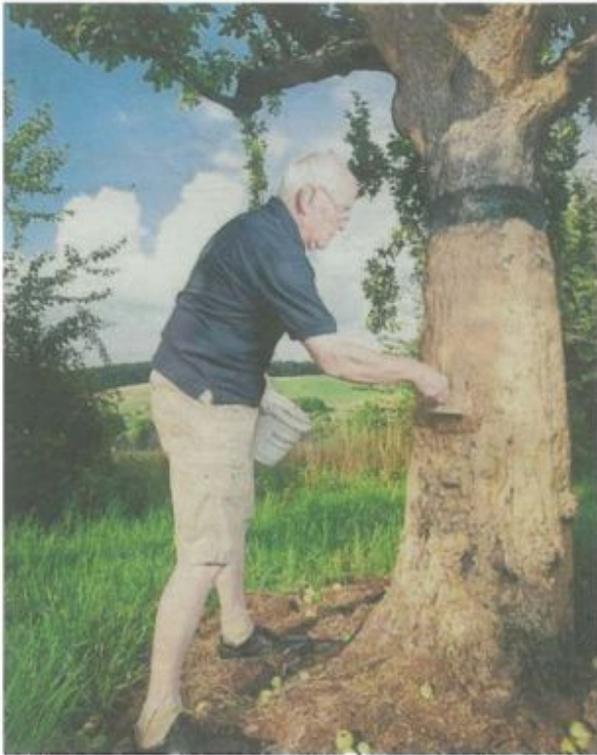




Natürliche Baumpflege mit Lehmschlamm

Philipp Liebig ist der Natur auf der Spur



Ein Mensch in Harmonie mit der Natur. Philipp Liebig streicht einen alten Bohnapfelbaum auf seiner Obstwiese mit Baumpflegelehm.

„Im Ziegelwerk in Reinheim habe ich ein Vierteljahrhundert Erfahrungen mit Lehm und Ton bei der Produktion von Mauerziegeln gesammelt. Ein weiteres Jahrzehnt widmete ich der Herstellung und Anwendung uralter und gleichzeitig moderner Lehm-Baustoffe“, erzählt Philipp Liebig. Der 68jährige Pensionär ist ein bodenverbundener Odenwälder, dem es der Baustoff Lehm angetan hat. Eine weitere Leidenschaft, der er mit Begeisterung nachgeht, ist seine Obstwiese oberhalb von Niedernhausen. Hier kann Liebig abschalten, indem er etwa dreißig alte hochstämmige Apfelbäume pflegt. Deren Ertrag

fährt er im Herbst zur Kelterei Himmelheber nach Brensbach und tauscht ihn gegen frischen, naturbelassenen Apfelmost ein. „Den lasse ich dann in meinem Gewölbekeller, der genau die richtige, gleichbleibende Temperatur hat, ohne Zusätze zu köstlichem Apfelwein vergären.“ Ein Vortrag eines Pomologen aus Bielefeld, der die Wunden seiner seltenen Apfelbäume mit Lehm kuriert, ließ den Lehm- und Apfelfreund vor geraumer Zeit aufhören. „Wenig später fiel mir eine Broschüre der Benediktiner-schwester des Klosters Fulda in die Hände, in der der erfolgreiche Einsatz von Lehm zur Pflege und



Nachdem ein Ast abgesägt wurde, wird die große Wunde am Baum mit Baumpflegelehm fachgerecht und diffusionsoffen geschützt. Die natürlichen Zusätze wirken desinfizierend auf die Astwunde und fördern ein schnelles Zuwachsen.

Düngung von Obstbäumen beschrieben wird. Seit Jahrzehnten ist man dort mit dieser Methode erfolgreich“, berichtet Liebig. Inspiriert von Vortrag und Broschüre, machte er sich daran, aus Löss-Lehm, Odenwälder Feinholz, natürlichem Öl und Quellwasser eine witterungs-beständige Lehmschlamm-Mischung zu kreieren, die an den Bäumen haften bleibt, auch wenn sie mit Feuchtigkeit in Berührung kommt.

Liebig Baumpflegelehm, auf Stamm und Äste aufgetragen, hat viele Vorteile für junge und alte Obstbäume. Die helle Farbe des Stammanstrichs und die Spritzung des Astbereiches schützt die dunklere Rinde vor den aufheizenden, rissbildenden Sonnenstrahlen nach kalten Frühjahrsnächten. Die wertvollen Mineralien des Lehms fördern den Geschmack und den Wuchs der Früchte bei gleichzeitiger Unterstützung des Blatt- und Astwachstums. Die im Baumpflegelehm über Nacht gespeicherte Taufeuchte schützt die Rinde vor dem Austrocknen und

dem schädlichen Verlust des Saftes im Inneren des Stammes und der Äste. Der Verbrauch von teurem Raupenleim gegen Frostspanner und andere Schadinsekten wird reduziert, da die mit dem Pflegelehm angestrichene Oberfläche der Rinde geglättet wird. Junge Bäume ohne verholzte Altrinde werden durch den Lehmanstrich vor Tierverbiß bewahrt, denn die lehmige Rinde schmeckt den Tieren nicht. Seinen Apfelbäumen bekommt die Behandlung mit Baumpflegelehm so gut, dass Philipp Liebig

sich entschlossen hat, die Lehmschlamm-Mischung und die dazu gehörigen Spachteln aktiv zu vermarkten. Auch der Wissenschaft stellt der Naturfreund aus Groß-Bieberau seine Kenntnisse zur Verfügung. Erst kürzlich hat er Kontakt zur Forschungsanstalt in Geisenheim am Rhein aufgenommen. Dort versucht man, den so genannten Rindenbrand bei Apfelbäumen zu bekämpfen. Als Verursacher haben die Wissenschaftler einen bestimmten Pilz ermittelt, der nicht heilende Wunden an den Apfelbäumen auf den hiesigen Streuobstwiesen verursacht. „Ich kann mir vorstellen, dass die Lehmbehandlung auch hier ihren Zweck erfüllen und die betroffenen Stämme vor dem Absterben retten kann“, vermutet Philipp Liebig.

Kontakt:

Liebig Lehm
Freiherr-vom-Stein-Straße 43
64401 Groß-Bieberau
Telefon 06162 96 89 230
Fax 06162 96 89 231
E-Mail:
liebig-lehm@t-online.de

Odenwälder Kochkäs Schnitzel mit Bratkartoffeln

Zutaten für vier Personen:

- 400–500 g Kartoffeln
- 2–3 EL Fett
- Salz
- 2–3 Zwiebeln
- 600 g Hausmacher Kochkäs*
- 4 Schweineschnitzel
- Mehl zum Bestreuen
- 1–2 Eier
- 1–2 EL Milch
- 1–2 EL Öl
- Semmelbrösel zum Panieren

Zubereitung: Die abgekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Fett erhitzen. Die fein gehackten Zwiebeln goldgelb rösten, die Kartoffelscheiben zugeben und würzen. Die Kartoffeln und Zwiebeln gelegentlich umdrehen. Währenddessen die 4 Schweineschnitzel feucht abreiben, leicht klopfen, salzen, mit Mehl bestreuen, in die Eiermilch tauchen, in den Semmelbrösel wälzen, dann im heißen Fett ausbacken. Die fertigen Bratkartoffeln und Schnitzel auf dem Teller anrichten und mit warmen, nicht kochendem Hausmacher Kochkäs übergießen. Guten Appetit!



APFELWEIN ALKOHOLFREI

KELTEREI DÖLP - 64395 BRENSBACH - Tel. 06161/413

