

Der praktische

Gartenratgeber

10 | 2018

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 

Gemeinschaftsgärten –
urban oder auf'm Land
Seite 301

Heilpflanzen und ihre
Gäste
Seite 306

Erntedank – von Korn, Brot,
und Brauchtum
Seite 308

		Aussaattiege für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen				Gärtnern mit dem Mond					
		BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GIESSEN	PFLANZSETZ	PFLANZSETZ	SCHNEIDEN	BEKÄMPFUNG	ERNTEN	ERNTEN
01 Mo	☾				++	++	++	++			☾				
02 Di															
03 Mi					+	+	+	+	////						☾
04 Do		////	////	////	////	////	////	////	////						☾
05 Fr		////	////	////	////	////	////	////	////						PG
06 Sa					+	+	+	+							
07 So															
08 Mo					++	++	++	++							
09 Di	●														
10 Mi		+	+	+											
11 Do		+	+	++					////						
12 Fr															
13 Sa		++	+	+					++						
14 So															
15 Mo															
16 Di	☾	+	++	+											
17 Mi		////	////	////	////	////	////	////	////						☾
18 Do		+	+	+											AG
19 Fr															
20 Sa		+	+	++					////						
21 So															
22 Mo															
23 Di		++	+	+					++						
24 Mi	☼	+	++	+											
25 Do					+	+	+	+							
26 Fr															
27 Sa					++	++	++	++							
28 So	☾														
29 Mo					+	+	+	+	////						
30 Di		////	////	////	////	////	////	////	////						☾
31 Mi		////	////	////	////	////	////	////	////						PG

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

Blattpflanzen: Alle Blattsalate, alle Kohllarten, Knollenfenchel, Lauch, Stangensellerie, Chicorée, 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 abnehmendem Mond (bis einschließlich 9.10. und ab 25.10.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, sehr günstig am 1.10., 7.10. (ab 16 Uhr) – 9.10. und 26.10. (ab 10 Uhr) – 28.10.
- Nachdüngung von bestehenden Frucht- und Gemüsekulturen, falls überhaupt noch erforderlich (Bodenprobe beachten!). Es ist aber der letzte Termin für dieses Jahr.
- Unkraut jäten und Boden lockern. Optimal sind die Wurzel-Tage am 1.10., 7.10. (ab 16 Uhr) – 9.10. und 26.10. (ab 10 Uhr) – 28.10.
- Schädlingsbekämpfung durchführen. Ab 25.10. sind die Leimringe gegen den Frostspanner anzubringen. Ab Mitte dieses Monats ist auch auf Wühlmausbefall zu achten. Eigelege der Schnecken sind aufzuspielen und zu vernichten

Bei zunehmendem Mond (ab 10.10. bis einschließlich 24.10.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Winterspinat kann noch am Anfang des Monats ins Freie gesät werden, dabei auf mehlttauresistente Sorten achten. Feldsalat für die Ernte aus dem Frühbeet oder aus dem Kleingewächshaus kann noch bis 24.10. gesät werden. Sehr günstig dafür ist der Zeitraum vom 12.10. – 14.10. und 22.10. – 24.10. (bis 15 Uhr) als allerletzter Termin.
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete im Kleingewächshaus und Frühbeet vor Neusaat oder Pflanzungen

tief zu lockern und mit 2–3 l Kompost/m² zu versorgen. Werden die Beete über den Winter nicht genutzt, so ist eine Wasserversorgung mit mindestens 45 l/m² vorteilhaft. Anschließend erfolgt eine Abdeckung mit Mulchfolie oder Kompostvlies, um den Boden vor Austrocknung zu schützen.

Bei aufsteigendem Mond (bis 2.10. und ab 16.10. bis 29.10.):

- Beim Obst wird die Ernte weitergeführt. Optimal dafür sind die Frucht-Tage am 16.10. und 24.10. (ab 15 Uhr) – 26.10. (bis 10 Uhr).

Bei absteigendem Mond (ab 3.10. bis 15.10. und ab 30.10.):

- Pflanzen von Stauden, Sträuchern und Obstgehölzen. Pflanzzeit im Oktober ist vom 3.10. – 24.10. und wieder ab 30.10., optimal vom 10.10. – 15.10. In der Zeit bis 2.10. und vom 25.10. – 29.10. sollte man auf alle Pflanzarbeiten verzichten.
- Ernte der Wurzelgemüse wie Sellerie, Gelbe Rüben, Rettiche und Rote Bete. Sehr günstig für die Ernte von Wurzelpflanzen ist der Zeitraum vom 7.10. (ab 16 Uhr) – 10.10.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Kompostbearbeitung nach dem Mond

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



Mit überzeugenden Mehrheiten für 4 Jahre gewählt wurden auf der Landesverbandstagung in Rottendorf Wolfram Vaitl als Präsident und Ulrich Pfanner neu als Vizepräsident. (Ein ausführlicher Bericht zur Tagung folgt in der November-Ausgabe)

Liebe Leserinnen und Leser,

es ist mir ein besonderes Bedürfnis, mich an dieser Stelle, auch im Namen des ausgeschiedenen Vizepräsidenten Dr. Otto Hünnerkopf, bei Ihnen allen, die Sie Führungsaufgaben in den Vereinen und Verbänden des Freizeitgartenbaus unter dem Dach des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege wahrnehmen, sehr herzlich zu bedanken.

2014 haben Sie mir das Vertrauen geschenkt und mich zum Präsidenten dieses traditionsreichen Verbandes gemacht. Ich danke Ihnen, dass Sie mich dabei so wohlwollend aufgenommen haben. Bei den vielen Besuchen vor Ort in Ihren Vereinen konnte ich mir einen Eindruck verschaffen, mit welchem großem Einsatz Sie sich mit Ihren Mitgliedern für unsere gemeinsamen Ziele zum Wohle unserer Gesellschaft und Heimat einsetzen. Deshalb bin ich stolz und dankbar, dass Sie mir auch dieses Mal bei der Landesverbandstagung in Rottendorf über Ihre Delegierten das Vertrauen ausgesprochen haben und ich auch in den nächsten vier Jahren Ihr Präsident sein darf.

Zusammen mit dem neuen Vizepräsidenten, Herrn Ulrich Pfanner, möchte ich den Verband weiterentwickeln. Dazu haben wir uns, in Abstimmung mit der Verbandsleitung, ein »Programm« gegeben, welches uns Hoffnung gibt, mit neuem Schwung und Elan unsere gemeinsamen Ziele und Aufgaben im Wandel einer immer schnelllebigeren Zeit für unsere Mitglieder zu erfüllen.

Vorrangig gilt es, den Vereinen den notwendigen Rahmen zu bieten, ihren Mitgliedern attraktive Angebote machen zu können und so an uns zu binden. Mir ist bewusst, dass es in der heutigen Zeit des soziologischen Wandels ein schwieriges Unterfangen ist, neue Mitglieder zu gewinnen, die aktiv unsere Aufgaben und Ziele verfolgen. Hierbei wollen wir Sie mit unseren Angeboten unterstützen.

Bei unserer Aufgabe geht es um mehr als nur unseren Hausgarten. Es geht vor allem auch um unsere Umwelt, um unsere Gesundheit und um unser Miteinander sowohl im Kleinen wie im Großen. Um dieses Ziel zu verfolgen, überprüfen wir regelmäßig, welche Erwartungen die Mitglieder an uns haben und wie wir unserem Satzungszweck in den sich ändernden Rahmenbedingungen bestmöglich gerecht werden. Es werden spannende vier weitere Jahre, die Ulrich Pfanner und ich für Sie da sein werden und wir freuen uns, Ihnen auf mannigfaltige Weise zusammen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Geschäftsstelle des Landesverbandes den von Ihnen erwarteten Service zu bieten.

Herzliche Grüße

Wolfram Vaitl
Präsident des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Oktober

- 290 Gärtnern mit dem Mond
- 292 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Herbstblühende Gehölze, Japanische Ahorne, Silberkerzen, Monatstipps
- 295 Sitkafichtenlaus
Schaderreger, Schädlingsentwicklung, Vorbeugung und Bekämpfung
- 296 Gemüsegarten
Erntetermin, Erntesegen bei Paprika, Smoothie – Gemüse einmal anders, Brennnessel-Samen
- 298 Obstgarten
Raupenleim gegen Frostspanner, Quitten, Insektenhotels, Obst durch Trocknung haltbar machen

Pflanzenporträts

- 300 Kräuter: Winterportulak
- 300 Bienenpflanze: Eselsdistel

Garten/Landschaft/Natur

- 301 Gemeinschaftsgärten – urban oder auf'm Land
Gartenpfleger-Spezialkurs, Idee und Inhalte, Ausblick 2019
- 302 Geschmackvolles Gemüse
Zucker-Knackerbsen, Gelbe- u. Ringelbete, Litschi-Tomaten, Paprika, Süßkartoffel, Zuckermais
- 304 Montbretie – eine Staude aus Großmutterns Garten
Standort und Pflege, Sorten
- 306 Heilpflanzen und ihre Gäste (2)
Kloster- und Bauerngärten als Vorbild, Majoran, Lavendel, Fenchel, Koriander, Sonnenhut, Lauch, u. a.
- 308 Erntedank – von Korn, Brot und Brauchtum
Saure Wochen – Frohe Feste, Brauchtumsgebäck, Rezepte
- 310 Zitterpappeln – zur Nachahmung nicht empfohlen
- 313 Moosherz – herbstlich dekoriert

Landesverband aktuell

- 314 Sprachrohr des Landesverbandes
Präsident berichtet, Neue Vorsitzende, Tagung der Kreisfachberater
- 318 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Neue Kindergruppen in Irgertsheim, Weiden und Pullenried, Gartenbaujugend auf Entdeckungstour
- 311 Aus dem Garten in die Küche
Gefüllte Gemüse
- 315 Impressum
- 316 Bezugsquellen
- 319 Mit Flori die Natur erleben
- 320 Herbst-Sonderangebote



Die in kugeligen Blütenständen zusammenstehenden Efeu-Blüten bieten Nahrung für eine Vielzahl von Insekten.

Herbstblühende Gehölze

Unter den herbstblühenden Gehölzen findet sich eine heimische Liane, die jeder kennt, der **Gemeine Efeu** (*Hedera helix*). Im dichten immergrünen Laub fallen die von September bis Oktober erscheinenden, kleinen, gelblichgrünen, kugeligen Blütenstände meist kaum auf, zumindest uns Menschen nicht.

Für zahlreiche Insekten wie Bienen, Wespen oder Schwebfliegen dagegen, die sich über das späte Nahrungsangebot freuen, sind die Blüten von größtem Interesse. Die Efeu-Seidenbiene (*Colletes hederae*) ist sogar auf Efeupollen spezialisiert. Unter den Schmetterlingen gehört der Admiral zu den eifrigen Besuchern. Die ab November sich entwickelnden, zunächst grünen und bei Vollreife blauschwarzen Früchte werden von vielen Vogelarten gefressen und so auch die Samen verbreitet.

Nicht heimisch, aber dennoch eines der schönsten herbstblühenden Gehölze ist die Nordamerikanische **Zaubernuss** (*Hamamelis virginiana*). Die blassgelben, fadenförmigen Blüten öffnen sich ab



Erst auf den zweiten Blick als solche zu erkennen: Die männlichen Blüten der Blauen Atlas-Zeder (*Cedrus atlantica* 'Glaucua').

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Langsam bereitet sich der Garten auf die kalte Jahreszeit vor. Bäume und Sträucher, die nun noch blühen, gehören jetzt zu den absoluten Ausnahmereisnerungen unter den Gehölzen – dennoch gibt es sie. Was bei diesen wenigen die Blüte, ist bei den exquisiten Japanischen Ahornen die Herbstfärbung, um im vorwinterlichen Garten ein letztes Feuerwerk zu entzünden.

September und können die Pflanzen bis in den Frühwinter hinein schmücken. Besonders farbenprächtig wirken die Blüten im Oktober vor dem sich in leuchtende Gelb-, Orange- und Rottöne verfärbenden Laub.

Auch unter den Nadelhölzern gibt es Spätblüher: Wenn man die männlichen Blüten der Blauen **Atlas-Zeder** (*Cedrus atlantica* 'Glaucua') im September oder Oktober sieht, steht man verwundert vor den in Fülle gebildeten gelblich-grünen, zapfenartigen Gebilden. Sie wirken exotisch und sehr dekorativ. Die Blaue Atlas-Zeder ist ein raschwüchsiger Baum, der 15–20 m Höhe erreichen kann und sich deshalb nur für größere Gärten und vollsonnige, warme Standorte eignet.

Aus China stammt ein »Schmankerl« unter den herbstblühenden Gehölzen: Der **Sieben-Söhne-des-Himmels-Strauch** (*Heptacodium miconioides*). Die Sträucher erreichen bis zu 3 m Höhe bei annähernd gleicher Breite. Im Juni gibt es zunächst eine Art »Vorblüte«. Die Hauptblüte der kleinen, rahmweißen, in großen Rispen zusammenstehenden Blüten findet in den Monaten August bis Oktober, je nach Lage auch November, statt. Sie verströmen einen angenehmen Duft. Nach der Blüte bilden sich rosa bis purpurrot gefärbte Früchte, die ebenfalls zur dekorativen Wirkung beitragen. In der Jugend sind die Pflanzen frostempfindlich, aber mit zunehmendem Alter verbessert sich die Frosthärte.



Durch die Fülle weißer Blüten und die rötlichen Fruchtstände gehört der Sieben-Söhne-des-Himmels-Strauch zu den attraktivsten Herbstblühern.

Japanische Ahorne

Ahorne (*Acer*) wurden bis vor kurzem ihrer eigenen Familie, den Ahorngewächsen (*Aceraceae*) zugeordnet. Seit neuestem werden sie zu den Seifenbaumgewächsen (*Sapindaceae*) gestellt.

Die asiatischen Vertreter der Gattung stammen aus Japan, China, Korea und werden zusammenfassend als »Japanische Ahorne« bezeichnet. Mittlerweile gibt es zahlreiche, gut bekannte Gartenformen und Sorten. Viele von ihnen geben durch ihre moderate Größe, aber natürlich auch durch ihre Schönheit ganz vorzügliche Gehölze für den Hausgarten ab. Alle schätzen kühle, luft- und bodenfeuchte Lagen in Sonne bis Halbschatten und humose, lockere Böden.

Fächer-Ahorn

Die sehr bekannten Fächer-Ahorne (*Acer palmatum*) sind in zahlreichen sowohl grün- als auch rotlaubigen Sorten im Handel. Sie wachsen zunächst langsam, die endgültige Höhe ist aber sortenabhängig.



Das sommerliche Laub von *Acer palmatum* 'Osakazuki' ist kräftig grün, verfärbt sich im Herbst dann in leuchtende Orange- und Rottöne

Neben den stimmungsvollen **Monatsbildern** enthält unser praktischer Begleiter durch's Gartenjahr wieder ein **ausführliches Kalendarium** mit allen Namenstagen, den **Ferienterminen in Bayern**, die Zeiten von **Sonnenauf- und -untergang**, die **Mondphasen**, Prophezeiungen des **100-jährigen Kalenders** und überlieferte Erkenntnisse vieler **Bauernregeln**. Kurze Tipps erinnern an die wichtigsten **Gartenarbeiten**.

Aus Anlass des **125-jährigen Gründungsjubiläums** des Landesverbandes haben wir als Jahresthema *Geschichtliches, Kurioses, Lehrreiches* und auch teilweise *humoristische Dinge* aus der langen Geschichte des Verbandes ausgewählt, die einen teilweise staunen lassen, welch umfangreiches Wissen v.a. im Obstbau früher bereits vorhanden war, man andererseits aber doch etwas verwundert ist, mit welchen Methoden damals Gartenbau betrieben wurde, insbesondere beim Pflanzenschutz.

Bestellung beim:

Obst- und Gartenbauverlag des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V.
Postfach 15 03 09 · 80043 München
Telefon (0 89) 54 43 05-14/15 · Fax (0 89) 54 43 05 41
E-Mail bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop

Obst- und Gartenbauverlag München



Der praktische Gartenkalender 2019



Ladenpreis € **7,50**

Staffelpreise für Gartenbauvereine:

ab 5 Stück € 5,80 / ab 10 Stück € 5,50
ab 50 Stück € 5,20 / ab 100 Stück € 4,80
ab 250 Stück € 4,50 / ab 500 Stück € 4,10



Der Weinblättrige Japan-Ahorn (*Acer japonicum* 'Vitifolium') ist im Herbst ein ganz besonderer Hingucker: Die auffallend großen Blätter verfärben sich tiefrot.

Bei starkwüchsigen Sorten können im Alter durchaus 4–6 m erreicht werden. Sehr bekannte Sorten sind die rotlaubige 'Atropurpureum' (schon lange Zeit in Gärten vertreten), die kräftiger ausgefärbte 'Bloodgood' (vergrünt kaum) oder die grünblättrige, kräftig wachsende 'Osakazuki'. Andere Sorten wie 'Dissectum' oder 'Dissectum Atropurpureum' zeichnen sich durch ein sehr fein geschlitztes Laub und einen sehr langsamen Wuchs aus. Allen gemeinsam ist eine prachtvolle, orange-rote Herbstfärbung.



Die schön geformten Blätter von Siebolds Ahorn (*Acer sieboldianum*) verfärben sich zum Ende der Vegetationsperiode in gelb-kupfrige Töne ...

Siebolds Fächer-Ahorn

Siebolds Fächer-Ahorn (*Acer sieboldianum*) stammt aus Japan und wächst zu einem ca. 5 m hohen Großstrauch oder Kleinbaum heran. Zierend sind der sehr elegante, fein verzweigte Wuchs und das gelappte Laub mit gelb-orange-kupfriger Herbstfarbe.

Hainbuchenblättriger Ahorn

Wenig bekannt ist der Hainbuchenblättrige Ahorn (*A. carpinifolium*). Diese Art ist mit bis zu 10 m Höhe die größte der hier vorgestellten Ahorne. Auf den ersten Blick sieht das Laub unserer heimischen Hainbuche ähnlich. Quasi als »Ausgleich« für das interessant aussehende Laub ist die gelbbraune Herbstfärbung nicht ganz so prächtig wie die anderer Ahorn-Arten.



... während der Hainbuchenblättrige Ahorn durch das ahorn-untypische, hainbuchenähnliche Laub hervorsteht.



Bei der Lanzen-Silberkerze stehen die straff aufrechten weißen Blütenkerzen hoch über dem Laub.

