

Der praktische Garten ratgeber

11 | 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 

Frostbeständiger
Herbstflor
Seite 324

Zimmerkräuter: Würze und Vitamine
von der Fensterbank
Seite 332

Landesverbandstagung 2018
Mitgliederversammlung
Seite 345

		Aussaattage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen											
		BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GIESSEN	PFLANZSETZ	Gärtner mit dem Mond	PFLANZSETZ	SCHNEIDEN	BEKÄMPFEN	ERNTEN	ERNTEN	
		November															
01 Do	☾				+	+	+	+			🐾 Frucht bis 3.11./23 Uhr						+
02 Fr																	
03 Sa																	
04 So																	
05 Mo					++	++	++	++			🐾 Wurzel bis 7.11. / 7 Uhr						++
06 Di																	
07 Mi	●				+	+	+	+			⚖️ Blüte bis 8.11. / 15 Uhr						+
08 Do		+	+	++													
09 Fr		++	+	+							🐛 Blatt bis 11.11. / 1 Uhr						+
10 Sa																	
11 So		+	++	+													
12 Mo											🐾 Frucht bis 13.11. / 13 Uhr					++	☾
13 Di		//////															🐾 AG
14 Mi	☾										🐾 Wurzel bis 15.11. / 22 Uhr						+
15 Do		+	+	+													
16 Fr		+	+	++							⚖️ Blüte bis 17.11. / 23 Uhr						+
17 Sa																	
18 So																	
19 Mo		++	+	+							🐛 Blatt bis 20.11. / 23 Uhr						+
20 Di																	
21 Mi		+	++	+							🐾 Frucht bis 22.11. / 17 Uhr						++
22 Do																	
23 Fr	☼	+	+	+							🐾 Wurzel bis 25.11. / 6 Uhr						+
24 Sa					++	++	++	++									
25 So					+	+	+	+									
26 Mo		//////															🐾 PG
27 Di		//////															🐛 AG
28 Mi					+	+	+	+			🐛 Blatt bis 28.11. / 16 Uhr						+
29 Do	☾				+	+	+	+			🐾 Frucht bis 1.12. / 4 Uhr						+
30 Fr																	

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

Blattpflanzen: Alle Blattsalate, alle Kohlrarten, Knollenfenchel, Lauch, Stangensellerie, 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 November

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 7.11. und ab 24.11.):

- Aussaat von Wurzelgemüse ist noch möglich. Sehr günstig vom 4.11. – 7.11. und 24.11. Dies ist der allerletzte Termin zur Aussaat von Radieschen im Frühbeet oder im Kleingewächshaus.
- Nachdüngung von bestehenden Frucht- und Gemüsekulturen, wenn überhaupt noch erforderlich (Bodenprobe beachten).
- Unkraut jäten und Boden lockern. Sehr günstig vom 4.11. – 7.11. und 24.11. Das Unkraut sollte in dieser Zeit besonders sorgfältig im Garten und von den Beeten entfernt werden, v. a. die Ackerwinde ist mit allen tiefliegenden Wurzeln auszugraben.
- Im ganzen November kann noch die Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden. Sehr günstig vom 4.11. – 7.11. und 24.11. Zum Beispiel können die Eierlege der Schnecken eingesammelt und vernichtet werden. Anfang des Monats ist ebenfalls der allerletzte Termin für das Anbringen von Leimringen an den Obstbaumstämmen gegen den Frostspanner. Auf Wühlmausbefall ist in diesem Jahr besonders zu achten.

Bei zunehmendem Mond (ab 8.11. bis einschließlich 23.11.):

- Aussaat von Blumen-, Blatt- und Fruchtpflanzen. Dies gilt hauptsächlich für Frostkeimer. Optimal am 8.11. und 16./17.11.
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete mit den Ernterückständen der Sommerkulturen abzudecken, um Bodenerosion zu verhindern und die Bodengare zu verbessern.

Bei absteigendem Mond (bis einschließlich 11.11. und ab 26.11.):

- Für Obstgehölze und Beerenobst beginnt die Hauptpflanzzeit. Pflanzzeit ist ab Monatsbeginn bis 23.11. und wieder ab 28.11., optimal vom 8.11. – 11.11.
- Ernte von Wurzelgemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Winterrettiche, Rote Bete). Optimal dafür sind die Wurzeltage vom 4.11. – 6.11.
- Kompostbearbeitung. Die Komposthaufen müssen mindestens einmal im Jahr umgesetzt werden und sollten dann über den Winter mit einem Kompostvlies abgedeckt werden. Das Vlies sorgt für eine gleichmäßige Temperatur, lässt den Regen durch, verhindert die Verdunstung und fördert so die Umsetzung.

Bei aufsteigendem Mond (ab 12.11. bis einschließlich 25.11.):

- Spätobst (Apfelsorten wie Ontario, Brettacher usw.) kann geerntet werden. Sehr empfehlenswert an den Frucht-Tagen 12.11. und 21./22.11. In diesem Jahr hat sich die Obsternte durch die Witterungsverhältnisse im Frühjahr und Sommer etwas verfrüht. Dies gilt auch für die Spätsorten.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Pflanzen mit dem Mond, Pflanzzeiten

Für das Pflanzen von Bäumen, Sträuchern, Jungpflanzen etc. gibt es zwei günstige Phasen: den zunehmenden Mond und den absteigenden Mond. Beide sind gleichwertig und können genutzt werden. Optimal ist es, wenn sich die Phasen überlappen, wie in diesem Monat vom 8.11. – 11.11.



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder und Gartenfreunde,

herzlichen Dank für den großen Vertrauensvorschuss, den mir die Mitglieder und Delegierten aus den Kreisverbänden gegeben haben.

Nun habe ich die Ehre, für die nächsten 4 Jahre der Vizepräsident des doch so beeindruckenden Verbandes sein zu dürfen. Es ist für mich mehr als eine Verpflichtung, die Spuren unserer Gründungsväter sichtbar zu lassen.

In einer Zeit, die geprägt ist von Veränderungen und Wandlung, ist der Verband doch ein Hafen, in dem sich viele gefunden haben, die mithelfen, das Erbgut der Kultursortenvielfalt und die Kulturlandschaft zu erhalten.

In ganz Bayern gibt es viele regionale Obstsorten, die unsere Heimat auszeichnen und gleichzeitig ein Genpotenzial beinhalten, um das uns viele beneiden. Gleiches gilt für viele Pflanzen und Sorten, die durch ihre Robustheit und Vitalität sowie ihren Geschmack bestechen.

Den Menschen geistig erden lassen durch die Tätigkeit in den vielen Obst- und Gartenbauvereinen durch aktive Gartenarbeit im eigenen Garten oder im öffentlichen Grün – das sollte unser gemeinsames Ziel sein und dazu möchte ich gerne meinen Beitrag leisten.

Der Landesverband braucht den Prozess der Erneuerung ohne das Bewährte zu vergessen und/oder aus dem Programm zu nehmen. Wir wollen Sie einladen, mit Ihren Ideen und Vorschlägen mitzuhelfen, den Kulturboden zu pflegen und gleichzeitig schonend mit der Schöpfung umzugehen. Natur und Gartenbau sind keine Gegensätze sondern begleiten uns, seit der Mensch Gartenbau betreibt.

Hilfestellung und Anleitung für unsere Mitglieder geben, sehe ich als oberste Aufgabe unserer Organisation.

Helfen Sie mit! Bringen Sie sich ein! Wir freuen uns!

Ulrich Pfanner
Vizepräsident des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.
Vorsitzender des Schwäbischen Bezirksverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im November

- 322 Gärtnern mit dem Mond
- 324 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Frostbeständiger Herbstflor, Laubschmuck und Früchte, Schaublätter
- 326 Gemüsegarten
Kräuter einwintern, Zuckerhut, Yacón später genießen, Schimmel an Kürbis
- 328 Obstgarten
Starthilfe und Schutz für junge Obstbäume, Winterschnitt, Schlehen

Pflanzenporträts

- 330 Kräuter: Indianerminze
- 330 Bienenpflanze: Waldrebe

Garten/Landschaft/Natur

- 331 Kurz & bündig
Schulgartenwettbewerb
- 332 Zimmerkräuter: Würze und Vitamine von der Fensterbank
Klassische Aromen, belebendes Zitrus-Aroma, milde Zwiebelschärfe
- 334 Senf – vielseitig, feurig und gesund
Antike Würze, Inhaltsstoffe, bewährtes Hausmittel, Rezepte, Senfsprossen
- 336 CRISPR/Cas – neue Gentechnik-Methode für Pflanzen, Tiere, Mensch
Züchtungsgeschichte, ethische Fragen, Artenvielfalt und Biodiversität
- 338 Heilpflanzen und ihre Gäste (3)
Kräuterschnecken, Blumenkästen und Schalen; Rosmarin, Thymian u.v.a.
- 340 Szechuanpfeffer:
Fast so scharf wie Pfeffer
Samen als Würze, intensives Aroma der Blätter
- 343 Adventliches Gesteck fürs Grab
- 344 Nachlese zur Gartenschau in Würzburg
Optimaler Start, Probleme, interessantes Angebot, Stolz auf die Vereine

Landesverband aktuell

- 345 Sprachrohr des Landesverbandes
Landesverbandstagung, Goldene Rose für Dr. Hünnerkopf, Festvortrag, Prof. Magel, Neuwahlen, Mitgliederversammlung
- 350 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Lehrpfad in Höchststadt, Kräuterbank-Rundweg, Regionale Obstgerichte
- 341 Aus dem Garten in die Küche
Neuer Trend: Mealprepping
- 348 Bezugsquellen
- 349 Impressum
- 351 Mit Flori die Natur erleben
Die Nuss, die keine ist



Alpenveilchen gehören zu den auffallendsten saisonalen Blütenpflanzen, vertragen aber nur leichte Fröste.

Frostbeständiger Herbstflor

In den blütenarmen Herbst- und Wintermonaten bietet eine Bepflanzung von Balkonkästen oder Terrassenkübeln wenigstens kleine Lichtblicke und lässt diese Pflanzgefäße nicht so nackt erscheinen. Relativ häufig sieht man Balkonkästen, in die als Übergangslösung für die Wintermonate einfach Koniferenzweige eingesteckt werden, um wenigstens ein bisschen Grün am Haus zu haben.

Wenn man diese Variante als zu kontrastarm empfindet, kann man für die kalte Jahreszeit jedoch auch Kombinationen aus Laubschmuck, Blüten und Früchten finden, die bis weit ins neue Jahr hinein Freude bereiten. Voraussetzung ist allerdings ein nicht zu kalter Herbst bzw. Winter, denn einzelne der hier vorgestellten Pflanzen vertragen leichte Fröste, geben bei dauerhaft strengen Minusgraden dann aber doch schnell auf.



Hornveilchen sind frosthart und blühen bei milden Temperaturen über Wochen. Die kleinen Blüten sind wetterfester als die ihrer »großen Schwestern«, der Stiefmütterchen.

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Im November könnte man sich manchmal schon vorwintlicher Tristesse hingeben. Doch das muss nicht sein, denn farbenfrohe saisonale Pflanzen sorgen für Schmuck, idealerweise über einen langen Zeitraum hinweg. Und wer noch Ausschau hält nach prachtvollem, dekorativem Laub, wird vielleicht bei den Schaublättern fündig.

Ein wichtiger Punkt ist die Wasserversorgung: Wintergrüne Pflanzen verdunsten kontinuierlich Wasser. Wenn man sie einfach sich selbst überlässt, vertrocknen sie schnell, insbesondere in stark sonnenexponierten Lagen. Gerade die bekannte Besenheide (*Calluna*) oder Laubschmuckpflanzen mit großen Blättern sind hier gefährdet.

Blüten

Für eine möglichst lange attraktive Herbst- und Winterpflanzung stehen Blütenpflanzen nicht im Vordergrund, da ihre Dauerhaftigkeit begrenzt ist. Aber ergänzend können sie wertvoll sein.

Neben der oben schon erwähnten knospenblühenden Besenheide, die leichte Fröste gut erträgt und dadurch, dass die Blüten sich nicht öffnen, über eine lange Blütezeit verfügt, können auch Stiefmütterchen (*Viola-Wittrockiana*-Hybriden) und Hornveilchen (*Viola cornuta*) hübsche Farbkontraste bieten. In Bezug auf Frosthärte sind sie eigentlich nicht zu schlagen: Zwar wird das Blühen bei Frost eingestellt, doch bei milden Temperaturen während des Winters und speziell zu Frühlingsbeginn zeigen sie sofort wieder Farbe.

Alpenveilchen (*Cyclamen*) werden im Herbst überall angeboten. Neben den auffallenden Blüten – insbesondere Rosa- und Pinktöne haben eine tolle Fernwirkung – ist bei vielen Sorten auch das Laub fantastisch gezeichnet oder fast zur Gänze silbern überlaufen, was die Pflanzen doppelt attraktiv macht. Viele sind vom Produzenten extra als »frosthart« gekennzeichnet, aber das ist leider relativ: Leichte Fröste werden ertragen, von echter Winterhärte kann jedoch keine Rede sein. Sehr vorteilhaft wirkt sich ein geschützter Standort in Hausnähe und insbesondere unter einer Überdachung aus, denn Feuchtigkeit von oben ist zusätzlich lebensverkürzend.

Sehr edel wirken Christrosen (*Helleborus niger*), die echte Winterblüher sind. Bei

nicht zu kalten Temperaturen und optimalen Bedingungen können bis Februar oder März immer neue Blüten gebildet werden. Leider sind die meist recht großen Töpfe, die es jetzt blühend oder knospig zu kaufen gibt, nicht ganz billig. Man könnte sich aber z. B. auf eine Pflanze beschränken und diese schön kombinieren, vielleicht mit roten Beeren oder kontrastreichem Laub, was sehr viel hermacht.

Laubschmuck und Früchte

Bei Laubschmuck kann und sollte man aus dem Vollen schöpfen, denn viele dieser »Blattschmücker« sind Stauden und damit winterhart, so dass sich mit ihnen Kombinationen schaffen lassen, die bis zum Frühjahr in den Pflanzgefäßen verbleiben können. Herausragend: Purpurglöckchen (*Heuchera*) in allen Farben, besonders schön in Kombination mit kontrastieren-

Purpurglöckchen (*Heuchera*) sind ideale und ausdauernde Pflanzen für herbstliche Töpfe und Gefäße. Das farbenfrohe Laub lässt sich wunderbar mit Blatttexturen, Blüten und Früchten kombinieren.



Rote Beeren wie die der Rebhuhnbeere ergänzen Herbstpflanzungen wunderbar. Die Früchte halten den ganzen Winter über an den Pflanzen und heben sich gut von dem rötlich verfärbten Laub ab.

den Blüten- oder Laubfarben wie die der zahlreichen, weiß oder gelb gezeichneten Seggen-Arten (*Carex*).

Auch silbriges Laub wie z. B. das des Currykrauts (*Helichrysum italicum*) oder der Heiligenblume (*Santolina chamaecyparissus*) kann, besonders zu knalligen Farben, sehr schön und abwechslungsreich wirken.

Wertvoll ist ebenso der Blattschmuck, den viele Fetthenne-Arten (*Sedum*) bieten: Auch hier gibt es ein breites Farbspektrum von weiß oder gelb gerandet, silbergrau, goldgelb (*Sedum reflexum* 'Angelina') oder feuerrot (z. B. *Sedum spurium* 'Fuldaglut'). Fruchtschmuck bildet eine zusätzliche Möglichkeit, Kontraste zu Blüten und Blättern zu schaffen: Viele Beeren, z. B. die von Torfmyrte (*Pernettya mucronata*) oder Rebhuhnbeere (*P. procumbens*), halten lange Zeit an den Pflanzen und vertragen auch strengere Fröste.

Manchmal gibt es relativ kleine Pflanzen von Sträuchern der Amethystbeere (*Symphoricarpos doorenbosii* 'Magic Berry') zu kaufen, die trotz ihrer Jugend schon einen starken Fruchtbesatz aufweisen. Mit kleinem Topfballen eignen sie sich auch für Pflanzgefäße, und die auffallenden, wirklich spektakulären lilarosa Früchte halten meist den ganzen Winter über an den Sträuchern.

Monatstipps

- Flächen, die im Frühjahr bepflanzt werden sollen, können jetzt bei schweren, zu Verdichtung neigenden Böden spatentief umgegraben werden. Durch den Frost werden grobe Schollen »gesprengt« – es entstehen lockere, feinkrümelige Böden, die vor der Pflanzung nur noch etwas durchgekraut werden müssen.
- Winterschutzmaßnahmen anbringen bei im Freien überwinterten Töpfen, frostempfindlichen Stauden, Rosen und Immergrünen (z. B. Fichtenzweige)
- Wasserbecken und Teiche winterfest machen: Betonierte Becken auslassen, Tauchpumpen entleeren und frostfrei lagern. Wenn Fische im Teich überwintern sollen, komplettes Zufrieren verhindern, um einen Luftaustausch zu ermöglichen (z. B. durch Auflegen von Styropor). Auch Wasserleitungen im Außenbereich sollten langsam entleert werden, um Einfrieren zu vermeiden.
- Frisch gepflanzte Gehölze auf Wasserversorgung kontrollieren, besonders Immergrüne. Bei geringen Niederschlägen wässern – die Gehölze sollten nicht trocken in den Winter gehen.



Rodgersia podophylla (oben) gefällt durch schön geformte, große Blätter auf hohen Stielen, die im Austrieb rötlich überlaufen sind.

Beeindruckende, stattliche Laubschönheit für halbschattige Lagen: das Kastanienblättrige Schaublatt (rechts oben).

Vom Fiederblättrigen Schaublatt (rechts) gibt es mittlerweile sehr attraktive Sorten wie 'Bronze Peacock' mit im Austrieb kräftig rotbraunem Laub, das später vergrünt, und rosa Blüten. Selbst die Fruchtstände an leuchtend roten Stängeln wirken äußerst dekorativ.

Schaublätter

Schaublätter (*Rodgersia*) sind beeindruckende Stauden für halbschattige bis schattige Lagen. Ihr Schmuckwert gründet sich in erster Linie auf ihre großen, gefiederten oder handförmig geteilten Blätter, die bei einigen Sorten im Austrieb und in Herbstfärbung zusätzlich noch rötlich-braun bis schwarzrot gefärbt sind.

Dem Gärtner verlangen sie etwas Geduld ab: Sie entwickeln sich in der Jugend nur langsam, und bis sie sich zu stattlichen Horsten ausgewachsen haben, kann es ein paar Jahre dauern. Sie wünschen lockere, humose und nährstoffreiche Böden, die niemals austrocknen, andererseits aber auch keinesfalls staunass sein sollten. Die Blütenstände mit weißen, creme- oder rosafarbenen Blüten überragen das Laub meist deutlich. Die sich daraus entwickelnden interessanten Fruchtstände bilden bis weit in den Herbst hinein eine Bereicherung für den Garten. Und noch einen Vorzug gibt es: Alle Schaublätter sind vollkommen schneckenresistent.

Kastanienblättriges Schaublatt

Das Kastanienblättrige Schaublatt (*Rodgersia aesculifolia*) stammt aus den Bergwäldern Chinas. Die kräftigen, 5- bis 7-teiligen Blätter ähneln tatsächlich stark den Blättern der Rosskastanie. Die Blatthorste erreichen eine Höhe von ca. 60 cm und werden im Juni und Juli von cremeweißen Blütenständen überragt, die leicht die doppelte Höhe erreichen. Da eine Pflanze auch bis zu 1 m breit werden kann, ist der Platzbedarf nicht unbeträchtlich.

Die Wirkung insbesondere größerer Gruppen ist spektakulär und sogar etwas exotisch. Texturkontraste mit anderen Stauden, z. B. mit Farnen oder Gräsern, bieten sich an.



