

**GARTEN**

# Bäume und Sträucher richtig pflanzen

Das Erdloch zum Ausrichten größerer Gewächse unter Wasser setzen

Jetzt im Herbst ist die richtige Zeit, Bäume und Sträucher zu pflanzen. Sind Standort und Gehölz ausgesucht, ist noch die Frage der Ausrichtung. Denn auch Pflanzen haben meist eine Schokoladenseite: Sie sehen auf einer Seite einfach ein bisschen besser aus als auf der anderen. Hobbygärtner sollten beim Setzen darauf achten, dass sie das Gehölz so drehen, dass diese Schokoladenseite dorthin zeigt, wo sie jeder sehen kann – etwa zur Terrasse oder im Vorgarten zur Straße hin.



Rosen und andere Gehölze werden im Herbst gepflanzt. BILD: DPA

Isabelle Van Groningen von der Königlichen Gartenakademie in Berlin entscheidet erst, wenn der Baum im Pflanzloch steht, wie er ausgerichtet werden soll. Da auch niedrige Gehölze oft schwer sind, nutzt sie einen Trick: „Ich flute

vorher das Pflanzloch mit Wasser“, sagt die Gartendozentin. Dann setzt sie den Wurzelballen hinein. Er treibe eine Zeit lang auf dem Wasser, so Van Groningen,

und kann dadurch leichter gedreht, verschoben und ausgerichtet werden. Das Wasser versickert langsam oder quillt nach oben heraus. Das hat einen weiteren Vorteil:

durch das Versickern saugt es den Wurzelballen quasi zum Boden des Pflanzloches an. So habe das Gehölz gleich festeren Halt.

Bei Stauden und kleinere Gehölze wie beispielsweise Rosen und Heckenpflanzen ist der Aufwand meist nicht nötig. Die Gartenexpertin stellt sie vor dem Pflanzen kurz ins Wasser. So sauge sich der Wurzelballen voll und wachse ebenfalls besser an. „Wenn keine Luft mehr aus der Erde aufsteigt, kann gepflanzt werden.“

Das Pflanzloch sollte deutlich größer sein als der Wurzelballen, der hineinkommt. Auch der Boden sollte gelockert und mit Kompost und Hornspänen aufbereitet werden. So erhalten die Pflanzen einen guten Start und sind mit Nährstoffen versorgt. (dpa)

**TECHNIK**

# Gehen Sie mal wieder in die Bibliothek

In neueren Windows-Versionen erweitert ein praktisches Werkzeug die Arbeit im Explorer

Das Bibliotheken eine nützliche Sache sind, habe ich während Studium und Ausbildung gelernt. Den mit Windows 7 eingeführten Bibliotheken habe ich trotzdem lange keine Beachtung geschenkt. Dabei ist dieses Werkzeug ein sehr brauchbares Mittel, dem Wust an Daten und Dateien beizukommen, die sich im Laufe der Zeit auf einem Rechner ansammeln.

Alle Inhalte unter einem gemeinsamen Namen, um sie so jederzeit schnell wiederzufinden. Die Originaldateien bleiben dabei an ihren unterschiedlichen Speicherorten. Die sie zusammenfassende Bibliothek ist also im Grunde ein virtueller Ordner.

**Kein mühsames Suchen mehr**

Alle Inhalte können also in mehreren Bibliotheken zugleich enthalten sein, ohne dass Sie sie kopieren oder unterschiedliche Versionen miteinander abgleichen müssen. Denn Veränderungen, die Sie in der Bibliothek an einer Datei vornehmen, wirken sich auch auf die Originaldatei aus. Sie ersparen sich also das mühsame Suchen und Hin- und Herschieben und können projektbezogen mit Ihren Inhalten arbeiten. Außerdem lassen sich über diverse Speichermedien verstreute so intelligent organisieren.

Windows 7 und Windows 8 bringen jeweils vier Standardbibliotheken mit: Dokumente, Musik, Bilder und Videos. Sie finden sie in der linken Spalte im Windows

Explorer. Bibliotheken funktionieren genau wie gewöhnliche Verzeichnisse. Mit einem Rechtsklick auf die Bibliothek können Sie neue Ordner anlegen. Neue Inhalte fügen Sie hinzu, indem Sie sie auf den Eintrag im Windows Explorers ziehen. Oder Sie klicken mit rechts auf die Bibliothek und wählen im Kontextmenü „Eigenschaften“. Auf diesem Weg können Sie einzelne Dateien oder ganze Ordner hinzufügen. Über „Freigeben für“ lassen sich Bibliotheken für andere Nutzer des gleichen oder eines anderen PCs in einer Heimnetzgruppe freigeben, wenn man gemeinsam an Projekten arbeiten will. Bibliotheken machen auch das Öffnen und Sichern von Dateien merklich einfacher, weil Sie sich keinen Pfad innerhalb einer komplexen Ordnerstruktur merken müssen. Um von einer Bibliothek direkt zur Originaldatei zu gelangen, klicken Sie einfach mit rechts darauf und danach auf „Ordnerpfad öffnen“ beziehungsweise „Dateipfad öffnen“. Zugegeben: Das Ganze erfordert eine ge-



**Technik verstehen**  
Von Steffen Haubner

**Schreiben Sie uns!**

In dieser Kolumne gibt unser Autor einmal in der Woche Tipps und stellt nützliche Anwendungen für den Computer, das Handy, den Fernseher, die Kamera oder andere Technikprodukte vor.