Monatstipps

- Oktober ist die beste Pflanzzeit für wurzelnackte Gehölze und Rosen. Für eine erfolgreiche Pflanzung wurzelnackter Rosen folgendes beachten: Wurzeln nur frisch anschneiden bzw. beschädigte Teile entfernen, nicht zu stark einkürzen! Die Rosen vor der Pflanzung einige Stunden oder auch über Nacht in Wasser legen, damit sie sich richtig vollsaugen können. Die Veredelungsstelle muss mindestens 5–10 cm unter Erdoberfläche liegen. Nach der Pflanzung gründlich wässern, dann anhäufeln, je nach Trieblänge u. U. bis von den Rosen nichts mehr zu sehen ist. Diese Maßnahme stellt nicht nur einen Frostschutz für den Winter dar, sondern bietet auch Verdunstungsschutz für die Frühjahrsmonate.
- Frostempfindliche Zwiebel- oder Knolpflanzungen wie Gladiolen, Blumenrohr (*Canna*) oder Dahlien ausgraben, reinigen und über Winter trocken und frostfrei lagern.
- Auch Kübelpflanzen können nun, nach individueller Frostempfindlichkeit, nach und nach in das Winterquartier umziehen.
- Schöne Fruchtstände wie beispielsweise die der Lampionblume (*Physalis alkekengi* var. *franchetii*) schneiden und für Herbst- und Winterdekorationen ins Haus holen.

Silberkerzen

Silbrig weiß oder allenfalls ganz zart rosa überhaucht, gehören die grazilen, elegant wirkenden Blüten der Silberkerzen zu den großen Freuden des spätsommerlichen oder herbstlichen Gartens. Früher hieß die Gattung botanisch *Mimicifuga*, jetzt gehört sie, Dank der Molekulargenetik, zu den Christophskräutern (*Actaea*). Nicht nur die späte Blüte macht sie wertvoll: Sie gedeihen zudem im Halbschatten, z. B. vor und zwischen Gehölzen, bei ausreichender Bodenfeuchte aber auch in vollsonnigen Lagen.

Lanzen-Silberkerze

Zu den früh blühenden *Actaea* gehört die Lanzen-Silberkerze (*A. racemosa* var. *cordifolia*). Ihre straff aufrechten, ab August erscheinenden weißen Blütenkerzen, die das Laub weit überragen, erreichen eine Höhe bis zu 1,80 m. Sie verträgt mehr Trockenheit als andere Silberkerzen und eignet sich gut für Gehölzrandpflanzungen.

September- und Oktober-Silberkerzen

Weiter geht der Blütenreigen mit der September-Silberkerze (*A. racemosa*). Ihre strahlend weißen, geschwungenen Kerzen werden ebenfalls mannshoch. Sie verströmen einen intensiven, balsamischen Duft. Die Blütezeit der Oktober-Silberkerzen (*A. simplex*) beginnt auch im September, dauert aber bis Ende Oktober an.

Gerade bei den dunkellaubigen Sorten hat sich in den letzten Jahren viel getan: Sorten wie 'Brunette', 'Pink Spike' oder 'Chocoholic' mit rotbraunem bis schwarzrotem Laub schaffen Kontraste und sind Blüten- und Blattschmuckpflanzen gleichermaßen. Die Höhe ist sortenabhängig und reicht von 90 cm bis ca. 1,50 m. Wie *A. racemosa* duften sie intensiv und sind Insektenmagneten. Das Schlusslicht in Bezug auf die Blütezeit bildet die bekannte Sorte 'White Pearl'. Sie eignet sich ausgezeichnet für schattige Herbstbeete, z. B. in Kombination mit Stauden wie Herbst-Anemonen oder Herbst-Eisenhut.

Helga Gropper



'White Pearl' ist die am spätesten blühende Sorte.



Actaea simplex 'Pink Spike' gehört zu den schönsten Oktober-Silberkerzen. Die weißen, blässrosa überhauchten Blüten duften intensiv und heben sich gut von dem dunklen Laub ab.



- ❖ Große Auswahl an Gewächshäusern ❖
- ❖ Vielfältiges Gartenartikel-Sortiment ❖
- ❖ Exklusive Neuheiten ❖

Über 2000 Produkte rund um Ihren Garten



Bewährte Qualität „Made in Germany“

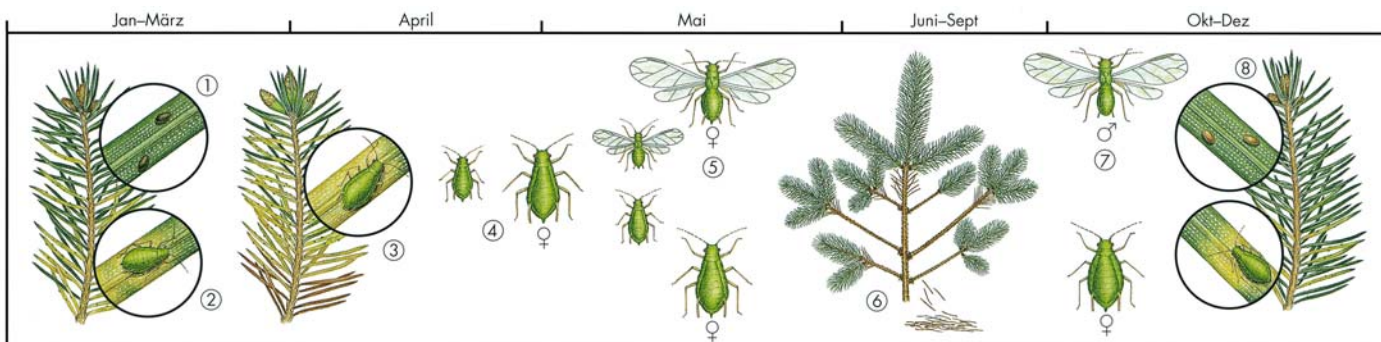


Online-Shop: www.beckmann-kg.de

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

Sitkafichtenlaus

Diese Blattlausart ist zweifellos der bekannteste und wichtigste Fichtenschädling. Am stärksten sind Blaufichten und Sitkafichten gefährdet. Gelegentlich können verschiedene Tannenarten und Douglasien befallen werden.



Schaderreger und Schadbild

Besonders nach einem milden Winter treten schon im Frühjahr auf den Nadeln gelbliche Flecken auf ③. Diese Nadeln vergilben und verbräunen sichtbar. Auf den Nadeln saugen etwa bis zu 2 mm große, schmutzig-grüne bis grüne Läuse mit roten Augen. Bei starkem Befall sind auf einer Nadel bis zu 10 Läuse zu finden. Befallen werden überwiegend ältere Nadeln im inneren und unteren schattigen Bereich der Baumkrone. Der Neuaustrieb (Jahres-austrieb) bleibt meistens verschont.

Die geschädigten Nadeln werden dann vorzeitig, vor allem im Mai und Juni, abgeworfen ⑥. Bei mehrjährigem, starkem Befall können sich besonders die älteren Bäume durch den ständigen Verlust der Assimilationsfläche nicht mehr regenerieren. Sie verkahlen völlig und sterben ab. Der starke Schaden wiederholt sich alle drei bis vier Jahre.

Besonders gefährdet sind Fichten auf zu feuchten bzw. zu trockenen, armen Böden, in windungeschützten Lagen.

Schädlingsentwicklung

- ① Meistens überwintern bräunliche Eier.
- ② In warmen Gebieten können auch die ungeflügelte Läuse überwintern, die in milden Winter die gefährlichsten Schäden anrichten können.
- ④ Im März/April schlüpfen Larven, die nach etwa drei Wochen fortpflanzungs-fähig werden. Die Läuse können bis zu 30 Larven gebären.
- ⑤ Im Mai entwickeln sich auch geflügelte Weibchen, die für eine Verbreitung des Befalls sorgen. Eine starke Vermehrung kommt im Sommer praktisch nie zustande. Durch Nahrungsmangel und natürliche Feinde bricht die Population der Sitka-fichtenlaus im Juni/Juli zusammen.
- ⑦ Erst von Oktober bis Dezember treten sowohl die ungeflügelten Weibchen als auch die geflügelten Männchen auf.
- ⑧ Nach der Begattung legen die Weibchen ihre gelblich-braunen Eier einzeln an den Nadeln oder seltener an der Zweigrinde ab. In warmen Gebieten saugen die Läuse den ganzen milden Winter über.

Vorbeugung und Bekämpfung

Auf zu trockenen, windungeschützten Standorten und in der Nachbarschaft von erfahrungsgemäß oft befallenen Fichten sollte man den Verzicht auf Blaufichte und Sitkafichte in Erwägung ziehen.

Eine ausgewogene Ernährung und eine optimale, regelmäßige Wasserversorgung auch im Winter mildert wesentlich die Folgen eines eventuell zu spät entdeckten Befalls.

Am besten schon im Oktober/Dezember oder dann im März/Mai sollen die gefährdeten Bäume regelmäßig, am besten wöchentlich, durch die sog. »Klopfprobe« auf einen Befall hin kontrolliert werden. Dazu schiebt man ein helles Papier bzw. einen Pappbogen unter die gefährdeten inneren Zweige im unteren Kronenbereich und klopft kräftig auf die Zweige. Die erwachsenen Läuse lassen sich sehr leicht von den Nadeln abschütteln und auf dem hellen Untergrund eindeutig identifizieren. Mit einer Lupe sind auch die Larven leicht auf den Nadeln zu finden.

Bei einem starken Befall (über 5 Läuse pro DIN-A4-Blatt nach einer »Klopfprobe«) sollte bei Temperaturen über +5 °C eine chemische Bekämpfung durchgeführt werden (roter Balken). Nach Möglichkeit sollten nützlingsschonende Präparate eingesetzt werden, um die natürlichen Feinde der Sitkaläuse nicht zu gefährden.

Während der Vegetation, also auch jetzt, haben sich z. B. diese Produkte bewährt: *Neudosan Neu Blattlausfrei (Neudorff)* und *Naturen Schädlingsfrei Konzentrat (von Celflor)*.

Austriesspritzungen mit Produkten, die auch gegen Spinnmilben und Schildläuse zugelassen sind, haben auch eine gute Nebenwirkung gegen diesen Schädling. *Adalbert Griegel*

Geschenk- Abonnement

... nur Euro

20,00*

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

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

Aktuelles im: **Gemüsegarten**

Die wichtigste Frage ist jetzt: Wann kommt der erste Frost? Bereits leichter Raureif stoppt das Wachstum der Fruchtgemüse, wenngleich sich – nicht ganz ohne Risiko – die Ernte mit Vliesabdeckung noch etwas hinausziehen lässt. Am sichersten ist es, noch vor der ersten Raureifnacht abzuernsten.

Paprika – reicher Erntesege

Wer seine Paprika und Peperoni im August fleißig gegossen hat, durfte sich an unbändigem Wachstum und auch an reichem Fruchtansatz erfreuen. Die seit Juni heißen Tage mit lauen Sommernächten waren so ganz nach dem Geschmack der wärmebedürftigen Gewächse. Mit der Septemberfeuchte haben sie dann nochmals zugelegt.

Paprika stellen jetzt mit zunehmender kürzerer Tageslänge und kühlen Nächten schon vor Frostbeginn ihr Wachstum ein. Mit Zuwachs und Reife ist nicht mehr zu rechnen. Dennoch kann es sich lohnen, die Pflanzen so lang wie möglich stehen zu lassen, weil sich die Früchte so am längsten frisch halten. Noch grüne Früchte brauchen jetzt sehr lange zum Umfärben auf rot oder gelb. Wer von der ersten Reifnacht überrascht wurde, kann Paprika, Tomaten, Bohnen und Zucchini am nächsten Tag aber durchaus noch abernten und sofort verkochen oder einfrieren.

Bohnen grün oder reif?

Stangen- und v. a. Feuerbohnen haben in den heißesten Sommerwochen kaum noch Früchte angesetzt. Mit zunehmender kühleren Nächten und taunassen Vormittagen sind sie im September in vielen Gärten wieder gut in Schwung gekommen. Regelmäßiges Durchpflücken der noch jungen Früchte erhält ihnen die Wuchskraft. Hat man doch ein paar Hülsen übersehen, die

dann schnell zäh werden, erntet man auch sie so schnell wie möglich ab, um die Pflanzen weiter vital zu halten.

Ich öffne die leicht überreifen Hülsen: Die noch weichen Kerne kommen in den Kochtopf mit den übrigen grünen Hülsen und köcheln für gut 5 Minuten leicht. Der grüne Bohnensalat gewinnt mit der Kernzugabe an Geschmack. Sind die Hülsen bereits trocken und die Kerne im Inneren hart, lassen sie sich als Trockenkochbohnen verwenden – oder als Saatgut.

Gemüse einmal anders: Smoothies

Moderne Hochleistungsmixer (möglichst über 1.000 Watt, besser über 1.600 Watt) erschließen sämtliche Nährstoffe aus den Zellen von Obst und Gemüse. Insbesondere machen sie z. B. das Magnesium aus dem Chlorophyll gut verfügbar sowie natürlich alle anderen Mineralstoffe und Vitamine.

Grüne Gemüse sind besonders wertvoll in der Ernährung. Sie enthalten nämlich viel Folsäure. Mit diesem Vitamin sind viele von uns nur knapp versorgt oder leiden sogar oft unbemerkt unter leichtem Mangel. Ein Smoothie ist daher vielleicht eine einfache Möglichkeit, Grünskeptikern in der Familie davon etwas unterzujubeln.



Sind einzelne Bohnen bereits etwas zäh, kann man immer noch die Körner verwenden.

Der richtige Erntetermin

Schwieriger finden wir unter den Einwirkungen des Klimawandels den richtigen Erntezeitpunkt von Blatt-, Kohl- und Wurzelgemüse. Der Spruch »Zu Ursula (21. Okt.) bringt's Kraut herein, sonst schneit Simon (28.10.) noch herein« ist heute so wenig hilfreich wie »Oktober-Sonnenschein schüttet Zucker in den Wein«. Bekanntlich hat die Weinlese dank des Klimawandels heuer bereits im August begonnen und endete noch im September – die Oktobersonne spielt dann keine Rolle mehr.

Etwas sicherer ist jetzt ein regelmäßiger Blick in die aktuellen Wettervorhersagen. Die meisten Gemüse (außer Fruchtgemüse) überstehen Nächte mit -5°C unter Vlies hervorragend und wachsen anschließend noch munter weiter. So lässt sich die Ernteperiode mit stets frischem Gemüse oft noch bis zum Jahresende hinauszögern. Wer früh erntet, hat sonst nur seine liebe Not mit der Lagerung. Auf dem Beet und wenn nötig unter Vlies hält sich alles frisch und knackig.



So lange es keinen Frost gibt, halten rote Paprika-Früchte sehr lange an der Pflanze.



Diese Bohnen sind bereits leicht frostgeschädigt, aber die Kerne lassen sich noch verwenden – für Suppen, Eintöpfe oder vorgekocht für Salate.



Appetitliche Vitaminbombe – noch peppiger mit einem Schuss Sprudel oder sogar Secco und Eis.

Smoothies bestehen aus einem Obstanteil, Gemüse und Kräutern nach Geschmack. Obst macht den Trunk fruchtig, mit etwas Banane auch angenehm sämig. Ansonsten können wir vom jetzt reichlich anfallenden heimischen Obst hemmungslos zugeben. Dann etwas junges Grün dazu und als Würze entweder Zitrone oder – sehr pikant und angenehm – ein Stückchen Ingwer. Nach dem heißen, dünnen Sommer gibt es jetzt wieder so richtig zartes Grün: Spinat macht einen gefälligen Geschmack, ebenso Salate wie Romana oder Endivien.

Für den Smoothie können wir sogar beherzt beim Unkraut zulangen, das jetzt wieder sprießt. Besonders gut geeignet sind Vogel-Sternmiere, junger Giersch, das Behaarte Schaumkraut oder junge, neu ausgetriebene Brennnesseln, aber auch Rukola oder Kresse.

So ein Smoothie mit der gesammelten Sommer-Sonnenkraft der Früchte und der frischen Grün-Vitamine erinnert uns noch einmal aufs Angenehmste an den Sommer – ein wahrer Erntedank-Trunk.

Als ein besonders einfaches Einsteiger-Rezept empfehle ich den Mix, den die Bayerische Gartenakademie auf der Landesgartenschau Würzburg ausgeschenkt hat und der fast ausschließlich (außer Banane und Ingwer) aus eigenen Zutaten besteht:

Grüner Gartensmoothie

- 1 l Apfelsaft (gibt es heuer ohnehin reichlich, gern auch teilweise durch Wasser ersetzbar)
- 150 g Banane (für Smoothie-Geübte auch weniger)
- 150 g Spinat (oder Salat oder Vogel-Sternmiere)
- 150 g Tomaten (sind in diesem Jahr reichlich vorhanden)
- 7 g Ingwer
- ein paar Blätter Petersilie
- 3 grüne Brennnessel-Spitzen (bringt frischen Pep dazu)

Wer frische Äpfel mitverwendet, muss mit einer bräunlichen Gesamtfarbe rechnen, vor allem bei Sorten, die im Anschnitt schnell braun färben. Das ist aber nur ein optisches Problem. Gut geeignet sind auch Birnen und Zwetschgen.

Ein guter Hochleistungsmixer schlägt Birnen- und Apfelschale, Tomatenkerne, Ingwer-Rinde und Himbeerkerne gaulenfein. Wer einen schwächeren Mixer hat, sollte das Obst zuvor schälen und entkernen. Kräuter und den Ingwer schneidet man vor dem Mixen in feine Teilstücke quer zur Faser.



Noch junge Samenansätze der Brennnessel – ein heimisches Superfood.

Brennnesselsamen

Aufgrund des hohen Eiweißgehaltes (bis 30 %) sowie ungesättigter Fettsäuren und zahlreicher weiterer Wertstoffe darf man Brennnesselsamen gut und gerne als ein »Superfood« bezeichnen. Das Beste daran: Sie schmecken sehr angenehm nussig.

Im Gemüsebau-Versuchsbetrieb Bamberg laufen zur Zeit Anbauversuche mit der Brennnessel, die ein wirklich pikanter Zusatz zu Smoothies ist. Ich baue zwar nicht selbst Brennnesseln an, solange ich Bestände in der Flur kenne, fernab von Straßen. Seit August bis in den Oktober hinein ist noch Erntezeit für die reifenden Samen.

Am besten sucht man sich Bestände, wo die Samenstände gerade noch grün sind oder von grün auf gelblich umfärben. Dort streift man die ergiebigen Samenstände weiblicher Pflanzen von Hand ab in einen Eimer. Dazu trägt man am besten Handschuhe, wenngleich sich Brennnesselpflanzen auch gut anfassen lassen, wenn man sie von unten her greift. Die Brennhaare stehen nämlich immer nach oben.

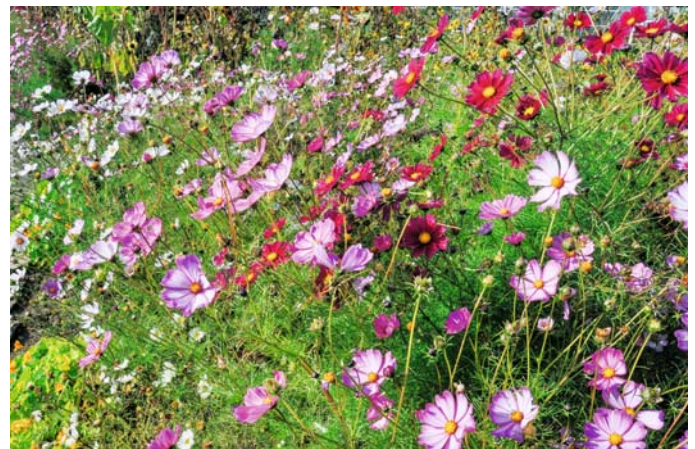
Zuhause breitet man die Ernte auf einem sauberen Tuch aus zum Nachtrocknen. Das Trockengut rebelt man nochmals durch und versucht, es mit Hilfe mehrerer verschieden gelochter Haushaltssiebe sowohl von groben Stängelteilen als auch von Staub zu befreien.