Fiederblättriges Schaublatt

Dieses Schaublatt (*R. pinnata*) tut sich durch seine unpaarig gefiederten Blätter hervor. Es sind sehr schöne Sorten wie 'Bronze Peacock' oder 'Chocolate Wings' im Handel, bei denen das Laub im Austrieb auffallend rotbraun gefärbt ist. Im Lauf der Vegetationsperiode vergrünt es, nimmt im Herbst aber wieder prächtige Rot- oder Kupfertöne an. Die Blüten sind rosa, Höhe und Breite bleiben etwas hinter der von *R. aesculifolia* zurück.

Ebenfalls sehr empfehlenswert: 'Weiße Auslese' mit ausladenden weißen Blütenständen und nur leicht rötlich überlaufenen Blättern.

Gestieltblättriges Schaublatt

Das bekannte Gestieltblättrige Schaublatt (*Rodgersia podophylla*) hat handförmig geteilte Blätter, anders als bei *R. aesculifolia* sind diese aber spitz gelappt. Der Austrieb ist rötlich überlaufen, besonders intensiv bei 'Rotlaub'. Prachtvolle cremeweiße Blütenstände ab Juni. Besonders schöne und beeindruckende Sorten sind z. B. auch 'Pagode' und 'Smaragd'.

Helga Gropper



Zimmerlauch blüht auf der Terrasse bis zum Frost.

Kräuter im Kübel richtig einwintern

Einen ganzen Sommer lang hatten wir viel Freude an Würzkräutern im Kübel, die nicht winterhart sind. Dazu gehören der Zimmerknoblauch (*Tulbaghia violacea*) oder die Zitronenverbene (*Aloysia citrodora*). Sie sollen so lange wie möglich frostfrei draußen stehen. In kühler Umgebung kommen sie wie die meisten anderen Kübelpflanzen am besten in die leider unvermeidliche »Winterschlaf-Stimmung«.

Dabei ist die Zitronenverbene, die uns im Sommer bei jedem Vorbeistreichen mit ihrem Zitronenduft erfreut hat, etwas empfindlicher. Sie soll wirklich keinerlei Frost verspüren müssen. Vor Frosträchten schneidet man sie um mindestens ein Drittel zurück und stellt sie dann möglichst kühl und doch hell. Die Blätter des Schnittgutes lassen sich trocknen, um den wirklich erfrischenden Duft für Wintertees oder Nachspeisen zu retten.

Zimmerknoblauch ist robuster. Ausgepflanzte und gut verwurzelte Exemplare haben sogar schon milde Winter draußen überstanden. Wer ganz sicher gehen möchte lässt sie in Kübeln. Bleiben sie draußen bis nach den ersten Frosträchten, ziehen die langen Blätter ein und verdorren. Daher darf der Kübel im frostfreien Winterquartier bei den Fuchsien und Geranien ganz hinten im Eck und ohne Licht stehen – also ganz pflegeleicht. Am besten erntet man im Oktober und bis in den November hinein noch fleißig Blätter und Blüten für Knoblauchbutter ab, solange sie noch appetitlich grün und zart sind.

Unter den bereits vertrocknenden Umblättern des Zuckerhut-Salats verbirgt sich ein zartes, frisches Inneres.



Aktuelles im: **Gemüsegarten**

»November warm und klar, keine Sorgen für das nächste Jahr.« Dieser Empfehlung sollten wir uns auch im Garten anschließen. Noch sicherer ist natürlich eine planvolle Vorsorge.

Zuckerhut: Striptease auf dem Küchentisch

Zuckerhut-Salat bleibt als wertvollster Wintersalat des Selbstversorgers so lange wie möglich im Garten stehen.

Bleibt der November so mild wie in den letzten Jahren, verbraucht man besser zuerst »die ganz normalen« Pflück- und Kopfsalate sowie den Endiviensalat. Vor leichten Nachfrösten sorgt Verfrühungsvlies für fortgesetztes Wachstum, sobald wieder mildere Tage folgen.

Erst vor drohendem Dauerfrost (im letzten Winter: erst Ende Januar) schneidet man die spitzkegeligen Köpfe mitsamt den inneren Hüllblättern so tief wie möglich, nimmt dabei sogar noch ein paar Zentimeter von der Wurzel mit. So kommen sie dann aufrecht aneinander gestellt in Kisten in den Keller. Je kühler der ist, umso länger halten die Köpfe. Damit sie nicht vorschnell welken, bedeckt man die Kiste lose mit Folie oder Packpapier. Dennoch werden die äußeren Blätter Schicht für Schicht vertrocknen. Aber keine Angst – im Inneren bleiben die zarten Blätter noch viele Wochen lang appetitlich und knackig. Ich brauche die kleineren Köpfe zuerst auf, die großen halten nämlich länger.

Spätestens in der Küche erfolgt der Strip-tease: Ein Hüllblatt nach dem anderen fällt und wird abgestreift (*strip* = engl. abstreifen). Und mit dem Erscheinen der weißen, knackigen Herzblätter kommt bei allen Liebhabern des leicht bitteren Salats reine Vorfreude auf (*tease* = necken, anmachen, neugierig machen ...).

Wenn ich nicht den ganzen Kopf benötige, belasse ich die inneren Hüllblätter noch am Kopf, schneide nur vom sauberen Herz schmale Blattstreifen ab und ziehe dann wieder die Hüllblätter als »Bioverpackung« über den unteren Teil des Kopfes. In einer lose geschlossenen Tüte kommt der Kopf in den Kühlschrank.

Yacón erst später genießen

Wie wichtig der Hinweis auf eine kurze Lagerung vor dem ersten Genuss ist (vgl. »Gartenratgeber« 10/2017), erfuhr ich beim Selbstversuch im Herbst des vorigen Jahres. Am Tag der Ernte 2017 nahm ich eine große Yacón- oder Inkawurzel (*Smallanthus sonchifolius*) mit in die Küche, um ähnlich wie bei den Kartoffeln den ganz frischen Geschmack zu haben. Schnell ein paar Scheiben knackig und rösch angebraten – doch sie blieben fast ohne Geschmack!



Schneeweiße Inkawurzel geschält und in Scheiben geschnitten. Sie kann wie Kartoffeln gebraten werden, ist aber so fruchtig, dass sie auch in den Obstsalat passt.

Eine echte Enttäuschung. Irgendwie hatte ich sie doch noch mit fruchtig frischem Aroma in Erinnerung?! Die zweite Hälfte der Wurzel blieb in der Küche liegen, bis mich »das schlechte Gewissen der guten schwäbischen Hausfrau« zum Verwerten der zweiten Knollenhälfte mahnte. Vielleicht muss man sie besser abwürzen? Zum Glück bemerkte ich rechtzeitig, dass diese nunmehr abgelagerte Wurzel genauso fruchtig frisch schmeckte, wie ich das aus dem Vorjahr in Erinnerung hatte. Damit gilt also für Yacón ganz ähnlich wie für die Süßkartoffel: Vor dem ersten Verzehr 1–3 Wochen bei mäßiger Temperatur zwischenlagern!



In diesem Garten durfte die Taube Trespe ungehindert aussamen, jetzt im Herbst regt sich frisches, helles und leicht behaartes Grün.

Die anhänglichen Samen der Tauben Trespe

»Die Taube Trespe bekämpft man im Herbst«, so lautete der Rat meines Weinbauberaters im vergangenen Jahr. Diese Un-Gras-Art (*Bromus sterilis*) ist leider überhaupt nicht steril, im Gegenteil – sie produziert unzählige Samen. Mit ihren Spelzen bleiben sie an der Kleidung hängen. Durchschreitet man stark verunkrautete Flächen, bohren sich die Samenspelzen oft durch die Socken. Von dort lassen sie sich oft nur wieder mit der spitzen Seite voran entfernen, in Gegenrichtung verkeilen sie sich und reißen in empfindliche Gewebe sogar Löcher.

Nach der Sommertrockenheit keimt das Gras oft rasenartig, bildet aber nur in besonders warmen, langen Herbstwochen noch Samen. Meistens überwintern hellgrüne Blatthorste, die Blätter sind weich und leicht behaart. Ein Teil der Samen keimt aber auch erst im Frühjahr. Ab Mai bis Juni bilden sich auf rund 50 cm langen Halmen lockere, fast elegant anmutende, filigrane Rispen. In der Natur warten dann wenige Wochen später die nadelspitzen Spelzen auf das nächste vorbeikommende »Taxi« – Schafe, Wildtiere oder eben ein Hosenbein oder eine Socke.

Im Garten rieseln wohl die meisten Spelzchen zu Boden, wo sie dann mit einsetzender Herbstfeuchte keimen. In langen milden Herbstwochen entwickeln sie sich rege, und planvoll vorsorgende Gärtner beseitigen sie laufend, notfalls nochmals im Frühjahr mit der flach geführten Rübenhacke. Im lockeren Boden ein Kinderspiel.

Zusätzlich achte ich vor allem im Frühjahr auf weitere Blattbüschel der Tauben Trespe – in den Beeten, aber auch im Staudengarten. Vereinzelt erwische ich doch immer wieder einige aufgeblühte Halme, die ich dann nicht im Kompost, sondern in der Biotonne entsorge. Aber nach ein paar Jahren sorgfältiger Pflege finde ich jetzt nur noch vereinzelt solche Sämlinge. Gräsersamen behalten ihre Keimfähigkeit zum Glück nicht so lange wie andere Unkräuter.



Diesen Kürbis entsorgt man am besten. Noch vor einer Woche war der weiße Schimmelfleck am Stielansatz nur so groß wie eine Reißzwecke – da hätte Ausschneiden noch genügt.

Vorsicht bei Schimmel an Kürbis

Bei mir sollen die meisten Kürbisse viel länger als nur bis Halloween halten. Sie stehen an frostfreien Tagen an schattiger Stelle am Hauseingang, vor Frost müssen sie in den Windfang. Sobald sich irgendwo auch nur die kleinste Faul- oder Schimmelflecke zeigt, wird sofort »geschlachtet«. Hat sich um die Faulstelle ein nur wenige Zentimeter großer Hof im Fruchtfleisch gebildet, schneide ich zum Beispiel Muskatkürbisse großzügig bis mehrere Zentimeter ins gesunde Fleisch aus.

Ist bereits der innere Hohlraum von Veränderungen betroffen, besteht die Gefahr, dass sich pilzliche Ausscheidungsprodukte bereits auf das gesamte Fruchtfleisch ausgebreitet haben. Sie führen nicht nur zu geschmacklichen Beeinträchtigungen: Einige Pilzarten (unter anderem *Fusarium*- und *Penicillium*-Arten) bilden darüber hinaus auch gen-verändernde Stoffe. Daher sollten vor allem weichfleischige Obst- und Gemüsearten bei Schimmelbefall großzügig aussortiert werden.

Kapern aus Kapuzinerkresse

Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*) ist frostempfindlich, die erste Reifnacht wandelt Blätter und Blüten zu Matsch. Solange sich die saftig grünen Blätter- und Blütenteppiche breit ausdehnen, hat wohl jeder Gartenfreund Hemmungen, Hand anzulegen. Vor der ersten Frostnacht kann dagegen jeder Kapernfreund noch schnell zuschlagen.

Der beliebte Sommerblüher enthält nämlich in allen Pflanzenteilen gesundheitsfördernde und antibakteriell wirkende Senfölglykoside, ähnlich wie die Kreuzblütler. Aus jungen, noch nicht zu harten Samen oder aus noch den geschlossenen Blütenknospen lassen sich daher pikante »Kapern« herstellen.

Ähnlich wie für Gurken wird ein Essigsud vorbereitet (ohne Dill und Senf, besser mit Lorbeer und Pfefferkörnern), mit den »Kapern« eine gute Viertelstunde gekocht und heiß in saubere Schraubdeckelgläser gefüllt. Nach einigen Wochen kühler Lage-



Kapuzinerkresse mit Samen und junger Knospe

rung (der Deckel sollte noch eingedellt sein) erfolgt die erste Verkostung.

Die Knollige Kapuzinerkresse (*T. tuberosum*), deren unterirdische Knollen in den Anden *Mashua* heißen und als billiges Nahrungsmittel oder als Viehfutter dienen, enthalten Stoffe, die den Testosteron-gehalt senken. Angeblich gehörten die Knollen aufgrund ihrer mäßigen Wirkung bereits bei den alten Inka zur Verpflegung ihrer Krieger. Ob diese Wirkstoffe auch in unserer bekannten Kapuzinerkresse enthalten sind, wäre noch zu prüfen.

Marianne Scheu-Helgert

Was sonst noch zu tun ist

- Alle Salate wie den letzten Pfücksalat, Endivien, Chinakohl und Zuckerhut wenn nötig mit Vlies vor Kälte schützen. Erst vor Dauerfrost abernten.
- Gut entwickelte Feldsalat-Rosetten abernten. Nur Jungpflanzen überwintern gut.
- Erst bei kaltem Boden umgraben.
- Wer nicht umgraben will, kann noch Winterroggen auf freie Beete einsäen.
- Schnittlauchballen ausstechen, in Töpfen einpflanzen und diese wieder in Erde einsenken. Sie lassen sich dann im Winter nach Bedarf in der Wohnung antreiben.
- Dasselbe funktioniert bei Petersilie nicht. Von der Petersilie am besten vor strengem Frost alles Zarte abernten und fein geschnitten in Eiswürfelschalen mit Wasser einfrieren. Nach dem ersten strengen Frost zieht Petersilie ein.
- Eingelagerte Tomaten laufend durchschauen, schnell aufbrauchen; am besten die großen zuerst.
- Vom eingelagerten Wurzelgemüse zuerst kleinere oder verformte Exemplare aufbrauchen. Die größeren, kompakten halten länger frisch.
- Süßkartoffeln nicht im feuchten Schuppen, besser im 12 °C warmen Keller lagern.

Aktuelles im: **Obstgarten**

»Friert im November zeitig das Wasser, wird's im Januar um so nasser«. Diese alte Bauernregel trifft, im Gegensatz zu manchen anderen Weisheiten, relativ häufig zu. Ist die Anzahl der Tage mit Frost in der ersten Novemberhälfte überdurchschnittlich hoch, fällt im Januar häufig Regen und nur wenig Schnee. In drei von vier Jahren ist die Anzahl der Regentage in diesem Fall dann überdurchschnittlich hoch und die Zahl der Tage mit Schneefällen unterdurchschnittlich niedrig.

Starthilfe und Schutz für junge Obstbäume

Ab November startet in den Gärten und auf der Streuobstwiese die Pflanzsaison. Während der ersten 5 Standjahre sollten Neupflanzungen unbedingt von unnötiger Konkurrenz verschont bleiben. Zumeist werden Obstbäume in Rasenflächen gepflanzt. Der Spruch: »Der Rasen ist das Leinentuch des Baumes« spiegelt diese Ausgangssituation wieder. Wenn Jungbäume in den Anfangsjahren nur wenig Wachstum zeigen, liegt das häufig daran, dass der umgebende Rasen bis an den Stamm reicht und dadurch eine ausreichende Wasserversorgung der jungen Bäume nicht gewährleistet ist. Deshalb ist



In den ersten 5 Jahren nach der Pflanzung sollte die Baumscheibe unkrautfrei gehalten werden.

unbedingt empfehlenswert, eine **Baumscheibe** von mindestens 1 m Durchmesser um den Stamm während des ganzen Jahres offen bzw. unkrautfrei zu halten. Dies geschieht entweder durch flaches Hacken oder indem man den Bewuchs mit der Hand herauszieht. Auch eine dünne Mulchschicht aus Häckselgut oder Grasschnitt kann Rasen und Unkräuter in Schach halten und die Verdunstung der Bodenfeuchtigkeit herabsetzen.

Gerade junge Obstbäume von Apfel, Birne, Zwetschge oder Kirsche, mit ihrer noch relativ dünnen, zarten Rinde, sind auch besonders frostgefährdet. Ihnen fehlt die Isolationsschicht einer dicken Borke. In Frostperioden mit gleichzeitig starker Sonneneinstrahlung während des Tages, kommt es, aufgrund der hohen Temperaturunterschiede, zu starken Spannungen im Rindengewebe, in deren Folge Schäden an den Stämmen entstehen, die bis zum Absterben der Bäume führen können.

Einen thermischen Rindenschutz bietet das **Weißeln der Baumstämme**. Dadurch wird ein Teil der Sonneneinstrahlung reflektiert und somit ein zu starkes Aufheizen des Stammes verhindert. Weißanstriche lassen sich unter Verwendung von Kalk und Wasser selbst herstellen. Allerdings sind solche selbst angerührten Kalkanstriche nicht sehr langlebig und müssen daher häufiger erneuert werden. Wer nicht selbst anrühren will, findet im Fachhandel



Ein Weißanstrich schützt die jungen Stämme vor Frostrissen.

entsprechende Fertigprodukte von verschiedenen Anbietern. Als sehr langlebig hat sich unter diesen Produkten die Stammschutzfarbe »Arboflex« erwiesen. Sie bietet einen Schutz über mehrere Jahre.

Insbesondere auf Streuobstwiesen ist zusätzlich ein Schutz vor Mäusen anzuraten. Am effektivsten gelingt dies, wenn man die Obstbäume bei der **Pflanzung in Wühlmauskörbe** setzt. Solche Drahtkörbe sind, bereits komplett zugeschnitten und vorgefaltet, im Gartenfachhandel erhältlich. Während früher, aufgrund der längeren Haltbarkeit, vielfach verzinkte Wühlmauskörbe zum Einsatz kamen, geht die Empfehlung heutzutage wieder dahin, unverzinkten Draht zu verwenden. Die Langlebigkeit des verzinkten Drahtes birgt nämlich auch Gefahren. So konnte festgestellt werden, dass die Wurzeln älterer Bäume nicht mehr richtig aus dem Drahtkorb herauswachsen konnten und eingeschnürt wurden.

Bei **Pflanzungen in der freien Landschaft** sind Maßnahmen gegen Wild- und Fegeschäden angezeigt. Hier sind, je nach Art des auftretenden Wildes, unterschiedliche Schutzvorkehrungen sinnvoll. Im Handel gibt es hier beispielsweise Plastikspiralen, die eng am Stamm anliegen. Diese sind allerdings nicht ohne Risiken. Vereinzelt wurde von Hitzeschäden berichtet bei sehr eng am Stamm anliegenden Plastikhüllen. Alternativ können als Stammschutz auch Drahtrosen oder Wuchshüllen aus Kunststoff verwendet werden, die nicht direkt am Stamm anliegen.

Benötigt man am Standort einen Schutz vor Damwild, dann müssen ggf. auch stärkere Geschütze aufgefahren werden.



Vorteil von Kunststoff-Wuchshüllen: Sie liegen nicht direkt am Stamm an.

Da Einzäunungen im freien Gelände oft verboten sind, bleiben nur Gerüstkonstruktionen aus Holz und Draht oder Baumgitter aus Metall, die dem jungen Hochstamm bis in die Krone hinein Schutz bieten.



Baumgitter

Zusatzbewässerung

Wie bereits 2015 hat auch dieses Jahr wieder sehr deutlich gezeigt, dass selbst ältere Bäume in Trockenperioden eine Zusatzbewässerung benötigen. Besonders gilt das aber für Neupflanzungen und junge Bäume. Wenn man Bäume bewässert, sollte man einiges beachten. Den größten Wasserbedarf besitzen Obstbäume während der Zeit des stärksten Trieb- und Fruchtwachstums, also von Mitte Mai bis Ende Juli. Gerade in dieser Zeit haben wir in den letzten Jahren auch vermehrt mit Trockenperioden zu kämpfen. Wenn im Sommer bewässert werden muss, ist es wichtig, dass das Wasser auch in den Wurzelbereich der Bäume gelangt. Bei kleinen Wassergaben werden oft nur die oberen 5 cm des Bodens durchfeuchtet, was dem Baum überhaupt nichts bringt.

