

Der praktische Garten ratgeber

10 | 2016

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



BAYERN BLÜHT 

Aus der Erde
auf den Teller
Seite 302

Ordnung im
herbstlichen Garten
Seite 304

Gemüsesamen
selbst gewinnen
Seite 308

		Aussaattiege für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen												
		Blatt- pflanzen	Frucht- pflanzen	Blüten- pflanzen	Wurzel- pflanzen	Düngung	Unkraut- bekämpfung	Schädlings- bekämpfung	Gießen	Pflanzenzeit	Gärtnern mit dem Mond Oktober	Pflanzenzeit	Schneiden	Veredeln	Ernte Blatt- u. Fruchtpflanzen	Ernte Wurzelpflanzen		
01	Sa	●									🐿️ Wurzel bis 3.10. / 17 Uhr						☾	01 Sa
02	So		+	+	+												++	02 So
03	Mo		+	+	++													03 Mo
04	Di		+	+	+						⚖️ Blüte bis 5.10. / 5 Uhr						+	AG 04 Di
05	Mi										🕷️ Blatt bis 7.10. / 19 Uhr							05 Mi
06	Do		++	+	+											+		06 Do
07	Fr																	07 Fr
08	Sa		+	++	+						🍷 Frucht bis 10.10. / 5 Uhr						☾	08 Sa
09	So	☾														++		09 So
10	Mo		+	+	+						🐿️ Wurzel bis 12.10. / 8 Uhr					+		10 Mo
11	Di		+	+	+													11 Di
12	Mi		+	+	++						🐿️ Blüte bis 14.10. / 2 Uhr					+	☾	12 Mi
13	Do																	13 Do
14	Fr										🐿️ Blatt bis 16.10. / 16 Uhr							14 Fr
15	Sa		++	+	+											+		15 Sa
16	So	☼														++		PG 16 So
17	Mo										🐿️ Frucht bis 18.10. / 6 Uhr							17 Mo
18	Di				+	+	+	+			🐿️ Wurzel bis 20.10. / 16 Uhr					+		18 Di
19	Mi				++	++	++	++										19 Mi
20	Do																	20 Do
21	Fr				+	+	+	+			👤 Blüte bis 22.10. / 17 Uhr						+	☾ 21 Fr
22	Sa	☾			+	+	+	+			🕷️ Blatt bis 24.10. / 8 Uhr						+	22 Sa
23	So				+	+	+	+	++		🐿️ Frucht bis 27.10. / 3 Uhr						+	23 So
24	Mo				+	+	+	+										24 Mo
25	Di																+	25 Di
26	Mi																	26 Mi
27	Do										🐿️ Wurzel bis 30.10. / 22 Uhr							27 Do
28	Fr				++	++	++	++								++		28 Fr
29	Sa																	29 Sa
30	So	●																30 So
31	Mo										⚖️ Blüte bis 1.11. / 11 Uhr							AG 31 Mo

+ gut | ++ sehr gut | / keine Gartenarbeit | PG Perigäum (Erdsnähe 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 Oktober

Bei zunehmendem Mond (bis einschließlich 16.10. und ab 31.10.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Winterspinat oder Feldsalat für die Ernte aus dem Frühbeet oder Gewächshaus kann noch bis Monatsende gesät werden. Sehr günstig dafür sind der 5.–7.10. und 14.–16.10.
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete im Gewächshaus und im Frühbeet tief zu lockern und mit 2–3 l Kompost/m² zu versorgen.

Bei abnehmendem Mond (ab 17.10. bis einschließlich 30.10.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, sehr günstig vom 18.–20.10. und 27.–30.10. Es ist der allerletzte Termin zum Stecken von Winterzwiebeln und Knoblauch für das nächste Jahr. Radieschen können noch im Frühbeet ausgesät werden.
- Nachdüngung von bestehenden Kulturen, wenn überhaupt noch erforderlich (Bodenprobe beachten). Dies ist der letzte Düngungstermin für dieses Jahr.
- Unkraut jäten und Boden lockern. Sehr günstig vom 18.–20.10. und 27.–30.10.
- Schädlingsbekämpfung durchführen (z. B. Leimringe an den Obstbaumstämmen gegen den Frostspanner anbringen; auf Wühlmausbefall achten; Eigelege der Schnecken vernichten).

Bei aufsteigendem Mond (ab 8.10. bis einschließlich 20.10.):

- Für Obst hat die Haupternte begonnen. Optimal dafür sind die Frucht-Tage am 8./9.10.

Bei absteigendem Mond (bis einschließlich 7.10. und ab 21.10.):

- Teilen von Stauden.
- Pflanzung von Stauden, Sträuchern und Obstgehölzen. Besonders günstig ist der Zeitraum vom 2.–7.10.
- Ernte von Wurzelgemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Winterrettiche, Rote Bete). Sehr günstig sind die Wurzel-Tage vom 27.–30.10.
- Kompostbearbeitung: Die Komposthaufen müssen mindestens einmal im Jahr umgesetzt und sollten dann über den Winter mit einem Kompostvlies abgedeckt werden.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Ernten mit dem Mond

Bei aufsteigendem Mond stehen die oberirdischen Teile am besten »im Saft« und bieten damit beste Voraussetzungen für Geschmack und Haltbarkeit. Deshalb wird alles, was über der Erde wächst, in dieser Phase geerntet. Besonders geeignet für die Obsternte sind Frucht-Tage, für Blattgemüse die Blatt-Tage und für Blumen die Blüten-Tage. Dagegen wird alles, wovon man unter der Erde wachsende Teile verwendet (Wurzelgemüse), bei absteigendem Mond geerntet, am besten an Wurzel-Tagen.



Die Vorstandschaft des Bezirksverbandes Unterfranken mit dem 1. Vorsitzenden MdL Dr. Otto Hünnerkopf (2.v.r.), seinen Stellvertretern (hinten, v.l.n.r.) Guntram Ulsamer, Klaus Körber, Schriftführer Helmut Lutz, Stellvertreter Paul Heuler und Dietrich Wünn. Vorne: Kassier Gottfried Röhl (links) sowie Geschäftsführerin Christine Bender

Gartenbauvereine helfen Mensch und Natur Liebe Mitglieder und Freunde unseres Verbandes für Gartenbau und Landespflege,

das erwähnte Motto bedeutet für den Landesverband sowie für die Bezirksverbände eine stete Herausforderung. Wenn unsere Gartenbauvereine Mensch und Natur helfen sollen, dann dürfen diese von den Organisationsebenen darüber eine kontinuierliche fachliche und organisatorische Begleitung erwarten.

In Unterfranken bekommen die derzeit 432 Obst- und Gartenbauvereine mit rund 51.500 Mitgliedern auch vielfältige Unterstützung. Besonders gut kommt dabei an:

Die **Fortbildung für Mitglieder, die sich vor allem um die Kinder- und Jugendgruppen kümmern.** Ein- bis zweimal im Jahr besuchen wir Umweltbildungsstationen des Freistaates Bayern und nutzen dort die Möglichkeit, neue Impulse zu erhalten und Erfahrungen auszutauschen; z. B. über den Kreislauf des Wassers, über Nachhaltigkeit im Wald, über Kräuter, über die Bedeutung der Bienen usw. Diese Seminare werden sehr gut angenommen und müssen oft wiederholt werden.

Tradition haben bei uns die **Informationstage für Mitarbeiter kommunaler Bauhöfe, Bürgermeister, Gemeinderäte, zusammen mit Mitgliedern der Gartenbauvereine.** Unter dem Motto »Öffentliche Grünflächen im Blick« gibt es theoretische Hinweise und auch praktische Anleitungen z. B. zu Pflanzung, Pflege und Schnitt von Streuobst und Straßenbäumen oder zur Pflanzung und Pflege von Stauden im öffentlichen Bereich. Bei diesen Veranstaltungen suchen wir vor allem den Kontakt und die Vernetzung zu den kommunalpolitisch Verantwortlichen.

Die Teilnahme am **»Tag der offenen Gartentür«** ist in Unterfranken traditionell hoch. Mit Begeisterung fördern unsere Mitglieder immer wieder den Kontakt und Gedankenaustausch unter interessierten Gartenfreunden besonders an diesem Tag.

Die Mitglieder des Bezirksvorstands besuchen immer wieder unsere neun Kreisverbände sowie die Obst- und Gartenbauvereine bei geeigneten Anlässen und pflegen damit die Verbundenheit.

MdL Dr. Otto Hünnerkopf
Vorsitzender des Bezirksverbandes Unterfranken für Gartenbau und Landespflege e. V.
Vizepräsident des Landesverbandes

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Oktober

- 290 Gärtnern mit dem Mond
- 292 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Blüten- und Blattschmuck für Balkon und Terrasse, Chrysanthemen, Herbstlicher Zauber im Garten
- 294 Gemüsegarten
Grüne Blattsalate bis in den Winter, Wurzelgemüse und Wintersalate, Ernte bei Roten Rüben, Umgraben
- 296 Obstgarten
Birnen – Pflückreife Lagerung Sortenwahl, Unterlage, Witterung, Walnüsse lagern und ernten
- 298 Kleiner Frostspanner
Schadbild, Vorbeugung, Bekämpfung
- 299 Herbstlicher Apfelkranz mit Beeren

Pflanzenporträts

- 300 Kräuter: Löffelkraut
- 300 Trendpflanze: Korallenstrauch
- 301 Obstsorte: Jujube, Chinesische Dattel
- 301 Bienenpflanze: Buchweizen

Garten/Landschaft/Natur

- 302 Aus der Erde auf den Teller
Kohl & Co: Heilkraft vom Acker, Gelbe und Rote Rüben, Kartoffeln, Rezepte
- 304 Ordnung im herbstlichen Garten
Schneiden oder stehen lassen? Laub, Lärmmonster und Insektenkiller
- 306 Säulenbäume – auch bei Birne und Steinobst?
Säulenbirnen, »Säulenartige« Süßkirschen, Weitere Steinobstarten, Säulen-Beerenobst, Fazit
- 308 Gemüsesamen selbst gewinnen
Auch Gemüse blühen lassen, Experimentierfreude, Erntezeitpunkt
- 310 Kräuter für das Kinderbeet
Fruchtgummipflanze, Lakritz-Tagetes
- 313 Ein Baum mit Zukunft
Die Esskastanie – Maronenkugeln

Landesverband aktuell

- 314 Sprachrohr des Landesverbandes
Schulgartenwettbewerb 2016, ZLF, Termine Vorstandeseminare, Jugendleiterausbildung
- 318 Berichte aus den Vereinen
Haus für Igel, Apfeltag im Wiesenttal
- 311 Aus dem Garten in die Küche
Schnelle Küche
- 315 Impressum, Veranstaltungskalender
- 316 Bezugsquellen
- 319 Mit Flori die Natur erleben
- 320 Herbst-Sonderangebote



Das große Angebot an knospenblühender Besenheide bietet vielfältige Kombinationsmöglichkeiten für Balkonkästen und Pflanzgefäße.

Blüten- und Blattschmuck für Balkon und Terrasse

Meist haben die Sommerblumen, die ab Mai Balkonkästen und Pflanzgefäße rund ums Haus verschönert haben, im Oktober das Ende ihrer Zeit erreicht und sehen dann auch häufig nicht mehr so gut aus. Höchste Zeit, sie durch attraktive Herbstpflanzen zu ersetzen. Viele davon sind recht robust, trotzen auch den ersten Frösten und erfreuen in geschützter Lage in Hausnähe bis weit in den Winter hinein.

Reizende und anspruchslose Blütenpflanzen sind zum Beispiel nicht nur im Frühjahr, sondern auch im Herbst Stiefmütterchen (*Viola-Wittrockiana*-Hybriden) und Hornveilchen (*Viola cornuta*) in vielen Farben. In den letzten Jahren ging der Trend verstärkt zu den kleinblumigen, winterbeständigen Hornveilchen, aber auch die großblumigen Stiefmütterchen haben besonders in Bezug auf Fernwirkung viel zu bieten. Beide Arten decken mit ihren Blüten das komplette Farbspektrum ab und sind erstaunlich dauerhaft. Zwar stellen sie mit Beginn der ersten strengeren Fröste das Blühen ein, beginnen aber sofort wieder Knospen zu treiben, sobald eine winterliche Wärmeperiode einsetzt oder die Temperaturen im Frühjahr langsam wieder ansteigen.

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Außer in klimatisch sehr begünstigten Lagen stellt der Oktober in der Regel auch das Ende des Gartenjahres dar. Kein Grund zur Traurigkeit! Mit einem Feuerwerk an Laub- und Blütenfarben verabschieden sich viele Stauden, Gehölze und saisonale Einjährige in den Winter und versüßen so den Gedanken an die kommende Vegetationsruhe.

Robuste

»Saisonale«

Gerade in Balkonkästen, aber auch in Schalen und Pflanzgefäßen kann man mit *Viola*-Arten, der nun allgegenwärtigen Besenheide (*Calluna*), Blattschmuckpflanzen wie Purpurglöckchen (*Heuchera*-Hybriden) oder Gräsern wie den buntlaubigen Seggen (z. B.

Carex ornithopoda

'*Variegata*', *Carex buchananii*) farbenfrohe und ansprechende Kombinationen schaffen. Besonders schön auch, wenn bunte Blüten und Blätter noch durch prächtige Früchte wie die der Torfmyrte (*Gaultheria mucronata*, leider immer ein bisschen teurer als andere Pflanzen!) oder der Rebhuhnbeere (*Gaultheria procumbens*) ergänzt werden.

Gefäße mit den oben genannten Pflanzen können durch deren relative Frosthärte – einen milden Winter vorausgesetzt – sogar bis ins Frühjahr hinein dekorativ wirken, häufig auch als Grabschmuck für Allerheiligen und darüber hinaus. Dazu ist aber, und das wird leider nicht selten vergessen, eine ausreichende Wasserversorgung erforderlich. Winter- oder immer-

Die großen, attraktiv gefärbten Früchte der Torfmyrte überstehen Fröste bis -10°C .



grüne Pflanzen verdunsten bei sonnigem Wetter auch in der kalten Jahreszeit Wasser über das Laub. Bei Frost und entsprechend durchgefrorenen Kästen oder Schalen ist das, wenn nicht entsprechend gegossen wird, häufig ihr Tod. Sie sind dann nicht erfroren, sondern schlicht vertrocknet.

Reichblühende Chrysanthemen

Und wenn man keine Zeit oder Lust hat, Kübel und Schalen mit Pflanzenkombinationen zu bestücken? Dann können »Solisten« wie die großen Töpfe mit Chrysanthemen, die zur Zeit überall angeboten werden, leicht und ohne großen Aufwand eine auffällige Herbstdekoration schaffen.

Schon ein oder zwei dieser Pflanzen, die meist so voller Blüten und Knospen sind, dass kein Laub mehr zu erkennen ist, haben im Bereich des Hauseingangs oder neben der Terrassentüre eine großartige Wirkung. Voraussetzung ist allerdings, dass sie geschützt stehen. Nässe von oben bekommt insbesondere den dicht gefüllten Blüten schlecht und kann eine anfangs prächtige Chrysantheme, besonders noch in Verbindung mit den ersten Frösten, in Kürze unansehnlich werden lassen.

Oft werden Chrysanthemen als winterhart angepriesen. Bei den meisten der angebotenen Sorten jedoch darf dies, schon aufgrund des vorangegangenen Daseins als Gewächshauspflanze, stark bezweifelt werden. Für wirklich winterharte Garten-Chrysanthemen (*Chrysanthemum-Indicum*-Hybriden), z. B. hochbewertete Sorten wie 'Anastasia', 'Bienchen', 'Poesie', 'White Bouquet' oder 'Mei Kyo', sollte man sich an eine gutsortierte Staudengärtnerei wenden.

Herbstlicher Zauber im Garten

Aber auch der Garten kann bei entsprechender Pflanzenauswahl noch im Oktober mit einer Fülle blühender und herbstfärbender Pflanzen aufwarten. Immer noch ist die hohe Zeit der Astern, Anemonen, Gräser, Silberkerzen und des Herbst-Eisenhutes sowie der prächtigen Herbstfärber wie Ahorn, Schneeball, Zierkirschen, Amber- oder Katsurabaum.

Monatstipps

- Falls noch Zwiebelpflanzen gesetzt werden sollen und der ideale Zeitpunkt im September verpasst worden ist, können diese dennoch noch bis zum Beginn der ersten Fröste in den Boden gebracht werden.
- In rauen Lagen Rosen anhäufeln. Geeignet sind Kompost oder gut verrotteter Pferdemist, völlig ungeeignet dagegen Torf. In schneereichen Lagen die Rosen jetzt um ca. ein Drittel kürzen, um den Schneedruck zu nehmen.
- Topfpflanzen, die im Freien überwintert werden sollen, bei warmem und trockenem Wetter noch regelmäßig gießen, sie sollen nicht trocken in den Winter gehen! Bei empfindlicheren Pflanzen Töpfe einpacken.
- Eine letzte Unkrautbekämpfung mit gleichzeitiger Bodenlockerung erspart Arbeit im kommenden Frühjahr.



Eine raffinierte Kombination aus dem Sichtungsgarten Weißenstephan: Das Japan-Goldbandgras wirkt farbenfroh zu Herbst-Zeitlosen.

Gräservielfalt und bunte Blüten

Viele Gräser sind Sommerblüher und laufen dennoch zum Ausklang des Gartenjahres zu großer Form auf. Denn Blüten- bzw. Fruchtstände bleiben auch im trockenen Zustand erhalten und sind unter schneefreien Bedingungen bis weit in den Winter hinein eine große Zierde. Auch die bei vielen Gattungen ausgeprägte Herbstfärbung trägt zur Schmuckwirkung bei.

Klassisch schöne Kombinationen sind zum Beispiel verschiedene Astern-Arten (Kissen-, Glattblatt- oder Raublatt-Astern) mit Rutenhirse (*Panicum virgatum*), Federborstengras (*Pennisetum compressum*), Reitgras (*Calamagrostis x acutiflora*) oder Chinaschilf (*Miscanthus sinensis*). Gerade bei den Rutenhirschen ist so viel gezüchtet

worden, dass mittlerweile ein stattliches Sortiment schöner und gartenwürdiger Sorten zusammengelassen ist. Mit besonders prächtiger roter Herbstfärbung z.B. 'Hänse Herms' oder 'Shenandoah', mit auffallender roter Blüte 'Squaw' oder – kaum rot färbend, dafür aber mit straff aufrechtem Wuchs und metallisch bläulicher Belaubung – 'Heavy Metal'.

Aber nicht nur Astern bieten sich als Kombinationspartner an: Auch Spätsommerblüher wie Duftnesseln (z. B. *Agastache-Rugosa*-Hybride 'Blue Fortune'), Goldrute (z. B. *Solidago rugosa* 'Fireworks' mit elegant überhängenden Blütenrispen) oder diverse hohe Fetthennen-Arten (*Sedum telephium*, *S. spectabile*), die auch jetzt noch Blüten zeigen, wirken wunderbar neben Gräsern. In schattigeren Lagen können schöne herbstliche Farbdreiklänge entstehen mit gelbbunten Sorten wie dem Japan-Goldbandgras (*Hakonechloa macra* 'Aureola') oder immergrünen, gelb- oder weißbunten Seggen wie *Carex foliosissima* 'Goldband', in Kombination mit weiß blühenden Herbstblüher wie Silberkerzen (*Actaea simplex* 'White Pearl'), Herbst-Anemonen (*Anemone-Japonica*-Hybride 'Honorine Jobert', 'Whirlwind') oder auch blauen Herbst-Eisenhüten (*Aconitum x carmichaelii* 'Arendsii').