Brennnesselsamen können ebenso wie Leinsamen oder Chia einem Smoothie zugegeben werden, sie eignen sich aber auch – zuvor im Mixer zu Mehl gemixt – fürs Müsli, für Salate oder auch pikantes Gebäck.

Und die späten Blumen blühen am schönsten

Blumen im und um den Gemüsegarten herum sind (fast) ganzjährig wichtig. Weil der Herbst immer länger dauert, sind die Blüten als Pollen- und Nektarspender für Insekten wichtig bis zum Frosteinbruch. Sehr günstig sind ungefüllte Korbblüten wie Ringelblumen, Kosmeen und Zinnien, weil sie unermüdlich immer treiben und blühen. Abblühende Minzen, Borretsch und andere Würzkräuter schneidet man erst ab, wenn sie ganz abgestorben sind.

Insgesamt sollte man Abgeblühtes von Ringelblumen und Kosmeen nicht allzu fleißig ausschneiden, weil die Samenstände als Vogelnahrung dienen. Ganz bequem ist es, im Frühjahr auf junge Sämlinge die-



Spätes Kosmeenblüten-Feuerwerk im Oktober – für alle Blattlaus vertilgenden Nützlinge und Wildbienen, und die Samenansätze für die Vogelwelt.

ser Arten zu warten. Sie lassen sich dann bei feuchter Witterung an ein passendes Plätzchen umpflanzen. Weitere Insektennahrung bieten jetzt auch Grüneinsaatensamen vom September, wie Phazelie oder Senf. *Marianne Scheu-Helgert*

Was sonst noch zu tun ist

- Tomaten unter einem Regendach oder im Gewächshaus weiter licht halten, untere Blätter und oben die Blütenansätze entfernen. Im oberen Teil möglichst viele grüne Blätter erhalten.
- An der Südseite der Tomatenreihen kann man jetzt noch Kresse oder Rukola aussäen oder einen Feldsalat pflanzen.
- Kürbisse, die noch möglichst lange – bis März und länger – halten sollen, dürfen keinen Frost abbekommen.
- Umweltbewusste Gärtner graben im Oktober keinesfalls um. Die Belüftung des noch warmen Bodens treibt den Stickstoff heraus und später ins Grundwasser. Richtig umgraben heißt: Kurz vor dem Frieren des Bodens umgraben – dann finden keine mikrobiellen Stickstoff-Freisetzungen mehr statt. Bis dahin kann es oft Dezember werden.

Aktuelles im: **Obstgarten**

Die Bedingungen zur Blütezeit haben überwiegend zu einem guten Fruchtansatz geführt. Ein sehr warmes Frühjahr hat die Vegetationsentwicklung dann enorm vorangetrieben. Daher können in diesem Jahr die meisten Obstarten 10 bis 14 Tage früher als im Vorjahr geerntet werden. Die Obsternte wird weitgehend im Oktober beendet sein.

Der Sommer 2018 wird als einer der heißesten und trockensten in die Wetteraufzeichnungen eingehen. Sicher hat es auch früher schon solche Witterungsextreme gegeben, aber die Folgen des Klimawandels werden immer spürbarer.

Raupenleim gegen den Frostspanner

Die Raupen des Frostspanners befallen zahlreiche Obstarten und können sehr starke Schäden verursachen. Wie auch bei anderen Insekten kommt es in bestimmten Jahren zu sogenannten Gradationen. Diese explosionsartigen Massenvermehrungen treten in regelmäßigen Zyklen auf, sind aber nur schwer vorzusehen. Meistens bemerkt man erst im Mai die kahlgefressenen Bäume. Für eine Bekämpfung ist es dann allerdings zu spät.

Die Frostspanner-Raupen verlassen Ende Mai die geschädigten Bäume und verpuppen sich im Boden. Im Oktober, nach den ersten Frostnächten, schlüpfen die Falter, von denen nur die männlichen Exemplare fliegen können. Bei den weiblichen Faltern



Leimringe – effektives Verfahren zur Bekämpfung

sind die Flügel als Stummel ausgebildet. Sie sind flugunfähig. Zur Eiablage müssen sie in die Krone der Obstbäume hinaufwandern. Dort legen sie bis zu 300 Eier ab, aus denen dann im Frühjahr die Raupen schlüpfen. Um dies zu verhindern, hat sich der Einsatz von Raupenleim bewährt.

Für die Anbringung an den Stämmen gibt es mehrere Verfahren. Beim **Raupenleim-Gürtelpapier** handelt es sich um ein wasserfestes, fettreiches Spezialpapier, um Insektenfangringe selbst herzustellen. Es wird im Oktober um die Baumstämme gelegt, oben und unten mit einer Schnur oder einem Bindedraht befestigt und dann mit dem Raupenleim bestrichen. Wichtig ist, dass die Leimringe dicht und fest am Stamm anliegen. Die Funktionsfähigkeit sollte im Frühjahr nochmals überprüft werden, da sonst Raupen, die aus Eiablagen unterhalb der Leimringe geschlüpft sind, in die Kronen aufwandern könnten.

Als Alternative, vor allem wenn es sich nur um wenige Bäume handelt, können **Fertigleimringe** verwendet werden. Diese bereits fertig beleimte, grüne Fanggürtel, müssen nur noch um den Stamm gelegt und festgebunden werden.

Eine dritte Variante besteht darin, den Raupenleim **direkt auf die Baumrinde** aufzutragen. Die Vorteile bestehen zum einen in der schnelleren Ausführung der Arbeit. Außerdem werden Unebenheiten am Stamm automatisch mit ausgefüllt. Als Nachteile wäre zu nennen, dass mehr Leim verbraucht wird und der Leimring nicht einfach mehr entfernt werden kann.

Voraussetzung dafür ist, dass die Produkte als Pflanzenschutzmittel zugelassen sind und keine Rindenschäden verursachen. Zugelassen für diesen Zweck ist »Raupenleim grün« der Firma Schacht.

Sowohl beim Leimringpapier als auch beim Leim selbst hat sich die Farbe Grün am sinnvollsten erwiesen. Im Vergleich zu weißen Materialien gibt es damit weniger unerwünschte Beifänge. Dadurch wird die Nützlingsfauna geschont. Weiße Leimringe scheinen eher eine Lockwirkung zu haben.

Eine Leimbarriere erschwert auch das Aufwandern von Ameisen, die Blattläuse vor ihren natürlichen Feinden schützen. Für den Bekämpfungserfolg ist es wichtig, die Leimringe regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit zu prüfen. Eingetrockneter Leim muss erneuert werden. Am Leim anhaftende Gegenstände wie z. B. Blätter, die den Schädlingen als Brücke dienen könnten, müssen entfernt werden.

Wissenswertes über Quitten

Quitten sind im Anbau relativ anspruchslos. Sie kommen auch mit trockeneren Bedingungen gut zurecht. Günstig sind sonnige, etwas geschützte Standorte. Nur die hohe Anfälligkeit gegenüber dem Feuerbrand kann dem Gartenbesitzer die Freude mit dieser Obstart etwas trüben. Die Bäume sollten daher regelmäßig auf Befallsherde kontrolliert werden. Um diese Krankheit wirkungsvoll bekämpfen zu können, ist es wichtig, Infektionsstellen möglichst schnell und großzügig auszuschneiden.



Die größte Gefahr für den Quittenanbau ist der Feuerbrand.

Große Fränkische Obstaussstellung

27. Oktober 2018 – 4. November 2018
Sommerhalle, Heinersreuther Str. 5
in 95336 Mainleus (Lkr. Kulmbach)

Aus Anlass seines 125-jährigen Gründungsjubiläums organisiert der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Kulmbach diese große Obstaussstellung mit Früchten aus allen fränkischen Bezirken, unterstützt durch die Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern, LWG, privaten Obstsortensammlungen aus dem Frankenwald und natürlich auch aus dem Landkreis Kulmbach.



Öffnungszeiten:

Sa/So/Feiertag: 10 – 18 Uhr
Werktag: 10 – 17 Uhr
Weitere Informationen beim
Kreisverband unter:
www.kv-gartenbauvereine-kulmbach.de

Die Erntezeit der Früchte liegt zumeist in der ersten Oktoberhälfte. Vollreif sind die Quitten, wenn die Schale eine einheitlich goldgelbe Farbe und nur noch wenig Flaum aufweist. Sie besitzen dann auch den ausgeprägten, aromatischen Duft. Manche Sorten neigen zu Verbräunungen im Fruchtfleisch, der sogenannten Fleischbräune. Sie sollten auf jeden Fall vor der Vollreife geerntet werden. Pflückreif sind Quittenfrüchte, wenn die Grundfarbe von Grün auf Gelb umschlägt.

Die Quitte ist in der Küche sehr vielseitig verwendbar. Aus ihr lassen sich Saft, Gelee, Marmelade oder auch Likör herstellen. Quitten eignen sich ebenso als Beilage zu Fleischgerichten oder Suppen. Quittenbrot ist eine Art Konfekt. Verdicktes Quittenmus wird auf einem Backblech im Ofen getrocknet. Dabei entsteht eine feste, geleeartige Masse, die anschließend in kleine Vierecke oder andere Formen zerteilt wird.

Quitten sollten nicht mit anderem Obst gelagert werden, da sich das starke Aroma überträgt.

Überwinterungshilfen für Nützlinge

Nützliche Helfer im Obstgarten sind zum einen blütenbesuchende Insekten die die Bestäubung der Obstbäume übernehmen, und zum anderen räuberische Insekten, die die Schädlinge unter Kontrolle halten. Eine Möglichkeit, diese Nützlinge zu fördern, ist das Aufstellen von Insektenhotels in den Gärten und auf Obstwiesen.

Welche Füllungen eignen sich für ein Insektenhotel? Grundsätzlich sind viele verschiedene Materialien vorstellbar. **Hohle Pflanzenstängel** von Bambus oder Schilf eignen sich für die Ansiedlung von Wildbienenarten. Wichtig ist, dass die Halme beim Zersägen nicht zersplittern. **Angebohrte Baumstämme bzw. dickere Äste** von Laubbäumen wie Buche oder Apfel werden ebenfalls gerne als Nester angenommen. Das Holz sollte sich, auch wenn es nass wird, nicht verformen. Wer Schmetterlinge ansiedeln möchte, sollte ein Extra-Fach mit **dünnen Ästen** anlegen.

Laub ist grundsätzlich immer ein gutes Füllmaterial für das Insektenhotel. Es muss beim Einstreuen allerdings trocken sein,



Mal was anderes: Ein Insektenhotel aus Paletten

damit es nicht schimmelt. Laub lockt v. a. Marienkäferarten an, die sich hier besonders wohl fühlen. **Holzwohle und Stroh** wird gerne von Ohrwürmern, Florfliegen und Marienkäfern als Überwinterungsversteck angenommen.

Weitere Füllmaterialien, die verschiedensten Nutzinsekten als Nisthilfe oder Winterschutz dienen können und Bestandteil eines Insektenhotels sein können, sind **Ton- oder Lehmziegel, Tannen-/Kiefernzapfen, leere Schneckenhäuser** oder auch **Rindenmulch**.

Obst durch Trocknung haltbar machen

Trotz der Trockenheit wird in diesem Jahr in den meisten Gärten eine reiche Obsternte anstehen. Häufig stellt sich dann die Frage nach einer geeigneten Verwertungsform für die Früchte.



Mit einem Dörrgerät lassen sich haushaltsübliche Obstmengungen trocknen.

Die natürlichste Methode zur Konservierung ist die Trocknung. Dabei wird dem Erntegut soviel Wasser entzogen, dass Mikroorganismen nicht mehr darauf wachsen. Während man früher Apfel- oder Birnenringe auf dem Dachboden oder in der Sonne trocknete, bieten sich heutzutage einfache Trockengeräte an. Sie bestehen aus mehreren übereinander stapelbaren Sieben, auf denen Obst oder auch Gemüse getrocknet werden kann.

Trockenobst sollte immer kühl, dunkel, trocken und staubfrei gelagert werden. Fest verschließbare Gläser schützen vor dem Befall durch Mehlmotten und anderen Insekten. Bei optimalen Bedingungen dürfte eine Haltbarkeit von 6 Monaten und mehr kein Problem sein. *Thomas Riehl*

Sonstige Arbeiten

- Feld- und Wühlmäuse bekämpfen.
- Bäume vollständig abernten, Fallobst auflesen.
- Erdbeeren nochmals abräumen.
- Himbeer- und Brombeerruten aufbinden.
- Falllaub beseitigen und kompostieren.
- Walnüsse ernten, vor der Lagerung trocknen.
- Auf mäusegefährdeten Standorten Bäume in Drahtkörbe pflanzen.



Obstbäume für kleine Gärten

Informations- und Verkaufstage

Fr, 05.10.2018, 13–18 Uhr

Sa, 06.10.2018, 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:

Die besten Obstsorten für den Hausgarten

Samstag, 13.30 Uhr:

Krankheiten u. Schädlinge im Obstgarten erkennen und Befall vermeiden

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 jeweils
mittwochs 16-18 Uhr, freitags 13-18 Uhr
und samstags 8-12 Uhr

Infos und Online-Shop:
www.obstzentrum.de

Kräuter: Winterportulak



Winterportulak lässt sich ganzjährig kultivieren und frisch ernten. Wenn der jeweilige Schnitt nicht zu tief erfolgt, treiben die Laubhorste mehrfach wieder aus.

Das knackige Salatkraut (*Montia perfoliata*, Syn. *Claytonia*) für das Winterhalbjahr wird auch als Winterpostelein, Kubaspinat oder Tellerkraut bezeichnet. Es ist ursprünglich in Nordamerika zuhause und wurde früher der Familie der Portulakgewächse zugeordnet, heute aber den Quellkrautgewächsen (*Montiaceae*).

BESCHREIBUNG: Das kurzlebige Kraut bildet 10–25 cm hohe, bodenständige Rosetten aus herzförmigen, fleischigen Blättern. Die zierlichen weißen Blüten zeigen sich erst ab April/Mai des zweiten Jahres auf den (dann rund erscheinenden) Blättern.

ANBAU: Optimal ist ein frischer, humoser Boden in sonniger bis halbschattiger Lage. Die feinen Samen keimen nur bei Temperaturen unter 12 °C. Bei Aussaat März/April kann man im Sommer ernten. Für die bevorzugte Winterkultur aber wird im August/September ausgesät, im Gewächshaus auch noch später. Früher war eine flache Direktsaat üblich, breitwürfig oder in Reihen mit 15–20 cm Abstand. Wie beim Feldsalat wird aber heute gerne in Multitopfplatten vorgezogen und später im Abstand von 15 x 15 cm ausgepflanzt.

Dadurch kann sich jedes einzelne Pflänzchen optimal entwickeln. Schon nach wenigen Wochen kann man laufend frische Blätter abzwickeln. Während eines Winters ist ein zwei- bis dreimaliger Schnitt möglich, nicht tiefer als 1 cm über dem Boden. In Frühbeet oder Gewächshaus ist mit rascherem Wachstum zu rechnen. Auch bei Sommerkultur darf bis zur Blüte mehrfach geerntet werden. Selbst mit den Blüten können die Blätter weiter verzehrt werden und wirken besonders dekorativ.

Eine Gabe Reifkompost fördert das Wachstum. Damit die Laubhorste nicht einfrieren, kann man sie vor dem Winter mit Vlies, Reisig o. Ä. abdecken.

ERNTE UND VERWENDUNG: Mit seinem milden, frisch-säuerlichen Geschmack eignet sich Winterportulak vor allem für Salate und andere Rohkostgerichte. Er kann aber auch für Suppen oder Eintöpfe kurz mitgegart werden. Im Kühlschrank bis zu eine Woche haltbar.

Wertvoll ist das Kraut wegen seines hohen Gehalts an Vitamin C und Mineralstoffen und der für den Winter geringen Nitratbelastung. Es wirkt u. a. magen- und darmanregend.

Robert Sulzberger

Bienenpflanze: Eselsdistel



Die Eselsdistel (*Onopordum acanthium*) ist eine prächtige, aber auch stachelige Schönheit. In einem Naturgarten darf sie nicht fehlen. Sie stammt aus submediterranen, kontinentalen Gebieten in Europa, Westasien und Russland.

BESCHREIBUNG, STANDORT: Die Eselsdistel ist eine zweijährige Pflanze. Sie bildet im ersten Jahr eine Rosette. Im zweiten Jahr kann sie die stattliche Größe von 2–3 m erreichen und ist damit nicht zu übersehen.

Am besten für das Wachstum sind lehmige, durchlässige Böden und ein sonniger, etwas windgeschützter Standort. Die langen Blätter sind eiförmig, kurz gezähnt oder fiederteilig, wellig, silbriggrau mit dicken Rippen und Adern, an deren Rändern spitze Dornen sitzen.

Die purpurnen Blüten sitzen meist am Stängelende. Blütezeit ist von Juli bis September. Die Samenstände sind wertvolle Nahrung für Vögel.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Eine Pflanze dieser Größe benötigt Standfestigkeit. Die Pfahlwurzel der Eselsdistel gräbt sich 1 m tief ein und erhält so auch an trockenen Standorten ausreichend Wasser. Außerdem lockert sie dadurch den Boden.

Die Eselsdistel ist eine typische Ruderalpflanze, die an Wegrändern, Schuttplätzen, Feldern oder Trockenwiesen zu finden ist. Da sie stark bekämpft wurde, finden wir sie heute nicht mehr häufig in der freien Natur.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Viele Insektenarten lieben Disteln. Als Heilpflanze bietet sie wertvollen Pollen und Nektar. Nicht nur Honigbienen, auch Wildbienen, Hummeln, Schmetterlinge, Wespen und Schwebfliegen sind eifrige Blütenbesucher.

Der Nektar- und Pollenwert beträgt jeweils 2 auf einer Skala von 1 bis 4. Die Pollenhörschenfarbe ist weißgelb.

VERWENDUNG: Für die Küche wäre sie einsetzbar, wenn wie bei Artischocken, der Blütenboden als Gemüse etc. verwendet wird. Selbst Stiele ohne Dornen schmecken gekocht. Der Samen enthält 25 % sehr wertvolles Öl.

HEILWIRKUNG FÜR DEN MENSCHEN: Die Eselsdistel ist sowohl eine Zier- wie auch eine Heilpflanze. Sie wurde früher in der Volksmedizin eingesetzt. Heute wird sie in der anthroposophischen Medizin bei Leber-Galle-Problemen, Schlaf- oder vegetativen Herzrhythmusstörungen verwendet. Aus den Blütenblättern lässt sich mit 1 TL getrockneter Blüten ein bekömmlicher und nicht bitterer Tee für Leber und Galle selbst herstellen.