Insbesondere auf schweren Böden, auf denen das Wasser nur langsam in tiefere Schichten gelangt, sollten ausreichend große Gaben (50 bis 100 l) auf die Baumscheibe verteilt werden.



Bewässerungssack 'Treegator'. Bei größeren Bäumen können mehrere nebeneinander gestellt werden.

Für die Bewässerung von Einzelbäumen sind beispielsweise auch Bewässerungssäcke des Typs 'Treegator' eine gute Lösung. Dabei handelt es sich um Säcke aus einer stabilen PE-Folie, die um den Stamm gelegt und mit einem Reißverschluss geschlossen werden. Durch Löcher in der Folie wird das Wasser über einen Zeitraum von etwa 8 Stunden kontinuierlich abgegeben. Es handelt sich um eine Art mobiler Tropfbewässerung. Das Volumen eines Sackes beträgt ca. 75 l. Je nach Stammdurchmesser können mehrere Säcke mit dem Reißverschluss aneinander platziert werden.

Schlehen ernten und verwerten

Früchte und Blattwerk von Schlehen sehen aus wie Miniaturausgaben der Pflaumen, mit denen sie auch eng verwandt sind. Im Frühjahr erfreuen uns die weißen Blüten, und im Herbst/Winter lassen sich aus den blauschwarzen Früchten Brotaufstriche, Saft, Wein, Likör u. a. Dinge herstellen.



Schlehenhecken bieten zahlreichen Tierarten Unterschlupf. Die Früchte entwickeln erst nach Frosteinwirkung ihr typisches Aroma.

Die Schlehe erreicht als Strauch eine Höhe von 2–5 m und bildet zahlreiche Wurzel- ausläufer, die sehr lästig werden können. Im Alter können Schlehen daher erheblich in die Breite gehen, was ihre Verwendung im Garten mitunter einschränkt. Mit Hilfe eingebauter Wurzelsperren lässt sich dieses Problem lösen. In der Flur sind Schlehen ein beliebtes und wertvolles Landschaftsgehölz, das dichte Hecken bildet und vielen Vogelarten eine Brutstätte bietet.

Obwohl die Früchte bereits im August blau färben, sind sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht genießbar. Erst nach dem Frost werden die hohen Gerbstoffgehalte im Fruchtfleisch abgebaut, und es entsteht der typische herb-aromatische Schlehen- geschmack. Die Ernte erfolgt zumeist im November oder Dezember. Speziell für die Fruchtproduktion wurden Selektionen mit deutlich größeren Früchten ausgelesen. Beispiele hierfür sind die Sorten 'Merzig' und 'Nittel'.



Misteln haben sich in einigen Gegenden zu einem großen Problem im Streuobstbau entwickelt.

Der Winterschnitt dient auch der Gesunderhaltung

Mit dem zumeist ab Anfang November einsetzenden Blattfall steht auch wieder der Winterschnitt im Obstgarten und auf den Streuobstwiesen an. Nach einem Jahr mit zumeist sehr hohen Fruchtbehängen und starker Sommertrockenheit muss für 2019 mit einem Alternanzjahr gerechnet werden. Der Schnitt der Obstbäume sollte daher eher zurückhaltend durchgeführt werden, um die Blühfähigkeit nicht noch weiter einzuschränken. Sinnvoll kann es in diesem Zusammenhang auch sein, den Schnitt bis ins Frühjahr zu verschieben, um die vorhandenen Blüten des Baumes besser beurteilen zu können.



Infektionen durch den Obstbaumkrebs müssen beim Schnitt unbedingt entfernt werden.

Neben diesem Aspekt dient der Schnitt auch der Gesunderhaltung. Krankheitserreger des Holzes, die nicht regelmäßig entfernt werden, können weiter in den Baum hineinwachsen und starke Schäden, mitunter bis zum Absterben des Gehölzes, verursachen. Zu diesen Erregern gehören pilzliche Krankheiten wie Obstbaumkrebs oder Bakterien wie der Feuerbrand. Auf den Frucht mumien hängengebliebener Kirschen, Zwetschgen überwintert der Erreger der Moniliakrankheit. Diese sind im Frühjahr Ausgangspunkt für Infektionen.

Insbesondere auf den Streuobstwiesen hat in einigen Regionen Bayerns auch die Mistelproblematik inzwischen enorme Ausmaße angenommen. Die einzig wirksame Bekämpfung dieser Schmarotzerpflanzen, die dem Baum Wasser- und Nährstoffe entziehen, ist die regelmäßige und konsequente Beseitigung im Rahmen des Winterschnitts. *Thomas Riehl*

Sonstige Arbeiten

- Obstlager kontrollieren und faulige Früchte aussortieren.
- Bodenproben ziehen (alle 4-6 Jahre)
- Während starker Frostperioden ohne Schneeeauflage Erdbeeren mit Vlies schützen.
- Obstgehölze in Kübeln dürfen auch über Winter nicht austrocknen.
- Leimringe gegen den Frostspanner überprüfen.

Kräuter: Indianerminze



Der kleinblättrige Lippenblütler wurde schon von den Indianern für sein Aroma, aber auch für seine Heilkräfte geschätzt. Aufgrund mangelnder Winterhärte ist er geschützt zu überwintern.

Diese Indianerminze (»indian mint«) bezeichnet man aufgrund ihrer langtriebigen Wuchsform auch als Hängeminze. Dadurch unterscheidet sie sich von den aufrecht wachsenden Stauden *Agastache* und *Monarda* (oder »Indianernessel«), die in deutscher Umgangssprache ebenfalls Indianerminze genannt werden, weil sie sich allesamt durch ein kräftiges Minze-Aroma auszeichnen. Der hier beschriebene Lippenblütler (*Lamiaceae*) gehörte früher zur selben Gattung wie das Bohnenkraut (*Satureja*), wird aber heute unter dem Namen *Micromeria douglasii* (Syn. *Clino-podium douglasii*) einer eigenen Gattung zugerechnet. Er stammt ursprünglich aus Mittelamerika, wo er als *Yerba buena* (»gutes Kraut«) bekannt ist und unter anderem für Heilzwecke verwendet wurde.

BESCHREIBUNG: Die Pflanze ist bei uns nicht winterhart und wird nur etwa 15 cm hoch. Dafür bildet sie aber über 1,50 m lange Bodentriebe, die reizvoll über den Rand eines Gefäßes hängen können.

Die rundlichen, am Rand gewellten Blätter verströmen ein frisches, intensives Spearmint-Aroma. Von Juni bis August erscheinen unscheinbare kleine, weiße Blüten, die ebenfalls duften.

ANBAU: Indianerminze gedeiht am besten auf frischem, aber durchlässigem Gartenboden in sonniger Lage. Sie wird wegen ihrer langen Schleppen bevorzugt als Hängepflanze in Ampel oder Kübeln eingesetzt. Man sollte sie regelmäßig gießen, aber nicht vernässen lassen. In milden Lagen oder unter einer schützenden Abdeckung kann das Kraut eventuell überwintern. Sicher gelingt das bei 10–15 °C im Wintergarten. Ein Rückschnitt im Frühjahr und wiederholtes Entspitzen hält die Form kompakt. Die Vermehrung gelingt einfach mit Triebstecklingen.

ERnte UND VERWENDUNG: Die aromatischen Blätter der wüchsigen Pflanze können während der gesamten Wachstums-saison gepflückt werden. Man kann sie gut als Würze zu Fleischgerichten und Gemüse verwenden. Die Indianer kannten ihre beruhigende Wirkung und wendeten sie sogar bei Verdauungsstörungen, Fieber und (Zahn-)Schmerzen an.

Aufgrund des minzeartigen Wohlgeschmacks kann man die frischen oder getrockneten Blätter aber auch einfach mit heißem Wasser überbrühen, um einen erfrischend-würzigen Tee zuzubereiten.
Robert Sulzberger

Bienenpflanze: Gewöhnliche Waldrebe



Beim Herbst- oder Winterspaziergang fällt die Waldrebe durch ihre silbrigen, wattebauschähnlichen Fruchtstände auf. Der Wurzelstock kann bis zu 40 Jahre alt werden, die Lianen bis zu 20 Jahre.

In der mitteleuropäischen Flora ist die Gewöhnliche Waldrebe (*Clematis vitalba*) neben dem Efeu die einzige verholzende Kletterpflanze. Sie zählt zu den Hahnenfußgewächsen (*Ranunculaceae*). Die Herkunft der Waldrebe ist Europa, der Kaukasus und Nordafrika. Der Volksmund gab ihr Namen wie Judenstrick (kommt von Jute), Hagseil, Hexenstrang, Petersbart, Teufelszwirn oder Waldstrick. Weltweit gibt es etwa 300 *Clematis*-Arten. Bei den Pflanzen in unseren Gärten handelt es sich meist um Hybriden ostasiatischer Arten.

BESCHREIBUNG: Die Pflanze ist ein Linkswinder und Blattstielkletterer. Mit ihren Lianen kann die Waldrebe bis zu 15 m hochranken. Die Blütezeit ist von Juni bis September. Die Blüten sind milchig weiß.

STANDORT: Die meisten Arten gedeihen in den gemäßigten Breiten und bevorzugen kalkhaltige, nährstoff- und humusreiche Böden. Bevorzugte Standorte sind Auwälder, Waldränder, Hecken oder Zäune.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Für zahlreiche Insekten ist die Gewöhnliche Waldrebe ein bevorzugtes Biotop. Sie ist für etwa 30 verschiedene Schmetterlings-

raupen eine wichtige Nahrungspflanze. Allein sieben Raupenarten ernähren sich ausschließlich (monophag) von ihren Blättern. In ihren dichten Ranken finden zudem Singvögel und kleinere Säuger einen sicheren Unterschlupf.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Die Waldreben wachsen meist so üppig, dass viele Blüten vorhanden sind und Insekten wie Bienen dort gerne sammeln. Zwar liegen die Nektar- und Pollenwerte nur bei 2 auf einer Skala von 1 bis 4, aber der lange Blühzeitraum ist für Insekten sehr positiv. Die Pollenhöschchenfarbe ist blassgelb.

HEILWIRKUNG: Die Waldrebe ist im rohen Zustand leicht giftig. Gekocht oder getrocknet verliert sich die Giftigkeit. Dennoch sollte man die Pflanze sicherheitshalber nur äußerlich oder in homöopathischer Verdünnung anwenden. Äußerlich als Waschung oder Einreibung helfen abgekochte Wurzeln und Stängel gegen Juckreiz und Hautausschläge. Die homöopathischen Wirkungen zeigen sich bei Schmerzen, Juckreiz, Hautausschlag, Rheuma, Problemen der männlichen Harnorgane, Lymphgefäßentzündung u. a.
Ulrike Windsperger

Kurz & bündig

Schulgartenwettbewerb 2018/19

Anmeldeschluss am 30. November 2018

Der Bayerische Landesverband für Gartenbau und Landespflege ist Kooperationspartner im Schulgartenwettbewerb 2018/2019 des Landesbundes für Vogelschutz (LBV). Weitere Kooperationspartner sind die



Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege sowie das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus. Gefördert wird der Wettbewerb vom Bayerischen Umweltministerium. Er richtet sich an alle bayerischen Schulen. Bewertet werden Kriterien wie die Einbindung der Schülerinnen und Schüler, Nachhaltigkeitsaspekte wie der Umgang mit Ressourcen, die Förderung der biologischen Vielfalt und die Kooperation mit außerschulischen Partnern. Außerdem wird ein Medien-Sonderpreis vergeben

Detaillierte Informationen zu diesem Wettbewerb gibt es unter www.lbv.de/schulgarten.

Dort können sich Schulen auch bis zum 30. November 2018 anmelden. Die Einreichung der Wettbewerbsunterlagen ist bis 7. Juni 2019 möglich.

Bilder unserer Leser

Die Natur hält immer wieder Überraschungen bereit, die uns manchmal staunen und auch schmunzeln lassen, so wie diese Tomate, die aus mehreren Früchten zusammengewachsen ist. Entstanden ist diese Laune der Natur – eine Tomatenente oder Ententomate – im Garten von Rainer Wöber, 1. Vorstand des Gartenbauvereins Trennfurt (KV Miltenberg).



Brennnessel-Samen

Unsere Zeitschrift hat sehr aufmerksame Leser. So ist es Gisela Jung aus Ottensoos sofort aufgefallen, dass wir in der Oktober-Ausgabe auf Seite 297 im Bereich Gemüsegarten über Brennnessel-Samen berichten, dabei aber einen männlichen Blütenstand gezeigt habe. Die Samen bilden sich natürlich nur an weiblichen Blüten (*siehe Bild*).



Gesammelt werden die weiblichen Samen von August bis Anfang November. Sie sind grün oder braun und hängen herab. Die Blütenstände der männlichen Pflanze sind oft heller und stehen vom Stängel horizontal ab. Der Nährstoffgehalt der braunen Samen ist höher.

Frau Jung verwendet die Samen vielfältig in der Küche und das zu Recht, denn die sind wirklich ein »Superfood« mit sehr wertvollen Eigenschaften: hoher Eiweißgehalt, hoher Gehalt an vielen Vitaminen wie A, B, C und E, dazu noch Mineralien wie Kalium, Eisen und Kalzium, Karotinoide und viel Chlorophyll. Sie gelten als Kräftigungsmittel, haben eine aphrodisierende und allgemein heilende Wirkung (Rheuma, Gicht, Bluthochdruck, Harnwegstörungen). Was will man mehr?

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



Zimmerkräuter:

Würze und Vitamine von der Fensterbank

Nach den ersten Frösten ist die Kräuternernte im Freiland vorbei. Verlegen Sie jetzt Ihr Aromabuffet auf eine helle Fensterbank oder in den Wintergarten! Dort geht es bei behaglicher Wärme mit Raffinessen aus dem Süden weiter. Für Küche und Gesundheit ist die Auswahl erstaunlich groß.

Viele Kräuter, nicht zuletzt aus dem Mittelmeerraum stammende Arten, sind für eine geschützte Überwinterung dankbar. Dann wachsen sie und bieten bei frostfreien Temperaturen manche Ernte. Im beheizten Wintergarten oder auf einer hellen Fensterbank lohnen in der kalten Jahreszeit sogar exotische Kräuter wie Zitronengras oder Koriander.

Klassische Aromen

Petersilie

Wer jetzt noch rechtzeitig vor den Frösten Petersilie aus dem Garten ausgräbt und in Töpfe setzt, kann das Würzkräut auf der Fensterbank – genügend Licht vorausgesetzt – als Vitamin-C-Lieferant den ganzen Winter hindurch weiter ernten.

Basilikum

Von dieser Pflanze gibt es fast ständig für wenig Geld erntefähige Töpfe mit der besonders würzigen Sorte 'Großblättriges grünes' oder 'Genovese'. Sie werden im Gewächshaus innerhalb weniger Monate aus Samen gezogen.

Das herrlich duftende einjährige Kraut vom Mittelmeer ist jedoch sehr empfindlich, sowohl gegen Kälte beim Transport als auch gegen Austrocknen und gegen zu reichliches Gießen. Geben Sie ihm viel Licht bei mindestens 20 °C und stützen Sie die weichen Triebe.

Für helle Wintergärten ist das Strauchbasilikum (*Ocimum x kilimanjaricum* 'Magic Blue') aus Afrika ein besonderer Hit. Diese verholzende Staude, ein Dauerblüher mit seinen violetten Blüten und würzigen Blättern, kann wie eine Kübelpflanze überwintert werden. Geben Sie die Blätter beim Kochen erst kurz vor dem Garen an die Gerichte, weil es sonst sein Aroma verliert.

Rosmarin

In vielen Gegenden Deutschlands können winterharte Sorten (z. B. 'Blue Winter') des appetitanregenden Würzkräutes aus dem Mittelmeerraum die kalte Jahreszeit auch im Freien verbringen. Empfehlenswert ist dabei eine Abdeckung aus luftigem Vlies. Bei Gefahr von Staunässe kann man den

an Trockenheit gewöhnten Rosmarin aber in eine Schale, Topf oder Balkonkasten setzen. Dann lässt sich der Rosmarin auch im Haus oder Frühbeet überwintern, frostfrei genügt. Mit Zitronenthymian, Zitronenmelisse und Salbei kann man ebenso verfahren, so dass sie sich im Winter beernten lassen.

Duftende Rosmarinspitzen würzen gebratene Kartoffeln, Fleisch und Fisch, machen Grillgerichte zu einem Fest.

Peperoni

Längst nicht alle Paprika-Sorten beenden ihr Wachstum schon nach einem Jahr. Manche überwintern nach der Sommerkultur im Haus bei Temperaturen über 12 °C, vor allem die zur Zeit wegen ihrer



Links: Rosmarin
Unten: Paprika 'Medusa'



Schärfe so beliebten Peperoni oder Chilis. Besonders gut fürs Fensterbrett eignen sich die aromatisch, aber eher mild-süßlich schmeckenden und sehr dekorativen Topfpflanzen der Sorte 'Medusa'. Bis zu 70 der zierlich schlanken, spitzen Früchte wurden schon an einer einzigen Pflanze gezählt. Ihre Farbe ändert sich auf sehr dekorative Weise: von Hellgelb über Orange zu Feuerrot. Auch getrocknet stecken sie noch voller Vitamine.

Rukola

Rukola (Salatrauke, *Eruca sativa*) ist ein Favorit für alle, die die italienische Küche mit Pizzen, Suppen und Fisch zu schätzen weiß. Die frostbeständigen Pflanzen gedeihen nicht nur im Freilandbeet sondern hervorragend auch im Balkonkasten und sogar rund ums Jahr in Töpfen, auf der Fensterbank oder im Gewächshaus.

So geht's: Einen größeren Topf mit Blumenerde füllen, darauf ca. 30 Samen streuen, diese mit etwas Erde bedecken und feucht halten. Gut bewährt haben sich für diese Methode auch Saatscheiben.

Bereits nach wenigen Wochen ist Erntezeit. Wenige Blätter verleihen Salaten aller Art, Pizzen und anderen Gerichten eine nussartig-pikante Geschmacksnote.

Koriander

Die »Petersilie des Orients« überrascht mit ganz verschiedenen Aromen. Blätter und Samen schmecken nicht gleich. Die Älteren unter uns kennen den einjährigen, schnell wachsenden Koriander nur als süßlich-würziges Lebkuchengewürz und nennen die Blätter der einjährigen Pflanze wegen ihres strengen Geruchs »Wanzenkraut«. Bei Jüngeren dagegen werden gerade diese als trendiger Geschmacksbringer in orientalischen und mexikanischen Gerichten gelobt.

Wie ist das möglich? Ernten Sie die Blätter nicht im lichtreichen Sommer! Aus dem Gewächshaus, frostfrei gehalten, ist ihr Aroma viel milder und als geringe Zugabe geradezu raffiniert. Außerdem sollte man zum Würzen von frischen Speisen möglichst auf geeignete Blattkoriander-Sorten wie 'Caribe' (z. B. von Kiepenkerl) zurückgreifen.

Belebendes Zitrus-Aroma

Zitronen-Tagetes

Vielen Gartenbesitzern ist die schnellwüchsige Blume aus Mexiko (*Tagetes tenuifolia*) als zuverlässig und üppig blühende Beetpflanze bekannt. Alle Pflanzenteile, besonders aber die zart gefiederten Blätter, sind essbar. Mit ihrem feinen, zitronig-minzigen Geschmack bereichern sie Mischsalate, würzen Getränke, Smoothies, Suppen. Durch die zierlichen Blüten erhalten Cocktails und festliche Tafeln einen



Zitronen-Tagetes

besonderen Akzent. Bei genügend Licht gedeihen die Pflanzen auch über Winter im Zimmer oder Wintergarten.

