



# Das BLV Handbuch Landleben



Nachhaltig leben, gärtnern, Nutztiere halten

A. CANDLIN



# Inhalt

6 Vorwort

## Die ersten Schritte

- 12 Planung der Parzelle
- 21 Vorbereitung überwuchterter Flächen
- 23 Bodenverbesserung
- 25 Kompost und Mist
- 27 Boden entwässern
- 28 Umgraben
- 30 Zäune und andere Einfriedungen
- 33 Werkzeuge und Geräte
- 34 Das Gewächshaus
- 37 Gewächshaushygiene
- 39 Pflanzenhauben
- 40 Fruchtfolge im Gemüseanbau
- 42 Gießen, Bewässern und Wasser sparen

## Arbeitskalender für das Gartenjahr

- 48 Das Gartenjahr
- 49 Frühling
- 51 Sommer
- 54 Herbst
- 55 Winter

## Gemüse anbauen

- 58 Gemüse anbauen
- 59 Gemüsesämlinge anziehen
- 62 Kohlgemüse anbauen
- 66 Wurzelgemüse anbauen
- 73 Hülsenfrüchte anbauen
- 79 Kartoffeln abauen
- 82 Salatgemüse anbauen
- 87 Tomaten anbauen
- 92 Andere Freilandgemüse
- 99 Spargel anbauen
- 101 Gewächshausgemüse
- 104 Anbau von Küchenkräutern

## Obst anbauen

- 110 Obst anbauen
- 111 Obstgehölze pflanzen
- 113 Äpfel anbauen
- 118 Birnen anbauen
- 119 Andere Baumobstarten
- 124 Feigen und Wein anbauen
- 126 Obst im Gewächshaus ziehen
- 128 Rhabarber anbauen
- 129 Erdbeeren anbauen
- 132 Strauchbeerenobst anbauen

## Schädlinge und Krankheiten

- 142 Schädlingen und Krankheiten vorbeugen
- 143 Probleme bei Pflanzen behandeln
- 144 Sichtbare Schädlinge
- 144 Durchlöcherte Blätter
- 145 Blattverformungen
- 146 Blattverfärbungen
- 147 Deformierte oder verwelkte Triebe
- 147 Probleme an Stängeln, Rinde und Zweigen
- 148 Welkende oder verwelkte Pflanzen
- 149 Schädlinge und Krankheiten an Obstgehölzen
- 150 ... an Hülsenfrüchten, Tomaten und Blattgemüse
- 151 ... an Wurzelgemüse

## Nutztiere halten

- 154 Nutztiere halten
- 155 Schweine
- 160 Ziegen
- 166 Hühner
- 171 Enten, Gänse und Truthühner
- 175 Bienen

## Essbares aus der Natur

- 180 Essbares aus der Natur
- 181 Wildkräuter und -gemüse
- 186 Nüsse, Beeren und Wildobst
- 190 Pilze
- 195 Fischen und Angeln
- 198 Schmackhaftes von der Küste
- 201 Jagen und Schießen
- 202 Brennholz

## Lagern und konservieren

- 206 Lagern und konservieren
- 207 Gemüse konservieren
- 212 Hilfsmittel
- 214 Mixed-Pickles, Chutney und Relishes
- 219 Kräuter konservieren
- 220 Obst konservieren
- 224 Obst einmachen
- 226 Konfitüren und Gees
- 230 Wein und Apfelmost
- 235 Produkte aus Ziegenmilch
- 237 Fleisch und Fisch konservieren

## Wasser und Energie sparen

- 240 Das autarke Haus
- 241 Energie sparen
- 243 Wärmedämmung
- 244 Sonnenenergie
- 246 Alternative Energiequellen
- 247 Wasser sparen und wiederverwenden

