

Der praktische Garten ratgeber

9 | 2015

Die Fachzeitschrift für Gartenfreunde

Kompetenz und Erfahrung seit 1893 | www.gartenratgeber.de

Herausgeber: Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V. | Dachverband der Obst- und Gartenbauvereine in Bayern



Kinder- und Jugendarbeit in den
Obst- und Gartenbauvereinen
Seite 272

Neue Obstarten
für den Hausgarten
Seite 274

Friedhofswettbewerb: Den
Erinnerungen Raum geben
Seite 277

		Aussaattiege für...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen					Gärtnern mit dem Mond														
		Blattpflanzen	Fruchtpflanzen	Blütenpflanzen	Wurzelpflanzen	Düngung	Unkrautbekämpfung	Schädlingsbekämpfung	Gießen	Pflanzzeit	September					Pflanzzeit	Schneiden	Veredeln	Ernte Blatt- + Fruchtpflanzen	Ernte Wurzelpflanzen					
01	DI				+	+	+	+	++		Blatt bis 2.9./10 Uhr				+	+				01	DI				
02	MI										Frucht bis 4.9./2 Uhr				++	++				02	MI				
03	DO				+	+	+	+			Wurzel bis 6.9./18 Uhr					+	+			03	DO				
04	FR																			04	FR				
05	SA				++	++	++	++												05	SA				
06	SO																			06	SO				
07	MO				+	+	+	+	////		Blüte bis 8.9./23 Uhr	////		+				+		07	MO				
08	DI										Blatt bis 10.9./17 Uhr			+						08	DI				
09	MI				+	+	+	+	++		Frucht bis 13.9./15 Uhr			++						09	MI				
10	DO																			10	DO				
11	FR				+	+	+	+												11	FR				
12	SA																			12	SA				
13	SO										Wurzel bis 17.9./12 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	////	13	SO				
14	MO		////	////	////	////	////	////	////	////									AG	14	MO				
15	DI		+	+	+										+			++		15	DI				
16	MI																			16	MI				
17	DO																			17	DO				
18	FR		+	+	++				////		Blüte bis 18.9./24 Uhr			+				+		18	FR				
19	SA										Blatt bis 21.9./11 Uhr			+						19	SA				
20	SO		++	+	+				++											20	SO				
21	MO										Frucht bis 23.9./17 Uhr									21	MO				
22	DI		+	++	+										++	++				22	DI				
23	MI										Wurzel bis 25.9./15 Uhr				+	+				23	MI				
24	DO		+	+	+															24	DO				
25	FR																			25	FR				
26	SA		+	+	++				////		Blüte bis 27.9./7 Uhr				+	+				26	SA				
27	SO		////	////	////	////	////	////	////	////	Blatt bis 29.9./20 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	PG	27	SO				
28	MO		////	////	////	////	////	////	////	////										28	MO				
29	DI				+	+	+	+	++		Frucht bis 1.10./11 Uhr				++	++				29	DI				
30	MI				+	+	+	+												30	MI				
01	DO																			01	DO				

+ gut | ++ sehr gut | //// keine Gartenarbeit | PG Perigäum (Erdnähe des Mondes) | AG Apogäum (Erdferne des Mondes) | ⚡ Absteigender Knoten | ⚡ Aufsteigender Knoten
 ● Neumond | ● Vollmond | ☾ Abnehmender Mond | ☽ Zunehmender Mond | ☾ Aufsteigender Mond | ☽ Absteigender Mond

Blattpflanzen: Alle Blattsalate, alle Kohlrarten, Knollenfenchel, Lauch, Stangensellerie, Chicoree, Mangold, Rhabarber, Blattkräuter und Ziergräser. Beachten Sie: Die Aussaat von Kopfsalat erfolgt bei abnehmendem Mond. **Fruchtpflanzen:** Tomaten, Gurken, Paprika, Melonen, Kürbis, Erbsen, Bohnen, Erdbeeren, alles Beerenobst, Kern-, Stein- und Schalenobst. **Blütenpflanzen:** Alle Sommerblumen, Kübelpflanzen, Stauden, Zwiebel- und Knollenpflanzen, Ziergehölze und Rosen. **Wurzelpflanzen:** Gelbe Rüben, Rettiche, Radieschen, Knoblauch, Schwarzwurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Rote Bete, Steckrüben, Meerrettich und Kartoffeln.

Besonderheiten im September

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 13.9. und ab 29.9.):

- Aussaat von Wurzelgemüse (z. B. Radieschen, Rettiche), optimal vom 4.–6.9. Dies ist auch der beste Termin zum Stecken von Winterzwiebeln und Knoblauch für das nächste Jahr.
- Die Nachdüngung von bestehenden Frucht-/Gemüsekulturen (falls überhaupt noch erforderlich) sollte nicht mehr stickstoffbetont, sondern kali- und phosphorhaltig sein. Optimal vom 4.–6.9. Dies ist auch der letzte Termin für die Rasendüngung.
- Unkraut jäten, Boden lockern. Optimal vom 4.–6.9.
- Schädlingsbekämpfung durchführen (Gemüse, die mit Netzen geschützt sind, müssen bis Oktober wegen eines möglichen Spätbefalls durch Rettichfliege, Lauchmotte oder Möhrenfliege bedeckt bleiben. Achten Sie auf eine Dichte von mind. 0,8 mm, da sonst die Schädlinge durchschlüpfen). Optimal vom 4.–6.9.

Bei zunehmendem Mond (ab 14.9. bis einschließlich 28.9.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Sehr günstig für Blattpflanzen (z. B. Feldsalat für die Spätherbst- und Winterernte, Endivien) vom 19.–21.9. (bis 11 Uhr), für Fruchtpflanzen am 22./23.9. sowie für Blumen am 17.9. (ab 11 Uhr) bis 18.9. und am 26.9.

Bei aufsteigendem Mond (bis einschließlich 6.9. und ab 22.9.):

- Für Obst beginnt die Haupternte, optimal (auch für Beerenobst und Kürbisse) sind die Frucht-Tage am 2./3.9., 22./23.9. und 30.9. Bei der Ernte auch Fruchtmumien entfernen und abgefallene Früchte aufsammeln.
- Die Sommerveredelung (Okulation) von Obstgehölzen, Sträuchern und Rosen sollte bis 6.9. abgeschlossen sein.

Bei absteigendem Mond (ab 7.9. bis einschließlich 21.9.):

- Himbeerruten nach der Ernte bodengleich abschneiden, um der Himbeerrutenkrankheit vorzubeugen.
- Schnitt von laubabwerfende Hecken und Walnussbäumen.
- Pflanzzeit im September (für Stauden, Sträucher, Obstgehölze) ist vom 7.–28.9., optimal vom 15.–21.9.
- Mit der Kompostbearbeitung beginnen.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Kompostbearbeitung mit dem Mond

Der Komposthaufen sollte mindestens einmal im Jahr umgesetzt werden, bevorzugt im September/Oktober, und mit einem Kompostvlies abgedeckt werden. Der Aufwand lohnt sich, denn »Kompost ist das Gold des Gärtners«. Am besten eignet sich dafür die Phase des absteigenden Mondes.



Richard Bartsch
Bezirksstagspräsident Mittelfranken

Grußwort zur Landesverbandstagung am 26. September 2015 in Triesdorf



Dr. Thomas Bauer
Regierungspräsident Mittelfranken

Wir begrüßen Sie recht herzlich in Mittelfranken in unserer von Kultur und Natur vielfältig geprägten fränkischen Landschaft.

Triesdorf im Landkreis Ansbach war früher Sommerresidenz der Markgrafen von Brandenburg-Ansbach, deren barocke Gartenanlage am Roten Schloss bewundert werden kann. Seitdem hat sich hier ein »Grünes Zentrum« mit internationalem Rang entwickelt, das vom Bezirk Mittelfranken getragene Landwirtschaftliche Bildungszentrum, die beruflichen Schulen des Landkreises Ansbach und die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Durch den Bezirk Mittelfranken entstand das »Pomoretum« als Arboretum für Apfelbäume, um die Vielfalt der heimischen Sorten zu sichern. Die 2012 wieder aufgenommene Baumwartausbildung erfreut sich eines hohen Zuspruchs.



Dr. Jürgen Ludwig
Landrat des Landkreises Ansbach

Der Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft – Unser Dorf soll schöner werden« wird in Mittelfranken seit 1962 konsequent als Impulsgeber genutzt. Der angrenzende Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen wartet z. B. bundesweit mit den zweitmeisten Golddörfern auf. Das Fränkische Seenland mit Altmühl-, Brombach- und Rothsee hat sich zu einer beliebten Urlaubsregion entwickelt. Dazu trägt ein umfassendes Wander- und Radwegenetz in ganz Westmittelfranken bei. Im »Blühenden Seenland« finden Sie herrliche Gartenanlagen z. B. an den Schlössern Dürrenmungenau, Ellingen oder Dennenlohe mit dem größten Rhododendronpark Süddeutschlands. Im südlichen Mittelfranken können Sie aber auch den Spuren des Limes (Limesseum Ruffenhofen) oder der Römer (Römermuseum Weißenburg) folgen. Die Romantische Straße mit den Städten Dinkelsbühl und Rothenburg o. d. Tauber ist sicher bekannt und ein Besuch der Markgrafenstadt Ansbach lohnt sich allemal. Bereits jetzt einplanen sollten Sie einen Besuch der Gartenschau im Jahr 2019 in Wassertrüdingen am Fuße des Hesselberges, des höchsten Berges Mittelfrankens.



Gerhard Siegler
Bürgermeister der Gem. Weidenbach

Seien Sie uns alle, Delegierte wie Preisträger des vom Bezirksverband Mittelfranken angestoßenen Sonderwettbewerbs »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur«, herzlich in Triesdorf willkommen.

Der Landesverbandstagung wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf.



Gerhard Durst
Vorsitzender des BV Mittelfranken

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im September

- 258 Gärtnern mit dem Mond
- 260 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Rudbeckie, Rotlaubige Gehölze, Fächer-Ahorne, Robuste Schneebeere, Gartentipps für September
- 262 Kastanienminiermotte
Schadbild, Schädlingsentwicklung, Vorbeugung und Bekämpfung
- 263 Gemüsegarten
Winterheckezwiebeln, Koriander, Stielmus, Gestalten mit bunten Gemüsen u. Kräutern, Kartoffel-Ernte
- 266 Obstgarten
Kernobst, Zwetschgen-Ernte, Erdbeeren, Tafeltrauben, Weitere Arbeiten, Internationales Pomologentreffen

Pflanzenporträts

- 268 Kräuter: Sauerampfer
- 268 Trendpflanze: Austral. Baumfarn
- 269 Obstsorte: Zwetschge 'Presenta'
- 269 Bienenpflanze: Echtes Mädesüß

Garten/Landschaft/Natur

- 270 Gemüse und Kräuter aus Amerika
Uncle Sams Liebling, Leckerer Naschoobst, Gewürzpaprika u. a.
- 272 Kinder- und Jugendarbeit in den Obst- und Gartenbauvereinen
Von zaghaften Anfängen zur eigenen Jugendordnung, Zukünftige Ziele
- 274 Neue Obstarten für den Hausgarten
Maibeere, Felsenbirnen, Goji-Beere, Erdbeerhimbeere, Asimina u. a.
- 276 Bayernapfel 'Roter Aloisius'
- 277 Friedhofwettbewerb:
Den Erinnerungen Raum geben
Friedhof als »Geschichtsbuch« der Gemeinde
- 278 Gräserkranz mit herbstlichen Blüten und Beeren
- 281 Schichtmarmelade mit Herbstschmuck

Landesverband aktuell

- 282 Sprachrohr des Landesverbandes
Neue Vereinsvorsitzende, Präsident vor Ort, Termine Vorstandeseminare, Mitgliederzahlen
- 286 Berichte aus d. Gartenbauvereinen
- 259 Grußwort Landesverbandstagung
- 279 Aus dem Garten in die Küche
Pilze – »das Fleisch des Waldes«
- 284 Bezugsquellen
- 286 Impressum
- 287 Mit Flori die Natur erleben

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Noch können wir die letzten schönen Sommertage genießen. Noch gibt es Tage, an denen das Licht in der Sonnenhitze flirrt. Doch langsam schleicht sich Herbststimmung in die Natur. Im Garten bleibt es bei den Stauden und Gehölzen weiter spannend.

Auf dem Staudenbeet

Im September sind Herbstastern die bestimmenden Blütenstauden auf den Rabatten. Schmetterlinge belagern die blauvioletten, blauen, weißen oder rosa-farbenen Korbblüten. Die gelben Blüten der Stauden-Sonnenblumen und der hohen Sonnenhüte bilden den nötigen Kontrast. Die hohen Prachtstauden kamen einst aus Nordamerika in unsere Gärten. Im Bauerngarten stehen sie am Rand, wo sie sich am Zaun anlehnen können.

Kopflastige Rudbeckie

Es sind zwei hochwüchsige Sonnenhut-Arten mit unterschiedlichen Blüten- und Blatteigenschaften: die Fallschirm-Rudbeckie (*Rudbeckia nitida*) und die Schlitzblättrige Rudbeckie (*Rudbeckia laciniata*), die regional auch als »Langer Heinrich« bekannt ist. Die erste Art erkennt man an den herabgeschlagenen goldgelben Blütenblättern mit dem grünen Knopf. Die häufig gepflanzte Sorte 'Herbstsonne' wird etwa 2 m hoch und bildet große Büsche. 'Juligold' bleibt etwas niedriger und blüht früher.

Der Schlitzblättrige Sonnenhut wächst ebenfalls sehr hoch. In ländlichen Gärten ist die gefüllt blühende Sorte 'Goldball' verbreitet. Sie entstand vermutlich erst Ende des 19. Jahrhunderts in England. Man erkennt sie an den frischgrünen, dreilappigen Blättern und den glatten, hellgrünen, etwas gräulich angehauchten Stängeln.

Diese Staude wirkt schon im Sommer vor der Blüte durch ihr Laub. Leider ist sie durch ihre endständigen und dazu gefüllten Blüten sehr kopflastig, so dass sich die Stängel oft zu Boden neigen und der Erde aufliegen. Man muss sie also an einen Zaun binden oder bei freiem Stand zusammenbinden oder stützen. Doch der kleine Aufwand lohnt sich. Die hoch aufragenden Blütenstängel wirken in die Ferne.

Sonnenhüte für opulente Herbststräuße

Man kann aus der kleinen Not auch eine Tugend machen und die Staude zum Schnitt nutzen. Ich schneide die im oberen Drittel leicht verästelten Blütenstängel einfach sehr langstielig oberhalb der untersten Verästelung. In der Vase halten sie sich, anders als der niedrige Sonnenhut 'Goldsturm', sehr gut. Der verbleibende Stängel mit ein paar kleineren Blüten rich-



tet sich dann wieder auf und kommt auch noch zur Geltung.

Die Staude ist anspruchslos; sie entwickelt sich wie an ihrem Naturstandort besonders gut auf feuchtem Boden. Sie lässt sich gut durch Teilen vermehren. Andersherum betrachtet könnte man auch sagen, dass sie zum Wuchern neigt.

Eine andere *Laciniata*-Sorte im Sortiment der Staudengärtner ist 'Goldquelle', mit zitronenfarbenen, gefüllten Blüten. Mit ihren nur 80 cm Wuchshöhe bleibt sie aufrecht stehen.

Rotlaubige Gehölze als Hintergrund

Die gelb blühenden Stauden wirken auch vor dem Hintergrund oder in Verbindung mit rotlaubigen Gehölzen wie dem Perückenstrauch.

Überhaupt: die Rotlaubigen. Da fallen einem sofort die Fächer-Ahorne (*Acer palmatum*) mit ihrem großen Spektrum an



Oben: Die Fallschirm-Rudbeckie 'Juligold' ist ein Blickfang in jedem Garten.

Links: Die goldgelben Blüten der Schlitzblättrigen Rudbeckie 'Goldball' leuchten im Bauerngarten. Unten: Bienen besuchen die großen Korbblüten der hohen Rudbeckien.



Oben: Gelber Mond-Ahorn – eine sehr langsam wachsende Blattschönheit aus Japan.

Links: Der Dunkelrote Schlitz-Ahorn 'Dissectum Garnet' wächst mehr in die Breite als in die Höhe.

roten und gelben Blattfarben und Herbstfärbungen ein. Die Blätter leuchten in Blutrot, Scharlachrot, Karminrot, Dunkelbraunrot, Purpurrot und Blaurot. Sortenbezeichnungen wie 'Atropurpurea' oder 'Blood-glow' weisen auf die Färbung hin.

Bei den vielen Dutzend Fächer-Ahorn-Sorten, die die Baumschulen anbieten, unterscheide ich der besseren Übersicht halber zwischen Sorten mit mehr handförmig geteilten Blättern und den stark geschlitzten 'Dissectum'-Sorten. Schlitz-Ahorne werden ausgewachsen etwa 1,50 bis 2 m, einige Sorten bis zu 3 m hoch. 'Dissectum Atropurpureum' hat braunrote Blätter mit leuchtendroter Herbstfärbung; 'Dissectum Garnet' trägt schwarzrote Blätter, die sich im Herbst rotorange verfärben.

Und wenn jemand das ganz Besondere sucht, dann wäre zum Beispiel der Gelbe Mond-Ahorn *Acer shirasawanum* 'Aureum' eine gute Wahl. Seine Blätter treiben hellgelb aus, im Herbst färben sie sich orange oder rötlich.

Fächer-Ahorne für Japangärten

Das Blattschmuckgehölz erfreut sich derzeit großer Beliebtheit. Ich sehe es seit einiger Zeit häufig in Vorgärten, in Kübeln und auf Gräbern. Es wirkt für sich betrachtet mit seinem filigranen, oft sich schirmförmig ausbreitenden Wuchs. Das Gehölz ist beliebt bei Gartenbesitzern, die einen pflegeleichten Garten wollen, weil es langsam wächst und nicht geschnitten werden muss. Kaum ein Schottergarten kommt ohne einen Fächer-Ahorn aus.

Gartentipps für September

- Außer der Korallenbeere blühen im Spätsommer und Herbst noch weitere Sträucher und Halbsträucher: Bartblume (*Caryopteris*), Säckelblume (*Ceanothus*), Blauraute (*Perovskia*), Johannisstrauch (*Hypericum* 'Hidcote'), Schmetterlingsstrauch (*Buddleia*), Rosa Buschkleie (*Lespedeza thunbergii*).
- Einige Stauden und Sträucher blühen nach, zum Beispiel der Stauden-Rittersporn oder der Kirschlorbeer.
- Pflanzzeit für immergrüne Gehölze wie Kirschlorbeer, Rhododendron, Stechpalme und andere. Die Immergrünen müssen vor dem Winter noch Zeit haben einzuwurzeln.
- Manche Balkonblumen lassen jetzt in der Blüte nach. Dann bietet es sich an, sie durch Herbstblüher und Blattschmuckpflanzen zu ersetzen. Dafür eignen sich die blattschönen Sorten des Gartensalbeis (*Salvia officinalis* 'Icterina', 'Tricolor' oder 'Purpurascens') sowie Ziergräser, Alpenveilchen, Enzian, Herbsttheide und andere.

Doch die auffallenden, buntblättrigen Fächer-Ahorne sollte man wohlüberlegt in Gärten einbringen. Nach meinem Empfinden passen sie eher in eine städtische Umgebung in Verbindung mit moderner Architektur oder in einen speziell angelegten Japan-Garten. In großen Gartenräumen wirken die kleinwüchsigen Gehölze verloren.

Ein reales Negativbeispiel: In einem großen Hausgarten wurde nach dem Fällen eines großen, raumbildenden Walnussbaumes ein winziger Fächer-Ahorn gepflanzt. Der steht jetzt ganz verloren auf einer weiten Rasenfläche. Das wirkt unproportioniert; hier wäre es besser gewesen, gar nichts zu pflanzen.

Anspruchsvolles Gehölz

Alle Ahorne werfen im Herbst ihr Laub ab und stehen im Winter kahl da. Fächer-Ahorne mögen keinen Schnitt; sie werden dann anfällig für Pilzkrankheiten und sterben oft schnell ab. Manche Sorten sind empfindlich gegen starke Sonneneinstrahlung und Lufttrockenheit und bekommen dann Blattverbrennungen. Frostempfindlich sind sie zudem auch. Wegen dieser speziellen Standortansprüche steht das Gehölz besser geschützt und leicht beschattet auf eher feuchtem Boden in Verbindung mit einer Wasserfläche.

Robuste Schneebeere

Einen ganz anderen Charakter als der Fächer-Ahorn hat die Bastard-Korallenbeere oder Purpurbeere (*Symphoricarpos x chenaultii*), die aus Nordamerika stammt. Normalerweise beachtet man dieses Geißblattgewächs kaum, weil es so alltäglich und unauffällig ist. Es wächst 1,50 bis 2 m hoch mit bogig überhängenden Zweigen. Die Sorte 'Hancock' bleibt niedriger.

An den rötlichen Ästen ist das Gehölz gut zu erkennen. Es steht eigentlich überall im öffentlichen Grün, an Freibädern, Schulen und Kindergärten, und bildet oft große, flächenhafte Bestände. Die Stadtgärtner pflanzen das Gehölz aus gutem Grund: Korallenbeerensträucher sind äußerst robust; sie sind schnittverträglich, vertragen Trockenheit und Hitze, kommen mit allen Bodenverhältnissen zurecht und sind salzverträglich. Mit ihren biegsamen Zweigen mit behaarten Blättern bergen sie zudem keine Verletzungsgefahr.



