

Ausg'steckt is!

*KIJU WIT, DIE KIEBITZE SIND DA

In den letzten Jahren haben einige Kiebitz-Familien BIO für sich entdeckt und sich auf unseren Feldern niedergelassen. Um den Lebensraum dieser immer seltener werdenden Vögel zu sichern, unterstützen wir das Kiebitz-Förder-Projekt „www.kiebitzerei.at“. Wir haben Barbara Rems-Hildebrandt vom Verein themaNatur ein paar Fragen dazu gestellt.

WARUM NISTEN KIEBITZE AUSGERECHNET AUF FELDERN?

Früher haben Kiebitze auf offenen Feuchtwiesen genistet. Da diese aber vielerorts verschwunden sind, sind die Vögel zum Brüten vermehrt auf Äcker ausgewichen. Die Kiebitze haben sich also, so gut es geht, an die Gegebenheiten angepasst. Besonders oft sieht man die markanten Vögel auf ebenen, frisch bearbeiteten Maisfeldern, denn dort können sie in lockeren Kolonien brüten und potenzielle Gefahren früh erspähen.

WAS GEFÄLLT DEN KIEBITZFAMILIEN BEI UNS AUF DEN GEMÜSEFELDERN?

Durch den Kompost, den ihr ausbringt, ist das Bodenleben hier sehr vielfältig. Sie finden also genug Nahrung, wie Würmer oder Samen von Wildpflanzen auf angrenzenden Blühstreifen.

KIEBITZE SIND JA NUR KURZE ZEIT HIER - WANN SIEHT MAN SIE BEI UNS?

Ab Mitte Februar kehren diese Frühlingsboten aus dem Süden Europas in ihr Brutgebiet nach Österreich zurück. Kiebitze sind für ihre akrobatischen Flugmanöver und ihren markanten Ruf „kiju wit“ bekannt. Beides dient dazu, potenzielle Partner anzulocken und die Bindung zwischen Männchen und Weibchen zu stärken. Durch ihre spezielle Lebensweise auf den von uns Menschen teils intensiv genutzten Agrarflächen, haben sie aber Schwierigkeiten, ihre Jungen großzuziehen. Die gut getarnten Eier und Jungen werden leicht übersehen und vom Traktor überfahren. So sind die Bestände in ganz Österreich in den letzten Jahrzehnten um mehr als 50% zurückgegangen.

WAS KÖNNEN WIR ALS BAUERN FÜR DEN WEITERBESTAND UNSERER KIEBITZE TUN?

Ein Kiebitznest besteht in der Regel aus 4 Eiern, die 28 Tage lang bebrütet werden. Während der Brutzeit braucht der Kiebitz eine störungsarme Umgebung und deshalb bin ich heute bei euch. Gemeinsam haben wir die Nester mit dünnen Bambusstöckchen angesteckt.

Mit einem Mindestabstand von 4 Metern haben wir ein Stöckchen vor und eines hinter dem Nest platziert, sodass ihr diese bei der Bewirtschaftung seht und umfahren könnt. Idealerweise wird von Ende März bis Ende April eine 4-wöchige Ruhephase auf diesem Acker eingehalten. Wenn möglich werden die wichtigsten Bearbeitungsschritte hier entweder davor oder danach ausgeführt. Wenn ihr dann im nächsten Jahr noch direkt dort, wo die Vögel heuer genistet haben, einen Brachestreifen stehen lasst, finden die Kiebitzküken noch mehr Nahrung und können sich gut vor Feinden verstecken.

WAS KÖNNEN UNSERE BIOKISTENKUND:INNEN TUN, WENN SIE EINEN NISTENDEN KIEBITZ AUF EINEM FELDE ENTDECKEN?

Den Feldeigentümer oder Bewirtschafter kontaktieren und auf die Kiebitze aufmerksam machen. Bitte nicht selber unaufgefordert losziehen und einfach ausstecken! Aber vielleicht ist er ja bereit dazu, gemeinsam die Nester auszustecken. Unter www.kiebitzerei.at gibt es dazu eine Broschüre zum Gratis-Download.



ACHTUNG
Liefertagsverschiebung
wegen Ostermontag!

Osterralley am Biohof

FR, 18. APRIL, 15 - 17 UHR

*FÜR KLEIN & GROß

- 🍃 lustige Schätzspiele und Rätselspaß
- 🍃 Osterüberraschung für jedes Kind
- 🍃 Osternest für die drei besten Schätzer:innen

www.biohof.at/termine



REGENBOGEN LASAGNE

4 PORTIONEN · 40 MINUTEN

400g Karotten
250g Rote Rüben gekocht
300g Spinat
300g passierte Tomaten
200g geriebener Käse
16 Lasagneblätter (frisch)
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Öl zum Anbraten
Salz
Pfeffer gemahlen
1 EL Sonnenblumenkerne

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Karotten schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Abseihen, pürieren und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit heißem Öl anbraten. Spinat beigegeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenkerne kurz anrösten und untermischen. Lasagne Schicht für Schicht aufbauen. Dazu zuerst den Spinat in eine gefettete Auflaufform geben, dann mit Lasagneblättern belegen. Mit Karottenpüree bestreichen und wieder mit Lasagneblättern bedecken. Die in Scheiben geschnittenen Roten Rüben darauf verteilen und wiederum mit Lasagneblättern belegen. Diese mit den passierten Tomaten bestreichen, mit Käse bestreuen und für ca. 20 Minuten bei 200°C im Ofen überbacken.

MEHR INSPIRATION:
[www.biohof.at/
rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



**FRISCHE LASAGNE
TEIGPLATTEN**
200g € 2,19
Bio-verde



ROTE RÜBEN GEKOCHT
500g € 3,69

**JETZT NOCH EIERFÄRBen, ABER DU HAST
NOCH KEINE FARBEN?**

Probier's doch mal mit Zwiebelschalen
und Kurkuma. Hier siehst du, wie's geht:



Frischer Spinat

***BESONDERS ZART**

☝ Damit er seine Farbe behält, am besten kurz blanchieren und mit Eiswasser abschrecken.



☝ Roh für Salate. Gekart besonders köstlich in Lasagne, Knödeln, Shakshuka, als Beilage zu Fisch oder Spiegeleiern.

Frischer Spinat am besten in ein feuchtes Tuch wickeln und im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.



FLEISCH & FISCH

MURBODNER RIND, BIOHOF GEBETSBERGER, GAUMPERN

Auslieferung: 12. - 18. Mai (KW 20)

Bestellung bis Di, 29. April

013668 Murbodner Spezialpaket ca. 3 kg € 27,50/kg

013669 Murbodner Vorratspaket ca. 4,5 kg € 26,50/kg

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



22. - 26. APRIL

021911	Champignon-Frühlingszwiebelsuppe	410 ml	€ 5,90
017588	Erdäpfel-Spargelgratin	400g	€ 9,90
021912	Lammragout in Currysauce	410 ml	€ 9,90
017674	Ratatouille	410 ml	€ 6,80
021913	Zucchini-Mango-Minz-Chutney	190 ml	€ 4,79
021914	Rüblikuchen im Glas	200 ml	€ 4,90

28. APRIL - 9. MAI

Spargelcremesuppe, Chili sin carne, Lasagne, Gemüsestrudel

www.biohof.at/hausmocht-speisen