Ulrike Windsperger

Gemeinschaftsgärten – urban oder auf'm Land

Klein aber OHO – so könnte man den Gartenpfleger-Spezialkurs »Gemeinschaftsgärten – urban oder auf'm Land« bezeichnen, der im Juni 2018 im oberfränkischen »Golddorf« Steinbach an der Haide (Lkr. Kronach) stattgefunden hat. Durch die hochkarätige Referenten-Auswahl haben die Teilnehmer die unterschiedlichsten Gemeinschaftsgartenformen näher kennengelernt und viele Tipps und Tricks zur Umsetzung in den eigenen Vereinen mitgenommen.



Die Idee

Bereits im »Gartenratgeber« 11/2017 wurde die herausragende Möglichkeit vorgestellt, mit »Gemeinsam gärtnern – urban oder auf'm Land« die alte Tradition der Krautgärten wieder aufleben zu lassen und mittels gemeinsamer Gartenprojekte – sei es in den Vereinen oder in Kooperation mit anderen Einrichtungen – das Vereinsleben zu bereichern und sich auch nach außen hin zeitgemäß zu präsentieren.

Dabei geht es nicht nur um das »Urban Gardening« – das gemeinsame Gärtnern in der Stadt – sondern Gemeinschaftsgärten funktionieren überall und haben, wie der Spezialkurs sehr deutlich gezeigt hat, viele Gesichter und Ausprägungen: Nachbarschaftsgärten, Stadtteilgärten, Selbst-Ernteprojekte, mobile Pflanzeinheiten, vertikale Naschgartenwände, Kinder-Gartenprojekte, interkulturelle Gärten ...

Allen gemeinsam ist das Bedürfnis nach gemeinschaftlichem Gärtnern, die Freude am Selbermachen und natürlich die Lust auf Gemüse und Kräuter – das Anbauen, das Wachsen, die Pflege, der gärtnerische Austausch und schließlich das Erfolgserlebnis bei der Ernte und Verwertung.

Die Inhalte

Besonders eindrucksvoll hat Ursula Kern, Sozialpädagogin beim Amt für Soziokultur der Stadt Erlangen, das von ihr initiierte und in beeindruckender Art und Weise aufgebaute Gemeinschaftsgarten-Projekt »UnserGarten Bruck« vorgestellt. Und genau das macht den Unterschied: Am

Anfang steht immer ein leidenschaftlicher Kümmerer, der eine richtig gute Idee hat und diese trotz Anfangsschwierigkeiten mit großem persönlichen Einsatz über Jahre hinweg erfolgreich umsetzt. Sehr beachtlich und nachahmenswert!

Wegweisend ist ebenfalls das aktuell laufende Urban-Gardening-Projekt »Lust auf Gemüse in der Stadt« in der Metropolregion Nürnberg, das Gundula Holm, Marketingberaterin beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth in Zusammenarbeit mit der LWG betreut. Neben verschiedenen Aktionen in der gesamten Metropolregion werden auf einer Ausstellungsfläche vor dem AELF in Fürth unterschiedliche Gemüseanbau-Systeme demonstriert, wobei auch zukunftsweisende Anbauvarianten wie »Wasserbeete« (Floating Systems) zum Einsatz kommen – unbedingt sehenswert – auch noch 2019!

»Alle Gemeinschaftsgarten-Wege führen zur *anstiftung*« könnte der Beitrag von Gudrun Walesch übertitel sein, die dort den Bereich urbanes Gärtnern betreut. Die *anstiftung* fördert und berät Gemeinschaftsgarten-Projekte und bringt Akteure der urbanen Gartenbewegung zusammen. Die besondere Bedeutung dieses Netzwerks zeigt sich in der interaktiven Übersichtskarte, in der deutschlandweit derzeit beachtliche 675 Gemeinschaftsgärten gelistet sind: <https://anstiftung.de/urbane-gaerten/gaerten-im-ueberblick>.

Wie die praktische und technische Umsetzung des Gemüseanbaus funktioniert, hat Marianne Scheu-Helgert, die Gemüse-Expertin an der Bayerischen Gartenakademie und Autorin im »Gartenratgeber«,

Links: Günter Schmidt (5.v.l.), Vorsitzender des GV Steinbach an der Haide, führte die Teilnehmer durch das »Pflanzbeet«.

Oben: Dieser in der Dorfmitte gelegene, große Nutz- und Ziergarten wird bereits seit dem 16. Jh. gemeinschaftlich bewirtschaftet und ist im Rahmen des Dorfwettbewerbs zu Recht schon mehrfach prämiert worden.

mitreißend vermittelt. Neben Aufbau-, Bepflanzungs- und Pflege-Hinweisen zu Hochbeeten, Kistengärten und Mischkulturen gab es auch hilfreiche Erfahrungswerte aus der Praxis, wie z. B. dass es am besten funktioniert, wenn jeder sein eigenes Stückchen betreut, oder dass es ohne Kümmerer nicht geht.

Besonderer Dank gilt dem Bürgermeister von Ludwigsstadt, Timo Erhard, und natürlich Günter Schmidt, 1. Vorsitzender des **Gartenbauvereins Steinbach an der Haide**, der mit seiner Frau Claudia die gesamte Veranstaltung betreute.

Ausblick 2019

Da dieses breitgefächerte Thema eines der Hauptbetätigungsfelder gärtnerischer Vereinsaktivitäten ist, wird sich das **FOKUS-Thema der Gartenpfleger-Aufbaukurse 2019** mit Gemüseanbau beschäftigen: »*Da hast du den Salat! – Tipps, Tricks & Trends im Gemüseanbau*« – dafür konnten wir die Gartenbau-Ingenieurin Renate Hudak, Mitarbeiterin des Botanischen Gartens Augsburg, Gemüse-Expertin und Fachbuch-Autorin, gewinnen.

Die Ausschreibungen gehen im Oktober an die jeweiligen Kreisverbände, über die wie gewohnt die Anmeldungen erfolgen. *Anette Stadler, Landesverband*



Kirschtomate 'Sweet Million', Ur-Möhre 'Purple Haze' und Zuckermelone 'Cezanne' (v.l.)

Geschmackvolles Gemüse

Klasse statt Masse, das ist schon lange ein Trend im Garten. Nicht nur Obst – auch das Gemüse darf gerne besser schmecken, mehr Vitamine enthalten und neue Geschmacksrichtungen entfalten. Manch Oldie aus Großmutter's Garten wird dabei wieder populär.

Nasch-Sorten, die den Anbau lohnen

Ob Früchte oder Wurzeln angenehmer schmecken als andere hängt oft von Boden und Reifezustand ab, ist aber auch eine Sortenfrage. Durch süßes Aroma fallen zum Beispiel Gelbe-Rüben-Sorten auf wie die knackige 'Super-Snax', die violette Ur-Gelbe-Rübe 'Purple Haze' oder zarte Fingermöhrrchen wie 'Mokum', 'Adelaide'. Sie sind ebenso gefragt wie die kleinen Cocktail-Naschtomaten, die im Gegensatz zu vielen großfrüchtigen Züchtungen reichlich Fruchtzucker enthalten.

Lecker süß-fruchtig schmecken z. B. die bei Kindern besonders beliebten Sorten 'Sweet 100', 'Zuckertraube' oder auch der englische Oldie 'Gardeners Delight'. Etwas Besonderes sind die kleinfrüchtigen, roten Litschi-Tomaten. Auch nach extra-süßem Zuckermais halten Kenner Ausschau. Und wer beim Genießen von Zuckermelonen keine Enttäuschung erleben möchte, wählt die französische Sortengruppe 'Cantaloup-Charentais', die ihre Reife durch herrlichen Duft anzeigt

Zucker-Knackerbsen – der frische Genuss

Die saftig süßen Körner sind ein ideales Naschgemüse. Für Stadtmenschen, die fast nur noch die industriell verarbeiteten Früchte kennen, ist der Genuss der reifen, frisch geernteten Körner mit zartem Schmelz ein Erlebnis.

Wer naschen will, sollte auf die besten Sorten achten. Zwei Gruppen kommen infrage:

- **Markerbsen** bleiben relativ lange zart, sie lassen sich gut frosten und gegart als Beilage servieren. Sie sind bekannt für ihren guten süßen Geschmack. Ertragreich und robust sind die Sorten 'Evita', 'Salout', 'Gloriosa', 'Wunder von Kelvedon' (früh), 'Lancet', 'Grandera' (mittelfrüh), 'Undine', 'Maxigolt' (mittelspät) und 'Vitarä' (mehltauresistent).
- **Knackerbsen** sind einer Kreuzung aus Mark- und Zuckerbse. Sie werden in jungem Zustand ganz gegessen, können aber auch bei späterer Reife ausgepult und wie Markerbsen frisch oder gegart verwendet werden. Besonders interessant sind mehltauresistente Sorten wie 'Zuccola' oder 'Delikata'. Sie kann man mit einer Folgesaat im Juni noch bis spät in den Herbst kultivieren.

Gelbe und Ringel-Bete für Rohkost

Rote Bete sind sehr gesund und punkten mit beachtlichen Qualitäten, u. a. mit hohem Gehalten an blutbildenden Mineralien. Aber ihr rübiges Aroma gefällt nicht jedem. Angenehm süß-fruchtig, so dass man sie gut roh verzehren kann, schmecken dagegen die nahe verwandten Gelben Bete und Ringelbete. Ihr Inneres ist nicht wie bei Roten Beten gleichmäßig durchgefärbt, die roten und weißen Ringe sind ein echter Genuss – für den Gaumen und fürs Auge.

'Chioggia' kann man wie üblich kochen, doch besser schmecken die zarten Rüben als Rohkost in jeder Form. Ähnliches gilt für die runden Bete mit gelber oder orangefarber Farbe (z. B. 'Burpees Golden'). Wer bunte Farben beim Essen liebt, kann mit der Saat-Mischung 'Hulahoop' rote, rot-weiße, gelbe und weiße Farbsorten erstehen.

Litschi-Tomaten: Tolle Frucht mit Stacheln

Das einjährige Nachtschattengewächs (*Solanum sisymbriifolium*) stammt aus dem Süden der USA und wird zur Zeit als Neuheit angeboten. Im Sommer erscheinen über viele Wochen wohlschmeckende pflaumengroße Früchte, die mit ihrem leuchtenden Rot an Tomaten erinnern und angenehm süß-fruchtig schmecken. Auch die zartvioletten Blüten sind sehr attraktiv. Die Pflanzen erreichen ca. 150 cm Höhe, haben aber schwache Triebe und brauchen Halt an Stäben.

Allerdings sind die Pflanzen nichts für Kinder. Man darf sie stets nur mit Vorsicht anfassen, denn alle Pflanzenteile (außer den Früchten) sind mit zahlreichen langen, spitzen Stacheln bewehrt.

Litschi-Tomaten gedeihen auch bei uns ohne größere Probleme. In der Kultur verhalten sie sich ähnlich wie Tomaten.

Zuckererbse 'Delikata', Rote Bete 'Chioggia' und Litschi-Tomate (v.l.)





Süßkartoffeln: Üppiges Laub (li.) und schmackhafte Knollen (Sorte 'Erato Orange')

Zuckermais 'Early Extra Sweet' – eine extra süße Sorte

Paprika – oft das Gegenteil von scharf

Besonders junge Leute lieben den Kick, der von scharfen Peperoni ausgeht, bei uns auch gerne Chili genannt. Aber man kann sich auch am angenehm süßen Aroma des Gemüsepaprikas erfreuen. So werden Sorten mit großen blockigen oder spitzkegeligen Früchten und mildem Geschmack bezeichnet. Die Farbe ist im unreifen Zustand noch grün, leuchtendes Rot kündigt den endgültigen Reifezustand an. Erst dann schmecken die dickwandigen Früchte optimal. Sie können gegart als Gemüsebeilage, zum Füllen, roh in Salaten oder als Partygemüse genossen werden.

Ein besonderer Genuss sind die ca. 25 cm langen, fleischigen Früchte des hornförmigen roten italienischen Spitzpaprikas (Sorten 'Toskana', 'Lombardo'), der sowohl frisch als auch gegart und für Antipasti eingelegt herrlich süß schmeckt. Sehr gut ist auch Tomatenpaprika ('Tommy', 'Lico-bello') mit runden, roten, dickfleischigen, herrlich mild-aromatischen Früchten.

Von Februar bis März ist Aussaatzeit auf der Fensterbank oder im Gewächshaus bei 18–24 °C. Nach den Frösten Mitte/Ende Mai wird an einen vollsonnigen Platz ausgepflanzt. Ein Gewächshaus oder ein Frühbeet ist für die Entwicklung der Wärme liebenden Pflanzen günstig.

Süßkartoffel – der Senkrechtstarter

Als ein echtes Trendgemüse erweist sich die Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*). Die »Batate« bringt in warmen Sommern an langen, kriechenden oder auch hängenden Trieben mit efeuähnlichen Blättern rosa Blüten hervor. Darunter befinden sich im Herbst die Knollen, die wie längliche Kartoffeln aussehen, aber süß schmecken. Die Zubereitung erfolgt gekocht nach Gelberüben-Rezepten, als Beilage zu Fleisch, als Suppe oder in Öl als Pommes frittiert.

Es gibt zahlreiche Sorten mit weißen oder rosa Knollen, die im Geschmack ähnlich sind. Bewährt haben sich Gourmet-Sorten wie die Serie 'Erato' in mehreren Farbtönen. Daneben gibt es auch Ziersorten mit violettgrünem oder rosa-grün geflecktem Laub.

Die Pflanzen werden aus ganzen oder geteilten Knollen mit Auge ähnlich wie Kartoffeln kultiviert, doch sind die Wärmeansprüche höher. Im März/April beginnt die Anzucht in Töpfen oder Kisten auf der Fensterbank oder im Gewächshaus. Ende Mai/Juni kann man die frostempfindlichen Pflanzen an einem sonnigen Standort im Abstand von ca. 40 cm in humusreichen, mit Dünger oder Kompost verbesserten Boden auspflanzen. Ab September bis zum Frost kann man die Knollen ausgraben und wie Kartoffeln lange lagern.

Leckerer Zuckermais

Herrlich süßer, frischer oder gedünsteter Zuckermais ist eines der besten Gemüse, das uns zur Verfügung steht. Die Zuckermais-Züchtungen von heute stammen meist aus den USA und unterscheiden sich stark vom Futtermais.

»Extra-süße« Züchtungen wie 'Starlite', 'Tasty Sweet' und 'Early Extra-Sweet' sind F1-Hybriden, die den Geschmack länger halten, denn sie wandeln Traubenzucker dank verzögerter Reife langsam in Stärke um. Inzwischen gibt es mit 'Damaun' (früh, Reife nach 85–95 Tagen), 'Mezdi' (mittel) und 'Tramunt' (spät, Reife nach 90–100 Tagen) bei *Bingenheimer Saatgut* auch erste samenfeste Sorten mit ausgeprägt süßem Geschmack.

Wenn die herabhängenden Samenfäden tiefbraun färben, sind die Kolben im Inneren optimal saftig, süß und zart (milchreif). Die goldgelben Körner lassen sich als leuchtend gelbe Komponente in Salaten und Suppen verwenden. Beliebt ist auch das Garen der ganzen Kolben oder das Grillen über dem Rost.

Empfehlenswert ist eine Vorkultur in Töpfchen im Frühbeet oder Gewächshaus. In jeden Topf kommen 2–3 Körner, ausgepflanzt wird im Abstand von 25 x 70 cm. Tief in die Erde setzen, dann bilden sich am Stamm weitere Wurzeln! *Siegfried Stein*



Entdecken Sie die Kiepenkerl
Blumenzwiebel-Vielfalt!

Bruno Nebelung Kunden-Service:
e-mail: kontakt@nebelung.de, www.nebelung.de



Jetzt
kostenlos
anfordern!

Saatgut

Blumenzwiebeln

Rasensamen

Profi-Line Pflanzen



Montbretien:

Eine Staude aus Großmutter's Garten

Die Montbretie gehört zu den Schwertliliengewächsen und ist eng verwandt mit Freesien und Gladiolen. Wer Schwertlilien oder Taglilien mag, wird nicht umhin kommen, auch Montbretien in seinem Garten zu pflanzen. Denn sie laufen zu ihrer Hochform auf, wenn die anderen Stauden längst abgeblüht sind.

im Frühjahr, so dass man sich schon die bange Frage stellt, ob denn die Pflanze den Winter überhaupt überlebt hat. Der Stängel verzweigt sich zu zwei oder mehr Blüten-

ständen, an denen die Blüten zweizeilig angeordnet sind. Ab Ende Juli öffnen sich die untersten Blüten. Da ein Blütenstand meist mehr als ein Dutzend Blüten hat, zieht sich die Blüte über Wochen hin. Leicht und filigran biegen sich die weithin leuchtenden Blütenstände über die Blätter.

Ein Sortiment in Orange

Die Hauptfarbe bei allen Montbretien ist orange. In seiner hellsten Ausprägung gleicht das Orange einem goldenen, je

zuverlässig. Eine weitere bekannte Sorte ist 'George Davison' (Synonym 'George Davidson'). Sie ist eine der hellsten Farbvarianten und die früheste: Diese Sorte beginnt schon im Juli zu blühen.

Besonders hervorzuheben ist 'Emily McKenzie'. Ihre Blüten sind zweifarbig und deutlich größer als die der anderen Sorten. Sie wurde 1951 von McKenzie (GB) eingeführt. 'Meteor' ist eine der ältesten Sorten, sie stammt noch von Victor Lemoine aus dem Jahr 1887.

Feucht oder trocken? Eine Standortfrage

Durchlässig und humos sollte der Boden sein. Manche Pflanzempfehlung lautet auf einen sonnigen Standort, der auch trocken sein darf. Richtig ist, dass die Pflanze vor

allem im Winter keine Staunässe verträgt. Sie mag es warm und ist nur bedingt frosthart. Die Angaben dafür schwanken zwischen -5 und -10 °C, die noch ohne Schäden überstanden werden. Ein mildes Klima, wie es in Weinbaugebieten herrscht, ist deshalb wichtiger als ein sonniger Standort. Daher Montbretien lieber

geschützt und halbschattig pflanzen, vielleicht an eine Hauswand, als exponiert und sonnig.

Auch Wasser brauchen Montbretien in der Vegetationsperiode genügend, sonst entwickeln sich die Blüten nicht richtig. Stehen sie beispielsweise unter einem Vordach geschützt, muss im Sommer gegossen werden. Das erscheint auch logisch, wenn man das natürliche Habitat, in dem *Crocoshmia* vorkommen, in Betracht zieht. Denn demnach sind Montbretien doch eher Waldpflanzen und keine Savannenpflanzen.

Feurige Afrikanerin

Die Montbretie (*Crocoshmia x crocosmiflora*), wie wir sie heute als Gartenpflanze kennen, wurde aus den Arten *Crocoshmia aurea* und *Crocoshmia pottsii* vom berühmten französischen Gärtner Victor Lemoine (Nancy) im Jahr 1879 gezüchtet. Die beiden Arten sind wie auch alle übrigen Arten der Gattung *Crocoshmia* im Osten und Süden Afrikas beheimatet. Dort kommen sie an Waldrändern, Bachläufen und Schluchten auf frisch-feuchten, humosen Böden bis in Höhen von 1.200 m vor. In manchen Teilen von Neuseeland und den USA haben sich Montbretien übrigens so stark vermehrt, dass sie dort heute zu den invasiven Arten zählen.

