

Chemischen Pflanzenschutz reduzieren

Interessanter Hoftag unter dem Motto „Pflanzenschutztechnik und Anwenderschutz“



Über 100 Landwirte nutzten die Gelegenheit, sich mit dem Thema Pflanzenschutz und dessen Anwendung zu befassen. Auch Jan Helbig vom Julius-Kühn-Institut (rechts) war zu Gast. Die mobile Einspülschleuse vereint einige Vorteile. Projektleiterin Regina Obster empfahl die Gebrauchsanleitung zu lesen. Und Stefan Fuß erläuterte Wissenswertes zur Düsenteknik für Sprüh- und Reihenbehandlung (untere Bildreihe, v.l.).

Von Helga Gebendorfer

Mainburg/Kelheim. Auf den Demonstrationsbetrieb Moser in Geisenstetten hatte die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) alle interessierten Hopfenpflanzern und -pflanzern eingeladen. Die Familie Moser gehört zu den fünf Demonstrationsbetrieben integrierter Pflanzenschutz im Hopfenanbau, die sich an dem deutschlandweiten Modellvorhaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft beteiligen.

Projektbetreuerin ist Regina Obster von der LfL. Außer im Hopfen wird das Projekt auch noch in den Produktionsrichtungen Ackerbau, Apfel, Wein und Gemüse durchgeführt. Die insgesamt 66 Betriebe werden fünf Jahre lang bei der Bestandsbeurteilung und in allen Fragen des Pflanzenschutzes durch eine(n) Betreuer(in) intensiv betreut. Ziel ist es, nicht chemischen Pflanzenschutzverfahren den Vorrang zu geben und deren Einsatz auf das notwendige Maß zu reduzieren.

Anhand von vier Stationen wurde am Hoftag bei Familie Moser ein Einblick rund um das Thema „Pflanzenschutztechnik“ gewährt. Dazu zählten das Befüllen und Reinigen von Pflanzenschutzgeräten, Düsenteknik sowie Anwenderschutz.

Zunächst machte Regina Obster an Station 1 auf die Bedeutung des Anwenderschutzes aufmerksam. Ihr lag es am Herzen, die Praktiker zu sensibilisieren und ihnen deutlich zu machen, dass eine Kontamination mit Pflanzenschutzmitteln oftmals an unbemerkten Stellen stattfindet. Dazu war eine kleine Demonstration mit floureszierendem Farbstoff vorbereitet. Zusammen mit Georg Bichlmaier von der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) wies Regina Obster auf die wichtigsten Regeln im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln hin. Dazu gehören gemäß Gebrauchsanweisung Arbeits- bzw. Schutzkleidung, geeignete Handschuhe, Atemschutzmaske, Kabinenfilter sowie Augenschutz.

Weiter ging es mit dem kontaminationsvermeidenden Befüllen von Pflanzenschutzgeräten, wobei ein besonderes Augenmerk auf den Pflanzenschutzzeinspülschleusen lag, die unter anderem mit dem neuen EasyFlow-System von der Firma Agrotop ausgestattet sind. Dabei wurde die Einspülschleuse zum Einspülen von flüssigen oder granulatformigen Pflanzenschutzmitteln vorgestellt. Die Vorteile: Komfortable Bedienung vom Boden aus, das heißt kein Auf- und Absteigen an der Spritze mehr, größere Arbeitssicherheit, da keine Berührung mit

Pflanzenschutzmitteln, und keine Staubentwicklung. Passend dazu gibt es EasyFlow – ein kontaminationsvermeidendes System für die Entnahme von flüssigen Pflanzenschutzmitteln aus gesiegelten oder angebrochenen Kanistern. Es kann entweder direkt auf das Spritzfass aufgebaut oder in Kombination mit der Einspülschleuse eingesetzt werden. Siegelkappen auf Kanistern werden erst kurz vor der Entleerung geöffnet. Durch einen Bügelgriff lässt sich die Füllgeschwindigkeit stufenlos regeln, um auch Kleinstmengen exakt dosieren zu können. Nach der Komplett- bzw. Teilentleerung werden mithilfe einer angesteckten Spülwasserzuleitung alle Kontaktflächen in einem Arbeitsgang gereinigt.