Last but not least: bunte Blätter

Bei Pflanzenkombinationen, die bis zum Ende der Vegetationsperiode ansprechen sollen, empfiehlt es sich auch immer Laubfärbungen zu berücksichtigen bzw. Pflanzen mit entsprechender Herbstfärbung zur Ergänzung des Gesamtbildes extra einzuplanen. Gegen die Verwendung von Immergrünen ist sicher nichts einzuwenden,

Klassische Herbstblüher: Eisenhut (*Aconitum x carmichaelii* 'Arendsii') und Silberkerze (*Actaea simplex* 'White Pearl').



Unser neue Ziergarten-Autorin: Helga Gropper

Nach der Ausbildung zur Staudengärtnerin arbeitete Helga Gropper sowohl im Stauden- als auch im Baumschulbereich in vielen sehr renommierten Betrieben im In- und Ausland.

Darauf folgte dann ein Studium der Landschaftsarchitektur an der FH Weißenstephan. Seither arbeitet Sie an verschiedenen Projekten sowie als selbstständige Gartenplanerin und Fachautorin.

www.bluetenmehr.de



aber man sollte doch bedenken, dass viele dieser Gehölze aufgrund ihrer meist dunklen Laubfarbe, insbesondere in Gruppen verwendet, einen eher düsteren Eindruck machen und sich an ihrem Erscheinungsbild im Jahresverlauf ziemlich wenig ändert. Wie schön dagegen, wenn man die Jahreszeit im Garten auch an einer Fülle bunten Herbstlaub erkennen kann!

Bei einer bedachten Auswahl an entsprechenden Gehölzen und Stauden kann ein so farbenfroher Eindruck entstehen, dass Blüten manchmal sogar fast überflüssig erscheinen. Die eingangs erwähnten Gehölze, aber auch Stauden wie Taglilien, Hosta, bestimmte Storchschnabel- und Wolfsmilch-Arten oder Bergenieen sind nur einige Beispiele aus einem großen Angebot schöner Herbstfärber.

Helga Gropper

Kombination von Duftnessel (*Agastache* 'Blue Fortune') mit schwarzvioletter Federborstengras (*Pennisetum alopecuroides* 'Moudry').





Aktuelles im: **Gemüsegarten**

In dieser Übergangsphase ist es wichtig, auf die ersten Frostnächte vorbereitet zu sein, um möglichst viel Erntegut schadlos für die nächsten Monate zu retten.

Zuckerhut (links) sollte in den nächsten Wochen gut zulegen. Endivien (rechts) ernte ich immer vor dem Zuckerhut.

Grüne Blattsalate bis in den Winter hinein

Kopf- und Pflücksalat hält ebenso wie Endivien nur leichten Raureif aus. Etwas robuster ist Zuckerhut-Salat, der Temperaturen bis -5°C erträgt, und Chinakohl, der bis etwa -3°C draußen stehen kann. Gut entwickelte, dicke Köpfe sind meist etwas empfindlicher.

Erfahrungsgemäß gab es in den letzten Jahren im Oktober die ersten Frostnächte, zumeist mit nur leichtem Raureif. Andererseits ließen sich alle genannten Salate bis weit in den November hinein im Garten halten, wenn sie vor solchen Frostnächten vorübergehend eine Vliesabdeckung erhielten. Am besten legt man das Vlies vor solchen Nächten über die Beete, vor tieferen Temperaturen gern auch in doppelter Lage. Folgen dann wieder sonnige Tage, rafft man das Vlies zur Seite.

Wurzeln legen noch zu

Pastinaken, Wurzelpetersilie, Sellerie, Herbst- und Winterrettiche, Rote und Gelbe Rüben legen in milden Herbstwochen immer noch weiter zu, solange sie grünes, vitales Laub haben. Sie halten alle auch leichten Raureif aus, manche aber keine kälteren Temperaturen.

Vollständig frosthart während des ganzen Winters und daher am pflegeleichtesten sind Pastinaken, am empfindlichsten sind Wurzelpetersilie, Sellerie und vor allem Rote Bete. Zwar führte der Klimawandel in den letzten Jahren zu einem immer später einsetzenden Wintereinbruch. Wir sind aber weiterhin nicht sicher vor den ersten Reifnächten im Oktober. Am besten reagiert der Gemüsefreund auch hier mit viel Verfrühungsvlies.

Wenn der Boden feucht ist, kann das Vlies die Temperatur um die Pflanzen und insbesondere im Wurzelbereich um bis zu 5°C gegenüber der Außentemperatur erhöhen. Es hilft den Wurzelgemüsen über die erfahrungsgemäß nur vereinzelt zu erwartenden Frostnächte. Dann legen die Wurzeln in nachfolgenden Wärmeperioden noch täglich weiter zu. Am besten räumt man wie bei den Salaten das Vlies wieder zur Seite, wenn die Tage erneut warm und die Nächte frostfrei bleiben.

Wurzelgemüse und Wintersalate kalt lagern

Die meisten Wurzelgemüse halten monatelang, wenn sie bei hoher Luftfeuchtigkeit knapp über Null Grad lagern. Damit haben die meisten Selbstversorger jedoch große Probleme. In vielen Häusern herrschen im Keller um die 12°C oder es ist sogar wärmer. Unter diesen Umständen ist es umso sinnvoller, Wurzelgemüse und lagerbare Salate möglichst lange im Beet stehen zu lassen. Weil diese Gemüse unter allen Umständen im ungefrorenen Zustand geerntet und eingelagert werden müssen, gilt es in diesen Oktobertagen, den Wetterbericht besonders aufmerksam zu verfolgen. Und dann ganz schnell zu ernten, bevor Dauerfrost droht.

Die Wurzelgemüse kommen mitsamt der anhaftenden Erde in große Folienbeutel, diese wiederum in stabile, stapelbare Kisten. Sie kommen dann entweder direkt in den Keller; die Beutel bleiben geöffnet.



Links: Mitsamt anhaftender Erde kommen diese Gelben Rüben in einen Folienbeutel. Nicht putzen!

Meistens jedoch staple ich die Kisten für ein paar Wochen unter einem Dachüberstand auf einem Tisch an der Nordseite des Hauses, vor Sonne geschützt. Der Tisch erschwert Mäusebefall. Für einzelne Frostnächte liegt dickes Sackleinen oder auch Teichvlies als Abdeckung bereit. Notfalls eignen sich auch alte Vorhänge oder Wolldecken. So sind die Wurzeln jederzeit leicht zugänglich. In den letzten Jahren blieben sie wochenlang dort draußen. In den Kisten bleiben die Temperaturen aufgrund der kühlen Nächte meist weit unter 12°C , wie man auch mit einem Minimaxi-Thermometer leicht feststellen kann.

Auch Chinakohl wird vor anhaltendem Frost geerntet, einzeln in Papier eingewickelt und aufrecht in Kisten gestellt. Er lagert dann bei den Wurzeln. Wer Frühbeetkästen hat, kann diese ebenfalls als Zwischenlager nutzen, wenn sie mäuse-sicher und gut schattiert sind, sodass sie sich nicht in der Sonne aufheizen.



Vom eigenen Chinakohl kann man auch einen Großteil der grünen Blätter verwenden.

Vor Dauerfrost kommen die noch nicht aufgebrauchten Vorräte ins Haus. Die meisten Wurzeln halten sehr gut bis Februar. Bis dahin sind sie ohnehin meist aufgebraucht. Nur für Gärtner, die größere Mengen anbauen, lohnen sich aufwändiger gebaute, mäuse-sichere Erdlager.

Staffelernte bei Roten Rüben

Die ersten Rüben ziehe ich bereits ab Spätsommer in Golfballgröße aus den Reihen, wo sie zu dicht stehen. Ab Oktober verwerfe ich dann aus den Reihen zuerst alle anderen kleinen Wurzeln. Frische Rote Rüben lassen sich nämlich am leichtesten putzen. Nach dem Kochen lässt sich die Haut ganz leicht seitlich abstreifen. Und große Wurzeln halten sich im Lager besser.

Die letzten Rüben haben ab Februar manchmal dann doch schon etwas Feuchtigkeit verloren, und das Abschälen ist etwas mühsamer. Das ist aber dann gerade bei den größten Wurzeln, die ich daher zuletzt verwerte, das geringste Problem. Daher gebe ich solch große Rüben zuerst in die Beutel zum Einlagern, mittelgroße kommen obenauf.

Arbeiten im Oktober

- Tomaten weiterhin licht halten, insbesondere auch im Kleingewächshaus. Untere Blätter, die im Schatten ohnehin nicht assimilieren, und kranke Blattteile entfernen.
- Gewächshaus auch in kühlen Nächten offen halten. Oft beschlagen die Früchte nach Sonnenaufgang und bleiben lange nass, wenn Türe und Lüftungen geschlossen sind. Nur bei Frostgefahr am Abend schließen und möglichst früh wieder öffnen.
- Kürbisse bei absterbenden Ranken bergen und zunächst bei 16, auf Dauer besser bei 10 °C lagern. Deko-Kürbisse und natürlich insbesondere Speisekürbisse vor der Haustüre vor Frostnächten ins Haus nehmen, wenn sie noch länger halten sollen.
- Grünabfälle können auf dem Beet liegen bleiben. Sie hindern ebenfalls Unkräuter am Keimen. Oft legen auch Schnecken ihre Eier darunter ab. Man kann das Grüngut dann später mit eingraben und nebenbei die Schnecken-Eigelege entfernen.
- Oder: Saftiges Grüngut beim Kompost lagern und später zusammen mit Gehölzhäcksel kompostieren.
- Vorgetriebene Chicorée-Wurzeln zum Treiben in Eimer packen.

Grüneinsaatn gelingen auch beetweise.

Unten: Wer erst im Dezember umgräbt, lässt Umblätter einfach als schützende Mulchschicht auf dem Beet liegen: Unkraut keimt nicht, der Boden verschlämmt nicht.

im Herbst, wenn der Garten nach wie vor täglich Frischgemüse liefern könnte: Zichoriensalate, Feldsalat, Spinat und Winterkohle in Hülle und Fülle. Zweitens führt jetzt jegliche Bodenbearbeitung oder -lockerung zur Freisetzung von Stickstoff aus Pflanzenresten (auch Wurzeln) und Humus. Der Boden ist nämlich noch warm, und die Belüftung mit sauerstoffreicher Luft führt zur regen



Von links im Uhrzeigersinn: 'Golden Burpees', 'Albina vereduna', 'Chioggia', 'Rote Kugel', 'Chioggia' (aufgeschnitten)

»Bist du mit deim Garten scho' fertig?«

Lassen Sie sich von dieser Frage nicht unter Druck setzen! Sie haben gute Gründe, gar nicht oder erst sehr spät im Jahr umzugraben! Wer schon Anfang Oktober umgräbt, verzichtet zum einen auf die neuerdings immer milderen Wachstumswochen

Mikroorganismen-Tätigkeit. Im offenen Boden ohne Pflanzen bleibt der freigesetzte Nährstoff aber liegen, bis er im Lauf des Winters ausgewaschen wird. Somit fehlen wertvolle Nährstoffmengen im Garten. Und finden sich im Grundwasser wieder, wo sie äußerst unerwünscht sind. Oft begrünen sich in langen winterlichen Wärmeperioden so früh umgegrabene Flächen wieder mit schnellwüchsigen Unkräutern, die auch schnell aus-samen können.

Am besten ist daher ein möglichst voll mit Gemüse genutzter herbstlicher Garten. Auf bedeckten Böden keimt kaum Unkraut. Wo doch abgeräumt wird, sät man schnell eine Gründüngung ein.

Wer für sein erstes Frühgemüse im Frühjahr doch gerne umgegrabene Flächen braucht – sie trocknen und erwärmen sich

nämlich im Frühjahr schneller als begrün-te Beete – der gräbt erst kurz vor dem Wintereinbruch um. Dies war in den letzten Jahren immer erst im Dezember. Übrigens macht es gerade in schweren, lehmigen Böden viel mehr Spaß, den oberflächlich leicht angefrorenen Boden umzugraben: Die Schollen werden gleichmäßiger, die Schuhe bleiben sauber.

Wer spät umgräbt, spart Dünger

Wenn die Bodentemperatur nahe Null liegt, setzen die Bakterien trotz Sauerstoff-zufuhr kaum noch Stickstoff frei. Es gibt auch kaum noch gemeichelte Regenwürmer: Die sind inzwischen nämlich in tiefere Schichten zum Winterschlaf abgewandert.

Wer früh im Oktober noch schnell eine Grüneinsaat ausgebracht hat, kann dann im Dezember natürlich trotzdem umgraben. Und wer so spät im Jahr umgräbt, kann sogar mit gutem Gewissen grüne Pflanzenreste mit einarbeiten. Die enthaltenen Nährstoffe werden erst im sich wieder erwärmenden Boden im Frühjahr frei, wenn dann auch gleich die ersten Kulturen folgen und die freigesetzten Nährstoffe rasch aufnehmen.

Marianne Scheu-Helgert

Aktuelles im: **Obstgarten**

Es wird bunt im Garten. Langsam, aber sicher verfärben sich die Blätter unserer Gehölze – der Herbst ist gekommen. Noch ist das Gartenjahr aber nicht zu Ende. Letzte Erntearbeiten bei späten Apfel-, Birnen- und Zwetschgensorten stehen an. Auch Herbsthimbeeren und Minikiwis können, je nach Region, noch geerntet werden.

Birnen – Pflückreife, Lagerung, Sortenwahl

Birnen sollten grundsätzlich hart bzw. in knapp reifem Zustand geerntet werden. Vollreif wird das Fruchtfleisch schnell teigig und verliert an Aroma. Besonders wichtig ist der richtige Pflückzeitpunkt, wenn die Birnen anschließend noch etwas gelagert werden sollen.



Auf Quittenunterlagen lassen sich kleinkronige Birnbäume erziehen.

Die Grundfarbe der Schale sollte dann noch überwiegend grün sein, maximal leichte Gelb-Grün-Töne aufweisen. Wie auch bei Äpfeln sind frühreifende Birnensorten nicht für eine Lagerung geeignet. Aber selbst die im September und Oktober reifenden Sorten, die im Erwerbsobstbau bei entsprechenden Kühllager-Bedingungen bis weit ins nächste Jahr hinein knackig gehalten werden können, dürften unter häuslichen Voraussetzungen kaum befriedigend lagerfähig sein. Trotzdem bereichern Birnen durch ihr feinschmelzendes Fruchtfleisch und das besondere, köstliche Aroma das Angebot im Garten.

Nur Fremdbefruchtung bringt Erträge

Birnen besitzen zwar grundsätzlich die Fähigkeit, Früchte ohne Befruchtung zu bilden – man nennt das Parthenokarpie –,

ein befriedigender Frucht-ertrag kommt dadurch aber nicht zustande. Parthenokarpe Früchte sind daran zu erkennen, dass sich in ihrem Inneren keine Kerne befinden.

Sämtliche Birnensorten sind selbst-unfruchtbar. Es müssen also mindestens zwei unterschiedliche Sorten in engerer Nachbarschaft zueinander stehen. Zudem gibt es, wie auch bei den Äpfeln, sogenannte triploide Sorten wie z.B. 'Alexander Lucas', die andere Birnensorten nicht befruchten können.

Birnen haben höhere Temperaturan-sprüche als der Apfel. Obwohl sie bei uns in fast allen Gegenden anzutreffen sind, erreichen insbesondere die Spätsorten nur an warmen, begünstigten Standorten ihr volles Aroma. Früh- und Herbstsorten stellen diesbezüglich geringere Ansprüche. Auch die Frostanfälligkeit, sowohl des Holzes als auch der Blüten ist höher als beim Apfel. In rauerer Gegenden empfiehlt sich die Pflanzung z. B. als Spalier an einer geschützten Mauer oder Hauswand.

Wahl von Unterlage und Sorte

Während für die Pflanzung von Hochstämmen auf Streuobstwiesen überwiegend die starkwüchsige Sämlingsunterlage 'Kirchensaller Mostbirne' Verwendung findet, empfiehlt sich für den Hausgarten bzw. für die Erziehung kleinerer Baumformen die Veredlung auf Quittenunterlagen. Birnbäume auf Quittenunterlage erreichen eine Endhöhe von etwa 3–4 m. Innerhalb der Quittenunterlagen findet man verschieden Typen. Am häufigsten vermehrt wird die 'Quitte A'. Sie ist altbewährt und erreicht auf vielen Standorten gute Ergebnisse. Etwas stärker wächst die 'Quitte BA 29'. Insbesondere auf trockenen und kalkreichen Böden dürfte sie der 'Quitte A' überlegen sein. 'Quitte C' ist die schwächste der Birnenunterlagen und für den Hausgarten eigentlich zu pflegeintensiv. Negativ ist zudem ihre hohe Frostanfälligkeit.

Bei der Sortenwahl sollte – neben Reifezeit, Ertragsverhalten und den Fruchteigenschaften – vor allem auf eine geringe Krankheitsanfälligkeit geachtet werden. Leider gibt es gegen das Hauptproblem im Hausgarten, den Birnengitterrost, bisher keine resistenten oder wenig anfälligen



Rote Birnensorten wie 'Hortensia' bringen Farbe in den Garten

Sorten. Folgende sind für einen Anbau im Garten grundsätzlich empfehlenswert:

- '**Clapps Liebling**' reift bereits Anfang bis Mitte August. Sie hat mittelgroße, wohl-schmeckende Früchte mit allerdings nur sehr kurzer Haltbarkeit.
- Eine der bekanntesten Sorten mit welt-weiter Verbreitung ist '**Williams Christ**'. Sie reift Mitte bis Ende August und sticht durch ihr feines Aroma unter den Birnensorten hervor. Die Haltbarkeit ist gering.
- Sorten wie die rotbackige '**Hortensia**' bringen Farbe in den Garten. Sie reift Anfang bis Mitte September, schmeckt saftig süß und trägt regelmäßig.
- Etwa zur gleichen Zeit reifen die Sorten '**Conference**', '**Concorde**' und '**Condo**', die sich in ihren Eigenschaften ähneln. Sie zeichnen sich durch einen guten Ge-schmack, regelmäßigen Ertrag und eine passable Haltbarkeit aus. 'Conference' ist die in Europa am meisten angebaute Sorte. 'Concorde' und 'Condo' sind aus Kreuzungen zwischen 'Conference' und 'Vereinsdechantsbirne' entstanden.
- Viel Beachtung erfährt derzeit eine Sor-te, die unter fünf Bezeichnungen im Handel zu finden ist: '**Novemberbirne**', 'Nojabrskaja', 'Oksana', 'Novembra' oder 'Xenia' ist eine spätreifende Birnensorte, die je nach Region zwischen Ende Sep-tember und Mitte Oktober reift. Die Früchte sind groß bis sehr groß, haltbar und besitzen ein gutes Aroma.

Einfluss der Witterung auf Fruchtqualität und Haltbarkeit

Die Lagereignung von Äpfeln ist auch bei optimalem Pflückzeitpunkt nicht jedes Jahr gleich. Neben der Stärke des Fruchtbe-hangs ist vor allem der Einfluss der Witte-rung im Jahresverlauf und insbesondere auch in den letzten Wochen vor der Ernte entscheidend.

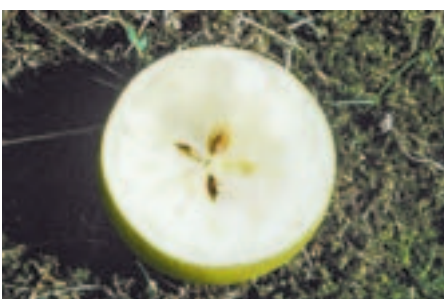
Sonstige Arbeiten im Oktober

- Minikiwis und Kiwis vor den ersten Frösten ernten.
- Spätestens Anfang des Monats Leimringe an Obstbäumen anbringen.
- Fallobst auflesen.
- Abgetragene Ruten von Brombeeren und Herbsthimbeeren ausschneiden.
- Tragruten von Himbeeren und Brombeeren am Gerüst anbinden.
- Erdbeerbeete säubern und nochmals Ausläufer entfernen.
- Ab Monatsende können wurzelnackte Obstgehölze gepflanzt werden.
- Neupflanzungen auf mäusegefährdeten Standorten in Drahtkörbe setzen.
- Auf Feld- und Wühlmäuse achten und ggf. mit Fallen bekämpfen.