Benannt wurden die Montbretien nach dem Botaniker Ernest Conquebert de Montbret, der Napoleon auf seinem Ägyptenfeldzug begleitete. Der botanische Name *Crocoshmia* geht auf den Safran-Krokus zurück, der ebenfalls zu den Schwertliliengewächsen gehört. Ebenso wie dieser sondert die Blüte der Montbretie einen gelben Farbstoff ab.

Da schon die Wildformen sehr dekorative, feurig orangefarbene Blüten besitzen, eroberten sie rasch unsere Gärten, nachdem sie Mitte des 19. Jh. von Expeditionen mitgebracht wurden. Einer der ersten, der sich um sie bemühte, war der Botaniker Maximilian Leichtlin, der 1871 in Baden-Baden einen privaten botanischen Garten anlegte. In den Gartenkatalogen um 1900 waren bereits etwa 100 Montbretien-Sorten verzeichnet.

Habitus

Aus mehreren Zentimeter dicken Knollen wachsen schwertförmige, bis zu 5 cm breite Blätter, die wechselständig am aufrechten Stängel stehen und die denen einer Gladiole sehr ähneln. Sie erscheinen spät

nach Sonnenstand auch hellen Gelb, in seiner dunkelsten Form einem Karminrot. Dazwischen variieren die Blütenfarben der verschiedenen Sorten. Keine zwei Sorten haben wirklich die gleiche Farbe, aber unser Wortschatz reicht nicht aus, um die verschiedenen Farbnuancen beschreiben zu können.

Von allen Sorten ist 'Lucifer', gezüchtet von Bloom (GB) 1966, die verbreitetste und wohl die größte und robusteste. Ihre Größe hat sie von *Crocoshmia masoniorum* geerbt, die hier eingekreuzt wurde. Sie gedeiht und blüht auch noch im Halbschatten

Bewährte Montbretien-Sorten

Sorte	Höhe	Blütenfarbe
Babylon	60–80 cm	orange mit roten Flecken
Buttercup	60–80 cm	gelb
Carmine Brilliant	60–70 cm	hellorange mit gelbem Auge
Columbus	60–70 cm	goldgelb
Emily McKenzie	60–70 cm	orange mit rotem Ring
Emberglow	70–90 cm	hellrot
George Davison	50–70 cm	gelb
Lucifer	90–120 cm	feuerrot
Meteor	60–70 cm	orangerot
Red King	60–80 cm	hellrot



(1) EmilyMcKenzie, (2) Carmine Brilliant, (3) Lucifer, (4) Georg Davison, (5) Red King, (6) Columbus

Vereinfachte Pflege

Hat man den richtigen Standort gefunden, sind Montbretien ausgesprochen pflegeleicht und deshalb auch für weniger fleißige Gärtner geeignet. Sie können jahrelang am gleichen Platz stehen bleiben, ohne ihre Blühfreudigkeit einzubüßen. Im Frühjahr brauchen sie lediglich etwas Humus, im Herbst eventuell eine Abdeckung aus Laub und Reisig, Vertrocknetes wird weggeschnitten.

Unsere Großmütter haben sich noch die Mühe gemacht, die Pflanzen im Herbst auszugraben, im Keller zu überwintern und im Frühjahr wieder auszupflanzen. Heute können Ausfälle leicht wieder beschafft werden. Außerdem sollen neuere Züchtungen eine größere Winterhärte besitzen.

Beste Pflanzzeit für die Knollen ist das Frühjahr. Man kann Montbretien aber auch blühend als Containerpflanze im August kaufen. Das hat den Vorteil, dass man den Farbton der Blüte, der auf den Abbildungen meist nur unzureichend wiedergegeben wird, vor dem Kauf begutachten kann.

Vera Reith

Welche **Begleitpflanzen** passen am besten zu Montbretien? Der bekannte Züchter Karl Förster hat als kräftigen Kontrast den blauen Rittersporn empfohlen. Die Blütezeiten der remontierenden Sorten passen gut zu den Montbretien. Mit verschiedenen Sorten der Sonnenbraut (*Helenium*) lassen sich schöne Ton-in-Ton-Effekte erzielen. Dazwischen finden filigrane Gräser ihren Platz.

Bezugsquellen

- Horst Gewiehs GmbH, Wehretal, www.gewiehs-blumenzwiebeln.de
- Staudenkulturen Stade, Borken-Marbeck, www.stauden-stade.de
- Baumschule Horstmann, Schenefeld, www.baumschule-horstmann.de
- Staudengärtnerei Gaissmayer, Illertissen, www.pflanzenversand-gaissmayer.de



Rothalsbock (*Leptura/Stictoleptura rubra*, Männchen) auf Liebstöckel

Kloster- und Bauerngärten als Vorbild

Schon im 7. Jh. n. Chr. waren nördlich der Alpen die Klöster die Hauptträger der Heilkunst: Der Gartenplan des Klosters in St. Gallen aus der Zeit vor 900 weist allein 16 Beete für Heilpflanzen aus. Pflanzen aus dem Mittelmeerraum und dem Orient wurden von Kloster zu Kloster weitergegeben und fanden von dort aus Eingang in die Gärten von Adligen und Bauern.

In den Beeten der Bauerngärten fand sich ein eng verzahntes Miteinander von Zier- und Nutzpflanzen, zwischen Gemüse und Salat blühten Ringelblume, Borretsch und Beinwell. Wusste man doch schon damals etwas über gute Nachbarschaftswirkungen: Kümmel, Fenchel und Koriander üben einen guten Einfluss auf Gurken, Zwiebeln und Gelbe Rüben aus, die Kapuzinerkresse fördert das Wachstum der Kartoffeln und neben Kresse wachsen wohlschmeckende Radieschen. Unverkennbar ist die Vorbildwirkung der Bauerngärten auf die späteren Schrebergärten bis hin zu den heute naturnah gestalteten Haus- und Schulgärten.

Echter Majoran (*Origanum majorana*), Lippenblütler. Blütezeit: Juni bis September. Der bis zu 50 cm hohe Lippenblütler besitzt zahlreiche, kleine, hellrote bis weißliche



Honigbiene auf Majoran

Heilpflanzen und ihre Gäste (2)

Blüten in dichten Scheinähren. Honigbienen und alle auch im Siedlungsbereich fliegenden Hummeln sammeln Nektar und Pollen in hellgelben Höschen. Winterschwebfliege (*Episyrphus balteatus*), Gemeine Keilfleckschwebfliege (*Eristalis pertinax*) und Gemeine Sumpfschwebfliege (*Helophilus pendulus*) saugen Nektar und verzehren Blütenstaub.

Lavendel (*Lavendula angustifolia*), Lippenblütler. Blütezeit: Juli bis August. Honigbienen, Ackerhummel (*Bombus pascuorum*), Dunkle Erdhummel (*B. terrestris*), Baumhummel (*B. hypnorum*) und Gartenhummel (*B. hortorum*) sammeln vor allem Nektar. Der Honigertrag reiner Bestände wird mit 200 bis 300 kg/ha beziffert. Nektar saugen ferner: die Vierfleck-Pelzbiene (*Anthophora quadrimaculata*), mehrere Blattschneiderbienen (*Megachile willughbiella*, *M. centuncularis*, *M. pyrina*), die Garten-Wollbiene (*Anthidium manicatum*) und die Rote Mauerbiene (*Osmia rufa*). Faltergäste: Zitronenfalter (*Gonepteryx rhamni*), Rapsweißling (*Pieris napi*), Kleiner Fuchs (*Aglais urticae*), Tagpfauenauge (*Aglais io*), Schachbrett (*Melanargia galathea*), Großes Ochsenauge (*Maniola jurtina*).



Gartenhummel (*Bombus hortorum*) auf Lavendel

Weitere zu den Lippenblütlern zählende Heilpflanzen kommen im nächsten Beitrag in der November-Ausgabe.

Fenchel (*Foeniculum vulgare*), Doldenblütler. Blütezeit: Juli, August. Die vielen Blüten ohne Hülle und Hüllchen bilden eine zusammengesetzte Dolde. Das von der Honigbiene genutzte Nektarangebot wird mit »sehr gut« bewertet.

Die häufigsten Blütengäste sind Schwebfliegen: Totenkopfschwebfliege (*Myathropa florea*), Gemeine Langbauschwebfliege (*Sphaerophoria scripta*), Hainschwebfliege (*Episyrphus balteatus*) und Kleine Keilfleckschwebfliege (*Eristalis arbustorum*).



Totenkopfschwebfliege (*Myathropa florea*) auf Fenchel

Koriander (*Coriandrum sativa*), Doldenblütler. Blütezeit: Juni, Juli. Die Blüten stehen in flachen Doppeldolden mit 3 bis 6 kleineren Döldchen. Honigbienen nutzen das sehr reichliche Nektarangebot. Der Honigertrag beträgt bei feldmäßigem Anbau 100 bis 250 kg/ha.

Mehrere Käfer, darunter Gegürtelter Schnellkäfer (*Ampedus balteatus*) und der Trauerrosenkäfer (*Oxythyrea funesta*) verzehren den eiweißreichen Pollen.

Liebstöckel (*Levisticum officinale*), Doldenblütler. Blütezeit: Juni bis August. Die kleinen, gelben Blüten stehen in zusammengesetzten Dolden. Honigbienen sammeln Pollen und Nektar. Der Honigwert liegt bei feldmäßigem Anbau bis 500 kg/ha.

Nur Nektar saugen die Gelbe Schlupfwespe (*Amblyteles armatorius*), eine Goldwespenart (*Chrysis*). Käfer, darunter Siebenpunkt (*Coccinella septempunctata*) und Rothalsbock (*Stictoleptura rubra*), verzehren Pollen.

Sonnenhut (*Echinacea purpurea*), Korbblütler. Blütezeit: Sommer bis Herbst. Honigbiene, Dunkle Erdhummel (*Bombus terrestris*), Steinhummel (*B. lapidarius*) sammeln Nektar und Pollen in gelbbraunen Höschen. Schwalbenschwanz (*Papilio machaon*), Kleiner Fuchs (*A. urticae*) und Distelfalter (*Vanessa cardui*) saugen Nektar. Schwebfliegen, darunter die Großstirnschwebfliege (*Scaeva pyrastris*), verzehren Pollen.

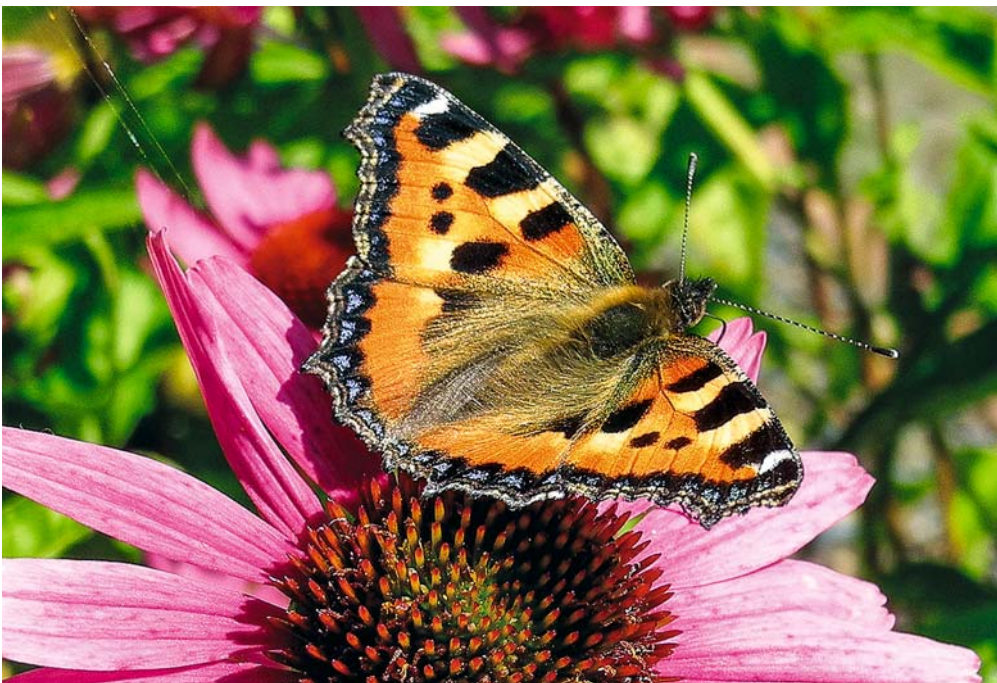


Honigbiene auf Koriander

Mörtelbienen (*Megachile*). Schwebfliegen, darunter Große Schwebfliege (*Syrphus ribesii*) und Gemeine Sumpfschwebfliege (*H. pendulus*) saugen Nektar und verzehren Pollenkörner.

Faltergäste: Tagpfauenauge (*A. io*), Kleiner Fuchs (*A. urticae*), Goldene Acht (*Colias hyale*), Großes Ochsenauge (*M. jurtina*), Brauner Waldvogel (*Aphantopus hyperantus*).

Lauch (*Allium porrum*), Lauchgewächs. Blütezeit: Juni, Juli. Für die Honigbienen und Hummeln bilden Laucharten

Kleiner Fuchs (*Aglais urticae*) auf Sonnenhut

Alant (*Inula helenium*), Korbblütler. Blütezeit: Juni bis September. Honigbienen und Hummeln sammeln Nektar und Pollen, den sie in gelben Höschen eintragen. Auch Wildbienen sammeln Pollen: Seidenbienen (*Colletes*), Löcherbienen (*Heriades*), Furchenbienen (*Halictus*, *Lasioglossum*), Blattschneiderbienen (*Megachile*). Schmetterlinge saugen Nektar: Tagpfauenauge (*Aglais io*), Kleiner Fuchs, (*A. urticae*), Großes Ochsenauge (*M. jurtina*), Schachbrett (*M. galathea*), Kaisermantel (*Argynnis paphia*), Rostfarbiger Dickkopffalter (*Ochodes sylvanus*).

Ringelblume (*Calendula officinalis*), Korbblütler. Blütezeit: Juni bis Oktober. Honigbienen sammeln Pollen und Nektar für die Herbstaufbautracht. Den Pollen sammeln ferner: die Löcherbiene (*Heriades truncorum*), die Furchenbiene (*Halictus tumulorum*) sowie Blattschneider- und

ergiebige Sommertrachtpflanzen. Eine Furchenbiene (*Lasioglossum nitidulum*) sammelt nur Pollen, eine Maskenbiene (*Hylaeus punctulatus*) hat sich auf *Allium*-Pollen spezialisiert. Schwebfliegen, v. a. aus der Gattung *Ersitalis*, saugen Nektar und verzehren Pollen. Zu den Faltergästen zählen Tagpfauenauge (*A. io*), Kleiner Fuchs (*A. urticae*) und der C-Falter (*Polygonia c-album*).

Buch-Tipp

Heilpflanzen

Nahrung für Insekten, Vögel, Säugetiere

von Helmut Hintermeier



Dieses Buch beschäftigt sich eingehend mit der Bedeutung von Heilpflanzen für die Tierwelt, vor allem für Insekten und hebt sich damit deutlich von der Vielzahl anderer Bücher ab. Heilpflanzen weisen die höchsten Besucherzahlen bei den sich einstellenden Insekten auf. Auch wer keinen Garten besitzt, kann eine beachtliche Zahl von Heil- und Gewürzpflanzen in Blumenkästen, Pflanztrögen oder Schalen auf Terrasse und Balkon kultivieren und sich zugleich über den regen Besuch von Blütengästen freuen.

280 Seiten, kart., 700 Farbfotos, Bestell-Nr. 499240, € 19,80

Erhältlich beim: **Obst- und Gartenbauverlag**

Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München

Telefon (089) 54 43 05-14/15 · Telefax (089) 54 43 05 41

bestellung@gartenbauvereine.org

www.gartenratgeber.de/shop

Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*), Kapuzinerkressengewächs.

Blütezeit: Juli bis September.

Honigbienen und Hummeln müssen sich mit dem Pollen begnügen. Selbst für die langrüsselige Gartenhummel ist der im 25 – 30 mm langen Sporn tief geborgene Nektar nicht erreichbar. Nur der 25 – 28 mm lange Rüssel des Taubenschwänzchens (*Macroglossum stellatarum*) reicht bis zum Spornende.

Helmut Hintermeier

C-Falter (*Polygonia c-album*) auf Lauch



Erntedank:

Von Korn, Brot und Brauchtum

Das Erntedankfest ist ein Fest der Fülle, es führt uns den Reichtum der Natur vor Augen. Diese Gabenfülle ist aber nicht selbstverständlich – das wussten unsere Vorfahren: Kriege, Naturkatastrophen und Dürreperioden brachten oft Hungersnöte übers Land, die Nahrung wurde knapp und kostbar. Darum ist Erntedank bis heute ein wichtiges Fest im bäuerlichen Jahreskreis.

Ein alter Bauernspruch sagt: »Wenn der Wind über die Haferstoppeln weht und das Korn zur Mühle rollt, dann beginnt eine neue Brot-Zeit und es wird Erntedank gefeiert.«

Der Brauch, nach einer reichen Ernte Dankopfer zu bringen, geht schon auf die alten Griechen zurück. Sie feierten damit ihre Getreidegöttin Demeter. Das jüdische Laubhüttenfest kann auch als Erntedankfest betrachtet werden. Christliche Dankfeiern gab es bereits im Mittelalter, vor der Einführung des offiziellen Erntedankfestes. Damals wurden bei Erntedank-Votivmessen das Brot und die Feldfrüchte gesegnet. Erst Friedrich der Große führte im Jahr 1773 den Erntedanktag in Preußen offiziell als jährliches Fest ein. Er bestimmte dafür den ersten Sonntag nach Michaelis (Tag des Hl. Erzengels Michael

am 29. September). Seitdem ist es an vielen Orten üblich, am Erntedanksonntag Getreide und Früchte in die Kirche zu bringen und den Altar damit zu schmücken. In den meisten Kirchen wird ein Erntekranz aufgehängt oder eine Erntekrone aufgestellt.

In festlich gestalteten Gottesdiensten erinnern Bibeltexte, Lieder und Gebete daran, dass die Welt und alles Leben eine Gabe des Schöpfers ist. Und über allem steht seine Verheißung: »Solange die Erde steht soll nicht aufhören Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht.«

Saure Wochen – frohe Feste

Die Erntekrone ist sinnbildlich Höhepunkt und Krönung des Erntesegens nach langer Feldarbeit. Erntearbeit war Schwerarbeit. Am Erntedanktag wurde auf den Höfen die Arbeit mit einem Festschmaus belohnt, es wurde fröhlich getanzt und gefeiert und reichlich gegessen und getrunken. In manchen Dörfern gab es »Dreschersuppen«, wenn die Drescharbeit mit dem Drischel (Dreschflegel) beendet war.

