

# Haus & Garten



## Alte Rassen\_Zuwachs bei Kupferhalsziegen

**D**ank eines gut angelaufenen Zuchtprojekts zur Erhaltung der hierzulande seltenen Kupferhalsziege konnten die Bestände laut Pro Specie Rara von anfänglich 15 Tieren wieder auf 60 erhöht werden. Noch stuft die Organisation, die sich für den Erhalt alter Pflanzensorten und Tierrassen einsetzt, die Ziege als extrem gefährdet ein. Neben wertvollen genetischen Eigenschaften sei die alte Rasse als kultureller Wert von Bedeutung, so Pro Specie Rara. ajo  
 → [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

## Lesen\_Gartengeflüster

**D**as Geheimnis der Kameliendame, Kaiserin Josephines botanische Geheimpost oder die wahre Geschichte des Flieders: Zahlreiche Geschichten ranken sich um Menschen und ihre Gärten, unzählige literarische Werke erzählen von der Gartenleidenschaft ihrer Autoren. Der Autor Otto Krätz spürt in seinem liebevoll gestalteten Buch den schönsten Anekdoten rund um den Garten der letzten Jahrhunderte nach und fördert viel Amüsantes und oft Pikantes aus der Geschichte der Gärten zu Tage.

→ Otto Krätz:  
 «Gartengeflüster»,  
 Callwey Verlag 2009, Fr. 57.90



## Kultur\_Traditionelle Holzzäune

**V**ieلفältige Holzzäune verleihen einer Kulturlandschaft ein unverwechselbares Gesicht. Während der Bau traditioneller Holzzäune in anderen Regionen Europas wie dem Südtirol noch heute einen festen Bestandteil bäuerlicher Kultur darstellt, ist er hierzulande am Aussterben. Der Agrarökologe Andreas Bosshard und der Holzbauspezialist Jürg Wildi wollen dem entgegenwirken. Sie haben Geschichte und Praxis des traditionellen Holzzaunbaus studiert und vermitteln ihr Wissen an Kursen weiter und führen mit Schulklassen oder Firmen entsprechende Arbeitseinsätze durch. ajo  
 → [www.agraroekologie.ch/holzzaeune.php](http://www.agraroekologie.ch/holzzaeune.php)

## Schädling\_Gefahr für Tessiner Kastanien

**L**aut der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil bedroht die Edelkastanien-Gallwespe die Kastanienbestände im Tessin. Der Ursprünglich aus China stammende und im Mai erstmals nachgewiesene Schädling kommt bereits in allen südlichen Regionen des Kantons vor. Die Larven der Gallwespe rufen tumorartige Veränderungen an Knospen, Blättern und Blütenständen hervor und schwächen die Bäume. Der Schädling zählt zu den sogenannten Quarantäneorganismen, deren Bekämpfung obligatorisch ist. Zurzeit besteht die einzige Möglichkeit dazu im Abschneiden und der Vernichtung der befallenen Triebe im Frühjahr. In Japan wird der Schädling zudem erfolgreich mit einem natürlichen Frassfeind biologisch dezimiert. ajo







# Griechischer Wein

Familie Spiropoulos ist Griechenlands Pionier im Bioweinbau. Die Weine sind nicht nur ökologisch produziert, sondern munden auch vorzüglich.

**M**an muss nicht Udo Jürgens bemühen, um dem modernen griechischen Wein ein Loblied zu singen. Neben den Klassikern Retsina, dem würzigen geharzten Weisswein, dessen Geschichte sich bis in die Antike verfolgen lässt, entstehen längst konkurrenzfähige trockene Rotweine, die die Qualität autochthoner Rebsorten wie Agiorgitiko unter Beweis stellen und internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Und die Weine schmecken nicht wie das Blut der Erde, sondern geradezu spielerisch leicht, richtig süffig.

Die Familie Spiropoulos gilt als Vorreiterin des biologischen Weinbaus in Griechenland. 1993 stellte sie den 55 Hektar grossen Betrieb auf kontrolliert biologischen Anbau um und setzt den Biogedanken konsequent um. Weingärten, Ackerflächen und die Viehweiden werden biologisch bewirtschaftet, das Kreislaufdenken wird im Betrieb innovativ praktiziert.

Die hügelige Mantinia-Hochebene, im Zentrum des Peloponnes auf 650 Metern über Meer gelegen, ist eine Welt für sich. Hier wachsen Pinien- und Kastanienbäume, Kirschen- und Olivenbäume,

Thymian- und Lavendel-Büsche. In dieser Idylle lebt die Familie Spiropoulos seit 1860. In ihren Rebärten wächst vor allem die edle weisse Sorte Moscophi-lero. Sie ergibt einen Wein mit Riesling-artiger Eleganz und Aromen von Mandarinen, Melonen und Muskatwürze. Mit viel Kern und gleichzeitig Eleganz, die ihm eine gehörige Portion Trinkfreude beschert, kommt der Porfyros daher, saftig, intensive Frucht, sehr gute Balance und mit langem Abgang. Urs Oskar Keller

⇒ [www.domainspiropoulos.com](http://www.domainspiropoulos.com)

⇒ Schweizer Vertrieb: [www.delinat.com](http://www.delinat.com)