Zitronengras

Das schilfartige Tropengras (*Cymbopogon citratus*) aus Indien mit dem feinen, intensiven Zitronenaroma in den saftigen Stielen und Blättern wird vor allem in der Thai-Küche häufig für Tees, Suppen, Fischgerichte und zu Geflügel verwendet (ähnlich Lorbeer mitkochen, aber nicht essen).

Den Sommer verbringt die Kübelpflanze gerne im Freien, über Winter braucht sie einen warmen Platz. Das leckere Gras lässt sich zu jeder Jahreszeit aus Samen heranziehen. Häufig findet man aber Zitronengras auch auf Märkten oder im Supermarkt. Sind die Pflanzenteile noch frisch, wachsen sie in feuchte Erde gesteckt bald weiter.

Milde Zwiebelschärfe

Schnittlauch

Das würzige Kraut kann man über Winter zwei- bis dreimal beernten. Damit sich kräftige Ballen bilden, werden die Pflanzen im Spätherbst ausgegraben und trocken gelagert, bis das alte Laub eingezogen ist. Dann putzen, alte Erde abschütteln, eintopfen, gießen und an ein helles Fenster stellen.

Zwiebellaub aus Steckzwiebeln

Zwiebeln sind wohl die ältesten Gemüsepflanzen der Welt. Ohne sie hätten viele der Bauwerke in Mesopotamien oder Ägypten nicht gebaut werden können, denn die reichlich enthaltenen Mineralien, sekundären Inhaltsstoffe und Senföle, die den scharfen Geschmack und Geruch ausmachen, sind gleichzeitig frische Würze und Heilmittel, die Erkältungen bekämpfen, den Kreislauf beschleunigen und allgemein die Gesundheit stärken. Ihr saftig-würziges Laub, die runden spitzen Schlotten, sind zu jeder Jahreszeit begehrt.

Schnell und sicher gelingt die Anzucht mit Steckzwiebeln, die aus einer künstlich unterbrochenen Kurzkultur entstanden.



Chinalauch

Haben Sie zuviel davon, können Sie den Rest zu jeder Jahreszeit im Abstand von ca. 2 cm dicht nebeneinander in eine Schale mit Erde setzen. Bei Zimmertemperatur treiben sie im Nu aus und bringen frisches Zwiebellaub für die Küche, sogar mitten im Winter.

Chinalauch

Ähnlich in Geschmack und Inhaltsstoffen wie Knoblauch, aber dank des Blattgrüns weit schwächer im Geruch ist Knoblauch-Schnittlauch (*Allium tuberosum*), auch Knolau oder Chinalauch genannt. Seine Halme sind flach und fleischig, ansonsten ähnelt er stark dem Schnittlauch und kann wie dieser verwendet und angebaut werden. Er ist weniger winterhart, braucht im Freien etwas Schutz durch Laub oder Mulch, lässt sich jedoch gut auf der Fensterbank für die Winterernte treiben.

Weitere geeignete Arten

- Estragon-Tagetes (*Tagetes lucida*) – Anbau wie Zitronen-Tagetes
- Zitronenverbene (*Lippia citriodora*, Syn. *Aloysia triphylla*) – Kübelpflanze, im Winter kühl und hell halten
- Auch Kräuter mit süßen Aromen lassen sich im Winter ernten, wie Ananassalbei (*Salvia rutilans*), Süßkraut (*Stevia rebaudiana*) oder Aztekisches Süßkraut (*Lippia dulcis*).

Zimmerknoblauch

Das Lauchgewächs (*Tulbaghia violacea*) stammt aus Südafrika. In frostfreien Ländern wird es häufig an sonniger Stelle als Zierpflanze in Gärten gepflanzt. Auch bei uns verbringt die attraktive Topfpflanze mit den hübschen rosa Blüten den Sommer gerne draußen, vor den Frösten aber braucht sie Schutz und treibt im hellen Zimmer weiter.

Die langen, schmalen Blätter schmecken angenehm mild nach Knoblauch. Sie würzen nicht nur Salate, sondern auch Suppen, Fleisch- und Fischgerichte und Soßen.
Siegfried Stein

Senf – vielseitig, feurig und gesund

Kaum eine andere Pflanze ist so vielseitig verwendbar wie der Senf, zum Beispiel als Ackerdünger, Futterpflanze, delikate Würze und bewährtes Hausmittel.



Antike Würze

Senf ist seit ältester Zeit als Würz- und Heilmittel bekannt. Bereits vor 2.000 Jahren nutzte man im antiken Griechenland die einjährige, gelb blühende Pflanze für medizinische Zwecke. Zeitgleich entdeckten die Römer den Senf als Gewürz und kulinarische Köstlichkeit, durch sie wurde die Pflanze auch nördlich der Alpen verbreitet.

795 n. Chr. taucht der Senf zum ersten Mal in einer Schrift Karls des Großen auf. Er verordnete damals nicht nur das Anlegen von Kräutergärten, sondern auch den Senfanbau. Heute wird die Senfpflanze vor allem im Mittelmeerraum, in Vorderasien, Amerika und Indien angebaut.

Er gehört wie Kresse, Rettich und Kohl zur Familie der Kreuzblütler und wird hauptsächlich als Futter-, Gewürz- und Ölpflanze genutzt. Durch Kreuzungen entstanden zahlreiche Sorten, die für die unterschiedlichsten Zwecke verwendet werden. So eignet sich Senfsaat auch als Gründüngung – sie keimt rasch, wächst schnell, und ihr weitverbreitetes Wurzelsystem schafft eine feinkrümelige Bodenstruktur.

Gesunde Inhaltsstoffe

Nicht nur im Ackerbau hat sich Senf bewährt. Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass Senf auch eines der gesündesten Gewürze ist.

Er regt die Produktion der Verdauungssäfte im Magen-Darm-Bereich an und fördert besonders die Fettverdauung. Ebenso wird die Darmbewegung aktiviert und der Kreislauf entlastet.

Wie alle Kreuzblütler hat Senf sekundäre Pflanzenstoffe mit entzündungshemmenden, antibakteriellen Eigenschaften. Senföl wirkt aber nicht nur abwehrstärkend, sondern ist auch für den typisch scharfen Geschmack verantwortlich.

Das Glykosid *Sinigrin* wiederum entfaltet sich erst in einem chemischen Prozess, wenn das gemahlene Senfkorn mit Wasser

in Berührung kommt und mit Hilfe eines pflanzeneigenen Ferments aufgespalten wird. Mit einem einfachen »Kautest« kann jeder diesen Vorgang nachvollziehen: Zerkaut man einige Senfkörner, schmecken sie zunächst mild. Nach kurzer Zeit jedoch bildet sich durch den Kontakt des Speichels mit dem zerkauten Senfkorn der typisch scharfe Geschmack.

Bewährtes Hausmittel

Die heilende Wirkung des ätherischen Senföls wird seit Jahrhunderten auch für äußere Zwecke genutzt: Gemahlene Senfkörner hat man immer dann verwendet,

Hausmittel-Rezepte

Senfwickel

100 g Senfmehl (in Apotheken erhältlich) mit lauwarmem Wasser zu einem dicken Brei verrühren. Diese Masse in ein Leintuch einschlagen und auflegen. Bei rheumatischen Erkrankungen (nicht-entzündlicher Art!) direkt auf die schmerzende Stelle legen und abdecken. Die Auflage bleibt solange liegen, bis die Haut rot und warm ist (ca. 20 Min.). Anschließend wird die Stelle gut abgewaschen und warmgehalten.

Bei Bronchialkatarrh kommt die Auflage auf die Brust (höchstens 5–10 Minuten), danach wird die Stelle ebenfalls gut abgewaschen und warmgehalten. Für Kinder nicht geeignet!

Senffußbad

Senf ist ein gutes Mittel gegen chronisch kalte Füße. Dazu werden 50 g Senfmehl mit heißem Wasser angerührt und dem warmen Fußbad zugesetzt. Wegen der starken Reizwirkung sollte dieses Fußbad höchstens 5–10 Minuten dauern. Vorsicht bei Krampfadern – vorher lieber den Arzt fragen! Nach dem Fußbad die Beine gut abwaschen, um sie von den Senfmehlresten zu reinigen.

wenn eine bessere Hautdurchblutung hervorgerufen werden sollte, z. B. als Senfpflaster bei rheumatischen Erkrankungen oder als Senfwickel bei Bronchialkatarrh. Vor der Durchführung solcher Maßnahmen sollte jedoch ein Arzt befragt werden, denn die Wirkung des Senföls ist stark hautreizend und kann bei längerer Einwirkung zu Blasenbildung auf der Haut führen.

Kostbares Gewürz

Schon aus dem Jahr 50 n. Chr. stammt das erste überlieferte Rezept für Speisesenf. Im Mittelalter wurde die Kunst der Senfzubereitung immer mehr verfeinert. Kostbare Gewürze, Wein oder Most wurden zugesetzt, daher heißt Senf heute noch in manchen Gegenden »Mostrich«.

Einen Höhepunkt erreichte die Speisesenf-Produktion in der französischen Stadt Dijon, die lange Zeit das Senfmonopol innehatte. Man experimentierte mit verschiedenen Mischungen und entwickelte immer neue Rezepturen. So wurde im 19. Jahrhundert ein besonders milder »Damensenf« mit Estragon-Geschmack kreiert.

Vielseitig verwendbar

Bei der Herstellung von Speisesenf ist das Mischungsverhältnis von gelben und schwarzen Senfkörnern ausschlaggebend, ob der Senf milder oder schärfer schmeckt. Der Handel bietet über 100 Senfvarianten, vom extra-scharfen Senf bis zum süßen bayerischen Weißwurst-Senf; dazwischen gibt es eine reiche Auswahl für jeden Geschmack.

Speisesenf schmeckt gut zu Würstchen, gebratenem oder gekochtem Fleisch und Frikadellen. Beliebt sind kalte und warme Senfsoßen zu Fisch und gekochten Eiern. In kleinen Mengen eignet sich Senf auch zur Geschmacksabrundung von Salatdressings. Mit ganzen Senfkörnern würzt man eingemachte Gurken, Mixed Pickles, Chutneys sowie Marinaden für Fleisch, Wild und Fisch.

Aromen für die feine Küche

Mit wenig Aufwand kann mittelscharfer Senf aus dem Handel nach dem eigenen Geschmack mit Gewürzen und Kräutern variiert werden. Dafür eignen sich Dill,

Basilikum, Estragon, Thymian, Knoblauch und andere Küchenkräuter. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Die frischen Kräuter immer gut waschen, abtupfen, feinwiegen und einfach unter den Senf mischen. Trockene Gewürze werden im Mörser zerrieben und in den Senf gerührt.

Mit diesem Senf kann man auch Steaks oder Koteletts vor dem Grillen bestreichen oder dem Schweine- oder Rinderbraten eine besondere Geschmacksnote geben. Eine köstliche Soße für Fondue, Grillspezialitäten oder Eierspeisen gibt es, wenn dieser Kräutersenf mit Joghurt, Sauerrahm oder Crème fraîche verrührt wird.

Literatur-Empfehlung

Gewürze – Kostbares Aroma für Genießer

von Markusine Guthjahr

Bestell-Nr. 37040, € 12,95

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

Senfsprossen als Vitaminspender

Eine ideale Bereicherung der Winterkost sind vitaminreiche Sprossen. Jedes Samenkorn enthält in konzentrierter Form die Nährstoffe, die zum Wachsen einer neuen Pflanze notwendig sind. Beim Keimvorgang entwickelt sich innerhalb von wenigen Tagen eine unglaubliche Aktivität im Samenkorn: Die vorhandenen Enzyme vermehren sich um ein Vielfaches und bewirken, dass die Nährstoffe verfügbar werden. Sprungartig steigt auch der Vitamingehalt an. Sprossen sind daher gerade im Winter hervorragende Vitaminspender.

Neben den bekannten Kreuzblütlern wie Kresse und Rettich eignet sich auch Senfsaat zum Keimen. Geerntet wird nach 6 bis 7 Tagen. Geeignetes Saatgut und Keimgefäße gibt es in Reformhäusern und Bioläden. Von allen Sprossenarten sind Senfsprossen die schärfsten. Man verwendet sie als Würze oder in Salatmischungen. Auch über die Eier in heißer Senfsoße können sie gestreut werden – allerdings erst kurz vor dem Servieren, damit sie knackig bleiben.

Markusine Guthjahr



Im Garten und in der Landwirtschaft wird der Senf in der Fruchtfolge gerne flächig als späte Gründüngung eingesät.



Küchen-Rezepte

Pikanter Eier-Brotaufstrich (Bild oben)

Zutaten:

4 frische Eier, 75 g Butter, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 TL Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer, frische Kresse oder Schnittlauch zum Garnieren.

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und schälen. Den Eidotter durch ein feines Sieb streichen. Butter schaumig rühren, das Eigelb dazugeben, pikant abschmecken mit Senf, Paprika, Salz und Pfeffer. Das feingehackte Eiweiß daruntermischen und mit Kresse oder Schnittlauch garnieren. Dazu schmeckt Vollkornbrot.

Apfel-Senf-Dip

Zutaten:

2–3 EL mittelscharfer Senf, 200 g Apfelmus, ½ Becher Sahne, 1 EL Sonnenblumenöl,

1–2 TL Zucker oder Honig, 1–2 TL Zitronensaft, 1 EL frische Kräuter (z. B. Kresse oder Petersilie), eine Prise gemahlener Pfeffer oder ein Spritzer Pfeffersoße

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Schneebesen gut schaumig rühren. Dieser Dip passt gut zu Fisch (z. B. Forelle), Fondue, kalten mageren Braten oder Grillspezialitäten. Anstelle von Sahne kann auch Vollmilch-Joghurt (3,5 %) genommen werden.

Eier in Senfsoße (Bild rechts oben)

Zutaten:

14 frische Eier, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel (fein gehackt), 50 g Mehl, ½ l Gemüsebrühe, 2 EL mittelscharfer Senf, eine Prise Zucker und Salz, Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eier 6–8 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Die Soße: Helle Mehlschwitze aus Butter, Zwiebeln und Mehl herstellen. Die kalte Gemüsebrühe dazugießen und mit dem Schneebesen glattrühren. Aufkochen und ziehen lassen.

Den Senf in einem Gefäß mit etwas Flüssigkeit anrühren, in die Soße geben und nicht mehr kochen. Die geschälten Eier in die heiße Soße geben und ziehen lassen.

Falls vorhanden: Vor dem Servieren frische gekeimte Senfsprossen über die Senfeier streuen.

Als Beilage passen dazu Pellkartoffeln, grüner Salat oder Gelbe-Rüben-Rohkost. Ein preiswertes, schnelles Gericht!

Feuriger Party-Salat

Zutaten:

4 frische Eier, 150 g Crème fraîche, 2–3 TL mittelscharfer Senf, 2 Sardellenfilets, 1 Gewürzgurke, 1 Tomate, ½ Paprikaschote (grün), Pfeffer aus der Mühle, 1 EL frische Dillspitzen oder Petersilie

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und auf einer Platte dekorativ anrichten.

Crème fraîche mit Senf gut verrühren und über die Eischeiben gießen. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden, Gurke würfeln und alles über die Soße verteilen. Tomate achteln, Paprikaschote in feine Streifen schneiden. Damit die Platte garnieren. Die frischen Kräuter darüber streuen.

Schöne neue Welt: Neue Gentechnik-Methoden für Pflanzen, Tiere und Menschen

Die neue Gentechnik CRISPR/Cas, die sogenannte »Genschere«, wird von der Forschung und von Konzernen hochgelobt und gilt als Revolution.

Worin besteht die neue Methode?

Bei der CRISPR/Cas-Methode (Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats) wird gezielt in das Erbgut von Pflanzen, die DNS (Desoxyribonukleinsäure), eingegriffen. Mit diesem gentechnischen Verfahren, das auch als Genschere bezeichnet wird, können Gene nach Belieben entfernt, eingefügt oder auch ausgeschaltet werden. Der betreffende DNS-Abschnitt wird mit Hilfe der »CRISPR-Sonde« identifiziert und angesteuert.

Rückblick auf die Züchtungsgeschichte

Alles begann im 19. Jh. mit Gregor Mendels Kreuzungsversuchen an Erbsen. Er studierte die Vererbungsprinzipien, indem er gelbe und grüne Erbsen kreuzte. Bevor Forscher mit der Gentechnologie aktiv das Erbgut von Lebewesen verändern konnten, mussten sie erst einmal mehr über die Grundlagen des Lebens lernen. Dafür benötigten sie die Genetik.

Der Weg von der Genetik zur Gentechnik begann im 20. Jh. 1929 entdeckte Phoebus Levene die Desoxyribonukleinsäure. Dieses Molekül ist der Träger der Erbinformation in allen Lebewesen. Seine Erkenntnisse wurden erst ab 1953 anerkannt, als James Watson und Francis Crick das berühmte dreidimensionale Doppelhelix-Modell vom Aufbau der DNS veröffentlichten.

Anfang der 1960er Jahre entdeckte der Biochemiker Marshall Nirenberg die Regeln für die Entschlüsselung des genetischen Codes. 1965 fanden die Franzosen François Jacob und Jacques Monod heraus, wie die Aktivität von Genen an- oder abgeschaltet werden kann.

Etwa zur gleichen Zeit entdeckte der Molekularbiologe Werner Arber, dass sich die DNS an bestimmten Stellen zerteilen lässt. Mit dieser Methode begann die Wissenschaft, Erbsubstanzen um- oder neu zu gestalten. 1973 wurden erstmals Erbanlagen von einem Organismus auf einen anderen übertragen: Die DNS eines Frosches wurde in ein Bakterium eingesetzt.

Wirtschaftliche Zusammenhänge

Ab Mitte der 1970-er Jahre wurden immer mehr Biotechnologiefirmen gegründet, die Produkte für Garten, Landwirtschaft, Medizin etc. entwickelten. Das war der Start für die kommerzielle Nutzung, verbunden mit reichlichem Geldsegen. Mit der Kommerzialisierung beanspruchten Firmen wie

Monsanto, Syngenta, Bayer, DuPont oder Pioneer Patente auf die von ihnen kreierten neuen Produkte bei Brokkoli, Kartoffel, Obst- und Gemüsesorten, aber auch bei vielen Tierarten.

Ethische Fragen

Ab Mitte der 1980er Jahre wurde eine transgene Maus patentiert, die für die Krebsforschung eingesetzt wurde. Aber nicht nur Pflanzen und Tiere wurden für die Gentechnik verwendet. 1989 wurden erstmals Fremdgene in menschliche Körperzellen übertragen.

Ende der 1990er Jahre wurde Dolly geboren, das berühmte Klon-schaf. Es starb aber bereits nach 6 Jahren an vorzeitigen Alterserscheinungen. Alle gentechnisch veränderten Pflanzen wie Mais, Soja oder die Anti-Matsch-Tomate wurden patentiert und alle Rechte auf die entsprechenden Konzerne übertragen.

Züchtung oder Gentechnik

Die »normale«, züchterische, gentechnikfreie Pflanzen- und Tierzucht hat viele Erfolge vorzuweisen, während die hochsubventionierten, versprochenen Gentechnik-Eigenschaften immer noch auf sich warten lassen. Im Gegenteil: Die weitreichenden Misserfolge z. B. bei Baumwolle in Indien, Golden Rice und anderen Produkten hat Hunderttausende von Menschen in Armut und Elend getrieben. Der Anbau solcher Kulturen ist ohne den Kauf von Saatgut und zugehörigen Pestiziden nicht möglich. In manche Pflanzen wurde das sog. »Terminator-Gen« eingebaut, so dass die Samen keine Keimfähigkeit mehr besitzen. Die Konzerne haben weltweit Patente erworben, so dass für Landwirte Abhängigkeiten von »Global Playern« entstanden. Mit dem Kauf von Monsanto durch Bayer ist kürzlich der größte Konzern im Bereich Gentechnik entstanden.