Der Bauer bedankte sich so bei seinen Leuten für das mühsame und langwierige Dreschen. Er bat um den Segen Gottes und machte mit dem Finger in jeden Getreidehaufen ein Kreuzzeichen. Die Bäuerin bot Bestes aus Küche und Keller, und als Festgebäck gab es frisch gebackene Krapfen.

Brot – Symbol des Lebens

Berichte aus Notzeiten machen deutlich, warum das Brot seit altersher in vielen Völkern und Kulturen mit Ehrfurcht betrachtet und in religiösen Zusammenhängen gesehen wird. Brosamen, die vom Tisch fielen, durften nicht achtlos zertreten werden. Für die Bäuerin war es früher selbstverständlich, vor dem Anschneiden das Kreuzzeichen auf dem Brotlaib zu machen.

Das Brot spielt auch in der Bibel eine zentrale Rolle, z. B. in der Bitte im Vaterunser »Unser täglich Brot gib uns heute«. Oder Jesus sagt: »Ich bin das Brot des Lebens ...«.

Brauchumsgebäck

Das Brauchtum rund ums Brot geht auf die tiefverwurzelte Vorstellung zurück, dass die

lebenserhaltende Kraft, die dem Getreidekorn innewohnt, auf den Essenden übergeht.



Von der Wiege bis zur Bahre ist das Brot Mittelpunkt im bäuerlichen Lebenslauf gewesen. In sogenannten Gebildbroten (Bilder und Symbole aus Teig geformt) wurden vielfältige Motive aus dem Jahreskreis dargestellt, und die Lebensstationen des Menschen spiegelten sich wider in Form von Taufwecken, Hochzeitsbrot und Seelenbrot. Noch heute ist es Brauch, beim Einzug in ein neues Haus den Bewohnern Brot und Salz zu überreichen.

Altes Brot – neuer Genuss

Darf man altes Brot wegwerfen? Wer Notzeiten erlebt hat, kann kein Brot wegwerfen, denn für diese Menschen ist Brot gleichsam ein Synonym für lebenserhaltende Nahrung. Jüngere Generationen

haben damit weniger Probleme, denn sie sind im Wohlstand aufgewachsen.

Brot ist zum Wegwerfartikel geworden, für viele Kunden muss es immer tagesfrisch sein. »Frisch« darf sich Brot nur nennen, wenn es am Einkaufstag gebacken wurde. Hier sollte seitens des Verbrauchers ein Umdenken stattfinden, denn Brot vom Vortag ist sogar bekömmlicher und keineswegs alt!

Insgesamt landen jährlich ca. 11 Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll, pro Bundesbürger sind das 82 kg, in Bayern 64 kg/Pers. Am häufigsten weggeworfen werden Obst und Gemüse (44 %) sowie Brot und Backwaren (20%). Durch diese Verschwendung belasten wir die Umwelt und vergeuden wertvolle Ressourcen.

Kreative Resteverwertung ist hier gefragt. Sie macht Spaß, regt die Fantasie an und hilft Geld sparen. Mit altbackenem Brot kann man neue Gerichte kreieren und ein besonderes Genusserlebnis schaffen.

Hoffnungsvoll ist, dass sich immer mehr Menschen Gedanken machen und durch große und kleine Initiativen gegen diese Verschwendung angehen, wie z. B. die »Tafeln«, die Aktion »Teller statt Tonne«, »Lebensmittelretter«, »Fairteiler«, »Marmelade für alle« (Landjugend) ... Jeder einzelne kann in seinem eigenen Umfeld etwas tun. Da bewahrheitet sich der Satz: »Wenn viele kleine Leute an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, dann wird sich das Antlitz der Erde verändern.«
Markusine Guthjahr

Rezepte

Gebäckene Spiegeleier im Brotbett

Zutaten:

1 große Gemüsezwiebel, 50 g Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ TL Kurkuma, 1–2 Knoblauchzehen, 5 Scheiben Vollkorn-Toastbrot, 1 EL frische gehackte Rosmarinblätter, 4 Eier, 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel schälen, würfeln oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel mit der Hälfte der Butter in der Pfanne andünsten und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Knoblauch schälen und klein hacken. Toastbrot würfeln und mit der restlichen Butter in der Pfanne goldgelb rösten. Knoblauch und Rosmarinblätter dazugeben und wenden, von der Herdplatte nehmen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten. Gedünstete Zwiebeln hineingeben und geröstete Brotwürfel darauf verteilen. Die Eier aufschlagen, auf das Brot setzen und im heißen Ofen stocken lassen (ca. 15 Min. bei 200 °C). Petersilie abspülen, trocken tupfen, schneiden und vor dem Anrichten über die Eier streuen.

Dazu passt Blattsalat

Ägyptischer Brotsalat

Zutaten:

1 Salatgurke (ca. 400 g), 4 feste Strauchtomaten, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen frische Minze (oder 1 TL getrocknete Minze), ½ Bund glatte Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Saft einer halben Zitrone, 3 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Butter, 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Gurken und Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Minze und Petersilie waschen,



abtupfen und hacken. Einige Blätter zur Dekoration ganz lassen. Knoblauch schälen und durchpressen. Tomaten, Gurken, Zwiebel, Kräuter und Knoblauch mit Zitronensaft und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, durchziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Toastscheiben goldgelb anrösten. Geröstete Brotscheiben in Würfel schneiden und über den angeordneten Salat streuen. Sofort servieren.

Der Salat ist erfrischend, eignet sich als Vorspeise oder als kleine Hauptspeise für heiße Tage.

Herzhafte Bauernbrotsuppe

Zutaten:

4 Scheiben Bauernbrot oder Brotreste, 2 Zwiebeln, 2 EL Butterschmalz, 1 ¼ l Gemüse- oder Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Brot würfeln und auf vier Teller verteilen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im Butterschmalz anrösten,

sofort über die Brotwürfel geben. Die Suppenbrühe aufkochen und dann heiß darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Löwenzahn-Schinken-Knödel

Zutaten für 12 Stück:

4 alte Semmeln, ½ l Milch, 200 g gekochter Schinken, 2 Tassen fein gehackte Kräuter (Löwenzahn, Brennnessel, Giersch), 50 g Butter, 4 Eier, 100–120 g Mehl, 2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Semmeln klein schneiden, kochende Milch darüber gießen. Schinken fein würfeln, mit Wildkräutern in der Butter kurz andünsten und erkalten lassen. Eingeweichte Semmeln, Eier, Mehl und Semmelbrösel hinzufügen und zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit feuchten Händen Knödel formen und in kochender Gemüsebrühe 20 Min. ziehen lassen, dabei den Topfdeckel halb öffnen (damit die Knödel nicht zerfallen). Löwenzahn-Schinken-Knödel in der Brühe servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Dazu passt auch Tomatensoße

Goldwürfelsuppe

Zutaten:

2 alte Semmeln, 2 Eier, 3 EL Milch, Salz, 40 g Butter, 1 ¼ – 1 ½ l Brühe, Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Semmeln in Würfel schneiden. Eier, Milch und Salz verrühren und über die Semmel geben. Kurz durchziehen lassen, in heißer Butter in der Pfanne oder im heißen Fett goldgelb backen, dabei öfter wenden. Gut abtropfen lassen. Zum Anrichten in heiße Brühe geben und mit Schnittlauch garnieren.



Zitterpappeln in meinem Garten – oder: Zur Nachahmung nicht empfohlen

Die meisten, die die Anlage ihres ersten Gartens planen, suchen in Büchern oder anderen Gärten nach Anregungen. Der »Tag der offenen Gartentür« ist hierfür bestens geeignet. Einige Gartenverrückte, denen ich mich hundertprozentig zugehörig fühle, setzen sich mitten auf das anzulegende Grundstück, schließen die Augen und träumen vom Paradiesgarten.

Wer will nicht eines Tages sein grünes Kleinod mit allen Sinnen genießen? Der Fantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Der Tatbestand, dass für allerlei Verrücktheiten der eine oder andere Garten einfach zu klein sein dürfte, begrenzt die Umsetzung. Spätestens bei Beschaffung des Pflanzmaterials und bei der Warnung des vernünftigen Baumschulers sollte man wohl besser auch einmal Verzicht üben.

Nun ja, mein völlig idiotischer Traum war nicht der große Schwimmteich, den ich plante, sondern das Meeresrauschen, welches ich von der Baumkrone einer Zitterpappel erwartete. Beides wollte ich kombinieren. Klingt doch gut, oder?

Meeresrauschen im Garten

Am Rand einer Wiese standen einige dieser Pappeln, und gleich wurde der Eigentümer gefragt, ob ich mir nicht vier oder fünf der kleinen Wurzeläusläufer abstechen dürfe. Klar, wenn auch kopfschüttelnd, wurde die Genehmigung erteilt, und ich konnte mit einem Spaten die 5 Pflänzchen abstechen. Aus den fünf Zitterpappeln, im Halbkreis gepflanzt, sollte dann die Lesecke mit besagtem Blätterrauschen entstehen.

Das Werk gelang sogar. Eine Bank ergänzte dieses Stilleben, und nach wenigen Jahren konnte man gemütlich an dem beschatteten Platz sitzen und bei leisem Meeresrauschen entspannen.

Doch es blieb leider nicht bei der netten, rauschenden Sitzecke. Die Pappeln wollten nicht mehr mit dem Wachsen aufhören. Nach 10 m wurde mir schon Angst und bang, nach 15 m Höhe gesellten sich zu den 5 Riesen unzählige Wurzeläusläufer, die es ständig zu entfernen galt. Genau das hätte mir klar sein sollen, da ich schließlich mit kleinen Wurzeläusläufern begann.

Die Ernte: Pilze – und Arbeit

Zurzeit blickt man ehrfürchtig zu den Baumkronen hinauf, die längst aus einer Höhe von fast 20 m ihren Schatten werfen. Ja toll, und wie es bei jedem Windhauch rauscht. Der Blick geht 20 m herunter auf den beschatteten Boden. Es ist Herbst und Pilzzeit. Hat sich hier jemand einen Scherz erlaubt und diese großen Keramik-Pilze im Gras versteckt? Bei näherer Betrachtung stellt sich dann tatsächlich heraus, dass hier offensichtlich weißstielige Espen-Rotkappen mit dem Wurzelwerk der Zitterpappel eine Mykorrhiza (Symbiose von Pilz und Pflanze) gebildet haben. Was für ein Anblick – unglaublich! Ich kann ab sofort diese leckeren Rotkappen ernten, und auch noch zum Nulltarif. Groß sind diese Pilze, wie Steinpilze so schwer und fest.

Reiche Ernte:
Esen-Rotkappen

Nun lässt sich doch noch dieser idyllische Ort mit allen Sinnen genießen. Er kostet aber unfassbar viel Platz, und viel Energie, um die kleinen Jungbäumchen ständig zu entfernen, wenigstens regelmäßig mit dem Rasenmäher.

Wussten Sie, dass die Espe oder auch Zitterpappel eine der wichtigsten Futterpflanzen der in Mitteleuropa heimischen Schmetterlinge ist? An diesem Baum leben die Raupen der attraktivsten und am stärksten gefährdeten Tagfalter. Auch als Forstbaum wird er dank seiner bodenverbessernden Eigenschaften sehr geschätzt. Außerdem ist er mit seinem Holz noch ein beliebter Rohstofflieferant. Mit seiner Pfahlwurzel ist er trockenheitstolerant – mag es auch frisch bis feucht, basisch wie alkalisch sein – und ist somit eine anpassungsfähige Pionierpflanze.

Ein glückliches Händchen für Ihre Gartenplanung und besser keine Zitterpappeln wünscht Ihnen
Ihre Barbara Krasemann



Aus dem Garten in die Küche



Gefüllte Kohlrabi

Zubereitung

Das Brot in einer Schüssel in warmem Wasser einweichen lassen. Kohlrabi schälen, Kohlrabigrün fein hacken, beiseite stellen und in Salzwasser ca. 30 Minuten garen (im Dampfdrucktopf ca. 5–7 Minuten im gelochten Einsatz). Abkühlen lassen und dann mit einem Kugelausstecher das Innere herauslösen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Gelben Rüben waschen, schälen und würfeln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das eingeweichte Brot etwas auspressen, das Wasser abgießen, Hackfleisch, Brät, die Hälfte der Petersilie, Zwiebel, Ei und Gewürze zu einem Teig verkneten. Die ausgehöhlten Kohlrabi mit der Masse befüllen. In eine gefettete Auflaufform setzen und im Ofen 30 Min. schmoren. Währenddessen die Gelben Rüben in der Butter andünsten, Erbsen dazugeben und einige Minuten weiterdünsten. Sahne und Mehl verrühren und zum Gemüse geben. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie zugeben. Die fertigen Kohlrabi mit der Soße servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Reis.

Zutaten

1 Scheibe altbackenes Brot/Weißbrot,
8 kleine Kohlrabi, Salz, 1 Zwiebel,
1 Bund Petersilie, 3 Gelbe Rüben,
300 g Rinderhackfleisch,
300 g grobes Bratwurstbrät,
1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-
pfeffer, etwas Fett für die Auflaufform,
1 EL Butter, 200 g tiefgefrorene Erbsen,
200 ml Sahne, 1 EL Mehl

»Gemüse mit Innenleben«: Gefüllte Gemüse

Gefüllte Gemüsegerichte sind rund um den Globus in verschiedensten Variationen bekannt – gefüllte Weinblätter, gefüllte Oliven, gefüllte Paprikaschoten oder die verschiedensten Arten von Kohlrouladen, um nur einige Beispiele zu nennen.

Das Prinzip ist immer das Gleiche: Die Füllung wird in ausgehöhltes, vorgegartes oder rohes Gemüse oder in blanchierte Blätter gewickelt und anschließend in einer backofenfesten Form gratiniert oder geschmort, dann mit Flüssigkeit angegossen und meistens im Backofen gegart. Zucchini, Schmorgurken, Tomaten, Auberginen, Paprikaschoten, Kürbisse, Champignons und Staudensellerie können auch roh befüllt werden, wobei einige Gemüse durch vorheriges Blanchieren bekömmlicher werden.

So geht's

Jeweils **Fruchtfleisch** und Kerne entfernen. Bei Champignons reicht das Herausdrehen des Stieles und bei Bedarf leichtes Aushöhlen. Optimale Werkzeuge sind ein scharfes Messer, ein Teelöffel und ein Kugelausstecher.

Blattgemüse wie Mangold, Wirsing, Weißkohl, Blaukraut, Chinakohl und Weinblätter (ausgenommen eingelegte Weinblätter) lassen sich leichter verarbeiten, wenn sie vorher in kochendem Salzwasser blanchiert werden. Bei Weißkohl und Blaukraut lassen sich die Blätter leichter ablösen, wenn der ganze Kopf vorher gekocht wurde. Wirsing kann man auch als ganzen Kopf füllen, wenn man ihn unzerteilt vorkocht.

Kohlrabi, Knollensellerie, Gemüsezwiebeln und Fenchel müssen vorgegart werden, entweder in kochendem Salzwasser oder im gelochten Einsatz eines Dampfdrucktopfes. Da der Dampfdrucktopf nur mit wenig (zwei Finger hoch) Wasser befüllt werden muss, liegt das Gemüse kaum im Wasser und die Inhaltsstoffe bleiben besser erhalten, außerdem ist die Garzeit ca. um ein Drittel verkürzt. Fenchel sollte dabei noch mit Zitronensaft beträufelt werden, damit er hell bleibt. Kartoffeln zum Füllen behalten am besten ihren Geschmack, wenn man sie im Ofen ohne Wasser vorgart.

Füllen lassen sich die Gemüse mit Fleisch, Hackfleisch, Brät oder Geschnetzeltem; mit Fisch, Fischfilets, Garnelen oder Muscheln; mit Getreide, Hirse, Reis, Grünkern, Bulgur, Couscous, Buchweizen, aber auch mit Hülsenfrüchten wie Linsen oder Bohnen, mit Pilzen und mit anderem Gemüse.

Gefülltes Gemüse lässt sich sehr gut in geeigneten Auflaufformen oder in einem Tontopf im Backofen **garen**. Wenn es noch überbacken werden soll, einfach kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.

Gefülltes Gemüse kann sehr gut vorbereitet werden, und nach dem Garen kann man manche Kombinationen auch gut tiefgefrieren, wie zum Beispiel Gemüse mit Hackfleischfüllung. Die Gemüse und deren Füllungen können übrigens fast beliebig ausgetauscht werden. Und wenn man Miniaturausgaben von Gemüse verwendet, wie zum Beispiel kleine Paprika, eignen sich gefüllte Gemüse nicht nur für die große Mahlzeit, sondern auch für das Fest-Büffet.

Bianca Wissel

Minipaprika mit Schafskäsefüllung

Zubereitung

Paprikaschoten waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen, evtl. in Salzwasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Schafskäse und Tomaten fein würfeln, anschließend mit Sahne gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano und Thymian würzen. Paprikahälften mit der Masse befüllen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Olivenöl beträufeln. Backofen kurz vorheizen auf 250 °C Umluftgrillen. Die gefüllten Paprika ca. 7–10 Min. grillen, bis der Schafskäse leicht gebräunt ist. Essig, Zitronensaft, das restliche Öl, Senf, Salz und Pfeffer gut verquirlen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln und unter die Marinade mischen. Die noch warmen Paprikaschoten verteilen und mit Marinade beträufeln. Mit gewaschenen Basilikumblättern garnieren.

Zutaten

8–10 kleine Paprika,
300 g Schafskäse,
3–4 getrocknete Tomaten,
50 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,
Oregano, Thymian,
ca. 8 EL Olivenöl (oder Rapsöl),
1–2 EL Essig, 1 EL Zitronensaft, 2 TL Senf,
1 kleine rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
Basilikumblätter

Zwiebeln gefüllt mit Pilz-Putenragout

Zubereitung

Zwiebeln schälen und unzerteilt 30–40 Minuten (oder im Locheinsatz im Dampfdrucktopf 5–7 Minuten) in Salzwasser garen. Jeweils einen Deckel anschneiden und das Innere bis auf 2–3 Randschichten herauslösen. Das Innere würfeln und beiseite stellen. Das Putenfleisch fein würfeln. Pilze putzen, abreiben und in feine Scheiben schneiden. Öl und Butter in Topf oder Pfanne erhitzen. Das Fleisch gut anbraten, Pilze und zum Schluss die Zwiebelwürfel zugeben und mit Weißwein aufgießen. Kräftig würzen und einige Minuten köcheln lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Sahne und Mehl verrühren und mit in den Topf geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Zitronensaft zugeben und abschmecken. Die Zwiebeln in eine Auflaufform setzen und mit dem Ragout befüllen. Den Rest der Füllung drum herum verteilen und ca. 10–15 Minuten überbacken. Mit Petersilie garnieren und dann sofort servieren.