**Haben Sie Anregungen** oder Fragen zu den hier behandelten Themen? Dann schreiben Sie einfach eine Mail an [magazin@ksta.de](mailto:magazin@ksta.de)

wisse Eingewöhnung. Sie werden aber sehr schnell merken, dass Sie sich das Leben so sehr viel leicht machen – leichter jedenfalls, als alle Arbeitsprojekte auf dem Desktop anzuhäufen.

**GENIESSEN**

# Das mundet mürbe

Butterweich und zuckersüß: in acht Schritten zur herbstlichen Tarte

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT) UND STEFAN WORRING (BILDER)

Eins, zwei, drei. Die Formel für gelungenen Mürbeteig ist so simpel wie die Knetmasse selbst: ein Teil Zucker, zwei Teile Butter, drei Teile Mehl. In mehreren hundert Jahren Backhistorie haben Sternköche und Spitzenkonditoren nicht an der althergebrachten Rezeptur gerüttelt, sich höchstens zu Minimalmodifikationen durchgerungen. Was hätten sie auch daran ändern wollen: Seit jeher zergeht kein anderer Teig derart zart auf der Zunge.

In Frankreich hat der Mürbeteig die Tarte- und Quichekultur erst möglich gemacht, in deutschen Backstuben wird er meist für Kekse und süße Kuchen verwendet. Viele Rezepte sehen vor, dass der Teig ohne Füllung („blind“, sagt

der Profi) gebacken wird: Dabei soll der Rand aufgehen können, der Boden aber flach bleiben. Dafür legt man eine Schicht Backpapier über den Teig und füllt getrocknete Hülsenfrüchte darauf.

Alle Rezepte der Serie unter [www.ksta.de/geniessen](http://www.ksta.de/geniessen)



Simpel, aber süß: Tarte mit Äpfeln

# Apfel-Mandel-Tarte

**Zutaten für Mandelmürbeteig** (Menge für eine Tarteform 20cm)  
245 g Butter  
3 g Salz  
170 g Puderzucker  
55 g gemahlene Mandeln  
2 Eier  
500 g Mehl 405er  
30 g Stärke

**Zubereitung**  
Butter, Zucker, Salz und Mandeln rühre ich mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder dem Handmixer) glatt. Mandeln geben dem Teig Geschmack und stabilisieren ihn. Die Eier gebe ich nach und nach mit der Stärke unter – nur nicht schaumig rühren. Mehl hinzugeben. Wenn der Teig sich vom Schüsselrand löst, ausrollen. Dafür geben Sie die Teigkugel zwischen zwei Schichten Backpapier – so klebt an Teigrolle und Tisch nichts fest und Sie müssen kein Mehl verwenden. Etwa fünf Millimeter dick ausrollen. Ich steche den Teig direkt aus – mit einer Springform, die breiter ist als 20 cm. Jetzt kommt der Teig unter



**SERIE**  
**Die große Backschule**  
mit Matthias Ludwigs  
**Teil 2: Mürbeteig**

Frischhaltefolie in den Kühlschrank, damit er fester und biegsamer wird. Nach einer Stunde verhehle ich ihm sachte in die Tarteform. Den Überstand schneide ich mit einem Messer ab. Zeit für die Mandelfüllung.

**Zutaten für Mandelfüllung**  
4 Äpfel, geschnitten  
100 g sehr weiche Butter  
100 g Puderzucker  
100 g gemahlene Mandeln  
2 Eier

**Zubereitung und Fertigstellung**  
Butter, Zucker und Mandeln vermischen, Eier nach und nach unterrühren. Die Masse in die Tarte füllen, Äpfel dekorativ hineindrücken. Bei 160 Grad 35 bis 45 Minuten backen.



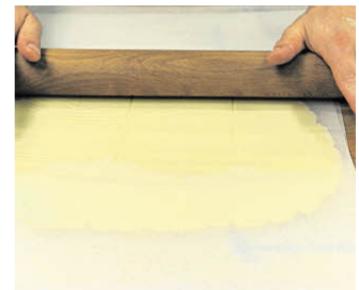
1 Butter, Zucker, Mandeln und Salz mit den Knethaken verrühren, Stärke und Eier einrühren.



2 Mehl hineingeben und so lange rühren, bis der Teig sich geschmeidig von den Schüsselseiten löst.



3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Direkt verarbeiten.



4 Rollen Sie den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier aus. Verzichten Sie komplett auf Mehl.



5 Direkt mit einer Springform ausstechen, die breiter als die Tarteform ist.



6 Nach einer Stunde im Kühlschrank kann der Teig sanft in die Tarteform gegeben werden.



7 Schneiden Sie den Überstand mit einem Messer ab. Jetzt die Füllung hineingeben.



8 35 bis 45 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen. Den Ring entfernen und auskühlen lassen.