2016 war, bis in den August hinein, gekennzeichnet durch feuchtes, wechselhaftes Wetter mit hohen Regenmengen. Die ausreichende Verfügbarkeit von Wasser hat zwar die Größenentwicklung der Früchte begünstigt, gleichzeitig herrschte aber durch die feuchte Witterung während des Fruchtwachstums ein enorm hoher Druck durch pilzliche Krankheitserreger. Diese können später im Lager durch Fäulnis zu starken Ausfällen führen.

Ständige Nässe im Boden kann durch Antagonismen zwischen den Nährelementen auch eine ungleichmäßige Versorgung der Früchte verursachen, was letztendlich zu verstärktem Auftreten von Stippigkeit, Fleischbräune und anderen physiologischen Erkrankungen führt.

Bei der sogenannten Glasigkeit handelt es sich um eine Störung im Zuckerstoffwechsel der Frucht. Sie tritt vor allem dann auf, wenn in der Zeit vor der Ernte sehr hohe Temperaturen und starke Sonnenein-



strahlung herrschen. Unter solch günstigen Photosynthese-Bedingungen kommt es zu einer verstärkten Einlagerung von Zucker in der Frucht. Dies führt durch osmotische Vorgänge dazu, dass Zellsaft in die normalerweise mit Luft gefüllten Zellzwischenräume gesogen wird. Das Fruchtfleisch bekommt dadurch ein wässriges Aussehen. Bei günstigem Verlauf kann die Glasigkeit während der Lagerung wieder verschwinden, in ungünstigen Fällen kann hieraus aber auch Fleischbräune entstehen, sodass die Früchte dann nicht mehr genießbar sind.

Walnüsse ernten und lagern

Walnüsse können geerntet werden, wenn die grüne Schale aufplatzt und die Nüsse zu Boden fallen. Dies ist zumeist zwischen Mitte September und Ende Oktober der Fall. Um die Früchte leichter zu finden, empfiehlt es sich, den Rasen unter den Bäumen zu dieser Zeit kurz zu mähen.



Fröste können den Nüssen nichts anhaben. Es besteht also keine Veranlassung, die Nüsse halbreif von den Bäumen zu schütteln. Stattdessen sollten die abgefallenen Nüsse möglichst täglich gesammelt werden. Zum einen, um der tierischen Konkurrenz zuvorzukommen, zum anderen aber auch, um Infektionen der Nüsse durch Schimmelpilze vorzubeugen.

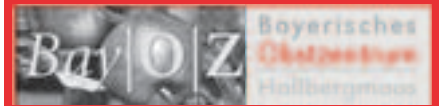
Vor dem Trocknen und Einlagern sollte man die Walnüsse nicht waschen, da hierbei Wasser in die Schale eindringen und zu Schimmelbildung führen könnte. Zum Trocknen bringt man sie am besten in einen gut durchlüfteten, warmen, trockenen Raum und breitet sie dort einlagig aus. Die Raumtemperatur sollte 28 °C aber nicht übersteigen, da Nüsse bei zu hohen Temperaturen ranzig werden können. Aus diesem Grund verbietet sich auch eine Trocknung im Backofen.

Die Nüsse sind ausreichend trocken, sobald sie etwa die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichts verloren haben. Das kann zwischen 3 und 6 Wochen dauern. Exemplare mit geöffneter Schale sollte man wegwerfen. Und nach der Trocknung lagert man die Nüsse an einem kühlen, trockenen Ort wie z. B. dem Keller. So hat man auch während des Winters für lange Zeit einen gesunden Knabberspass.

Thomas Riehl

Oben: Feuchte Jahre fördern das Auftreten von Pilzkrankheiten.

Unten: Glasigkeit ist eine physiologische Störung.



Am Süßbach 1 • 85399 Hallbergmoos • Tel: 08 11/99 67 93 23

Obstbäume für kleine Gärten

Informations- und Verkaufstage

Fr, 07.10.2016, 13-18 Uhr

Sa, 08.10.2016, 8-16 Uhr

- **umfassende Beratung** vor dem Baumkauf
- langjährig **bewährte Sorten**
- gesundes Pflanzgut **höchster Qualität**
- patentierter Multi-Wurzel-Container garantiert **optimales Weiterwachsen**
- Ertrag setzt ab dem 2. Standjahr ein
- **einfache Kronenerziehung** (z. B. als Spalier, Spindel oder Buschbaum)
- einfacher und wirkungsvoller **Schutz vor Obstmaden, Vögeln und Kirschesigfliege**
- inkl. **Schnitt- und Pflegeanleitung**
- Fordern Sie kostenfrei die **Broschüre „Obst für kleine Gärten“** an (info@obstzentrum.de)!
- NEU: **allergikerfreundliche** Apfelsorten

FACHVORTRÄGE

Freitag, 15 Uhr:

Obst für kleine Gärten: Sortenwahl, Erziehung und Pflege

Samstag, 10.30 Uhr:

Krankheiten u. Schädlinge im Obstgarten erkennen und Befall vermeiden

Samstag, 13.30 Uhr:

Die besten Obstsorten für den Hausgarten

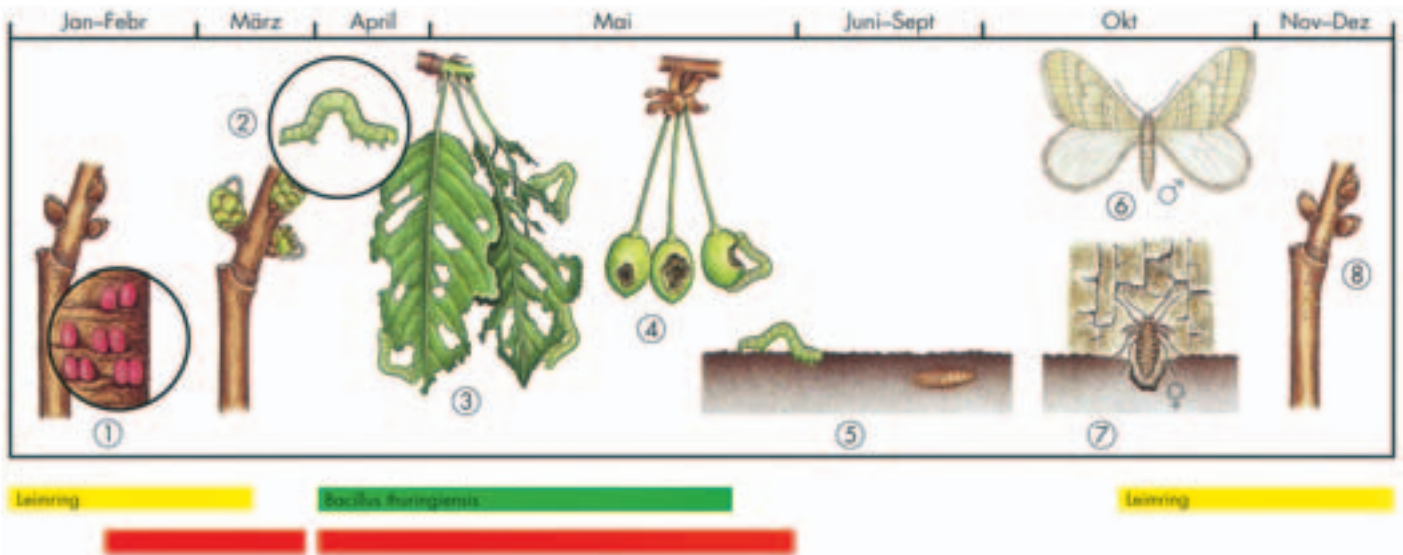
Die Vorträge sind kostenfrei. Sie brauchen sich nicht anzumelden. An jeden Vortrag (ca. 80 min) schließt sich eine Führung durch den Obst-Schaugarten an.

Die Früchte zahlreicher Sorten, die als Bäume angeboten werden, sind ausgestellt.

Wir sind für Sie da: Beratung und Verkauf

01. September - 30. November:
Mittwoch 16-18 Uhr, Freitag 13-18 Uhr
und Samstag 8-12 Uhr

Infos und Online-Shop:
www.obstzentrum.de



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

Jetzt an die Leimringe denken: Kleiner Frostspanner

Er ist einer der bekanntesten und auch schädlichsten Falter, dessen Raupen alle Obstgehölze (außer Pflirsich) und viele Laubgehölze wie Eiche, Ahorn und Linde schädigen können. Mit Vorliebe werden Süßkirschen befallen.

Schaderreger und Schadbild

Im Frühjahr während des Austriebes sind auf den Knospen graue, später grün werdende, gefräßige Räumchen zu finden. Sie machen bei ihrer Fortbewegung den typischen »Katzenbuckel« ②. Da die Raupen meist in großer Zahl auftreten, sind die Schäden infolge des frühen Fraßbeginns sehr hoch. Knospen, Blüten und junge Blätter werden aufgeessen ③, oft kommt es zum Kahlfraß und an den Zweigen bleiben nur zusammengesponnene Mittelrippen der Blätter übrig. Auch junge Früchte, besonders Kirschen, werden von außen wie mit einem Löffel ausgehöhlt ④.

Schädlingsentwicklung

- ① Die etwa mohnkorngroßen, dunkelroten Eier überwintern in Rindenritzen und auf den Zweigspitzen.
- ⑤ Nach dem Schlüpfen, etwa während des Knospenaufbruchs, wachsen die Raupen bis zu 2,5 cm Länge. Anfang Juni seilen sie sich an einem Spinnfaden zu Boden und verpuppen sich. In einem Kokon, etwa 10 cm unter der Erdoberfläche, ruht die Puppe bis Herbst.
- ⑥ ⑦ Nach den ersten Nachtfrösten, etwa Mitte bis Ende Oktober, treten geflügelte Männchen mit ca. 3 cm Flügelspannweite und ungeflügelte Weibchen mit kurzen Flügelstummeln in Erscheinung.
- ⑧ Die Weibchen klettern am Stamm bis in den Kronenbereich hoch und legen nach der Begattung einzeln oder zu mehreren ihre 200–300, am Anfang hellgrünen, nach einigen Tagen rot werdenden Eier ab. Dort überwintern die Eier.

Der Große Frostspanner, der seltener vorkommt, entwickelt sich ähnlich.

Vorbeugung und Bekämpfung

Die am Stamm hochkriechenden Weibchen können durch die ab Anfang Oktober an Stämmen und Stützpfehlen angebrachten Raupenleimringe abgefangen werden (gelber Balken). Die Leimringe müssen bis etwa drei Wochen nach dem Austrieb dicht anliegen. Bei früherer Entfernung sollte man den Stamm unterhalb des Leimringes auf eventuell vorhandene Eier untersuchen. Diese werden am besten mit einer Drahtbürste vernichtet.

Die in der Baumkrone überwinternden Eier oder Larven können bis »Mausohr-Stadium« durch eine Austriebsspritzung bekämpft oder zumindest stark dezimiert werden (linker roter Balken).

Eine direkte, biologische (grüner Balken), aber auch eine chemische (roter Balken)

Bekämpfung der Raupen schützt vor größeren Schäden nur, wenn sie am Anfang der Fraßtätigkeit erfolgt.

Für die biologische Bekämpfung eignen sich *Bacillus thuringiensis*-haltige Produkte wie z. B. *Raupenfrei Xentari* (Neudorff) – zzt. im Garten nur bei Kernobst und Hausrebe zugelassen – oder *Raupen-Frei Dipel ES* (Dr. Stähler). Die chemische Bekämpfung im Garten darf zzt. nur mit *Bayer Garten Schädlingsfrei Calypso Perfekt AF* durchgeführt werden. Wenn ein Raupenleimring rechtzeitig angelegt wurde und seine Klebfähigkeit bis etwa drei Wochen nach dem Austrieb anhält, erübrigt sich erfahrungsgemäß die weitere Bekämpfung.

Die Bekämpfung des Großen Frostspanners ist identisch. *Adalbert Griegel*

Geschenk-Abonnement

Gartenratgeber

... nur Euro
20,00*



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

* 12 Ausgaben/Jahr frei Haus.

- Geschenk-Abonnement**
»Der praktische Gartenratgeber«
- Abonnement**
»Der praktische Gartenratgeber«
- Für ein Jahr
- Bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr
ab Ausgabe ___/20___

Anschrift des/der Beschenkten:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Meine Anschrift, KD.-Nr.:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Datum/Unterschrift

Herbstlicher Apfelkranz mit Beeren

Sanfte, goldgelbe Sonnenstrahlen über bereits gefärbten Laubbäumen geben dem Spätsommer seine spezielle Lichtstimmung. Etwas milder und schwächer scheint die Sonne, die kürzeren Tage und kühleren Nächte lassen den Herbst erahnen. Wenn die Apfelernte reichhaltig ausfällt, kann man auch ein paar davon abzweigen, um eine reizvolle Dekoration für die Haustüre, die Wand oder den Tisch anzufertigen. Hagebutten und Beeren vervollständigen den Apfelkranz neben einer üppigen Schleife.

Ein rustikaler Apfelkranz ziert den Kaffeetisch an einem angenehmen Herbsttag. Ganz natürlich gesellen sich Hagebutten und Vogelbeeren dazu. Die aufgespießten Äpfel sind einige Wochen haltbar, bevor sie schließlich von innen zu faulen beginnen.

An Material benötigt man feinen Silberdraht und stabilen Eisendraht, 70–75 cm lang, mit einer Stärke von 1,5 mm. Ferner ein Stück Schleife ca. 60 cm lang. Werkzeug in Form einer Kombizange zum Abschneiden und Biegen des festen Drahtes.



Tipp: Auch Draht-Kleiderbügel aus der Reinigung lassen sich dafür wiederverwenden. Vor dessen Gebrauch werden lediglich die Biegungen mit einer Kombizange aus-

geglichen. An Naturmaterial benötigt man Äpfel und Herbstfrüchte wie Hagebutten und Vogelbeeren.

Die Äpfel werden mittig auf dem Draht aufgefädelt. Kranz rund biegen und das Drahtende einfach in den ersten Apfel einstecken. Wenn der widerspenstige Draht nicht hält, die doppelten Drähte (Anfang und Ende) mit dünnem Draht zusammenbinden oder mit Heißkleber kleben. Aus den Beeren eine Girlande arbeiten: Dünnen Silberdraht um die kleinen Sträußchen von Hagebutten und Vogelbeeren wickeln, dabei immer etwas Abstand lassen.

Die Drahtgirlande um den Apfelkranz schlingen oder die Herbstfrüchte in die Zwischenräume legen und mit dünnem



Silberdraht fixieren. Schleife binden und mit dünnem Draht zwischen den Äpfeln befestigen. Zum Aufhängen des Kranzes auf der Rückseite mit doppeltem Draht eine Schlinge anbringen.

Rita Santl



Beckmann
Ihr Spezialist für
Gartenartikel und Gewächshäuser
Das **Beckmann-Gewächshaus** –
eine **lohnende** Anschaffung!

Täglich gesundes Bio-Gemüse



Größes 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

Kräuter: Löffelkraut



Die meisten Kräuterkollegen aus südlichen Gefilden machen schlapp unter den Bedingungen, die dem Löffelkraut behagen. Es begnügt sich in der Regel mit einem ausreichend humosen Boden.

Als Kind nordischer Küsten- und Sumpflandschaften behagen dem Echten Löffelkraut (*Cochlearia officinalis*) feuchte Böden mit hohen Salzgehalten. Dazu trotz es Wind und Wetter und lässt sich rund um's Jahr ernten.

BESCHREIBUNG: Seinen Namen verdankt das in der Regel zweijährige Kraut den löffelartig geformten unteren Blättern. Die oberen Blätter sind eiförmig und umfassen die 20–40 cm hohen Stängel. Nach dem Winter, den das Kraut samt glänzend grünem Laub überdauert, schmückt es sich von Mai bis Juni mit weißen Blütentrauben, die einen zarten Honigduft verströmen und zahlreiche Bienen und Hummeln anlocken.

ANBAU: Zum Anbau werden lehmig-humose Böden bevorzugt, die Wasser über längere Zeit speichern können. Besonders wohl fühlt sich das Löffelkraut an kühlen Bach- oder Teichrändern. Aber auch der Bereich entlang salzbelasteter Wege behagt der ursprünglichen Küstenpflanze.

Gesät wird im zeitigen Frühjahr oder Spätsommer/Herbst mit 20 cm Reihenabstand. Nach der Keimung ist innerhalb der Reihe auf 10–15 cm Abstand zu vereinzeln.

Düngung ist nicht nötig; es genügt, vor Saat oder Neuaustrieb etwas Reifkompost einzuarbeiten. Auch Winterschutzmaßnahmen sind kein Thema: Selbst im Topf übersteht die robuste Pflanze den Winter meist schadlos in grünem Blattgewand.

ERNTE UND VERWENDUNG: Frühjahrs-saaten liefern bereits im Sommer das erste Grün, Spätsaaten kann man von Herbst bis zur Frühjahrsblüte im nächsten Jahr beernten. Um die winterliche Vitaminquelle selbst unter einer dicken Schneedecke wiederzufinden, markiert man sie rechtzeitig mit einem Zweig.

Der würzige, etwas scharfe Geschmack erinnert an Kresse oder Meerrettich. Zudem bringen die Blätter viel Vitamin C in den Salat und lassen sich zusammen mit den hübschen Blüten auch auf dem Butterbrot, im Quark oder in der Kräuterbutter schmecken. Kenner verwenden das Kraut in pikanten Kräutersoßen, zu Eiern oder Kartoffelgerichten aller Art. Da die Blättchen fast ganzjährig zur Verfügung stehen, ist es nicht üblich, Vorräte anzulegen. Notfalls kann man das Kraut im Tiefkühlfach aufbewahren, denn beim Trocknen geht der Geschmack verloren.

Tobias Mayerhofer

Trendpflanze: Korallenstrauch



Der Korallenstrauch ist relativ pflegeleicht und als Topfpflanze für ein helles Zimmer sowie für Balkon und Terrasse geeignet. Pralle Mittagssonne sollte aber in den Sommermonaten vermieden werden.

Der Korallenstrauch oder Korallenbaum (*Solanum pseudocapsicum*) ist auf Madeira beheimatet. Er wächst dort als unförmiger Strauch und erreicht eine Höhe bis 120 cm.

BESCHREIBUNG: Die mit der Tomate verwandte Pflanze gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Als Zierpflanze besticht sie nicht mit den Blüten, sondern in den Sommer- und Herbstmonaten mit vielen glänzenden, runden Kugeln. Von orange bis violett leuchten die etwa kirschgroßen Beeren bis in die Wintermonate. Manche Sorten haben sogar panaschierte Blätter.

Die roten und noch grünen Beeren sind leicht zu verwechseln mit der essbaren Zierpaprika, die ebenfalls im Herbst angeboten wird. Deshalb Vorsicht: Alle Teile des Korallenstrauchs enthalten den Wirkstoff *Solanocapsin* und sind für Mensch und Haustiere giftig. Vergiftungssymptome sind Übelkeit, Erbrechen und Magenschmerzen. In Haushalten mit kleinen Kindern sollten die Pflanzen daher außer Reichweite sein.

PFLEGE: Mit Beginn der Blütezeit, meistens Anfang Juni, ist eine erhöhte Pflege von Vorteil. Damit die weißen Blüten dann

auch viele Früchte tragen, müssen sie bestäubt werden, entweder durch Insekten oder durch Rütteln in den Vormittagsstunden.