An der dritten Station erläuterte Stefan Fuß von der LfL-Hopfenbauberatung Wissenswertes zur Düsenteknik für Sprüh- und Reihenbehandlungen. Unterstützt wurde er von Werner Heller als Spezialist für Pflanzenschutzgerätetechnik vom Institut für Pflanzenschutz, ebenfalls von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Zuerst wurde das neue „Uniclic System“ für Tropfendüsen vorgestellt und an einem Modell die richtige Montage gezeigt. Der Vorteil dieser neuen Bauform ist, dass die Montage vereinfacht wurde und Verstopfungen am Volumendosierer der Düse leichter behoben werden können.

Ein weiterer Punkt war die Anordnung der Düsen, wie man 90 Prozent Abdriftminderung erreichen kann und welche Auflagen im Hinblick auf Abstände zu Gewässern und Nicht-Ziel-Flächen zu beachten sind. Jeder Betrieb sollte nach seinen Hinweisen die einzel-

nen Hopfenflächen auf eventuelle Auflagen überprüfen. Er wies alle Zuhörer darauf hin, die Abstandsaufgaben der einzelnen Produkte immer vor deren Einsatz im „Grünem Heft“ nachzulesen, damit bereits bei der Mittelbestellung keine Fehler begangen werden. An einem praktischen Beispiel wurde vorgeführt, welche Vorteile sogenannte randscharfe Düsen beim chemischen Hopfenputzen bzw. zur Unkraut- und Ungrasbehandlung im Bifangbereich haben. Durch die geringere Abdrift wird die Zwischenfrucht geschont und die Benetzung im Bifangbereich verbessert.

An der letzten Station betonte Jakob Münsterer von der LfL-Hopfenbauberatung, dass Wasser das wichtigste Lebensmittel ist und Gewässerschutz höchste Priorität hat. Es müsse daher alles unternommen werden, dass beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln oder bei der Reinigung der Sprühgeräte keine Pflanzenschutzmittelrückstände in die Gewässer gelangen. Eine sachgemäße Außen- und Innenreinigung der Sprühgeräte sei der wichtigste Faktor bei der Reduktion des Eintrittsrisikos, so Münsterer.

Damit am Gerät vorhandene Pflanzenschutzmittelreste nicht vom Regen abgespült werden können, müssen ungereinigte Geräte unbedingt unter Dach abgestellt werden. Eine Außenreinigung sollte erst am Ende der Saison durchgeführt werden. Diese erfolgt über einen zusätzlichen Klarwassertank mittels Schlauchanschluss mit Waschbürste oder Spritzpistole im Hopfengarten oder auf bewachsener Fläche.

Als Neuerung wurde den Hopfenpflanzern die kontinuierliche Innenreinigung von Pflanzenschutz-

sprühgeräten von der Firma „Agrotop GmbH“ vorgestellt. Bisher muss man zum Reinigen absteigen und die Pumpe so umstellen, dass Frischwasser zum Verdünnen der Spritzbrühe angesaugt wird. Diese verdünnte Restmenge wird danach auf einer bisher unbehandelten Fläche ausgebracht. Für eine ausreichende Reinigung sollte dieser Vorgang mindestens dreimal durchgeführt werden.

Mit der kontinuierlichen Innenreinigung kann die Konzentration der Spritzbrühe innerhalb weniger Minuten unter 0,01 Prozent reduziert werden. Durch eine zusätzliche, hydraulisch angetriebene Pumpe wird ausschließlich Frischwasser aus dem Klarwasserbehälter über rotierende Tankreinigungsdüsen in den Brühebehälter gespritzt. Diese sind so angeordnet, dass die oberen und seitlichen Innenflächen gereinigt werden. Die Leistung der Zusatzpumpe in Liter/Minute wird auf 90 Prozent des Düsenausstoßes eingestellt. Dadurch wird garantiert, dass sich im Behältersumpf kein Rückstau während der Ausbringung der verdünnten Restbrühe bilden kann und sich dadurch das Klarwasser mit Pflanzenschutzmittelresten vermischt. Da die kontinuierliche Innenreinigung auf der Behandlungsfläche durchgeführt wird, lassen sich Einträge in Oberflächengewässer bei der Spritzenreinigung sehr gut vermeiden.

Jakob Sellmaier von der Firma Wallner erklärte den Hopfenpflanzern die Anordnung der Bauteile der kontinuierlichen Innenreinigung an einer praxisüblichen Gebläsespritze. Demnach kann dieses System nahezu an allen im Einsatz befindlichen Sprühgeräten nachgerüstet werden.