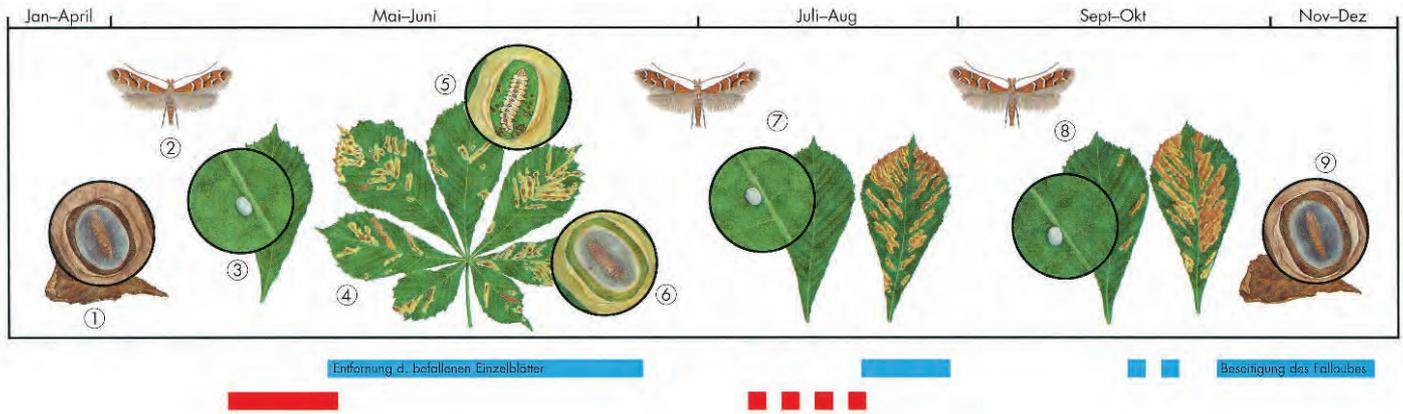
Fächer-Ahorne wirken am besten in einem speziellen Japangarten.



Die glöckchenförmigen Blüten der Bastard-Korallenbeere werden im Spätsommer von Bienen belagert.

Bienenweide für den Herbst

Doch das ist nicht alles. Aus ökologischer Sicht sind sie ebenfalls sehr wertvoll. An sonnigen Tagen im Spätsommer und Herbst belagern Bienen die glockigen, weißlich-rosafarbenen Blüten, die in Büscheln zusammensitzen. Und noch viel auffallender als die Blüten sind die pinkfarbenen Beeren, die bis in den Winter hinein an den Sträuchern haften bleiben. Dr. Brunhilde Bross-Burkhardt (Text + Fotos)



Zeichnung: Margarete Griegel
Aus dem Buch: »Mein gesunder Ziergarten«

Kastanienminiermotte

Der aus Südeuropa zugewanderte Schädling ist bei uns erst in den 90er Jahren heimisch geworden. Die Kastanienminiermotte bildet bis zu drei Generationen im Jahr.

Schaderreger und Schadbild

Im Juni werden unter der Haut der Blattoberseiten, meistens begrenzt durch die Seitenadern der Blätter, mehrere Fraßgänge (Minen) festgestellt ④. Darin sind 3–4 mm lange, gelbliche, mit dunklen Querstreifen versehene Räumchen zu finden ⑤. Vor der Verpuppung kann die Fraßmine bis zu 4 cm lang werden. Pro Fiederblatt können im Extremfall bis zu 100 und mehr Minen gezählt werden.

Bei einem starken Befall und drei Generationen im Jahr kann das Blattwerk der Bäume total zerstört werden. Wenn eine solche Schädigung mehrere Jahre nacheinander auftritt und wenn zusätzlich eine Infektion der Blätter durch die Blattbräune hinzukommt, ist mit einer starken Schwächung zu rechnen, die im extremen Fall zum Absterben des Baumes führen kann.

Schädlingsentwicklung

- ① Die Puppe überwintert in den abgefallenen Blättern.
- ② Im Mai, während der Kastanienblüte, fliegen die Falter der 1. Generation. Sie sind orangebräunlich mit weiß-schwarzer Querbänderung der Vorderflügel und etwa 5 mm groß. Die Flügelspannweite beträgt etwa 7 mm.
- ③ Die Weibchen legen ihre weißlichen, ovalen, etwa 0,4 mm großen Eier einzeln auf der Blattoberseite ab, meistens entlang der Seitenadern. Ein Blatt kann mit bis zu 300 Eiern belegt werden, wobei ein Weibchen etwa 100 Eier ablegen kann.
- ④ Nach ca. zwei Wochen schlüpfen die Räumchen, die mit ihrem Minierfraß beginnen. Der Fraß dauert etwa drei Wochen.
- ⑤ Das ausgewachsene Räumchen verpuppt sich in der Mine. Die Puppe ist braun, etwa 3–4 mm lang und verbirgt sich in der Mine unter einem weißen Gespinnst – der Puppenwiege.

- ⑦ Die Falter der 2. Generation fliegen Ende Juni und im Juli und legen wieder ihre Eier an den Blattoberseiten ab.
- ⑧ Von September bis Oktober kommt es meistens zum Flug und zur Eiablage der 3. Generation.
- ⑨ Die oft frühzeitig abgeworfenen Blätter verbergen die Puppen, die dort überwintern.

Vorbeugung und Bekämpfung

Bei Neupflanzungen sollten die anscheinend widerstandsfähigen, rotblühenden Sorten bevorzugt werden.

Ein regelmäßiges Entfernen der einzelnen befallenen Blätter, bevor sie von den Faltern verlassen worden sind, sowie ein gründliches Absammeln und Vernichten des Falllaubes im Herbst bringt nur dann gute Erfolge, wenn dies bei allen Bäumen in der Nähe genauso gehandhabt wird (blauer Balken).

Die Räumchen werden durch Schlupfwespen parasitiert. Der praktische Erfolg

nach deren Einsatz ist zurzeit aber noch unzureichend.

Die besten Erfolge mit der chemischen Bekämpfung (roter Balken) erreicht man bis jetzt mit entwicklungshemmenden Präparaten, die das Ausschlüpfen aus dem Ei verhindern. Die Ausbringung der Mittel muss aber während der Eiablage durchgeführt werden.

Die im Moment zur Verfügung stehenden, ins Blatt eindringenden Bekämpfungsmittel (*COMPO Bio Insekten-frei Neem*, *Bayer Garten Bio-Schädlingsfrei Neem*, *Bayer Garten Schädlingsfrei Calypso*, *Bayer Garten Rosen-Schädlingsfrei Calypso*) haben praktisch nur gegen die jungen, ihre Fraßtätigkeit beginnenden Räumchen eine ausreichende Wirkung.

Da der Schädling bis drei Generationen pro Jahr bildet, wären mehrere Behandlungen jährlich notwendig, und das Jahr für Jahr, um einen signifikanten Schutz der Bäume zu garantieren.
Adalbert Griegel

Geschenk-Abonnement

... nur Euro

20,00*

Ich bestelle beim
Obst- und Gartenbauverlag
Postfach 15 03 09
80043 München

Anschrift des/der Beschenkten:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Meine Anschrift, KD.-Nr.:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Datum/Unterschrift

Geschenk-Abonnement
»Der praktische Gartenratgeber«

Abonnement
»Der praktische Gartenratgeber«

Für ein Jahr

Bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr
ab Ausgabe ____/20__

*12 Ausgaben/Jahr frei Haus.

Aktuelles im: **Gemüsegarten**

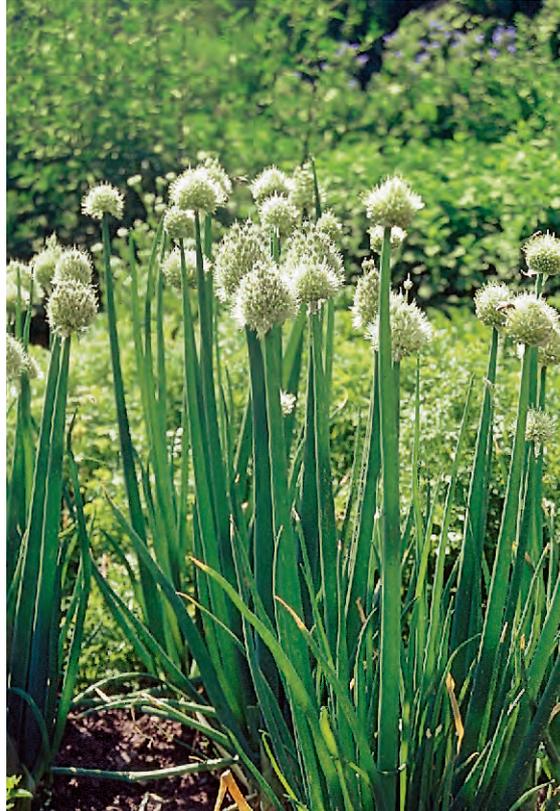
Schöne warme Tage können wir jetzt genießen, ohne extreme Temperaturen, mit sanftem Licht. Die Feuchtigkeit der Nacht hat allerdings Mühe abzutrocknen – und leicht machen sich allerlei Pilzkrankheiten breit.

Winterheckezwiebel rund um's Jahr

Wenig bekannt, aber nützlich wie keine andere Zwiebelart sind Winterheckezwiebeln (*Allium fistulosum*). Die mildwürzigen Lauchzwiebeln mit bis zu 40 cm langen Schäften in vielen Sorten aus Japan und China gehören botanisch zur gleichen Art, haben jedoch deutlich längere Schäfte. Der anspruchslosen Winterhecke fehlt die verdickte runde Zwiebel, dafür hat sie dickröhriges Zwiebellaub mit mildem Geschmack, auf dem im Sommer in pinselartigen Blütenständen weiße Blüten erscheinen.

Einzigartig ist die gute Frosthärte der Winterhecke. Deshalb kann man die dunkelgrünen Schloten zu jeder Jahreszeit ernten, sogar im tiefsten Winter.

Man kann die schnellwüchsigen, in Büscheln wachsenden Pflanzen in den Herbstmonaten teilen und an sonniger oder halbschattiger Stelle neu auspflanzen. Auch die Aussaat ist möglich, im März/April in Reihen von 20–25 cm oder im August im Gewächshaus.



Die Winterheckezwiebel wächst frosthart und anspruchslos und liefert deshalb ganzjährig seine würzigen Laubröhren.

schnell sät sich dieses Gemüse aus, wenn es dazu Gelegenheit erhält. Die weichen, spinatartigen Blätter sind reich an Vitamin C, mild und angenehm im Geschmack.

Jetzt wird gesät

Der Samen ist sehr fein; 1,5–2 g genügen pro m². Man sät Winterportulak genauso aus wie Feldsalat, also breitwürfig oder in Reihen von 15–20 cm Abstand. Im August kann es noch zu heiß sein, so dass die Samen nicht keimen. Ab September bis ins Frühjahr hinein gibt es dann keine Probleme mehr damit. Schon nach 6–7 Wochen kann man ernten, bei Frost dauert die Kultur länger. Gewächshausbesitzer ziehen Jungpflanzen in Töpfchen oder Erdblocks vor (8–12 Körner/Topf); das erlaubt es, erst nach dem Abräumen der Sommerkulturen auszupflanzen.

Verwertet werden Blätter und Stiele, die man bei ca. 10 cm Höhe abschneidet. Nach gründlichem Waschen kann man sie kochen wie Blattspinat oder als Salat anrichten. Im Gegensatz zum nicht verwandtem Sommerportulak hat der Postelein keine würenden Eigenschaften, er schmeckt eher mild.

Robuster Winterportulak

Postelein, Kubaspinat, Winterportulak und Tellerkraut sind verschiedene Bezeichnungen für das gleiche Gemüse, botanisch *Montia perfoliata*. Das uralte Wildgemüse der Indianer hat sich von Kanada bis Mexiko und Kuba auf dem ganzen nordamerikanischen Kontinent ausgebreitet.

Bei uns ist das Portulakgewächs mit den zarten, spinatähnlichen und tellerähnlichen Blättern ein robustes und leicht wachsendes Gemüse. Die Pflanzen gedeihen zwar auch im Sommer, doch auch im Frühjahr und noch üppiger im Herbst und Winter. Winterportulak verträgt Frost und nutzt auch die letzten Wärmegrade, um im Winter weiter zu wachsen. Man kann ihn daher sowohl im Freien als auch im Gewächshaus vom Herbst über den Winter bis ins Frühjahr abernten.

Die fleischigen, runden Blättchen auf langem Stiel bringen in ihrer Mitte kleine weiße Blütchen hervor. Die bilden ab Mai schnell Samen aus, weshalb die Sommerkultur nicht empfohlen wird – allzu



Ein knackiges und wertstoffreiches Salatgemüse für die kalte Jahreszeit: Winterportulak.



Beckmann
Ihr Spezialist für
Gartenartikel und Gewächshäuser

Das **Beckmann-Gewächshaus** –
eine **lohnende** Anschaffung!

Täglich gesundes Bio-Gemüse



Bewährte Qualität
„Made in Germany“

Großes Gewächshaus- und Wintergartenprogramm

Exklusive Neuheiten
Über 2000 Produkte rund um Ihren Garten: Früh- und Hochbeete, Regenfässer, Beetkanten, Schnecken- und Wühlmaus-Abwehr und vieles mehr.

Auch online direkt bestellen:
www.beckmann-kg.de

Jetzt kostenlosen Gesamtkatalog anfordern!

Ing. G. Beckmann KG • Simoniusstraße 10
88239 Wangen • Telefon 07522-97450
Fax 07522-9745150 • info@beckmann-kg.de
Besuchen Sie unseren großen Ausstellungsgarten

Koriander schmeckt im Herbst viel besser

Die »Petersilie des Orients« überrascht mit ganz verschiedenen Aromen – Blätter und Samen schmecken nicht gleich! Die ältere Generation kennt vom einjährigen, schnell wachsenden Koriander nur die Samen, die als süßlich-würziges Gewürzaroma typisch für Lebkuchen sind. Die Blätter der einjährigen Pflanze werden wegen ihres strengen Geruchs auch schon mal »Wanzenkraut« genannt. Jüngere dagegen lieben gerade diese als trendige Geschmacksbringer in orientalischen und mexikanischen Gerichten. Wie ist das möglich? Ganz einfach: Ernten Sie die Blätter nicht im lichtreichen Sommer – dann ist der Geschmack streng. Jetzt aus Herbstsaatsaat im Freien oder aus dem frostfreien Gewächshaus geerntet schmecken die Blättchen viel milder. Als geringe Zugabe zu Salaten oder asiatischen Gerichten wirken sie geradezu raffiniert. Es lohnt sich zudem, zum Würzen von frischen Speisen auf spezielle Blattkoriander-Sorten zurückzugreifen wie z. B. 'Caribe' (Kiepenkerl).



Früher als Samengewürz bekannt, würzen die Blätter heute bevorzugt exotische Gerichte.

Gemüse aus Großmutter's Garten: Stielmus

Stielmus ist eher eine Kulturmethode als ein selbständiges Gemüse: Indem man die Samen der weißen Mairübe so dicht sät, dass sich keine Rübchen ausbilden können, dafür umso zahlreicher Stiele. Ein Vorteil der heute meist verwendeten Sorten 'Namenia' und 'Hymenia' ist, dass deren Blätter besonders mild schmecken. Ihr Wuchs fällt sogar bei genügend Platz schopfförmig aus, ohne Rüben – dafür aber sehr üppig mit einem Pflanzendurchmesser von ca. 40 cm (bei Einzelstand).



Stielmus braucht weniger Platz als die nahe verwandten Mairüben und bildet für oder spät im Jahr knackige fleischige Stiele aus.

Der Ertrag liegt durch die vielen Blattstiele weit höher. Außerdem kann man von den Pflanzen mehrfach ernten, durchs ganze Jahr. Generell gilt, dass Stielmus in der lichtarmen Jahreszeit eher mild-würzig und bei hoher Sonneneinstrahlung im Sommer kräftig und pikant schmeckt. Zur kurzfristigen Lagerung kann man ihn ähnlich wie Spargel in feuchtes Papier oder in ein Küchentuch wickeln.

Einfache Kultur

Stielmus wird im Herbst als eines der letzten und im Frühling als eines der ersten Gemüse geerntet, im Freiland, in Frühbeet oder Gewächshaus. Schon nach 5–6 Wochen kann man das schnellwüchsige Gemüse ernten. Es ist anspruchslos und gedeiht auf jedem Gartenboden an sonniger oder halbschattiger Stelle. Ein sandiger, leichter Boden mit hohem Humus- oder Kompostanteil bekommt den Pflanzen am besten. Die Aussaat ist bis Anfang Oktober möglich. Die Reihensaat von 10–15 cm Abstand gelingt besser als die breitwürfige Aussaat, denn das Sauberhalten ist auf diese Weise einfacher. Auf gut versorgtem Gewächshausboden ist meistens gar keine Düngergabe notwendig, ansonsten genügt etwas Reifekompost (oder eine geringe Menge an Volldünger, ca. 20 g/qm).

Geerntet werden die zarten, jungen Stiele, weniger die Blätter. Sie sind reich an

Senfölen und Vitamin C. Sobald die Pflanzen ca. 20 cm hoch sind, schneidet man die Stiele dicht über dem Boden ab. Nach dem Waschen werden sie klein gehackt, in etwas Fett gedünstet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Wer möchte, kann Stielmus auch mit einer weißen holländischen Sauce oder roh als Salat servieren. Etwas geriebene Muskatnuss oder Sauerrahm verändern den Geschmack dieses alten Feingemüses, zu dem sowohl gebratenes Fleisch als auch eine deftige Bauernwurst passen (gekocht oder gebraten).

Gestalten mit bunten Gemüsen und Kräutern

Mit der Blütenpracht auf Balkonen und Terrassen ist noch lange nicht Schluss! Zwar haben die meisten Sommerblumen schon ihren Höhepunkt überschritten, doch warten mit Herbstblühern wie den aromatisch duftenden Chrysanthemen, mit Herbstzian, Alpenveilchen, Ziergräsern, Muehlenbeckia, Silberblatt und Silberrand-Chrysanthemen (*Ajania*) neue Schönheiten auf ihren Auftritt, die in einer Dauerpflanzung noch monatelang die grauen Tage mit Farbenpracht füllen.

Neben Zierkohl oder Silberblatt (*Senecio bicolor*) sind dekorative Würz- und Zierkräuter gute Partner zu den durchweg winterharten Stauden, wie Petersilie 'Mooskrause', Gold- und Purpursalbei (*Salvia officinalis* 'Icterina' bzw. 'Purpurea'), Zitronenthymian (*Thymus citriodorus*) oder weiß-grüne Ananasminze (*Mentha suaveolens*). Mit sinkenden Temperaturen immer schöner wird auch bunter Stielmangold. Fantasiervolle Herbstschalen, Kästen und Gefäße sowie haltbare Winterdekorationen für die zweite Balkonsaison lassen sich daraus mit wenig Aufwand gestalten.



Buchtipp

Gemüse und Kräuter im Hausgarten, auf Balkon und Terrasse

Von Siegfried Stein



20 x 21 cm, 160 Seiten, 265 Farbfotos, 10 Grafiken und Zeichnungen, Bestell-Nr. 1097

€ 17,90

Erhältlich beim

Obst- und Gartenbauverlag

Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München
Telefon (089) 54 43 05-14/15 · Telefax (089) 54 43 05 41
bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop

Kartoffel-Ernte

Selbst geerntete Knollen frisch aus dem Boden auf den Tisch, das zählt zu den schmackhaften aromatischen Delikatessen – kaum vergleichbar mit der Abpackware aus dem Supermarkt. Erntezeit für die ersten Frühkartoffeln ist ab Ende Juni; Sorten zum Einlagern brauchen 2–4 Monate mehr.

Häufiges Hacken und Wässern bei Trockenheit fördern die Reife, die sich durch gelb werdendes Laub ankündigt. Mit einer



Grabegabel hebt man die Knollen vorsichtig heraus und befreit sie vom Laub und anhaftender Erde.

Zum Einlagern eignen sich nur unbeschädigte und gesunde Knollen, alles andere sollte man bald verzehren. Sie lassen sich an trockener frostfreier Stelle locker aufgeschüttet auf dem Boden oder in einer Holzkiste bei frostfreien kühlen Temperaturen (bis 8 °C) bis in den Frühsommer hinein lagern. Wichtig: Die Knollen brauchen unbedingt ständige Dunkelheit, sonst färben sie sich grün und entwickeln giftiges Solanin, das ausgeschnitten werden muss!

Sortenwahl

Jetzt ist eine gute Zeit, um bei Vergleichen auch mal etwas Neues zu testen, denn es gelangen ständig neue und krankheitsresistentere Sorten auf den Markt. Zum Beispiel die mittelfrühe gelbe 'Cosma', die bei biologisch orientierten Züchtern entstand, mit besonderem Augenmerk auf Blattgesundheit und Toleranz gegen die Kraut- und Braunfäule. Sie hat sich auch in diesem schwierigen Jahr hervorragend bewährt.