Wichtig ist ebenso eine gleichmäßige Feuchtigkeit. Schon bei einer einmaligen starken Trockenheit können die Blüten abfallen, dann gibt es auch keine Früchte. Von Blühbeginn bis Fruchtbildung ist eine 14-tägige Düngung mit Flüssigdünger zu empfehlen. Wenn einzelne Triebe starkes Wachstum zeigen, können diese in Form geschnitten werden.

Die Pflanzen sind frostempfindlich. Sie lassen sich bei Temperaturen um 10 °C bei schwacher Feuchtigkeit aber gut überwintern. Im Frühjahr wird zurückgeschnitten und in einen leicht größeren Topf mit lehmhaltiger Blumenerde umgepflanzt.

Die Samen können für die Nachzucht verwendet werden. Im März, an einem warmen Fensterplatz ausgesät, entwickeln sie sich rasch zu schönen Pflanzen.

Begehrt ist der Korallenstrauch bei Blattläusen und der Weißen Fliege. Ein regelmäßiges Abbrausen, vor allem der Blattunterseite, tut den Pflanzen gut und lässt die lästigen Biester verschwinden.

Maurus Senn

Obstart: Jujube, Chinesische Dattel

Die Jujube (*Ziziphus jujube*) ist bei uns auch unter der Bezeichnung Chinesische Dattel bekannt. Ihre Heimat ist der Nordosten Chinas. Anbaugelände gibt es heute in vielen Teilen Asiens, rund ums Mittelmeer sowie in Nord- und Südamerika.

STANDORT: Die Jujube ist ein interessantes Wildobst für geschützte, sonnige Standorte (Winterhärtezone 8). An den Boden stellt das robuste Gehölz wenige Ansprüche, nur allzu lehmig, nass und schwer sollte der Platz nicht sein.

Sie kommt mit trockenen Standorten gut klar. Während etablierte Pflanzen kurzzeitig bis $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ überstehen, wird für Jungpflanzen in den Anfangsjahren ein guter Winterschutz angeraten. Wer auf Nummer Sicher gehen will, kann in rauen Gegenden das Wildobst auch als Kübelpflanze ziehen und frostfrei überwintern.

WUCHS: Unter optimalen Bedingungen wächst die Jujube zu einem sparrigen Großstrauch oder Baum von ca. 10 m Höhe heran. Bei uns wird sie etwa 3–4 m hoch. Die eiförmigen Blätter sind 3–6 cm groß und glänzend. Manche Arten haben Dornen auf der Unterseite. Das Holz ist rötlich und sehr dauerhaft.

Die gelb-grünen Blüten erscheinen je nach Standort und Klima Ende Mai bis Juni. Sie werden von Insekten bestäubt. Die Jujube ist selbstfruchtbar. Aus dem Fachhandel stammende Pflanzen kommen meist schon nach ca. 2–3 Jahren zum Fruchten.

FRUCHT: Die Früchte werden je nach Sorte 3–5 mm groß. Sie erinnern an Oliven oder Datteln. Sie sind zunächst gelbgrün gefärbt und wechseln mit zunehmendem Reifezustand ihre Farbe in ein braunes Rot. Bei der Sorte 'LuLi' sind die Früchte eher rund. Diese Frühsorte eignet sich gut für den Frühverzehr. Bei der später reifenden 'LuLang' sind die Früchte oval bis birnenförmig. Bei beiden Sorten soll der Zuckergehalt der Frucht etwa 40 % betragen.

VERWENDUNG: Die Reife erfolgt je nach Sorte von Oktober bis in den November. Die Früchte enthalten einen spitzen Kern, sie können mit der Schale verzehrt werden. Das gelblich-weiße Fleisch schmeckt mild. Außer zum Frischverzehr kann man die Früchte trocknen, kandieren oder auch Marmelade damit herstellen. Getrocknet werden die Früchte noch süßer und lassen sich wie Rosinen in der Küche verwenden.
Thomas Neder



Als interessantes Wildobst trifft die Jujube den momentanen Trend, seltene Obstsorten auch für den eigenen Hausgarten zu entdecken und zu testen.

Bienenpflanze: Buchweizen

Der Echte Buchweizen (*Fagopyrum esculentum*) stammt aus Zentralasien. Er wird in China seit 4.600 Jahren angebaut. Im 14. Jahrhundert kam er nach Europa.

Der Echte Buchweizen ist einjährig, wird zur Begrünung auf Stilllegungsflächen, für Wildäsung, auf wenig guten und mäßig nährstoffhaltigen, schwach sauren Sandböden angebaut. Er verträgt keine feuchten oder staunassen Böden. Je nach Boden wird er 50–100 cm hoch.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Buchweizen ist sehr anspruchslos. Er kann bis Anfang Juli ausgesät werden, als Gründüngung auch noch später. Er unterdrückt das Auflaufen von Wildkräutern und wirkt gegen Nematoden.

Die Blütezeit beträgt 2–3 Monate, damit ist Buchweizen eine wichtige Bienen- und Insektenpflanze für die späte Jahreszeit. Buchweizen ist z. B. in den Mischungen »Blühende Landschaft«, »Veitshöchheimer Bienenweide«, »Landsberger Gemenge« und anderen Gründüngungen enthalten.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Der Nektar- und Pollenwert beträgt 4 bzw. 3 auf einer Skala von 1–4. Die Blüten öffnen sich früh morgens. Ab Mittag schließen

sich die Blüten, gegen 15 Uhr sind kaum noch Blüten offen. Das Nektarangebot dauert 1–4 Stunden. Jede Pflanze hat 300 bis 1.800 Blüten und ist deshalb eine sehr gute Bienenweide.

Die Zuckerabsonderung eines Buchweizenfeldes kann je nach Temperatur bis zu 490 kg/ha betragen! Bei Temperaturen von $16\text{--}26\text{ }^{\circ}\text{C}$ ist die Nektarmenge am höchsten. Auch das Pollenangebot ist erheblich: Eine Blüte bringt 0,17 mg Pollen. Die Pollendarbietung ist von 7–7,30 Uhr am höchsten und dauert bis etwa 11 Uhr.

VERWENDUNG: Da die Früchte des Buchweizens glutenfrei sind, spielt deren Mehl eine wichtige Rolle bei der Ernährung von Menschen mit Zöliakie. Geschälte Buchweizenkörner werden zu Graupen, Grütze, Grieß oder Mehl verarbeitet.

HEILWIRKUNG FÜR DEN MENSCHEN: Buchweizen hat ein breites Spektrum: blutzuckersenkend, durchblutungsfördernd, entzündungshemmend, gefäßstärkend, schleimlösend, Radikalfänger, venenstärkend; in der Homöopathie bei Ekzemen, Hauterkrankungen und Kopfschmerzen. Verwendet wird das Kraut.
Ulrike Windsperger



Buchweizen ist botanisch gesehen kein Getreide oder ein Weizen, sondern gehört zu den Knöterichgewächsen. Da die dreikantigen Früchte den Bucheckern ähneln und die Körner als Mehl verwendet werden, wurde ihm der Name verliehen.



Der Herbst deckt uns den Tisch:

Aus der Erde auf den Teller

Was im Sommer langsam gewachsen und gereift ist, kann jetzt geerntet werden. Pralle Kohlköpfe und buntes Wurzel- und Knollengemüse bereichern in Hülle und Fülle die grüne Speisekammer. Der heimische Gemüsegarten und die Wochenmärkte sind lukullische Paradiese und laden zum Genießen ein.

Lieber Freilandgemüse!

Bei der Auswahl von Gemüse und Obst zählen Geschmack, Erntefrische und Reifezustand. Freilandgemüse, unter natürlichen Wachstumsbedingungen und Sonneneinstrahlung gereift, hat einen weit niedrigeren Nitratgehalt als Treibhausgemüse, denn Pflanzen brauchen Sonne, um Nitrat abzubauen. Darum sollte man Freilandgemüse bevorzugen und der Jahreszeit entsprechend essen, wie es schon unsere Vorfahren praktizierten. Kohl, Wurzel- und Knollengemüse lassen sich gut lagern, denn die Natur hat weise vorgesorgt. Wurzeln und Knollen sind unterirdische Vorratsspeicher der Pflanzen, sie enthalten Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, reichlich Mineralstoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Die Gemüseklassiker sind deshalb auch für unsere Ernährung von großem Nutzen.

Kohl & Co: Heilkraft vom Acker

Kohl zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Neben Weißkraut bereichern Blaukraut,

Wirsing, Rosenkohl, Grünkohl, Brokkoli und Chinakohl den Speiseplan im Herbst und Winter. Es gibt unzählige Kohlgerichte und Rohkostrezepte dazu.

Die verschiedenen Kohlarten liefern wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe: 100 g Weißkraut enthält 50 mg Vitamin C, 100 g Grünkohl sogar 140 mg. In allen Kohlarten sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe mit therapeutischer Wirkung enthalten, z. B. Flavonoide und die für Kreuzblütler typischen Glukosinolate, die in den vergangenen Jahren besonders in das Blickfeld der Forschung gerückt sind. Diese bioaktiven Substanzen stärken die Abwehrkräfte und stimulieren das Immunsystem. Sie wirken krebshemmend und antimikrobiell, sie »killen« Bakterien, Viren und Pilze, um nur einige Beispiele zu nennen. Weißkraut findet nicht nur als deftige Hausmannkost seit Großmutterzeiten großen Anklang, auch in der Volksmedizin wurde Kohl auf verschiedene Weise genutzt.

Sauerkraut regeneriert den Darm

Milchsäurebildende Bakterien machen den Kohl zum Sauerkraut. Milchsäurebakterien bauen eine gesunde Darmflora auf, entgiften den Körper und sorgen für eine geregelte Verdauung.

Natürlich vergorenes Sauerkraut ist ein sehr gesundes Lebensmittel, es liefert die Vitamine C, A, B und vor allem Vitamin K,

Gesundheitstipp: Krautblätter gegen Knieschmerzen

Noch heute bewähren sich Krautwickel bei Kniebeschwerden und bringen zumindest Linderung. Dazu werden frische Weißkraut- oder Wirsingblätter gewalzt oder gestampft, damit der Pflanzensaft austreten kann. Die Krautblätter abends vor dem Schlafen auf das Knie legen und mit einer elastischen Binde befestigen, morgens dann die Auflage wieder abnehmen. Dieser Wickel hat eine kühlende, abschwellende Wirkung.

außerdem die Mineralstoffe Kalzium, Kalium, Phosphor und dazu jede Menge Ballaststoffe. Sauerkraut sollte möglichst roh gegessen werden, es hat sehr wenig Kalorien und ist eine vitalstoffreiche Reduktionskost.

Sauerkraut darf nicht totgekocht werden, obwohl manche Leute beteuern, dass Sauerkraut am besten schmecke, wenn es mehrfach aufgewärmt ist, wie bei Wilhelm Busch nachzulesen ist: »Eben geht mit einem Teller / Witwe Bolte in den Keller, / dass sie von dem Sauerkohle / eine Portion sich hole, / wofür sie besonders schwärmt, / wenn es wieder aufgewärmt.«

Sauerkraut-Rohkost

Zutaten: 500 g rohes Sauerkraut, 1 Apfel (mittelgroß), 1 Gewürzgurke, 1 Zwiebel, 1 TL Milchzucker, 1 TL Öl, Pfeffer oder Basilikum zum Abschmecken.

Zubereitung: Sauerkraut auflockern, evtl. etwas kleinschneiden. Apfel, Gurke, Zwiebel würfeln und mit dem Milchzucker dazugeben. Am Schluss Öl darauf träufeln und mit den Gewürzen abschmecken. Gut mischen.

Blaukrautsalat mit Apfel und Orange

Zutaten: 500 g Blaukraut, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Äpfel, 1 Orange, 2 TL Honig, 4 EL Rosinen, Saft einer Zitrone, 4 EL kaltgepresstes Öl, 3 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung: Das Blaukraut putzen und fein hobeln. Zwiebel schälen, würfeln, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen und würfeln. Orange schälen und klein schneiden. Die Früchte zum Blaukraut geben und mit Honig, Rosinen, Zitronensaft und Öl mischen. Zugedeckt ½ Std. ziehen lassen.

Zum Schluss die Walnüsse hacken und damit den Salat garnieren.

Gelbe Rüben – der »Augenschmaus«

Wie kaum ein anderes Gemüse eignen sich Gelbe Rüben für eine kalorienarme, leichte Ernährung. Sie enthalten viel Vitamin C und B-Vitamine sowie Mineral- und Ballaststoffe. Besonders wichtig sind die bioaktiven Substanzen wie Beta-Karotinoide (daher die gelb-orange Farbe). Beta-Karotin ist eine Vorstufe von Vitamin A, es gilt als Schutzfaktor gegen Krebs, stärkt die Sehkraft der Augen und das Immunsystem. Gelbe Rüben schmecken leicht süßlich und sind vielseitig verwendbar als Rohkost, Salat, Suppe, Mixgetränk, Gemüseintopf oder Fingerfood.

Knusprige Gelbe-Rüben-Bratlinge

Zutaten: 600 g Gelbe Rüben, 1 kleine Lauchstange, 4 Eier, 4 EL Weizenvollkornmehl, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Öl

Zubereitung: Gelbe Rüben waschen, schälen und raspeln. Den Lauch putzen,

waschen, kleinschneiden. Gelbe Rüben und Lauch mit Eiern und Mehl mischen. Gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in der Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Bratlinge häufeln und ins heiße Fett setzen, flach drücken und beidseitig goldgelb ausbacken. Beilagen: Schalenkartoffeln und Kräuterquark.

Gesundheits-Drink »Fit am Morgen« (1 Portion)

Zutaten: 2 Orangen, ½ Glas Gelbe-Rüben-Saft, 1 TL kalt gepresstes Öl

Zubereitung: Orangen auspressen, mit dem Saft und Öl gut mischen oder mixen. Diesen Vitamin-Mix morgens nüchtern trinken, er stärkt die Abwehrkräfte und macht einen schönen Teint.

Rote Rüben – Rote Bete

Ursprünglich stammt die Rote Rübe aus dem Mittelmeerraum, inzwischen ist sie in ganz Mitteleuropa verbreitet.

Die Rote Rübe ist reich an wertvollen Mineralstoffen, besonders an Eisen und Folsäure, die für die Blutbildung wichtig sind. Die in der Roten Rübe enthaltenen Flavonoide und Polyphenole bieten durch ihre antioxidative Wirkung einen Zellschutz und stärken das Immunsystem. Das Wurzelgemüse eignet sich als Rohkost, besonders in Kombination mit Äpfeln oder gekocht als Suppe, Salat und als Beilage zu Fleisch und Fisch. In früheren Zeiten war die Rote Rübe neben Sauerkraut die wichtigste Salatgrundlage im Winter.

Rote Rüben – Frischkost

Zutaten: 300 g rohe Rote Rüben, 300 g Äpfel, 2 EL Sauerrahm, 150 g Vollmilch-Joghurt, 1 EL geriebener Meerrettich, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, Salz

Zubereitung: Rote Rüben und Äpfel waschen, schälen, grob raspeln. Aus Sauerrahm, Joghurt, Meerrettich, Zitronensaft und Honig die Salatsoße herstellen, mit geraspelten Roten Rüben und Äpfeln mischen. Zugedeckt durchziehen lassen, dann servieren.

Rote-Rüben-Suppe

Zutaten: 2 mittelgroße gegarte, geschälte Rote Rüben, 1 Zwiebel, 2–3 EL Öl, 2 EL geriebener Meerrettich, 1 TL gestoßener Koriander, etwas Mehl, 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Saft einer Zitrone, 150 g Saure Sahne

Zubereitung: Rote Rüben klein schneiden, Zwiebel schälen und

würfeln. Öl im Topf erhitzen und Zwiebel andünsten. Rote Rüben, Meerrettich und Koriander zugeben, dünsten, mit Mehl bestäuben, umrühren. Die Gemüsebrühe aufgießen, zugedeckt 10 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sollte die Suppe zu sämig sein, noch etwas Gemüsebrühe aufgießen. Die Saure Sahne cremig rühren und damit beim Anrichten die heiße Suppe garnieren.

Anmerkung: Die weiße Sahne bietet einen sehr schönen Kontrast zur kräftig roten Suppe!

Die Kartoffel – vielseitig kulinarisch

Die Kartoffel gehört zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln und ist besonders beliebt. Das war nicht immer so! Als spanische Seefahrer die Kartoffel im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa brachten, wurde sie wie eine exotische Zierpflanze betrachtet und in botanischen Gärten angepflanzt. Erst ein Dekret des Preußenkönigs Friedrich II. setzte den Kartoffelanbau 200 Jahre später durch. Seitdem haben Kartoffeln viele Menschen, besonders in Kriegszeiten, vor dem Hungertod bewahrt.

Die Kartoffel ist preiswert, lange lagerbar und sehr variabel in der Zubereitung. Inzwischen hat die Ernährungswissenschaft auch den hohen gesundheitlichen Wert entdeckt und das Vorurteil, die Kartoffel sei ein Dickmacher, widerlegt, denn sie hat nur 68 kcal pro 100 g. Aber es kommt natürlich auf die Zubereitungsart



Autorin Markusine Guthjahr mit reicher herbstlicher Ernte

an: Pommes frites enthalten z. B. 264 kcal pro 100 g und Kartoffelchips sogar 539 kcal!

Die Kartoffel enthält wertvolles pflanzliches Eiweiß, Vitamin C, die Vitamine der B-Gruppe, Spurenelemente, Mineralstoffe und vor allem viel Kalium (443 mg /100 g). Kartoffeln haben eine entwässernde Wirkung, neutralisieren überschüssige Magensäure und beugen Sodbrennen vor. Die Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten, wenn man die Kartoffeln mit der Schale kocht.

Geriebene Kartoffel-Suppe

Zutaten: 2 mittelgroße Kartoffeln, 1 Ei, Salz, 1 ¼ l Gemüsebrühe, Majoran, Schnittlauch (oder Petersilie)

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Mit frischem Ei und Salz mischen, in die gut abgeschmeckte kochende Brühe rühren. Die Suppe 5–10 Minuten kochen lassen, gelegentlich umrühren und aufpassen, dass sie nicht überkocht. Zum Schluss mit frischen gehackten Kräutern abschmecken.

Falls kein frischer Majoran vorhanden ist, kann auch getrockneter Majoran genommen werden. Diese Suppe ist sehr bekömmlich, leicht verdaulich und schnell zubereitet.

Kräuter-Kartoffel-Küchle

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 100 g Mehl, Salz, 1 Ei, 100 g gekochter Schinken bzw. Schinkenreste, 1 Zwiebel, 100 g Majoran, 4–5 EL feingewiegte Kräuter (z. B. Petersilie, Majoran, Basilikum, Bohnenkraut)

Zubereitung: Kartoffeln mit Schale kochen, heiß schälen und durchpressen, danach abkühlen lassen. Einen Teil des Mehls und Salz über die Kartoffeln streuen und mischen. Das verschlagene Ei mit der Gabel untermengen. Nach Bedarf das restliche Mehl dazugeben. Schinken und Zwiebel würfeln und mit den Kräutern unter den Kartoffelteig mischen. Danach abschmecken.

Aus der Teigmasse eine Rolle formen, fingerbreite Scheiben abschneiden, in Mehl wenden und in heißem Fett beidseitig goldgelb backen.

Beilage: Blattsalat oder Gemüse.

Markusine Guthjahr

Literatur-Empfehlung

aus dem **Obst- und Gartenbauverlag**

Von Frühlingskräutern bis zum Wintergemüse – Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten

Von **Markusine Guthjahr**

Bestell-Nr. 499171, 19,95 €

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

Ordnung im herbstlichen Garten

Anfang des Jahres hat Ulrike Windsperger bereits ihr Plädoyer gehalten für mehr natürliche Vielfalt und gegen übertriebenen Ordnungssinn im Garten. Einige ihrer Anmerkungen haben wir bewusst für den Herbst aufgehoben.



Laub ist kein Abfall!

