Essig oder Sirup. Ihre Produkte, die sie auf Kunsthandwerkmärkten verkaufen, bekommen den Namen „Snabbelsnuut“, was für die des Niederdeutschen nicht Mächtigen so viel bedeutet wie „Naschkatze“. Wer das Fliederbeergelee von Snabbelsnuut schon einmal gekostet hat, ist hin und weg vom intensiv fruchtigen Geschmack. Worin das Geheimnis liegt? In der Zubereitung natürlich: „Wir kochen nie mehr als drei Liter auf. Bei größeren Mengen würde der Geschmack leiden, weil es zu lange dauert, bis die Masse erhitzt ist“, sagt Ralf Butenhoff.

Er und seine Frau Andrea machen das, was sie im Knick und am heimischen Herd tun, aus Leidenschaft für gute, natürliche Zutaten – das Pflücken, Zuppeln und Brodeln ist ihr Ausgleich zum Beruf. Ralf Butenhoff leitet das Hofcafé Lunau in Kabelhorst, seine Frau Andrea arbeitet als Logopädin im Kinderzentrum Pelzerhaken. Aufgewachsen sind beide mit der Tradition des Konservierens: „Unsere Eltern hatten zu Hause einen großen Garten. Da wurde alles verarbeitet, und wir haben dabei mitgeholfen.“ Dennoch haben die Butenhoffs eine Weile getüftelt, bis sie ihren Fruchtaufstrichen, Sirups, Säften und Chutneys ein eigenes Gepräge gaben. Sie haben neben Fliederbeeren, Brombeeren, Kirschkpflaumen, Schlehen und Kornelkirschen auch mit anderen Knickfrüchten experimentiert. „Mit der Hagebutte zum Beispiel. Aber das ist so mühselig, dafür fehlt uns dann doch die Zeit. Wir würden auch gerne etwas aus der Eberesche machen oder der Felsenbirne. Doch meist sind die Vögel schneller als wir“, lacht der Beeren-sammler. Was für ein Glück, dass die uns ein paar Fliederbeeren übrig gelassen haben!

Snabbelsnuut

Familie Butenhoff, Tel. 01 62-133 42 89, www.snabbelsnuut.de



Snabbelsnuut-Produkte werden ausschließlich im Lunau's Hofcafé in Kabelhorst (Bäderstraße 8), bei viel-fa.ch in Lübeck (Fleischhauerstraße 52) sowie auf Kunsthandwerkmärkten im Norden (Termine siehe Homepage) angeboten.



Der Kretenbewahrer

Die Leiter und seine Hände sind Manfred Aleschs wichtigste Werkzeuge. Die braucht er, um rund um Pölitz eine ganz besondere Knickfrucht zu ernten.

Manfred Alesch hat sich viel vorgenommen: Er will hoch hinaus an diesem Tag Ende August. „Da oben hängen sie, die Kreten. Da muss ich ran“, sagt er und wuchtet gemeinsam mit seinem Bruder Günther die ausfahrbare Leiter ganz dicht an den Knickwall heran. Die Objekte seiner Begierde sind ein paar alte Kretensträucher, die sich zwischen Haselsträuchern und Schlehen gen Himmel strecken. Sie stehen auf einem Knick, der früher zum Bauernhof der Familie in Pölitz (Kreis Stormarn) gehört hatte und nun auf Baugrund steht. Die Brüder Alesch hatten den neuen Grundbesitzer lange bekniert, den Knick in diesem Jahr noch nicht auf den Stock zu setzen. „Ist der Strauch erst einmal gestutzt, braucht er etliche Jahre, bevor er wieder Früchte trägt“, sagt Manfred Alesch.