Ein weiterer Unterschied zwischen der Praxis der klassischen Züchtung und der Gentechnik besteht darin, dass bei Gentechnikverfahren natürliche Grenzen überschritten werden. Zum Beispiel wurden in Pflanzenzellen, etwa dem Mais, Bakterienerbgut (*Bacillus thuringiensis*) eingefügt. Dadurch produziert der Mais ein für Insekten tödliches Gift. Die gesamte Pflanze ist dadurch lebenslang von der Wurzelspitze bis zur obersten Blüte und Blatt tödlich giftig. Das Gift gelangt auch in den Boden. Weltweit werden Tiere mit

Definition

»CRISPR/Cas« ist eine neue, molekularbiologische Methode, um die DNS gezielt zu schneiden und anschließend zu verändern. Auf diese Weise können einzelne Gene – genauer: DNS-Bausteine – umgeschrieben oder »editiert« werden. Solche Verfahren bezeichnet man daher zusammenfassend als »Genome-Editing«. Ursprünglich stammt das CRISPR/Cas-System aus Bakterien. Es dient ihnen als eine Art Immunsystem, mit dem sie Angriffe von Viren erkennen und abwehren können. Es funktioniert nicht nur bei Bakterien, sondern bei allen lebenden Zellen – in menschlichen, aber auch in denen von Tieren und Pflanzen.

solchen Pflanzen gefüttert und damit gelangen die Gifte in den Lebensmittelkreislauf.

Die Gentechnik konnte bisher kaum Erfolge aufweisen. Um eine gentechnisch veränderte Sorte marktreif zu entwickeln dauerte es zwischen 10 und 15 Jahren. Mit der neuen CRISPR/Cas-Methode verkürzt sich der Zeitfaktor aber erheblich.

Artenvielfalt und Biodiversität

Bei der normalen Züchtung von Pflanzen oder Tieren wurde seit Jahrtausenden auf besondere Qualität geachtet, stabile, gesunde Exemplare ausgewählt, die sich jeweils auf die verschiedenen Klimabedingungen – sei es Nässe, Kälte, Frost, Trockenheit – anpassen konnten und auf den schwierigsten Böden gediehen.

Diese langwierigen Züchterfolge führten bei Pflanzen wie bei Tieren zu einer großartigen Artenvielfalt. Gärtner und Bauern hatten ihr eigenes Saatgut, waren dadurch unabhängig.

Mittels der Gentechnik entstehen nur wenige Sorten. Der Verlust der Artenvielfalt ist damit vorprogrammiert.

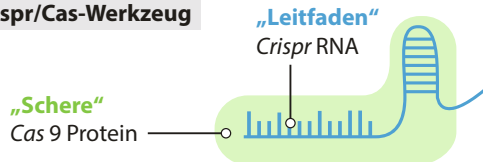
Der Faktor Zeit

Um bei normaler Züchtung Erfolge vorzuweisen, bedarf es vieler Versuche und vieler Jahre. Aber auch in der bisher angewandten Gentechnik wurde der Faktor Zeit zum wichtigsten Argument, um die neue Technik CRISPR/Cas einzusetzen. Das Labor ist damit das Zentrum und nicht mehr der Ackerboden. Mit der CRISPR-Methode eröffnen sich für Pflanzenzüchter

Die Gen-Schere Crispr/Cas

Das Crispr/Cas-System kommt in Bakterien vor. Dort dient es zur Abwehr von Infektionen. Die französische Mikrobiologin Emmanuelle Charpentier und die US-Biochemikerin Jennifer Doudna verwendeten es 2012 erstmals zur **gezielten Veränderung des Erbguts**.

Crispr/Cas-Werkzeug

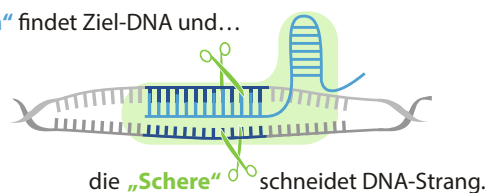


Erbinformation



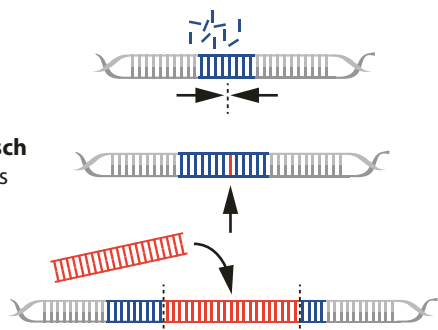
So funktioniert die Gen-Schere

„Leitfaden“ findet Ziel-DNA und...



Anwendungen

- ♦ **Entfernen** eines DNA-Abschnitts
- ♦ **Reparatur/Austausch** eines DNA-Bausteins
- ♦ **Einbau** neuer DNA-Abschnitte



ganz neue Möglichkeiten, effizient, relativ rasch und kostengünstig Nutzpflanzen herzustellen. Damit lässt sich z. B. die Herstellungszeit von Mäusen mit komplexen Genomveränderungen von bis zu zwei Jahren auf wenige Wochen verkürzen.

Es ist ein einfaches und kostengünstiges System, das so auch für weniger häufige und speziellere Ackerpflanzen und Nutztiere interessant sein könnte. In den letzten Jahren haben Forscher mit der Technik Minischweine sowie krankheitsresistenten Weizen und Reis hergestellt. Fortschritt gab es auch in Richtung enthornte Rinder, weniger krankheitsanfällige Ziegen und mit Vitaminen angereicherte süße Orangen. Das ist eine gute Möglichkeit für Experimente oder Manipulationen an Pflanzen, die aus kommerzieller Sicht nicht so attraktiv, für die Wissenschaft aber umso interessanter sind – oder vielleicht einfach für den Gemüsegarten.

Veränderte Ökosysteme

Neben einem Einsatz in der Landwirtschaft wird auch darüber nachgedacht, ob CRISPR an Lebewesen in der freien Wildbahn eingesetzt werden könnte. Besonders intensiv geht es um die Frage, ob sich ein manipuliertes Gen rasch durch eine »Gene Drive« genannte Technik in einer ganzen Population durchsetzen kann. Die Arbeiten hierzu stehen erst am Anfang. Denkbar wäre, dass dies genutzt werden könnte, um Krankheitsüberträger wie Moskitos oder Zecken auszurotten, invasive Pflanzen zu eliminieren oder die Herbizidresistenz des Weidenröschens auszulöschen, gegen die so mancher Farmer in den USA zu kämpfen hat.

Normalerweise brauchen DNS-Veränderungen eines Organismus sehr lange, bis sie sich in einer Population ausgebreitet haben. Das liegt daran, dass eine Mutation in der Regel nur auf einem Chromosom

CRISPR-Pflanzen sind bisher – zumindest offiziell – allerdings noch nicht auf dem Markt.

Kritik und Bedenken

Diese neue Methode der Gentechnik wurde die »Büchse der Pandora« genannt. Damit ist gemeint, dass nach dem Öffnen der Büchse daraus nur Unheil, Unglück und alle Krankheiten der Welt entweichen und das Unglück nicht mehr rückholbar ist.

Die Kritik an der Gentechnik ist und war, dass die gentechnisch veränderten Organismen, die in der Natur ausgebracht werden, weder kontrollier- noch rückholbar sind. Mittlerweile ist bekannt, dass sich gentechnisch veränderte Organismen mit anderen unveränderten Organismen kreuzen und sich somit gentechnisch veränderte Pflanzen in der Natur ungehindert ausbreiten können.

Kennzeichnung nötig

Die Befürworter dieses Verfahrens wollten die Methode nicht als Gentechnik verstanden wissen, da hier keine Fremd-DNS übertragen, sondern nur innerhalb der eigenen DNS gearbeitet wird und die künstlich herbeigeführten Eingriffe nicht mehr nachweisbar sind. Die Veränderung unterscheidet sich im Grund nicht von einer natürlich entstandenen. Aber der Europäische Gerichtshof hat jetzt entschieden, dass unabhängig von der molekularbiologischen Methode, mit der die Genstruktur von Organismen verändert wird, diese dennoch als »gentechnisch verändert« gelten, da es nach Auffassung der Richter hier genauso zu Gefahren kommen kann. Entscheidend für die Bewertung ist nicht das fertige Produkt, sondern der Prozess, in dem es entstanden ist. Und dabei handelt es sich um Gentechnik.

Andernfalls wäre eine Kennzeichnungspflicht entfallen, die Kontrollen und Sicherheitsüberprüfungen weniger aufwendig.

auftritt und somit nur an die Hälfte der Nachkommen weitergegeben wird. Beim Gene Drive kopiert sich aber die auf einem der Chromosomen eingeführte Mutation so dass von Generation zu Generation letztendlich alle Nachkommen die Veränderung erben. Damit verbreitet sie sich exponentiell und schneller als sonst.

Fazit

20 Jahre kommerzieller Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen weltweit hat drastische Folgen: In vielen Regionen der Welt ist uns bereits die Kontrolle über die Ausbreitung gentechnisch veränderter Organismen entglitten. Mit den Folgen der unkontrollierten Ausbreitung müssen die nachfolgenden Generationen leben. Treten Langzeitfolgen auf, kann man nur bedingt noch wirkungsvolle Gegenmaßnahmen ergreifen.

In der EU importieren wir Jahr für Jahr Millionen Tonnen Gentechnik-Soja, das vor allem über das Tierfutter in die Nahrungskette kommt. Heute sind bereits etwa 60 verschiedene Gentechnik-Pflanzen für den Import in die EU und für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Die Folgen des Verzehrs dieser Pflanzen und die Kombinationswirkungen ihrer Rückstände wurden nie wirklich untersucht.

Statt die verheerenden Ursachen einer industrialisierten Landwirtschaft zu beheben, die fast ausschließlich mit Monokulturen arbeitet, soll sich das gesamte Ökosystem den Wünschen und Plänen dieser Wissenschaftler unterordnen?

Ulrike Windsperger

Heilpflanzen und ihre Gäste (3)



Wespenbiene (*Nomada*) auf Rosmarin

Kräuterschnecken, Blumenkästen, Schalen

In Gärten erfreuen sich Kräuterschnecken zunehmender Beliebtheit. Auch für eine Bepflanzung von Blumenkästen am Fenster, auf dem Balkon sowie für Pflanztröge und Schalen auf der Terrasse eignen sich mehrere Heil- und Gewürzkräuter, vor allem aus der Familie der Lippenblütler, die nicht sehr hoch werden und zugleich hübsch blühen: Lavendel, Thymian, Rosmarin, Dost, Bohnenkraut, Gartensalbei, Ysop, Pfefferminze. Auch Johanniskraut, Ringelblume, Schnittlauch, Tripmadam und Weinraute passen ins Sortiment.

Mehrere Arten kommen in einem gemeinsamen Gefäß klar, so dass man sie praktisch nach ihren Anwendungsgebieten zusammenstellen kann. Im Allgemeinen bevorzugen Heilkräuter einen mageren, nicht zu humusreichen Boden, auch sollten die Kästen und Töpfe über ein Wasserabzugsloch verfügen, damit sich keine Staunässe bildet. Meist reicht eine nach Ost oder West exponierte Lage, die nur bis zum Mittag oder ab dem Nachmittag Sonne bekommt. Einige Arten wie Süßholzwurzel, Waldmeister und Frauenmantel gedeihen auch im Schatten.

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), Lippenblütler. Blütezeit: April bis Mai. Zu den häufigsten Blütengästen zählen Pollen sammelnde Honigbienen, ferner Dunkle Erdhummel (*Bombus terrestris*), Steinhummel (*B. lapidarius*), Gartenhummel (*B. hortorum*), Ackerhummel (*B. pascuorum*), Wiesenhummel (*B. pratorum*). Wespenbienen (*Nomada*) zählen zu den Kuckucksbienen, die ihre Eier in die Nester verschiedener Wildbienen (Sandbienen, Furchenbienen,

Langhornbienen, Sägehornbienen) schmuggeln. Der stattliche, 50–75 mm spannende Schwalbenschwanz (*Papilio machaon*) nutzt die Blüten als frühe Nektarquelle. Die Raupen findet man vereinzelt an Doldengewächsen (Wilde Möhre, Gelbe Rübe, Fenchel, Dill, Pastinake).

Pfefferminze (*Mentha x piperita*), Lippenblütler. Blütezeit: Juni bis August. Die zahlreichen rosafarbenen bis hellvioletten Blüten der 50–80 cm hohen Pfefferminze stehen in dichten, endständigen Scheinquirlen. Als Blütengäste wurden beobachtet: Pollensammelnde Honigbienen und nektarsaugende, langrüsselige Hummelarten (Ackerhummel und Gartenhummel) sowie der Faulbaumbläuling (*Celastrina argiolus*). Schwebfliegen, darunter die Hornissenschwebfliege (*Volucella zonaria*), naschen nur Blütenstaub.



Hornissenschwebfliege

Katzenminze (*Nepeta cataria*), Lippenblütler. Blütezeit: Juli bis September. Die weißen bis blassrötlichen Blüten bilden Scheinquirlen in ährenartigen Blütenständen. Bestäuber sind Honigbienen, Pelzbiene (*Anthophora acervorum*, *A. furcata*, *A. quadrimaculata*) und Hummeln (*Bombus*). Wie bereits der Name andeutet, besitzt die stark duftende Pflanze eine sehr große Anziehungskraft für Katzen.

Echter Salbei (*Salvia officinalis*), Lippenblütler. Blütezeit: Juni bis Juli. Die violetten Blüten bilden endständige Trauben aus Scheinquirlen. Blütengäste sind vor allem langrüsselige Hummelarten: Ackerhummel, Gartenhummel, Waldhummel (*B. sylvarum*) und die Sommer-Pelzbiene (*A. aestivalis*). Auch Honigbienen sammeln den reichlich gebotenen Nektar. Doch sie müssen weit in die Blüten hineinkriechen.

Der Honigertrag reiner Bestände wird mit 200–350 kg/ha beziffert.



Ackerhummel auf Ephemem Salbei

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 · Fax (089) 54 43 05 41
bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop

Echter Thymian (*Thymus vulgaris*), Lippenblütler. Blütezeit: Mai bis September/Okt. Die duftenden, rosa bis hellvioletten Blüten stehen in Scheinquirlen.

Blütengäste: Honigbienen, kleine Furchenbienen (*Halictus*), Gemeine Sandwespe (*Ammophila sabulosa*), Tanzfliege (*Empididae livida*), Gemeine KeulenSchwebfliege (*Syritta pipiens*), Tagpfauenauge (*Aglais io*), Kleiner Fuchs (*A. urticae*).

In den Gärten gepflanzt werden auch der Steppen-Thymian (*T. pannonicus*) und der Zitronen-Thymian (*T. x citriodorus*), die als gute Nektarspender ebenfalls reichlichen Bienenbesuch erhalten.



Honigbiene auf Echtem Thymian



Dunkle Erdhummel auf Wirbeldost

Ysop (*Hyssopus officinalis*), Lippenblütler. Blütezeit: Juni bis August. Die Blüten stehen in Scheinähren. Beobachtete Blütengäste: Honigbiene, Dunkle Erdhummel, Helle Erdhummel (*B. lucorum*), Großstirnschwebfliege (*S. pyrastris*), Langbauchschwebfliege (*S. scripta*), Kleiner Fuchs (*A. urticae*), Distelfalter (*Vanessa cardui*).

Duftnessel (*Agastache foeniculum*), Lippenblütler. Blütezeit: Juli bis September. Die ausdauernde Pflanze erreicht Wuchshöhen von 60–150 cm. Die für das Insektenauge sehr auffälligen Blütenstände werden von Dunkler Erdhummel, Steinhummel und Schmetterlingen gerne besucht, darunter Großer Kohlweißling (*Pieris brassicae*), Admiral (*V. atalanta*), Rotbraunes Ochsenauge (*Pyronia tithonus*).

Basilikum (*Ocimum basilicum*), Lippenblütler. Blütezeit: von Juli bis September. Basilikum kann zwischen 15 und 60 cm hoch werden. An den Spitzen der stark verzweigter Stängel sitzen die in Scheinquirlen angeordneten, kleinen elfenbeinweißen bis rosafarbenen Blüten. Honigbienen und alle im Siedlungsbereich fliegende Hummelarten sammeln Nektar und Pollen. Letzterer wird von ihnen reichlicher angeboten.

Indianernessel, Monarde (*Monarda didyma*), Lippenblütler. Blütezeit: von Juni bis September. Für die langrüsselige Acker- und die Gartenhummel ist der in den 3–6 cm langen Blütengkronen tief geborgene Nektar mühelos erreichbar. Die Dunkle Erdhummel muss ihren Kopf tief in die

Kronröhre schieben, um daran zu gelangen. Honigbienen nutzen die Blüten als Pollenquelle zur sogenannten Herbstaufbautracht. Die jedes Jahr aus dem Süden als Wanderfalter einfliegende Gammaeule (*Autographa gamma*) stärkt sich mit dem Nektar.

Wirbeldost (*Clinopodium vulgare*), Lippenblütler. Blütezeit: von Juli bis September. Etwa 10–20 zwittrige Blüten stehen in Scheinquirlen zusammen. Auch weibliche Blüten kommen vor. Sie sind Nektarquelle für die Honigbiene, Dunkle Erdhummel, Ackerhummel, Zitronenfalter (*Autographa rhamni*), Kleiner Fuchs, Tagpfauenauge und das Große Ochsenauge (*Maniola jurtina*).

Helmut Hintermeier



Großer Kohlweißling (links) und Rotbraunes Ochsenauge auf Duftnessel



Honigbiene auf Basilikum



Früchte und Blätter am Strauch

Szechuanpfeffer:

Fast so scharf wie Pfeffer

Was für ein Tag! Ich stehe im Garten und ernte meinen Szechuanpfeffer. 2018 war wieder mal ein tolles Jahr für diese dornigen, widerspenstigen Gehölze mit einer Höhe von 2–3 m. Aber ich bin weder in West-China, in der Provinz Sichuan (Szechuan), noch in Tibet oder Japan. Ich ernte dieses herrlich scharfe, feinsäuerliche Gewürz in Mittelfranken, in Dixenhausen.

Seit knapp zehn Jahren baue ich *Zanthoxylum simulans* und *Z. piperitum* hier an. Mit der Klimazone 6b (= max. –17,8 °C) kommt er sehr gut zurecht und würde sogar bis –24 °C schadlos überstehen. Auch an den Boden stellt er keine besonderen Ansprüche, außer dass er keine Staunässe mag.

Bei dieser Pflanze handelt es sich nicht um *Piper nigrum*, den echten Pfeffer, zu dessen Anbauländern Indien, Brasilien und Malaysia gehören. Der Pfeffer gehört zu den Steinfrüchten. Der Szechuanpfeffer dagegen gehört zur Familie der Rautengewächse und ist daher verwandt mit den Zitruspflanzen.

Samen als Streuwürze

Zwischen April und Mai zeigen sich an den Sträuchern gelb-grünliche, kleine Blüten.



Sie bilden bis September rötliche, feinhöckrige Balgfrüchte, die sich im Herbst langsam öffnen. Dabei werden kleine schwarze, glänzende Samen freigegeben, die meist wie an einem zarten Faden an der Fruchtschale hängen bleiben. In einigen Regionen Chinas werden diese schwarzen, bitteren Samen zum Würzen verwendet. Die wichtigeren Bestandteile der Pflanze sind allerdings die Fruchthüllen sowie im August geerntete Blätter.