Der Herbst könnte mit seinem bunten Laub in unserem Garten eine wunderbare Herbststimmung erzeugen – würde nicht in einem Anfall von Ordnungswut jedes Blatt akribisch mit dem neuesten Laubsaugermodell aufgesaugt oder mit dem Laubbläser zusammengefedt. Aber Laub ist kein Dreck – es ist wertvoll und ein wichtiger Teil im Naturkreislauf!

Laub schützt den Boden vor Erosion, Austrocknung und wärmt ihn, so dass die Bodenorganismen und Regenwürmer auch in kälteren Zeiten noch fleißig ihre segensreiche Arbeit verrichten können. Laub ist auch der beste Frostschutz für Stauden und Gehölze. Es kostet zudem nichts und verrottet häufig während der Wintermonate. Unter dem Laub suchen verschiedene Käfer Unterschlupf. Es schafft also einen Lebensraum, den wir unbedingt erhalten und fördern sollten.

Die kompostierten Blätter von Laub- und Nadelbäumen bringt den besten Humus hervor. Durch Vermischung mit Garten- und Küchenabfällen, Grasschnitt, dazu Gesteinsmehl und anderen Materialien sowie etwas altem Kompost wird der Ver-

rottungsprozess beschleunigt. So ist auch die Gerbsäure von Eichen- und Walnussblättern kein Problem. Laub ist in jedem Fall eine wichtige Ressource im Garten, die kein Gärtner ungenutzt lassen sollte!

Sinnvoller Umgang mit Laub

Der Boden sollte im Sommer wie im Winter nicht offen sein, auch nicht im Gemüsebeet. Nährstoffe werden sonst ausgewaschen und es besteht Erosionsgefahr. Eine Mulchschicht aus Laub verbessert die Bodenqualität. Um der Verwehung entgegenzuwirken, können Strauch- oder Gehölzschnitt sowie auch Reisig

darüber gelegt werden. So bleibt der Boden feucht, geschützt und ernährt die Bodenlebewesen.

Laub kann hier bis zum Frühjahr liegen bleiben und mit Beginn der Vegetationsperiode (ab Ende März) auf den Kompost gegeben oder auch in die oberen Bodenschichten eingearbeitet werden, wo es Regenwürmern und anderen Bodenlebewesen als Futter dient.

Auch Hecken und Sträucher eignen sich bestens für eine Packung Laub: Es schützt vor Frost und wird zu bestem Humus. Unter einer dichten und geschützten Laubhecke können zahllose Kleinstlebewesen überwintern.

Schneiden oder stehen lassen?

Wird im Herbst das Abgeblühte nicht weggeschnitten, spart man nicht nur Arbeit, sondern sichert auch die Lebensräume von vielen Nützlingen. Zahlreiche Insekten überwintern nämlich an Stängeln und unter Blättern. Schmetterlingseier oder Schmetterlingspuppen sind ebenfalls an Pflanzenteilen zu finden. In der Natur sind Lebensräume für Wildbienen existenziell wichtig, die uns in den wenigsten Fällen



Igel. Da die Igel spät im Jahr ihre Jungen gebären, sind die kleinen Igel, die sich unter Laub und Grasbüscheln in ein ruhiges Eck verkriechen, beim Mähen gar nicht sichtbar und werden so leicht Opfer unseres vermeintlich notwendigen Ordnungswahns.



Durch Motorgeräte gefährdete Nützlinge: Florfliege (oben), Tausendfüßler (unten)



Lärmmonster und Insektenkiller

Die Technik hat Einzug gehalten in unsere Gärten. Dabei sind diese Gartengeräte bei genauer Betrachtung oft Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen. Man könnte mitunter den Eindruck gewinnen, dass derjenige, der ständig seinen Garten mit verschiedenen Geräten am deutlichsten vernehmbar traktiert, am meisten Ansehen gewinnt.

Geräuschlos sind diese Geräte alle nicht – ganz im Gegenteil. Laubbläser und Laubsauger sind nicht nur eine Ohrenpest für alle: Inakzeptabel ist auch, dass damit unzählige Insekten vernichtet werden. Viele dieser Insekten sind Nützlinge (Marienkäfer, Ohrwürmer, Florfliegen und andere Arten) und für Vögel eine wichtige ganzjährige Nahrungsquelle.

Ich kenne niemanden, der den Krach und die aggressiv machende Frequenz dieser Geräte mit Gleichmut erträgt. Um des lieben Friedens willen ertragen wir den Lärm – aber mit geballter Faust in der Tasche.

Manches ließe sich mit einer Sichel oder Sense erledigen. Ein Laubrechen, leise, diskret und elegant geführt, sorgt für die notwendige Bewegung und wäre für die Gesundheit geradezu ein Heilmittel.

Rasenmäher, Heckenschere, Kantenschneider – müssen wir all das kaufen, unnütz Energie verbrauchen und in regelmäßigen Zeitabständen Lärm erzeugen? Und letztlich verbleibt doch das unbefriedigende Gefühl, man könnte seinen Garten *noch* ordentlicher machen ...

Die motorbetriebenen Tellersensen, die noch das letzte Eck im Garten erreichen, zerstückeln nicht selten schutzsuchende

bewusst sind, z. B. abgestorbene oder auch verblühte Stängel. Selbst wenn ein Rückschnitt unumgänglich ist, sollte man daher Staudenstängel nicht im Herbst zur Kompostierung zerkleinern, sondern erst im Frühjahr.

Kälte, Regen, Schnee und Frost sorgen für einen naturgemäßen Abbau und die Verrottung der einjährigen Pflanzen und abgeblühten Teile. Lassen Sie die Samenstände von Blumen, Stauden, Kräutern und Gehölzen stehen, schneiden Sie diese nicht zurück – denn sie sind das natürliche Vogelfutter für Meisen und Co!

Ich persönlich schneide im Herbst weder Stauden noch Gehölze zurück. Selbst die Blütenstände und Hagebutten bleiben bestehen. Meine Erfahrung ist, dass dadurch alle Pflanzen Frost besser vertragen. Erst im Frühjahr wird ausgedünnt oder zurückgeschnitten.

Werden im Herbst Liguster, Buchs, Weigelien, Kirschlorbeer, Sanddorn, Aronia

usw. zurückgeschnitten oder gar auf den Stock gesetzt, ist der Garten anschließend sehr überschaubar, wirkt aufgeräumt und sehr ordentlich. Vielleicht zur Freude der Nachbarn. Allerdings stellen diese radikalen Eingriffe ein großes Problem für Tiere dar: Im Folgejahr nach dieser Radikalkur gibt es keine Blüten, keine Früchte. Keine Anflugs- und Unterschlupfmöglichkeit für Vögel, keinen Pollen und Nektar für unsere Bienen, Hummeln, Schmetterlinge.

Die abgeernteten Beete können sofort gemulcht oder im Herbst oder erst im Frühjahr mit Gründüngung versehen werden. Umgraben erübrigt sich auf diese Weise. Das wichtige Bodengefüge wird dadurch geschont. Mit Hilfe einer Gründüngung bleiben auch die Mikroorganismen lange aktiv. Mulchmaterial und Gründüngung dienen der Bodenverbesserung, Boden und Beete haben damit den besten Schutz.

Ulrike Windsperger



Säulenbäume – auch bei Birne und Steinobst?

Nachdem in der letzten Ausgabe über Säulen- und Zwergapfelbäume ausführlich berichtet wurde, befasst sich dieser Beitrag mit anderen säulenartigen bzw. kompakt wachsenden Obstarten.



'Decora' ist unter den Birnen der qualitativ beste Säulentyp, der wenig geschnitten werden muss.

Aufgrund der zunehmenden Beliebtheit der Säulenformen lag der Gedanke der Baumschulwirtschaft nahe, auch andere Obstarten in Säulenform auf den Markt zu bringen. Doch nicht alle entsprechen diesem Wuchstypus.

Säulenbirnen

Im Gegensatz zu den »richtigen« Apfelsäulen besitzen die Säulenbirnen 'Decora', 'Obelisk', 'Condora' (sowie leider auch einige No-Name-Sorten) nicht den eintriebigen gestauchten Wuchs. Hier handelt es sich um spezielle Birnensorten mit schlankem, kompaktem Wuchs. Baumschulen ziehen sie auf mittelschwachen Unterlagen an (meist Quitte A) ohne Einkürzen des Mitteltriebes und mit Pinzieren von Seitenverzweigungen. Birnensäulen, deren fehlende Standfestigkeit durch die Unterstützung eines Pfahles ausgeglichen wird, alternieren weniger stark. Sie tragen regelmäßiger als Säulenäpfel. Allerdings benötigen sie eine andere Birnensorte zur Befruchtung. Das Sortiment ist vergleichsweise eng.

'Condora', die aus der Birnensorte 'Confere' hervorging, schmeckt süß, saftig und reift Ende September. Bei ihr müssen die sich bildenden Seitentriebe pinziert bzw. auf kürzere Zapfen geschnitten werden, um eine »Fastigiata« zu erreichen.

'Decora' hingegen kann als Columnartyp bezeichnet werden. Optisch schön mit rötlichbraunen Backen reifen die saftigen, süßen, feinaromatischen Birnen gegen Ende September. So kann sie als qualitativ beste

Säulenbirne empfohlen werden. Als Ergänzung bietet sich 'Obelisk' an, zu der an der LWG Veitshöchheim erst wenig, aber bislang gute Erfahrung vorliegt. 'Obelisk' und Decora halten ihre kolumnare Form, indem analog zur Apfelsäule wenig geschnitten wird. Die geschmacklich gute, saftige, süßliche, etwas berostete Frucht von 'Obelisk' reift im Oktober.

»Säulenartige« Süßkirschen

Hier handelt es sich um spezielle, kompakt und schlank wachsende, wenig verzweigende Sorten, die meist aus dem kanadischen Züchtungsprogramm stammen. Es sind keine reinen Säulen wie beim Apfel. Analog der

Birne und dem restlichen Steinobst darf die Mittelachse in den ersten Jahren nicht angeschnitten werden, sonst erfolgt eine Verzweigung, die bei der Wuchsform »Säule« nicht gewünscht wird. Bilden sich dennoch einzelne kräftigere Seitenverzweigungen und Konkurrenztriebe, so sollten diese direkt an der Mitte entfernt werden. Schwächere Seitentriebe können entweder flach gestellt, dabei nicht eingekürzt werden oder aber ständig auf kürzere Zapfen ab Austrieb und im Laufe des Sommers pinziert werden.

Alternativ zur Säulenform können solche Sorten auf schwachen Unterlagen wie GiSela 3 oder GiSela 5 erzogen werden, auch als schmale »Pyramide«. Dabei werden die Mitte und 3–4 Seitentriebe, etwa im 45°-Winkel angeordnet, in den ersten Jahren nicht eingekürzt. Wenn schließlich nach 5–7 Jahren die Krone zu hoch geworden ist, kann im Sommer (= wuchsbremsend) eine Höhen- und Breitenreduzierung vorgenommen werden (ableiten = Seiten- bzw. Mitteltrieb über einer tiefer sitzenden, flacheren Seitenverzweigung abschneiden).

Unbedingt muss beachtet werden, dass nur früh reifende Sorten frei von Maden sein können. Wer sein Bäumchen im Kübel auf einem Balkon in der Innenstadt stehen hat, hat gute Chancen, dass auch die später reifenden Sorten wie 'Silvia' madenfrei bleiben. Außerdem können die Container in Regenperioden trocken untergestellt werden. Aber auch bei ausgepflanzten, klein gehaltenen Bäumen kann das durch den Regen ausgelöste Platzen der Früchte durch zeitweilige Folieneindeckung verhindert werden.

Weitere Steinobstarten

Für »Säulenzwetschgen« ('Anja', 'Fruca', 'Pruntop') und »Säulenaprikose« ('Campa-



Um Kirschen in Säulenform zu halten, schneidet man Seitentriebe auf Zapfen.



'Invicta' lässt sich als 1- oder 2-triebige Spindel erziehen.

nilo', 'Compacta') gilt dasselbe wie bei den »Säulenkirschen«. Neu auf den Markt kommt die gedrungene, schmal und aufrecht wachsende Sauerkirsche 'Jachim', die im Gegensatz zur normalen Wuchsform als säulenförmig bezeichnet wird.

Vor allem bei Pfirsich und Nektارين sind auch Zwergformen bekannt: 'Bonfire' (dunkellaubig), 'Amber' und 'Diamond' sowie die Nektarine 'Rubis'. Sie bilden sehr kurze Internodien und somit einen gestauchten Wuchs, sodass die »Zwerge« selbst nach mehreren Jahren klein bleiben. Besonders sticht deren üppige, dicht sitzende rosafarbene Blüte hervor. Als selbstfruchtbare Gehölze bringen sie mittelgroße, vergleichsweise ansprechende Früchte hervor, die eine Verbesserung zu früheren Zwergsorten wie 'Bonanza' oder 'Nectari-

na' darstellen. Zwergsorten lassen sich auch leicht durch Abdeckung vor Blütenfrost schützen. Bereits ab Januar überdacht (Pergola, Balkon, Vordach) und trocken stehende Kübel können der gefürchteten Kräuselkrankheit vorbeugen.

Säulen-Beerenobst

Wenn Johannis- und Stachelbeeren in Form von 1- oder 2-triebigen Spindeln (Heckenerziehung) erzogen werden, kann man auch von Säulenbeerenobst sprechen. Darüber können Sie nachlesen unter www.lwg.bayern.de – Freizeitgartenbau – Infoschriften.

Hilfreich hierbei ist der Kauf bereits ein- oder zweitriebiger Jungpflanzen, die nicht angeschnitten werden dürfen. Sinnvoll erweist sich zudem ein Ausbrechen von 3 bis 5 Konkurrenzknospen an der Spitze der Triebe, um den Austrieb aus der Terminalknospe zu fördern. Haben sich längere Seitentriebe gebildet, so können diese im Frühjahr auf eine Länge von 20–25cm eingekürzt werden.

Brombeersäulen sind kompakt aufrecht wachsende Sorten wie 'Navaho', 'Asterina', 'Loch Ness', die mit 2–3 Trieben als Fächerpalier gezogen und an ca. 2 m langen Stäben bzw. einem Fächergerüst angebunden werden. Wie bei Brombeeren üblich, werden jeweils 2–3 Neutriebe belassen und die alten, abgetragenen Ruten im Spätherbst herausgenommen.

Fazit

Beim Apfel sind genetisch bedingte Säulensorten vorhanden. Sie behalten diese typische Wuchsform bei, die kaum Schnitt erfordert. Bei den anderen Baumobstarten handelt es sich um ausgewählte Sorten, die sich durch kompakten aufrechten, schmalen Wuchs auszeichnen. In Verbindung mit speziellen, meist schwachwüchsigen Veredlungsunterlagen und gesonderter Jungbaumerziehung ergeben sie schlanke, eintriebige Baumformen.

Einige Sorten verzweigen sich schwach, kurz, flach. Deren Haupttrieb muss in den ersten Jahren nicht eingekürzt werden; dann bleibt die schmale, säulenartige Form erhalten. Wurde der Mitteltrieb angeschnitten (z. B. »gewohnter« Pflanzschnitt, der jedoch bei diesem Wuchstypus nicht gewünscht ist, oder zur Höhenreduzierung nach 4–6 Jahren), so bilden sich Seitenverzweigungen. Diese können ein- bis zweimal jährlich auf ca. 10 cm (im Juni) und der daraus resultierende Neutrieb dann (etwa im August) auf 5 cm Länge eingekürzt/pinziert werden. An diesen »Stummeln« besteht die Möglichkeit, dass im Folgejahr Blütenknospen entstehen. Nur durch diese wiederholten



Zwergformen von Pfirsichen und Nektarinen gedeihen gut im Kübel und erfreuen durch ihre dicht sitzende Blütenpracht.

Sommerschnitte hält sich die säulenartige Form. Ansonsten kann daraus auch eine Spindel mit flach gestellten Seitentrieben erzogen werden, die jedoch ausgepflanzt und unter »Hausgartenverhältnissen« je nach Schnittintensität 1,50–3 m Kronendurchmesser erreicht.

Bei den Johannis- und Stachelbeeren entspricht die »Säule« der eintriebigen Spindel- oder Heckenerziehung. Hier empfiehlt es sich, mit eintriebigen Jungpflanzen mit bereits kurz angelegten Seitenverzweigungen zu starten.

Hubert Siegler

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Mehrjährige Erfahrungen mit Säulen- und Zwergobstarten an der LWG Veitshöchheim

Art/Sorte	Wuchstyp	Reifezeit	Frucht
Säulenbirne			
'Decora'	säulenartig	Ende September	Rotbackig, mittelgroß, knackig, süß, saftig, fein schmelzendes Fruchtfleisch
'Condora'	kompakt/schmal	(Mitte) Ende September	Gelbgrün, leicht berostet, mittelgroß, süß, saftig, fein schmelzendes Fruchtfleisch
Säulenartige Süßkirschen			
'Celeste'®/'Sumpaca'(S)	kompakt, aufrecht	Früh, Kirschwuche (= KW) 3	Geschmacklich gute und optisch ansprechende Frucht, madenfrei, selbstfruchtbare Sorte. Kann bei größeren Regenmengen platzen.
'Samba'®/'Sumste'(S)	kompakt, aufrecht	Früh–mittel, KW 3–4 / 4	Feste, sehr hochwertige Frucht bzgl. Größe, Geschmack, Optik. Kann bei zu später Ernte Maden aufweisen. Frühe Blüte, nicht selbstfruchtbar. Rel. platzfest.
'Silvia'	kompakt, aufrecht	Mittel, KW 5	Mittelfeste, große Frucht, die sich in vielen Jahren als platzfest erwiesen hat. Nicht selbstfruchtbar! Madenbefall möglich.
Säulenzwetschge			
	aufrecht, steil	'Anja': Ende August 'Fruca', 'Pruntop': Anfang September	'Fruca': Hauszwetschen-ähnlich, gut 'Pruntop': befriedigend; gut für Verarbeitung. Kann in warmen Gegenden rote Partien im Fruchttinneren bekommen.
Säulenjohannisbeere, Säulenstachelbeere			
	schmal; ein- oder zweitriebige Spindelerziehung	Je nach Sorte Ende Juni – Ende Juli	Robuste Sorten wählen mit gutem Geschmack! Johannisbeere rot: 'Rolan', 'Rotet', 'Rovada'; schwarz: 'Titania', 'Omata', 'Bona', 'Kieroyal' Stachelbeere rot: 'Remarka', 'Redeva', 'Rexrot'; gelbgrün: 'Invicta', 'Mucurines'
Zwergpfirsich			
	sehr kompakt/ buschig	Ende Juli	'Rubis': kleine bis mittelgroße Nektarine, ziegelrot geflammt, gelbfleischig, saftig, Geschmack gut; 'Amber': mittelgroß, gelbfleischig, saftig; Geschmack gut; Zierwert durch Blüte; 'Bonfire' zudem durch rotes Laub
Säulenbrombeere			
diverse Sorten	aufrecht; Triebe an Stäbe/ Rankgitter anbinden	Juli, August	'Navaho' und 'Loch Ness': beide dornenlos, mit sehr ansprechenden Fruchtqualitäten und guten Erträgen Nur vollreife Früchte, die beim Pflücken ohne zu reißen geerntet werden können, entfalten das volle Aroma



Ein Tablett und die eigene Puste helfen beim Reinigen der Samen von den leichteren Schotenbestandteilen.

Gemüsesamen selbst gewinnen

Eigenes Saatgut gewinnen, und das nicht nur von Fruchtgemüsen wie Tomaten und Bohnen: Ist das überhaupt möglich? Muss man als Amateurgärtner nicht unweigerlich scheitern angesichts der vielen augenscheinlichen Hindernisse, von denen nur die Profis wissen, wie man sie umgeht? Wie es doch funktionieren kann erläutert die gelernte Gemüsegärtnerin und Agraringenieurin Cora Leroy.