Frühsorten mit gutem Geschmack sind beispielsweise 'Erstling', 'Sieglinde' (schon um 1930 entstanden und immer noch sehr beliebt), 'Annabelle', 'Adretta', 'Leyla'. **Mittelfrüh** reifen 'Agria', 'Belana', 'Charlotte', 'Gloria', 'Granola', 'Rosella', und **zum Einlagern** eignen sich besonders festkochende hellgelbe Sorten wie 'Astrid', 'Cilena', 'Forelle', 'Nicola', 'Linda' und die mehlig 'Quarta'.

Wer nur mit einer Sorte rund ums Jahr auskommen möchte, kann dies mit der festkochenden gelben 'Belana' tun. Mit dieser besonders schmackhaften und widerstandsfähigen, ertragreichen Züchtung haben wir schon seit einigen Jahren gute Erfahrungen gemacht. Bereits Ende Juni können wir auf sandig-lehmigem Boden die ersten neuen Knollen von 'Belana' ernten. Zu dieser Zeit sind aber auch die Knollen vom Vorjahr – in einem kühlen Vorratsraum gelagert – immer noch sehr gut zu gebrauchen.

Geschätzte Liebhabersorten mit feinem Geschmack sind 'Bamberger Hörnle', die sehr ähnliche 'La Ratte' und 'Violetta' (violettes Fleisch). Gut bewährt hat sich auch eine neuere Züchtung aus der Schweiz: die vor allem bei Biogärtnern und Feinschmeckern beliebte mittelfrühe festkochende 'Blaue St. Galler'.

Viele Kräuter eignen sich mit ihrem üppigen, mehr oder weniger farbigen Blattwerk hervorragend zur Gestaltung herbstlicher Zierpflanzungen.



Jetzt können Kartoffeln zum Einlagern geerntet werden. Dabei sollte man die Knollen vorsichtig ausgraben, um sie nicht zu beschädigen, und kühl aber frostfrei sowie dunkel aufbewahren.

Gemüse im Gewächshaus

Tomaten aller Arten, Eierfrüchte, Paprika, Peperoni und Birnenmelonen, Andenbeeren und Zuckermelonen sind noch in vollem Wuchs und liefern reichlich Ertrag. Damit die Pflanzen weiterhin gesund bleiben, achten Sie auf den nötigen Pflanzenschutz; vor allem Rote Spinne und Weiße Fliege nehmen bei heißen Temperaturen und trockener Luft schnell überhand.

Als Anschlusskultur für demnächst frei werdende Beete lohnt es sich, separat in Topfplatten oder Töpfen Feldsalat, Winterportulak und Asia-Gemüse zu kultivieren. Asiasalate sind besonders schnellwüchsig. Sie sind auch eine lohnende Kultur fürs Frühbeet, denn sie vertragen leichten Frost.

Siegfried Stein

Was noch zu tun ist

- Aussaaten zur Herbsternnte von Schnittsalaten, Radieschen, Spinat, Rucola, Gartenkresse
- Zur Ernte im Winter und Frühjahr säen: Feldsalat, Spinat, Löffelkraut
- Knoblauch ernten, neu stecken
- Ernten von Andenbeeren, Pepinos, Lauch, Kopfkohl, Chinakohl, Endivien, Spinat, Kohlrabi, Kräutern, Radieschen, Rettichen, Radicchio
- Gemüse unter Schutznetz vor Raupen der Schadschmetterlinge bewahren (z. B. Kohlweißlinge)



Von oben nach unten und von links nach rechts
Schadbilder zur Ernte: Frostring, Hagel, Sonnen-
brand, Apfelsägewespe, Stippe, Frostspanner,
Rotbrauner Apfelfruchtstecher, Apfelschorf,
Apfelwickler

Aktuelles im: Obstgarten

Starke Wechseltemperaturen von Tag und Nacht begünstigen nun die Ausfärbung der Äpfel. Jetzt ist auch die beste Zeit, sich Gedanken über neue Pflanzungen für Obstbäume und Beerensträucher zu machen.

Kernobst

Jetzt beginnt die Ernte bei den Herbst- und Lagersorten. Die Frage »Wie lange kann ich meine Äpfel zuhause lagern?« lässt sich nicht pauschal beantworten. Entscheidend hierfür sind die **Lagereigenschaften** der Sorte, der richtige Pflückzeitpunkt und die Bedingungen am Ort der Lagerung. Zu den lagerfähigen Apfelsorten gehören z. B. 'Pilot', 'Sirius' oder 'Topaz', von den älteren Sorten seien hier 'Idared', 'Glockenapfel' oder 'Ontario' genannt. Zwar lässt bei 'Topaz', der Hauptsorte im Hausgarten, die Festigkeit im Naturlager relativ schnell nach, geschmacklich behält er aber lange seine Qualität. Beim **optimalen Pflückzeitpunkt** für eine längere Lagerung gilt tendenziell: »Je früher, desto besser!«

Pflück- und Genussreife

Hier handelt es sich immer um einen Kompromiss zwischen bereits ausreichend ausgeprägter Geschmacksentwicklung und noch guter Haltbarkeit. Die Pflückreife ist dadurch gekennzeichnet, dass der Apfel bereits mit dem Stärkeabbau begonnen hat, die Früchte aber noch ausreichende Festigkeit für eine Lagerung besitzen. Nach der Ernte geht die Umwandlung der Stärke in Zucker weiter, die Qualität nimmt zu.

Zur Bestimmung des optimalen Pflücktermins für die verschiedenen Sorten sind Angaben aus den Fachbüchern kaum verwendbar. Zum einen sind die regionalen klimatischen Unterschiede zu berücksichtigen, zum anderen kann dieser Zeitpunkt am selben Standort in Abhängigkeit der Witterung jährlich um bis zu 3 Wochen schwanken. Letztendlich hilft also, wie so oft, nur die eigene Praxis. Zwar lassen sich objektive Parameter wie Stärkeabbau, Zuckerwert und Fruchtfleischfestigkeit mit technischen Hilfsmitteln messen. Für eine Erntebestimmung im Garten ist dies aber viel zu aufwendig. Gute Hinweise für den richtigen Pflückzeitpunkt sind:

1. Die Grundfarbe der Äpfel beginnt zu entrünen.
2. Die Deckfarbe zweifarbigter Sorten bekommt ein intensiveres Rot.
3. Der Fruchtstiel lässt sich mit einer Drehung leicht vom Zweig abtrennen.
4. Die Äpfel müssen bereits ein Mindest-Aroma aufweisen, d. h. es sollten keine grasigen Geschmacks- oder Duftnoten mehr vorhanden sein.

Da die einzelnen Früchte am Baum unterschiedlich reifen, empfehlen sich 2–4 Pflückdurchgänge je Sorte. Ein Teil der Ern-

te kann dann für die Lagerung verwendet werden und die bereits reiferen Früchte für den Sofortverzehr.

Lagerung

Der optimale Lagerort lässt sich wie folgt beschreiben: Konstante, kühle Temperatur zwischen 1 und 3 °C, relative Luftfeuchte zwischen 90 und 94 %. Je näher man an diese Bedingungen herankommt, desto besser. Normale Keller in Wohnhäusern scheiden wegen der Wärme und Trockenheit aus. Besser sieht es bei sog. Erdkellern aus, die man noch in ländlichen Gärten antrifft. Auch Garagen oder Schuppen stellen in manchen Jahren eine befriedigende Lösung dar. Allerdings spielt der Witterungsverlauf im Herbst und Winter für den Lagerungserfolg eine entscheidende Rolle. Lichtschächte von Kellerfenstern können in Verbindung mit einer zusätzlichen Isolierung eine gute Alternative sein.

Um Druckstellen an den Früchten zu vermeiden, sollte die Ernte bei trockenem Wetter und nicht zu tiefen Temperaturen erfolgen. Für eine Lagerung sollten selbstverständlich nur einwandfreie, gesunde Früchte verwendet werden.

Bei den Erntedurchgängen entdeckt man auch immer wieder Früchte mit Beschädigungen. Schuld sind oft pilzliche oder tierische Schaderreger, gelegentlich auch einfach das Wetter. In der nebenstehenden Fotostrecke (links) finden Sie Abbildungen der häufigsten Fruchtschäden und deren Ursachen.

Weitere Arbeiten:

- Belichtungsschnitt bei Äpfeln ca. 2 Wochen vor der Ernte
- Beschädigte (Apfelwickler) und faulende Früchte (Monilia bei Zwetschgen) auspflücken, Fallobst auflesen
- Empfindliche Gehölze wie Kiwis und Walnuss schneiden
- Zum Monatsende Leimringe gegen den Frostspanner anlegen
- Laubarbeiten an Tafeltrauben
- Ernte von Holunder u.a. Wildobstarten
- Nicht benötigte Bodentriebe bei Johannis- und Stachelbeeren heraus-schneiden
- Auslichtungsschnitt beim Steinobst
- Abgetragene Ruten bei den Sommerhimbeeren entfernen

14. Internationales Pomologentreffen

»Vielfalt erhalten – Zukunft gestalten«
Unter diesem Motto veranstaltet der Arbeitskreis Pomologie des Bezirksverbandes Niederbayern unter der Leitung von Hans Niedernhuber ein Pomologentreffen vom **20.–22. 11.2015** mit hochkarätigen Referenten aus 4 Ländern.



Präsentiert werden in Landshut alle **obstbaulichen Themen auf hohem Niveau** (z. B. Netzwerk Obstsortenvielfalt, Fingerprints beim Apfel, genetische Vererbung), dazu eine **große Obstausstellung** (regionaltypische Sortengruppen aus verschiedenen Epochen bis in die heutige Zeit, besondere Obstsorten aus den Ländern der Teilnehmer), **Informationsstände** und **Besichtigung des Beispielsbetriebs für Obstbau Deutenkofen**. Das vollständige Tagungsprogramm und alle weiteren Informationen gibt es auf der Homepage des Bezirksverbandes unter www.bv-gartenbauvereine-niederbayern.de/aktuell

Anmeldung: Leo Haschka, Bürgerweg 6, 94548 Innernzell, Tel./Fax (08554) 942256, E-Mail ak-pomologie@gmx.de.
Anmeldeschluss: 30. September 2015

Ernte bei den Zwetschgen

Jetzt stehen auch späte Zwetschgensorten zur Ernte an. Die Zwetschge führt in den letzten Jahren eher ein Schattendasein. Zum einen gibt es ausreichend Konkurrenz durch Aprikosen, Pfirsiche und andere Weichobstarten, die zwar vom Ertrag her unter unseren Klimabedingungen häufig nicht befriedigen, aber einfach etwas Besonderes sind. Eine Ursache mag aber auch darin liegen, dass viele Menschen Zwetschgen nur noch in der unreifen, teilweise noch grünen Form kennen, wie sie häufig in Supermärkten anzutreffen sind.

Das ist eigentlich schade, denn richtig ausgereifte Zwetschgen schmecken sehr gut, sind gesund und überaus vielseitig verwendbar. Außerdem liefern sie normalerweise regelmäßige Ernten. Warum also nicht mal wieder einen Zwetschgenbaum pflanzen? Mit der richtigen Unterlagen-/Sortenkombination können Zwetschgen bereits im 3. Standjahr Ertrag bringen. Empfehlenswert sind St. Julien A und die Wangenheims-Abkömmlinge Wavit bzw. WeiWa als Unterlage.

Sorten

Die Auswahl an guten Sorten ist groß. Bei der Entscheidung können der gewünschte Reifezeitraum (Juli–Oktober) oder Hauptverwendung (Frischverzehr/Verarbeitung) eine Rolle spielen. In Deutschland ist die Zwetschge traditionell eine Kuchenfrucht. Wenn dies im Vordergrund steht, sollten Sorten mit guten Backeigenschaften wie 'Katinka' (Reife Mitte Juli) oder 'Cacaks Fruchtbare' (Reife Ende August) gewählt werden. Aufgrund des guten Aromas sind diese Sorten selbstverständlich auch zum Frischverzehr geeignet.

Seit einigen Jahren sind besonders großfruchtige Sorten (ca. 45 mm Durchmesser) in den Baumschulen im Angebot. Sie eignen sich bevorzugt für den Frischverzehr.

Weitere Besonderheiten aus dem Formkreis »Pflaume«, der die Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden und (Rund-)Pflaumen umfasst, sind farbige Sorten wie 'Rheingold', 'Tipala' oder auch die Aprikosenmirabelle 'Aprimira'. Sie entstand aus einer Kreuzung zwischen Mirabelle und Zwetschge, besitzt orangefarbenes Fruchtfleisch und schmeckt recht gut.



'Aprimira', eine Kreuzung aus Mirabelle und Zwetschge mit aprikosenartigem Fruchtfleisch

Erdbeeren

Im September beginnt, für unser Auge unsichtbar, die Anlage der Blütenknospen in den Erdbeerpflanzen. Diese sogenannte **Blüteninduktion** hält bis zum Eintritt tiefer Wintertemperaturen im Dezember an. Zur Unterstützung dieses Prozesses ist es günstig, Neupflanzungen jetzt noch gut im Wachstum zu halten, d. h. bei Trockenheit auch im Spätsommer bewässern.

Tafeltrauben

Wenn sie reif werden, scheinen sich auch die Wespen invasionsartig zu vermehren, um uns die Freude an der Ernte zu vermiesen. Was kann getan werden? Eine Möglichkeit wäre das Einnetzen des ganzen Rebenspaliers oder auch das Eintüten der einzelnen Trauben in feinmaschige Säcken aus Kunststoffgaze oder Vlies.

Bei entsprechend feiner Maschenweite (< 1 mm) bietet eine Einnetzung der Früchte auch **Schutz gegen die Kirschessigfliege**, die im letzten Jahr massive Schäden auch in den Hausgärten in Bayern verursacht hat.

Thomas Riehl



Am Süßbach 1 • 85399 Hallbergmoos (Lkr. Freising)
Tel. 08 11/99 67 93 23

Obstbäume für kleine Gärten

Informations- & Verkaufstage

Fr, 18.09.2015, 13 – 18 Uhr
Sa, 19.09.2015, 8 – 16 Uhr

Die Vorteile für Sie:

- umfassende individuelle Beratung vor dem Baumkauf
- langjährig bewährte Sorten
- Pflanzgut in höchster Qualität
- patentierter Multi-Wurzel-Container garantiert optimales Weiterwachsen
- Ertrag setzt ab dem 2. Standjahr ein
- einfache Kronenerziehung
- einfacher Schutz gegen Obstmade und Kirschessigfliege möglich
- inkl. Schnitt- und Pflegeanleitung
- Früchte von vielen der angebotenen Sorten sind ausgestellt

BESTE SORTEN FÜR IHREN GARTEN:

Baya® Aurelia – der robuste Ersatz für die empfindlichen Aprikosen!

Freiherr von Hallberg® – der knackige Aroma-Apfel für Genießer

Gräfin Goldach® – allergikerfreundlicher, fester und attraktiver Apfel

Laetitia – der Ersatz für Pink® Lady im Hausgarten, schorfresistent

La Torre – der geschmacklich beste Säulenapfel (schorf- und mehlaufest)

FACHVORTRÄGE

1. Obstbäume für kleine Gärten: Sortenwahl, Erziehung & Pflege
Freitag (15 Uhr) sowie Samstag (10.30 Uhr)

2. Krankheiten und Schädlinge im Obstgarten erkennen & vermeiden
Samstg. (13.30 Uhr) mit Tipps „Madenfreies Obst“

Nach den Vorträgen jeweils Führung durch die Schauanlage.
Teilnahme kostenlos. Anmeldung nicht erforderlich.
Alle Vorträge im neu errichteten Lehrsaal.

Wir sind außerdem für Sie da:

Beratung & Verkauf:
zwischen 01. September und 30. November:
• mittwochs von 16–18 Uhr
• freitags von 13–18 Uhr
• samstags von 8–12 Uhr
Oder bestellen Sie bequem und rund um die Uhr in unserem **Online-Shop!**

www.obstzentrum.de

Kräuter: Sauerampfer



Nicht zuletzt wegen des dekorativ gezeichneten Blutampfers (in mehreren Sorten) hat die Verwendung des Sauerampfers in Garten und Küche in den letzten Jahren wieder zugenommen.

Der Große Sauerampfer (*Rumex acetosa*) ist ein Knöterichgewächs, bei uns auf feuchten, nährstoffreichen Wiesen heimisch und wurde früher gern als Suppenkraut verwendet. Nahe Verwandte wie der Kleine Sauerampfer (*R. acetosella*), der Krause Ampfer (*R. crispus*) oder der Römische Ampfer (*R. scutatus*), sind ebenfalls essbar. Für den Anbau im Gemüsebeet werden der Gartenampfer (*R. patientia*) oder Sorten wie 'Profusion' oder 'Belleville' verwendet. Diese verfügen über zartere Blätter mit milderem Geschmack. In den letzten Jahren rückte der dekorative, aus dem Kaukasus stammende Blutampfer (*R. sanguineus*) stark in den Vordergrund, dessen Blätter kleiner bleiben, dafür aber durch rote Blattadern gezeichnet sind.

BESCHREIBUNG: Der mehrjährige Ampfer bildet bodenständige Horste mit großen, lanzettlichen Blättern. Erst mit den Blütenständen, die von Mai bis Juli erscheinen, erreicht die Pflanze bis 1 m Höhe.

ANBAU: Flache Direktsaat von März bis Mai in Reihen mit 30 cm Abstand, bevorzugt auf sauren, humosen, eher schweren oder frischen Böden. Auch Halbschatten wird vertragen. Später wird auf 30 cm in

der Reihe ausgedünnt. Meist genügt eine ausgewachsene Pflanze.

Boden gut feucht halten! Die nährstoffhungrige Kultur wird am besten mit Mist oder einem stickstoffbetonten Dünger versorgt, insbesondere wenn man mehrmals ernten möchte. Nach der Blüte fördert ein Rückschnitt den erneuten Austrieb. Es empfiehlt sich, etwa alle vier Jahre neu zu pflanzen. Zur Vermehrung kann man die Stöcke auch teilen.

ERNTE UND VERWENDUNG: Bereits ab April und bis in den November hinein können laufend junge Blätter geschnitten werden; die Herzblätter lässt man dabei stehen. Ältere Blätter sind aufgrund ihres höheren Oxalsäure-Gehalts ungeeignet.

Sein frisch-säuerlicher Geschmack passt gut zu Salaten und Brotaufstrichen sowie kurz mitgekocht zu Suppen, Soßen und Fleischgerichten. Auch spinatartige Zubereitung ist möglich. Weil manche Personen mit Unverträglichkeiten reagieren, ist jedoch eine sparsame Verwendung empfehlenswert. Die appetitanregende und blutreinigende Wirkung verdankt der Ampfer seinem Vitamin-C-Gehalt, der Oxalsäure und den Mineralstoffen.

Robert Sulzberger

Trendpflanze: Australischer Baumfarn



Diese Farne mit Stamm verbreiten das Flair urtümlicher Vorzeiten. Leider sind sie kaum frosthart.

Die Baumfarne (*Dicksonia antarctica*) besiedelten die Welt schon vor 400 Millionen Jahren und zählen zu den wenigen heute noch lebenden Fossilien. Damals waren sie auch in Mitteleuropa heimisch und haben maßgeblich zur Entstehung der Steinkohle beigetragen. Die heute existierenden Baumfarn-Wälder sind nur noch in den Regenzone von Australien, Tasmanien und Neuseeland, vereinzelt auch in Südamerika zu finden. 1890 kamen die ersten Pflanzen bzw. Stammteile nach Europa und haben sich gut akklimatisiert. Baumfarne sind gemäß dem Washingtoner Artenschutz-Abkommen geschützt und dürfen nur mit einem entsprechenden beigefügten Zertifikat gehandelt werden!

BESCHREIBUNG: Baumfarne sind echte Farne, obwohl sie gelegentlich mit irgendwelchen Palmen verwechselt werden. Der vermeintliche Stamm ist vorwiegend ein Gewirk aus Wurzeln. Diese sind nicht, wie augenscheinlich anzunehmen, abgestorben; sie sind immer noch für die Wasseraufnahme zuständig! Im Boden befinden sich nur wenige Wurzeln, deshalb können die Pflanzen auch in verhältnismäßig kleinen Gefäßen gehalten werden.

Baumfarne wachsen auch bei uns gut, aber sehr langsam. Der Stammzuwachs beträgt pro Jahr nur 2 bis max. 5 cm.

PFLEGE: Wer einen Baumfarn möchte, sollte beim Kauf unbedingt auf die richtige botanische Bezeichnung achten. Nur *Dicksonia antarctica* verträgt einigermaßen unser Klima sowie Fröste bis zu -7°C . Der Standort sollte – und das ist sehr wichtig – wie im Regenwald windgeschützt, feucht und halbschattig sein. An Temperaturen und Nährstoffe stellen die Pflanzen keine großen Ansprüche, sind aber sehr sensibel gegen Trockenheit. Weil der vermeintliche Stamm Wurzeln sind, müssen diese fast ganzjährig, insbesondere aber im Sommer täglich mit Wasser besprüht werden. Eine automatische Bewässerung ist deshalb ratsam, denn bereits eine einmalige Trockenheit kann schnell zum Absterben dieser wertvollen Pflanzen führen.

Zur Überwinterung sollten die Pflanzen in ihren Kübeln in frostfreie Räume mit möglichst hoher Luftfeuchtigkeit gestellt werden. Die grünen Wedel darf man dazu abschneiden, da sie im Winterquartier sowieso absterben. Auch im Winter sollte der Stamm öfters besprüht werden.