Charakteristisch ist der scharfe, säuerlich prickelnde Geschmack. Er wird gern zusammen mit Chili verwendet und ist Bestandteil des chinesischen Fünf-Gewürze-Pulvers. Ich persönlich trockne die Fruchthüllen bei 40–50 °C und verarbeite einen Teil gleich zu Streuwürze weiter. Man nimmt dafür eine Bratpfanne und erhitzt darin die Fruchtschalen zusammen mit Salz unter ständigem Rühren. Sobald die Salzmischung zu rauchen beginnt, wird sie in einen Steinmörser gegeben und fein zerrieben. Fertig ist das Gewürz.

In Japan kocht man unreife Früchte mit Salz ein, was herrlich zum Fisch schmeckt. Zerkleinert man Früchte und einige Blätter und vermischt sie mit Salz und Öl, entsteht ein Pesto.



Intensives Aroma – auch in den Blättern

Schonend getrocknete Blätter werden in der Küche wie Lorbeerblatt verwendet. Der Duft aller Pflanzenteile ist ein Traum. Der Geschmack ist so intensiv, dass man sich in der Dosierung erst langsam herantastet. Ideal ist beim Probieren ein Gewürz-Ei oder -Netz. So kann man am Anfang die Blätter oder die Früchte nach wenigen Minuten wieder entfernen und somit leichter dosieren.

In diesem Jahr habe ich ein Würzöl mit gehackten Blättern hergestellt. Die Verwendungsmöglichkeiten sind grenzenlos. Das Öl ist aromatisch, aber nicht scharf – wirklich toll!

Besonders lecker schmeckt ein sommerliches Mischgemüse. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit gibt man die frischen Blatthälften hinzu. Der besondere Duft bleibt so weitgehend erhalten.

Eines ist mir noch wichtig: Szechuanpfeffer ist sehr dornig bis hin zu den Mittelrippen der Blätter. Diese kann man aber mit einem Messer aus jedem Blättchen herauschneiden. Setzt man lediglich ein Öl an, das später abgelfert wird, erübrigt sich diese Prozedur.

Gewürze aus fernen Ländern sind heute normal. Die meisten Importe, besonders aus Asien, sind allerdings sehr massiv mit Fungiziden und Pestiziden behandelt.

Der Weg nach Europa ist weit und nicht gerade umweltfreundlich. Wenn ich also die meisten Gewürze in meinem eigenen Garten vor der Haustür anbauen kann, ohne Spritzmittel und weite Transportwege, ist es wieder ein kleiner Beitrag zum Umweltschutz. Der Szechuanpfeffer wird dabei keine heimische Flora verdrängen, sondern bereichern.

Lassen Sie es sich schmecken!
Ihre Barbara Krasemann
www.baerbels-garten.de

Aus dem Garten in die Küche



Bereiten Sie sich auf einen neuen Trend vor: Mealprepping

»Meal-Prepping« (*meal* = engl. Mahlzeit; *prepping* = engl. vorbereiten) ist der neue Trend, der über den großen Teich zu uns herüber schwappt. Damit ist jedoch nicht gemeint, dass eine Mahlzeit vorbereitet wird, die man dann auch gleich zu sich nimmt. Vielmehr zielt Mealprepping darauf ab, an einem bestimmten Tag in der Woche für die nächsten Tage das Essen vorzubereiten, so dass Zeit und Arbeit gespart werden. Ein schöner Nebeneffekt: Auch unnötiges Naschen zwischendurch wird verhindert, wenn die gesunden Gerichte bereitstehen, um aufgewärmt zu werden. Zudem hilft es natürlich, dass die Mahlzeiten in der richtigen Menge vorportioniert sind.

Es gibt drei verschiedene Mealprepping-Methoden. Eine davon ist, ein Gericht in sehr großer Menge für jeden Tag in der Woche vorzubereiten und auf mehrere Gefäße zu verteilen, um es dann bei Bedarf zu verzehren. Bei einer zweiten Mealprepping-Methode werden die einzelnen Zutaten vorbereitet, separat aufbewahrt und dann am jeweiligen Tag zu einem Gericht zusammengestellt. Bei der Methode, die in diesem Artikel vorgestellt wird, bereitet man unterschiedliche Gerichte vor. Hierbei werden teilweise die gleichen Komponenten für mehrere Rezepte verwendet, die in jeweils einem Arbeitsschritt für mehrere Gerichte vorbereitet werden können.

So viel zur Theorie. Doch was sollte man nun konkret beachten? Sinnvoll ist es, sich einen festen Tag in der Woche zu suchen, an dem man seine Mahlzeiten zubereiten möchte. Für Viele bietet sich der Sonntag an. Am Samstag kann man dann beispielsweise alle Gerichte planen und entsprechend einkaufen. Natürlich muss man auch die Haltbarkeit der Zutaten beachten: Man sollte nicht für länger als drei Tage »meal-preppen«. Zudem müssen die gekochten Gerichte möglichst schnell abgekühlt und dann unverzüglich in den Kühlschrank gestellt werden. Hierfür sind Glasgefäße hygienischer als Plastikbehälter.

Mealprepping soll einfach und vor allem zeitsparend sein. Somit empfiehlt es sich, Zutaten für die Mahlzeiten zu wählen, die mehrfach eingesetzt werden können. Beim nachfolgend zusammengestellten Mealprepping-Vorschlag sind es Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln oder Schafskäse, die sich in verschiedenen Rezepten wiederfinden, oder auch die Tahin-Joghurt-Creme, die in einem Rezept mit einem Wrap und später dann zusammen mit Fisch verwendet wird. Vorbereitung ist alles.

Fisch mit Sesammus (für 2 Personen)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Bulgur nach Packungsanleitung kochen. Das aufgetaute Lachsfilet mit Öl bestreichen und salzen, danach für ca. 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Backofen braten. Den Brokkoli in kleine Stücke brechen und im Kochtopf 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Für die Tahin-Joghurt-Creme: Joghurt, Tahin, Zitronensaft und Knoblauchzehe miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken; die Hälfte davon für dieses Rezept verwenden.

Zutaten

150 g Bulgur
250 g tiefgefrorenes Wildlachsfilet
Salz, Pfeffer
250 g Brokkoli
3 EL Joghurt, 2 EL Tahin (Sesammus)
3 EL Zitronensaft
1 gepresste Knoblauchzehe

Bianca Wissel



Fresh Kick Salat

(für 2 Personen)

Zubereitung

Melone, Gurke und Schafskäse in Würfel schneiden. Zitronensaft und Olivenöl über den Salat geben und alles miteinander vermengen. Bei Bedarf salzen.

Variante: Statt Schafskäse kann man auch Ziegenkäse nehmen und diesen 5 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 250 °C braten. Danach auf den fertigen Salat legen und genießen.

Zutaten

800 g Melone,
250 g Gurke,
200 g Schafskäse,
Saft einer halben Zitrone,
1 EL Olivenöl



Wrap it up!

(2 Wraps)

Zubereitung

Tahin-Joghurt-Creme zubereiten. Eine halbe Avocado mit Olivenöl und einer kleinen gepressten Knoblauchzehe vermengen.

Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Schafskäse in Würfel oder Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden und in Öl anbraten.

Wraps (vorgefertigt aus dem Supermarkt) mit den Cremes bestreichen und den restlichen Zutaten belegen. Zusammenrollen und in eine Aufbewahrungsbox geben.

Zutaten

½ der Tahin-Joghurt-Creme
(siehe »Fisch mit Sesammus«, S. 341)
½ Avocado, 1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
150 g Gurke
100 g Cocktailtomaten
1 Frühlingszwiebel
100 g Schafskäse
150 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Öl, 2 Wraps



Marokkanischer Mittag

(für 2 Personen)

Zubereitung

Couscous nach Packungsanleitung kochen. Gurken würfeln, Cocktailtomaten halbieren. Gemeinsam mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln zum abgekühlten Couscous geben. Schafskäse würfeln und vorsichtig unterheben. Den Saft einer halben Zitrone darüber geben sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Den abgekühlten Salat in den Kühlschrank stellen.

Zutaten

100 g Couscous
250 g Gurke
250 g Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebeln
100 g Schafskäse
½ Zitrone
Salz, Pfeffer



Griechischer Tortellini-Salat

(2 Personen)

Zubereitung

Tortellini nach Packungsanleitung kochen. Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und Kaiserschoten darin für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Cocktailtomaten, Avocado und Frühlingszwiebeln schneiden. Diese Zutaten sowie Oliven zusammengeben und mit Olivenöl und Balsamico vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

160 g Tortellini
100 g Kaiserschoten
100 g Cocktailtomaten
½ Avocado
2 Frühlingszwiebeln
60 g schwarze Oliven
2 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer



Energyballs

(ca. 24 Kugeln)

Zubereitung

Datteln im Mixer oder mit dem Mixstab zerkleinern. Dann nach und nach Kakao, Kokosöl, 15 g Kokosraspeln, Kaffee zugeben und erneut vermengen. Zuletzt aufgeteilt in drei Schritten die Haferflocken hinzugeben und vermengen.

Die Masse sollte relativ trocken sein, so dass sie sich zu Kugeln formen lässt. Wenn die Masse hierfür noch zu klebrig ist, dann nach und nach nochmal ca. 15–30 g Haferflocken hinzugeben.

Kugeln (je ca. 40 g) formen und in 15 g Kokosraspeln rollen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

200 g Datteln (ohne Kerne)
4 EL Kakao (gestrichen)
10 EL flüssiges Kokosöl
2 x 15 g Kokosraspeln
100 ml Kaffee
180 g zarte/feine Haferflocken
(weitere je nach Bedarf)

Buch-Tipp

Aus dem Garten in die Küche

von Hermine Hofbauer



Die 271 Rezepte im Buch sind abgestimmt auf die Jahreszeiten. Im Mittelpunkt stehen Gerichte mit Obst und Gemüse, ergänzt durch Vollkorn, Fisch und Fleisch. Großer Wert wird auf das Eigenaroma, Kräuter und auf die Erhaltung der Nährstoffe gelegt.

300 Seiten, gebunden, 291 Farbfotos
Bestell-Nr. 1083, € 15,00

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



Grün- und Rottöne sind vorherrschend im Grabgesteck aus Grünem, Zapfen, Rosen, Wollschnur und Kordel.

Es ist alter Brauch, dass man vor der Gräbersegnung an Allerheiligen oder Totensonntag das Grab schmückt. In der herbstlichen Bepflanzung finden wir die typischen Pflanzen wie Stiefmütterchen, Gräser, Heide, Hebe, »Stacheldraht« und dergleichen mehr. Zusätzlich werden zum besonderen Totengedenken oft frische Blumen, Gestecke oder Kränze auf das Grab gelegt. Nachfolgend beschreibe ich, wie sich ein längliches Gesteck mit frischen Rosen herstellen lässt.

Benötigt werden grüne Zweige von Thuja, Wacholder, Buchs, Lorbeer, Kiefer usw., sowie ein Nass-Steckmasse-Ziegel mit

Steckschaum-Gitter. Letztere gibt es im Gartenfachhandel und beim Floristen. Als Arbeitsmittel werden Gartenschere, Draht und Messer benötigt. Ein Holzbrett in der Größe der Steckmasse sorgt für Stabilität.

An schmückenden Elementen eignen sich Zapfen und getrocknete Exoten wie Kokoschalen usw. Eine Wollschnur und eine Kordel in der Farbe der Rosen beleben das Gesteck.

Den Steckmasse-Ziegel mit Gitter in kaltem Wasser einweichen; nicht drücken, damit er sich überall vollsaugen kann! Damit das Gesteck eine stabile Unterlage bekommt, legt man den Ziegel auf ein Brett und unwickelt ihn locker mit Draht. Nun steckt man die Basis, d. h. der Steckmasse-Block wird an allen Seiten mit grünen, angespitzten Zweigen üppig besteckt. An den Breitseiten sind die Zweige etwas kürzer und an den schmalen Seiten länger, um eine längliche Form zu bekommen.

Zapfen und getrocknete Exoten können nun eingesteckt werden, Zweige mit Flechten betonen die Längsseiten. Zwischen den Zweigen kann man gewundene Kränze aus Efeu und Wildem Wein mit Draht befestigen. Wollschnur und Kordel über die Zweige legen und mit Draht fixieren.

Zum Schluss im mittleren Bereich die Rosen in unterschiedlichen Höhen einstecken. Wenn sie welk geworden sind, lassen sie sich beispielsweise durch Filzblüten austauschen.
Rita Santl

Adventliches Gesteck fürs Grab

Wer gerne handwerklich-floristisch tätig ist, kann mit Zutaten aus der Natur und einigen dazu gekauften Materialien einen ansprechenden Grabschmuck selber herstellen.



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Zwischen Spessart und Karwendel

Samstag, 27.10., 17.45 – 18.30 Uhr

u. a.: **Symbolpflanzen auf dem Friedhof** mit Franz Kraus, Vorsitzender der bay. Kreisfachberater

Querbeet

Montag, 12.11., 19 Uhr

Kübelpflanzen **einwintern**, **Palmen** in Bayern?, **Kübelpflanzen** im Botanischen Garten, **Duftgeranien** verarbeiten, Orangerie in **Versailles**

Montag, 26.11., 19 Uhr

Querbeet-Garten **winterfest** machen, **Barbarazweige**, **Rinden-Spaghetti**, **Wurzelgemüse** lagern, Der Garten von **Karl Foerster**

Nachlese zur Gartenschau in Würzburg: Garten VIELFALT Franken



Unter diesem Motto waren 121 Obst- und Gartenbauvereine aus den neun Kreisverbänden in Unterfranken an 179 Tagen mit 179 Aktionen auf der Landesgartenschau in Würzburg vertreten. Mit täglich wechselnden Beiträgen wurde die gesamte Bandbreite der Gartenkultur und Landespflege von 1.233 Mitwirkenden am Beitrag des Bezirksverbandes in den »Willkommensgärten« präsentiert und in Szene gesetzt. Generationsübergreifend wurde das Interesse für Natur und Garten als ökologisch intakter und naturnaher Lebensraum geweckt.

Optimaler Start

Beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Auftritt auf der Gartenschau waren geschaffen durch die Lage in der Nähe des Haupteingangs »Belvedere« und durch den modern eingerichteten Pavillon mit der Bel Étage. Ein mobiler Lehrgarten, konzipiert von Landesverband und LWG, war fester Bestandteil und umfasste gärtnerisches Knowhow. Auf kleinster Fläche konnten sich so die Besucher Anregungen über die wesentlichen Komponenten eines Gartens und »Minigärten« holen, z. B. über Kompost, Bewässerungsanlage, Spalierobst, Urban-Gardening-Wand, Nisthilfen sowie Bepflanzung von Hochbeeten.

Dann kamen die Probleme

»Die Landesgartenschau hatte zwar ihre Fans – es waren aber zu wenige«, hieß es in einem Bericht der »Mainpost« am 8.10. Was war anders als bei anderen Gartenschauen, warum wurden die Erwartungen nicht erfüllt? Als Mitarbeiterin der Gartenschauen 1990 in Würzburg und seit 2006 in Marktredwitz bei jeder Gartenschau mit dabei, erlaube ich mir ein Urteil. Mit einer grandiosen Feier wurde die Gartenschau im April bei schönstem Wetter und einer super Stimmung eröffnet. Der Start hätte nicht besser sein können.

Doch schon nach einigen Tagen kam die erste Kritik – zu teuer, zu groß, zu wenig Blumen, keine Abfalleimer, Hundeverbot usw. Diese negativen Meldungen verbreiteten sich rasend schnell durch die neuen Medien und wurden konsequent von der Presse verfolgt. Schon nach einigen Wochen war klar, die schlechte Propaganda war nicht mehr wegzubringen. Die Landesgartenschau versuchte mit allen Mitteln nachzulegen und zu verbessern – aber dann kamen die Hitze und neue Probleme.



Oben: Am Stand der Gartenbauvereine war immer mächtig viel los – und den Besuchern wurde auch einiges geboten: ein vielfältiges Programm mit persönlicher Beratung.

Rechts oben: Natürlich gab es auch zahlreiche Aktionen für Kinder und Jugendliche, wie hier das Apfelsaftpressen beim OGV Laudenbach (KV Main-Spessart).

Rechts: Um Honig und die Imkerei ging es beim OGV Obereschenbach (KV Bad Kissingen).



Interessantes Angebot

Viele Besucher hatten einfach zu wenig Zeit, um das umfassende und attraktive Angebot aufzunehmen und in die Geschichte des Geländes einzutauchen. In vielen persönlichen Gesprächen konnten wir in den letzten Monaten und Wochen aber auch viele begeisterte Besucher erleben und ganz viel Lob für eine moderne Gartenschau entgegennehmen. Vor allem junge Familien haben die Gartenschau mit den vielen Attraktionen zur Garten- und Naturpädagogik sowie die erlebnisreichen Spielplätze genossen. Wer in den letzten Wochen die Herbststimmung mit einer Blütenpracht dort erlebt hat, hatte kein Verständnis mehr für sämtliche Vorwürfe.

Was heute zählt, ist die Entwicklung eines neuen Stadtteils für mehrere Tausend Menschen zum Arbeiten und zum Wohnen sowie eine neue Grünanlage, die Würzburg ohne die Gartenschau so nicht bekommen hätte.

Stolz auf die Gartenbauvereine

Was für uns im Bezirksverband zählt, ist das großartige Engagement unserer Kreisverbände mit den Obst- und Gartenbauvereinen. Wir haben Mitglieder, die spontan mit sehr viel Mut, Motivation, Kreativität und Power die Organisation der Aktionen übernommen haben, die mit viel Begeisterung die Besucher informiert, beraten und zum Mitmachen angeregt haben. Wir hatten das große Glück einen »Kümmerer« Bruno Kraft zu finden, der jeden Tag die Mitwirkenden empfängt, unterstützt und betreut hat.

Wir sind einfach nur stolz und sagen von ganzem Herzen danke. Frei nach dem Motto »Wo die Ideen wachsen« sind wir – der Bezirksverband – zu einer starken Gemeinschaft zusammengewachsen.

Christine Bender

Geschäftsführerin des Bezirksverbandes für Gartenbau und Landespflege Unterfranken

Von A wie Aronia bis Z wie Zwetschgen – was bei den Aktionen der Gartenbauvereine alles dabei war:

A Aronia, Apfelsaft, Apfelpressen, Apfelernste, Apfelsorten, Amphibien, Artenschutz
 B Bohnendorf, Brot backen, Bäume, Baumfelderkultur, Balkon- und Blumenschmuck, Beerenweine, Bauernhöfe, Bauergärten, Bienen
 C Clematis
 D Dialektbox, DORFGRÜN GESTALTEN, Dekoideen, Dahlien, Düngung, Dörrobstherstellung
 E Eichen pflanzen, Essiglimonade
 F Frühlingskräuter, Fruchtaufstriche
 G Glyphosat, Gartenberatung, Genussort

H Hollerlimonade, Hutzelperstellung
 I Insektenhotel, Insekten, Imkerei
 J Jugendarbeit
 K Kräuter, Kalkbrennofen, Kürbisse, Kleintiere
 L Lavendel
 M Musik
 N Nistkästen, Naturmaterial, Nüsse
 O Ohrwurm-Unterschleupftöpfe, Obstbau, Obstsortenausstellung
 P Pflanzaktion
 Q Quitten

R Rosen, Rose küsst Weinblatt, Rosendeko, Rosenbowle, Rosengelee, Rosenzucker, Rosensalz, Rosenschnitt, Rosenvermehrung, Rosenveredelung, Historische Rosen
 S Streuobst, Smoothie, Sirup, Sauerkraut, Samenbomben, Saatgut, Schauklöppeln
 T Tontöpfe bemalen, Trachten, Tanzen, Tomaten, Topinambur
 U Urban Gardening
 V Vogelschutz
 W Waldmeisterlimonade, Wurzelkasten, Weidenflechten, Weinstock küsst Rose
 Z Zucchini, Zwetschgen



Die Landesgartenschau in Würzburg ging am 7. Oktober zu Ende (siehe auch den Bericht auf Seite 344) – Präsident Wolfram Vaitl vertrat dort den Landesverband bei der offiziellen Abschlussfeier – die nächste steht bereits in den Startlöchern. Beim **Baustellenfest der Gartenschau Wassertrüdingen**

wurde verdeutlicht, dass sich auch die mittelfränkischen Gartenbauvereine dort stark engagieren werden. »Gesundes und Schönes – Schätze aus mittelfränkischen Gärten« ist das Motto, das mit den Baumwarten Triesdorf umgesetzt wird. Wolfram Vaitl war für den Landesverband auf dem Landesfischereitag und dem **Gartenbautag 2018** des Zentralverbandes Gartenbau, bei dem es um die Cybersicherheit im Gartenbau ging. Sehr wichtig ist Wolfram Vaitl der Kontakt zu den **Gästeführern**. Er war daher mit dabei bei der Feierstunde in Veitshöchheim. Beim erfolgreichen Abschluss des Jahrganges 2018 haben sich jetzt weitere 19 »Gästeführer Gartenerlebnis Bayern« als Botschafter für Bayerns Gärten qualifiziert (Bericht dazu folgt). Vor Ort **bei den Vereinen** war Präsident Wolfram Vaitl beim Gartlertag in St. Wolfgang sowie beim 125-jährigen Gründungsjubiläum des Kreisverbandes Kulmbach, der 1893 vom späteren Landesvorsitzenden Wilhelm Flessa gegründet wurde. Außerdem hielt er die Festrede beim 30-jährigen Jubiläum des OGV Speinshardt.