Auch Gemüse blühen lassen

Im Sommer und frühen Herbst werden auch heute noch in vielen Bauerngärten die Samen von Akelei und Ringelblumen geerntet. Manch anderer Gärtner lässt hingegen die Natur selbst für die Verbreitung von Koriander, Dill und Petersilie sorgen.

Aber wie steht es mit den Samen von Rettich, Salat und Zucchini? Oder gar von zweijährigen Pflanzen wie Mangold, Rauke und Chicorée? Bei Zierpflanzen stört uns nicht, wenn sie erst im zweiten Jahr blühen, wie Bartnelken oder Stockmalven. Warum trauen sich da viele Hobbygärtner nicht mit der gleichen Selbstverständlichkeit wie bei den Blumen ans Gemüse?

Gerade jetzt wäre eine gute Zeit, die bereits geschossenen »Gartenüberschüsse« diesmal nicht auf den Kompost zu werfen, sondern einfach weiter stehen zu lassen. Abhängig von der jeweiligen Art ist es dann durchaus möglich, im September und im warmen Oktober noch Samen zu ernten.

Ich lasse seit Jahren einige Pflanzen meines Pflücksalates ausreifen. Wenn die ersten Samen reif sind, rupfe ich die gesamte Pflanze aus und schüttele die Samen in eine Reihe in ein neues Beet. Das gibt bis in den Winter hinein zarte Salatblätter. Junge Salatpflanzen können sogar überwintern und werden von mir dann im

Frühjahr vereinzelt. Das ist dann meine nächste Generation.

Also, warum lassen wir unsere essbaren Gartenbewohner nicht einfach mal blühen? Von vielen Arten wissen wir ja noch nicht einmal mehr, wie deren durchaus dekorativer Blütenstand dann aussieht!

Viele glauben vermutlich, dass wir Amateurgärtner Gemüse nur bis zur Küchen-ernte reifen könnten und dass ausschließlich die Profizüchter in der Lage wären, qualitativ hochwertiges Saatgut zu erzeugen. Aber mitnichten! Seien Sie einfach bereit, einige, am besten sogar die Ihrer Ansicht nach schönsten Pflanzen stehen und ausreifen zu lassen!



Experimentierfreude erwünscht!

Am Anfang einer Erhalter-Karriere steht das Experiment. Sammeln Sie einfach erst einmal Erfahrung: Wie lange braucht etwas zum Ausreifen? Was kann bei mir im Garten überwintern? Was

Einzelblüte einer Salat- rauke

Ganz Links: Pflücksalatsamen reifen nach und nach, die Ernte kann bald beginnen.



Mit einem Mörser lassen sich Schoten aufbrechen.

gefällt mir am besten, wenn es blüht? Mit welchen Methoden kann ich die Samen gewinnen und was brauch ich dazu (z. B. Mörser, Nudelholz, geschickte Finger)?

Für erste Versuche in Ihrem Garten müssen Sie ja noch nicht einmal auf die Sorte schauen. So können Sie sogar im Handel gekaufte Hybriden (auf den Samentüten steht dann meist »F1«) wachsen lassen. Das funktioniert zumindest bei den selbstbestäubenden Gemüsearten, wie Tomaten, Erbsen und Salaten, mit recht befriedigenden Ergebnissen. Hingegen scheiterte das



Gelbe-Rüben-Blütenstand im Knospenstadium.

Experiment bei mir mit F1 Brokkoli und F1 Wirsing.

Es scheint so, dass manchmal auf dem Samentütchen F1 steht, um die Hobbygärtner von der eigenen Vermehrung abzuschrecken. Freilich ist es besser, wenn Sie sogenannte samenechte, frei abblühende Sorten gekauft haben. Bei Kohlarten bewahrt Sie das dann auch vor herben Enttäuschungen, da einige Kohlarten so rein-

gezüchtet wurden, dass sie aufgrund ihrer Pollensterilität noch nicht einmal mehr bereit sind, ohne Profitricks Samen anzusetzen. Mal sehen, ob ich einen F1 Brokkoli nicht doch zum Samenansatz bewegen kann, wenn ich eine samenechte Sorte daneben setze ...

Aller Anfang ist leicht!

Demnächst steht wieder der Saatgutkauf an; vielleicht achten Sie nun bei der Neubeschaffung auf samenechte Sorten?

Anfänglich kommt es nicht darauf an, wieviel Platz man hat und wieviele Pflanzen für die Samen-ernte stehengelassen werden. In der ersten eigenen Generation gibt es noch keine Verschlechterung aufgrund von Gendefekten, die sich im Erbgut ansammeln, auch Inzuchtdepression genannt. Der einzige Satz, der allgemein gilt, lautet: Wer nicht wagt, der gewinnt auch keine eigenen Samen, geschweige denn neue Erfahrungen!

Mit den folgenden Arten gelingt die Samengewinnung ganz einfach; mit ihnen können Sie sofort einsteigen, indem Sie einige Pflanzen oder deren Früchte einfach mal ausreifen lassen:

- Salate (außer Eissalate mit sehr festem Kopf)
- Radieschen
- Tomaten
- Busch- und Stangenbohnen
- Puffbohnen
- Erbsen
- Feldsalat (2-jährig)
- Salatrauke (2-jährig)
- Gartenmelde
- Sommerportulak

Bei den folgenden Arten wiederum ist spezielles Hintergrundwissen hinsichtlich Bestäubung und Isolation erforderlich, sofern man

auf Sortenreinheit Wert legt:

- Endivien (2-jährig)
- Gelbe Rüben (2-jährig)
- Zwiebeln (2– bis 3-jährig)
- Feuerbohnen
- Kürbis, Zucchini
- Zuckermais

Bei allen Kohlarten, die zur Art *Brassica oleracea* gehören (i.d.R. zweijährig), ist Erfahrung, Geduld und eine nicht allzu hohe Erwartungshaltung sinnvoll:

Der richtige Erntezeitpunkt

Lassen Sie Ihre ersten Samenträger solange wachsen, bis die Samenstände gut ausgeprägt sind und die Samen in ihren art-spezifischen Kapseln, Hülsen, Schoten oder Nüssen usw. mindestens so groß sind wie die ursprünglich ausgesäten Samen (einige Samen schrumpfen leicht beim Trocknen). Beeren (Kürbis, Tomate etc.) hängen lässt man überreif werden und am besten noch wochenlang ohne Frost und Feuchtigkeit nachreifen.

Ernten Sie bei trockenem Wetter, wenn der Samenstand raschelt und knistert und



Erbsen lässt man in ihren Schoten ausreifen.

die Samen sich mit der Hand abstreifen oder abpflücken lassen.

Bei manchen Arten ist es sinnvoll, die ganze Pflanze auszureißen und die Samen dann in einen Eimer hinein zu schütteln. Was sich nicht abschütteln lässt, ist dann noch unreif. Man kann die ausgerupften Pflanzen aber auch wie Kräuter mit dem Kopf nach unten aufhängen und darunter ein Tuch oder Tablett legen, welches die nach und nach ausrieselnden Samen auffängt.

Bei allen Beeren reicht es in der Regel aus, die Samen mit einem Löffel auszukratzen und dann unter fließendem Wasser in einem Sieb abzuwaschen. Trocknen Sie Ihre ersten Ernten auf jeden Fall nach, bevor Sie diese abpacken!

Literatur-Empfehlung

aus dem Obst- und Gartenbauverlag

Gemüsesamen selbst gezogen

Von Cora Leroy

Ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese. Nicht nur Gemüse ernten, sondern auch Saatgut gewinnen – die gelernte Gemüsegärtnerin und Agraringenieurin zeigt in ihrem Buch, wie es geht.

Gebunden, 208 Seiten, 24,95 €, Bestell-Nr. 67004

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

Kräuter für das Kinderbeet

Kinder finden lustige Namen toll und sind begeistert von Kaugummistrauch & Co. Über diese Kräuter können die Kleinen ans Gärtnern und den Umgang mit der Natur spielerisch herangeführt werden. Ein Kräuterbeet, das sie selbst pflegen dürfen, ist ein guter Einstieg. Und wenn man aus den Pflanzen dann Tees, Quark oder Limonade (siehe auch Gartentratgeber 9/2016) zubereiten kann, werden sie schnell zu verantwortungsvollen kleinen Gärtnerinnen und Gärtnern werden.

Fruchtgummipflanze

Kinder lieben diese Pflanze alleine schon wegen des Namens: Als Fruchtgummi- oder Gummibärenpflanze® (*Cephalophora aromatica*) hat sie in den letzten Jahren von sich Reden gemacht. Sie wird hin und wieder als eher unscheinbar beschrieben, aber das stimmt nicht: Die gelben kugeligen Blüten sehen sehr hübsch aus und duften herrlich nach Gummibären! Ursprünglich stammt das Kraut aus den Trockengebieten Chiles und wurde dort unter anderem als fiebersenkendes Mittel eingesetzt.

Die Gummibärenpflanze® gibt es übrigens schon länger, allerdings mit anderem Namen. Aber als sie noch Ananasblume und Apfelduftblume genannt wurde, hat sich kaum jemand dafür interessiert. Das Schöne an der Gummibärenpflanze® ist ihre lange Blütezeit von Juni bis Oktober. Sie schmeckt recht bitter und ist deshalb höchstens zur Garnierung geeignet.

Wertvoll ist sie als Kraut aber trotzdem: Wer beim Vorbeigehen immer mal wieder an den Blüten schnuppert, bekommt einfach gute Laune. Im Beet oder im Kübel macht sich die einjährige Pflanze gut. Die Triebe sind locker aufgebaut und schöne Lückenfüller.



Lakritz-Tagetes

Wer Lakritz liebt, für den ist diese Tagetes-Art genau die richtige Pflanze. *Tagetes filifolia* hat ein markantes Aroma. Zupfen Sie im Vorbeigehen einfach einige Blättchen vom filigranen Laub ab und naschen Sie davon – Sie werden begeistert sein. In unseren Regionen wird es am besten einjährig kultiviert, und weil es die Schnecken so gerne auf dem Speisezettel haben, bietet sich der Anbau in Töpfen auf Balkon und



Terrasse besonders an, zumal es mit 20–40 cm nicht sehr hoch wird. Ernten Sie regelmäßig, das fördert die Seitentriebbildung!

Die Blätter schmecken in verschiedenen Süßspeisen, vom Quark über Eis bis hin zu Fruchtsalaten. Als Garnierung für Wokgerichte sind Lakritz-Tagetes-Blätter ebenfalls sehr empfehlenswert. Mit den kälter werdenden Tagen und den ersten Frösten stirbt die Pflanze ab. Schneiden Sie sich rechtzeitig einige Triebe als Stecklinge, die in Anzuchterde, vermischt mit etwas Bewurzelungspulver, gut anwachsen. Auf der Fensterbank entwickeln sie sich bis zur nächsten Saison meist sehr gut.

Kaugummistrauch

Zugegeben, es gibt auch einige Minzen, die richtig gut nach Spearmint schmecken,



Pflanztaschen für den Balkon

Im Garten sind Kräuterspirale, Kräuterbeet und Hochbeet die richtigen Standorte für Kräuter, auf dem Balkon sind neuerdings sogenannte Grow Bags, also Pflanztaschen, angesagt. Das sind moderne Kunststofftaschen, ganz leicht und gut zu handhaben. Sie bieten Platz für viele Pflanzen, und wenn sie nicht benötigt werden, lassen sie sich ganz klein zusammenfallen. Eine gute Ergänzung zu den herkömmlichen Töpfen und außerdem sehr praktisch!

aber der Kaugummistrauch oder Argentinische Minzstrauch, wie er auch genannt wird, kann durchaus mithalten – und der Name macht schon ein wenig neugierig. Verwandt ist *Lippia polystachya* sehr eng mit der Zitronenverbene, und die ist einzigartig mit ihrem hohen Gehalt an ätherischen Ölen und dem unschlagbaren Zitronenaroma. Ähnlich ist das mit dem Kaugummistrauch; seine Blättchen duften und schmecken sehr intensiv und bereichern Tee, Kräuterlimonade, Quark, Joghurt, Fruchtsalat und Gebäck.

Das Aroma des Strauches wird umso intensiver, je mehr Sonne und Wärme er abbekommt; denken Sie bei der Standortwahl daran! Die Pflanze wird bis 150 cm hoch und ist ähnlich wie die Zitronenverbene zwar mehrjährig, aber nicht winterhart. Am besten pflanzt man sie gleich in einen Topf, sie kann dann problemlos mit kälter werdenden Tagen ins Haus geholt werden, um an einem kühlen Platz zu überwintern. Der Kaugummistrauch wird dort alle Blätter abwerfen, im Frühjahr aber wieder neu austreiben. Wagen Sie dann einen kräftigen Rückschnitt – umso buschiger wird das Wachstum ausfallen.

Klappt es mit der Überwinterung nicht, dann verlegen Sie sich auf die Vermehrung durch Steckhölzer. Hierzu werden im Sommer oder Herbst etwa 8–10 cm lange Steckhölzer von den schon etwas verholzten Zweigen geschnitten, die Blätter entfernt und die Hölzer etwa 5 cm tief in ein torfreiches Substrat gesteckt. Wenn man die Töpfe mit Folie abdeckt und bei 18–25 °C in vollem Licht aufstellt, werden sich die Hölzer schnell bewurzeln.

Christine Weidenweber

Aus dem Garten in die Küche



Alternativen zu Tiefkühlpizza und Lieferservice: **Schnelle Küche**

Ob abends nach der Arbeit oder mittags in der kurzen Pause: Kochen muss heutzutage schnell gehen – aber trotzdem gut schmecken! Dies erfordert gute Planung, kluge Vorratshaltung, ein paar wichtige Küchenutensilien und die richtige Auswahl der Lebensmittel.

Zeit sparen beim Einkauf:

Vor dem Einkauf lohnt es sich, einen Wochen-Speiseplan aufzustellen. Vorräte müssen dabei berücksichtigt werden. Ein überlegter Einkaufszettel spart Zeit und Wege beim Einkauf.

Vorräte anlegen:

Lebensmittelvorräte sind sinnvoll. Wenn die Zeit zum Einkaufen fehlt, lässt sich trotzdem etwas Gesundes zubereiten. Vorräte regelmäßig überprüfen auf die Haltbarkeit und übersichtlich anordnen.

In den Trocken-Vorrat gehören:

- Kartoffeln
- Nudeln, Reis, Getreide, Knäckebrot
- Haferflocken, Müsli und Nüsse
- Mehl, Eier, Öl und Essig
- geschälte Tomaten
- Zucker, Honig und Gewürze
- H-Milch

Tiefkühl-Vorrat:

- Gewaschene, zerkleinerte Kräuter in kleinen Dosen
- Klein geschnittenes Gemüse
- Obst wie Beeren oder Zwetschgen
- Fischfilets
- Fleisch, bereits portioniert

Curry-Geschnetzeltes mit Nudeln

Zubereitung

Schnitzel in Streifen schneiden und trocken tupfen. Fett in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch von allen Seiten anbraten, heraus nehmen. In der Zwischenzeit Nudeln nach Anleitung zubereiten. Klein geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe in der gleichen Pfanne anbraten. Gewürze, Sahne, Brühe und Weißwein zugeben, 8 Minuten schmoren. Fleischstreifen und Zitronensaft zugeben, aufkochen lassen. Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren und Sauce andicken. Fein gewiegte Petersilie und Mandelstifte unterrühren. Geschnetzeltes mit Nudeln servieren.

Zutaten

- 500 g Puten- oder Schweineschnitzel
- 2 EL Butterschmalz
- 500 g Nudeln
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer
- 1 EL Curry
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Be. Sahne, ¼ l Brühe
- 1/8 l Weißwein
- ½ Zitrone/Saft
- 2 TL Stärke
- Petersilie
- 3 EL Mandelstifte

Auch selbst hergestellte Suppen, Saucen, Aufläufe und Beilagen sind idealer Vorrat für die schnelle Küche.

Damit die Zubereitung in der Küche schnell von der Hand geht, gibt es **unentbehrliche Helfer:**

- Schnellkochtopf
- Gas- oder Induktionsherd
- Küchenmaschine
- scharfe Messer
- beschichtete Pfannen
- Pürierstab

Lebensmittel für die schnelle Küche:

Lebensmittel, die wenig Vorbereitungszeit brauchen und nur kurz garen müssen. Sogenannte »Kurzgarer« sind in 10–15 Minuten verzehrfertig,

zum Beispiel:

- Nudeln und Reis
- Getreidesorte: Couscous (Weizengrieß), Bulgur (gerösteter und vorgekochter Hartweizen), Amaranth und Quinoa
- Gemüsesorten: Zucchini, Pilze, Brokkoli, Lauch, Sauerkraut, Paprika, Blattsalate und Tomaten
- Frisches Obst zum Rohverzehr
- Fischfilets
- Fleisch und Wurstwaren: Geschnetzeltes, Schnitzel, Würstchen
- Eier für Omeletts, Pfannkuchen und Spiegelei

Rita Santl



Gelbe-Rüben-Puffer mit Sauerrahm-Dip

Zubereitung

Gelbe Rüben waschen, Schale dünn abschaben. Fenchelknolle halbieren, Strunk entfernen. Beide Gemüse im Blitzhacker oder mit einer Reibe grob raspeln. Eier und Mehl in einer Schüssel glattrühren und unter das Gemüse mischen. Petersilie und Fenchelgrün waschen, fein hacken, zum Teig geben, würzen mit Salz, Pfeffer, Koriander. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen Gemüseteig hineinsetzen und glattstreichen. Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen, warm stellen. Übrige Puffer im restlichen Öl portionsweise ausbacken. Für den Dip Sauerrahm mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Kräuter vorbereiten, fein hacken, dazugeben und abschmecken. Dip zu den warmen Puffern servieren. *Tipp:* Statt Fenchel Zucchini grob reiben – 300 g Gelbe Rüben, 300 g Zucchini, 3 Eier, 4–5 EL Mehl, würzen und verarbeiten.

Zutaten

400 g Gelbe Rüben, 200 g Fenchelknolle
3 Eier (M), 4–5 EL Mehl, Petersilie und Fenchelgrün, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Korianderpulver, 6–8 EL Sonnenblumenöl
Sauerrahm-Dip:
1 Be. Sauerrahm, 1 EL Zitronensaft
Kräuter nach Belieben

Gratiniertes Fischfilet in Senfsauce mit Reis

Zubereitung

Die Fischfilets aus der Tiefkühltruhe nehmen, antauen lassen. In eine Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In einem kleinen Topf Crème fraîche mit Senf, Fischfond und Weißwein verrühren und erhitzen. Stärkemehl in etwas Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Sauce über den Fischfilets verteilen. Im Backofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten lang garen. In der Zwischenzeit Langkornreis nach Packungsanleitung kochen. Nach der Hälfte der Garzeit geriebenen Emmentaler auf

den Fisch streuen und überbacken. Mit Petersilie garnieren.

Zutaten

4 Fischfilets (TK-Ware), z. B. Seelachs, Rotbarsch, 1 Zitrone/Saft, Salz, weißer Pfeffer, 1 Be. Crème fraîche, 1 EL mittelscharfer Senf, 200 ml Fischfond oder Brühe, 1/8 l Weißwein, 2 TL Stärkemehl, 2 Tassen Langkornreis, 100 g Emmentaler, etwas Petersilie

Omelette mit Gemüse und Schinken

Zubereitung

Lauchzwiebeln putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und würfeln. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Speck knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälfte der Lauchzwiebelstreifen und Knoblauch darin anbraten, die Hälfte der Tomatenwürfel zugeben, mitdünsten. Inzwischen Eier, Milch, Parmesan, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer kurz pürieren.