Maurus Senn

Obstsorte: Zwetschge 'Presenta'

Zwetschgen bis Anfang Oktober ernten und sogar noch etwas lagern? Die Spätsorte 'Presenta' macht es möglich: Sie schließt in milden Anbaulagen das Fenster der späten Zwetschenernte und verlängert die Zwetschgensaison um ein ganzes Stück.

ENTSTEHUNG: Die Sorte entstand 1981 aus einer Kreuzung zwischen 'President' und 'Ortenauer'. Gezüchtet wurde die Spätzwetschge 1981 von Dr. Hartmann an der Universität Hohenheim. Sie gilt als scharfkatolerant und wird als Tafel- und Backfrucht hoch geschätzt.

BLÜTE: Presenta ist selbstfertil und blüht früh bis mittelfrüh. Die Blüte gilt als Regen- und Frost-unempfindlich. Der Ertrag setzt früh ein und ist sehr hoch – mit der Tendenz zum Überbehang. Hierdurch kann Alternanz auftreten. Um dies zu vermeiden, kann bei kleineren Baumformen im Hausgarten eine Ausdünnung durchaus sinnvoll sein. Diese Maßnahme muss aber dann rechtzeitig bei noch kleinen Fruchtgrößen erfolgen.

FRUCHT: Ihre Fruchtqualität liegt sehr nahe an der 'Hauszwetschge'. Die länglichen ovalen Früchte sind etwa 28 bis 35 mm

groß, leuchtendblau und stark beduftet. Auf der Schattenseite erscheinen sie mitunter rötlich. Das gelbe Fruchtfleisch ist fest und saftig. Es löst bisweilen nur mittelgut vom Stein, was bei der Verarbeitung etwas lästig werden kann. Die Frucht gilt als etwas platanfällig, was dann oft mit Fäulniserscheinungen einher geht.

Geschmack und Aroma orientieren sich an der 'Hauszwetschge', vielleicht mit einem Tick weniger Säure. 'Presenta' lässt sich auch kurzzeitig lagern.

ANBAU UND SCHNITT: 'Presenta' ist momentan die mit am spätesten reifende Sorte. Sie reift noch nach der 'Hauszwetschge' und eignet sich daher nur für ausreichend warme Lagen, in denen die Ausreifung gesichert ist.

Der Baum weist einen lockeren Wuchs auf, neigt aber zur Überbauung. Beim Schnitt ist daher auf eine gezielte Fruchtholz-Rotation zu achten.

Werden die Bäume auf mittelstark wachsenden Unterlagen durch gezielten Schnitt klein gehalten, sind auch mittlerweile handelsübliche große Kulturschutznetze zur Abwehr des Pflaumenwicklers erfolgreich einsetzbar.

Thomas Neder



Die länglichen Früchte sind stark beduftet und erinnern nicht nur im Geschmack an die 'Hauszwetschge'. Mit ihren hohen Erträgen neigt 'Presenta' zum Alternieren.

Bienenpflanze: Echtes Mädesüß

Auf Feucht- und Nasswiesen sowie an wenig gemähten, nährstoffreichen Bachufern finden wir das Echte Mädesüß (*Filipendula ulmaria*), dessen Blüten wunderbar honig- und mandelartig duften. Der Volksmund kennt es auch als Geißbart, Wiesenkönigin, Wilder Flieder, Krampfkraut oder Bachdoldie. Die Pflanze wächst in Nord- und Mittelasien, Nord-Europa, Sibirien. Früher wurde Mädesüß zum Süßen und Aromatisieren von Wein und Met eingesetzt.

BESCHREIBUNG: Besonders duftig wirken die Blüten dieser Staude. Der schirmrispige Blütenstand lässt einen Doldenblütler vermuten. Doch die Anzahl (jeweils fünf) der Kelch- und Blütenblätter lassen die wahre Zugehörigkeit zur Familie der Rosengewächse erkennen. Jeder Blütenstand trägt viele stark duftende Einzelblüten, die von Mai bis August erscheinen. Die Stängel sind rötlich. Die Pflanze kann je nach Standort 50–150 cm hoch werden. Die Bezeichnung *ulmaria* verweist auf die Ähnlichkeit mit Ulmenblättern. Die Blätter weisen zudem eine Besonderheit auf: Bei keiner anderen bekannten Pflanze sitzen die Spaltöffnungen so dicht, nämlich 1300 pro Quadratmillimeter!

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Obwohl Mädesüß keinen Nektar bietet, sind viele Insektenarten an dem Pollen interessiert. Er kann gelb, grün, oliv oder auch gelbgrün gefärbt sein, sein Wert beträgt 3 auf der Skala von 1 bis 4. Bienenvölker wohnen gerne in neuen Bienenkästen, die man mit dem Kraut ausgerieben hat. Das soll die Tiere vor Krankheiten schützen und den Honigertrag steigern; deshalb wurde es auch Immenkraut genannt.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Mädesüß gedeiht an sonnigen wie halbschattigen Standorten. In der Natur wächst es in sog. Hochstauden- und Ruderalfluren, die einen wertvollen Lebensraum für viele Insektenarten, aber auch Vögel und Amphibien bieten. *Filipendula*-Arten sind wichtige Nahrungsquellen für Raupen verschiedener Nachtfalter, etwa der Kaiser-Motte, des Wellenlinien-Rindenspanners oder der Gothica-Kätzcheneule.

HEILWIRKUNG: In der Volksmedizin werden Blüten und Blätter des Mädesüß als harn- und schweißtreibend beschrieben. Wie die Weide enthält es u. a. Salicylsäure, die Basis für Aspirin.

Ulrike Windsperger

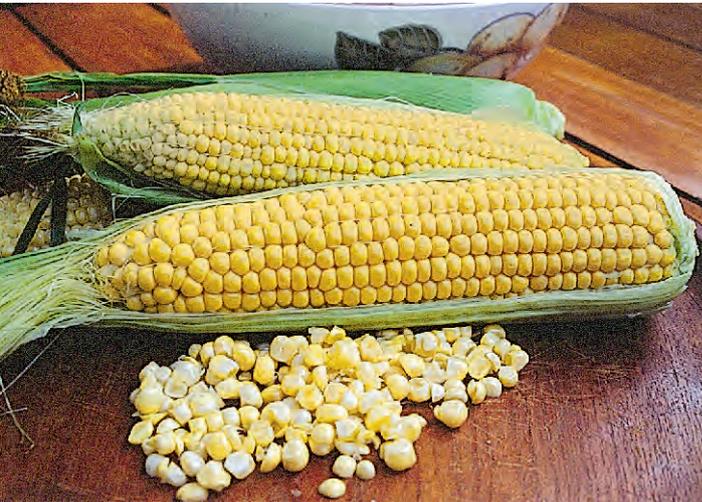


Die duftigen Blüten des Feuchtwiesen- und Uferbewohners bieten keinen Nektar, dafür aber wertvollen Pollen. Auch einige Falterraupen ernähren sich von der Pflanze.

Das Erbe der Indianer:

Gemüse und Kräuter aus Amerika

Bohnen, Kartoffeln, Mais, Kürbisse, Tomaten und Paprika erinnern uns täglich an das kulturelle Erbe aus Süd- und Nordamerika. Doch neben den »großen Kulturen« hält die Neue Welt viele weitere Pflanzenschätze bereit, die den Anbau im eigenen Garten lohnen. Eine subjektive Auswahl.



Die Nahrung der Indios wurde zu besonders süßen (o.) oder kleinen Sorten (Minimais, re.) gezüchtet.

Uncle Sams Liebling

Als Kolumbus in Mittelamerika die Neue Welt entdeckte, ernährten sich die einheimischen Indios schon lange von den bis zu 2 m hohen Maispflanzen (*Zea mays Saccharata*-Gruppe). Vom Futtermais unterscheidet sich **Zuckermais** durch wesentlich höheren Zuckergehalt, längere Haltbarkeit und feineren Geschmack. Im September/Okttober kann man mit etwas Übung den optimalen Erntezustand der in feste Blätter gehüllten, ca. 20 cm langen Kolben von außen erkennen: Dann sind die weiblichen Fäden nicht mehr grün sondern braun, aber noch weich.

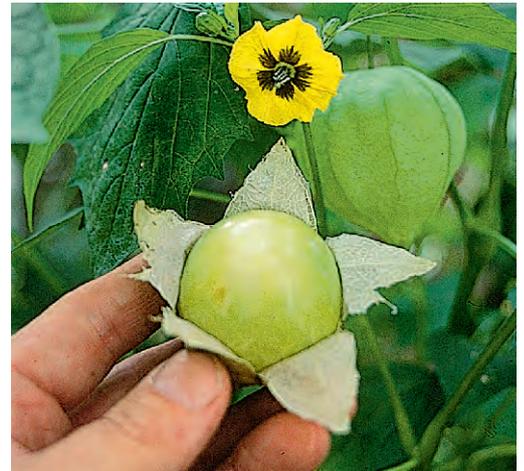
Extra-süße Sorten wie 'Tasty Sweet', 'Golden Supersweet', 'Vanilla Sweet', 'Early Sweet', 'Damaun', 'Mezdi' oder 'Tramunt' kann man dank verzögerter Reife wesentlich länger genießen als ältere Züchtungen, die den enthaltenen Traubenzucker schon bald nach der optimalen Reife in nahrhafte Stärke umwandeln. Allerdings sollten die Neuzüchtungen nicht neben normalen Sorten oder Feldmais gesät werden, sonst kommt es zu Einkreuzungen – und der Supergeschmack ist hin.. Warten Sie für die Aussaat ins Freiland auf warmes günstiges Wetter (Ende Mai / Anfang Juni), wenn die Mindest-Bodentemperatur bei 12–14 °C liegt.

Minimais bringt viele ca. 6–8 cm lange Kolben mit mäßigem Geschmack. Man kann sie grillen oder sauer einlegen für Partysnacks und ähnlich wie Essiggurken servieren. Sorte: 'Minor'.

Puffmais, Perlmais oder Popcorn (*Zea mays Microsperma*-Gruppe) bringt 10 bis 12 cm lange Kolben mit perlmuttweißen kleinen Körnern. Gibt man die abgeschabten Körner in heißes Öl, springen sie auf und das Innere wölbt sich. Mit Salz oder Zucker bestreut sind sie ein beliebter und gesunder Knabberspaß für Kinder und Erwachsene.

Sie eignen sich daher besser zur Kultur in Kübeln, auf Balkonen und Terrassen.

Liebhabern der mexikanischen Küche sind die tomatenähnlichen Früchte der **Tomatillo** (*Physalis ixocarpa*) vertraut. Man braucht sie für die berühmte Salsa. Es gibt die wüchsigeren bleichgrünen Sorten und violette, die sich durch eine extrem lange Haltbarkeit auszeichnen (im Kühlschrank mehrere Monate). Der Anbau unterscheidet sich nicht von der Tomate, ist also leicht durchführbar. Geben Sie den Pflanzen Halt an Stäben oder Schnüren.



Tomatillos erinnern in Vielem an Tomaten, sind aber Schwestern der Andenbeere.

Leckerer Naschobst

Andenbeere, Kapstachelbeere, Inkapflume oder Goldbeere – die vielen Namen von *Physalis peruviana* zeigen, wie beliebt die kirschgroßen, goldgelben Beeren mit dem süß-säuerlichen Geschmack sind. Charakteristisch sind ihre silbrigen lampionartigen Hüllblätter, aus denen man sie vor dem Verzehr löst.

Die Nachtschattengewächse stammen aus den warmfeuchten Anden. Andenbeeren gedeihen an geschützter Stelle im Freien oder im Gewächshaus, wo man sie durch kräftigen Rückschnitt im Zaum halten kann. Die sehr wüchsigen, bis 160 cm hohen Pflanzen entwickeln zahlreiche zartgelbe Blüten mit braunem Fleck, aus denen sich von August bis zum Winter viele Naschfrüchte entwickeln. Köstlich sind sie nicht nur frisch in den Mund gesteckt, sondern auch als Marmelade, Dessert und zu Speiseeis verarbeitet.

Erdkirschen (*Physalis pruinosa*) sind den Andenbeeren sehr ähnlich, nur kleiner. Sie werden nur ca. 60 cm hoch und wachsen kompakter mit reichlich Fruchtansatz.

Trendige Gewürzpaprika

Die Heimat der scharfen Gewürzpaprika oder Chili (*Capsicum annum*) ist nicht Ungarn, sondern die fruchtbaren Täler der südamerikanischen Anden. Die ersten Früchte des Nachtschattengewächses gelangten schon mit Kolumbus nach Europa. Da sie teilweise höllisch scharf schmecken, nannte man Sorten wie die hornartig gebogene 'Cayenne' oder die keilförmige 'Habenera' »Spanischer Pfeffer«. Mit Pfeffer, einer tropischen Liane, haben die Chilis allerdings nichts zu tun.

Heute sind die Tropenkinder zunehmend gefragt. Gelb, orange, purpurviolett, cremeweiß oder feuerrot – die Auswahl an Sorten und Geschmacksnuancen ist groß. Leider kann man den Früchten den Geschmack nicht ansehen: Ob höllisch scharf oder obstartig mild, das steht allein auf der Samentüte. Weil die Pflanzen jedoch sehr produktiv sind und sich selbst bestäuben, ist es reizvoll, sich in Töpfen auf dem Bal-

Weitere Gemüse und Kräuter aus Amerika

Dt. Name	Bot. Name	Anmerkung
Indianernessel	<i>Monarda didyma</i>	attraktive Blütenstaude; würzige und heilsame Blätter für erfrischenden Tee
Anis-Ysop	<i>Agastache foeniculum</i>	frostempfindliche Blütenstaude, Insektennahrung; Blätter mit minzigem Lakritze-Aroma
Mexikanische Minze	<i>Agastache mexicana</i>	frostempfindliche Blütenstaude, Insektennahrung; Blätter mit Zitronen-Aroma
Zitronenverbene	<i>Aloysia triphylla</i> syn. <i>Lippia</i>	frostempfindliche Kübelpflanze; Blätter mit intensivem Zitronen-Aroma
Zitronen-Tagetes	<i>Tagetes tenuifolia</i>	ähnlich Studentenblume; Blätter mit kräftigem Estragon-Aroma
Estragon-Tagetes	<i>Tagetes lucida</i>	ähnlich Studentenblume; Blätter mit erfrischendem Zitrus-Aroma
Süßkraut, Honigkraut	<i>Stevia rebaudiana</i>	frostempfindlich; Blätter als »gesundes« Süßungsmittel
Topinambur	<i>Helianthus tuberosus</i>	Sonnenblumen-ähnlich, frosthart; Knollen für Diabetiker
Rapontika, Nachtkerze	<i>Oenothera biennis</i>	eingebürgerte Wildpflanze; herzhaft fleischige Wurzeln
Körner-Amaranth	<i>Amaranthus caudatus</i>	schnellwüchsig, dekorativ; stärke- und wertstoffreiche Samenkörner
Quinoa, Reismelde	<i>Chenopodium quinoa</i>	einfache Kultur; stärke- und mineralstoffreiche Samenkörner

kon, im Wintergarten oder auf Beeten während der warmen Jahreszeit eine Kollektion verschiedener Sorten anzulegen.

Ein Gewächshaus oder Frühbeet sind für Wachstum und Ertrag der Wärme liebenden Pflanzen günstig, aber keine Bedingung. Die meisten Sorten gedeihen problemlos im Freien. Die frostfreie Überwinterung unter lichtarmen Verhältnissen ist meistens möglich. Besser aber ist es, ab Februar/März Nachwuchs auszusäen.



Wer's scharf mag, der kann sich Chili auch im eigenen Garten anbauen.

Leckere Blätter für Desserts und Tees

Erst im Spätherbst erscheinen die feuerroten Blüten des wüchsigen **Ananas-Salbei** (*Salvia rutilans*). Seine Heimat ist Mexiko. Sein Wuchs ist üppig, aber man kann ihn durch Rückschnitt und laufendes Abernten der herrlich fruchtig nach Ananas schmeckenden Blätter gut bremsen. Die samtig behaarten Blätter und Blüten werden zum Würzen von süßen und salzigen Speisen oder Desserts und Tees ver-

wendet. Ananassalbei gedeiht bis zum Frost am besten als Kübelpflanze im Garten. Über Winter braucht er einen hellen, frostfreien Platz. Dort kann die Ernte weitergehen. Bei Bedarf lässt sich die Pflanze stark kürzen. Sie treibt willig wieder aus.



Mit seinem fruchtigen Aroma lässt sich Ananas-Salbei vielseitig verwenden.

Ernte rund ums Jahr

Die lebendgebärende **Etagen- oder Luftzwiebel** (*Allium cepa* var. *viviparum*) stammt vermutlich von der indianischen Catawissa-Zwiebel ab. Sie ist steril, produziert keine Samen und pflanzt sich nur über die kleinen, festen, rötlichen Zwiebelchen fort, die sich im Spätsommer in 60–70 cm Höhe als Abschluss des Triebes bilden. Nach dem Herabfallen bilden sich schnell Wurzeln, und bald wächst die Etagenzwiebel weiter.

Die würzigen Zwiebeln werden gern in der Küche verwendet oder beim Einwickeln der Gurken zugegeben. Diese Rarität übersteht auch starke Fröste und steht daher im Sommer wie Winter frisch zur Verfügung. Pflanzzeit ist jetzt.

Delikate Rüben

Zum Neuen Jahr ist der **Glücks- oder Sauerklee** (*Oxalis tetraphylla*, früher *O. deppei*) aus Mexiko eine bekannte Erscheinung. Werfen Sie die vierblättrigen Knollenpflanzen nicht weg, denn die dekorativen Glücksbringer haben mehr als gute Neujahrswünsche zu bieten!

Kultivieren Sie die robusten Pflanzen in einem größeren Töpfchen (10–12 cm) und

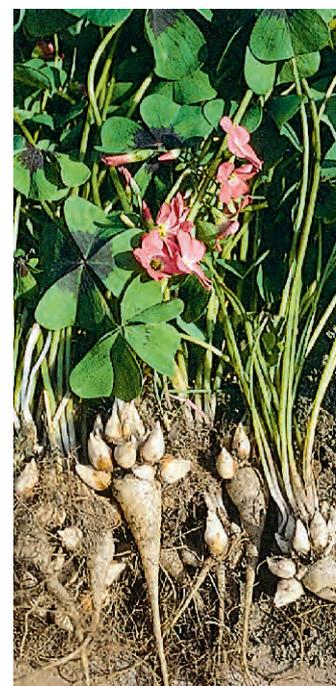


Solche Etagenzwiebeln entstehen nicht im Boden, sondern am Triebende.

mit neuer Erde auf der Fensterbank weiter bis zum Auspflanzen nach draußen im Mai. Ganz spät im Herbst, wenn schon der Frost naht, werden die Pflanzen ausgegraben.

Im Wintergarten, unter Kübelpflanzen ausgepflanzt, sind sie ein guter Bodendecker. Neben vielen Brutknollen zur Weitervermehrung findet man auch rübenartige, verdickte weiße Wurzeln, die wie Teltower Rübchen gedünstet, für Salate verwendet oder geschmort werden können. Die schmackhafte Delikatesse passt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.
Siegfried Stein

Der Sauerklee bringt nicht nur Glück; seine Rüben sind eine Delikatesse.





Naturbezug hautnah erlebbar machen – am Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum »HAUS AM HABSBURG« im Landkreis Neumarkt i. d. OPf.

Auftrag und Chance – die Kinder- und Jugendarbeit in den Obst- und Gartenbauvereinen

Ein Erfolgsprojekt mit Entwicklungspotenzial

Ein Kreis von Kindern und Jugendlichen drängt sich um einen älteren Mann. Sie hängen an seinen Lippen, während er ein Stück Holz zurechtschneidet, erzählt, wieder schnitzt und immer wieder in das Holzstück hineinbläst. – Als 1998 die Landesgartenschau in Neumarkt stattfand, war auch der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Neumarkt i. d. OPf. mit einem Stand vertreten. Natürlich kamen immer wieder mal mehr, mal weniger Besucher und informierten sich – nie jedoch so viele und so begeisterte wie an diesem Tag, als ganz spontan der ältere Herr den Kindern zeigte, wie man Hollerpfeiferl schnitzt.

Brücke zwischen Alt und Jung

Früher wusste fast jedes Kind, wie man schnitzt, heute können kaum noch die Eltern, mit etwas Glück vielleicht die Großeltern, Holler- oder Haselpfeiferl schnitzen. Garten- und Naturkompetenz gehen zunehmend verloren, altes Wissen verschwindet, wenn es nicht gelingt, dieses Wissen weiterzugeben.

Doch es gibt auch einen unschätzbaren Fundus an Naturwissen und Gartenkompetenz, fest verankert in den Obst- und Gartenbauvereinen, die vielerorts eine lange Tradition haben. Kaum irgendwo könnte besser eine Brücke zwischen Alt und Jung geschlagen werden als in den Obst- und Gartenbauvereinen, in denen die ältere Generation nicht nur über das Wissen, sondern auch Liebe und Hingabe zu Natur- und Gartenthemen verfügt.