Fenchel mit Fischfüllung

Zubereitung

Fenchel waschen und putzen, das Grün beiseitelegen. Knollen längs halbieren, im Salzwasser mit Zitronensaft etwa 5 Minuten garen (oder im Locheinsatz im Dampfdrucktopf ca. 2 Min.). ¼ l Kochwasser beiseite stellen. Das Innere des Fenchels bis auf zwei Schichten herauslösen und klein würfeln. Den Fisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter glasig dünsten. Den Fisch kurz mitdünsten. Gelbe Rüben schälen und grob raspeln. Fenchelgrün fein schneiden. Die Eier trennen. Eigelb, Gelbe Rüben, Semmelbrösel und Fenchelgrün mit dem Fisch vermischen, salzen und pfeffern. Eiweiß steif schlagen, unter die Fischmasse heben und damit die Fenchelhälften befüllen. Backofen auf 200 °C vorheizen und die gefüllten Fenchelknollen ca. 10–15 Minuten überbacken. Inzwischen die Fenchelwürfel in der Rest-Butter andünsten und mit Mehl bestäuben. Das Fenchelkochwasser mit der Milch zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Die überbackenen Fenchel mit der Soße übergießen und sofort zu Tisch geben.

Zutaten

4 Fenchelknollen, Salz,
Saft von 1–2 Zitronen, 300–400 g Fischfilet (Rotbarsch, Seelachs), 1 Zwiebel,
50 g Butter, 2 Gelbe Rüben, 2 Eier,
2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat,
1–2 EL Mehl, ¼ l Milch oder Sahne

Zutaten

8 Gemüsezwiebeln,
Salz,
3–4 Putenschnitzel,
300 g Champignons,
2 EL ÖL, 2 EL Butter,
250 ml trockener
Weißwein, Salz, Pfeffer,
Paprika edelsüß, 1 TL Thymian,
250 ml Sahne, 1–2 EL Mehl,
2 TL Zitronensaft,
Petersilie zum Garnieren



Champignons mit Lauch-Käsefüllung

Zubereitung

Champignons mit Küchenpapier abreiben. Die Stiele putzen, herausdrehen und fein würfeln, beiseite stellen. Die Pilze leicht aushöhlen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Lauch und die gewürfelte Champignon-Stiele in Butter leicht andünsten und würzen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Pilze in eine gefettete Auflaufform setzen. Abgekühlte Lauchmischung mit Schmand, Ei und 100 g Käse vermischen und die Pilze damit füllen. Den restlichen Käse darüber streuen. Im Backofen etwa 10–15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Sofort zu Tisch geben.

Zutaten

8 große Champignons, 3–4 EL Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, 1 Stange Lauch, 1–2 EL Butter,
Fett für die Auflaufform, 200 g Schmand
oder Crème fraîche, 1 Ei, 150 g geriebener
Käse (mit kräftigem Geschmack)



Zucchini mit Tomaten-Mozzarella gratiniert

Zubereitung

Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Das Fleisch mit einem Teelöffel oder Kugelausstecher bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand herauskratzen und z. B. für eine Suppe verwenden oder einfrieren. Zucchini salzen, pfeffern und innen mit Tomatenmark bestreichen. Backofen auf 200 °C Umluftgrill vorheizen. Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Zucchini abwechselnd mit den Tomaten- und Mozzarellascheiben fächerartig überlappend belegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. In eine mit dem Olivenöl gefettete Auflaufform legen und im Backofen ca. 10–15 Minuten gratinieren. Mit den gewaschenen Basilikumblättern dekorieren. Sofort zu Tisch geben.

Zutaten

4–6 mittelgroße Zucchini, Salz, Pfeffer,
6 EL Tomatenmark, 400 g Mozzarella,
4–6 mittelgroße Tomaten, 1 TL Oregano,
Öl für die Auflaufform,
Basilikum zum Garnieren



Moosherz – herbstlich dekoriert

Im Oktober zeigt sich der Herbst oftmals noch in seinen schönsten Farben, nicht umsonst spricht man auch vom »Goldenen Oktober«. Leuchtend rote Hagebutten, Zieräpfel und dergleichen mehr bringen Farbe in die herbstliche Floristik.

Herbstliches Herz, besteckt mit bunten Hagebutten, Beeren und Blättern aus der Natur. Ein persönlicher Gruß in Herzform gilt der beschenkten Person.

Haltbar und schön sind die Materialien für das Moosherz, so dass man lange Freude an diesem Werk hat. Fast alle stammen aus Garten oder Natur und lassen sich beim Herbstspaziergang finden.

Zahlreiche Moosarten stehen jedoch unter Naturschutz, deshalb ist es ratsam, Moos aus dem eigenen Garten zu verwenden. Dieses ist oft mit Gras durchzogen und weniger schön als Waldmoos, doch bei dieser Arbeit verschwindet es fast ganz unter Hagebutten, Beeren und Blättern.

① Neben Moos werden Efeu, Spindelstrauch, Lorbeer, Schneebeere, kleine und große Hagebutten, Zieräpfel, Bucheckern und Erikatriebe verarbeitet. Schere und Draht sind die einzigen Arbeitsmittel.

② + ③ Das Moos mit den Händen zu zwei Tropfen formen und mit dünnem, grünem Draht umwickeln. Beide Tropfen aneinander legen und mit Draht fixieren.

④ Die Pflanzenteile zuschneiden, dann zwischen den Drähten einklemmen und die Enden ins Moosherz stecken. Dort erhalten sie Feuchtigkeit, vor allem dann, wenn man es ab und zu mit Wasser besprüht.

⑤ Das Herz wird, wenn es schön bunt ausgestaltet ist, noch mit rotem Schmuckdraht locker umwickelt. Dadurch lassen sich abstehende Früchte und Blätter zusätzlich befestigen.

Rita Santl



BR BAYERISCHES
FERNSEHEN

Quer
beet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen Querbeet

Montag, 1.10., 19 Uhr

Querbeet-Garten: Ernten und Verarbeiten,
Bohnen-Vielfalt, Wildfrüchte im Garten,
Edamame ernten und verarbeiten,
Ein Bauerngarten in Mittelfranken

Montag, 15.10., 19 Uhr

Spaziergang durch Meran, Bauerngarten Ober-
haslerhof, Kräuternernte am Pfliegerhof, Kaffee
aus Lupinen, Interkultureller Garten Bozen

Montag, 29.10., 19 Uhr

Friedhofsgärtnern, Grab bepflanzen, Erika produ-
zieren, Pflanzensymbolik, Naturnaher Friedhof



Wer hat denn jetzt **Bayerns schönsten Bauerngarten**? In diesem Wettbewerb, der vom Bayerischen Rundfunk im Rahmen der Sendung »Wir in Bayern« durchgeführt wurde, hat sich aus den von der Jury vorab ausgewählten Gärten durch die Online-

Abstimmung der Zuschauer Ulrike Reich aus Gestratz in Schwaben durchgesetzt. Nebenbei

bemerkt: Gestratz wurde in diesem Jahr beim Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft« mit Gold auf Landesebene ausgezeichnet. Seit einem Jahr gibt es den **Fachbeirat »Garten & Medizin«** der Deutschen Gartenbaugesellschaft 1822 e. V. (DGG). Vorsitzender des Fachbeirates ist Präsident Wolfram Vaitl. Beim letzten Treffen mit Mitglieder aus der weißen und grünen Branche war man sich einig, dass Garten und Grün einen ebenso essenziellen Beitrag für die Gesundheit der Menschen leisten, wie die medizinische Vorsorge, Therapie und Nachsorge. Ein sehr anschauliches Beispiel dafür fand sich am Tagungsort Bad Bertrich in der Eifel selbst. Dort gibt es einen »Venenpfad«, der Teil des ersten Landschaftstherapeutischen Parks Deutschlands ist. Sieben grüne Oasen mit Kräutergarten, Fürstengarten, Terrassen- und Lavagarten, Stiller Garten, Entspannungs- und einem Bewegungsgarten sollen anregen, beruhigen, inspirieren.



Symbolischer Hammerschlag durch Michaela Kaniber am Versuchsfeld »Stutel«



Jury-Mitglied Wolfram Vaitl mit der Siegerin im Wettbewerb »Bayerns schönster Bauerngarten« Ulrike Reich



Die Teilnehmer des DGG-Fachbeirates »Garten & Medizin« beim letzten Treffen in Bad Bertrich. Ziel des Fachbeirates ist, den intensiven Dialog von medizinischen, therapeutischen, gärtnerischen und gesundheitsökonomischen Experten zu fördern und die Aufmerksamkeit von Krankenhäusern auf die Wirkung des Gartens und seine therapeutische Kraft zu lenken.

Wolfram Vaitl war als Vertreter des Verbandes bei der Eröffnung der **Rottaler Mostwochen** dabei, er repräsentierte den Landesverband bei der offiziellen Feier zu **100 Jahre Freistaat – Unsere Heimat Bayern** in der Münchner Residenz und »riss« zusammen mit Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in Veitshöchheim beim **Symbolischen Hammerschlag** das bestehende Technikgebäude ab. Damit wurde der Baubeginn am Versuchsbetrieb »Stutel« der LWG eingeläutet. Um den künftigen Anforderungen in den Bereichen Obstbau und Baumschule begegnen zu können, investiert der Freistaat Bayern hier ca. 5,5 Mio €.

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Kößlarn (KV Passau)
Zeitlofs (KV Bad Kissingen)
Laugna (KV Dillingen)

Reicholzried (KV Oberallgäu-Nord)
Baisweil (KV Ostallgäu)
Frankenried (KV Ostallgäu)
Ruderatshofen (KV Ostallgäu)

Epishausen (KV Unterallgäu)
Sontheim (KV Unterallgäu)

Unteregg-Oberegg (KV Unterallgäu)
Westheim (KV Unterallgäu)

Willi Lindner
Tanja Gärtner
Martina Buberl, Erika Raeke, Ruth Tischmacher, Heike Reuter
Werner Joksch
Stefan Seitz
Margit Baudisch
Sonja Vogel, Heidi Weber
Nicole Mair
Marianne Dietmayer
Angelika Waritschlager, Monika Jöchle, Claudius Lochner
Jens Öller
Wolfgang Füst

Tagung der bayerischen Kreisfachberater

Die bayerischen Kreisfachberater hielten ihre Jahrestagung in diesem Jahr in Veitshöchheim ab. Hubert Siegler von der Gartenakademie hatte dafür ein attraktives und abwechslungsreiches Programm vorbereitet. Schwerpunkte waren die Biodiversität in Garten und Landschaft, sowie Neues zur Freiflächenpflege.

Unter Fachleuten ist unbestritten, dass als Folge des Artenrückganges dringender Handlungsbedarf auf allen Ebenen geboten ist, um z. B. Insekten und Vögeln Nahrungsquellen und Unterschlupf zu bieten. Als Einstieg zeigte Marianne Scheu-Helgert Beispiele für die Vielfalt im Gemüsegarten auf. Durch die Gemeinschaft von alten und neuen Sorten, Bereicherung durch Gewürz- und Heilpflanzen wird auch im Gemüsegarten eine bunte Palette an unterschiedlichsten Pflanzen kultiviert, die einen Beitrag zum Artenerhalt leisten können. Martin Degenbeck ging dann auf den aktuellen Stand bei der Verwendung gebietseigener Gehölze ein. Günter Reif (KV Kulmbach) stellte eine Reihe von Wildbienen vor, denen man im Garten eine Heimstätte bieten kann. Klaus Körber (LWG) berichtete über Alternativen zum Buchs.

Zum Abschluss des ersten Tages fand die Mitgliederversammlung des Verbandes statt. Vorsitzender Franz Kraus berichtete hier u. a. über die Vorbereitungen zum 100. Jubiläum, das der Verband 2019 begeht.

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

Der zweite Tag war geprägt von Vorträgen über die neue ZTV Baumpflege und den immer komplizierter gewordenen Umgang mit dem Oberboden bei Baumaßnahmen. Ein Vortrag über die Unkrautbekämpfung beleuchtete die heute üblichen Methoden im öffentlichen Bereich, wie man auch ohne den Einsatz von Chemie auf befestigten Flächen zurecht kommen kann.

Großer Apfel- und Gartenmarkt
14. Oktober 2018,
11:00 - 17:00 Uhr
an und in der Schule in Thiersheim

Über 90 Fieranten!

Lassen Sie sich überraschen!

- Verkauf von selbst angebauten Kürbissen und Gemüse
- Große Apfelsausstellung
- Motorsägenschnitzer
- Alpakas und Kleintiere
- tolle Fotoausstellung
- Imkereiprodukte
- Kunsthandwerkliches
- Gartenbänke und -geräte
- verschiedenste Leckerereien
- Kinderbasteln
- u.v.m.

Neue Rezeptmappen zum Thema "Apfel & Quitten"

Gewinnspiel & Pflanzenverlosung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Markt Thiersheim

Mit freundlicher Unterstützung von: **commonsense** **SÜDWÄSER** **Spitzenreife Hochkultur**



Angelika Eppel-Hotz von der LWG stellte im Freigelände Saatmischungen vor, die in Veitshöchheim entwickelt wurden, um Freiflächen in den Orten artenreich gestalten zu können. Gerade in den kommunalen Grünflächen könnte damit ein wichtiger Beitrag zum Erhalt vieler Tierarten geleistet werden.

Präsident Wolfram Vaitl und Geschäftsführer Christian Gmeiner berichteten über Neuigkeiten aus dem Landesverband. Herr Gmeiner ging auch auf die von Kreisfachberatern angestoßene Diskussion ein, über Veröffentlichungen im »Gartenratgeber«. So sah man die durch den Landesverband verfolgte Grundausrichtung »Gärtnern ohne Chemie« durch Beiträge über Krankheiten und Schädlinge eines Fachautors nicht konsequent eingehalten. Hier wird auch der Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel genannt, was mit den Empfehlungen von Kreisfachberatern nicht in Einklang zu bringen ist. Man war der Meinung, dass man von Seiten des Landesverbandes hier konsequenter sein sollte.

Der Leiter der Gartenakademie Dr. Andreas Becker berichtete u. a. über das Pilotprojekt zur »Zertifizierung von naturnahen Gärten«, angelehnt an die Aktivitäten in Niederösterreich.

Mit den abwechslungsreichen Ausführungen an beiden Tagen konnten die bayerischen Kreisfachberater wieder neue Impulse für ihre Arbeit mit nach Hause nehmen.

Franz Kraus

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 Alleininhaber).

Chefredaktion: Dr. Hans Bauer (V.i.S.d.P.); freie Mitarbeit: Dipl.-Ing. agr. Robert Sulzberger; redaktion@gartenbauvereine.org

Anzeigenverwaltung: Torsten Dekker Tel. (0 89) 54 43 05-16, anzeigen@gartenratgeber.de, Anzeigenpreisliste Nr. 36

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-Abos 1: € 10,00 / Vereins-Abos 2: € 15,00

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

Veranstaltungskalender



84427 St. Wolfgang

Mi 3.10., 10-17 Uhr: »20. Gartlertag« Mit großem Apfelmarkt, Apfelsausstellung, Sortenbestimmung, Saftpresen, Krauteinschneiden, Rahmenprogramm In der Goldachhalle in St. Wolfgang. Weitere Infos: www.gbv-stw.de

85354 Freising/Weihenstephan

Fr 5.10., 14-17:30 Uhr: Seminar »Grabgestaltung und pflege, Bestattungskultur« Theorie, Pflanzensortimente, Besichtigungen. Anmeldung erforderlich. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Am Staudengarten 9, Tel. 08161/71-4026

85625 Bayern

Sa 6.10. - So 7.10.: »111 Jahre Obst- und Gartenbauverein Bayern mit Großer Obstausstellung« außerdem Sortenbestimmung (Sepp Stein, Samstag 14-16 Uhr), Bewirtung, regionale Aussteller (u. a. Bio-Gemüsegärtnerei, Hofkäserei, Töpferei, Schnapsbrenner, Imkerei, Bairer Mosterei, alles vom Schaf). Im Vereinsheim in Antholing, Glonner Str. 15, 85625 Antholing

95326 Kulmbach

Sa 29.9., 19 Uhr: »125 Jahre Kreisverband f. Gartenbau u. Landespflege Kulmbach« Festversammlung in der Dr. Stammberger-Halle, Sutte 2, Kulmbach. Weitere Informationen unter: www.kv-gartenbauvereine-kulmbach.de

95707 Thiersheim

So 14.10., 11-17 Uhr: »10. Apfel- und Gartenmarkt« (siehe auch Anzeige) Großer Jubiläumsmarkt unter dem Motto »Querbeet durch den Gemüsegarten« mit Kinderprogramm · Alte Apfel- und Gemüsesorten · Apfelsausstellung · Sortenbestimmung · Verwertung und Rezepte · Handwerk · über 90 Aussteller. An und in der Schule in Thiersheim. Weitere Infos: www.thiersheim.de

Gartennetzwerk »Gartenwinkel-Pfaffenwinkel« ausgezeichnet

Mit der Aktion »Werte-Botschafter« unterstützt die Sparda-Bank München gemeinnützige Projekte in Oberbayern. In diesem Jahr wurde das Gartennetzwerk, das unter dem Dach des Kreisverbandes Weilheim-Schongau agiert, mit 2.000 € ausgezeichnet.

Beworben hatte man sich mit dem Projekt »Summsige Blumen und raschelnde Laubhauften – Angewandter Artenschutz durch Pflege von regionaler Flora und Fauna«. Die Gärten und Parks der Netzwerk-Teilnehmer sind ideale Orte zur Verbesserung der Lebensgrundlagen von heimischen Pflanzen und Tieren. Praktizierte Biodiversität durch Anbringen von Nisthilfen, Insektenhotels, Kultur von wertvollen Wirtspflanzen, Winterquartiere und ähnliches ist dabei eines der erklärten Ziele als Beitrag zum Erhalt von gesunder Heimat und Schutz der Umwelt. Diese Vielfalt an Engagement ist das schlagende Herz des Netzwerks.

Die Preisträger wurden durch eine Jury und Online-Abstimmung ermittelt. Weitere Infos: www.gartenbauvereine-wm-sog.de und www.gartenwinkel-pfaffenwinkel.de

Ihr Landesverband



Heike Grosser (links, KV Weilheim-Schongau) und Gräfin Angelika von Courten (rechts) nahmen als Vertreterinnen des Gartennetzwerks in München die Auszeichnung durch Christine Miedl (Sparda-Bank) entgegen.

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/freizeitgartenbau

Das grüne Lexikon: www.hortipendium.de/Portal:Freizeitgarten

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



Dorpaten 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 Selbstbedienungsverkaufplatz
- 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



Nur pflügen und geistlichen Gärten

Ausflugziel 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

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

GartenBaumschule – GartenService

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

GARTENPFLANZEN UND MEHR ...

... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

www.staudinger-pflanzen.de

Anzeigenannahme unter: Tel. 089 / 54 43 05-16

Baumschulen



Alles für den Garten -
vom Profi aus der Region.

www.wirgestaltenfreude.de

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

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
BAUMSCHUL-CENTER

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

PLANUNG
BERATUNG

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

BELLANDRIS
WÖRLEIN
GARTENCENTER

Wörlein Gartencenter GmbH
Baumschulweg 9a
86911 Dießen
www.woerlein.de

Besonderes

Gärtnerei | Schaugarten | Warenladen | Ort der Gartenkultur | eShop
Schmetterlingsweiden | Bienen-Nährpflanzen | Heimische Wildstauden



Staudengärtnerei
Gaißmayer

Jungviehweide 3 | 89257 Illertissen
www.gaissmayer.de

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG
Bodenstarter®

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

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



Für alle Gartenflächen

schwab
ROLLRASEN

Düngemittel

Gartendünger • Rasendünger • Baumfit • Hornmehl



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

Organische Düngemittel
Urgesteinsmehle • Algenkalk • biologischer Pflanzenschutz

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

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.