Eiermilch in die Pfanne geben, zugedeckt ca. 8–10 Minuten bei schwacher Hitze stocken lassen. Kräuter waschen und zerkleinern. Das Omelette mit den restlichen Tomaten, Lauchzwiebeln und Schinken belegen, Kräuter aufstreuen. *Tipp:* Wenn das Gericht für 4 Personen zubereitet werden soll, doppelte Menge auf zwei Pfannen verteilen und zeitgleich backen.

Zutaten für 2 Personen/1 Pfanne

2 Lauchzwiebeln, 1/2 Knoblauchzehe
2 Tomaten, 2 EL Butter, 1 EL Öl, 4 Scheiben roher Frühstücksspeck, 5 Eier, 2 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, Kräuter: Petersilie, Rosmarin ...

Lauchcremesuppe

Zubereitung

Gemüse vorbereiten: Zwiebel schälen, halbieren, würfeln. Lauch längs aufschneiden, waschen, in grobe Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln.

Butter schmelzen, Zwiebel andünsten, übriges Gemüse zugeben, mit Brühe aufgießen, würzen. Im Dampfdrucktopf auf Stufe 1 für Gemüse 5 Minuten lang garen. Im normalen Topf ca. 15 Minuten lang kochen. In der Zwischenzeit Semmeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldgelb anrösten, herausnehmen und in Würfel schneiden. Petersilie vorbereiten. Suppe pürieren, abschmecken, anrichten und mit einem Esslöffel Sauerrahm oder Joghurt, Petersilie und Croutons garnieren.

Zutaten

1 Zwiebel, 2 Stangen Lauch (400 g), 500 g Kartoffeln, 1 + 1 EL Butter, 1 l Wasser, 1 EL Instant-Brühe, Salz, Pfeffer, Liebstöckel, 2 Semmeln, Petersilie, 1/2 Be. Sauerrahm oder Joghurt



Gratiniertes Spätzle-Gemüse-Auflauf

Zubereitung

Spätzle aus dem eigenen TK-Vorrat verwenden oder aus der Kühltheke besorgen. Zwiebel häuten, halbieren und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden bzw. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen, vierteln. Paprikaschoten halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen, waschen, in Streifen und Würfel schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel ausschaben. Zucchinihälften in Streifen und Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andünsten, übriges Gemüse zugeben und 5 Minuten lang dünsten, würzen und gehackte Kräuter einstreuen. Mit einem Schneebesen Eier, Sahne und Gewürze verrühren. Käse reiben. Spätzle mit Gemüse abwechselnd in eine feuerfeste Auflaufform schichten, Eiersahne darüber gießen und Käse aufstreuen. Ca. 20 Minuten lang backen bei 180 °C Umluft.

Zutaten

500 g Spätzle (Vorrat oder gekühlte Fertigware), 1 rote Zwiebel, 3 Frühlingszwiebeln oder 1 kleine Stange Lauch, 250 g Kirschtomaten, 2 kleine Paprikaschoten, 1 große oder 2 kleine Zucchini, 2 EL Öl, Salz, Chili, Kräuter nach Belieben, 3 Eier, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 125 g Gouda



Ein Baum mit Zukunft

Bereits zu Beginn des 12. Jahrhunderts sagte die berühmte Äbtissin vom Rhein, Hildegard von Bingen, über den Edelkastanienbaum (*Castanea sativa*): »Alles was an ihm ist und auch seine Frucht ist nützlich gegen jegliche Schwäche im Menschen.« Bei schmerzdem Kopf zum Beispiel: »...die Maronen essen und sein Hirn wächst und wird gefüllt und seine Nerven werden stark und so wird der Schmerz in seinem Kopf weichen.«

Ein wenig verstehe ich diese kluge Frau. Ich stehe voller Ehrfurcht heute vor meinen eigenen Kastanien und staune, was aus den Samen geworden ist, die ich vor 31 Jahren in die Erde gelegt habe. Ich bin fasziniert, wie diese Pflanzen es geschafft haben, die ersten bitterkalten Winter zu überstehen; hatten wir doch damals hin und wieder Kältegrade um die -28°C . Was konnte diesen Prachtexemplaren wohl geholfen haben, solchen Wintern zu trotzen? Es waren ihre Gene. Ihre Mutterpflanze entdeckte ich damals etwa 7 km von Dixenhausen entfernt auf einer Höhe von 490 m über NN. Das war des Rätsels Lösung.

Obwohl jeder Baum inzwischen gut 40 kg Nüsse liefert, ist das noch sehr wenig. Der Vollertrag beginnt zwischen dem 50. und 80. Standjahr, so schätzt man. Wir werden es sehen, besser gesagt meine Nachkommen. Und sie sollen ihre Freude daran haben über mehrere Generationen! – Diese Zukunftsvision tut mir gut, sie beruhigt. So soll eine Kastanie im Vollertrag eine vierköpfige Familie vier Monate mit ihren Kalorien ernähren können.

Die Lagerung ist nicht einfach. Bei mir hat sich das Einmieten in Stroh bewährt. Ein Teil wird im Dörrhaus getrocknet und der größte Teil sofort geröstet, gepellt und trocken eingekocht, bei 85°C für 35 Minuten. Auch bereits vorgekochte, gare Maronen lassen sich bis zur nächsten Saison im Weckessel haltbar machen.

Natürlich übe ich selbst seit einigen Jahren in der Küche mit dieser wunderbaren Frucht. Meine Brote, Kuchen und Plätzchen sind gehaltvoll, die Frikadellen aus Maronen schmecken köstlich und würzig, die Suppen und Süßspeisen zart und cremig und meine Pralinen sind ein Traum.

Ein neues Pralinen-Rezept habe ich gerade kreiert. Es ist leicht herzustellen, nicht zu süß und gelingt immer. Praktisch ist es, einen Fleischwolf im Haushalt zu besitzen, um all die Zutaten miteinander gleichmäßig zu zerkleinern und gründlich zu vermischen. Der Rest ist Handarbeit.

Maronenkugeln mit Schwips

100 g getrocknete Sauerkirschen
oder Cranberries

75 ml Rum

200 g gekochte Maronen

200 g Nüsse (was der Garten so hergibt)

60 g Kokosnussflocken

60 g Zartbitter-Schokolade

2 EL Honig, nach Geschmack auch mehr
Kokosflocken, Kakao-
pulver und Nuss-
krokant zum Wenden

Die Trockenfrüchte werden 2 Tage mit Rum eingeweicht. Anschließend gießt man den überschüssigen Rum ab. Der kann zum Backen verwendet werden.

Die frischen Maronen kommen angeritzt bei 250°C in den Backofen, bis die feste Schale aufreißt. Anschließend entfernt man die Schale und kocht die Maronen etwa 12–15 Minuten in Wasser, bis zur Konsistenz einer Pellkartoffel. Die abgekühlten Kastanien werden mit dem gequollenem Dörrobst, den Nüssen, Kokosnussraspeln, der Schokolade und dem Honig gut vermischt und dann durch den Fleischwolf gedreht. Man kann die feine oder auch eine grobe Scheibe verwenden. Diese zerkleinerte Masse fühlt sich etwas klebrig an und kann gut mit den Händen zu Kugeln geformt werden. Die fertigen Pralinen werden noch nach Geschmack in Kakao, Kokos oder Nusskrokant gewälzt und in kleine Pralinenförmchen gelegt.

Tipp: Die Maronenkugeln können auch mit einer Schokolade überzogen und mit Zuckerfarbe bemalt werden. Für eine hoch-



prozentigere Variante wird in die Mitte der Pralinenkugel eine saftige, ganze Rumfrucht eingelegt.

Selbstgemachte Pralinen sind immer ein ganz besonderes Geschenk. Ob nun die Äbtissin Hildegard die Maronen damals schon von einer so schmackhaften Seite kennengelernt hat, weiß ich nicht, aber es wäre ihr sicher ein Vergnügen gewesen, damit heilen zu dürfen. Diese Pralinen als Hirnnahrung zu empfehlen ist mit Sicherheit in ihrem Sinne.

Bleiben Sie gesund!
Ihre Barbara Krasemann
www.baerbels-garten.de

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Der Landesverband auf dem Zentral-Landwirtschaftsfest

Nach vielen Jahren war der Landesverband auf Anregung von Präsident Wolfram Vaitl wieder auf dem Zentral-Landwirtschaftsfest in München vertreten. In Halle 8 des Landwirtschaftsministeriums, die unter dem Motto »Bayern – ein Genuss« stand, präsentierten wir uns im Rahmen der »Landesvereinigung Gartenbau Bayern« (LVG) für 2 Tage mit umfangreichen Beratungsunterlagen und allgemeinen Informationen über die bayerischen Gartenbauvereine, den zahlreichen Besuchern.



Besucher beim Eröffnungsrundgang an unserem Stand (v.l.n.r.): Claus Ammer (Geschäftsführer DEULA Bayern), Walter Klingshirn (Verbandsdirektor Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern), Staatsminister Helmut Brunner, Präsident Wolfram Vaitl, Präsident Ulrich Schäfer (LVG) und Hermann Berchtenbreiter (Vizepräsident Bayerischer Gärtnerei-Verband)

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Denkendorf (KV Eichstätt)
 Obereichstätt (KV Eichstätt)
 KV Freising
 Esting (KV Fürstenfeldbruck)
 Lichtenau (Neuburg-Schrobenhausen)
 Breitbrunn-Gstadt (KV Rosenheim)
 Aufkirchen (KV Starnberg)
 Kienberg (KV Traunstein)
 Neuhausen (KV Deggendorf)
 Ramsdorf (KV Deggendorf)
 Baierbach (KV Landshut)
 Obersüßbach (KV Landshut)
 Rottenburg (KV Landshut)
 Haarbach (KV Passau)
 Oberwiesenacker (KV Neumarkt)
 Sindlbach (KV Neumarkt)
 Burglengenfeld (KV Schwandorf)
 Dieterskirchen (KV Schwandorf)
 Guteneck (KV Schwandorf)
 Penting (KV Schwandorf)
 Schwandorf (KV Schwandorf)
 Teunz (KV Schwandorf)
 Neusorg (KV Tirschenreuth)
 Hessenreuth (KV Tirschenreuth)
 Rothensand (KV Bamberg)
 Altenplos (KV Bayreuth)
 Kautendorf (KV Hof)
 Selbitz (KV Hof)
 Oberlangenstadt (KV Kronach)
 Mangersreuth (KV Kulmbach)

Gabriele Beringer
 Sonja Hornung
 Robert Mordstein
 Ekkehard Burkon
 Karin Etlzstorfer
 Josef Fritz
 Werner Ullrich
 Th. Janßen-Stalleicher
 Claudia Lipp
 Andrea Hoffmann
 Gottfried Mitosch
 Josef Maier
 Ulrich Mayerhofer
 Therese Bieringer
 Günter Forster
 Christine Geier
 Marianne Götz
 Monika Roskopf
 Elisabeth Kederer
 Daniela Sieber
 Maximilian Merl
 Andreas Liebl
 Oliver Becher
 Manuela Schmiegel
 Georg Friedel
 Waldemar Maisel
 Robert Kolb
 Peter Rauch
 Uwe Hofmann
 Diane Bayburt

Schulgarten-Wettbewerb 2016

Der Schulgarten-Wettbewerb wurde initiiert vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst. Kooperationspartner waren der Landesverband sowie der Landesbund für Vogelschutz in Bayern, der den Schulgarten-Wettbewerb organisierte. Vertreter dieser Ministerien und Verbände, mit Alexander Teichgreber aus der Geschäftsstelle des Landesverbandes, bildeten auch die Jury.



Auszeichnung und Übergabe der Preise an die Gewinner-Schulen durch Staatsministerin Ulrike Scharf, Präsident Wolfram Vaitl und dem Vorsitzenden des Landesverbandes für Vogelschutz, Dr. Norbert Schäffer (Bildmitte)

Bei der Auszeichnung der Gewinner des Wettbewerbes unter dem Motto »Natur und Nachhaltigkeit im Schulumfeld«, hob Umweltministerin Ulrike Scharf dann auch hervor, dass »Schulgärten ein Gewinn sind für die Schule und für die Natur. In Schulgärten wird Begeisterung gesät und Verantwortung für die Natur geerntet. In ihren grünen Klassenzimmern lernen Kinder und Jugendliche mit der Natur für die Natur. Den Grundstein für eine naturverträgliche Lebensweise legen unsere Kinder schon in der Schule. Deshalb unterstützen wir den Schulgartenwettbewerb aus Überzeugung.«

Und es waren herausragende Projekte, die mit großem Engagement umgesetzt wurden. Die Gestaltung eines Bauerngartens, Pflanzung von Streuobstwiesen, Anlage von Trocken- und Feuchtbiotopen, Baum-Lehrpfade oder Barfußpfade, Förderung von Nützlingen, die Haltung von Bienen sowie die Gestaltung des Gartens als Märchengarten sind nur einige Beispiele. Auch der Nutzgarten spielt in vielen Schulen eine wichtige Rolle. Dort werden Obst, Gemüse und Kräuter angebaut, vielseitig verwertet und auch vermarktet, teils sogar über eine Schülergenossenschaft.

Preise wurden vergeben in den Kategorien »Grund- und Förderschulen« sowie »weiterführende Schulen« mit einem Preisgeld von 200 bis 1.500 €. Der nächste Schulgartenwettbewerb ist für 2018/2019 geplant. Mehr Infos dazu unter www.umweltbildung.bayern.de/projekte/schulgarten/

Horsdorf-Loffeld (KV Lichtenfels)
 Kösten (KV Lichtenfels)
 Oberbrunn (KV Lichtenfels)
 Schney (KV Lichtenfels)
 Wohnsig (KV Lichtenfels)
 Leutendorf (KV Wunsiedel)
 KV Ansbach
 Lichtenau (KV Ansbach)
 Neustett (KV Ansbach)
 Nordenberg (KV Ansbach)

Peter Donath
 Waltraut Kiersch
 Birgit Meixner
 Tamara Eckstein
 Cornelia Bienlein
 Konrad Bindig
 Hans Rummel
 Elfi Müller
 Katja Seemann
 Verena Höfler

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

Seminare für Vereinsvorstände 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 vom Landesverband persönlich eingeladen. Wir würden uns freuen, möglichst viele Multiplikatoren aus den Vereinen auf den Seminaren in diesen Kreisverbänden begrüßen zu dürfen:

22.10.2016	Kreisverband Kelheim
29.10.2016	Kreisverband Straubing-Bogen
5.11.2016	Kreisverband Regen
12.11.2016	Kreisverband Amberg-Sulzbach
12.11.2016	Kreisverbände Aschaffenburg und Miltenberg
12.11.2016	Kreisverband Dachau
19.11.2016	Kreisverband Berchtesgadener Land
19.11.2016	Kreisverband Günzburg
26.11.2016	Kreisverband Erlangen-Höchstadt

Fachtagung »Urban Gardening«

8. November 2016 an der LWG in Veitshöchheim

Mit dem Urbanen Gärtnern steigt der Stellenwert von Grün in Städten und Gemeinden. Die vielfältigen Erscheinungsformen dieser Aktivitäten bieten auch Vereinen vielerlei Anknüpfungspunkte für ihre Öffentlichkeitsarbeit und Mitgliederwerbung. Die Tagung findet statt in den Mainfränkensälen, Gebühr € 25,00.

Weitere Informationen, Tagungsprogramm, Anmeldung:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Bay. Gartenakademie, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, Tel. (09 31) 98 01-158 (nur vormittags) E-Mail bay.gartenakademie@lwg.bayern.de, www.lwg.bayern.de

Kurs für Betreuer von Kinder- und Jugendgruppen

Die bayernweite Jugendleiterausbildung des Landesverbandes fand gemäß der Rotation aller Bezirksverbände in diesem Jahr in Oberfranken in der Umweltstation Lias-Grube (Lkr. Forchheim) statt. Die Teilnehmer konnten unter Anleitung von Lias-Grube-Mitarbeiterin Laura Waldmann den »Fledermausfreiflugschein« erwerben. Am Samstag stellte Dr. Lutz Popp erst das vielfältige



»Zauberlehrlinge und Kräuterhexen« der Jugendleiterausbildung 2016 in der Umweltstation Lias-Grube.

Dienstleistungsangebot des Landesverbandes vor und danach das weite Feld von Aufsichtspflicht, Haftung und Versicherung in der Kinder- und Jugendarbeit. Nach diesem eher trockenen Thema schlüpfen unter der kenntnisreichen Führung von Ulrike Schaefer, Leiterin der Umweltstation Lias-Grube, alle Teilnehmer in die Rolle von »Kräuterhexe und Zauberlehrling«, bestritten ein »Kraut-Wettrennen« und erwarben sich dadurch das Hexen- und Zauberlehrlingsdiplom.

Ihr Landesverband

ca. 250
Sorten!

Ausstellung

Äpfel & Birnen im Pfaffenwinkel

Samstag, 15.10.2016, 13-18 Uhr
Sonntag, 16.10.2016, 10-16 Uhr

in der Schlossberghalle Peiting

Katzenkopf, Schafsnase, Goldparmäne, Jakob Fischer, Alexander Lukas, Gute Graue ... alles wohlklingende und -schmeckende heimische Obstsorten – zuhause in den Gärten und Streuobstwiesen des Pfaffenwinkels. Hier können Sie Äpfel und Birnen vergleichen in einer erstaunlich großen Vielfalt.

Eintritt frei



Fachkundige
Obstsortenbestimmung
durch Pomologen
Anton Klaus (Sa.)
Georg Loferer (So.)

Veranstalter:
Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege
Weilheim-Schongau e.V.

Veranstaltungskalender



80638 München

Sa 15.10.: »Lange Nacht der Münchner Museen«

Botanischer Garten, Menzinger Str. 65, Tel. (089) 17861-310, www.botmuc.de

82439 Großweil

Mo 3.10.: »Mit Bengel und Flegel« Dreschtag

Sa 29.10. – So 30.10.: »Vom Flachs zum Leinen – Flachstage«

Freilichtmuseum Glentleiten, Großweil, Tel. (08851) 185-0, www.glentleiten.de

84427 St. Wolfgang

Mo 3.10.: »18. Gartlertag« Apfelmarkt, Sortenbestimmung, Saftpresen, Krauteinschneiden und Rahmenprogramm.

Im Schulzentrum (Golddachhalle). Gartenbauverein St. Wolfgang, www.gbv-stw.de

86833 Ettringen (Unterallgäu)

So 23.10., 10–17 Uhr: »5. Kartoffelfest mit Regiomarkt« Über 200 alte und neue Kartoffelsorten, Verkostung, Regiomarkt, Kartoffeliger Mittagstisch, Geräteausstellung, Kinderprogramm. Veranstalter: OGV Traunried und Raritätenhof Müller. Auf dem Raritätenhof Müller, 86833 Ettringen, Aletshofen, 2, www.raritaetenhof.de

86508 Rehling

Sa 1.10. – Mo 3.10.: »Herbst- & Gartentage« auf Schloss Scherneck Herbstmarkt mit 100 Ausstellern. www.garten-schloss-scherneck.de

89257 Illertissen

Do 16.10., 16 Uhr: »Dauerhafte Grabbeepflanzung« kostenlose Demonstration
Fr 28.10., 17–19 Uhr: »Räucherpflanzen im eigenen Garten« (Beitrag € 25,00)
Staudengärtnerei Gaißmayer, Jungviehweide 3, www.gaißmayer.de

95707 Thiersheim

So 9.10.: »Querbeet durch den Gemüsegarten« Garten- und Apfeltage
Über 80 Fieranten. An der Schule, Schulstr., Thiersheim (Ofr.)

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 Alleinverleger).

