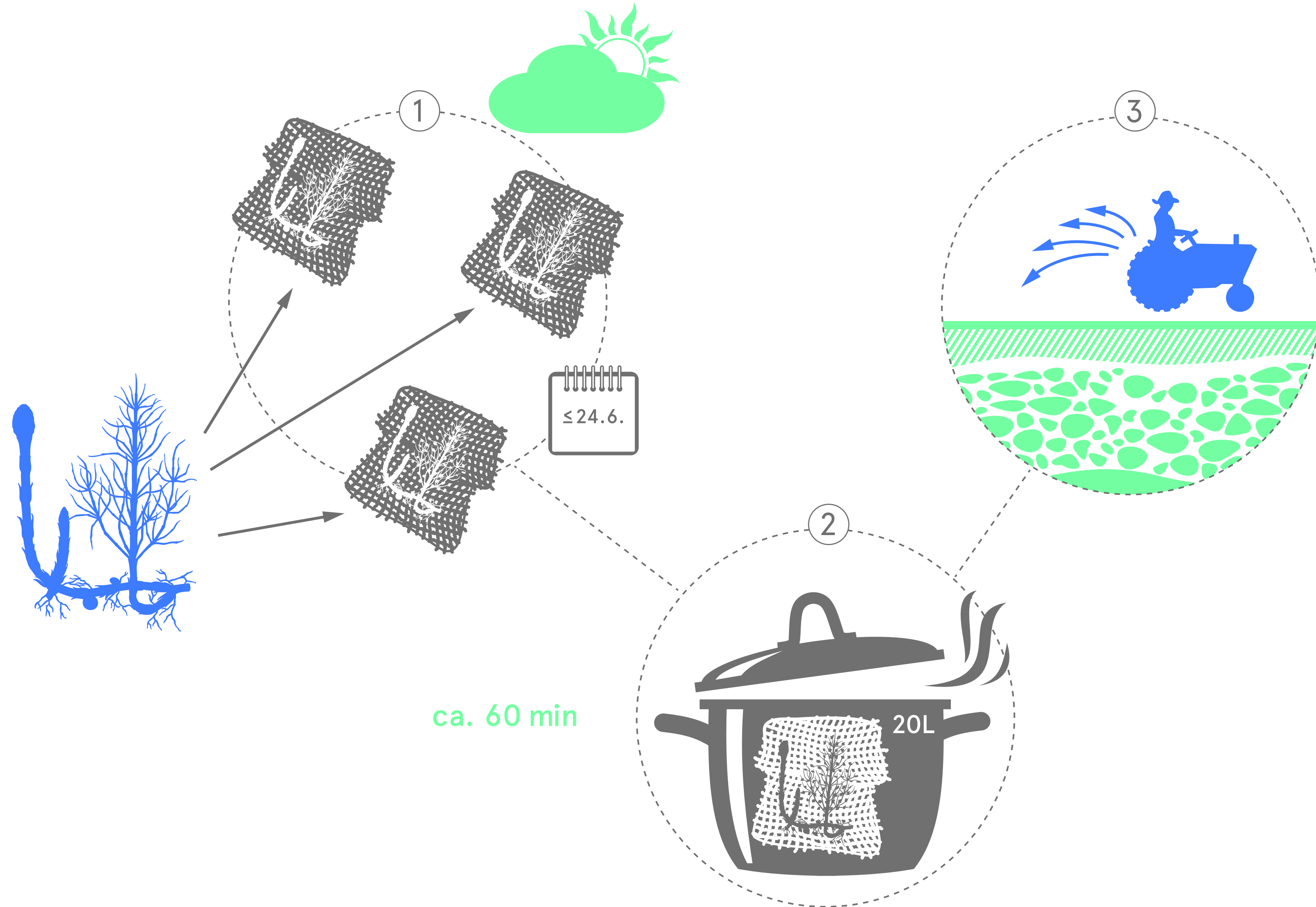


Schachtelhalm-Kochung / Biodynamische Landwirtschaft



Name: Schachtelhalm-Kochung / Biodynamische Landwirtschaft

Credits: Rechteinhaberin: BIO-WISSEN.org / Grafik: Andreas Pawlik (dform) / Maximilian Fabigan (Ass.) / Redaktion: Alexander Martos (Science Communications Research), Reinhard Gessl, Elisabeth Klingbacher (FIBL Österreich) / Copyright: »Schachtelhalm-Kochung« von BIO-WISSEN.org ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

Version: Version A2 / 27.06.2014

Man nehme:
Schachtelhalm, Kochtopf, Wasser, Feldspritze

Zubereitung:
Der Ackerschachtelhalm wird möglichst kurz vor dem 24. Juni an einem sonnigen Tag gesammelt. Die Pflanzen werden im luftigen Schatten dünn ausgebreitet, getrocknet und in einem luftigen Säckchen wie Tee aufbewahrt (1). 200-330g werden in 10-20l Wasser für etwa eine Stunde schwach gekocht (2).
Mit dem Tee wird eine 5-10 prozentige Lösung hergestellt. Diese kann im Herbst bis November und im Frühjahr ab Februar bis in den Hochsommer hinein speziell bei Pilzgefährdung ausgebracht werden (3).

Steiner, Rudolf (1924): Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft. Landwirtschaftlicher Kurs. Rudolf Steiner Verlag. 5. Auflage 2011; www.forschungsring.de, www.demeter.ch/de/qualitaet/praeparate



Ein Projekt von:



Mit Unterstützung von Bund und europäischer Union