Umso wichtiger ist es, dass in unseren Obst- und Gartenbauvereinen die Kinder-

und Jugendarbeit zu den Schwerpunkten gehört. Schließlich sorgen die Kinder- und Jugendgruppen der Vereine dafür, dass junge Menschen ökologische Zusammenhänge erkennen und verstehen. Zudem sind sie eine vitale Bereicherung des Vereinslebens, kann über die Kinder doch oft die gesamte Familie für eine Mitgliedschaft und ein Engagement im Verein begeistert werden.

Von zaghaften Anfängen bis zur eigenen Jugendordnung

Aus zaghaften Anfängen und sporadischen Aktionen hat sich innerhalb der letzten 20 Jahre eine breite Bewegung entwickelt. In vielen Vereinen in ganz Bayern wurde mühevoll Pionierarbeit geleistet. So galt es zunächst erst abzufragen, welche Ansätze überhaupt in den Vereinen schon da waren.

Im Kreisverband Neumarkt wurde damals ein »Meldebogen zur Jugendarbeit im Obst- und Gartenbauverein« entwickelt und an die Vereine geschickt, um bereits bestehende Aktivitäten zu erfassen und neue Impulse zu geben. Entscheidend war es, einen finanziellen Anreiz zu schaffen, um die Gründung von Kinder- und Jugendgruppen voranzutreiben. Daher wurde ein fester Kriterienkatalog entwickelt, anhand dessen ein Gründungszuschuss vom Kreisverband gewährt wurde. Regelmäßige Treffen, ein eigener Gruppenname zur Identitätsstiftung, eine Mitgliedschaft im Verein und ein(e) Jugendbeauftragte(r) mit Stimmrecht in der Vereinsleitung vorausgesetzt, wurde die Gruppengründung mit einem Zuschuss unterstützt.

Diese Kriterien hat später dann auch der Bezirksverband Oberpfalz übernommen, der ebenfalls einen Gründungszuschuss gewährt. Neumarkt war damals der erste

Kreisverband in Bayern, der mit seinen Jugendgruppen in den Kreisjugendring aufgenommen wurde. Die Neumarkter Muster-Jugendordnung diente als Vorlage für alle anderen Kreisverbände.

Unterstützung vom Landesverband

Viele Impulse auf dem Weg zu einer breit angelegten Kinder- u. Jugendarbeit gingen vom Landesverband mit einem eigenen Ansprechpartner in der Geschäftsstelle für diesen Themenbereich aus. Die Kinder-Merkblätter und die Flori-Seite im Gartenratgeber führen schon die Jüngsten ans Gärtnern heran. Früchte tragen auch die Ganztags-schulen-Kurse und die Ausbildung der Kinder- und Jugendgruppenleiter mit Gartenpädagogik als wesentlichem Inhalt. Mit dem »Leitfaden für die Kinder- und Jugendarbeit« erhalten die Vereine eine umfangreiche und solide theoretische Unterstützung, um die praktischen Ziele erfolgreich umzusetzen.

Das Engagement hat sich gelohnt

Die stolze Zahl von über 600 Kinder- und Jugendgruppen in den bayerischen Obst- und Gartenbauvereinen zeigt, dass sich Pionierarbeit und Engagement gelohnt haben. Mit der Wahl eines Landesjugendbeauftragten der bayerischen Obst- und Gartenbauvereine und damit auch einem stimmberechtigten Mitglied in der Verbandsleitung des Landesverbandes in München können in Absprache mit den sieben Bezirksjugendsprechern die vielfältigen Belange und Ansätze der Kinder- und Jugendarbeit weiter gestärkt werden.

So wurden erstmalig bei einem zweitägigen Workshop der Bezirksjugendbeauftragten zusammen mit Präsident Wolfram Vaitl, Geschäftsführer Martin Gruber, Dr. Lutz Popp (Ansprechpartner für Themen der Kinder- und Jugendarbeit in der Geschäftsstelle des Landesverbandes), die gemeinsamen kurz-, mittel- und langfristigen Ziele festgelegt.

Zukünftige Ziele

Diese sind hoch gesteckt:

- Im Idealfall sollten innerhalb von zehn Jahren die **Mitgliederzahlen deutlich anwachsen**.
- Es wäre schön, wenn **jeder Obst- und Gartenbauverein eine eigene Kinder- und Jugendgruppe** hätte.
- Bereits vorhandene **Netzwerke** der Kreisverbände **müssen kurzfristig ausgebaut werden**.
- Es gilt, die **Zusammenarbeit mit Schulen, Gemeinden, Kirchen, Gärtnereien, anderen Vereinen und Verbänden** zu intensivieren und mit Leben zu erfüllen.
- Damit **Schulgärten** nicht bloß für ein Jahr blühen, sondern auch (bei einem Lehrerwechsel) mit einer anderen Klasse weitergeführt werden.



Zusammen mit den Bezirksjugendbeauftragten und der Geschäftsstelle des Landesverbandes wurden die künftigen Zielsetzungen in der Kinder- und Jugendarbeit in den Obst- und Gartenbauvereinen besprochen.

Unten: Die Verwertung von heimischem Streuobst ist ein zentrales Thema der Obst- und Gartenbauvereine – natürlich auch mit den Kinder- und Jugendgruppen.

- Damit **gesunde Ernährung** nicht nur an einem, sondern jeden Tag auf den Tisch kommt, und zwar in Form von Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten.
- **Aus- und Fortbildungen für Gartenpädagogen** sollen an der Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung in Dillingen möglich sein. Das Thema Schulgarten sollte dauerhaft in staatlichen Bildungsstrukturen verankert sein.
- **Bayernweite Treffen der Kreisjugendbeauftragten** sollten durchgeführt werden, ebenso ein gemeinsames bayernweites Projekt, zum Beispiel ein **Wettbewerb zur Kinder- und Jugendarbeit** mit dem Thema Streuobst im Mittelpunkt.

Anzustreben sind indes auch gemeinsame Projekte über Landes- und Staatsgrenzen hinweg. Dass Zusammenarbeit keine Grenzen kennt, zeigt die Kommunikation und Vernetzung mit dem Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine. Der Bezirksverband Oberbayern hat hier schon jahrelange, wertvolle Vorarbeit geleistet. Nun konnten überdies im vergangenen Jahr bei einem Treffen mit dem Landesobmann Rupert Mayr, Landesgeschäftsführer Manfred Putz sowie Michaela Posch, der Projektleiterin Jugend, Schule und Familie, gemeinsame Ziele wie die Durchführung eines transnationalen Projektes sowie ein Austausch in der Aus- und Weiterbildung der Kinder- und Jugendbeauftragten vereinbart werden.

Jugendarbeit ist fester Bestandteil in der Verbandsleitung

Als fester Bestandteil der Verbandsleitung wird das Thema Kinder- und Jugendarbeit auch beim Landesverband dauerhaft im Fokus stehen. Um die Zielgruppe langfristig zu erreichen, müssen aber auch wir an unserem Image arbeiten. Ein zeitgemäßer Internet-Auftritt – gegebenenfalls mit einer eigenen Jugend-Homepage – ist unumgänglich. Denkbar sind ein News-



letter zu Themen der Kinder- und Jugendarbeit sowie Entwicklung einer Jugend-App für Smartphones. So wie eine Brücke zwischen Alt und Jung geschlagen wird, muss auch eine Brücke zwischen traditionellem Wissen und Werten und modernen Medien geschlagen werden. Damit sich die »Gartenpiraten«, »Wühlmäuse«, »Drecksatzn« oder »Libellen« nicht nur im Kindergarten- und Grundschulalter, sondern auch später noch für Garten- und Naturthemen begeistern.

Die Kinder- und Jugendarbeit in den Obst- und Gartenbauvereinen ist eine große Aufgabe, vor allem aber ist sie eine große Chance, ein dauerhaft vitales Vereinsleben zu erhalten. Nutzen wir sie gemeinsam! Bei Fragen und Anregungen stehe ich gerne als Ansprechpartner zur Verfügung.
Werner Thumann
Landesjugendbeauftragter
thumann.werner@landkreis-neumarkt.de,
www.hausamhabsberg.de



Exotische Geschmackserlebnisse verspricht die Indianerbanane.

Neue Obstarten für den Hausgarten

Es gibt eine Vielzahl von neuen Obstarten – Wildobst und exotischen Pflanzen – im Fachhandel. Die hier vorgestellten Spezialitäten eignen sich für den Hausgarten, sind pflegeleicht und winterhart.

In den letzten Jahrzehnten wurde weltweit nach Obstarten Ausschau gehalten, die in unserem Klima gedeihen, robust sind und den anhaltendem Gesundheitsbewusstsein entsprechen. Dass führte dazu, dass wir heute über eine Palette an Spezialitäten verfügen, welche die ausgangsgestellten Anforderungen erfüllen.

Diese große Auswahl weckt die Lust auf Entdeckungen, und neue Geschmackserlebnisse bieten vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Mit einer gelungenen Kombination können gesunde und leckere Früchte von Mai bis November geerntet werden, währenddessen die Pflanzen ohne Pflanzenschutz sowie große Pflegemaßnahmen auskommen. Die nachfolgend empfohlenen Obstarten sind allesamt im Sortiment des Schweizer Obst- und Beerenspezialisten Häberli zu finden.

Markt eingeführt. Heute gibt es eine Vielzahl von Sorten, die als Honigbeere, Kamtschatika-Heckenkirsche, **Sibirische Blaubeere** oder ähnliches angeboten werden. Sie unterscheiden sich jedoch stark in Fruchtgröße, Geschmack und Reifebeginn. Maibeeren sind die ersten Beeren im Garten und reifen noch vor den Erdbeeren. Sie besitzen einen vollen Waldheidelbeer-Geschmack und können ohne Moorbeet kultiviert werden.

Die Maibeeren® 'Maitop' und 'Amur^(S)' sind sehr aromatische, großfruchtige Sorten und eignen sich perfekt zur gegenseitigen Befruchtung. Beide haben himmlisch feine, süß-säuerliche, dunkelblaue, längliche Beeren, die sich bestens zum Frisessen, für farbintensive Kuchen, Konfitüren und Kompott eignen. Der langlebige, absolut frostharte, bis 1,50 m hohe Strauch

Der Geschmack der nordamerikanischen Prärie

Amelanchier alnifolia wird in Kanada »Saskatoon« genannt. Sie gehört zur Gattung der Felsenbirnen und unterscheidet sich von europäischen Arten vor allem in der Größe der Trauben und Beeren. Bei Häberli nennt man sie **Kanadische Blaubeere**, weil die Beeren im Geschmack den Waldheidelbeeren ähneln, mit einer Spur von Mandel- und Kirscharoma.

Das Fruchtfleisch ist ansprechend dunkelblau-violett gefärbt. Aus der großen Sortenvielfalt in ihrer Heimat wurde für unsere Hausgärten die Sorte 'Smoky' ausgewählt, weil sie sich durch besonders schmackhafte Beeren auszeichnet. Die Kanadische Blaubeere kommt mit jedem Klima und Boden zurecht und wächst strauchförmig bis zu 4 m in Höhe und



Sibirische Blaubeere, Maibeere



Kanadische Blaubeere, Saskatoon



Goji-Beere

Das Beerenjahr beginnt mit der Maibeere®

Häberli hat vor Jahren das große Potential der bis dahin fast unbekannteren Art *Lonicera caerulea* var. *kamtschatica* entdeckt und mit der Bezeichnung »Maibeere« auf dem

ist sehr pflegeleicht und hat keine besonderen Ansprüche an Standort und Klima. Sonnig-halbschattig gepflanzt in einigermaßen durchlässigen Boden, ältere Pflanzen etwas auslichten – und schon können die köstlichen Beeren genossen werden.

Breite. Durch Schnitt kann sie auch kleiner gehalten werden.

Goji-Beeren machen glücklich

Goji-Beeren (*Lycium barbarum*) sind seit einigen Jahren »in«, vor allem wegen ihres

extrem hohen gesundheitlichen Wertes, den sich die Jahrtausende alte Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) zunutze macht. Bei den Goji-Beeren hat sich in letzter Zeit der Sortenspiegel stark bewegt. Speziell die Auslese 'No. 1' überzeugt.

Im Juni/Juli bilden sich attraktive, violett-weiße Blütensternchen. Im Spätsommer bis zum Herbst biegen sich dann die Triebe unter der Last der leuchtend hellroten Beerchen. Diese hängen so dicht an den überhängenden Trieben, dass es sich empfiehlt, sie an ein Gerüst anzubinden. In Schalen locker ausgelegt und auf den Heizkörper gestellt, schrumpfen die Beeren ein und werden von Tag zu Tag süßer.

Ein fruchttragender Bodendecker

Die **Stachelige Erdbeerhimbeere** (*Rubus illecebrosus*) stammt aus Japan. Lange war die botanische Rarität aus den Gärtnereien verschwunden und ist nun als Neuheit wieder aufgetaucht. Sie ist keine Kreuzung zwischen Erdbeere und Himbeere, wie der Name vermuten lässt, sondern eng mit der Himbeere verwandt.

Ihre großen weißen, selbstfruchtbaren Blüten und glänzend roten Beeren begeistern. Die Beeren reifen im Spätsommer bis in den Herbst und sind ca. 2–3 cm grösser als Himbeeren. Sie schmecken vollreif süßlich, fast ohne Säure, und eignen sich ideal für Personen, die die Säure der Himbeere nicht vertragen.

Die Sorte 'Asterix' liebt einen sonnigen bis halbschattigen Standort, ist absolut winterhart und für Höhenlagen geeignet. Besonders Kinder lieben diese süße Naschfrucht. 'Asterix' ist pflegeleicht und robust; man pflanzt 3–4 Pflanzen pro m². Im Spätherbst oder Winter schneidet man einfach



Stachelige Erdbeerhimbeere

die ca. 40 cm hohen Triebe bodeneben ab, zum Beispiel mit dem tief gestellten Rasenmäher. Im Frühjahr treiben sie dann aus den Wurzeln wieder aus und bilden durch unterirdische Ausläufer schnell einen geschlossenen Teppich.

Der ideale Pausensnack

Viele Pflanzenarten aus Asien, die dort seit Jahrhunderten in Medizin und Küche Verwendung finden, werden nun auch in Europa entdeckt. Die **Chinesische Dattel** (*Ziziphus jujuba*) gehört zu diesen Neuentdeckungen im deutschsprachigen Raum. Sie stammt aus China, wo sie bereits seit über 4.000 Jahren angebaut wird und im Erwerbsanbau eine wichtige Rolle spielt. Die süße Frucht gelangte anschließend über Japan, Indien und Südosteuropa in die Gebiete rund um das Mittelmeer.

Die Chinesische Dattel bildet Sträucher aus, kann bei entsprechendem Schnitt auch zu Bäumen mit bis zu 3 m Höhe erzogen werden. Mit grauer Borke, Zweigen mit leichtem Zickzackwuchs und filigranen, glänzenden Fiederblättern bildet sie ein attraktives Ziergehölz, das sich im Herbst in einer leuchten gelben Herbstfärbung präsentiert.

Im Juni erscheinen kleine, duftende, gelbweiße, selbstfruchtbare Blüten, die im Laufe des Sommers zu ovalen grünen, 2–3 cm großen Früchten heranreifen. Ab Anfang Oktober können die ersten noch grünen Früchte mit knackigem Fruchtfleisch verzehrt werden. Bei mildem Herbstwetter und mit fortschreitender Reife färben sich die Früchte braunrot. Das Fruchtfleisch wird sehr süß und mehlig und erinnert mit dem etwa 1 cm großen Kern stark an Datteln. Die Früchte der Chinesischen Dattel können frisch vom Strauch gegessen, eingemacht oder verarbeitet werden.

Exotik pur

Asimina triloba gehört wie die tropische Chirimoya zur Familie der *Annonaceae*,



Chinesische Dattel

wobei sie als einzige Vertreterin dieser Familie in der gemäßigten, nicht tropischen Zone anzutreffen ist. Im Osten der USA beheimatet, wo sie in ausgedehnten Wildbeständen vorkommen, wurden zahlreiche Sorten selektiert. Aufgrund ihrer guten

Robustheit, mit den braun-violetten Glöckchenblüten, dem großen, im Herbst leuchtend gelben Laub sowie den Früchten mit dem als »tropischen Fruchtmix« zu beschreibendem Geschmack ist die **Indianerbanane** für den Anbau als Frucht- und Ziergehölz geradezu prädestiniert. Das cremig-süße Fruchtfleisch erinnert an Banane, Mango, Ananas und Vanille gleichzeitig!

'Häberli Indianer Banane® Prima' ist winterhart bis –25 °C und hat einen kompakten Wuchs. So eignet sie sich auch ideal für kleine Gärten. Der langsam wachsende Baum erreicht Endhöhen von 3–5 m. Da die Früchte am 1-jährigen Holz gebildet werden, ist für eine zuverlässige Fruchtbildung ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt empfehlenswert. Indianerbananen sind wunderschöne Solitäreräume, die nicht jeder im Garten stehen hat.

Gertrud Schoop, www.haerberli-beeren.ch



Indianerbanane



Bayernapfel 'Roter Aloisius'

Unter diesem Markennamen kommt jetzt eine neue, vielversprechende schorf-resistente Herbstorte für den Hausgarten auf den Markt.

Schorfresistente Sorten

Im Rahmen der Sortenprüfungen an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim (LWG) werden beim Apfel primär Sorten getestet, die für den Freizeitgartenbau und somit für die Sortimente der (Endverkaufs-)Baumschulbetriebe empfohlen werden können. Neben den Inhaltswerten spielen äußere Qualität, Optik und v. a. Befallsfreiheit eine zunehmende Rolle. Für den Haus- und Kleingarten sowie Streuobst stehen neben langjährig bewährten auch qualitativ bessere, pflegeleichtere Sorten im Fokus.

Vielfalt an neuen Apfelsorten

Neue Schorffrasen führten dazu, dass auch »altbewährte« Sorten anfälliger sind. Seit 1990 kamen viele schorfresistente Apfelnklone zur Sortensichtung bzw. -prüfung in das Obstbauversuchsgelände Stutel der LWG. Die Sortenempfehlungen wurden seitdem immer wieder aktualisiert. Neue schorfresistente bzw. -tolerante Sorten wie 'Topaz', 'Santana', 'Solaris', 'Rubinola' sind

Der Bayernapfel wird ab Herbst 2015 angeboten, für den Haus- und Kleingarten auf der Unterlage M9. Die Erziehung zur Spindel oder zu einem schwachwachsenden Spalier ist damit möglich. Auch an die Verwendung als Hausbaum oder in einer Streuobstwiese wurde gedacht.

geschmacklich z. T. durchaus auf »Elstar-Niveau« und eine echte Bereicherung.

Da inzwischen ein breites Sortiment an schorfresistenten Apfelsorten vorliegt und das Sortenschutzverfahren teuer ist, lohnt der Sortenschutz nur für Varietäten, die in großen Mengen mit dem Fokus »Erwerbsanbau« vermehrt werden. Daher gehen wir zusammen mit den Bay. Baumschulen bei dieser Sorte einen anderen Weg. Denn es lag die Befürchtung nahe, dass diese über Jahre stets positive Sorte wie bereits andere wieder in der Versenkung landet.

Unter den »Top Ten«

Es ist eine robuste, attraktive Herbst-/Frühwintersorte mit je nach Lagerbedingungen begrenzter Lagerfähigkeit bis Februar. Aufgrund der derzeit vielen Apfelsorten in diesem Reifesegment macht eine Verwendung für den Erwerbsanbau keinen Sinn. Für den Freizeitgartenbau (Hausgarten,

Streuobst) scheint die Sorte jedoch sehr gut zu passen (siehe Tabelle).

Beim Veitshöchheimer Gehölztag 2012 stand die Aktualisierung der »Top-Ten-Obstsorten« für den Freizeitartenbau auf dem Programm. Dabei habe ich auf 'Titan' (eigentlicher Sortenname) als »verborgenen Schatz« hingewiesen und vorgeschlagen, diesen als bayerische Apfelsorte auf den Markt zu bringen. Da die Endverkaufsbaumschulen intensiven Kundenkontakt pflegen und sich mit besonderen Sorten von »no-name«-Sorten branchenfremder Anbieter abheben, sind diese aus Sicht der LWG bestens geeignet. Es galt dabei einen »pffiffigen« Namen zu finden, mit Bezug zu Bayern. Heraus kam: 'Roter Aloisius'.

So bleibt nun dieser Sorte viel Erfolg zu wünschen und dass sich in ganz Bayern die in Veitshöchheim gewonnenen positiven Eigenschaften der Sorte bestätigen. *Hubert Siegler, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau*

Sorteneigenschaften

Herkunft	Abstammung unbekannt, vermutlich Sämling von 'Ingrid Marie'
Wuchs	mittelstark; gute Verzweigung; einfach in der Pflege und Erziehung
Anfälligkeit	robust gegen Schorf (bislang 10 Jahre frei von Frucht/Blattschorf ohne Fungizideinsatz); gering anfällig für Mehltau, bisher keine Fruchtfäulen oder Stippe
Blüte	mittel bis mittelspät
Pflückreife	Mitte bis Ende September, relativ einheitlich
Genussreife	Ende September/Anfang Oktober bis Dezember; Lagerfähigkeit mittel. Die Festigkeit der Frucht lässt im Naturlager nach, sie schrumpft aber nicht ein.
Ertrag	früh einsetzend, hoch und regelmäßig
Frucht	rote bis rotorange Deckfarbe, flächig bis leicht marmoriert; Schale glatt, leicht berostet; Durchmesser 70–80 mm Fruchtfleisch mit mittlerer Festigkeit und Saftigkeit; süß mit feiner Säure und ausgeprägter Würze; insgesamt ein sehr wohlschmeckender Apfel mit hervorragendem Aroma (leicht 'Cox'-ähnlich)

Roter Aloisius

Ab September exklusiv bei Ihrer Gartenbaumschule

Original nur mit diesem Etikett!