BBG
Donau-Wald

Info-Tel.: **09903/920-170** www.erdenprofis.de

Fuchsien

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

Gartenbaustoffe



TREGEO
ERDEN, RINDEN UND MEHR...

GARTENBAUSTOFFE vom Profi aus der Region.

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


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

Gartenbedarfsartikel

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

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

Gartenraritäten



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

Hochbeete

**HOCHBEETE UND WANDBEETE
AUS LÄRCHENHOLZ**

ANTON KASTENMÜLLER
HOLZBE- UND VERARBEITUNG



Thal 31 · 83104 Tuntenhausen
Tel. 08065 1274 www.kastenmueller-holz.de
Fax 08065 422 info@kastenmueller-holz.de

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

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



NATURZAUN

Naturbelassenes Kastanien- und Robinienholz für den Außenbereich

Ruhdorfer Naturholz GmbH
Klosterstr. 19, 84175 Johannesbrunn
Tel. (08744) 967842
www.naturzaun.com



Hochbeete aus Robinienholz

Keltereigeräte

Alles für die Gärmost und Saftherstellung · Prospekte kostenlos



Hydraulikpressen in 2 Größen Korb- und Plattensystem
Handpressen in 3 Größen
Pasteurisiergerät mit den vielen Möglichkeiten und Leistungen
Mostpumpen aus Edelstahl samt Schläuchen usw.

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

Rasen

WIR BIETEN MEHR
Schwab Rollrasen

- perfekte 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

Rosen



Stefanie Lill & Stefanie Hauke GbR
Rosengärtnerei Kalbus

Mehr als 1000 Sorten
Historische & Moderne Rosen

Gärtnerei & Versand
Großer Rosengarten
Seminare & Führungen

www.rosen-kalbus.de



150 Jahre
Rosen von Schultheis
seit 1868

Katalog 06032-925280 www.rosenhof-schultheis.de

Sämereien

Bio-Saatgut – einfach gärtnern und genießen:
mehr als 1.200 auserlesene und bewährte Sorten;
alte und vergessene Gemüsesorten, Blumen, Kräuter.
Telefon +49 (0) 9331 9894 200 / www.bio-saatgut.de

Veredelungsunterlagen

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

Gartenmarkt

Botanische Steck- und Hängeetiketten
Fa. SCHILDER-HEINRICH
95189 Köditz – Tel. 0 92 95/2 10 · Fax 12 93
www.pflanzenetiketten.de



VARIOBEET
www.variobeet.de

Neue Kindergruppe »Freche Früchtchen«

Mit Kindern die Natur entdecken. Das hat sich der Obst- und Gartenbauverein Irgertsheim-Pettenhofen-Mühlhausen im Stadtkreisverband Ingolstadt zum Ziel gesetzt und eine neue Kindergruppe gegründet. Auf Anhieb meldeten sich 45 Kinder. Sie zeigen mit den neuen grünen T-Shirts ihre Zusammengehörigkeit.



Die »Frechen Früchtchen«, wie sie sich nennen, treffen sich monatlich zu Aktionen auf der Wiese, im Wald und im Garten. Sie wollen die Natur entdecken, erleben und erforschen. Bei Gruppenstunden lernen sie natürliche Lebensmittel kennen und verarbeiten, vertiefen beim Basteln und Malen das Erlernte und helfen durch Pflanzaktionen, den Insekten und Tieren Nahrung und Wohnung zu geben. So sind sie für die Zukunft gerüstet, um unsere schöne Welt nachhaltig zu pflegen und zu erhalten.

Walburga Pfaffel, 1. Vorsitzende

Gartenbaujugend auf Entdeckungstour

Was ist Schluff, wie sieht Ton aus, was ist ein Serpentinit oder welche Organismen findet man in einem Blätterhaufen? Diese und viele andere Themen erkundete die Gartenbaujugend im Kreisverband Hof zusammen mit Christin Brima und Georg Loth vom Bayerischen Landesamt für Umwelt im geologischen Garten in Hof. Sachkundig und einfühlbar führten sie die Teilnehmer durch schwierige Themen wie die Entstehung von Gebirgen, Vulkanen und Erdbeben oder wie neue Erde entsteht. Mit Bechlerupen untersuchten die Kinder die unterschiedlichsten Lebewesen, die sich in einem Blätterhaufen befanden. An einem kleinen Quiz konnte man sein neues Wissen testen. Zur Erinnerung gab es für jeden ein kleines Geschenk.



Fast 50 Kinder erkundeten den geologischen Garten und den Zoo in Hof

Weiter ging es in den Hofer Zoo. Zoopädagogin Ulrike Kolb führte alle zunächst in den Betriebshof, wo sie mit den Kindern die Aufgaben und Anforderungen eines Zoos besprach. Was muss ein Tierpfleger machen, wie verhalte ich mich, wenn ich in die Gehege gehe, wie muss so ein Gehege aussehen und wie werde ich Tierpfleger? So viele Fragen gab's – und Frau Kolb gab ihr Wissen mit viel Verständnis weiter. Nach einem Besuch im Savannenhaus durften die Kinder einige Tiere füttern.

Nach diesem erlebnisreichen Besuch konnten sich die Kinder aus den Gartenbauvereinen Bruck, Döbra, Förstenreuth, Marlesreuth und Tiefengrün-Gottsmannsgrün mit einem Eis erfrischen.
Doris Feustel, KV Hof

Neue Kindergruppe »Zaunkönige« in Weiden

Auch in Weiden ist es jetzt soweit. Mit der Gründung der Kindergruppe »Zaunkönige« ging ein lang ersehnter Wunsch des Obst- und Gartenbauvereins Weiden in Erfüllung. Eltern und Kinder trafen sich im Vereinsgarten mit Gruppenleiterin Margareta Czichon und ihren beiden Assistentinnen. Zusammen wollen die drei mit



Lebhaft und rührig wie der zweitkleinste in Europa vorkommende Vogel sind Clarissa, Vanessa, Amelie, Luisa, Jonas und Linus. Deshalb wurde für die Kindergruppe des Obst- und Gartenbauvereins der Name »Zaunkönige« ausgesucht.

den Kleinen in monatlichen Gruppenstunden viel unternehmen. Im 14.000 m² großen Vereins-, Schau- und Lehrgarten soll mit den vier bis sechs Jahre alten »Zaunkönigen« gebastelt und gearbeitet werden. Spiel und Spaß stehen im Vordergrund. Geplant sind in einer »wilden Ecke« Überwinterungsmöglichkeiten für Igel und Co. entstehen zu lassen, gemeinsame Wanderungen durch die angrenzende Kräuterwiese, Zubereiten selbst geernteter Feldfrüchte, Brötchen backen, Apfelsaft pressen, Suppe kochen. Neben Freude an der Gartenarbeit soll ihnen dadurch Liebe zur Natur und Umweltbewusstsein vermittelt werden.

Bei der Gründung wirkte Stadtrat Hans Forster als Schirmherr mit. Er hatte 14 Baumscheiben mitgebracht, die die »Zaunkönige« mit ihren Namen oder Vogelmotiven bemalen können. Vom Verein bekamen die Kinder eine Lupendose und Gründungsurkunde.

Klaus Fischer, 1. Vorsitzender

Die neue Jugendgruppe in Pullenried gedeiht bestens



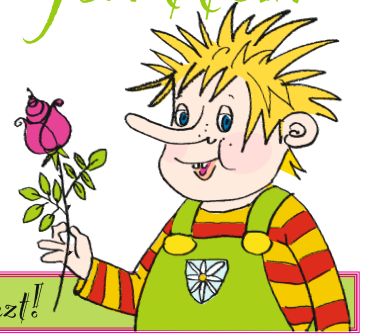
Auch in Pullenried (KV Schwandorf) wurde eine Jugendgruppe gegründet, die »Freche Früchtchen« mit 15 neuen, jungen Vereinsmitgliedern. Bereits am ersten Tag waren die Kinder an ihrem Hochbeet am Spielplatz. Zum Muttertag wurde gebastelt und dann kommt der Imker. Die Gruppe wird noch mit Aktionen von sich hören lassen.
Annegret Dornhauser, 1. Vorsitzende

Gewinner unseres Flori-Rätsels August

Julia Gallinger, Halsbach; Alexander Kranert, Obersüßbach; Sarah Lena Ganser, Hitzhofen; Franziska Mader, Eschenlohe; Cosima Schneider, Berlin; Niclas Wanitschka, Oberthulba; Sophie Fichtner, Kösching; Celina Kraus, Beilngries; Jennifer Jagdhuber, Heldenstein; Leni Sontheimer, Vogtareuth. **Lösung: Flori hat gewonnen**

Ein kleines, feines Rosengärtlein

In seinem Garten hat Flori ein kleines Areal angelegt. Das soll ein Rosengärtlein werden – mit rosa, roten und gelben Rosen, mit Katzenminze, Salbei, Frauenmantel, Lavendel und Buchseinfassungen. Im Plan hat er genau skizziert, wo er die Pflanzen platzieren will. In der Rosengärtnerei hat er sich beraten lassen, welche Rosen geeignet und robust sind. Jetzt braucht er sie nur noch einzupflanzen.



• Wann ist die ideale Rosenpflanzzeit? •

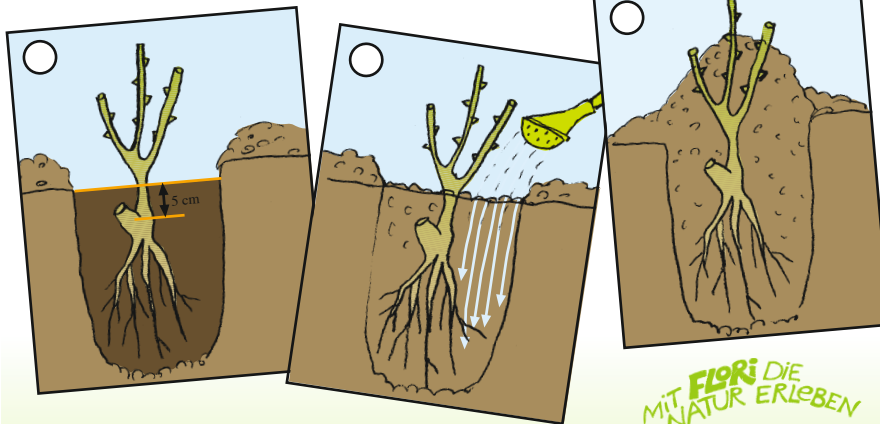
Der Herbst ist die beste Zeit, um wurzelnackte Rosenstöcke zu pflanzen. Es ist dann nicht mehr so heiß und trocken. Die Pflanzen haben aber noch genug Zeit, um anzuwurzeln, bevor der Winter mit Frost und Schnee kommt.

• Welchen Boden brauchen Rosenstöcke? •

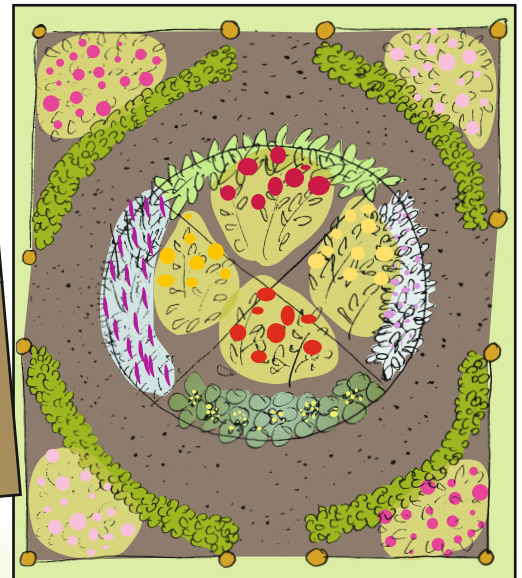
Rosen brauchen einen sandig-lehmigen Boden. Nimm dazu eine Handvoll Erde und drücke sie zu einer Rolle. Zerfällt sie in krümelige Stücke, so ist der Boden ideal. Ist die Rolle aber wie Knetmasse, musst du den Boden mit Sand oder Gesteinsmehl auflockern.

• Die Pflanzen vorher in Wasser stellen! •

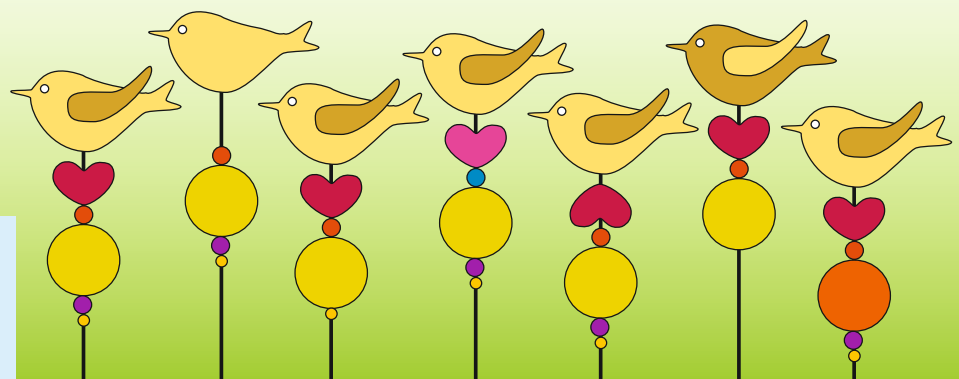
Und zwar eine Stunde lang. Dann schneidest du die Wurzelspitzen zu. Das regt das Wachstum an.



MIT FLORI DIE NATUR ERLEBEN



Flori hat Rosenstäbe für sein Rosengärtlein gebastelt. „Ich habe alle genau gleich angefertigt“, behauptet er. Stimmt das?



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

Herbst-Sonderangebote 2018



365 Kräuterweisheiten

von Friedrich Strauß

Der immerwährende Tischaufsteller begleitet Kräuterliebhaber Tag für Tag durch das Jahr und verrät dabei alte, neue und überraschende Weisheiten zu bekannten und unbekanntem Sorten. Mit stimmungsvollen Bildern und abwechslungsreichen Texten lässt sich auf diese Weise täglich Neues über die Welt der Kräuter entdecken.

365 Seiten, mit Aufsteller und Ringbindung, über 700 Farbfotos
Bestell-Nr. 499147, statt € 19,99
nur € 9,99



Sehnsucht nach Garten

von Lisa Newsom

Das Leben und Wohnen im Freien wird wahrlich zelebriert und gefeiert – von exklusiv bis schlicht. Der Garten wird als grüner Ort für sich selbst, aber auch für Begegnung und Gastlichkeit kultiviert. Schöne Gärten werden vorgestellt, dazu Blumengestecke und Tischdekorationen. Die Botschaft lautet: Auch ohne großen Garten können wir uns Blumen arrangieren.

288 Seiten, geb., 250 farbige Abb.
Bestell-Nr. 139124, statt € 49,95
nur € 24,95



beautiful – Naturkosmetik selber machen

von J. Goggin und A. Righon

Naturkosmetik braucht kein Labor und keine chemischen Mittel. Sie lässt sich problemlos zu Hause herstellen. Mit einfachen Zutaten und wenig Aufwand kann jeder Shampoo und Co. selber machen. Eine umfangreiche Rezeptsammlung von Experten zeigt, wie Sie Pflegeprodukte zusammensetzen – von Masken über Cremes bis zu Peelings und sanften Reinigern. Und Sie wissen genau, was drin ist!

160 Seiten, kart., zahlreiche Farbfotos
Bestell-Nr. 81006, statt € 19,99
nur € 9,99



Gärten & Parks in Bayern

von Sabine Freifrau von Süßkind

Gegliedert nach den bayerischen Regierungsbezirken werden die wichtigsten öffentlich zugänglichen Gärten und Parks vorgestellt, mit einer kurzen Beschreibung der Anlage und ihrer Historie sowie Bildern, die einen lebendigen Eindruck des Objekts vermitteln. Neben den bekannten Parks gibt es auch manches weniger bekannte Kleinod zu entdecken. Eine anregende Lektüre für viele gartenkundliche Wochenendausflüge.

256 Seiten, geb., zahlreiche Farbfotos
Bestell-Nr. 499190, statt € 24,80
nur € 9,95

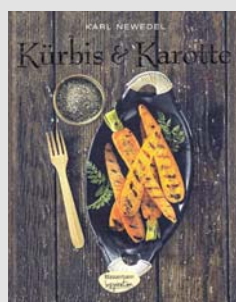


Mein wunderbares Gartenhäuschen

von Sally Coulthard

Mit den richtigen Einrichtungsideen lässt sich ein einfaches Gartenhäuschen schnell in ein wohnliches und behagliches Domizil verwandeln. Die Autorin präsentiert, wie raffinierte Wohnideen und Gartendeko das Gartenhaus zum neuen Lieblingsort werden lassen. Sie hat für jeden Geschmack passende Tipps und unkomplizierte Ideen parat.

208 Seiten, geb., mit Schutzumschlag, 220 Farbfotos. Bestell-Nr. 81004, statt € 34,99 nur € 15,00



Kürbis und Karotte

von Karl Newedel

Mild-nussig der Kürbis, zart-süßlich die Karotte – und beide in leuchtendem Orange. Diese Stars der Herbstküche sind so lecker und vielseitig einsetzbar, dass es viel Spaß bringt, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren.

75 Seiten, geb., durchgehend farbig bebildert. Bestell-Nr. 233117, statt € 9,99 nur € 6,00



Igel sucht Unterschlupf

von Claudia Rösen

In diesem Buch erfahren Sie, wie Sie den Tieren im Winter gezielt helfen können. Mit einfachen Anleitungen lernen Sie im Handumdrehen, wie Sie ein geeignetes Vogelhaus selber bauen, wie Sie Siebenschläfer und Igel überwintern können und was einen guten geeigneten Schlupfwinkel für Kröten und Insekten im Winter ausmacht. Igel in Not? Hier lesen Sie alles über die erste Hilfe für Tiere im Winter.

128 Seiten, kart., 55 Farbfotos. Bestell-Nr. 47040, statt € 9,90 nur € 4,99



Gartenspaß für Kinder

von H. Bergmann und J. Schneider

Ein Erlebnisgarten, in dem Kinder nach Lust und Laune spielen, bauen und gärtnern können – sei es mit der Familie oder mit Freunden. Dabei muss der Garten nicht besonders groß sein. Das Buch steckt voller kreativer Ideen, die leicht umzusetzen sind. Gleichzeitig liefert es in anschaulichen Bildfolgen das gärtnerische Know-how zur Anlage und Pflege von Familiengärten.

144 Seiten, geb., durchgehend farbig bebildert. Bestell-Nr. 5231, statt € 14,99 nur € 7,99