Die Absolventen der Gästeführerausbildung – im Bild Davida Düring aus Dachau – erhielten ihr Abschlusszeugnis aus den Händen von Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG (Bildmitte), und Präsident Wolfram Vaitl.

Präsident Wolfram Vaitl im Gespräch mit dem Präsidenten der Deutschen Gartenbaugesellschaft Prof. Dr. Klaus Neumann am Rande des Gartenbautages in Berlin



Bezirksvorsitzender Gerhard Durst, der örtlichen Vorsitzende Otto Würth, der Ansbacher Geschäftsführer Roger Rehn und Kreisvorsitzender Hans Rummel erläutern Präsident Wolfram Vaitl beim Baustellenfest die Planungen der Gartenschau in Wassertrüdingen und kosteten den frisch gepressten Apfelsaft des örtlichen Gartenbauvereins.



Mit dabei auf der Jubiläumsveranstaltung in Kulmbach waren – neben zahlreichen Ehrengästen, Freunden, Unterstützern und natürlich vielen Vertretern der Gartenbauvereine (v.l.n.r.): Wolfram Vaitl, MdL Gudrun Brendel-Fischer (Bezirksvorsitzende von Oberfranken), Günter Reif (Kreisvorsitzender), Klaus Peter Söllner (Landrat), Friedhelm Hau (Kreisfachberater und Geschäftsführer), Brigitte Murrmann (Ehrenvorsitzende) und Henry Schramm (Oberbürgermeister von Kulmbach)

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Stellungnahme des Landesverbandes

In dem Artikel »Wie sinnvoll war der Gifteinsatz im Wald?« vom 27.08.2018 in den »Nürnberger Nachrichten« wird ein Mitarbeiter der Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft (LWF) wie folgt zitiert: »Lediglich einmal wende man 'Mimic' an, in Obst- und Gartenbauvereinen würden die Äpfel bis zu achtmal damit einsprüht werden. Und so einen Apfel hat jeder von uns schon einmal gegessen«.

Bei 'Mimic' handelt es sich um ein Insektizid, das nur im kommerziellen Obstbau eingesetzt werden darf. Eine Abgabe des Mittels darf nur bei Vorlage eines entsprechenden Sachkundenachweises erfolgen, eine Anwendung im Haus- und Kleingartenbereich ist nicht zulässig.

Unsere Obst- und Gartenbauvereine haben sich satzungsgemäß »der Förderung des Obst- und Gartenbaues, der Landschaftspflege und des Umweltschutzes zur Erhaltung einer schönen Kulturlandschaft und der menschlichen Gesundheit« verschrieben und sie beraten ihre Mitglieder in diesem Sinne.

Mit der Aussage des Vertreters der LWF entsteht der falsche und rufschädigende Eindruck, bei den Obst- und Gartenbauvereinen werde in nicht zulässiger Weise mit hochgiftigen Pflanzenschutzmitteln hantiert.

Leitmotiv des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V. als Dachverband der bayerischen Obst- und Gartenbauvereine und als bundesweit größte Vereinigung des Freizeitgartenbaus ist seit jeher »Gärtnern ohne Chemie«, somit der Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel insbesondere von Insektiziden. Dies kommuniziert der Verband auch auf all seinen Seminaren und Kursen, in den von ihm herausgegebenen Unterlagen und in sämtlichen Beratungen der ihm angeschlossenen Vereine und deren Mitglieder.

Deshalb distanzieren wir uns in schärfster Weise von dem Vorwurf des Einsatzes nicht zugelassener chemischer Pflanzenschutzmittel im Freizeitgartenbau.

Landesverbandstagung 2018 in Rottendorf

Am 22. September 2018 fand in Rottendorf, Landkreis Würzburg, unsere Landesverbandstagung statt. Präsident Wolfram Vaitl konnte dort zahlreiche Gäste, Kreisvorsitzende und Delegierte, Geschäftsführer und Kreisfachberater willkommen heißen. Ein besonderer Gruß ging an Franz Gruber, den Geschäftsführer der »GARTEN TULLN« in Niederösterreich.



Barbara Stamm mit Präsident Wolfram Vaitl nach ihrem Grußwort

Auf der Liste der Grußwortredner stand natürlich die damalige Präsidentin des Bayerischen Landtages Barbara Stamm ganz oben. Sie betonte, dass sie sehr gerne und aus Liebe zum Verband mit seinen vielen Verantwortlichen und ehrenamtlich Engagierten gekommen ist, die ihre Tatkraft ganz aktuell und eindrucksvoll auch auf der Gartenschau in Würzburg bewiesen haben. Sie wies auf die große Bedeutung des Landesverbandes mit seinen über 3.300 Gartenbauvereinen und 540.000 Mitgliedern hin und dankte für die geleistete Arbeit zum Wohl unserer Heimat, Natur, Umwelt und Gesellschaft. Sie ging auch auf die aktuellen Themen Stärkung des ländlichen Raums ein sowie den Flächenfraß, der aus ihrer Sicht aber ganz klar vor Ort entschieden werden muss.

Auch der Würzburger Landrat und Kreisvorsitzende Eberhard Nuß bedankte sich in seinem Grußwort für das Engagement der Vereine auf der Landesgartenschau und wies u. a. darauf hin, dass der Kreisverband Würzburg nach wie vor steigende Mitgliederzahlen vorweisen kann und die Stelle des im kommenden Jahr ausscheidenden Kreisfachberaters Günter Gerner in jedem Fall wieder neu besetzt wird.

Bürgermeister Roland Schmitt zeigte in seinem Grußwort die Entwicklung Rottendorfs vom Wein- und Bauerndorf zu einer modernen Gemeinde mit hoher Lebensqualität auf und stellte die Attraktivität für zahlreiche Firmen heraus.

Festvortrag von Univ.Prof. Dr. Holger Magel

Der Präsident der Bayerischen Akademie Ländlicher Raum ging in seinem Vortrag »Ländlicher Wohn und Lebensstil – Auslaufmodell in Zeiten von boomenden Ballungsräumen und Flächensparen?« zunächst auf die aktuelle Entwicklung der zunehmenden Urbanisierung ein mit den Schwierigkeiten und Problemen, die dabei für Mensch und Natur entstehen (*Auszüge aus der Rede siehe rechts*). Sein Fazit lautete, dass das Wachstum in Bayern nicht endlos in den Ballungsräumen stattfinden kann und es daher notwendig ist, Arbeitsplätze und gleichwertige Lebensbedingungen in den ländlichen Raum zu bringen. In diesem Zusammenhang verwies er auch auf die Bedeutung des Landesverbandes und forderte ihn auf, den Bereich »Landespflege« stärker in den Fokus der Arbeit des Verbands und der Obst- und Gartenbauvereine zu stellen.

Die fachlich herausragenden Ausführungen verbunden mit der mitreißenden Art des Referenten machten diesen Vortrag zum Höhepunkt der Veranstaltung. Dies verdeutlichte auch der lang anhaltende Beifall.

Goldene Rose für Dr. Otto Hünnerkopf

Im Anschluss an den Festvortrag ehrte Präsident Wolfram Vaitl den scheidenden Vizepräsidenten Dr. Otto Hünnerkopf mit der »Goldenen Rose«, der höchsten Auszeichnung unseres Verbandes. Wolfram Vaitl erinnerte dabei zunächst an die schwierige Zeit in den Anfangsjahren, in der es viele Probleme zu meistern galt. Er dankte ihm für das großes Engagement und seine segensreiche



Goldene Rose für Dr. Otto Hünnerkopf (rechts). In der Mitte seine Ehefrau Irene.

Wirkung für den Verband in seiner Eigenschaft als Abgeordneter im Bayerischen Landtag und den verschiedensten Ausschüssen. Dr. Hünnerkopf bedankte sich für die Auszeichnung und betonte, dass er sich nach wie vor für die Verbandsziele einsetzen wird, in den kommenden Jahren verstärkt im Bezirksverband Unterfranken, dessen Vorsitzender er ist.

Mitgliederversammlung

Nach einem musikalischen Gruß der Jugendgruppe des örtlichen Obst- und Gartenbauvereins eröffnete Wolfram Vaitl die Mitgliederversammlung und gab in einer kurzen Rede einen Überblick über seine bisherige Präsidentschaft. Geschäftsführer Christian Gmeiner stellte dann den Rechenschaftsbericht, Jahresabschluss, Haushaltsvoranschlag und Stellenplan vor und erläuterte einzelne Punkte. Fragen von Seiten der Delegierten gab es keine. Haushaltsvoranschlag und Stellenplan wurden einstimmig genehmigt. Dann folgten die Berichte der Fachbereichsleiter Dr. Popp, Dr. Bauer.

Albert Hiergeist trug den Bericht der Rechnungsprüfer vor. Er empfahl der Mitgliederversammlung, dem Vorstand die Entlastung zu erteilen. Dies erfolgte dann auch einstimmig. Da Albert Hiergeist und Silverius Bihler nicht mehr für das Amt zur Verfügung stehen, wurden Georg Stahl und MdL Klaus Adelt einstimmig als neue Rechnungsprüfer für 4 Jahre gewählt.



Der scheidende Vizepräsident Dr. Otto Hünnerkopf mit dem wiedergewählten Präsidenten Wolfram Vaitl und dem neu gewählten Vizepräsidenten Ulrich Pfanner (v.l.n.r.).

Ländlicher Wohn- und Lebensstil – Auslaufmodell in Zeiten von boomenden Ballungsräumen und Flächensparen?

Festvortrag von Prof. Dr. Holger Magel auf der Mitgliederversammlung 2018 (in Auszügen und gekürzt).

Die vollständige Rede finden Sie zum Download auf der Homepage des Landesverbandes unter www.gartenbauvereine.org

Wehret den globalen Trends – Bayerisches Wunschdenken oder reale Chance?

Nach diesem Jahrhundert-Hitze-und-Dürre-Sommer sehen sich all jene bestätigt, die seit Jahren warnend auf den Klimawandel und seine globalen und lokalen Folgen hinweisen. Man nehme nur den schockierenden Bericht »2052« von Jorgen Randers oder – als Beitrag zum 50. Geburtstag des Club of Rome – das Buch von Ernst Ulrich von Weizsäcker »Come on! Capitalism, Short-termism, Population and the Destruction of the Planet«. Ich zitiere daraus nichts zum Klimawandel, sondern zu einem anderen Thema, das mich, aber auch das offizielle Bayern seit Jahren umtreibt: Das ist das Thema Urbanisierung und ländlicher Raum. Im Buch »2052« steht offenbar völlig unstrittig und unverrückbar in der Wissenschaftscommunity: »Eines haben die Bürger der zukünftigen Welt gemein, und das ist das Leben in den Städten. Leben in dörflichem Umfeld in Kontakt mit Land, Tieren und Natur wird die Ausnahme sein. Das tägliche Leben wird sich in den Hochhausappartements der Großstädte abspielen.« (...)

Weizsäcker lässt keinen Zweifel an, dass globale Verstädterung nicht aufzuhalten (»unstopable«) ist, scheint aber über ihre ökologischen Folgen nicht allzu glücklich zu sein. Immerhin bekennt er, dass der ökologische Fußabdruck der Städte das umgebende Land stark belastet. (...) Aber wird das bei den mainstreamartigen Lobpreisungen der Urbanisierung und des städtischen Lebens genügend wahrgenommen? Ich sehe da leider nicht viel. Viel öfters hört man dagegen von der angeblich so ökologischen Stadt. Randers in seinem Buch: »Der Trend zur Verstädterung wird nun durch den Klimawandel in zweierlei Weise angeheizt: Zum einen stößt der Bewohner einer Megastadt im Vergleich mit dem Landbewohner weniger Treibhausgase aus, weil er weniger Transportmittel benötigt. Der Transport riesiger Mengen von Nahrungsmitteln und Trinkwasser in die Städte belastet das Klima weniger als die lange Anfahrt der vielen Pendler zur Arbeit in die Stadt (in München sind das täglich fast 400.000 Menschen). Zum anderen ist es pro Kopf günstiger, eine Megastadt gegen die Unbilden des Klimawandels zu wappnen als dasselbe für viele kleine ländliche Siedlungen zu tun...«

Aus Sicht des ländlichen Raumes sind dies recht alarmierende Aussagen. Leben und wohnen auf dem Lande – eine aussterbende, das Klima belastende, wenig resiliente sowie insbesondere im Lichte erwünschter ökonomischer und kultureller städtischer Kraftzentren eher zurückgebliebene oder gar aus der Zeit gefallene Erscheinungsform? Ländlicher Wohn- und Lebensstil: unökologisch – was so ziemlich der schlimmste Vorwurf in unserer Zeit ist – und damit ein Auslaufmodell?

Noch gelten solche Anschauungen mehrheitlich nicht in Europa, Deutschland oder gar Bayern. Ziel sind ein faires Gleichgewicht zwischen Stadt und Land und gleichwertige Lebensbedingungen.

Wie ist die Mentalität in Bayern?

Bayern immerhin nimmt für sich in Anspruch, die deutsche Nr. 1 bei der Bewahrung und Stärkung der ländlichen Räume zu sein und – den globalen Trends zu trotzen!

»Wo Gefahr ist, wächst das Rettende auch«, sagt Friedrich Hölderlin. So vielleicht auch hier: Im Zuge der Wohnungsknappheit in den Städten, die auf dem besten Weg sind unattraktiv zu werden, durch übermäßige Verdichtung, höheres Bauen, Beseitigung von Grünflächen und Freiflächen (...). Es geht aber um mehr, um viel mehr: Es geht um ein Gesamtpaket und einen Kraftakt, es geht um Wohnungen, moderne Infrastrukturen und Arbeitsplätze – all das, was wir unter gleichwertigen Lebens- und Arbeitsbedingungen im ganzen Land und nicht nur in den Städten und ihrem Umland verstehen. (...)

Ländliche Räume sind nicht nur des gesellschaftlichen Zusammenhalts willen zu stärken, sondern um ihrer selbst und ihrer

eigenen Würde, Geschichte, Identität willen. Sie sind als eigenständige Lebensräume mit endogenen Lebensformen und in Teilen durchaus »urbanem« Lebensstandard zu erhalten, zu stärken. Es darf keine Verklärung des Landlebens geben. Der ländliche Raum soll ruhig ein Refugium sein, aber er darf nicht zur Spielwiese von Eliten werden, die ja beides wollen: Stadt und Land, möglichst ein »urban life«.



It's all about jobs!

(...) Die freie Marktwirtschaft kann nicht helfen. Der Staat muss lenkend und steuernd eingreifen und für soziale und gerechte Entwicklungen sorgen. Er muss eine gesamtträumliche Balance durch mehr räumliche Gerechtigkeit herstellen, u. a. intelligente und regionsgerechte Landesplanung, fordernde und fördernde Strukturpolitik und Förderprogramme. Auch hören wir zu wenig von Abgeben und Verzicht seitens der Ballungsräume. Dort müssen nicht die besten Unternehmen und Arbeitsplätze sein. (...) Es geht nun um die Verbesserung der Sicherheit, Straßenbau, Verkehr und Mobilität, im Breitband- und Mobilfunk-Sektor, in der Digitalisierung, im Bildungs-, Gesundheits-, Pflege-, Sozialsektor, in der Hochschulszene, bei Behördenverlagerung etc. Die Nagelprobe wird für mich sein, ob es gelingt, dass wir dadurch den ländlichen Raum aus seiner Pendlerabhängigkeit von den großen Städten befreien und ihn hinlenken zu einem selbstständigen, wirtschaftlich lebensfähigen und ausgewogenen Miteinander von vitalen Mittel- und Kleinstädten mit umgebenden prosperierenden Landgemeinden und Dörfern. Das gelingt für mich nur, wenn wir in einer gemeinsamen Kraftanstrengung von Staat und Wirtschaft noch viel mehr anspruchsvolle Arbeitsplätze im ländlichen Raum generieren (...).

Vom eigenen Haus und Garten in Dorf und ländlicher Kleinstadt zu den umgebenden, spür-, begeh- und begreifbaren Feldern, Wiesen und Wäldern – diese Spannweite macht ländliches Wohnen und Leben trotz oder gerade in Zeiten wachsender Ballungsräume besonders attraktiv und zukunftsfähig. Diese Lebensform ist kein Auslaufmodell, sie ist aber auch kein Selbstläufer. Zukunftsfähig für die Menschen, die im ländlichen Raum leben wollen – und nicht nur für Schwärmer – wird sie nur sein, wenn wir die Chance der Digitalisierung in der Arbeitswelt 4.0, Medizin und Pflege, in der technischen, Bildungs- und sozialen Infrastruktur inkl. Mobilität 2030 so beherzt nutzen, dass ein Quantensprung in der Schaffung neuer qualifizierter Arbeitsplätze erfolgt.

Neudeutsch gesagt: »Compact rural life and smart country« und nicht nur »Smart cities« muss die neue Losung und Lösung für Bayern und die ganze Welt sein! (...). Diese Botschaft wäre das »Beste« nicht nur »für Bayern«, sondern – wenn ich an das Schicksal vieler ländlicher Räume und der Flüchtlinge in der ganzen Welt denke – auch das »Beste aus Bayern«. Würde es von vielen wahrgenommen und umgesetzt, dann könnten wir der Urbanisierung zum Trotz melden: **Land in Sicht!**

Wahl Präsident und Vizepräsident

Höhepunkt der Mitgliederversammlung in Rottendorf war die reguläre Neuwahl des Vorstands. Zur Wahl stellten sich der amtierende Präsident Wolfram Vaitl für das Amt des Präsidenten und Ulrich Pfanner für das Amt des Vizepräsidenten. Beide wurden mit sehr großer Zustimmung gewählt.

Zum Schluss dankte der wiedergewählte Präsident Wolfram Vaitl dem Obst- und Gartenbauverein Rottendorf für die hervorragende Organisation der Veranstaltung und der Musikkapelle Rottendorf für die musikalische Begleitung. Die nächste Landesverbandstagung findet am **28. September 2019** in Kulmbach statt.