Achtung! 7. Sept. „Roter Aloisius“ in Querbeet BR

Der robuste Apfel aus Bayern • www.roter-aloisius.de



Ob Bilder (o.) oder Inschriften (re.) oder besonders gestaltete Symbole – Grabmäler können das Andenken an einzelne Menschen lebendig machen und die Geschichte von ganzen Familien erzählen. So entsteht auf einem Friedhof ein rückblickendes Bild der ganzen Gemeinde.

»Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur«

Den Erinnerungen einen Raum geben

Seit über einem Jahr wurde im »Gartenratgeber« das Thema Friedhöfe aus den verschiedenen Blickwinkeln betrachtet und versucht, einen Zugang zu diesem komplexen Bereich zu finden. Vieles konnte dabei nur oberflächlich behandelt werden und bei manchen Fragen blieben auch die Antworten offen.



Große Resonanz beim Wettbewerb

Aber wenn die große Resonanz auf die Beiträge im »Gartenratgeber« ein Gradmesser für das Interesse der Menschen ist, kann man sagen, dass der landesweite Wettbewerb »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur« sehr viele angesprochen und auch bewegt hat – und das war auch das Ziel (*Anmerkung der Redaktion: Von insgesamt 77 unserer Kreisverbände haben sich 60 am Wettbewerb beteiligt – eine stolze Zahl!*).

Unser Verband, mit dem sensiblen Gespür seiner vielen Mitglieder in den Gartenbauvereinen, sowie die Kreisfachberater im ganzen Land können Ansprechpartner, Berater und Lenker wichtiger Gestaltungs- und auch Ethikfragen sein. Wer sonst sollte hierfür die Sachwahrung übernehmen, vor allem im ländlichen Bereich? Die Generation der Bürgermeister und Pfarrer mit Verantwortung vor Ort ist leider Geschichte.

Ausgerechnet unsere Finanzbehörden gießen zusätzlich Öl ins Feuer, indem sie die Kommunen unter Druck setzen und eine kostendeckende Rechnungslegung bei den Friedhöfen fordern. Unsere Friedhöfe, Orte der Pflege von Kultur u.d. Würde, sind einfach nicht unter solchen Gesichtspunkten einzugliedern. Warum müssen hierüber Diskussionen geführt werden?

Der Friedhof als »Geschichtsbuch« der Gemeinde

Aufgabe von Friedhöfen ist es, einen Ort des Gedenkens an die Verstorbenen zu bewahren. Jedem Familienmitglied wurde in früherer Zeit mit der Namensnennung auf dem Grabstein ein ehrendes Gedenken bewahrt. Vielen Soldaten, die nicht mehr in die Heimat zurückkehrten, hat man so einen Platz in der Familie eingeräumt. Und wenn die Frontseite des Steins nicht mehr ausreichte, so fand sein Namenszug auf der Rückseite seinen Platz (Bild oben re.). So bewahrte man seine Erinnerungen über die Zeit hinaus auf. Dies hat etwas mit Wertschätzung und Ehrung der Verstorbenen zu tun. Etwas, was man heute oft so schmerzlich vermisst.

Manche Traditionen, wie z. B. die Bilder auf den Porzellantäfelchen, lassen dabei in wunderbarer Weise das Andenken und die Erinnerung an die Menschen lebendig werden. Selbst die Beschriftung des Grabdenkmals mit dem Beruf des Verstorbenen vermittelte viel von dem Stellenwert des Menschen in seinem Wohnort.

Selbstverständlich war auch einmal, dass besonders verdiente Bürger am Ort ihrer Beisetzung eine Würdigung erfuhren, die sie damit auch späteren Generationen ins Gedächtnis rief. Schade um dieses verloren gegangene Selbstverständnis von Ehre, Stolz und Selbstbewusstsein.

Ein symbolisch aufgeschlagenes (wetterfestes) Buch, in dem die Lebensleistungen des Verstorbenen niedergeschrieben sind (siehe Bild unten), ist ein neues Beispiel dafür, wie man dieses Brauchtum neu beleben kann. Denn:

»Die Würde des Menschen geht über den Tod hinaus« (Bischof Karl Lehmann).

Der Wettbewerb »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur« ist sicher ein gutes Werkzeug, um die Menschen für Ihren Friedhof und damit für die Geschichte der Generationen neu zu sensibilisieren.
Heinz Müller

»Nachdenken, innehalten, Vergangenes und Gegenwärtiges überdenken, kritisch und konstruktiv bereit sein für Neues – dabei aber nie die Würde dieses Ortes vergessen.«



Gräserkranz mit herbstlichen Blüten und Beeren

Bereits im September zeigen sich die ersten Herbstboten – ob es die verblühten Rosen in Form von Hagebutten oder auch Beeren von Weißdorn, Schneeball und anderen Gehölzen sind. Öfterblühende Rosen stehen nun zum zweiten Mal in ihrer Blüte und setzen starke Akzente zwischen Gras und Beeren, umspielt von Wollschnur und Satinband. Das Zentrum bildet ein Windlicht in der Mitte.



Farbenfroh präsentiert sich der geflochtene Korb mit einem Gräserkranz als Steckunterlage für Beeren, Hagebutten und Rosen.



(3) Zuletzt werden die Blüten und Früchte gesteckt. Achtung, die Blüten brauchen Wasserröhrchen!

An Material (1) braucht man nur ein rundes Gefäß, z. B. eine Schale aus geflochtener Wasserhyazinthe, lange Gräser vom Wegesrand, Rosen, Hagebutten, Beeren von Liguster, Weißdorn usw. Außerdem werden Orchideenröhrchen, grüner Draht, eine Zange und Bänder – passend zu den Rosenblüten – benötigt.

Für den gewundenen Gräserkranz (2) wird ein Grasbüschel zu einem Kreis geformt. Die Größe des Kranzes richtet sich nach dem Umfang der Schüssel. Bei Bedarf können die gebogenen Grashalme mit grünem Draht fixiert werden.

Anschließend werden weitere Gräser um den Kranz schlingen, dabei die Enden im Kranz verstecken.

Nun beginnt die Steckarbeit (3): Man fängt an, die Hauptdarsteller, nämlich die Rosen, zu platzieren, um anschließend kahle Stellen und auch die Röhrchen zu verdecken. Die Rosen werden von den Dornen befreit und entblättert, schräg angeschnitten und in mit Wasser gefüllte Orchideenröhrchen gesteckt. Sie können im Kranz je nach Geschmack in kleineren oder größeren Abständen angeordnet

werden. Beeren und Hagebutten brauchen keine Wasserversorgung, sie stecken auch im Gräserkranz und überspielen seine eher geradlinige Form.

Eine farblich passende Kerze, zum Schutz vor Wind und Brandgefahr im Glas, bildet den Mittelpunkt. Bunte Bänder und/oder Wollschnüre umspielen den Übergang von der Schüssel zum floristischen Bereich.

Rita Santl



(1) Das Material: Gefäß, Gräser, Blüten & Früchte.



(2) Aus den Grashalmen wird ein Kranz geformt.

BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Querbeet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

»Querbeet«

Montag, 7.9., 19 Uhr

Querbeet-Garten September, Apfelneueit Roter Aloisius, Vielfalt beim Zierlauch, Pflanzenöl selbst pressen, Gärtneraktion »Herbstlich willkommen«, Wie sich Pflanzen schützen, »Hortus cartesianus« in Neuburg

Montag, 21.9., 19 Uhr

Türkranz aus Beeren, Zwiebeln fürs Haus vortreiben, Feld-Ahorn – Baum des Jahres, Fränkische Moststraße, 25 Jahre Landesgartenschau Würzburg, Nistkästen bauen, Sassafras

Aus dem Garten in die Küche

Pilze – »das Fleisch des Waldes«



Putenschnitzel mit Pfifferlingen

Zubereitung

Die Putenschnitzel leicht klopfen und in erhitztem Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Curry würzen und in eine flache Auflaufform legen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pfifferlinge putzen, kurz waschen und im Bratenfond der Schnitzel ca. 5–10 Minuten dünsten. Gemüsebrühe zugeben. Sauerrahm mit dem Mehl verrühren und zu den Pilzen geben. Einmal kurz aufkochen. Ebenfalls mit Salz, Pfeffer und etwas Curry würzen. Die angedickte Pilzsauce über die Schnitzel geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen (ca. 200 °C) 10 Minuten überbacken. Mit Petersilie garnieren. Mit Salzkartoffeln oder Nudeln servieren.

Zutaten

4–6 Putenschnitzel, 2–3 EL Öl (zum Anbraten), Salz, Pfeffer, Curry, 1 Zwiebel, 350 g Pfifferlinge, ½ l Gemüsebrühe, 250 g Sauerrahm, 1–2 TL Mehl, 100 g geriebener Edamer, Petersilie (als Garnitur)

Bianca Wissel

Pilze sind reich an Mineralstoffen wie Eisen und Kalium sowie dem fettlöslichen Vitamin D, das sonst vorwiegend in tierischen Produkten vorkommt, genauso wie die Vitamine B1 und B2, die in manche Pilzarten enthalten sind. Der Kaloriengehalt ist niedrig und beträgt je nach Sorte 12 bis 90 kcal/100 g.

Pilze können vielseitig in der Küche verwendet werden: als Hauptgericht mit Kräutern, Weißwein und Sahne, gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse und Kräuterölen, angedünstet und eingelegt mit Essig, Öl und diversen Kräutern und Gewürzen, als Zutat in Bratensaucen, gedünstet als Füllung für Quiches und Omeletts (Crêpes, Eierkuchen und Schaum-Omelette), als Einlage für klare oder cremige Suppen oder als Beilage – gebraten, gedünstet, gegrillt oder wie ein Schnitzel paniert.

Pilze sind allerdings schwer verdaulich, da sie neben der Zellulose auch Chitin enthalten, das unser Körper nicht aufschließen kann. Außerdem können Wildpilze mit Schwermetallen wie Kadmium oder Quecksilber belastet sein, weswegen nicht zu viel davon verzehrt werden sollte. Die Strahlenbelastung durch Tschernobyl ist deutlich abgeflaut. Wer dennoch auf Nummer Sicher gehen möchte, der ist mit Zuchtpilzen gut beraten, die außerdem nicht den toxischen Schwermetallen ausgesetzt sind.

Frische Pilze sollten möglichst schnell verbraucht werden. Im Gemüsefach im Kühlschrank kann man sie max. 1–2 Tage aufheben. Bei abgepackten Pilzen die Folien öffnen oder ganz entfernen, damit die Pilze Luft bekommen und nicht schmierig werden. Sollte man doch mal zu viele Pilze gesammelt oder gekauft haben, kann man sie einfrieren und anschließend am besten unaufgetaut in die jeweiligen Gerichte geben. Eine letzte Möglichkeit der Konservierung ist das Trocknen der Pilze, wodurch sie bis zu einem Jahr lang haltbar sind. Getrocknete Pilze dann ca. 20–25 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und wie frische Pilze weiter verwenden.

Küchentechnische Hinweise

- Beim Putzen entfernt man den verschmutzten Teil des Stiels und evtl. dunkel gefärbte Stellen. Nur bei einzelnen Wildpilzarten wird empfohlen, die Haut der Hüte abzuschälen; bei den Zuchtpilzen ist das nicht notwendig.
- Pilze saugen Wasser auf wie ein Schwamm; deswegen – wenn überhaupt – nur kurz waschen und auf keinen Fall im Wasser liegen lassen. Bei Zuchtpilzen reicht das Abpinseln oder leichtes Abreiben mit einem Küchenpapier, denn in der Regel sind sie sauber.
- Pilze frisch zubereiten, dann schmecken sie am besten. Aber es ist genauso möglich, Pilzgerichte ein zweites Mal aufzuwärmen. Wichtig ist dabei – wie übrigens bei allen Speisen, die man ein weiteres Mal erwärmen möchte – dass man sie schnell herunterkühlt, im Kühlschrank aufbewahrt und beim Aufwärmen darauf achtet, dass das Gericht auf 75–80 °C erhitzt wird.
- Pilze scharf anbraten; wenn möglich sollten sie dabei nicht übereinander liegen (ähnlich wie beim Gulasch), sonst tritt zu viel Flüssigkeit aus. Und erst nach dem Anbraten salzen, sonst ziehen sie noch mehr Wasser.



Cremige Champignon-Suppe

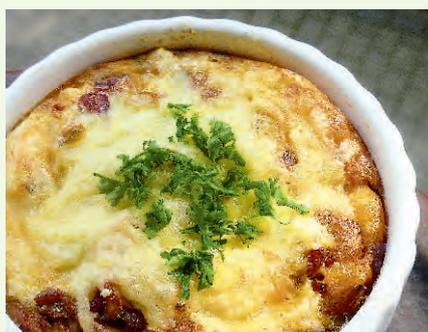
Zubereitung

Die Champignons mit einem Küchenpapier gründlich abreiben, die Stielenden abschneiden. Dann die Champignons in feine Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Pilze und Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze andünsten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mehl über Pilze und Zwiebeln streuen und unter Rühren kurz anschwitzen. Milch, Brühe und Sahne zugeben, die Suppe kurz köcheln lassen. Vorsicht – sie brennt leicht an, sobald sie angedickt ist! Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft oder Weißwein abschmecken. Mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Zutaten

400 g frische Champignons, 1–2 Zwiebeln, 40 g Butter, 2 EL Mehl, ½ l Milch (am besten 1,5 % Fett), 300 ml Gemüsebrühe, 100–200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft oder Weißwein, Petersilie zum Garnieren



Pilzgratin

Zubereitung

Die geputzten Pilze und den Schinken in feine Streifen schneiden und in der Butter andünsten. Dann die Zwiebel schälen, fein würfeln und zu den Pilzen geben. Salzen und etwas Zitronensaft zugeben. Die Masse auf 4–6 kleine Förmchen verteilen.

Eier, Milch, Gewürze vermengen und über die Pilze gießen. Anschließend mit Käse bestreuen und im Backofen in 8–10 Minuten bei 200 °C goldgelb überbacken. Sofort servieren. Dazu passt Brot und grüner Salat.

Zutaten

250 g Austernpilze, 100 g roher Schinken, 30 g Butter, 1 kl. Zwiebel, Salz, etwas Zitronensaft, 2 Eier, 75 ml Milch, Salz, Paprika, Muskat, 60–80 g geriebener Käse



Crêpes mit Pfifferlingen

Zubereitung

Eier, Mehl, Salz und Milch zu einem flüssigen Teig verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend 6–7 Crêpes daraus backen.

Pilze putzen, kurz waschen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Pilzen in der Butter solange dünsten, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crêpes mit der Pilzfüllung bestreichen, aufrollen und in eine Auflaufform setzen. Die Sahne darüber geben, mit dem Käse bestreuen und bei 200 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Mit Petersilie garnieren und mit grünem Salat servieren.

Zutaten

Teig für 6–7 Crêpes: 3 Eier, 120 g Dinkelmehl, etwas Salz, ¼ l Milch
Füllung: 400 g Pfifferlinge, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1–2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Öl zum Backen, 200 g Sahne, 100 g geriebenen Emmentaler, Petersilie



Tomatengemüse mit Pilzen & Hirse

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Hirse gründlich in einem Sieb mit heißem Wasser waschen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Hirse zugeben und

Steckbrief der häufigsten Pilze in der Küche

Austernpilz, auch Austernseitling oder Kalbfleischpilz. Äußerlich weiß oder gelblich bis braun gefärbt, die weißen Lamellen sind gut sichtbar. Beim Einkauf sollte man kleine und mittelgroße Pilze bevorzugen, deren Fleisch sich fest anfühlt. Sein Eiweiß ist leicht verdaulich, er ist kalorienarm, enthält allerdings viel Purin, das Gicht begünstigt.

Pfifferling, auch Dotterpilze, Reherle oder Eierschwammerl, sind in Nadel- und Laubwäldern beheimatet. Frische Pfifferlinge bekommt man bei uns von Juni bis September. Kleine, trockene Exemplare, die knackig brechen und angenehm duften, sind zu bevorzugen. Pfifferlinge enthalten hochwertiges Eiweiß, β-Karotin, viel Vitamin D und reichlich Eisen. Mit ca. 200 g Pfifferlingen lässt sich der Tagesbedarf eines Erwachsenen an Eisen decken; das ist vor allem für Vegetarier interessant.

Champignon Man unterscheidet drei Sorten von Kultur-Champignons: Den weißen, den braunen oder rosa Champignon, der intensiver im Geschmack ist, und den Riesenchampignon mit einem Hutdurchmesser von 10 cm. In Champignons finden sich hochwertiges Eiweiß, B-Vitamine, Vitamin D und K sowie Eisen und Ballaststoffe. 100 g enthalten gerade mal 15 kcal.

Beim **Sammeln von Wildpilzen** ist wichtig, dass man nur die Pilze mitnimmt und verzehrt, die man auch kennt! Von unbekanntem Sorten lässt man besser die Finger; notfalls sind sie einem Pilzfachmann vorzulegen.

andünsten. Gemüsebrühe angießen und alles einmal aufkochen. Die Hirse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10–15 Minuten garen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Stielansätze heraus schneiden und grob würfeln. Das Suppengrün waschen, putzen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Röllchen schneiden. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, Pilze, Suppengrün und Frühlingszwiebeln unter Rühren anbraten, Tomaten und Oregano zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5–7 Minuten garen. Hirse und Pilz-Tomaten-Gemüse zusammen anrichten und sofort zu Tisch geben.

Zutaten

2 kleine Zwiebeln, 300 g Hirse, 3 EL Öl, 600–700 ml Gemüsebrühe, 800 g frische Tomaten, 250 g Suppengrün (Lauch, Sellerie, Gelbe Rüben), 3–4 Frühlingszwiebeln, 300 g Champignons, 1 TL getrockneter Oregano, Salz, Pfeffer



... aus Bärbels Garten

Ein beliebtes Mitbringsel, das innen wie außen hübsch aussieht.

Schichtmarmelade im Herbstschmuck

Bunt und appetitlich – so haben es nicht nur die Kinder am liebsten. Wenn schon allein der Anblick des Glases zum Probieren verleitet, geht auch ein schlichtes Glas Marmelade als kleines, nettes Geschenk, als eine Aufmerksamkeit durch. – So experimentiere ich und suche immer wieder nach neuen Ideen.

So viele Birnen!

Ich stehe vor Jahren vor meinen Birnbäumen und schlage die Hände über dem Kopf zusammen – so viele Birnen auf einen Streich! Manche Jahre sind eben Birnenjahre. Mildes Frühjahr, trockene Blütezeit, und dann kam der warme Regen, recht kurz, aber ausreichend. Der Lehm hatte sich mit Wasser vollsaugen können. Gut, dass es in meinem Garten keine Drainage gibt, dachte ich noch. Die 'Köstliche von Charneu' wuchs und wuchs, die 'Verinsdechantsbirne' tat es ihr gleich, bis zu diesem schrecklichen Tag im September. Eigentlich brauchten die Birnen noch ein paar warme Tage. Aber so warm und schwül ...?

Plötzlich war der Himmel wolkenbehangen, allmählich wurde es schwarz und das Unheil nahm seinen Lauf. Dicke Tropfen platschten auf Wege und Terrasse, zunehmend wurden die Einschläge härter und lauter. Es waren bereits dicke Eiskörner, die alles zerschlugen. Bald hingen nur noch grüne Fetzen von den Bäumen herunter. Wo einmal Blätter waren, standen kahle Baumfragmente wie aus einem Gruselkabinett, die Erde bedeckt mit grünen Schnipseln und weißen Hagelkörnern.

Ich rannte in meinen geliebten Garten. Es gibt wenige Momente, die ich bis heute in so schmerzlicher Erinnerung habe wie den Anblick meines heiligen Grüns nach diesem Unwetter. Und dann diese Birnen! Merkwürdigerweise hingen sie noch tapfer an den Bäumen. Aber bei näherem Hinsehen entdeckte ich an jeder Frucht min-

destens ein Einschlagsloch. So beschädigt würden sie alle bald faul von den Bäumen herunterfallen. Nett für die Wespen – schlimm für mich!

Das Beste daraus machen ...

Ich beschloss, sofort alle Birnen zu ernten. In der Nacht begannen wir noch mit dem Einlegen einiger Birnen in Rotwein. Dann gab es Kompott, ganz schlicht, mit etwas Zitrone und leicht gezuckert. Etwas Saft aus der elektrischen Presse, die dann heiß lief, bis mir endlich die zündende Idee kam: Ab mit den Birnen – durch den Fleischwolf. Birnenmus als Kompott ist auch nicht schlecht, oder als Marmelade. Aber so viel Birnenmarmelade? Sie ist zudem ziemlich fest geworden.

Mir fielen am nächsten Morgen meine Blutpfirsiche im Garten ein. Die hingen ja auch noch. Und tatsächlich, die Wildpfirsiche hatte es ebenso erwischt. Es war dringend notwendig, auch sie zu ernten.