Um zu verstehen, warum die Brüder für wenige Sträucher den Aufwand proben, muss wissen: Die Krete, botanisch *prunus insititia*, um die es hier geht, war früher deutschlandweit in vielen Knicks und Gärten verbreitet, weil man ihre etwa kirschgroßen Früchte schätzte. Dann verschwanden sie allmählich. Vielleicht weil ein Baum schon mal bis zu zehn Jahre braucht, bevor er Früchte in nennenswerter Zahl trägt. Oder weil die Sträucher bis zu bis sieben Meter hoch wachsen, eher schwach belaubt sind und flache Wurzel- ausläufer treiben. Dazu macht die geringe Größe die Ernte der auch als Kricken, Kreeken, Kritten, Kreiken oder Hausschlehe bekannten Pflanze äußerst mühsam. Überlebt hat die vor etwa 500 Jahren aus dem Kaukasus zu uns eingewanderte Pflaumenart noch in einigen Knicks Schleswig-Holsteins. In denen pflücken die Aleschs die unscheinbare Frucht, die gerne mal mit den kleineren Schlehen verwechselt wird. Und dabei scheinen sie Kopf und Kragen zu riskieren, wenn man sich das Gehangel auf der Leiter so anschaut.

Wozu das Ganze? Die Brüder Alesch sind aufgewachsen mit dem Gelee ihrer Mutter Ulla. Die Kreten dafür hatte sie selbst im Knick gesammelt. „Das Gelee war ein Gedicht“, erinnert sich Günther. „So eine Krete schmeckt irgendwie nach Kirsche, ein wenig nach Johannisbeere und etwas Pflaume – das ist wie eine Explosion von Aromen!“, schwärmt er. (Nebenbei bemerkt: Er übertreibt nicht!). „Als unsere Mutter älter wurde, pflückten wir die Früchte für sie. Und als sie noch älter war, gingen wir bei ihr sozusagen in die Lehre und übernahmen das Kochen“, erzählt Günther. Bruder Manfred kam schließlich auf die Idee, dass sich aus den blutroten, aromatischen Früchten sicher noch mehr

machen ließe, „etwas wie Schlehenfeuer, aber eben mit Kreten. Und nur, wenn wir uns einer Art Reinheitsgebot verpflichten“, sagte Manfred. „Eine gute Idee“, fand Günther. Also experimentierten die Brüder, die zusammenhalten wie Pech und Schwefel, eine ganze Weile herum. Wie viele Anteile des blutroten Fruchtauszugs würden sie mit Zucker und Wodka mischen müssen, um das ultimative Geschmackserlebnis zu erzeugen? „Irgendwann hatten wir drei Verschnitte, die wir zusammengemixt haben. Das Ergebnis war so, wie wir es uns vorgestellt haben: schön fruchtig, nicht zu süß und dabei doch mit dem gewissen Quentchen Alkohol, das einen nach einem Gläschen oder mehr zum Säuseln verführt“, sagt Günther.

Die Aleschs verschenkten die 30 Volumenprozent-Kostproben an Nachbarn. „Der Geschmack hat die umgehauen“, erinnert sich Manfred. Doch eines der Experimente ging schief. „Wir dachten, man könnte einen tollen Aperitif daraus machen, und haben unseren Likör mit Sekt aufgegossen“, lacht Günther, „Aber das ging gar nicht! Die Frucht und die Traube vertragen sich einfach nicht.“ Stattdessen „erfand“ er eine etwas leichtere Kretenfeuer-Variante mit 20 Volumenprozent Alkohol, mit mehr Frucht und ein wenig Mineralwasser.

Mit ihrem Original Kretenfeuer und der „Light“-Variante haben sich die Brüder bei den Norddeutschen Apfeltagen in (wo? Wann?) das erste Mal an die Öffentlichkeit getraut. Und natürlich mit dem sagenhaften Kreten-Aufstrich von Mutter Ulla. „Die Leute waren begeistert von unseren Produkten. Und an der Krete selbst interessiert. Die Allermeisten kennen diese Wildobstart ja gar nicht mehr und wollten wissen, wo man die herbeekommt“, freut sich Günther. Auch dafür haben die Brüder eine Lösung gefunden. Um keine biogenetische Überraschung zu erleben, benötigt man Ableger der seltenen Mutterpflanzen. Also stechen die Aleschs alljährlich fachmännisch einige Seitentriebe ab und geben sie an ihre Kunden weiter. Und das Feuer ist entfacht. Auf dass die Krete wachsen und blühen möge – als eine der ersten Knickpflanzen im neuen Jahr.



Manfred und Günther Alesch
 Stubber Weg 7
 23847 Pölitz
 Tel. 0 45 39-88 82 63