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. 34

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.
Layout: Communicator Network, München
Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim
Druck: Baumann Druck, Kulmbach, www.mgo-druckereien.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/weihenstephaner-gaerten/
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 259909, 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



**GARTEN - BAUMSCHULE
GARTENGESTALTUNG**

Bäume • Obstbäume
Sträucher • Nadelgehölze • Rosen
aus eigener Anzucht

Dorparter Straße 14 • 81927 München
Telefon (089) 93 17 11 • Telefax (089) 930 55 29
e-mail baumschule-boesel@t-online.de
Internet: www.baumschule-boesel.de



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



**Ausflugsziel für Gartenliebhaber
Sonntag Schautag • 12.000m² Verkaufsfläche**

- Große Auswahl an Gartengehölzen
- Neu- und Umgestaltung Ihres Gartens
- Natursteinarbeiten
- Rasenanlagen/Dachbegrünung
- Gruppenbesuche bitte anmelden

Café
Orangerie
auch Sonntag
geöffnet

Wir pflegen und gestalten Gärten!


91090 Effeltrich • Forchheimer Str. 7 • Tel. 09133/2637 • Mail: baumschulekaul@aol.com • www.baumschule-kaul.de

BELLANDRIS KUTTER GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Im Moos 6
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de



Staudinger
Der Pflanzenmarkt im Grünen

GARTENPFLANZEN UND MEHR ...
... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

GartenBaumschule – GartenService
Mainbach 7 – 84339 Unterdiefturt – Tel. 0 87 24/3 56 – Fax 0 87 24/83 91

www.staudinger-pflanzen.de

Baumschulen

Gärtnerei • Baumschule Landschaftsbau

Beratung • Planung • Ausführung
Ihrer Außenanlage



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 & Accessoires
- TreGeo-Gartenbaustoffe

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

über 140 Jahre
Schmidtlein


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

BAUMSCHUL-CENTER

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

**PLANUNG
BERATUNG**

Besonderes



Begeistern Sie Ihre Mitglieder!

Keine Angst mehr mit großen unhandlichen Töpfen und Kübeln! (bis 80 cm Durchmesser)

Das Leihgerät vom Gartenbauverein zum Ein- und Auswintern von Pflanzen

Infos unter 08548 / 912 94 08

HECHT GARTENTECHNIK für den Herbst

Laubbäuer Kettensäge Holzspalter Hochstaster Wippolzen
Rehmähdreher Heckenscheren Vertikutierer Gartenhäcksler u. v. m.

www.Hobbygaertnerladen.de
Tel. 0911/2706190 Die guten Dinge für den Garten.

Pflanzen aus der Region für die Region



Wir sind stark in gesunden Beeren und Früchten, eigenen Züchtungen, Formgehölzen u.v.a. mehr

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop
www.baumschule-plattner.de

Baumschule Plattner Haag 4 94501 Aldersbach
Tel. 08547-588 Telefax 08547-1696

Düngemittel

Gartendünger • Rasendünger • Baumfit • Hornmehl



Ludwig Engelhart
Organische Düngemittel
www.Ludwig-Engelhart.de

Schloßgut Erching
85399 Hallbergmoos
Tel. 08 11 - 17 37
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 Rollrasen GmbH · Haid am Rain 3 · 86579 Waidhofen
Tel. +49 (0) 82 52 / 90 76-0 · www.schwab-rollrasen.de

schwab
ROLLRASEN

Blumenzwiebeln

Handelsvertretung
Gabi Gilch
für Blumenzwiebeln

Blumenzwiebelmarkt 2016 auf Gut Dietersberg
(92539 Schönsee)
3. Oktober 2016, 14-17 Uhr

Prestigesorten und Neuheiten in bester Qualität und Größe

Sie finden uns auch:
Michaelimarkt in Neukirchen-Balbini am 25.9.2016
Bauernmarkt in Schwandorf, am 8./9.10.2016
www.tulpen-und-narzissen.de

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

schwab
ROLLRASEN

Erden

torf reduziert · torffrei · regional

Erden, Rinden, Kompost *Der Umwelt zuliebe!*

Erhältlich: Kompostieranlagen, Recyclinghöfe, Grüngutannahmestellen & EDEKA im Landkreis PA, FRG, REG, DEG auch Lieferung lose od. gesackt.

Info-Tel.: 09903/920-170

BBG Donau-Wald www.erdenprofis.de

Fuchsien

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

Gartenbaustoffe

TREGEO
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

Besuchen Sie unseren Online/Shop
www.gartenratgeber.de/shop

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 Granittröge – Brunnen – Säulen – Mühlsteine – Bronzefiguren – Springbrunnen
OASE-Teichzubehör **Firma Czernei**
Sillertshausen, 84072 Au, Tel. 08752/3 15, www.czernei.de

Hochbeete

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

Anton Kastenmüller
Thal 31 bei Schönuu 83104 Tuntenhausen
Tel.: 08065/1974 Fax: 08065/4922
www.kastenmueller-holz.de
info@kastenmueller-holz.de

Hochbeete aus Lärchenholz
garantieren lange Lebensdauer

Keltereigeräte

Alles für die Gärmost und Saftherstellung · Prospekte kostenlos

Hydraulikpressen in 2 Größen Korb- und Plattensystem
Handpressen in 3 Größen
Pasteuriersgerät 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 Spitzenqualität aus Bayern
- über 300 Rasenvariationen erhältlich
- Lieferung innerhalb von 24 Stunden

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

schwab
ROLLRASEN

Rosen

Stefanie Lill & Stefanie Hauke GbR
Rosengärtnerei Kalbus
Mehr als 3000 Sorten
Historische & Moderne Rosen
Gärtnerei & Versand
Großer Rosengarten
Seminare & Führungen
www.rosen-kalbus.de Sortimentsliste auf Anfrage 09187 / 5729

Rosen von Schultheis
seit 1868
Die historische & moderne **Rosenvielfalt!**
Katalog
Tel. 06032-925280
Onlineshop: www.rosenhof-schultheis.de



Die jungen Naturfreunde zimmerten ein Igelhaus zum Überwintern. Die Arbeit mit Hammer und Nägeln machte allen viel Spaß und dank der vorgebohrten Löcher war auch die Verletzungsgefahr praktisch ausgeschlossen. Mit wasserfesten Stiften durfte jedes Kind sein Igelhaus noch ein wenig verzieren.

Ein Haus für Igel

Igel sind nicht nur niedliche, sondern auch sehr nützliche Tiere. In jedem Garten sind sie gern gesehene Gäste. Vor allem Kinder freuen sich, wenn die stacheligen Tiere an Sommerabenden zu sehen sind. Leider sind aber heutzutage sehr viele Gärten allzu aufgeräumt und gepflegt, so dass Igel oft nicht mehr die für sie idealen Lebensbedingungen finden. Daher hatten die Jugendbeauftragten bei den Garten- und Naturfreunden Marklkofen (KV Dingolfing-Landau) die Idee, im Ferienprogramm mit Kindern ein Igelhaus für die Überwinterung zu bauen.

Dazu war im Vorfeld bereits viel Arbeit zu erledigen. Fleißige Männer schnitten die gehobelten Bretter zu und schliffen raue Stellen nach. Dort, wo später die Nägel einzuschlagen waren, wurden bereits Löcher vorgebohrt. So konnten die Kinder nach der Begrüßung durch Mariele Schindlbeck mit ihren mitgebrachten Hämmern schnell loslegen. Wichtig war dabei, dass der Eingang des Hauses nicht größer als 10 x 10 cm ist, damit Katzen nicht hinein können. Da die Arbeit hungrig und durstig machte, gab es für alle zum Abschluss natürlich eine kleine Brotzeit.

Auf den ausgeteilten Infoblättern kann jedes Kind zu Hause noch alles Wichtige zum Thema Igel und Igelhaus nachlesen. Wenn die Häuschen richtig platziert werden, müssen die Tierchen ihr Winterhaus nur noch mit Laub und Moos auspolstern, damit sie sich dann zum langen Schlaf zurückziehen können. *Mariele Schindlbeck, Jugendbeauftragte der Garten- und Naturfreunde Marklkofen*

Apfeltag im Wiesental

Der Obst- und Gartenbauverein des Marktes Wiesental (KV Forchheim) veranstaltete mit den Vorschul- und Grundschulkindern der Grundschule Wiesental einen Apfelsaft-Pressstag. Die ca. 90 Kinder verbrachten dabei zusammen mit ihren Lehrkräften einen schönen Schultag. Sie pflückten und sammelten frühmorgens mit Feuereifer jede Menge Äpfel von den Bäumen verschiedener Spender. Unter fachkundiger Anleitung von Kreisfachberater Hans Schilling zerkleinerten sie im Anschluss die gewaschenen Äpfel im Muser, befüllten die Apfelpresse und stellten so 300 Liter Apfelsaft her, der dann erhitzt und haltbar gemacht wurde.



Apfelsaftpressen unter fachkundiger Anleitung des 2. Vorstandes und Kreisfachberaters Hans Schilling.

Nach getaner Arbeit stärkten sich alle mit dem frisch gepressten Apfelsaft und Würstchen, die der OGV bereitgestellt hatte. Von der insgesamt erzeugten Menge erhielten die beiden Kindergärten je 50 Liter, der Rest ging an die Grundschule. Alles in allem war es ein gelungener Erlebnistag für Kinder und Erwachsene.

Norbert Jungkunz, 1. Vorstand, OGV Wiesental

Gewinner unseres Flori-Rätsels August

Michael Stafflinger, Gnotzheim; Luis Wiedmann, Rednitzhembach; Linnéa Pauli, Fahrenzhausen; Floriane Lang, Freystadt; Titus Merheim, München; Luisa Meyer, Ansbach; Ina Wrzal, Kraiburg; Benito De Candido, Ohrenbach; Heidi Schleinkofer, Hunderdorf; Eva Fassl, Maroldsweisach.

Lösung: Schwalbenschwanz

Sämereien

Bio-Vielfalt im Nutz-/Gemüse-Garten!
Saatgut alter Sorten, Blumen, Kräuter
Telefon 0 93 31/98 94 200, www.bio-saatgut.de

Stauden

Stauden, Gaißmayer, 07203-7258
Jungschwidle, 3, 89257 Illertissen



Immer einen Besuch wert!

Stauden, Gräser, Bio-Kräuter und vieles mehr...

eShop unter www.staudengaissmayer.de

Veredelungsunterlagen

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

Zäune



**Robinienpfähle
in verschiedenen Varianten**

NATURZAUN

Naturbelassenes Kastanien- und Robinienholz für den Außenbereich

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

Gartenmarkt

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

95189 Köditz - Tel. 09295/2 10 - Fax 1293
www.pflanzenetiketten.de



zu verkaufen: **Obstpackpresse VORAN 100 P 2**

Baujahr 1999, mit Waschanlage, Preis VB

Vereinsmosterei OGV Sallach-Greißing-Wallkofen **Tel. 09423 / 743**

MIT FLORI DIE
NATUR ERLEBEN



Den Namen meines
Spatzenfreunds erfährst du, wenn
du die Buchstaben auf dem
Herbstlaub sortierst!

Es hockt ein kleiner, frecher Spatz
in einem kahlen Baume.
Zum Schlafen hat er diesen Platz
und liegt in süßem Traume.

R I

Da! Plötzlich rauscht es im Geäst,
es raschelt, knarrt und knistert.
Der Herbststurm kommt herangewetzt,
er heult und schnauft und wispert.

Z



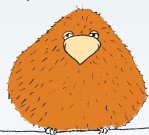
Den kleinen Spatz durchdringt es kalt.
ihn schüttelt's aus der Ruh.
Der Wind, nicht faul, bringt alsobald,
Regen, Eis und Schnee dazu.

T F

Du denkst: „Das arme Vögelein,
wie wird es jetzt wohl frieren?
Kriegt Schnupfen und ist ganz allein
und muss die Kälte spüren.“



Doch unser Spatz ist sehr gescheit!
Er plustert sein Gefieder.
Wird kugelrund und dick und breit.
Gleich wird's ihm wohlrig wieder.



Sein Köpfchen steckt er in die Daunen.
Oh, wie wird's ihm warm und weich!
„Soll der Herbststurm draußen raunen.
Ich schlaf jetzt ein im Federnreich.“



(Christine Schreiber)

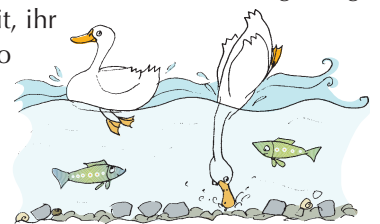
Kalte Dusche

Was tun unsere Gartenvögel, wenn es draußen stürmt und regnet? Wie schützen sie sich vor einer kalten Dusche im Freien? Viele suchen einen Unterschlupf, verstecken sich unter Büschen und Bäumen. Vor allem junge Vögel fürchten den Regen, da ihr Gefieder noch nicht voll entwickelt ist. Werden sie nass, ist die Gefahr groß, an Unterkühlung zu sterben. Solange die Kleinen noch nicht fliegen können, bleiben fürsorgliche Eltern bei schlechtem Wetter im Nest sitzen und breiten ihre Flügel über sie aus, um sie abzuschirmen.



Ölen hilft immer ...

Die Natur hat die Vögel mit schlaun Anti-Regen-Mitteln ausgestattet. Die Hauptwaffe der meisten Tiere gegen das lästige Nass ist die Bürzeldrüse. Diese Hautdrüse sitzt an der Oberseite der Schwanzwurzel und produziert ein öliges Sekret. Der Vogel verteilt das Öl mit dem Schnabel auf seinem Gefieder – und schon perlt das Regenwasser an ihm ab. Vögel, die Flüsse und Seen als Lebensraum schätzen (zum Beispiel Enten und Gänse), tragen ein sehr dichtes Federkleid und haben die Kunst des Einölen perfektioniert. Sie verbringen täglich viele Stunden damit, ihr Gefieder zu pflegen. So können sie im Wasser schwimmen oder tauchen und werden niemals nass.



... einpudern auch!

Tauben und Reiher haben keine Bürzeldrüse, sie besitzen sogenannte Puderdüsen. Das sind feinste Federbüschel, die ständig nachwachsen und zerfallen. Das dadurch entstehende, wasserabstoßende Puder verhindert, dass sie nass werden.



Nur der Kormoran besitzt weder Bürzeldrüse noch Puderdüsen. Wenn er nach seiner Lieblingsbeute, den Fischen, taucht, wird er nass bis auf die Haut. Danach sitzt er mit ausgebreiteten Flügeln in der Sonne und lässt sich trocknen. (Elke Eklkofer)

Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. Oktober an den Obst- und Gartenbauverlag! Du kannst dann einen tollen Preis gewinnen!

Herbst-Sonderangebote 2016

(Lieferung solange Vorrat reicht. Porto € 3,00; ab € 80,00 versandkostenfrei)

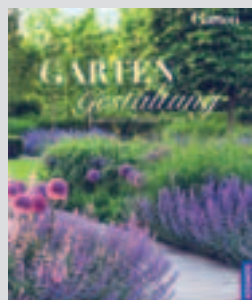


Dekoideen mit Naturmaterial

aus der Brigitte Kreativ-Edition

Holen Sie sich Frühlingsfreude ins Haus, feiern Sie den Sommer mit Fundstücken vom Strand, inszenieren sie den Herbst in all seiner Pracht und schaffen Sie sich gemütliche Ecken für den Winter – mit detaillierten Anleitungen verwandeln Sie Ihre Naturfundstücke in Designerobjekte!

132 Seiten, farbig bebildert, gebunden, Bestell-Nr. 29023, statt € 12,90 nur € 4,99



Gartengestaltung

von A. Thinschmidt und D. Böswirth

Das praxisorientierte Gestaltungsbuch begleitet den Gartennutzer durch alle Phasen der Gartengestaltung. Von der Bestandsaufnahme bis zur Ausführung präsentiert es eine Fülle an Ideen und Informationen zur Neu- und Umgestaltung des Gartens. Mit kreativen Lösungsvorschlägen für besondere Fälle, wie Hanglagen, Schattengarten, Reihenhausgärten, damit jeder sein individuelles Gartenparadies findet.

318 Seiten, über 700 Farbb., Bestell-Nr. 47020, statt € 39,95 nur € 19,99



Mein Genussgarten

von Katharina Adams

Dieses Buch enthält viele Inspirationen für Gartenspaß, Gaumenfreuden, Augenschmaus und Dufterlebnisse. Praktische Übersichten empfehlen die besten Arten für das Auge, Nase und Fingerspitzengefühl. Entdecken Sie leckere Rezepte und viele einfache Projekte zum Nachmachen – perfekt, um Freunde, Familie und sich selbst richtig zu verwöhnen.

158 Seiten, 172 Farbb., gebunden, Schutzumschlag, Bestell-Nr. 16369, statt € 24,90 nur € 9,90



Romantische Sitzplätze

von Katharina Adams

Dieser reich bebilderte Band bietet ein wahres Feuerwerk an Ideen für die Gestaltung des persönlichsten Bereichs jedes Gartens – den Sitzplatz: Von der einfachen Gartenbank mit Blick auf faszinierende Beete und Gartenbereiche über kleine Sitzecken im Schatten oder am Wasser bis hin zu aufwändig gestalteten Terrassen mit Grillplatz und sogar Baumhäusern.

160 Seiten, viele Farbfotos, gebunden, Bestell-Nr. 47016, statt € 39,90 nur € 14,99



Unser Garten ist Gold wert

von Rudolph Grosleziat

Dieses Buch ist eine sympathische Anleitung zum nachhaltigen Gärtnern und gesunden Leben mit der ganzen Familie unter Berücksichtigung der natürlichen Ressourcen, mit Blick auf Natur und Umwelt: Vielfalt im Garten fördern, Kindern spielerisch Wissen vermitteln, Garten gestalten, die Familie mit eigenem Obst, Gemüse gesund ernähren – und noch Geld sparen.

256 Seiten, 285 Farbfotos, gebunden, Bestell-Nr. 16982, statt € 24,90 nur € 9,90

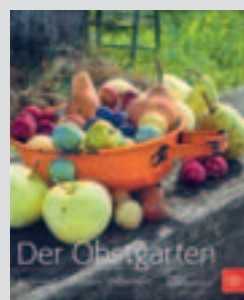


Kochen mit Wildkräutern und Wildpflanzen

von Waltraud Witteler

Kräuter, Beeren, Früchte, Pilze, Wurzeln, Blüten, Knollen – die Natur ist voller kulinarischer Schätze, die oft direkt vor unserer Haustür zu finden sind. 180 Rezepte mit verführerischen Fotos, detaillierten Pflanzenporträts, informativem Saisonkalender und farbigen Bestimmungsbildern machen das Buch zu einem Standardwerk.

320 Seiten, durchgehend farbig beb., geb., Bestell-Nr. 47017, statt € 39,95 nur € 14,99

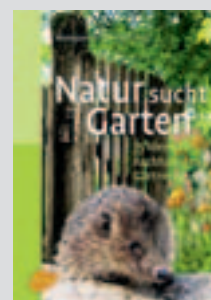


Der Obstgarten

von Karen Meyer-Rebentisch

Dieses Buch lädt ein zu einer Reise durch die Welt der Obstsorten: Porträts heimischer Obstarten geben Tipps zu Anbau, Pflege und Ernte, Reportagen berichten über Profis im Obstanbau, Rezepte runden das Buch ab und machen Lust auf die Verwertung der eingebrachten Ernte.

167 Seiten, durchgehend farbig beb., geb., Bestell-Nr. 2005, statt € 24,99 nur € 10,00



Natur sucht Garten

von Heike Boomgaardten, Werner Ollig, Bärbel Oftring

Öffnen Sie der Natur das Gartentor! Im täglichen Leben ist es gar nicht so einfach, der Natur etwas Gutes zu tun. Wer würde nicht gerne mit dem Fahrrad zur Arbeit fahren, sein Haus klimafreundlich umbauen und einen möglichst kleinen CO₂-Fußabdruck hinterlassen? Mit 35 Bausteinen in diesem Buch können Sie sich Ihren Naturgarten zusammenbauen.

144 Seiten, 180 Farbb., geb., Bestell-Nr. 16963, statt € 19,90 nur € 9,90