Da überlegte ich, beide Obstsorten zu kombinieren. So erfand ich die »Schichtmarmelade«: Das süße, etwas feste Fruchtmus der Birne unten ins Glas und gleich eine zweite Schicht rotes, säuerliches Pfirsichmus obenauf, heiß in heiß, müsste funktionieren.

Seitdem ernte ich meine Blutpfirsiche immer erst in letzter Minute und kombiniere sie mit der Süße der ersten Birnen. Ich brauche auch inzwischen viel mehr Gläser. Diese Schichtmarmelade ist der große Hit geworden und immer ein tolles Geschenk.

Rezept Schicht-Marmelade

Zutaten und Zubereitung:

2 kg geschälte Birnen durch den Fleischwolf drehen, 3 EL Zitronensaft unterrühren, 1 kg Gelierzucker 2:1 mit dem Mus 4 Minuten kochen

Zur gleichen Zeit im zweiten Topf:

2 kg entsteinte Pfirsiche oder Pflaumen durch den Fleischwolf drehen, 1 kg Gelierzucker 2:1 mit dem Mus 4 Minuten kochen, zuerst das Birnenmus, dann das Pfirsichmus in saubere Marmeladengläser bis zum Rand einfüllen und mit Deckel verschließen.



Herbstlich gefärbte Blätter sind ein hübscher Schmuck, den man mit einem bunten Bast am Deckel befestigen kann.

Mit genussvollen Grüßen
Ihre Barbara Krasemann
www.baerbels-garten.de

Gartenführungen

von Mai bis Oktober jeden 1. und 3. Sonntag eines Monats 10–12 und 14–16 Uhr. Weitere Führungen buchbar unter Tel. 09173 / 78 886 oder info@baerbels-garten.de

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Zorneding (KV Ebersberg)	Marianne Daiser
Pondorf (KV Eichstätt)	Petra Knitl
St. Wolfgang (KV Erding)	Rudi Brand
Gernlinden (KV Fürstenfeldbruck)	Margarita Poxleitner-Enger
Bad Kohlgrub (KV Garmisch-Partenkirchen)	Barbara Kronacker
Ampfing (KV Mühldorf)	Josef Huber
Schäftlarn (KV München)	Gerhard Hofmann
Edelshausen-Linden (KV Neuburg-Schrobenhausen)	Anna Schäfer
Hemhof (KV Rosenheim)	Tatjana Hirzinger
Rohrdorf (KV Rosenheim)	Claudia Langer
Oberfeldkirchen (KV Traunstein)	Elisabeth Penkner
Otting (KV Traunstein)	Doreen Maierhofer
Eberfing (KV Weilheim-Schongau)	Claudia Dittmann
Altheim (KV Landshut)	Ernst Bindhammer
Gerzen (KV Landshut)	Heidi Herrschmann
Hohenthann (KV Landshut)	Günter Münchow
Fürstenstein (KV Passau)	Sylvia Schraml
Witzmannsberg-Rappenhof (KV Passau)	Sonja Stecher
Tann (KV Rottal-Inn)	Michaela Hennersberger
Laaber-Dietkirchen (KV Neumarkt)	Jacqueline Grüttner-Zelle
Oberwiesacker (KV Neumarkt)	Manfred Götzinger
Stöckelsberg (KV Neumarkt)	Claudia Pöllath
Gleißenthal (KV Neustadt-Waldnaab)	Adolf Bösl
Etterzhausen (KV Regensburg)	Wolfgang von Schelling
Glaubendorf-Woppenhof (KV Schwandorf)	Elfriede Hägler,
Gögglbach-Naabsiegenhofen (KV Schwandorf)	Manuela Bruckner
Sollbach (KV Schwandorf)	Markus Zitzler
Rothensand (KV Bamberg)	Marion Schindler,
Dörfles-Esbach (KV Coburg)	Monika Schächerer,
Kaltenbrunn (KV Coburg)	Wolfgang Schwarzfischer
Obersiemau-Birkach (KV Coburg)	Sabine Kahlke
Witzmannsberg (KV Coburg)	Sabine Benende
Drügendorf-Götzendorf-	Anja Köppel
Tiefenstürmig-Eschlipp (KV Forchheim)	Karin Rittweger
Förbau (KV Hof)	Leonhard Obermayer
KV Roth	Anneliese Saffer
Bettwar (KV Ansbach)	Fedor Groß
Haslach-Halsbach (KV Ansbach)	Reiner Braun
Insingen (KV Ansbach)	Ingrid Schulze
Markt Dachsbach (KV Neustadt/Aisch – Bad Windsheim)	Anna Prechter
Hassenbach (KV Bad Kissingen)	Ruth Zeller
Reith (KV Bad Kissingen)	Gerda Kraus
Ebelsbach (KV Haßberge)	Jutta Simon
Oberhohenried (KV Haßberge)	Claudia Kolb
Ostheim (KV Haßberge)	Gerd Petzoldt
Pfaffendorf (KV Haßberge)	Georg Popp
Prappach (KV Haßberge)	Carsten Reiter
Unfinden (KV Haßberge)	Janett Brehm
Martinsheim (KV Kitzingen)	Monika Hoffmann
	Frank Bayer
	Günter Nagel

Wir hoffen auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Dank und Anerkennung möchten wir den scheidenden Vorsitzenden aussprechen.

Der Präsident vor Ort

Gemeinsam mit Roland Albert, Präsident des Bay. Gärtnereiverbandes, weihte Wolfram Vaitl im Rahmen des »Veitshöchheimer Rosentages«, das neue Besucher-Obstgärtchen im Versuchsbetrieb »Stutel« ein. Der für Freizeitgärtner konzipierte Obstgarten zeigt die aus LWG-Sicht empfehlenswerten Obstsorten und -sorten.

Ein sehr interessanter Termin fand statt im Kultusministerium. Zusammen mit dem Landesverein für Heimatpflege wurde dort eine Tagung organisiert zum »Immateriellen Kulturerbe«. 2013 ist Deutschland dem »UNESCO-Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes« beigetreten. Es ergänzt die Welterbekonvention von 1972 und ist im Gegensatz zum materiellen und Natur-Erbe lebendig – aber auch weniger dauerhaft. Dazu gehören mündliche Traditionen, darstellende Ausdrucksformen, soziale Praktiken, Rituale, Feste, Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur, Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken. Wichtiges Kriterium dabei ist, dass das Wissen und die Fähigkeiten von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dieser kulturelle Reichtum wird in Form eines nationalen Verzeichnisses prominent sichtbar gemacht. Ansatzpunkt für uns Gartenbauvereine ist hier das Thema Streuobst und Erhalt alter Sorten. Weitere Informationen dazu unter www.unesco.de, www.km.bayern.de.



Auch die Präsenz an der Basis kommt bei Wolfram Vaitl nie zu kurz. So hatte er die Schirmherrschaft zum »Tag der offenen Gartentür« am Vereinslehrgarten in Weiden übernommen (Bild).

Landesverbandstagung am 26. September in Triesdorf

Die Vorbereitungen für eine erfolgreiche Tagung sind von uns abgeschlossen. Satzungsgemäß haben wir den Tätigkeitsbericht 2014/2015, den Finanzbericht 2014, den Haushalts- und Arbeitsplan 2016 termingerecht den Kreisverbänden zugestellt. Diese Unterlagen stehen damit allen interessierten Führungskräften in den Obst- und Gartenbauvereinen offen.

Im Mittelpunkt des »Öffentlichen Festaktes« steht die Festrede von Staatsministerin Ulrike Scharf und die Preisverleihung an die 1. Preisträger des Wettbewerbes »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur«.

Verbandsleitung und Geschäftsführung würden sich daher freuen, wenn zu dieser wichtigen Veranstaltung möglichst viele Vertreterinnen und Vertreter der Kreisverbände und Gartenbauvereine in das »Alte Reithaus« nach Triesdorf kommen würden.

Seminare für Vorstände und Nachwuchskräfte

Die Zielgruppe des eintägigen Seminars sind Vereinsvorsitzende, Nachwuchskräfte und engagierte Vereinsmitglieder. Auf diesen Veranstaltungen werden die Grundlagen des Arbeitsprogramms »Gartenbauvereine helfen Mensch und Natur« sowie die neuesten fachlichen und organisatorischen Entwicklungen vorgestellt.

Die Vorsitzenden, in deren Kreisverband ein Seminar stattfindet, werden von der Dachorganisation persönlich eingeladen. Der Landesverband würde sich freuen, möglichst viele Multiplikatoren aus den Vereinen begrüßen zu dürfen, und bittet um die Vormerkung folgender Termine:

- 10.10.2015 Kreisverband Hof
- 10.10.2015 Kreisverband Dingolfing-Landau
- 24.10.2015 Kreisverbände Regensburg Stadt und Land
- 24.10.2015 Kreisverband Rosenheim
- 14.11.2015 Kreisverband Ansbach
- 14.11.2015 Kreisverband Fürth
- 14.11.2015 Kreisverbände Pfaffenhofen und Freising
- 21.11.2015 Kreisverband Coburg

Mitglieder und Vereine im Landesverband

Die Mitgliederzahlen im Landesverband sind auch im letzten Jahr, wenn auch geringer als in den Jahren zuvor, auf 544.732 angestiegen. Dies ist ein Anlass zur Freude und unseren ehrenamtlichen Führungskräften zu verdanken, die vor Ort aktiv für unsere gemeinsamen Ziele eintreten und mit großem persönlichen Engagement umsetzen.

Bezirksverband	Mitglieder	Vereine
Oberbayern	144.726	673
Niederbayern	74.878	384
Oberpfalz	80.723	457
Oberfranken	63.514	493
Mittelfranken	46.727	348
Unterfranken	52.030	430
Schwaben	82.134	510

Erhalt alter Obstsorten fördern

Über das im Zuge der Bayerischen Biodiversitätsstrategie 2008 beschlossene Projekt zur Kartierung alter und seltener Obstsorten informierte sich der Bezirksverband für Gartenbau und Landespflanzenschutz Oberfranken. »Das Wissen um alte Obstsorten ist ausgestorben, deshalb ist die Bestandsaufnahme sehr zu begrüßen«, so Vorsitzende Gudrun Brendel-Fischer (Bildmitte). Die mit der Kartierung an der Regierung von Oberfranken beauftragten Experten Gerhard Bergner (links) und Wolfgang Subal (rechts) haben bis jetzt 3.000 Bäume erfasst. Vermehrt wird, was hohe Qualität hat



oder ein hohes Gefährdungsrisiko. Für die Nachzucht eignen sich etwa 140 Sorten. Bei den Gartenbauvereinen besteht großes Interesse, sich hier durch Pflanzen und Pflegen seltener Obstbäume einzubringen. Der Bezirksverband plant bei der Anlage von Sortengärten im gesamten Regierungsbezirk mit aktiv zu werden.
Ihr Landesverband

Rupert Reinartz verstorben

Völlig überraschend verstarb der langjährige Kreisfachberater im Landkreis Unterallgäu Rupert Reinartz. Er kam 1978 in den Landkreis als Kreisfachberater und sorgte für frischen Wind bei den Vereinen. Viele Neugründungen sind ihm zu verdanken. Er war ein gern gesehener Gast bei den Vereinsversammlungen, wo er mit viel Witz sein Gartenfachwissen vermittelte. Bei vielen Bauprojekten und Dorfverschönerungen prägte er mit seinen grünen Ideen Plätze und Wege im Landkreis. Sein größtes Werk ist ohne Zweifel der Kreislehrgarten in Bad Grönenbach am Hohen Schloß, der maßgeblich seine Handschrift trägt. Mit seiner Beharrlichkeit entstand auf historischem Boden ein kleiner Paradiesgarten. Die Gartenbauvereine und der Kreisverband Unterallgäu verlieren in ihm einen treuen Weggefährten und Freund.
Alwin Lichtensteiger, KV Unterallgäu

Gartenbauverein St. Wolfgang e. V.

17. Gartlertag mit großem Apfelmarkt

(aus Streuobstwiesen) und Krauteinschneiden

am Samstag, 3.10.2015, 10–17 Uhr

im Schulzentrum und in der Goldachhalle, St. Wolfgang (an der B15 zwischen Landshut und Rosenheim, Lkr. Erding)

Unser Angebot:

Inthronisierung der Apfelkönigin mit Königinnentreffen
Apfelmarkt · Apfelausstellung · Sortenbestimmung
Saftpresen · Führung in der Streuobstwiese · Pflanzenbörse · Bauernmarkt · Kinderprogramm · Krauteinschneiden wie zu Großmutterns Zeiten · Bewirtung mit Produkten aus der Region · Unterhaltung für Jung & Alt

Eröffnung durch den 1. Vorstand Rudi Brand

Informationen:

GBV St. Wolfgang e. V., Rudi Brand (1. Vorstand),
Telefon 0 80 85 - 796, www.gbv-stw.de

Veranstaltungskalender



Tag der Regionen (bundesweit)

Aktionszeitraum vom 25.9. – 11.10. Mehr als 1.000 Akteure aus den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Gruppen beteiligen sich.
Veranstaltungsübersicht unter: www.tag-der-regionen.de

82439 Großweil

Sa 26.9. – So 27.9.: »Von Äpfeln und Birnen« Ein Wochenende rund um historische Obstsorten. Freilichtmuseum Glentleiten, An der Glentleiten 4, 82439 Großweil, Tel. (08851) 185-0, www.glentleiten.de, Eintritt: Erw. € 7,00.

90518 Altdorf

Sa 12.9. – So 13.9., 10–16 Uhr: »Altdorfer Rosentage« Eintritt frei
Rosengärtnerei Kalbus, Hagenhausener Hauptstr. 1b, 90518 Altdorf
Tel. (09187) 5729, www.rosen-kalbus.de

92507 Neusath/Perschen

So 6.9., 13 Uhr: »Hopfenzupfen« Der Hopfen wird geerntet
So 20.9., 13 Uhr: »Erdäpfelgrobn« Kartoffelernte, Sonderführung, Kinderaktionen
Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen, Neusath 200, 92507 Nabburg,
Tel. (09433) 24 42-0, www.freilandmuseum.org

95182 Döhlau

So 6.9.: »Fantasien rund um den Garten« Kreisgartentag
Unter diesem Motto veranstaltet der Kreisverband Hof nun bereits zum 16. Mal seinen Kreisgartentag, in diesem Jahr in Döhlau. Weitere Infos (Programm, Aussteller, Anfahrt) unter: www.kv-gartenbauvereine-hof.de und www.doehlau.de

Allgemeine Gartenberatung

Informationsangebot für Freizeit-Gärtner:

Veitshöchheim: Gartentelefon der Gartenakademie 09 31/9 80 11 47
www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Weihenstephan: www.hswt.de/forschung/wissenstransfer/freizeitgartenbau.html

Alte Obstsorten

Baumschule Baumgartner Hauptstraße 2, 84378 Nöham, Telefon 0 87 26/205, Sortenliste mit 500 Sorten gegen € 0,90 in Briefmarken, Onlineshop auf: www.baumgartner-baumschulen.de

Brenninger Hofstarring 2, 84439 Steinkirchen, Tel. 0 80 84/25 99 01, Fax 25 99 09, Info € 3,- (Briefmarken), www.baumschule-brenninger.de

Baumschule Johannes Schmitt Hauptstraße 10, 91099 Poxdorf, Verkauf: Baiersdorfer Str. 22, Telefon 09133/10 49, Fax 23 92, www.obstbaum-schmitt.de

Baumschule Wolfgang Wagner Schulstraße 4, 91099 Poxdorf, Telefon 0 91 33/59 25, Fax 97 82, www.baumschule-wagner.de

Baumschulen

OBSTBÄUME

www.baumschule-brenninger.de

- Alte Obstsorten – 300 Arten und Sorten
- Großes Pflanzensortiment u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Beerensträucher
- Besonderheiten und Neuheiten im Selbstbedienungsverkaufsplatz
- Biologische Anzucht – EG kontrolliert

Hofstarring 2
84439 Steinkirchen
Tel.: 0 80 84/25 99 01
Fax 25 99 09
Info € 3,00 (Briefmarken)

Abgehärtet durch unser rauhes Klima

BELLANDRIS KUTTER GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Im Moos 6
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

Gärtnerei – Baumschule
Landschaftsbau

Beratung Planung Ausführung
Ihrer Außenanlage

PELIKAN

Das Besondere für Ihren Garten
Kleinwüchsige Nadel- und Laubgehölze • Obst • Bäume und Sträucher in verschiedenen Farben und Formen

Georg Pelikan Mit fachmännischer Beratung

Hauptstr. 25 86494 Emersacker Tel. 0 82 93/18 91 Fax 75 82

Jürgen u. Thomas
Pohl
Gartenwelten

www.wirgestaltenfreude.de

- Einzigartiges Pflanzensortiment auf 2.500 qm
- Bäume & Ziergehölze
- Stauden & Sträucher
- Form- & Obstgehölze
- Rosen & Kletterpflanzen
- Pflanzgefäße
- Gartenaccessoires

Alles für den Garten - vom Profi aus der Region.

Tel. +49 9971 8459-0
Gartenmarkt - Baumschule Pohl • info@gartenbau-pohl.de
Garten- und Landschaftsbau Pohl • Ziffling-Bierl 2 • 93497 Willmering

Anzeigenannahme 0 89/54 43 05-13

Anzeigenschluss: 6 Wochen vor Erscheinungstermin

Baumschulen

Alles für einen schönen Garten

- Garten-Bonsai und Formgehölze
- Alpine Raritäten
- Seltene Laub- und Nadelgehölze
- Rosen und Stauden
- Blütensträucher
- Obstgehölze

unsere Stärke ist unser vielfältiges Sortiment!

GARTEN PUNZMANN
Baumschulen + Gartenmarkt

Menzhof 6
92665 Kirchendemenreuth
Tel.: 09681/92110
www.garten-punzmann.de

über 140 Jahre
Schmittlein

BdB-Gartenbaumschule
Deutsche Markenbaumschule
Forst-Baumschule
Anerkannter Lehrbetrieb
eab Mitglied

BAUMSCHUL-CENTER

Oberer Bühl 18 • 91090 Effeltrich
Telefon 0 91 33/8 21 • www.baumschule-schmittlein.de

PLANUNG BERATUNG

Staudinger GARTENPFLANZEN UND MEHR ...

Der Pflanzenmarkt im Grünen ... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

GartenBaumschule – GartenService www.staudinger-pflanzen.de
Mainbach 7 – 84339 Unterdiefurt – Tel. 0 87 24/3 56 – Fax 0 87 24/83 91

Besonderes

Baumschule Plattner Pflanzen aus der Region für die Region
Haag 4 wir sind stark in gesunden Beeren und
94501 Aldersbach Früchten, eigenen Züchtungen, Form-
Tel. 08547-588 Gehölzen und vieles andere mehr
www.baumschule-plattner.de

Bodenuntersuchung

IN SEKUNDEN SELBST UNTERSUCHEN
PH-Bodentester

Der richtige PH-Wert ist Grundvoraussetzung für gesundes Pflanzenwachstum und optimale Düngewirkung. Mit dem Schwab-PH-Tester wissen Sie innerhalb einer Minute, wie es Ihrem Boden geht.

Schwab Rollrasen GmbH · Haid am Rain 3 · 86579 Waidhofen
Tel. +49 (0) 82 52 / 90 76-0 · www.schwab-rollrasen.de

Auch für Kompost
schwab
ROLLRASEN

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG
Bodenstarter®

- mit 18 verschiedenen natürlichen Wirkstoffen
- aktiviert die Bodendynamik für mehr Fruchtbarkeit
- spart Dünger durch stickstoffsammelnde Bakterien
- zugelassen für biologischen Landbau

Schwab Rollrasen GmbH · Haid am Rain 3 · 86579 Waidhofen
Tel. +49 (0) 82 52 / 90 76-0 · www.schwab-rollrasen.de

Für alle Gartenflächen
schwab
ROLLRASEN

Düngemittel

Gartendünger • Rasendünger • Baumfit • Hornmehl

Ludwig Engelhart Schloßgut Erching
85399 Hallbergmoos
Tel. 08 11 - 17 37
www.Ludwig-Engelhart.de Fax 08 11 - 16 04

Urgesteinsmehle • Algenkalk • biologischer Pflanzenschutz

Düngemittel

ORGANISCH-MINERALISCHER
Rollrasendünger®

- natürliche Nahrung für jeden Rasen
- wirkt sofort, brennt nicht
- hilft zuverlässig gegen Moos
- seit Jahren der Geheimtip unter Profis

Schwab - Erd Düngemittel seit über 40 Jahren im Einsatz für Profis

Schwab Rollrasen GmbH · Haid am Rain 3 · 86579 Waidhofen
Tel. +49 (0) 82 52 / 90 76-0 · www.schwab-rollrasen.de



Erden

Erden, Rinden, Kompost & mehr

- torfreduziert
- torffrei
- regional

Erhältlich: Kompostieranlagen, Grüngutannahmestellen, Recyclinghöfe & Fachhandel im Landkreis PA, FRG, REG, DEG.



Info-Tel.: 09903/920-170

www.erdenprofis.de

Fuchsien

FUCHSIEN-GÄRTNEREI ROSI FRIEDL
Straßbach 6, 85229 Markt Indersdorf, Tel. 0 81 36/55 45
www.fuchsien-friedl.de

Gartenbaustoffe

TRECEO
ERDEN, RINDEN UND MEHR...

www.tregeo-gmbh.de

- Rollrasen
- Rindenmulch
- unkrautfreie Erden
- Natursteine
- Holzbrennstoffe
- Grüngutannahme

GARTENBAUSTOFFE vom Profi aus der Region.