LANDKREIS KELHEIM

Ausflug zur kleinen Gartenschau

Train. Der Obst- und Gartenbauverein unternimmt am Sonntag, 16. Juli, einen Ausflug zur kleinen Gartenschau in Pfaffenhofen. Abfahrt ist um 9 Uhr. Am Nachmittag geht es weiter zur gemütlichen Einkehr ins Kloster Scheyern. Fahrt und Eintritt kosten 22 Euro. Auch Nichtmitglieder sind willkommen. Anmeldungen sind bei Roman Kronester, Telefon 09444/9146, oder unter roman.kronester@t-online.de möglich.

Schützen fahren nach Heidelberg

Train. Die Tell-Schützen unternehmen einen Ausflug nach Heidelberg. Los geht es am Freitag, 8. September, um 6 Uhr. Erste Station ist das Deutsche Zweirad-Museum in Neckarsulm. In Heidelberg gibt es eine Schlossbesichtigung, mit der Bergbahn wird der Kaiserstuhl erklimmt. Am Samstag geht es nach der Stadtführung zu einer Schifffahrt auf dem Neckar. Am Sonntag ist Rückreisetag. Aber vorher wird in Bad Dürkheim das „Dürkheimer Riesenfass“ besichtigt, am Wurstmarkt kann eingekauft werden. Die letzte Station des Ausfluges ist Blaubeuren. Mit dem Blautopfbähnle wird eine Panoramafahrt angeboten. Die Drei-Tages-Fahrt mit dem Busunternehmen Stanglmeier kostet inklusive aller Eintrittsgelder, Hotel, Schifffahrt und Bergbahn 279 Euro im Doppelzimmer. Auch Nichtmitglieder können mitfahren. Infos und Anmeldung bei Familie Frank, Telefon 09444/8462.

Tageszentrum für seelische Gesundheit

Das Tageszentrum für seelische Gesundheit der Caritas in der Donaustraße 12 in Kelheim bietet für Menschen mit psychischer Erkrankung jeden Donnerstag eine „Kreativwerkstatt“ von 10 bis 12 Uhr sowie von 13 bis 16 Uhr. Weitere Infos unter Telefon 09441/176209.

Die Polizei meldet

Blumenschale von Grab gestohlen

Ein dreister Dieb hat in der Nacht von Samstag auf Sonntag in Abensberg von einem Grab eine Blumenschale gestohlen. Über den Wert der Friedhofsdekoration teilt die Kelheimer Polizei nichts mit, bittet aber um Hinweise auf den frevelhaften Vorfall.

Spitzenköche aus Sri Lanka bei der Metzgerei Kaindl

In Geheimnisse bayerischer Küche eingeweiht

Großgundertshausen. Von der Hotelgruppe „Hilton“ aus Sri Lanka waren dieser Tage zwei Küchenchefs zu Gast bei der Metzgerei Kaindl in Großgundertshausen. Wie in vielen Ländern der Welt wird auch in Sri Lanka alljährlich ein Oktoberfest – wie wir es kennen – gefeiert. Dabei werden tausende Gäste mit bayerischen Schmankerln verkostet.

Das Ziel der Veranstalter ist es, so originalgetreu wie möglich das größte Volksfest der Welt zu kopieren. Hierfür wurden die beiden Spitzenköche für einige Tage in die Hölledau geschickt, um die bayerische Küche im Detail kennenzulernen. In der Metzgerei Kaindl konn-

ten sie bei der Produktion von Leberkäs, Weißwürsten usw. zusehen. Thomas Kaindl erklärte ausführlich alle Produktionsschritte. Seniorchefin Erna Kaindl kochte mit ihnen Schweinebraten, Sauerbraten und Co.

Die Gäste legten überall mit Hand an, probierten alle Gerichte, Gewürze und Soßen, um diese dann möglichst im Original in der fernen Heimat zu kredenzen. Mit großem Übergepack an Gewürzen und Dörren und den Kopf voller bayerischer Kultur traten sie die Heimreise Richtung Indien an. Großen Eindruck hinterließ der Besuch mit seiner Freundlichkeit und dem enormen Interesse.



Viel dazugelernt haben die beiden Spitzenköche aus Sri Lanka in Sachen bayerischer Küche bei der Metzgerei Kaindl.