

Gute Taten sind gefragt

Zum dritten Mal beteiligt sich die Gemeinde mit dem KulturGarten am Tag der guten Tat vom 21. Mai und sucht Freiwillige für die Bekämpfung von invasiven Neophyten. Insbesondere sind auch Kinder herzlich willkommen.



In diesem Jahr wird vor allem der auf dem Bild ersichtliche Berufkraut bekämpft.

Fotos: zvg

Wer beim Tag der guten Tat der Gemeinde mitmacht, leistet nicht nur einen Beitrag für die Förderung der Biodiversität, sondern tut auch sich was Gutes: Die Arbeit an der frischen Luft tut gut, das gemeinsame Wirken motiviert und das Resultat lässt Teilnehmende zufrieden nach Hause gehen. Unter Anleitung werden an verschiedenen Standorten invasive Neophyten bekämpft – in diesem Jahr mehrheitlich Berufkraut.

Invasive Neophyten sind gebietsfremde Pflanzen, welche sich auf Kosten von einheimischen Arten sehr effizient ausbreiten, die einheimische Flora verdrängen, die Gesundheit von Menschen und Tieren gefährden sowie ökologische Schäden verursachen können. Kirschlorbeer, Berufkraut, Sommerflieder und Goldrute sind hierzulande weitverbreitet und noch in vielen Gärten zu finden, gehören aber zu den invasiven Neophyten. Diese Pflanzen müssen ausgerissen und in der Kehrichtverbrennung entsorgt werden (nicht im Kompost oder im Grüngut). Kontrollen und wiederholtes Ausreissen bleiben notwendig.



Sommerflieder gehört zu den invasiven Neophyten.

Diese Pflanzen können sich sehr schnell ausbreiten und die einheimische Vegetation verdrängen. Zudem bieten sie den einheimischen Tierarten keine Lebensgrundlage. Eine Reihe weiterer Pflanzen haben sich bereits stark verbreitet und gefährden die Biodiversität, wie die Gemeindeverwaltung Steffisburg in einer Medienmitteilung schreibt.

Freiwillige in Aktion

In der vergangenen Woche hat der Verbund der Steffisburger Kirchen im Rahmen der Aktion «zäme für Steffisburg» bereits zahlreiche Stunden invasive Neophyten auch auf öffentlichen Flächen entfernt. Insgesamt standen rund 60 Freiwillige während rund 200 Mann- und Fraustunden im Einsatz.

Anzeigen

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:
Siedfleischsalat

Zutaten für 4 Personen

- 2-3 Rindsbouillon-Würfel
- 700g Siedfleisch, mager
- 2 Rüebli, kleingeschnitten
- 1/2g Sellerie, geschält und gewürfelt
- 1 Zwiebel, gross
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- 1 Peperoni, rot, kleingeschnitten
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1/2 B. Peterli
- 4 EL Aceto balsamico
- 4 EL Rapsöl, kaltgepresst
- Kapern, nach Belieben
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. In einem grossen Topf Wasser aufkochen. Bouillonwürfel auflösen und Siedfleisch dazu fügen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen. Rüebli, Sellerie, Zwiebel, Lorbeer und Nelken zum Fleisch geben und ca. 2 1/2 Stunden auf niedriger Stufe ziehen lassen.
2. Für die Vinaigrette Peperoni, Zwiebeln und Peterli in eine Schüssel geben. Mit Aceto balsamico, dem Rapsöl und 4 EL Bouillon vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Fleisch aus der Bouillon nehmen, abkühlen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der Vinaigrette vermischen, mit etwas grob zerhacktem Peterli und ein paar Kapern dekorieren.

Zubereitung: 30 Min + 2 1/2 Std köcheln
Tipp: Bouillon für einen Suppenznacht verwenden

frisch und fründlich **Volg**
www.volg.ch

Weitere Rezepte: www.volg.ch/rezepte

Mittwoch, 7. September 2022 | 20.00 Uhr

BÄNZ FRIEDLI
«S'isch kompliziert»
(CH) Kabarett

Mühle Hunziken
www.muehlehunziken.ch

AUSVERKAUFT!

www.bern.143.ch



Schoggiherzenverkauf 2022 für Tel 143 – Die Dargebotene Hand Bern
Wir machen mit! Du auch?

Tel 143
Die Dargebotene Hand Bern

Freitag, 2. September 2022 | 19.00 Uhr

AMISTAT OPENAIR
«Bühne am Teich»
Support: Jack Botts (AU) / (AUS/DE) Indie Folk

Mühle Hunziken
www.muehlehunziken.ch