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 Selbstbedienungsverkaufsplatz
- Biologische Anzucht – EG kontrolliert

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima

BELLANDRIS KUTTER GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Im Moos 6
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

über 140 Jahre
Schmidtlein
BdB-Gartenbaumschule
Deutsche Markenbaumschule
Forst-Baumschule
Anerkannter Lehrbetrieb
eab Mitglied

BAUMSCHUL-CENTER

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

PLANUNG
BERATUNG

Staudinger

GARTENPFLANZEN UND MEHR ...

... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

Der Pflanzenmarkt im Grünen

GartenBaumschule – GartenService

www.staudinger-pflanzen.de

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

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

Baumschulen

BELLANDRIS WÖRLEIN GARTENCENTER

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

Besonderes

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



Für alle Gartenflächen

schwab

ROLLRASEN

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

Düngemittel

ORGANISCH-MINERALISCHER Rollrasendünger®

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



schwab

ROLLRASEN

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

Fuchsien

FUCHSIEN-GÄRTNEREI ROSI FRIEDL

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

Gartenbedarfsartikel

Luftpolsterfolien – Schattiergewebe – Doppelsteplatten Sonnensegel – Sandkastenabdeckung

Gebr. Auer

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

Gartenraritäten



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

Hochbeete

ESTAST



Ihr Hochbeetspezialist seit fast 20 Jahren!

Hochbeete aus Holz und feuerverzinktem Eisen ab

195,- € und Hochbeet-Zubehör

Fa. ESTAST • Tel. 08574-290 • Fax 1330

www.estast.de • office@estermeier.de

Hochbeete

HOCHBEETE UND WANDBEETE AUS LÄRCHENHOLZ

ANTON KASTENMÜLLER
HOLZBE- UND VERARBEITUNG

Thal 31 · 83104 Tuntenhäusen

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

Keltreigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung · Prospekte kostenlos



Hydraulik-
pressen in
2 Größen
Korb- und
Plattensystem



Handpressen
in
3 Größen



Pasteuri-
siergerät
mit den
vielen Mög-
lichkeiten
und
Leistungen



Mostpumpen aus
Edelstahl samt
Schläuchen usw.

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

Rasen

WIR BIETEN MEHR Schwab Rollrasen

- perfekte Spitzenqualität aus Bayern
- über 300 Rasenvariationen erhältlich
- Lieferung innerhalb von 24 Stunden



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

schwab
ROLLRASEN

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

Zäune



**Robinienpfähle
in verschiedenen Varianten**

NATURZAUN

Naturbelassenes Kastanien- und
Robinienholz für den Außenbereich

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

Gartenmarkt

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

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



Veranstungskalender



95336 Mainleus

Sa 27.10. – So 4.11.: »Große Fränkische Obstausstellung«

Aus Anlass seines 125-jährigen Gründungsjubiläums organisiert der Kreisverband Kulmbach diese große Obstausstellung mit Früchten aus allen fränkischen Bezirken, unterstützt durch die GPO, LWG und privaten Sammlungen.
Mainleus, Heinersreuther Str. 5, www.kv-gartenbauvereine-kulmbach.de

Achtung! Räumungsverkauf!

Aufgrund der Umgestaltung unserer Verlagsbuchhandlung suchen
gut erhaltene Bücher älteren Semesters zum Schnäppchenpreis
einen neuen Besitzer!

Diese finden Sie in unserem Online-Shop

www.gartenratgeber.de/shop; Kategorie: Schnäppchen (Mängel)

Gartenzubehör und Erntehilfen



Wühlmauskorb

Aus Drahtgeflecht, verzinkt.
Durchmesser 60 cm

Bestell-Nr. 337001, € 9,50



TINA Baumsäge

Beste Gärtnerqualität: Leicht-
metall-Legierung, hoher Bügel,
versenkte Sägeblatthalterung.

Bestell-Nr. 294007, € 55,00

Ersatzsägeblatt:

Bestell-Nr. 294008, € 8,00



FELCO 8/FELCO 9

Die Schere mit dem gekrümmten
Griff, die sehr gut in der Hand liegt.

Felco 8 für Rechtshänder

Bestell-Nr. 65007, € 42,00

Felco 9 für Linkshänder

Bestell-Nr. 65014, € 42,00



Sichel-Messer

Präzisionsmesser, 16 cm langen Klinge
Hervorragend geeignet zum Schnei-
den von Gräsern und Stauden.

33 cm langer Holzgriff, erleichtert
die Arbeit. Auch schwierig erreich-
bare Ecken lassen sich so bequem
bearbeiten.

Bestell-Nr. 344002, € 9,00



Einschlag-Lupe

Hilfsmittel zur Bestimmung von
Pflanzen, Insekten, Krankheiten
Asphärische PXM-Leichtlinse
38 dpt, Vergrößerung 10x
35 mm optischer Durchmesser
Kunststoffgehäuse verschleißt die
Linse staubdicht.

Bestell-Nr. 401001, € 22,00

Erhältlich beim: Obst- und Gartenbauverlag · Herzog-Heinrich-Str. 21 ·
80336 München · Telefon (089) 54 43 05-14/15
bestellung@gartenbauvereine.org · www.gartenratgeber.de/shop

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

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

Für unverlangt eingegangene Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht aber eine Stellungnahme der Schriftleitung wieder. – Höhere Gewalt entbindet den Verlag von der Lieferungsverpflichtung. – Die in der Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.
Layout: Communicator Network, München
Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim
Druck: Baumann Druck, Kulmbach, www.mgo-druckereien.de

Lehrpfad in Höchststadt eröffnet

Die Idee, einen Lehrpfad für Wildobst und andere Gehölze zu errichten, entstand bereits im Jahr 2012. Die Suche nach einem Standort und die Planung nahm dann aber doch einige Zeit in Anspruch. Erst ab 2015 konnte gepflanzt werden. Für Pflanzung, Pflegearbeiten und v. a. die Beschilderung entstanden Kosten von über 9.000 Euro €. Der Lehrpfad soll v. a. Jugendlichen, aber auch Erwachsenen die Gehölze zeigen und durch die Schilder erklären.



Nach über 5 Jahren Vorbereitung konnte der Lehrpfad in Höchststadt in diesem Jahr zusammen mit Landrat, Bürgermeister und vielen Gästen eröffnet werden. Wir wissen, dass viele Pädagogen und Schulen grundsätzlich Interesse an umweltpädagogischen Angeboten haben. Das wirklich nachhaltige Element ist aber das praktische Erleben in der Natur mit vielen Möglichkeiten selbst aktiv zu werden. Dazu gehören Naturerlebnisaktionen, Obstverwertungsprojekte, Pflanz- und Pflegeaktionen. Unser Wildobst- und Gehölzlehrpfad kann daher eine örtliche Plattform bzw. ein naturnaher Raum für weitere umweltpädagogische Angebote sein, denn »man schätzt das, was man kennt«. Mit den Informationen zum Wildobst und anderen Gehölzen wollen wir einen aktiven Beitrag zum »Lernen mit Kopf, Hand und Herz« leisten.

Der Lehrpfad umfasst im Moment 50 heimische Wildobst- und Straucharten sowie andere Gehölze. Er verläuft ca. 800 m entlang eines Fußweges. In den nächsten Jahren soll er noch um einige Wildobst- und Gehölzarten ergänzt werden. Er kann auf Anfrage auch anderen Menschen und Gruppen (Obst- und Gartenbauvereine etc.) vorgestellt werden. Damit soll dieser Lehrpfad auch eine Werbung für Höchststadt (KV Erlangen-Höchststadt) und die Region werden. Weitere Info: www.gartenbauverein-hoechststadt.de
Herbert Lawrenz, 1. Vorstand

Für die Planung: Fußballtermine 2018/2019

Um einen guten Besuch bei Vereinsveranstaltungen zu gewährleisten, sollten die wichtigsten Fußballspiele berücksichtigt werden:

Di/Mi 6./7.11.18 CL**	Di/Mi 12./13.3.19 CL
Do 8.11.18 EL*	Do 14.3.19 EL
Do 15.11.18 Fußball-Länderspiel	Do 21.3. – Di 26.3.19 Länderspiele
Mo 19.11.18 Fußball-Länderspiel	Di/Mi 2./3.4.19 DFB-Pokal
Di/Mi 27./28.11.18 CL	Di/Mi 9./10.4.19 CL Viertelfinale
Do 29.11.18 EL	Do 11.4.19 EL Viertelfinale
Di/Mi 11./12.12.18 CL	Di/Mi 16./17.4.19 CL Viertelfinale
Do 13.12.18 EL	Do 18.4.19 EL Viertelfinale
Di/Mi 18./19.12.18 Bundesliga	Di/Mi 23./24.4.19 DFB-Pokal
Di/Mi 5./6.2.19 DFB-Pokal	Di/Mi 30.4./1.5.19 CL Halbfinale
Di/Mi 12./13.2.19 CL	Do 2./5.19 EL Halbfinale
Do 14.2.19 EL	Di/Mi 7./8.5.19 CL Halbfinale
Di/Mi 19./20.2.19 CL	Do 9./5.19 EL Halbfinale
Do 21.2.19 EL	Sa 25.5.19 DFB-Pokal Finale
Di/Mi 5./6.3.19 CL	Mi 29.5.19 CL Finale
Do 7.3.19 EL	Sa 1.6.19 EL Finale
** CL=Champions League	Mi/Do 5./6.6.19 Nations League
* EL=Europa League	So 9.6.19 Nations League Finale

Kräuterbank-Rundweg in Moosbach

Mit großer Beteiligung wurde der lange geplante Kräuterbank-Rundweg in Moosbach (KV Nürnberger Land) eröffnet. Die Idee dazu kam von Rita Lang. Der Plan war, einzelne Bänke nach gesunden essbaren Kräutern zu benennen. Dafür wurden Schilder gestaltet, Angela Meindl übernahm als Kräuterexpertin dafür die Beratung. Von den 32 Bänken, die der Verein rund um Moosbach pflegt, wurden elf für den Rundweg ausgewählt.



Die Aktiven des OGV Moosbach haben mit der Gestaltung eines »Kräuterbank-Rundweges« eine originelle Idee in die Tat umgesetzt.

Angela Meindl übernahm nach der Eröffnung durch die Vereinsvorsitzende Gerlinde Kotzur mit Bürgermeisterin Katharina von Kleinsorgen, vielen Gäste und natürlich den Mitgestaltern und Helfern die Führung und erklärte zu jeder »Kräuterbank« die Eigenschaften der jeweiligen Pflanze. Die Teilnehmer erfuhren so etwa von der Heckenrose, dass ihre Früchte sehr vitaminreich sind und gegen Erkältungskrankheiten helfen, die Brennnessel entgiftend wirkt und für Blasenkuren verwendet wird oder die Vogelmiere bei Stoffwechselerkrankungen, gegen Frühjahrsmüdigkeit und bei Ekzemen und Schuppenflechte verwendbar ist.

Weitere Informationen und die Wegbeschreibung gibt es auf der Homepage des Vereins unter: www.ogv-moosbach.de.

Wolfgang Lahm, 1. Vorsitzender KV Nürnberger Land

Regionale Obstgerichte schmecken



Bei der Ferienaktion des OGV Rettenbach (KV Cham) stand die Obstverarbeitung im Mittelpunkt. Dies passte auch zum Jahresthema »Streuobstvielfalt – beiß rein!«, das sich der Verein für dieses Jahr gewählt hat. Dabei sollte die Verwertung besonders betont werden, damit das wertvolle Obst nicht auf dem Boden herumliegt und vergammelt. Gekocht wurde mit den Kindern: Apfel- und Birnenstrudel, Rohrmudeln mit Zwetschgeneinlage, Apfelingrie, Pfannkuchen mit Marmelade, Apfelmus und Obstsalat mit Eis. K. Weinzierl

Gewinner unseres Flori-Rätsels September

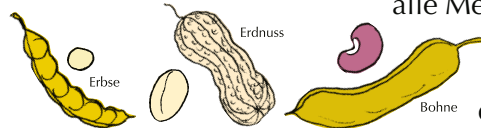
Alexander Kranert, Obersüßbach; Jakob Krabichler, Wolnzach; Ludwig Gallinger, Halsbach; Anna Maria Pennzkofer, Ruhmannsfelden; Tim Hoffmann, Arnbruck; Lena Trescher, Sammenheim; Ben Kraus, Rednitzhembach; Korbinian Wallner, Traunwalchen; Lina Oberle, Ingolstadt; Benedikt Ettenhuber, Bruckmühl.

Lösung: Nein – nicht nur Gemüse, auch Obst (Apfel, Kirsche, Birne)

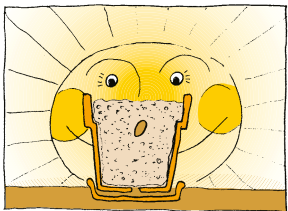
Die Nuss, die keine Nuss ist



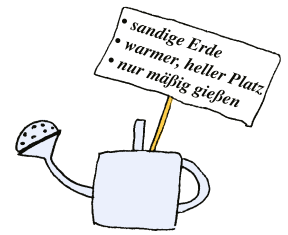
Die Erdnuss ist gar keine echte Nuss. Sie gehört zur Familie der Hülsenfrüchte. Ihre Verwandten sind Bohnen und Erbsen! Der Mensch baute Erdnüsse bereits vor tausenden Jahren an. Heute werden sie vor allem in Amerika auf großen Farmen gern. Leider können nicht alle Menschen Erdnüsse essen, weil sie dagegen allergisch sind und schlimme Atembeschwerden bekommen können.



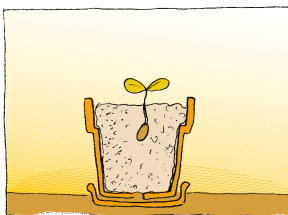
Werde Erdnusssfarmer!



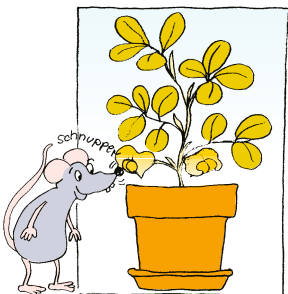
Zunächst brauchst du eine Erdnuss. Es darf aber keine geröstete Erdnuss aus der Knabbertüte sein, denn sie kann nicht mehr keimen. Ungeröstete Erdnüsse findest du in Vogelfuttermischungen.



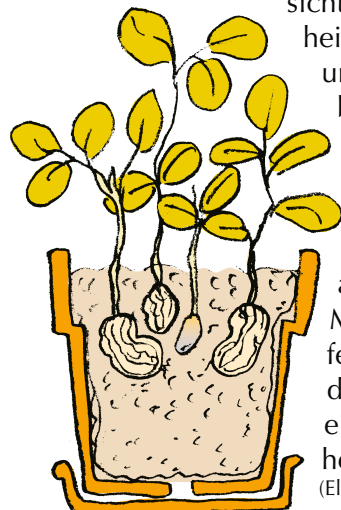
Fülle einen Blumentopf mit sandiger Erde und stecke den Erdnusskern hinein. Stelle den Blumentopf an einen sonnigen, warmen Platz in der Wohnung. Nicht zu viel gießen! Erdnüsse lieben einen eher trockenen Boden.



Schon nach wenigen Tagen entwickelt sich ein Pflänzchen. Ist es zu einem kleinen Busch herangewachsen, erscheinen die Blüten. Sie sind leuchtend gelb und blühen nur einen Tag lang. Schnuppere daran – sie duften herrlich!



Dann wird's richtig spannend. Die Blütenstängel biegen sich nach unten zur Erde. Manchmal verfehlt eine Blüte den Rand des Blumentopfes. Dann musst du ihr helfen. Drücke die Blüte vorsichtig in die Erde. Nun heißt es abwarten. Nach ungefähr 200 Tagen haben sich in der Erde neue Erdnüsse gebildet und du kannst sie ernten. Vor dem Essen musst du sie aber bei 130 Grad 20 Minuten im Backofen trocknen. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen. Guten Appetit!



(Elke Eklkofer)

1. Was wird aus Erdnüssen gemacht?

- a) Erdnuss-Essig
- b) Erdnuss-Spülmittel
- c) Erdnuss-Butter

2. Wo werden Erdnüsse unter anderem angebaut?

- a) In Südamerika
- b) Am Nordpol
- c) In der Mongolei

3. Warum können manche Leute keine Erdnüsse essen?

- a) Weil sie von mehr als zwei Tüten Bauchschmerzen kriegen.
- b) Weil sie gegen die Nüsse allergisch sind.
- c) Weil Erdnüsse so teuer sind.



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



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

auch in Ihrer Nähe!

63762 Großostheim/Am Trieb 9

Pflanzencenter & GaLaBau Kapraun
Tel. 0 60 26/65 96, info@kapraun.net

63868 Großwallstadt/Flurbereinigungsweg 3
Helmstetter GmbH

Garten-Fachmarkt und Baumschule
Tel. 0 60 22/66 21-0, www.helmstetter.de

63920 Großheubach/Industriestraße 33
Baumschul-Center Kremer

Tel. 0 93 71/10 45
www.baumschulekremer.de

81927 München/Dorpatenstraße 14

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

82418 Murnau/An der Olympiast. 1

Sauer Pflanzenkulturen
Tel. 0 88 41/48 80 90 · Fax 4 88 09 99
Homepage: www.garten-sauer.de

83135 Schechen-Deutelhausen/Ebenholzweg 3

Baumschule Fauerbach
Tel. 0 80 31/54 57
blattmaennchen@t-online.de

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

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

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

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

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

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

86316 Friedberg/Münchener Straße 51
Baumschule Ketzer GbR
Tel. 0 8 21/60 30 86
baumschule.ketzer@t-online.de

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

86529 Schrobenhausen/Hörzhausener Str. 65
Baumschule Hörmann GbR

Tel. 0 82 52/50 50, Fax 0 82 52/8 14 80

86637 Wertingen/Bauerngasse 47

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

86720 Nördlingen/Wemdingener Str. 35–37

Baumschule Ensslin
Tel. 0 90 81/2 20 05
www.baumschule-ensslin.de

89340 Leipheim/Grüner Weg 2

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

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

89415 Lauingen/Ostendstraße 14

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

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

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

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

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

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

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

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

91217 Hersbruck/Amberger Straße 68

GartenBaumschule Geiger GmbH
Tel. 0 91 51/8 30 03-0
info@gartengeiger.de

91550 Dinkelsbühl/Weidelbach 29

Baumschule Engelhardt
Tel. 0 98 57/5 02
www.bs-engelhardt.de

92665 Kirchendemenreuth/Menzlhof 6

Garten Punzmann
Tel. 0 96 81/92 11-0
www.garten-punzmann.de

93497 Willmering/Ziffling – Bierl 2

Bayerwald Baumschule Pohl
Tel. 0 99 71/8 45 90
www.gartenbau-pohl.de

96049 Bamberg/Unterauracher Weg 5

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

96152 Burghaslach/Hartweg 1

Baumschule Schlierf
Tel. 0 95 52/4 43
www.baumschuleschlierf.de

96268 Mitwitz/Neundorf 25

Baumschule Engel
Tel. 0 92 66/85 19
www.baumschule-engel.de

97076 Würzburg/Am Sonnfeld 22

Garten Baumschule Ringelmann
Tel. 0 9 31/27 95 90 07
www.pflanzen-ringelmann.de

97215 Weigenheim/Reusch 76

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

97337 Dettelbach/Am Spielberg 4

Baumschule Pfister
Tel. 0 93 24/17 03
www.gartenbaumschule-pfister.de

97353 Wiesentheid OT Geesdorf/
Untersambacher Straße 10

Pflanzen Weiglein
Tel. 0 93 83/9 93 50
www.pflanzen-weiglein.de

97753 Karlstadt/Eußenheimer Straße 3

Baumschule Müllerklein GbR
Tel. 0 93 53/9 71 50
info@muellerklein.de, www.muellerklein.de