

Länger schöne Blüten: Tipps für Tulpen-Freunde

Die Ostertafel schmücken

Tulpen gehören nicht zu den Pflanzen, die sich wirklich lange in einer Vase halten. In der Regel schaffen sie es nur sieben bis zehn Tage. Mit diesen Tipps können Hobbygärtner ein bisschen dazu beitragen, dass die Blüten nicht vorzeitig welken.

Beim Kauf sollten Verbraucher darauf achten, dass sie nicht zu Schnittblumen greifen, die länger der Sonne oder dem Wind ausgesetzt waren. Die Stile werden am besten in feuchtes Papier eingeschlagen oder in Plastiktüten verpackt.

Wer die Blumen aus dem eigenen Garten holt, sollte sie laut aid optimalerweise ernten, wenn die Knospen deutlich Farbe zeigen. Geschnitten werden sie am besten am frühen Morgen.

Nach der Ernte oder dem Kauf kommen die Schnittblumen am besten direkt ins Wasser und stehen für einige Stunden an einem kühlen und dunklen Ort. Dort können sie sich erholen.

Das Stielende schneiden Verbraucher am besten zwei bis drei Zentimeter lang an. Der aid rät, das alle zwei bis drei Tage zu wiederholen, wenn kein Frischhaltemittel ins Wasser kommt. Die Schnittfläche wird am besten nicht mit den Fingern berührt.

Das Wasser alle zwei Tage wechseln. Weiche Stiele, wie

Tulpen sie haben, sollten nicht höher als zehn Zentimeter im Wasser stehen. So haben Mikroorganismen so wenig Angriffsfläche wie möglich. Die Vasen sollten innen immer sauber sein.

Am besten bekommen Tulpen ein Frischhaltemittel speziell für Zwiebelblumen. Allerdings gibt es das nicht überall, erläutert der aid. Dann gehe auch ein Universalmittel. Laut aid können viele der Mittel die Haltbarkeit um 20 bis 50 Prozent verbessern. Hausmittel wie der Zusatz von Kupfermünzen, Essig, Zucker oder Zitronensäure zum Wasser seien wirkungslos. Tulpenstiele sollten auch nicht eingeritzt oder verbrannt werden, damit der Saft abläuft. dpa



Tulpen in der Vase gehören für viele an Ostern zur Dekoration. Foto Blumenbüro

Ausgezeichnete Thiers-Qualität

Fünfmal Gold und zweimal Silber bei der Qualitätsprüfung des Fleischerhandwerks

Prominente wie Horst Lichter oder Manni Breuckmann wissen es schon länger: Deutschlands wohl beste Stadionwurst kommt aus Wattenscheid. Von der Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG an der Hansastraße. Und wenn selbst BVB-Trainer Jürgen Klopp darauf besteht, dass zur Dortmunder Meisterfeier die Rostbratwurst von Thiers auf den Tisch kommt, so spricht das für die Qualität der Rostbratwurst von Thiers.

Den ersten Kontakt mit der Wattenscheider Bratwurst nahm Klopp im Wattenscheider Lohrheidestadion auf. Dort wird seit Jahren ausschließlich die Rostbratwurst von Thiers verkauft. „Immer, wenn ich als Trainer zur Spielbeobachtung in der Lohrheide war, lief mir schon einige Kilometer vor dem Parkplatz das Wasser im Mund zusammen. Das ist ein deutliches Zeichen dafür, dass es schmeckt“, lobt Klopp.

Qualitätsprüfung

Was Prominente schon lange loben, hat Geschäftsführer Oliver Thiers jetzt auch von der Fleischerinnung schriftlich bekommen und bei der Qualitätsprüfung des Fleischerhandwerks im Frühjahr 2014 richtig abgeräumt. Insgesamt kann die Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co KG fünf Auszeichnungen in Gold (Rostbratwurst, Schinkenfleischwurst mit Knoblauch, Schinkenmettenden, grobe Streich-



Zum Reinbeißen: Die Produkte der Firma Thiers bei einer professionellen Präsentation. Foto Thiers

mettwurst und Schinken-zwiebelmettwurst) und zwei in Silber vorweisen (Räuchermettenden und feine Streichmettwurst). In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde dem Betrieb zudem die Trophäe „Meister-Stücke 2014“ verliehen.

„Wir haben uns ganz spontan entschieden, an dieser Qualitätsprüfung teilzunehmen und Teile aus der ganz normalen alltäglichen Produktion eingereicht“, berichtet Oliver Thiers, dessen Betrieb mit 25 Mitarbeitern sämtliche Artikel täglich frisch produziert. „Was wir montags produzieren liegt schon dienstags beim Ver-

braucher im Kühlschrank“, so schließlich auf lokale Lieferanten zurückgreift.