Tel. +49 9971 761076-0 · info@tregeo-gmbh.de
TreGeo GmbH · Altenstadter Str. 16 · 93413 Cham

Gartenbedarfsartikel

**Luftpolsterfolien – Schattiergewebe – Doppelstegplatten
Sonnensegel – Sandkastenabdeckung**

Gebr. Auer Muster und Preise anfordern bei Wolfgang Auer
84559 Kraiburg, Jettenbacher Str. 21, Telefon 08638/75 51, Fax 7 34 10

Gartenraritäten

Natürlich gestalten mit Naturstein
Alte und neue Granitröge – Brunnen – Säulen – Mühlsteine – Bronzefiguren – Springbrunnen
OASE-Teichzubehör **Firma Czernei**
Sillertshausen, 84072 Au, Tel. 08752/3 15, www.czernei.de



Gartenscheren

FELCO Rosenscheren, Gartenscheren
Ersatzklingen, Ersatzfedern und andere Ersatzteile sowie Pflegemittel für Gartenscheren
www.gartenscheren-shop.de



Hochbeete

ESTAST Ihr Hochbeetspezialist seit fast 20 Jahren!
Hochbeete aus Holz und feuerverzinktem Eisen ab 195,- € und Hochbeet-Zubehör
Firmen ESTAST • Tel. 08574-290 • Fax 1330
www.estast.de • office@estast.de

Hochbeete mit verzinkten Metallrahmen, Bretter ca. 50 mm stark
Fast jede Größe lieferbar, einfache Montage, hausbauer-noeham@t-online.de,
Telefon 0 87 26/15 68, Telefax 0 87 26/91 08 12, www.hausbauer-sohn.de

Anton Kastenmüller

Thal 31 bei Schönau
83104 Tuntenhausen
Tel.: 08065/1274
Fax: 08065/422

www.kastenmueller-holz.de
info@kastenmueller-holz.de



Hochbeete aus Lärchenholz

garantieren lange Lebensdauer



ab 249,- €

Keltereigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung · Prospekte kostenlos

Hydraulikpressen in 2 Größen
Korb- und Plattensystem

Handpressen in 3 Größen

Pasteurisiergerät mit den vielen Möglichkeiten und Leistungen

Mostpumpen aus Edelstahl samt Schläuchen usw.

J. Wolf, Schützenstr. 14, 89312 Günzburg/D., Telefon 08221/55 94, Fax: 08221/2 16 29



Rasen

WIR BIETEN MEHR
Schwab Rollrasen

- perfekte, preiswerte Spitzenqualität
- über 300 Rasenvariationen erhältlich
- Lieferung innerhalb von 24 Stunden

Schwab - Erd Düngemittel seit über 40 Jahren im Einsatz für Profis

Schwab Rollrasen GmbH · Haid am Rain 3 · 86579 Waidhofen
Tel. +49 (0) 82 52 / 90 76-0 · www.schwab-rollrasen.de



Sämereien

Bio-Vielfalt im Garten
Alte Gemüsesorten, Blumen, Kräuter
Telefon 0 93 31/98 94 200, www.bio-saatgut.de

Veredelungsunterlagen

Obstwildlinge, Typenunterlagen und Veredelungszubehör
Fa. Lutz, 85077 Manching, Telefon/Fax 0 84 59/99 50 68
www.veredelungsunterlagen.de

Zäune

Sichtschutz-Raumteiler
Bambuswand in Alurahmen
www.Bambus-Sichtschutzwand.de



Berichte aus den Gartenbauvereinen

Milpa-Beete in Stockstadt

Bereits die Azteken und Mayas haben so genannte »Milpa-Beete« (Indianerbeete) angelegt – und nun auch eine Ganztagesklasse der Grundschule Stockstadt mit ihren Betreuern Berni Hilla und Erich Maiberger im Garten des OGV Stockstadt (KV Aschaffenburg). Grundlage der »Milpa« ist: Mehrere Früchte werden gleichzeitig in Mischkultur angebaut. In unserem Beispiel Mais, Bohnen, Kürbisse und Zucchini. Der Mais dient den Bohnen als Rankhilfe. Im Gegenzug versorgen die Bohnen den Mais mit zusätzlichem Stickstoff, den sie aus der Luft holen und binden. Die Zucchini, Kürbisgewächse usw. sorgen für Schatten, damit die Unkräuter unterdrückt werden und als Schutz vor Erosion.

Der Mais wurde im Frühjahr gepflanzt, mit einigem zeitlichen Abstand die Bohnen um den Mais gesteckt und schließlich die

Kürbisgewächse gepflanzt. Auf dem Foto sieht man die Kinder mit ihren Betreuern und der ersten Ernte, die sich durchaus sehen lassen kann.
*Erich Maiberger,
Geschäftsführer im
KV Aschaffenburg*



Schulkinder und Gartenbauverein bauen Insektenhotel

Die Grundschule unter der Leitung von Frau Ulrike Summerer und der Gartenbauverein Unterstall/Attenfeld (KV Neuburg-Schrobenhausen) bauten zusammen ein Insektenhotel. Mitglieder der Vorstandschaft

unter Leitung von Andrea Leipzig und Detlef Hilgendorf erstellten das Gerüst des Insektenhotels, während die Schulkinder die benötigten Materialien wie Tannenzapfen, Schilfrohr, Totholz, Moos, Lehm etc. sammelten.



Im Rahmen des Naturkundeunterrichtes wurde das Insektenhotel gemeinsam aufgestellt und ausgestaltet. Die vier Schulklassen befüllten das Hotel mit ihren vorbereiteten Materialien. Mit viel Eifer und Freude waren die Kinder dabei, »ihr« Insektenhotel fertigzustellen. Für alle Beteiligten war es ein erlebnisreicher und erfolgreicher Tag. Unmittelbar nach Fertigstellung sind bereits, sehr zur Freude der Kinder, die ersten Untermieter eingezogen und scheinen sich richtig wohl zu fühlen.

Jürgen Dörfler 1. Vorstand GV Unterstall/Attenfeld

Zäune



**Staketenzaun Kastanie
natürlich dauerhaft**

NATURZAUN

Naturbelassenes Kastanien- und Robinienholz für den Außenbereich

Fa. Carl Ruhdorfer
Klosterstr. 19, 84175 Schalkham
Tel. (08744) 967842
www.naturzaun.com

Gartenmarkt

Orchideengärtnerei
www.currlin.com
Fr. 4. September 9⁰⁰-18⁰⁰
Sa. 5. September 9⁰⁰-16⁰⁰
So. 6. September 11³⁰-16³⁰
jeweils mit Beratung und Verkauf
97215 Uffenheim/ OT Welbhausen
A7 - Autobahnausfahrt Uffenheim/ Langensteinalch

Currlin - Orchideen
Inh. Franz Zeuner
Orchideencafé
geöffnet

Di - Fr.: 9⁰⁰-18⁰⁰ Uhr
Samstag: 9⁰⁰-16⁰⁰ Uhr
Telefon: 09842-8588

Orchideenschau & Gastgärtnerei aus Ecuador

Gewinner unseres Flori-Rätsels Juli

Fabienne Köhler, Saal; Pauline Reiting, Lengdorf-Kopfsburg;
Christian Preißinger, Seybothenreuth; Mona Renner, Hainsfarth;
Sophie Wimmer, Tauberrettersheim; Julian Knott, Laberweinting;
Lukas Binder, Mering; Moritz Enzelberger, Markt Berolzheim;
Tobias Haber, Neufraunhofen; Marlene Buchta, Bindlach.

Lösung: 1 – b, 2 – a, 3 – c

Gartenmarkt

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

95189 Köditz - Tel. 09295/210 - Fax 1293
www.pflanzenetiketten.de



**Gartenpflanzen
Rosenbögen
Eisen-Deko-Artikel**
in großer Auswahl

GARTENCENTER
Otto Hillmüller
Gartengestaltung
94124 Büchlberg · ☎ 08505/1358
www.gartenerlebnis-hoellmueller.de

**zu verkaufen:
Pasteurierungsgerät
Behälterpasteur**

der Fa. Wolf mit Direktabfüllung 60 ltr.
OGV Beerbach, Andreas Schwender,
Telefon 091 61/44 25

Impressum

Der praktische Gartenratgeber (ISSN 1867 – 7177) erscheint zu Beginn eines jeden Monats im Obst- und Gartenbauverlag des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V., Herzog-Heinrich-Straße 21, 80336 München (zugleich Alleinhaber).

Chefredaktion: Dr. Hans Bauer (V.i.S.d.P.); Freie Mitarbeit: Dipl.-Ing. agr. Robert Sulzberger; redaktion@gartenbauvereine.org
Anzeigenverwaltung: Sigrid Thoma, Tel. (0 89) 54 43 05-13, sigrid.thoma@gartenbauvereine.org, Anzeigenpreisliste Nr. 33

Abonnementverwaltung und Vertrieb: Elke Baran, Telefon (0 89) 54 43 05-24, abo@gartenbauvereine.org

Mindestbezug 1 Jahr. Bezugspreis inkl. Postversand + MwSt jährlich:

Einzel-Abo € 20,00 / Vereins-Abo 1: € 10,00 / Vereins-Abo 2: € 15,00

Abbestellungen können nur anerkannt werden, wenn sie 2 Monate vor Jahresschluss eingegangen sind.

Für unverlangt eingegangene Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht aber eine Stellungnahme der Schriftleitung wieder. – Höhere Gewalt entbindet den Verlag von der Lieferungsverpflichtung. – Die in der Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

Konzept & Layout: Scarabaeus, www.scarabaeus.de
Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim
Druck: Mayr Miesbach GmbH, www.mayrmiesbach.de

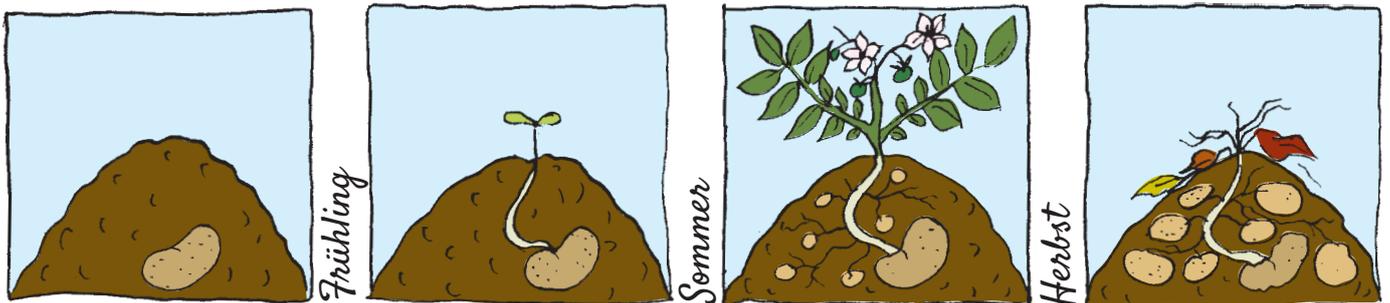


KARTOFFELN

Wusstest du, dass...

... es Kartoffeln bei uns nicht schon immer gibt?

Ihre ursprüngliche Heimat ist Südamerika. Nach der Entdeckung Amerikas brachten spanische Seefahrer die ersten Kartoffeln mit nach Europa. Zunächst wussten die Europäer aber nicht, dass man die Knollen essen kann. Die Pflanzen wurden wegen ihrer hübschen, weißen Blüten in die Zierbeete der Schlossparks gepflanzt. Angeblich sorgte erst der Preußenkönig Friedrich der Große vor etwa 250 Jahren mit einem Trick dafür, dass Kartoffeln als Nahrungsmittel interessant wurden. Er ließ die Bauern unter strenger militärischer Bewachung Kartoffelknollen anpflanzen. Die Bauern wurden neugierig. Weil sie dachten, die Kartoffeln müssten besonders wertvoll sein, stibitzten sie nachts die Knollen und pflanzten sie auf ihre Felder. Der Erfolgsweg der Kartoffel war nicht mehr aufzuhalten. Heute ist sie neben Getreide das wichtigste Lebensmittel. Mittlerweile gibt es über 5500 Sorten: gelbe, braune, rote, violette und blaue Kartoffeln in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen.



Der Schulgarten Tipp

Habt ihr im Frühling in eurem Schulgarten Kartoffeln angepflanzt?

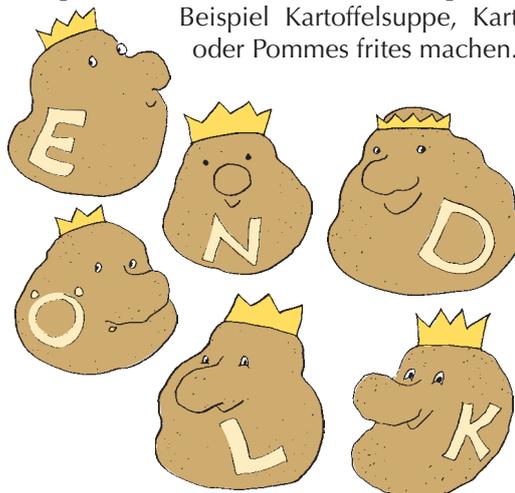
Nein? Dann nehmt euch das fürs nächste Jahr vor!

Übrigens können die Erdäpfel auch in große Gartensäcke gepflanzt werden.

Ja? Dann könnt ihr jetzt ernten! Wie wäre es mit einem Kartoffelfest? Macht ein Kartoffelfeuer, spießt die Knollen an dünne, zugespitzte Äste und legt sie in die heiße Asche. Nach einiger Zeit sind sie durch und ihr könnt sie verspeisen. Schält sie ab und streut etwas Salz darauf. Das schmeckt oberlecker!

... die grünen Früchte der Kartoffelpflanze giftig sind?

Im April werden Kartoffeln in hoch angehäufelte Beete gepflanzt. Nach vier Wochen sprießen grüne, krautige Blätter aus dem Boden, die dann weiß oder rosa blühen. Die Blüten werden von Insekten befruchtet und bilden im Juni kleine, grüne Früchte aus. Achtung: die sind sehr giftig! Nur die Knollen unter der Erde sind genießbar. Sie werden im Herbst geerntet. Daraus kann man zum Beispiel Kartoffelsuppe, Kartoffelpüree, Kartoffelchips oder Pommes frites machen.



Bringe diese dicken Kartoffelkönige hier in die richtige Reihenfolge.

Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 11. September an den Obst- und Gartenbauverlag. Du nimmst dann an der Verlosung teil.



Ein sicherer Weg zum Garten, in dem man sich wohlfühlt, führt zu den GartenBaumschulen – den Pflanzenspezialisten. Dieser Weg lohnt sich für alle Gartenfreunde, die ihr grünes Paradies ästhetisch-abwechslungsreich, pflanzengerecht und damit pflegeleicht sowie zur langfristigen wachsenden Freude gestalten möchten.

63762 Großostheim/Am Trieb 9
Pflanzencenter & GaLaBau Kapraun
 Tel. 0 60 26/65 96, info@kapraun.net

63868 Großwallstadt/Flurbereinigungsweg 3
Helmstetter GmbH
 Garten-Fachmarkt und Baumschule
 Tel. 0 60 22/66 21-0, www.helmstetter.de

63920 Großheubach/Industriestraße 33
Baumschul-Center Kremer
 Tel. 0 93 71/10 45
 www.baumschulekremer.de

81927 München/Dorpatstraße 14
A. Bösel Garten – Baumschule
 Tel. 0 89/93 17 11, baumschule-boesel@t-online.de
 www.baumschule-boesel.de

82418 Murnau/An der Olympiast. 1
Sauer Pflanzenkulturen
 Tel. 0 88 41/48 80 90 · Fax 4 88 09 99
 Homepage: www.garten-sauer.de

83135 Schechen-Deutelhausen/Ebenholzweg 3
Baumschule Fauerbach
 Tel. 0 80 31/54 57
 blattmaennchen@t-online.de

83543 Rott am Inn/Zainach 25
Baumschule Georg Ganslmaier
 Tel. 0 80 39/28 15
 www.ganslmaier.de

84048 Mainburg/Ebrantshäuser Str. 4
Majuntke Baum – Garten – Floristik
 Tel. 0 87 51/86 47 54
 www.majuntke.de

84103 Postau/Trauseneck 32
Baumschule Patzlsperger
 Tel. 0 87 02/9 11 50
 www.patzlsperger-pflanzen.npage.de

84339 Unterdietfurt/Mainbach 7
Baumschule Staudinger
 Tel. 0 87 24/3 56
 www.staudinger-pflanzen.de

84529 Tittmoning/Schmerbach 1
Baumschule Kreuzer
 Tel. 0 86 83/89 89-0
 info@kreuzer-pflanzen.de

85051 Ingolstadt/Brunnerstraße 2
Baumschule Robert Schwab
 Tel. 0 84 50/80 02
 www.schwab-baumschule.de

86316 Friedberg/Münchner Straße 51
Baumschule Ketzler GbR
 Tel. 0 8 21/60 30 86
 baumschule.ketzler@t-online.de

86447 Aindling, Weichenberg 4
Christoph Baumschulgarten
 Tel. 0 82 37/9 60 40
 www.christoph-garten.de

86529 Schrobenhausen/Hörzhausener Str. 65
Hörmann Pflanzen GmbH
 Tel. 0 82 52/50 50, Fax 0 82 52/8 14 80

86637 Wertingen/Bauerngasse 47
Garten Reiter GmbH
 Tel. 0 82 72/24 83
 www.garten-reiter.de

86720 Nördlingen/Wemdingener Str. 35–37
Baumschule Ensslin
 Tel. 0 90 81/2 20 05
 www.baumschule-ensslin.de

89340 Leipheim/Grüner Weg 2
Schwäbische Baumschule Haage
 Tel. 0 82 21/2 79 60
 www.haage.de
 Zweigbetrieb:

86853 Langerringen-Westerringen
 Tel. 0 82 32/90 31 05

89415 Lauingen/Ostendstraße 14
Baumschule Bunk
 Tel. 0 90 72/25 27
 info@baumschule-bunk.de

89423 Gundelfingen/Medlinger Straße 52
Garten-Land Wohlhüter OHG
 Tel. 0 90 73/9 10 77
 info@garten-land.de, www.garten-land.de

90584 Allersberg/Rother Straße 31
Garten Baumschule Bittner
 Tel. 0 91 76/2 62
 bittnerallersberg@t-online.de

90607 Rückersdorf/Mühlweg 49
Bräunlein – Aus Liebe zum Garten
 Tel. 0 9 11/57 70 85
 www.garten-braeunlein.de

90617 Puschendorf/Fliederweg 11
Baumschule Michael Popp
 Tel. 0 91 01/21 21
 www.baumschule-popp.de

91058 Erlangen/Baumschulenweg 15
Garten Baumschule Menger
 Tel. 0 91 31/7 16 60
 www.menger-pflanzen.de

91090 Effeltrich/Oberer Bühl 18
Baumschul-Center Schmidlein
 Tel. 0 91 33/8 21
 info@baumschule-schmidlein.de

91126 Schwabach/Albersreuther Weg 10
Baumschule Kreutzer
 Tel. 0 91 22/26 58
 info@baumschule-kreutzer.de

91177 Thalmässing/Eysölden M 45
Garten Bischoff
 Tel. 0 91 73/7 91 90
 www.garten-bischoff.de

91217 Hersbruck/Amberger Straße 68
GartenBaumschule Geiger GmbH
 Tel. 0 91 51/8 30 03-0
 info@gartengeiger.de

91550 Dinkelsbühl/Weidelbach 29
Baumschule Engelhardt
 Tel. 0 98 57/5 02
 www.bs-engelhardt.de

92665 Kirchendemenreuth/Menzlhof 6
Garten Punzmann
 Tel. 0 96 81/92 11-0
 www.garten-punzmann.de

93497 Willmering/Ziffling – Bierl 2
Bayerwald Baumschule Pohl
 Tel. 0 99 71/8 45 90
 www.gartenbau-pohl.de

96049 Bamberg/Unterauracher Weg 5
Baumschule Preller
 Tel. 0 9 51/5 42 05
 www.gartenbaumschule-preller.de

96152 Burghaslach/Hartweg 1
Baumschule Schlierf
 Tel. 0 95 52/4 43
 www.baumschuleschlierf.de

96268 Mitwitz/Neundorf 25
Baumschule Engel
 Tel. 0 92 66/85 19
 www.baumschule-engel.de

97076 Würzburg/Am Sonnfeld 1
Garten Baumschule Ringelmann
 Tel. 0 9 31/27 95 90 07
 www.pflanzen-ringelmann.de

97215 Weigenheim/Reusch 76
Baumschule Hof Zellesmühle
 Tel. 0 98 42/70 66
 baumschule@hof-zellesmuehle.de

97337 Dettelbach/Am Spielberg 4
Baumschule Pfister
 Tel. 0 93 24/17 03
 www.gartenbaumschule-pfister.de

97353 Wiesentheid OT Geesdorf/
 Untersambacher Straße 10
Pflanzen Weiglein
 Tel. 0 93 83/9 93 50
 www.pflanzen-weiglein.de

97753 Karlstadt/Eußenheimer Straße 3
Baumschule Müllerklein GbR
 Tel. 0 93 53/9 71 50
 info@muellerklein.de, www.muellerklein.de