Emil Müller (links), Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, und Manfred Rycken (rechts), Ehrenpräsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, überreichen die fünf Gold- und zwei Silberauszeichnungen sowie die Trophäe „Meister-Stücke 2014“ an Geschäftsführer Oliver Thiers und seinen Sohn Hubertus. Foto Thiers

Der Betrieb an der Hansastraße ist nach IFS (International Food Standard) zertifiziert und wird alljährlich genau überprüft. Kontrolliert wird dabei die Rückverfolgbarkeit der Produktion, die Produktionsabläufe sowie die Eigenkontrolle des Betriebes sowie der Mitarbeiter.

Produktionsabläufe

Die Produkte der Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG kann der Endverbraucher auch direkt auf dem Firmengelände erwerben. Dienstags und freitags findet an der Hansastraße 128 jeweils von 8 bis 16 Uhr der beliebte Werksverkauf statt. Maja

Aus ♥ zur Vielfalt.

<p>Frische Hähnchenschenkel* mit Rückenstück Hkl. A 100g</p> <p>10 Mettenden* aromatisch geräuchert, ca. 80g Stöcke, 10 Stück 1kg = € 6,25</p> <p>Eisbergsalat aus Spanien Klasse I Stück</p> <p>EDEKA Mini-Rispen-tomaten aus den Niederlanden, Klasse I 500g Schale 1kg = € 4,44</p>	<p>Bresso Weichkäse mit Frischkäse versch. Sorten und Fettstufen 200g Packung 100g = € 0,85</p> <p>Müller Milchreis versch. Sorten 200g Bechlar 100g = € 0,20</p>	<p>Bärenmarke Die Alpenfrische Vollmilch 3,8% Fett oder fettarme Milch 1,8% Fett länger haltbar 1l Tetra Pak</p> <p>Dallmayr Classic gemahlener Bohnenkaffee Kaffeegenuss mit vollem Aroma vakuumverpackt 500g Packung 1kg = € 6,98</p>	<p>Thomy Reines Sonnenblumenöl reich an Vitamin E zum Braten, Kochen oder Backen, 750ml Flasche, 1l = € 1,85</p> <p>Maggi fix & frisch versch. Sorten z.B. Makkaroni Lasagne, 40g, 100g = € 1,23 Beutel</p>
<p>Zarte Schinkenschnitzel* ideal zum Kurzbraten 100g</p> <p>Kalbsleberwurst* im Golddam oder grobe Leberwurst* nach Probeteiler Art 100g</p> <p>Auberginen aus den Niederlanden Klasse I 1kg</p> <p>Spargel weiß, aus Deutschland 20mm+, Klasse I 1kg</p>	<p>Thomy Reines Sonnenblumenöl reich an Vitamin E zum Braten, Kochen oder Backen, 750ml Flasche, 1l = € 1,85</p> <p>Maggi fix & frisch versch. Sorten z.B. Makkaroni Lasagne, 40g, 100g = € 1,23 Beutel</p>	<p>Jules Mumm Sekt versch. Sorten 0,75l Flasche 1l = € 5,05</p> <p>Schauma Shampoo 400ml oder Spülung 250ml versch. Sorten Flasche 1l = € 2,78 / € 4,44</p>	<p>Jules Mumm Sekt versch. Sorten 0,75l Flasche 1l = € 5,05</p> <p>Schauma Shampoo 400ml oder Spülung 250ml versch. Sorten Flasche 1l = € 2,78 / € 4,44</p>
<p>Kasseler Nacken* ohne Knochen ab 500g gibt es gratis dazu: 500g Specksauerkraut fix & fertig komplett</p> <p>Gekochter Hinterschinken* saftig und mager 100g</p>	<p>EDEKA Omega-3 Produkte in vielen verschiedenen Sorten. Mit natürlich hochkonzentriertem Omega-3-Fettsäuren.</p> <p>EDEKA Omega-3 Delikatess Bayerischer Leberkäse fein orangebacken, fettreduziert, laktosefrei, glutenfrei, 80g Packung 100g = € 1,49</p> <p>EDEKA Omega-3 Delikatess Gourmet-Trio aus Lyoner, Bierschinken und Paprika-Lyoner fettreduziert, laktosefrei, glutenfrei 125g Packung, 100g = € 1,19</p>		<p>Jules Mumm Sekt versch. Sorten 0,75l Flasche 1l = € 5,05</p> <p>Schauma Shampoo 400ml oder Spülung 250ml versch. Sorten Flasche 1l = € 2,78 / € 4,44</p>